



**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL
DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
INSTITUTO DE HUMANIDADES E LETRAS DOS MALÊS
LICENCIATURA EM LETRAS - LÍNGUA PORTUGUESA**

DIANA DOS SANTOS BOA MORTE

**AS MARCAS LEXICAIS DAS LÍNGUAS AFRICANAS
NAS RECEITAS DE COZINHA BAIANA**

SÃO FRANCISCO DO CONDE

2022

DIANA DOS SANTOS BOA MORTE

**AS MARCAS LEXICAIS DAS LÍNGUAS AFRICANAS
NAS RECEITAS DE COZINHA BAIANA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Graduação - Licenciatura em Letras - Língua Portuguesa do Instituto de Humanidades e Letras dos Malês, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Licenciado em Letras.

Orientador: Prof. Dr. Alexandre António Timbane.

SÃO FRANCISCO DO CONDE

2022

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Sistema de Bibliotecas da Unilab
Catalogação de Publicação na Fonte

B63m

Boa Morte, Diana dos Santos.

As marcas lexicais das línguas africanas nas receitas de cozinha baiana / Diana dos Santos Boa Morte. - 2022.

63 f. : il., mapas, color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Letras - Língua Portuguesa) - Instituto de Humanidades e Letras dos Malês, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, 2022.

Orientador: Prof. Dr. Alexandre António Timbane.

1. Culinária brasileira - Bahia. 2. Línguas africanas - Lexicografia. 3. Língua portuguesa - Africanismos. I. Título.

BA/UF/BSCM

CDD 469.798142

DIANA DOS SANTOS BOA MORTE

**AS MARCAS LEXICAIS DAS LÍNGUAS AFRICANAS
NAS RECEITAS DE COZINHA BAIANA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Graduação em Letras - Língua Portuguesa do Instituto de Humanidades e Letras dos Malês, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Licenciado em Letras.

Aprovada em: 03/08/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Alexandre António Timbane (Orientador/Avaliador)

Universidade de Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

Profa. Dra. Lavínia de Jesus Rodrigues (Avaliadora 1)

Universidade de Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

Prof. Dr. Daniel Peres Sassuco (Avaliador 2)

Universidade Agostinho Neto (Angola)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus que em todos os momentos está comigo e permitiu que este projeto acontecesse.

A minha mãe que sempre me incentiva e apoia.

As minhas amigas e colegas que contribuíram com palavras carinhosas e muito incentivo.

Agradeço ao orientador Dr. Alexandre António Timbane pela atenção e dedicação.

Agradeço também a todos os professores que contribuíram para a minha formação durante o curso.

RESUMO

Angola é um país africano que contém um quadro linguístico amplo e ao mesmo tempo complexo. A vinda dos povos africanos ao Brasil influenciou de forma explícita no português brasileiro e em especial no léxico. O termo léxico pode ser compreendido como um acervo de palavras de uma língua. As línguas africanas em específico as angolanas contém um quantitativo de léxico muito amplo. Diante desse conhecimento surgiu a curiosidade de conhecer algumas palavras que são originárias das línguas angolanas. Observa-se que há muitos traços das influências africanas na variedade local, daí que se questiona: Como se manifestam as interferências lexicais na variedade brasileira do português? Entende-se que a presença africana em contexto das Américas influenciou não apenas no léxico da culinária baiana, mas também em outras áreas da vida em sociedade; As línguas bantu são as que mais contribuíram na formação da variedade brasileira do português, tal como apontam os estudos de Petter (2015), Fiorin e Petter (2008) e Galves, Garmes e Ribeiro (2009). A escolha do tema e do título desta pesquisa busca identificar esses rastros das línguas africanas na culinária brasileira, em especial na culinária baiana. A pesquisa tem como objetivo geral conhecer o léxico da língua africana que foi introduzida no português brasileiro. Os objetivos específicos são: apresentar conceitos sobre língua, cultura, léxicos, influências linguísticas entre outros; analisar as palavras de origem africana; explicar a influência das línguas africanas no português brasileiro. A pesquisa é relevante porque nos ajuda na compreensão da formação da variedade brasileira do português e permite que possamos compreender a relevância da presença africana na constituição e formação do povo do Brasil. A pesquisa é relevante porque nos ajuda a conhecer as palavras vindas das línguas africanas e que carregam elementos da cultura e das tradições africanas. A pesquisa contribui para a compreensão da história africana e das origens do povo brasileiro que em muito se relacionam com a história do povo africano. A elaboração da pesquisa foi feita através de recolhimento de receitas da gastronomia baiana para conhecer e identificar as palavras que são de origem africanas que estão no léxico do português brasileiro. Mediante a pesquisa verificamos que há palavras de origem africana nas receitas baiana. O estudo com as receitas em sala de aula suscita atividades que podem desenvolver habilidades de leitura, de escrita assim como da compreensão

da História e da Cultura afro-brasileira, efetivando a Lei nº 10.639/2003 que é obrigatória no ensino fundamental e médio do Brasil.

Palavras-chave: Culinária brasileira - Bahia. Línguas africanas - Lexicografia. Língua portuguesa - Africanismos.

RÉSUMÉ

L'Angola est un pays africain qui contient un cadre linguistique large et en même temps complexe. L'arrivée des peuples africains au Brésil a eu une influence explicite sur le portugais brésilien et surtout sur le lexique. Le terme lexique peut être compris comme une collection de mots dans une langue. Les langues africaines, en particulier les angolaises, contiennent un très grand nombre de lexiques. Au vu de ces connaissances, la curiosité de connaître certains mots originaires des langues angolaises est née. On constate qu'il existe de nombreuses traces d'influences africaines dans la variété locale, d'où la question: comment se manifestent les interférences lexicales dans la variété brésilienne du portugais ? Il est entendu que la présence africaine dans le contexte des Amériques a influencé non seulement le lexique de la cuisine bahianaise, mais aussi d'autres domaines de la vie en société ; Les langues bantoues sont celles qui ont le plus contribué à la formation de la variété brésilienne du portugais, comme le soulignent les études de Petter (2015), Fiorin et Petter (2008) et Galves, Garmes et Ribeiro (2009). Le choix du thème et du titre de cette recherche vise à identifier ces traces des langues africaines dans la cuisine brésilienne, notamment dans la cuisine bahianaise. La recherche a pour objectif général de connaître le lexique de la langue africaine qui a été introduit en portugais brésilien. Les objectifs spécifiques sont: présenter des concepts sur la langue, la culture, les lexiques, les influences linguistiques, entre autres; analyser les mots d'origine africaine; expliquer l'influence des langues africaines sur le portugais brésilien. La recherche est pertinente car elle nous aide à comprendre la formation de la variété brésilienne du portugais et nous permet de comprendre la pertinence de la présence africaine dans la constitution et la formation du peuple brésilien. La recherche est pertinente car elle nous aide à connaître les mots qui viennent des langues africaines et qui portent des éléments de la culture et des traditions africaines. La recherche contribue à la compréhension de l'histoire africaine et des origines du peuple brésilien, qui sont étroitement liées à l'histoire du peuple africain. L'élaboration de la recherche s'est faite à travers la collecte de recettes de la gastronomie bahianaise pour connaître et identifier les mots d'origine africaine qui se trouvent dans le lexique du portugais brésilien. Grâce à la recherche, nous avons découvert qu'il y avait des mots d'origine africaine dans les recettes bahianaises.. L'étude avec les recettes en classe propose des activités qui peuvent développer les

compétences en lecture et en écriture ainsi que la compréhension de l'histoire et de la culture afro-brésiliennes, mettant en vigueur la Loi n° 10.639/2003 qui est obligatoire dans l'enseignement primaire et secondaire.

Mots-clés: Cuisine brésilienne - Bahia. Langues africaines - Lexicographie. Langue portugaise - Africanismes.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Mapa 1	Localização de Angola	16
Mapa 2	Alguns povos e línguas de Angola representados no mapa	21
Quadro 1	Apresentação das unidades lexicais vindas das línguas africanas	36
Figura 1	Entrada da palavra murundu	40

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	CAPÍTULO I: ANGOLA E A SITUAÇÃO SOCIOLINGUÍSTICA	15
2.1	ANGOLA E A LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA	15
2.2	AS LÍNGUAS ANGOLANAS EM CONTEXTO MULTILÍNGUE	17
2.3	CLASSIFICAÇÃO DAS LÍNGUAS ANGOLANAS	22
2.4	A CULTULINGUÍSTICA E A COMPLEXIDADE DA LÍNGUA ANGOLANA	23
3	CAPÍTULO II: O LÉXICO DE UMA LÍNGUA E OS PROCESSOS DE EMPRÉSTIMOS LEXICAIS	27
3.1	O LÉXICO E O VOCABULÁRIO DE UMA LÍNGUA	27
3.2	OS EMPRÉSTIMOS LEXICAIS DAS LÍNGUAS AFRICANAS NO PORTUGUÊS	30
3.3	A INFLUÊNCIA DAS LÍNGUAS AFRICANAS NO PORTUGUÊS BRASILEIRO	31
4	CAPÍTULO 3: METODOLOGIA E ANÁLISES	34
4.1	PERCURSO METODOLÓGICO	34
4.2	APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE DADOS	35
4.3	O ENSINO DA LÍNGUA PORTUGUESA A PARTIR DE RECEITAS	39
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	42
	Referências	44
	Anexos	48

1 INTRODUÇÃO

África é um continente vasto com 54 países falantes de diversas línguas. Estima-se em mais de 2000 línguas, de acordo de Petter (2015, p.15, grifo da autora) e que “o número de línguas apontado na África não é fixo, porque há línguas que estão sendo ‘descobertas’ pela descrição em curso e outras que estão desaparecendo, em consequência de reduzido número de falantes”. Estudos de Bonvini (2008, p.23) apontam que há quatro grandes troncos linguísticos na África nomeadamente: “nigero-congolês (1495 línguas), afro-asiática (353 línguas), Nilo-sahaariano (195 línguas) khoisan (22 línguas)” para além de línguas de sinais que ainda nem se sabe a quantidade delas.

África foi invadida, explorada e suas populações foram traficadas e escravizadas durante séculos dentro e fora do continente. Os que foram deslocados para as Américas criaram crioulos (de base lexical portuguesa, inglesa, francesa, espanhola) e lutaram para que suas línguas africanas fossem faladas. Só que o sistema e a ideologia coloniais baniram essas línguas, ficando resquícios lexicais nas línguas faladas nesses espaços. É justamente por isso que hoje falamos da influência das línguas africanas no português falado no Brasil, em especial na culinária baiana.

No Brasil, 56,1% da população se autodeclarou preto/negro numa pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2018. O Estado da Bahia representa o estado que mais possui mais população negra (76,7%) de acordo com a Secretaria da Igualdade Racial e do IBGE. Trata-se de uma região do Brasil em que os negros chegaram em grandes quantidades no período da escravização. A formação sócio-histórica do povo brasileiro resulta da mistura de diversos povos do mundo, nomeadamente, povos da Europa, da África, da África e das Américas.

Desta forma, cada um destes povos e grupos étnicos contribuiu de certa maneira para a formação desta nação. Por outro lado, a língua faz parte da cultura e o tempo todo há uma relação intrínseca entre os dois. Não é por acaso que encontramos traços de outras culturas nas línguas e nas práticas culturais. Esse processo ocorre de forma sutil, passando de geração em geração, percorrendo

séculos. As culturas podem mudar e se adaptar às diferentes realidades presentes nas sociedades modernas.

O estudo sociolinguístico de Angola se justifica pelo fato de Angola ser o país que mais contribuiu com as suas línguas na formação do português brasileiro. Vários estudos apontam para o kimbundu como a língua que mais contribui com o seu léxico da variedade do português brasileiro. Esperamos que a pesquisa nos mostre se as hipóteses se confirmaram ou não. Toda a pesquisa que usa o método hipotético-dedutivo de Karl Popper parte de pressupostos, de pergunta(s) de partida.

As influências são permanentes da cultura brasileira. Por exemplo, as palavras como “bagunça, batuque, bunda, caçula, cafuné, cochilar, engabelar, farofa, fubá, fuxico, maxixe, minhoca, mocotó, moleque, muamba, quiabo, samba, xingar, etc., são originárias do idioma banto ou *bantu*, falado na África ocidental.” (ERNANDES, SILVA, 2014, p.5). Estas unidades lexicais já estão desneologizadas, isto é, pelo tempo de frequência e uso deixaram de ser palavras novas (neologia) e são efetivamente da língua portuguesa falada no Brasil. Os dicionários Houaiss (2009) e Aurélio (2010) já as registram como palavras da variedade brasileira do português.

Dessa forma, a culinária e em especial a gastronomia brasileira é vasta e resulta das interações socio-históricas apresentadas no parágrafo anterior. A comida brasileira e em especial a baiana recebeu (e ainda recebe) influências de outras culturas, outros povos, o que a torna parte integrante do patrimônio imaterial da sociedade brasileira. A culinária é a arte ou técnicas de cozinhar ou pratos requintados e sofisticados. É o conjunto de pratos, de especialidade de uma localidade, região ou país (HOUAISS, p.582). A culinária é a arte de sedução de paladares e corações por meio de alimentos. O(a)s cozinheiro(a)s seduzem seus/suas parceiro(a)s por meio da comida, do aroma, do paladar e da culinária o motivo de comunhão com a família, com amigos/inimigos, colegas, profissionais, etc.

Olhando para a realidade do português falado no Brasil, observa-se que há muitos traços das influências africanas na variedade local, daí que se questiona: Como se manifestam as interferências lexicais na variedade brasileira do português? Entende-se que a presença africana em contexto das Américas influenciou não apenas no léxico da culinária baiana, mas também em outras áreas da vida em sociedade; As línguas bantu são as que mais contribuíram na

formação da variedade brasileira do português, tal como apontam os estudos de Petter (2015), Fiorin e Petter (2008) e Galves, Garmes e Ribeiro (2009).

Os escravizados chegaram ao Brasil com as suas línguas. Muitas delas desapareceram devido ao sistema colonial. Estudos de Petter (2018, p. 203) mostra que em comunidades quilombolas ainda prevalecem “as chamadas **línguas secretas** *que* “estão abrigadas em comunidades constituídas por afro-descendentes localizadas nos estados de São Paulo (Cafundó) e Minas Gerais (Tabatinga).”

A escolha do tema e do título desta pesquisa buscam identificar esses rastros das línguas africanas na culinária brasileira, em especial na culinária baiana. A pesquisa tem como objetivo geral conhecer o léxico da língua africana que foi introduzida no português brasileiro. Os objetivos específicos são: apresentar conceitos sobre língua, cultura, léxicos, influências linguísticas entre outros; analisar as palavras de origem africana; explicar a influência das línguas africanas no português brasileiro.

A pesquisa é relevante porque nos ajuda na compreensão da formação da variedade brasileira do português e permite que possamos compreender a relevância da presença africana na constituição e formação do povo do Brasil. A pesquisa é relevante porque nos ajuda a conhecer as palavras vindas das línguas africanas e que carregam elementos da cultura e das tradições africanas. A pesquisa contribui para a compreensão da história africana e das origens do povo brasileiro que em muito se relacionam com a história do povo africana.

A monografia inicia apresentando uma localização geográfica da República de Angola apontando para as línguas angolanas em contexto multilíngue, a classificação das línguas angolanas e a cultolinguística e a complexidade das línguas angolanas. No segundo capítulo, a monografia aborda os conceitos do léxico de uma língua e os processos de empréstimos lexicais. Nesta parte, diferencia-se o léxico do vocabulário de uma língua, analisa-se os empréstimos lexicais das línguas africanas no português e a influência dessas línguas no português brasileiro. O terceiro capítulo é dedicado a metodologia e análises, partindo do percurso metodológico, apresentando os dados e respectivas análises. O trabalho sugere alguns caminhos metodológicos para o ensino da língua portuguesa no ensino fundamental e médio a partir de receitas de cozinha. Antes das referências o trabalho apresenta as considerações finais.

2 CAPÍTULO I: ANGOLA E A SITUAÇÃO SOCIOLINGUÍSTICA

Sabe-se que os negros que vieram ao Brasil pelo processo de escravização eram pertencentes a dois grupos étnicos principais: a) **os sudaneses**: originários da Nigéria, Daomé e Costa de Marfim; b) **os bantu**: originários dos grupos congo, Angola e Moçambique. De acordo com Reis (2021, p.232) “no intervalo de cinquenta anos (1800-1850), desembarcaram no Brasil 2,1 milhões de africanos, representando 64% dos que sobreviveram à travessia para as Américas no período; e equivalente, ademais, a 67% de todo o tráfico brasileiro no curso de 350 anos.”

Desta forma, a grande maioria dos escravizados que desembarcaram na Bahia é proveniente de Angola, Moçambique e Costa da Mina. A nossa incidência no estudo sobre Angola se justifica pela hipótese segundo a qual, Angola é o território que mais influenciou na formação do povo baiano.

2.1 ANGOLA E A LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA

Angola é um país localizado no continente Africano e tem como capital Luanda, fazendo limites a Oeste pelo Oceano Atlântico, a Leste pela Zâmbia, a Sul pela Namíbia e ao Norte pela República Democrática do Congo e República de Congo. O país é constituído por 18 províncias, 162 municípios e 159 comunas e tem uma população de 25 789 024 pessoas.

A província de Luanda é a mais populosa com 6 945 386 pessoas, o que representa pouco mais de um quarto (27%) da população do país, segundo Censo (2014). Angola é um país composto por várias etnias. Os principais grupos maiores que habitam o país são os bantu e os khoisan. Pedro e Mussili (2021) debatem que os khoi e san têm origem controversa em Angola. !Kung e Kwadi são alguns etnónimo constituem variedades do gossónimo Khoisan. Esses povos são os primeiros grupos a habitar a região austral da África. Suas línguas são característicos pelo uso dos clicks. São povos muito reservados vivendo nas regiões mais isoladas da floresta e sem muito contato com os bantu que habitam a modernidade e a cultura ocidental. Os portugueses conseguiram dominar, colonizar e escravizar os bantu e os khoi e san continuaram isolados nas florestas densas do território angolano.

O mapa 1 ilustra a divisão do país em províncias e apresenta as cidades capitais:

Mapa 1 - Localização de Angola



Fonte: Gime (2016, p.14)

Os limites geográficos são diferentes dos limites linguísticos. Por isso algumas línguas faladas no território angolano, também são faladas nos países vizinhos de Angola e vice-versa. O português é língua estrangeira moderna nos países que fazem fronteira com a república de Angola. Populações das regiões fronteiriças com Angola estabelecem relações de parentesco, relações econômicas e culturais, incluindo as línguas.

2.2 AS LÍNGUAS ANGOLANAS EM CONTEXTO MULTILÍNGUE

Angola é um país multilíngue no qual o povo convive com várias línguas. De acordo com Sassuco

Para além do português como língua oficial, entendido como língua de administração, isso é, língua em exercício da função público-administrativa, contamos com inúmeras línguas de origem bantu e de identidade cultural dos povos de Angola, nomeadamente umbundu (centro do país), kimbundu (centro e o eixo nordeste do país), kikongo (norte do país), cokwe (cobre todo o Leste), kwanyama, nyaneka, ngangela e helelo, todas elas nas fronteiras do sul de Angola. (SASSUCO, 2016, p.206).

Numa nação composta por várias línguas possivelmente é complicado definir uma língua oficial, o que não ocorreu em Angola. Com a complexidade sociolinguística existente no país, a política linguística instituiu uma língua oficial. De acordo com a Constituição de Angola, de 2010, estabeleceu no artigo 19º a seguinte política linguística do estado: 1. A língua oficial da República de Angola é o português. 2. O Estado valoriza e promove o estudo, o ensino e a utilização das demais línguas de Angola, bem como das principais línguas de comunicação internacional.

Percebe-se nesse artigo da constituição que o português é a única língua oficial que é utilizada nas empresas públicas e privadas, nas escolas e nos demais setores da sociedade. As línguas de origem africana não serão desvalorizadas, pelo contrário, terão utilidade em contextos informais de comunicação. Isso significa que a Política linguística prioriza o português e excluindo as línguas africanas. Entendemos que a política linguística não coloca em pé de igualdade o português e as demais línguas de origem africana. Uma vez que as línguas africanas não são oficiais, não tiveram o privilégio necessário e o número dos seus falantes tende a reduzir ao longo do tempo. As línguas africanas em Angola não são de ensino, por isso perdem a oportunidade de ter manutenção ao longo do tempo. Em outras palavras, valorizar e promover o estudo, ensinar e a utilizar não significa que essas línguas sejam oficiais.

A instituição do português como a única língua oficial trouxe consequências muito graves para as comunidades, porque já há preconceito com relação às línguas africanas. Estudos de Santana e Timbane (2021) no artigo “considerações sobre o português angolano e o preconceito linguístico em Angola” mostram que os

angolanos, especialmente nas grandes cidades valorizam o português em detrimento das diversas línguas africanas. No uso do português, os angolanos têm preconceito com relação a variedade local do português e que essa ideia surgiu com a ideologia colonial que desprezava tudo o que era de origem africana. Por tanto, as línguas africanas faladas naquele espaço geográfico eram chamada de “dialetos” ao invés de línguas (SANTANA, TIMBANE, 2021).

O português é uma língua nacional de Angola de origem europeia. Está no mesmo nível com as diversas línguas do grupo khoisan e bantu falados em diferentes províncias. Entendemos que todas as línguas têm o mesmo valor para as comunidades que as falam. Não existe uma língua superior a outra. As línguas carregam traços culturais e a sua morte, constitui a morte de uma cultura. A exclusão das línguas africanas na política linguística provocou muitos danos. De acordo com Mudiambo (2014, p. 34 Apud NDOMBELE, 2017) “esta política colonial deixou algumas consequências tais como: a inexistência dum padrão comum de ortografia para a maior parte das línguas nacionais; faltavam escolas próprias das línguas nacionais.”

A oficialização de uma língua estrangeira num ambiente com diversas línguas nacionais, exerce um poder em relação as demais. Por exemplo, o inglês é uma língua estrangeira em Angola e ela tem ocupado um lugar de superioridade com relação as demais línguas de Angola. No entanto, nem sempre existem políticas públicas para que as línguas nacionais sejam utilizadas nos ambientes escolares e em instituições públicas. Este problema faz com que essas línguas excluídas sejam utilizadas somente em ambientes familiares e entre amigos. Essa atitude faz com que diminua o quantitativo de falantes chegando ao ponto de serem extintas. Em relação a definição de língua, Saussure (2006, p.22) diz que

a língua é parte social da linguagem, exterior ao indivíduo, que, por si só, não pode nem criá-la nem modificá-la; ela não existe senão em virtude duma espécie de contrato estabelecido entre os membros da comunidade. Por outro lado, o indivíduo tem necessidade de uma aprendizagem para conhecer-lhe o funcionamento; somente pouco a pouco a criança a assimila.

Mediante a essa definição percebe-se a existência de um conjunto de condições para que uma língua exista e principalmente a necessidade de ensiná-la a criança para que aprenda o seu funcionamento e que possa utilizar em diversos ambiente e ao mesmo tempo para que possa permanecer por diversas gerações.

Até os anos de 1862 o termo **bantu** não era utilizado para designar uma língua ou grupo de línguas. Em 1862, através de Bleek, o termo começou a ser utilizado para designar um grupo de línguas com características comuns. Uma das características mais marcantes é o uso dos prefixos para os gêneros gramaticais que geralmente variam de 10 e 20. Por exemplo, a palavra “pessoa” nessas línguas é –ntu. Para indicação do plural, coloca-se o prefixo ba-. ba+ntu significa “pessoas”.

Desta forma, as classes 1 e 2 (mu- e ba-) pertencem a seres humanos, principalmente; as classes 3 e 4 (mu- e mi-) pertencem às plantas; as classes 5 e 6 (i- e ma-) pertencem a animais e frutas, sobretudo, as classes 7 e 8 (ki- e ba-) pertencem a coisas; as classes 9 e 10 (N- e N-) pertencem alguns seres do reino animal e outros, as classes 10 e 11 (u- e N-) pertencem a coisas longas; a classe 14 (bu-) para substâncias e classe 15 (ku-) nomes verbais, infinitivo verbal, se acordo com Ngunga (2015, p. 130.)

As línguas Angolanas pertencem ao grupo das línguas bantu que possuem cerca de 168 línguas e 55 dialetos (MEDONÇA, 2012, p.39). Segundo Mendonça (2012, p.42-43) em um trabalho minucioso e importante para a linguística classifica as línguas bantu mediante o trabalho da Homburger em: a) línguas do grupo sudeste, b) línguas do grupo sudoeste, e c) línguas do grupo nordeste, esmiúça outra divisão pormenorizada dos falares bantu:

- I. Grupo norte ou ganda, a noroeste do lago Vitória Niansa, de que são falares mais importantes: ganda, nioro, kerewe.
- II. Grupo ruanda, a sudeste do grupo ganda e a nordeste do lago Tanganika; representantes notáveis: ruanda e kirundi.
- III. Grupo do nordeste, que se estende pela região do Kilimandjaro; falares mais conhecidos: kikúiu, kamba, tchagga, mochi e siha.
- IV. Grupo norte da costa oriental e países limítrofes, falares principais: tawetai, tata, tchssu, pokomo.
- V. Grupo da África oriental, línguas: nyamwezi, gogo, heho, pogoro, konde.
- VI. Grupo do sudeste compreende a África oriental portuguesa e o nordeste da União Sul Africana: línguas de importância: tchuana, soto, kololo.
- VII. Grupo zulu com as línguas: cafre ou xosa, zulu, tébele.
- VIII. Grupo do centro com as línguas bamba, senga, tonga.
- IX. Grupo ocidental, para nós o mais importante, pois contém o mbunda, quimbundo, umbundo, lunda, ndongu.
- X. Grupo congolês com os falares hanioka, kele.
- XI. Grupo nordeste com as línguas bangui, galoa, bengua

Cada grupo representa várias línguas, que são estabelecidas conforme a proximidade ou afastamento tanto geográfico quanto linguístico. As línguas bantu

possuem suas ramificações linguística que são divididas em sete, de acordo com MEDONÇA (2012, p.44):

- I. Línguas teke que possuem os grupos Duala, bongo, lolo, kuba
- II. Línguas songo.
- III. Línguas ndonga, em que há os grupos herero, nyamwezi.
- IV. Línguas suaheli, que possuem o nika.
- V. Línguas konde com os falares sena-nyandja, yao-bemba, pokoro-kinga.
- VI. Línguas makua das quais sobreleva o tugula.
- VII. Línguas sotho com os subgrupos xosa, zulu, tchuana, peli.

Essas ramificações ultrapassam várias fronteiras territoriais africanas, sendo de grande importância para a preservação das línguas. Essas línguas de certo modo recebem características de seus falantes fazendo com que cada grupo de falantes tenha uma propriedade única daquelas línguas em seu espaço de comunicação.

Assim como a maioria dos países africanos, Angola é um país multilíngue onde cada grupo de povos tem sua língua de origem. Esse fato acontece pelo motivo desses grupos viverem muito próximos e a haver uma semelhança entre as línguas faladas. Angola contém cerca de nove línguas nacionais que são faladas dentro do território além da língua portuguesa. A língua Kimbundu é falada pelos povos Ambundu, sendo a 3ª língua que possui mais falantes das línguas nacionais, além da abrangência territorial. A seguir veremos um mapa que demonstra o território que os povos e seus falantes permanecem.

Mapa 2 - Alguns povos e línguas de Angola representados no mapa



Fonte: Severo (s.d.)

Aqui estão representadas alguns povos, algumas línguas. Os limites não são claros porque as populações se movimentam. Aliás alguns grupos étnicos podem falar uma ou várias línguas. O importante a reter é que cada grupo étnico tem uma língua oficial que a identifica. Há trocas linguísticas e culturais entre estes povos. O ovandonga pode casar com ambundu e vice-versa, o que mistura culturas, etnias e línguas. Por essa razão, a cultura é dinâmica no tempo e no espaço. A história linguística de Angola, de acordo com Sassuco (2016, p.206) “está e será marcada pelo incontornável contato das línguas bantu com o português, portanto, o permanente plurilinguismo. As comunidades angolanas falam em simultâneo uma língua bantu e o português.” O português chegou em Angola pelo processo da colonização no século XV. A colonização foi acompanhada da implementação da política linguística que obrigava o ensino e uso do português como língua obrigatória (TIMBANE, SASSUCO, UNDOLO, 2021) e isso se verifica ainda hoje.

2.3 CLASSIFICAÇÃO DAS LÍNGUAS ANGOLANAS

Angola sendo um país constituído de diversos grupos étnicos apresenta um quadro linguístico diversificado e complexo: o da presença de línguas do grupo bantu, grupo khoisan, para além das línguas de origem europeia e asiática. A língua angolana pertence ao grande tronco linguístico africano **nigero-congolês** com 1.495 línguas (BONVINI, 2008, p.23), sendo da família benuê-congolesa que também é a mais vasta em relação ao número de línguas e falantes. Essa língua faz parte da subfamília bantoide que se subdivide em dois ramos: o bantoide do norte e o sul, tendo o subgrupo bantu constituído por centenas de línguas distribuídas numa imensa área geográfica que vai do sudeste da Nigéria e do Chade até a ponta Sul da África, segundo Bonvini (2008).

As línguas faladas em Angola são do grupo bantu e do grupo khoisan. As línguas do grupo bantu são identificadas por letras e números, no qual a letra representa o grupo e o número a língua, essa classificação foi feita por Guthrie (1948,1971). A classificação das línguas bantu foi atualizada por Maho (2009, apud SANTANA e TIMBANE, 2021, p.60) as línguas africanas de Angola têm a seguinte classificação:

O Grupo kikongo (H10) é composto pelas línguas ndingi ou ndinzi (H14), mboka (H15) e kikongo (H16). **O Grupo kimbundu** (H20) é composto pelas línguas kimbundu (H21), sama (H22), bolo ou haka (H23), songo (H24), mbangala (H34) e shinji ou yungo (H35). **O Grupo ciokwe-Luchazi** (K10) é composto pelas línguas chokwe (K11), luimbi (K12a), ngangela, nyemba (K12b), Luchazi ou lujazi ou ponda (K13), Lwena, Luvala (K14), mbumba (K15), nyengo (K16), mbwela (K17), nkangala (K18). **O Grupo Umbundu** (R10) é formado pelas línguas kuvale (R101), kwisi (R102), Mbali, olumbali, kimbari (R103), umbundu (R11), ndombe (R12), yaneka (R13) e khumbi (R14). **O Grupo Wambo** (R20) é composto pelas línguas Kwanyama (R21), dialeto kafima (R211), dialeto kwankwa (R216), ndongwena (R215), dialeto evale (R212), dialeto mbandja (R213), dialeto domdondola (R217), dialeto esinga (R218). **O Grupo Herero** (R30) é composto pelas línguas herero e zemba (R311).

O grupo à qual pertence o kimbundu (H20) é falada pelos povos Ambundu (mbundu) e de acordo com Petter (2015 apud Maho, 2003, p. 647) esse grupo tem a seguinte classificação linguística:

H20 Grupo quimbundo
H21 Grupo mbundo, quimbundo

H21a mbundo, ngola
 H21b mbanba, njinga
 H22 sama
 H23 bolo, haca
 H24 songo

O grupo Khoisan possui poucas línguas, sendo que a maior parte dos falantes estão na República de Botsuana e República da Namíbia, e outro no Norte da África do Sul, no Sul de Angola e Zâmbia. A família khoisan se subdivide em três ramos: Norte, Sul e Centro, segundo a classificação de Greenberg (1963). Em relação as línguas faladas do grupo khoisan em Angola se destacam: as línguas kankala (bosquimano) e vakankala (hotentote), estas têm como variantes kankala (bosquimano), hotentote, kazama, kasekele e kwankala, segundo Santana e Timbane (2021).

Segundo o censo de 2014, as percentagens das línguas mais falada em Angola são Muhumbi (2,1%), Luvale (1,0%), Kwanyama (2,3%), Fiote (2,4%), Nyaneka (3,4%), Ngangela (3,1%), Cômwe (6,5%), Kikongo (8,2%), kimbundo (7,8%), Umbundu (23%) e o português (71,1%) é a língua mais usada entre os falantes e as outras línguas (4,1%). Apesar da grande porcentagem de falantes do português, as línguas africanas de origem africana ainda resistem entre seus falantes dentro das comunidades rurais.

2.4 A CULTULINGUÍSTICA E A COMPLEXIDADE DA LÍNGUA ANGOLANA

Todas as sociedades humanas do mundo, por mais que seja isoladas da modernidade, possuem uma cultura. Na cultura não existe uma hierarquia, quer dizer, não existe culturas superiores a outras nem inferiores. A cultura é o que é de acordo com a concepção das sociedades que a praticam. A título de exemplo, os colonizadores portugueses quando chegam ao Brasil, oficialmente em 22 de abril de 1500 tinham como objetivo de “devassar, dominar, colonizar o território semi-virgem, partilhado por tribus rarefeitas e erráticas” (DIAS, VASCONSELOS, GAMEIRO, MCMXXI, p.11) acreditavam que os povos indígenas que aqui já habitavam não tinham cultura. Chegaram a pensar que a cultura que ocidental era a mais superior que a dos indígenas brasileiras, o que não corresponde a verdade porque toda a cultura satisfaz às comunidades que a utilizam.

Designamos por **cultulinguística** as relações existentes entre a língua e a

cultura num determinado grupo social ou comunidade de fala. Essas relações são dinâmicas e impulsionadas pela vida social e pelas tradições locais. De acordo com Junior (2011, s.p.), a “cultura é a principal causa da existência do estudo da linguística. Foi a partir dessa que se formou a linguagem, isto é, a comunicação, surgindo assim a língua, objeto de estudo da linguística.”

Angola assim como muitos países africanos possuem uma cultura, uma diversidade linguística, que não é nem superior, melhor ou sofisticada com relação a cultura ocidental. Em Angola, as línguas africanas são as línguas de contato, de interação cultural, das práticas religiosas e das tradições e elas desempenham um papel importante para a consolidação do povo bantu e khoisan. Por outro lado, o português é a língua da burocracia, do ensino, do uso nas instituições públicas e privadas e visa estabelecer relações comunicativas com povos falantes de diversas línguas. O multilinguismo em Angola é o normal e interfere, de certa forma, na formação da variedade angolana do português.

De acordo com Santos (1996, s.p) a cultura pode ser definida como “tudo aquilo que caracteriza a existência social de um povo ou nação ou então de grupos no interior de uma sociedade”. A cultura e a língua estão extremamente ligadas, pois caracterizam um povo ou comunidades. De acordo com Kossi e Pereira (2018, p.4)

há na língua traços característicos que a identificam como variante de uma dada região. A língua, portanto, mostra aquilo que um povo é, tendo em conta a sua história e a sua cultura, e a partir daí vai construindo e desconstruindo a sua identidade numa dinâmica própria dos agrupamentos humanos.

Mediante a essa citação percebe-se a importância da língua para a cultura de um povo, pois é através da língua que a cultura é transmitida para as futuras gerações. A medida que a cultura evolui a língua também evolui. A língua em relação a cultura tem uma função muito importante para que as pessoas que vivem em sociedade, segundo Câmara (1955, p.54) “a sua função é expressar a cultura para permitir a comunicação social”.

Com a evolução da língua nas comunidades e a respectiva adaptação à cultura local, surge o que chamamos de **neologismos** que são a criação de novas palavras, frases ou sentidos. De acordo com Alves (1996), neologismo é um termo linguístico utilizado para designar novos termos, unidades lexicais ou sentidos no idioma. O neologia, trata-se do estudo da “criação de uma nova unidade lexical ou

ao empréstimo de uma unidade pertencente a um outro idioma” (ALVES, 1996, p.11). Esse processo de incorporação de novas unidades lexicais pode ocorrer na matriz interna ou externa. Correia e Barcellos Almeida (2012) explicam que a novidade pode ser formal ou semântica.

A primeira ocorre “quando o neologismo apresenta uma forma não atestada no estágio anterior do registro de língua” (CORREIA, BARCELLOS ALMEIDA, 2012, p.24), a segunda, “quando o neologismo corresponde a uma nova associação significado-significante, isto é, uma palavra já existente adquire uma nova acepção.” (CORREIA, BARCELLOS ALMEIDA, 2012, p.24). A situação linguística em Angola é bem complexa, o que faz com que muitos indivíduos não tenham tanto conhecimento sobre a cultura local, pelo fato de ter um maior contato com a língua portuguesa o que desfavorece em muito as línguas africanas, já que nas escolas todo o aprendizado é feito em língua portuguesa.

A língua e a cultura são inerentes, uma está conectada a outra, mas também tem a identidade no qual é construída através de ambas. A identidade é construída de acordo com as experiências do indivíduo no meio em que se desenvolve sendo também individual e coletiva. A identidade assim como a cultura e a língua estão em processo de transformação, uma vez que não é estática porque possibilita a mobilização, pois o indivíduo está inserido em uma sociedade que encontra-se em constante mudanças.

Algumas comunidades de fala criam palavras próprias do seu ambiente, tal como Couto (2021, p. 48) cita na obra “A linguagem rural da região de Major Porto, município de Patos de Minas (MG): uma visão linguístico-ecossistêmica”. Vejamos alguns exemplos: **sambanga** = abobado; **imbondo** = petisco; **mutreco** = coisa feia, espantalho; **cafuçu** = moleque, bobo, preto; **tifuque** = crioulo, pau-de-fumo; **dicoque** = sapo; **moxé** = a sapo; **manqüeba** = manco; **cascabuio** = monte de cascas; **mandrião** = malandro; **peteco** = desordem, sujeira; **toba** = ânus; **orobó** = ânus; **sambirico** = sambiquira, cóccix; **forquia** = parte interna do encontro das duas pernas; **catirá** = barganhar; **panhá** = comprar; **enviá** = fazer de bobo; **muiezinha** = homossexual masculino; **jabo** = grande corte no corpo, ferida.

As relações entre a cultura e do léxico também são observáveis nas palavras usadas nas religiões de matriz africana: **Iyá / Babá**: significado das palavras **iyá** do yoruba significa mãe, **babá** significa pai. **Iyalorixá / Babalorixá**: Mãe ou Pai de

Santo. É o posto mais elevado na tradição afro-brasileira. **Iyaegbé / Babaegbé**: É a segunda pessoa do axé. Conselheira, responsável pela manutenção da Ordem, Tradição e Hierarquia. **Iyalaxé** (mulher): Mãe do axé, a que distribui o axé e cuida dos objetos rituais. **Iyakekerê** (mulher): Mãe Pequena, segunda sacerdotisa do axé ou da comunidade. Sempre pronta a ajudar e ensinar a todos iniciados. **Babakekerê** (homem): Pai pequeno, segundo sacerdote do axé ou da comunidade. Sempre pronto a ajudar e ensinar a todos iniciados. **Ojubonã ou Agibonã**: É a mãe criadeira, supervisiona e ajuda na iniciação. **Iyamorô**: ou Babamorô Responsável pelo Ipadê de Exu. **Iyaefun ou Babaefun**: Responsável pela pintura branca das laôs. Iyadagan e Ossidagã: Auxiliam a Iyamorô. (PRISCO, s.p.).

De acordo com Petter (2018, p.204), as línguas africanas documentadas nos séculos XVII e XVIII, kimbundo e língua de mina, que foram descritas ou registradas com o objetivo de facilitar a comunicação *dos senhores* com os africanos escravizados, tornaram-se hoje documentos importantes para o estudo científico das línguas africanas no Brasil e na África.

Terminamos esta parte dizendo que a cultura e a língua estão relacionadas. Não tem como estudar a língua sem que a cultura estivesse por perto. O deslocamento ou tráfico ou migração das pessoas provoca esse contato. A migração, se acordo com Rodrigues (2018, p.69) “é um fenômeno de deslocamento humano que ocorre desde o surgimento da humanidade, promovendo um processo de interligação entre todas as culturas.” Os defensores da heterogeneidade linguística, de acordo com Júnior, “afirmam que a língua é o que há de maior valia na cultura de um povo, pois aquele idioma tornou-se forte naquele meio pela política que essa sociedade criou, seguida e transmitida por seus membros por gerações.” (JUNIOR, 2011, s.p.).

3 CAPÍTULO II: O LÉXICO DE UMA LÍNGUA E OS PROCESSOS DE EMPRÉSTIMOS LEXICAIS

3.1 O LÉXICO E O VOCABULÁRIO DE UMA LÍNGUA

A língua é um conjunto de códigos sistematizados utilizados por sociedade ou por um grupo social para permitir a comunicação e expressão de culturas por meio da fala, da escrita ou do sinal. A língua contém um amplo repertório de palavras. A língua é variável, heterogênea e dinâmica. De acordo com Marcuschi (2008, p.64) “a língua é uma atividade social, histórica e cognitiva, desenvolvida de acordo com as práticas socioculturais e, como tal obedece a convenções de uso fundadas em normas socialmente instituídas”.

A partir do conhecimento da definição de língua, a compreensão do conceito de léxico torna-se mais evidente porque o léxico “é o componente em que se encontram todas as unidades significativas, sejam elas mínimas como os morfemas, sejam as por eles formadas como as palavras, ou ainda as unidades superiores às palavras como as lexias complexas”. (COELHO, 2013, p.67). O objeto principal da presente pesquisa é o **léxico**, por isso tornam-se fundamentais os debates sobre léxico e vocabulário porque poderão nos ajudar a entender melhor os processos do aparecimento do léxico das línguas africanas no português brasileiro.

De maneira mais ampla o léxico pode ser definido como “o conjunto de itens a disposição dos falantes para atender as necessidades de comunicação” (ANTUNES, 2012, p.27). Correia, Barcellos Almeida (2012, p.15) definem o léxico como

o conjunto virtual de todas as palavras de uma língua, isto é, o conjunto de todas as palavras da língua, as neológicas e as que caíram em desuso, as atestadas e aquelas que são possíveis tendo em conta os processos de construção de palavras disponíveis na língua.

O léxico pode ser compreendido também como um acervo abstrato de palavras de uma língua. No entanto não é possível dominar completamente. Para além disso o léxico ocupa um lugar muito importante na linguagem humana, pois Biderman (1996, p.27) explica que “é o lugar da estocagem da significação e dos conteúdos significantes da linguagem humana”. Os itens lexicais ficam armazenados na memória dos falantes e que são acrescentados ao longo dos tempos e também

modificadas de acordo com a aquisição de novos conhecimentos, sendo que a cultura contribui bastante para que isso aconteça. O léxico possui característica inerente que diferencia das demais classes de palavras, como explica Antunes (2012, p.29):

é aberto, inesgotável, constantemente renovável, não apenas porque surgem novas palavras, mas, também, pela dinâmica interna das palavras, que vão e vem que desaparecem e reaparecem que mantêm seus significados ou os mudam de um lugar para outro, de um tempo para outro.

Em vista a complexidade do campo lexical, o **vocabulário** pode ser definido como “conjunto ou repertório de palavras e expressões características de uma determinada região, época, autor, grupo social, cultura, área do conhecimento, campo profissional, etc.” (ASSUNÇÃO apud KRIEGER, 2012, p. 88). Diante da definição do autor o vocabulário engloba vários setores de uma sociedade fazendo com que o vocabulário dos falantes de uma língua se torne amplo e enriquecedor no momento da comunicação entre os falantes.

Já o vocabulário é definido por Correia e Barcellos Almeida (2012, p.15) como o “conjunto factual de todos os vocábulos atestados num determinado registro linguístico, isto é, o conjunto fechado de todas as palavras que ocorrem de fato nesse discurso”. Por exemplo, Mia Couto, na obra “Estórias abensonhadas” apresenta um glossário com palavras próprias utilizadas na sua obra. Por exemplo: *canganhiçava, concho, maka, mamas, mpfuvo, muene, muti, nenecar, tchovar, xipefo. Os neologismos abensonhadas, espantadamente, zuluavavam, desvistado, maravilhação, desbengalar-se, sonoitava, infelizmeina* entre outras, mostram como este vocabulário é próprio e criado pelo autor da obra.

Diante das definições do que é léxico e vocabulário, existe a necessidade de salientar que existe uma analogia entre os mesmos, como afirma Biderman (1996, p.32) “léxico é o conjunto abstrato das unidades lexicais da língua; vocabulário é o conjunto das realizações discursivas dessas mesmas unidades”. Mediante a essa comparação Biderman (1998, p.104) lembra que “o vocabulário não é criado (ou recriado) pelo indivíduo, mas que é adquirido através do processo social de educação”. O indivíduo necessita estar inserido na sociedade para conhecer o vocabulário da língua, sendo que isso acontece no âmbito escolar, familiar primeiramente.

O léxico e o vocabulário são elementos do sistema linguístico muito bem estruturados e organizados, no qual a língua não encontra condições para transformá-los constantemente, pois ambos são utilizados por gerações. As mudanças não são bruscas, desorganizadas e nem caóticas. Elas seguem um caminho previsto pelo sistema linguístico.

Tanto o vocabulário quanto o léxico são dinâmicos e tendem a variar à medida que a sociedade varia. Hoje se observam palavras novas como **spoiler, pendrive, twitter, selfie, lobby, meeting, merchandising, timing, delivery, light, bike, skate, knock-out, surf, top model, thriller, freezer, videogame** entre muitas outras emprestadas da língua inglesa. A entrada de novas unidades lexicais não perturba nem estraga a língua. A língua permanece como está e recebe o que alguns pesquisadores designam de “enriquecimento”. A língua vive desse “enriquecimento” e avança para a sua estabilização.

Para Turazza (1996) há três tipos de criatividades: (a) dentro do inventário lexical, isto é, das normas vocabulares, implicando variações estilísticas; (b) fora do inventário lexical, porém dentro das virtualidades do sistema e; (c) fora das potencialidades previstas pelo sistema. De acordo com Timbane e Abdula (2016, p.28) a **neologia lexical** “é a possibilidade de criação de novas unidades lexicais, em virtude das regras de produção incluídas no sistema lexical. Neologia é, pois, o fato e neologismo, o vocábulo, a criação vocabular nova”

A criação de um dicionário resulta da coleta do léxico que pode ser **geral** ou **específico**. O léxico pode ser **geral** quando se refere ao conjunto de todas as palavras existentes numa língua (incluindo variantes, variedades, dialetos), enquanto que o léxico pode ser **específico** quando se refere ao conjunto mais específico, como é o caso de uma variedade (TIMBANE, 2014).

O dicionário Houaiss (2009), por exemplo, não possui palavras do português timorense nem palavras do português moçambicano. Ele é específico ao português brasileiro apenas. De acordo com Timbane (2014), no léxico se esconde a cultura. Muitos significados lexicais são interpretados e entendidos dentro de uma cultura. Por isso, a cultura carrega significados presentes num léxico. A isso, Timbane (2014) designa por lexicultura. Para ilustrar, o autor dá exemplos de palavras como **nhamussorro** (curandeiro), **timbilas** (xilofone), **madala** (idoso ou alguém mais velho) que são unidades lexicais presentes na variedade moçambicana de

português. São unidades lexicais que refletem a cultura local. Todas essas palavras entram na língua em forma de neologismo para depois se consolidar ao longo do tempo.

3.2 OS EMPRÉSTIMOS LEXICAIS DAS LÍNGUAS AFRICANAS NO PORTUGUÊS

A chegada dos cativos africanos nas terras brasileiras introduziu novas palavras no vocabulário do português brasileiro. Muitas dessas palavras eram usadas para marcar o território das comunidades. Ainda de forma muito simples, os escravizados precisavam preservar suas línguas no território brasileiro que ainda era desconhecido. Os empréstimos/estrangeirismos são palavras provenientes de uma língua “A” que passam para língua “B”. Os empréstimos/estrangeirismos podem ser provenientes das línguas faladas dentro do mesmo país. Trata-se do “estrangeiro” à língua apenas e não só do território geopolítico.

Não é por acaso que no português que temos muitas palavras vindas das línguas indígenas brasileiras, tal como Dietrich e Noll (2010) relatam nomes: fauna (tatu, tamanduá, jararaca, sucuri, piranha, tucunaré, urubu, mucurana, urutau), flora (taquara, tingui, ipê, babaçu, pindó, abacaxi, jacarandá terrenos e paisagens (catinga, igapó, igarapé), cozinha (mandioca, pirão, tucupi), toponímia (Baurú, Butantã, Curitiba, Ipanema, Iguatemi, Piracicaba, Ubatuba).

Estas unidades lexicais foram emprestadas das línguas da família tupi para o português. A sua primeira entrada eram classificadas linguisticamente como neologismos, mas hoje já estão incorporadas na língua. O Dicionário Houaiss (2009) já dicionarizou e ocorreu o que chamamos de desneologização. Houve perda da noção de ‘novo’ e passaram a ser tidas como palavras da língua portuguesa. A etimologia dessas unidades lexicais é das línguas dos povos indígenas.

Há vários estudos que ilustram a presença de unidades lexicais de línguas africanas no português. Estudos de Galves, Garmes e Ribeiro (2009), Fiorin e Petter (2008), Petter (2015) mostram como as línguas africanas deram o seu contributo para a formação do português brasileiro. Podemos citar exemplos de Mendonça (1933, citados por Alkmim e Petter, 2008, p.165-170): banzo (aldeia), cachaça (aguardente), cachimbo (aparelho de fumar), caçula (filho mais novo), molambo (trapo), quitanda (lugar de venda de verduras), senzala (alojamento ou conjunto de

alojamento dos escravos nas fazendas), carimbo (marca usada nas repartições e casas de negócio para autenticar um documento), muamba (negócio ilícito, velhacaria), cafundó (lugar ermo e distante) entre outras.

Estas unidades lexicais entraram na língua portuguesa pelo processo de empréstimos/estrangeirismos e que depois se adaptaram devido a frequência de uso e agora pertencem à língua portuguesa. Há diferença entre estrangeirismos e empréstimos lexicais. Mas não iremos discutir suas diferenças. O importante é compreender que as unidades lexicais passam por vezes por uma adaptação gráfica, outras por adaptação fonológica e outras permanecem intactas com características da língua de origem.

Os dicionários gerais (como Houaiss, 2009, por exemplo) sempre têm o cuidado de indicar a etimologia das entradas. Mais uma vez, isso mostra como a etimologia é fundamental para compreender a origem das unidades lexicais. Por exemplo: a palavra “bunda” teve três entradas no dicionário Houaiss (2009, p.337). A mais geral é a primeira entrada que define como sendo a “região glútea; as nádegas; conjunto das nádegas e do ânus”. A etimologia é a de que a palavra provem da língua quimbundo falada em Angola e que significa “mbunda” (quadris ou nádegas).

3.3 A INFLUÊNCIA DAS LÍNGUAS AFRICANAS NO PORTUGUÊS BRASILEIRO

O tráfico negreiro foi um grande ocorrido para a implantação das línguas africanas em território brasileiro. Fato que ocorreu a partir de 1502 e perdurou até 1860, importando cerca de 3.500.000/ 3.600.000 africanos que trabalhavam no cultivo do café, algodão, cana-de-açúcar, cacau entre outros (BONVINI, 2008). De acordo com Petter (apud GORDON, 2005) o tráfico envolveu cerca de 200 a 300 línguas uma pequena parcela do conjunto linguístico africano que conta com 2092 línguas.

Foram feitos muitos estudos para conhecer as línguas africanas que mais se destacaram naquela época e que influenciaram no português brasileiro. As obras de grande relevância surgiram a partir de Renato Mendonça em 1933 com “A influência africana no português do Brasil” e “O elemento afro-negro na língua” de Jaques Raimundo. No entanto, Raimundo Mendonça (1933) identificou 309 palavras de origem africana. Segundo Bonvini (2008) as obras citadas acima “concluem que a

maior parte dos aspectos característicos do PB se deve a influência das línguas africanas, principalmente o quimbundo e o iorubá”.

Os cativos tiveram o plurilinguismo como a primeira experiência linguística ao chegar no Brasil e para poder se comunicar com os senhores de engenhos e os demais cativos de localidades diferentes adotaram o quimbundo como a língua veicular, podendo assim facilitar a comunicação.

A influência africana surgiu a partir dos escravizados que trabalhavam nas áreas rurais e urbanas das comunidades. Em relação ao aparecimento das línguas veicular Petter (2006/2007, p.74) explica que “o aparecimento das línguas da língua veicular africana se explica pela economia da comunicação, pela necessidade de ultrapassar o esfacelamento desses diversos falares muito próximos tipologicamente da língua africana utilizada nas minas”. Em relação as línguas africanas que chegaram ao Brasil, Bonvini (2008, p.53) afirma que

Todas as línguas africanas chegadas ao Brasil foram, na verdade, línguas retiradas de seu nicho ecológicos, submetidas a diversas rupturas-fonológicas, morfossintáticas e semânticas-, niveladas pela ausência de variantes dialetais e confrontadas com novos contatos linguísticos.

Mediante a essa afirmação percebe-se a violência e a negligência com a língua africana, levando em conta também a falta de respeito com a língua do cativo, pois não teve um levantamento ou até mesmo um estudo sobre as línguas desses cativos, fazendo com que houvesse diversas mudanças na utilização dessas no novo país (Brasil).

Nesta parte, importa-nos definir o que é comunidade de fala para melhor compreendermos a complexidade desta, num contexto em que os africanos foram deslocados dos seus lugares de origem para o Brasil. De acordo com Couto (2021),

a comunidade de fala (CF) já não é tão fixa como a comunidade de língua. Ela é delimitada pelo investigador, assim como os ecossistemas biológicos também o são, exceto os biomas. O linguista pode delimitar o Brasil todo como a CF que irá investigar para, por exemplo, estabelecer o atlas linguístico do Brasil. Pode delimitar só Minas Gerais, ou só o município de Patos de Minas, ou só Major Porto. Pode até mesmo delimitar o bairro major portense de Catiara ou a avenida José de Souza Rego. Pode delimitar ainda um domicílio dessa avenida. Pode, por fim, delimitar duas pessoas dessedomicílio em diálogo. No caso do domicílio, o lado P consta de pai, mãe e filhos. O lado T é a casa, o quintal e/ou o terreiro, se ele existir. O lado L é constituído pelos hábitos linguísticos da família, os nomes de cada membro, enfim, aquilo que constitui os padrões de interação comunicativa (PIC) específicos da família. (COUTO, 2021, p.25).

Quando se pretende estudar uma comunidade de fala é necessário fazer uma delimitação espaço-temporal o que ajuda ao pesquisador na escolha de materiais e meios para a pesquisa. Na presente pesquisa escolhemos como comunidade de fala, a Bahia como forma de delimitar e centralização os dados da pesquisa. A seguir veremos a metodologia utilizada na presente pesquisa.

4 CAPÍTULO 3: METODOLOGIA E ANÁLISES

4.1 PERCURSO METODOLÓGICO

O presente trabalho busca explicar como ocorre a influência das línguas africanas, no léxico do português brasileiro, em particular o português baiano. A pesquisa é baseada no método bibliográfico, no qual estará embasada em fundamentações teóricas de diversos autores sobre o assunto. A pesquisa bibliográfica tem muita importância, pois possibilita o entendimento de como ocorreu a introdução da língua africana no Brasil.

A pesquisa em questão parte de uma inquietação da implementação da Lei 10.639/2003 em que o ensino da História africana e afro-brasileira são obrigatórios no ensino fundamental e médio. A escolha do tema surgiu pela falta de conhecimento da origem das unidades lexicais que têm origem africana nas receitas de cozinha da gastronomia baiana. A pesquisa foi elaborada por meio do recolhimento de 18 receitas baianas, no intuito de conhecer as palavras africanas inseridas no léxico do português brasileiro. Mediante a pesquisa analisaremos quais palavras são de origem africana e de qual grupo de língua africana são pertencentes. O instrumento de estudo é de forma exploratória, pois foram feitos embasamentos através de leitura de livros, artigos, revistas linguísticas e também em site de culinária.

Por questões de delimitação, consideramos apenas ingredientes de origem africana e descartamos os que são provenientes de outros continentes. A pesquisa não precisou de ser submetida a Comissão de Ética em Pesquisa porque as receitas são de domínio público tanto na internet, quanto em bibliotecas físicas e virtuais. De acordo com Bonvini (2008, p.122) as palavras vindas da África tiveram três situações:

(a) palavras de origem africana chegaram ao Brasil e mantiveram, integral ou parcialmente, seu som e seu sentido inicial de partida; (b) palavras de origem africana chegaram ao Brasil, mas desprovidas de seu sentido "africano", inicial tendo adquirido, desde sua chegada, um sentido diferente e novo; (c) o sentido inicial de partida, isto é, aquele atestado no continente africano, teria chegado ao Brasil, mas sem o vocábulo africano que lhe servia de suporte.

Após o levantamento das unidades lexicais observamos se esses três fenômenos citados por Bonvini (2008) ocorreram nas unidades lexicais identificadas.

Esta metodologia nos permite identificar e procurar explicação sobre a etimologia dessas unidades lexicais. Para a consulta, utilizamos o Dicionário Houaiss (2009). A grafia de algumas palavras como quimbundu *versus* kimbundu é controversa. Nesta pesquisa acolhemos as duas grafias por forma a que possamos deixar os especialistas em ortografia das línguas bantu decidir qual a ortografia adequada.

Já há alguns trabalhos publicados sobre a temática que nos propomos a discutir nesta pesquisa. Podemos citar os trabalhos de Paiva (2017), Lima Yamaguchi e Sales (2020), Santos e Benite (2019), Franzoni (2016) entre outros que estão relacionados as áreas de Química, História e Antropologia. A diferença com essas pesquisas é o fato de que a nossa pesquisa analisa os nomes, a origem africana e a aplicação das receitas em sala de aula como material autêntico para o ensino.

Algumas origens de pratos brasileiros têm origem discutível. Por exemplo, a feijoada pode ser originalmente brasileira e resulta dos contextos históricos em que os escravizados usavam como ingredientes restos de carnes deixados pelos seus 'senhores' para fazer a feijoada. Mas alguns ingredientes são de origem africana como é o caso do próprio feijão ingrediente especial da feijoada.

O conhecimento do negro africano nos possibilitou uma gama de contribuições, seja na agricultura, na mineração ou na alimentação. Não podemos eximir do processo sociocultural a exploração desumana do trabalho do escravizado negro, pois foi o seu suor que amparou por séculos a fidalguia e a bonança do Brasil (SANTOS, BENITE, 2019, p.292).

4.2 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE DADOS

Nesta parte vamos apresentar as unidades lexicais identificadas nos materiais recolhidos. As receitas são muito publicadas na internet, nos programas televisivos para além de obras publicadas em forma de e-book ou impresso. O quadro 1 (a seguir) resulta da seleção realizada em receitas baianas. A recolha não é exaustiva, quer dizer, não se esgotou todas as receitas. Há receitas que efetivamente ocorrem no cotidiano dos baianos (na capital e no interior) e que ainda são desconhecidas na internet.

Quadro 1 - Apresentação das unidades lexicais vindas das línguas africanas

	Origem/ explicação
Acarajé	A palavra acarajé, na África, deriva de akara (bola de fogo) e jê (comer). Juntando as duas palavras quer dizer “comer bola de fogo”. Uma lenda diz que é a comida ritual da orixá Iansã. Sua origem vem do mito da relação de Xango com suas esposas Oxum e Iansã. O bolinho se tornou assim um tipo de oferenda entre esses orixás. Ele é considerado por muitos como uma comida sagrada. Por este motivo sua receita, além de não poder ser modificada, deve ser preparada pelas filhas-de-santo. ¹
Feijão fradinho	O nome científico dele é <i>vigna unguiculata</i> , mas pode ser conhecido como feijão-caupi , feijão-de-corda , feijão-fradinho . O feijão caupi , conhecido também como feijão-de-corda ou feijão-macassar , é uma cultura originária da África que chegou ao Brasil trazido pelos portugueses, no século XVI. Começou a ser produzido na Bahia, disseminando-se por todo o Nordeste e depois para as demais regiões do país.
Azeite-de-dendê	É produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como dendezeiro (<i>Elaeis guineensis</i>), originária do oeste da África. Em Angola é usado, por exemplo, na preparação da moamba de galinha. Dendê O azeite de dendê é provido de uma energia mais densa, e para ele é dado outro sentido. É caracterizado como um elemento quente e geralmente é usado em trabalhos de esquerda ou com orixás do fogo e da guerra. Na Umbanda também pode representar a sabedoria ancestral.
Caruru	"Caruru" procede do termo africano <i>kalalu</i> . Em Angola kulúlu é o nome dado pelos Bacongo, à porção de comida separada no final da refeição, pelas mulheres, para deixar para os maridos e é considerada por muitos linguistas a verdadeira origem da palavra. No entanto, certas referências apontam para uma origem não africana do nome do prato. Há dicionários que registam a palavra “calalu” para referir várias verduras, como as folhas de inhame. Este alimento também é encontrado na Jamaica onde recebe o nome de callaloo, No Brasil, o “caruru”, palavra derivada do tupi-guarani "caaruru", refere-se a um tipo de amaranto endêmico ou originário da América do Sul, mas também muito popular em África. ²

¹ Fonte:https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/acaraje_43.html#:~:text=Mas%20foi%20o%20acaraj%C3%A9%20dos,pelo%20feij%C3%A3o%20fradinho%20na%20%C3%81frica.² Fonte: Nei Lopes. Enciclopédia brasileira da Diáspora africana. [S.l.]: Selo Negro Edições, 2004.

Quiabo	<p>"O quiabo é a fruta do quiabeiro (<i>Abelmoschus esculentus</i>). Mesmo que muitas pessoas o considerem como um legume, o quiabo é um fruto. A classificação desse alimento como fruto se dá simplesmente pelo fato de ele possuir sementes em sua parte interior, assim como é o caso do tomate.</p> <p>Muito tradicional na culinária brasileira, o quiabo é comprido, entre 10 cm e 15 cm, com formato semelhante a um cone e cor verde. Sua textura externa é aveludada, e, por dentro, possui uma famosa baba e pequenas sementes.</p> <p>Há milênios, o quiabo era cultivado no território africano. Com a vinda dos escravizados para as Américas, no século XVI, por meio das navegações europeias, o alimento chegou ao Brasil. O clima quente de boa parte do país, semelhante ao encontrado na África, contribuiu para o cultivo do vegetal, que se incorporou à culinária local."³</p> <p>Fonte: Dicionário português –quimbundo (p.89)</p>
Abará	<p>Palavra de origem iorubá. O abará tem sua origem na região sudoeste da Nigéria, conhecido como ole-le, alele, tabani, moin-moin, moinmoin, moyi-moyi ou pudim de feijão. A formulação geral do moin moin consiste em feijão-caupi, água, óleo e sal, com ingredientes opcionais: ovo, mariscos picados, pimentão, purê de tomate, cebola e pimenta verde.</p>
Salsa	<p>Salsa é originária da Grécia e da Ilha de Sardenha, com distribuição pela região mediterrânea, norte da África e sudoeste da Ásia. A salsa, salsinha ou perrexil [<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym. Apiaceae (Umbelliferae)] é uma planta herbácea bienal, podendo-se também cultivar como anual. Nativa da região mediterrânica central (sul de Itália, Argélia e Tunísia), naturalizada em toda a Europa, é amplamente cultivada como condimento ou hortaliça.</p>
Banana	<p>Banana vem do árabe <i>banana</i>, "dedo", devido à sua forma. A <u>banana</u> é mencionada em documentos escritos, pela primeira vez na história, em textos budistas de cerca de 600 a.C. Sabe-se que Alexandre, o Grande comeu bananas nos vales da Índia em 327 a.C. Só se encontram, porém, plantações organizadas a partir do século III d.C. na China.</p> <p>Em 650, os conquistadores Islâmicos levaram-na para a Palestina. Foram, provavelmente, os mercadores árabes que a divulgaram por grande parte de África, provavelmente até à Gâmbia. A palavra teve origem na África Ocidentale, adotada pelos portugueses e espanhóis, veio a ser usada, por exemplo, na língua inglesa.</p> <p>Banana em tupi-guarani é Pacová. As bananeiras existem no Brasil desde</p>

³ Fonte: <https://brasilecola.uol.com.br/saude/quiabo.htm>

	<p>muito antes do seu descobrimento. Quando os portugueses aqui chegaram registraram ter visto índios comendo este fruto, de uma variedade que os índios cozinhavam antes de consumir, era chamada de "Pacová". O nome, Pacová, pode ser escrito de diversas maneiras: <i>pacova</i>, <i>pakova</i>, <i>paková</i> ou <i>pacoba</i>. Sua origem é tupi-guarani e significa: banana.⁴</p>
Vatapá	<p>É oriundo do termo iorubá <i>vata'pa</i>. O vatapá é de origem africana, e chegou ao Brasil por intermédio dos africanos iorubás com o nome de <i>ehbatápa</i></p>
Xinxim	<p>Típico da Bahia, o xinxim é um prato que tem origem africana e é comumente feito com carne de galinha ou carne do pulmão de boi, também conhecida como bofe.</p>
Quibebe	<p>Etimologia quimbundu kibebe</p>
Pimenta-malagueta (piripiri, jindungo, maguita-tuá- tuá, cumarim, ndongo, nedung)	<p>Origem da América do sul e central.</p> <p>A pimenta-malagueta é uma variedade de <i>Capsicum frutescens</i> muito utilizada em Angola, Cabo Verde, Brasil, Moçambique e Portugal.</p> <p>Também é conhecida pelos nomes de piripiri, jindungo, maguita-tuá-tuá, cumarim, ndongo, nedungo. Em Angola, Moçambique e Portugal, são chamados piripiri os frutos menores e malagueta os maiores. Normalmente, são usados secos para condimentar carne.</p>
Moamba	<p>É um prato típico da culinária angolana. Palavra proveniente do quimbundo.</p>
Mungunzá	<p>A palavra mungunzá é de origem africana, mais especificamente do quimbundo mu'kunza, que significa milho cozido. A canjica possui outra raiz etimológica, que é originada da palavra kandjica, também da língua quimbundo. A receita típica é nominada de variadas formas, pois no nordeste é mungunzá. Em São Paulo, canjica. Em Minas Gerais pode ser chamada de piruruca ou ainda canjica grossa. No Rio de Janeiro é conhecida como canjiquinha. Na região centro-oeste pode ser encontrada como chá-de-burro. Fonte: https://www.coisasdaroca.com/comida-tipica/mugunza.html</p>
Angú	<p>Etimologia. O nome "angu" vem da palavra àgun do idioma africano fom da África Ocidental, onde a palavra se referia a uma papa de inhame sem tempero. A palavra também pode provir do iorubá a'ngu. Vem da língua lorubá.</p>
Fubá	<p>Fubá (do quimbundo fubá, "farinha") é a farinha fina feita com milho ou arroz moído, muito empregada na culinária. Foi introduzido no Brasil pelos portugueses, mas passou a ser utilizado mais intensamente no século XVIII por tropeiros, muitas vezes substituindo a farinha de mandioca.</p>

⁴ Fonte: <https://hridiomas.com.br/origem-da-palavra-banana/>

Jiló	Originário, provavelmente da Índia ou da África, da família Solanaceae, sua introdução no Brasil data do início do século XVII, com a vinda dos escravos para trabalhar nos canaviais de Pernambuco. Provem da língua kimbundu “njimbu”.
Quitute	Tradicionalmente do quimbundu kitutu 'indigestão'. Que causa encantamento; meiguice: um aluno repleto de quitutes . Etimologia (origem da palavra quitute). Do quimbundo kitutu. Segundo Houaiss (2009), é “comida refinada, acepipe, petisco. A palavra vem do kimbundu kitutu que significa “indigestão” (p.1508).
Mocotó	De acordo com o Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (2009), o termo vemdo quicongo makooto, e significa "pata de bovino".
Bobó	É um prato da culinária brasileira popular na cozinha da Bahia, de origem africana. Trata-se de um creme pouco consistente feito de inhame, vinagreira, etc., cozidos e amassados com azeite-de-dendê, pimenta, sal e um pouco de camarão seco.
Farofa	Farofa (do quimbundo <i>falofa</i>) é a farinha de mandioca ou farinha de milho escaldadas ou torradas, geralmente passadas na gordura ou na manteiga, nas quais podem ser acrescentados inúmeros outros ingredientes, tais como: <i>bacon</i> torrado, linguiça frita, ovo, carne, tofu, ou outros alimentos de origem vegetal.
Maxixe	Palavra proveniente de kimbundu maxi'xi. Maxixe é uma hortaliça originária da África que ao chegar no Brasil em tempos coloniais, tornou-se um ingrediente típico da culinária Nordestina. É uma planta da família da abóbora, pepino, melão e melancia.
Cuscuz	O legado africano na culinária brasileira é maior do que a gente imagina. A origem do cuscuz é atribuída ao Oriente Médio, mais especificamente à cidade de Maghreb, localizada no norte da África. Existem relatos de que o prato já era preparado há pelo menos dois séculos antes de Cristo, mas de uma forma muitodiferente da qual conhecemos hoje. Em berbere, a palavra “k’seksu”, vem do som do vapor na cuscuzeira durante o cozimento. A palavra couscous é a versão francesa de “k’seksu”, criada pelos colonizadores na Argélia.

Fonte: Dados da pesquisa

4.3 O ENSINO DA LÍNGUA PORTUGUESA A PARTIR DE RECEITAS

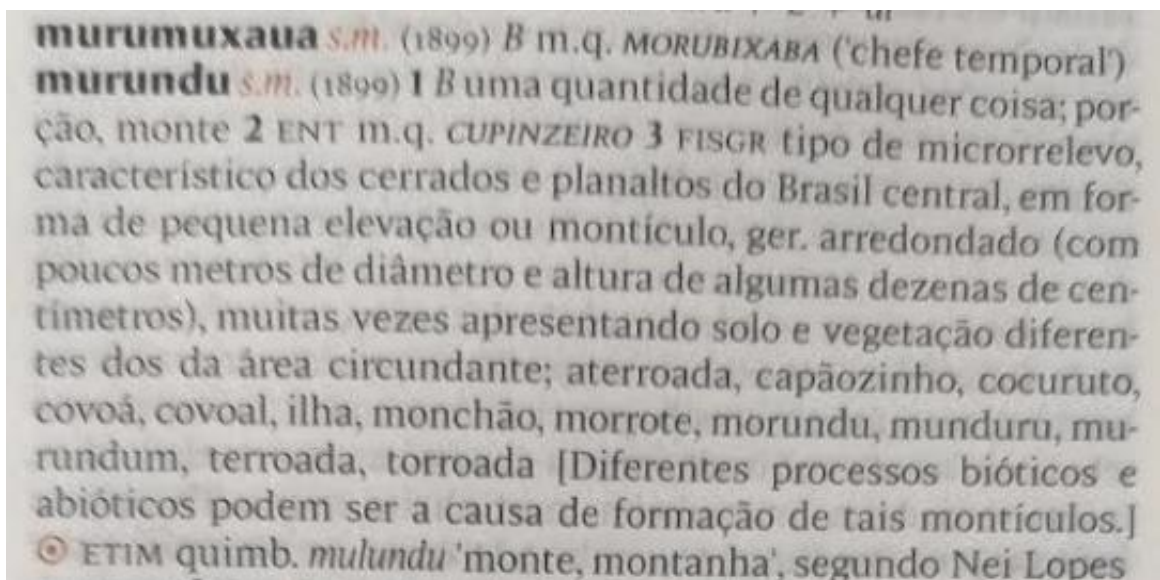
É possível trabalhar a temática da Lei Nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Esta lei altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de

Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e de outras providências. Sendo assim, trazer receitas de cozinha baiana na aula de língua portuguesa e conhecer a História e a cultura afro-brasileira e africana. A história dos africanos, assim como dos povos indígenas ainda é pouco conhecida.

Estes materiais (receitas de cozinha) podem ser trazidos em sala de aula para se explorar atividades do léxico, da gramática, para a identificação de palavras de origem africana assim como fazer levantamento de conceitos da História e das culturas africanas. É com estas receitas que se pode buscar a História afro-brasileira e africana e compreender os impactos trazidos pela colonização europeia.

O professor de língua portuguesa pode pedir para que os alunos identifiquem nomes de ingredientes de origem africana. Com estas atividades de receita é possível estimular os estudantes para que possam consultar dicionários na busca de etimologias de palavras. Na consulta em dicionários, o professor pode explicar os procedimentos de consulta e busca de outras informações que o dicionário carrega, como no exemplo da figura 1:

Figura 1 - Entrada da palavra **murundu**



Fonte: Houaiss (2009, p. 1334)

Pode-se discutir com os alunos sobre a organização do texto do dicionário, as cores, as abreviaturas e outros códigos. Por exemplo, na palavra "murundu" se observa que ela é um substantivo, masculino que foi registrada em 1899 e tem 3 entradas apresentadas pelo números arábicos de 1 a 3. Para além das definições se

observa a etimologia. É uma palavra de origem quimbundu. Estas atividades de consulta ao dicionário de forma consciente são fundamentais para que o aluno saiba consultar.

Normalmente as atividades sobre a Lei 10.639/2003 só é mais trabalhada em novembro, sendo este o mês dedicado a consciência negra. Então, estas atividades iriam motivar para que professores debatam com os alunos sobre a História e culturas africanas e afro-brasileiras ao longo do ano. O professor pode promover debate em sala de aula, para que os alunos relatem quais as receitas conhecem e como são preparadas na região onde moram. Esta atividade permitirá com que os alunos pratiquem a língua portuguesa. As atividades orais são fundamentais para que os alunos aprendam a construir seus discursos.

O gênero textual “receita” usa muitas frases na forma imperativa, como nos exemplos:

- a) “Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente” (Receita 6)
- b) “Passe pelo liquidificador, ou multiprocessador, o gengibre, a castanha de caju, oamendoim e também o camarão seco.” (Receita 4)
- c) “Dessalgue a carne, tempere com ingredientes, refogue em fogo baixo” (Receita16)
- d) “Lave o mocotó, tempere bem com alho, louro e sal” (Receita 13)

O professor pode ensinar aos alunos a relevância do uso do imperativo na construção deste gênero textual. O professor pode aproveitar falar do desperdício de alimentos e a necessidade de consumir o necessário sem poluir o meio ambiente. Todas estas temáticas podem promover atividades de expressão oral que são necessário para a prática da língua portuguesa.

O professor pode desenvolver atividades da escrita de receitas deste gênero textual. Seria interessante que o professor peça aos alunos para que pesquisem com a sua família as antigas formas de preparação desses pratos. Os alunos irão construir as suas próprias receitas. Esta atividade aumenta a autoestima dos alunos, provoca interação entre o aluno e os pais, assim como ajuda no desenvolvimento das habilidades da produção escrita.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa trouxemos reflexões sobre a configuração linguística do grupo bantu, especificamente de Angola. As línguas que fazem parte do contexto linguístico angolano e como essas línguas chegaram em território brasileiro. Os conceitos aqui apresentados foram importante para a compreensão de como as línguas africanas influenciaram o léxico do português brasileiro, conceitos como língua, léxico, vocabulário e cultura. Houve também a explanação de como ocorre os empréstimos lexicais numa língua. Mediante a necessidade de fazer um recorte para o estudo, escolhemos a gastronomia baiana por ter recebido um grande número de povos africanos no período da escravização. A pesquisa alcançou tanto o objetivo geral quanto os específicos. As receitas apresentadas são do cotidiano baiano.

A pesquisa teve muita relevância, pois através desta pode-se conhecer quais palavras utilizadas no cotidiano da gastronomia baiana e que são oriundas do léxico angolano. Diante das hipóteses que foram levantadas, tivemos a confirmação de que as palavras pesquisadas são originárias do grupo bantu e loruba, e que as mesmas influenciaram no português. A língua portuguesa recebeu influencias da língua árabe. Pode-se citar exemplos de: açúcar, açorda(sopa), almôndega, laranja, limão, sorvete, xarope entre tantas outras que perderam a sua neologicidade.

Da presente pesquisa compreendemos que é possível aproveitar documentos autênticos como “Receita de cozinha” para desenvolver atividades de língua portuguesa em sala de aula. Para além das atividades da língua, é possível desenvolver atividades de produção escrita. A pesquisa permitiu compreender que a lei 10.639/2003 é possível de ser tratada em sala de aula a partir de receitas, porque na comida encontramos muitos traços da cultura e das tradições africanas e afro-brasileiras.

Da pesquisa se observa que as receitas da gastronomia baiana estão intimamente ligadas as tradições da Bahia e que hoje também são preparadas em outras regiões do Brasil. Isso mostra como a cultura se espalha pelo país, e o léxico toma esse sentido e acompanhando a cultura. O foco da presente pesquisa foram as unidades lexicais provenientes das línguas africanas por isso, unidades lexicais das línguas indígenas, asiáticas e europeias foram descartadas.

Nesta pesquisa não se esgotou todas as vertentes de estudos linguísticos. Entendemos que há muito que se estudar. Por exemplo, nas próximas pesquisas pretendemos desenvolver estudos sobre as variações fonológicas e lexicais porque sabemos que com a vinda dos escravizados para o Brasil as palavras de origem africana chegaram ao Brasil e mantiveram, integral ou parcialmente, seu som e seu sentido inicial de partida. Outras palavras de origem africana chegaram ao Brasil, mas desprovidas de seu sentido “africano”, inicial tendo adquirido, desde sua chegada, um sentido diferente e novo; e muitas outras o sentido inicial de partida, isto é, aquele atestado no continente africano, teria chegado ao Brasil, mas sem o vocábulo africano que lhe servia de suporte.

Referências

- ALVES, Ieda Maria. O conceito de neologia: da descrição lexical à planificação linguística. **Revista Alfa**, São Paulo, 40: 11-16, 1996.
- ANGOLA. **Constituição da República de Angola**. Luanda: Imprensa Nacional, 2010
- ANTUNES, Irlandé. **O território das palavras: estudo do léxico em sala de aula**. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.
- ASSUNÇÃO, Célia Davi de, 1967- Ampliação vocabular: glossário de textos do livro didático de língua portuguesa "Vontade de saber português" do 9º ano, 2015.
- BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. Dimensões da palavra. **Filologia e linguística portuguesa**. São Paulo, n.2, p. 81-118, 1998.
- BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. Léxico e vocabulário fundamental. **Revista Alfa**. São Paulo, vol. 40, p.27-46, 1996.
- BONVINI, Emille. Línguas africanas e o português falado no Brasil. In: FIORIN, José Luiz; PETTER, Margarida. (Org.). **África no Brasil: a formação da língua portuguesa**. São Paulo: Contexto, 2008. p.15-62.
- BONVINI, Emille. Os vocábulos de origem africana na constituição do português falado no Brasil. In: FIORIN, José Luiz; PETTER, Margarida. (Org.). **África no Brasil: a formação da língua portuguesa**. São Paulo: Contexto, 2008, p. 101-144.
- BRASIL. **Lei Nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.
- CAMARA JR., Joaquim Mattoso. Língua e cultura. *Revista Letras*. v.4, p.51-59, 1955. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/letras/article/view/20046/13227>. Acesso em: 22 jan. 2018.
- COELHO, Braz José. **Formação de palavras: textos de apoio a aulas**. Catalão (GO): Kaio G. Editora, 2013.
- CORREIA, Margarita; BARCELLOS ALMEIDA, Gladis Maria de. **Neologia em português**. São Paulo: Parábola, 2012.
- COUTO, Hildo Honório do. **A linguagem rural da região de Major Porto, município de Patos de Minas (MG): uma visão linguístico-ecossistêmica**. Campinas, SP: Pontes Editores, 2021.
- COUTO, Mia. **Estórias abensonhadas**. São Paulo: Companhia de Letras, 2012.
- DIAS, Carlos Melheiro; VASCONSELHOS, Conselheiro Ernesto; GAMEIRO, Roque. **História da colonização portuguesa do Brasil**: edição monumental comemorativa

do primeiro centenário da independência do Brasil. Porto: Litografia Nacional, MCMXXI. Disponível em: http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_manuscritos/mss90270/mss90270.pdf Acesso em: 16 jul.2022.

DICIONÁRIO HOUISS DA LÍNGUA PORTUGUESA. Rio de Janeiro: HOUISS, 2009.

DIETRICH, Wolf; NOLL, Volker. O papel do tupi na formação do português brasileiro. In: DIETRICH, Wolf; NOLL, Volker. (Org.). **O português e o tupi no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2010, p.81-103.

FIORIN, José Luiz; PETTER, Margarida. (Org.). **África no Brasil: a formação da língua portuguesa**. São Paulo: Contexto, 2008.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 81f.2016. Faculdade de Ciências sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

GARVES, Charlotte; GARMES, Helder; RIBEIRO, Fernando Rosa. (Org.). **África – Brasil: caminhos da língua portuguesa**. Campinas-SP: Ed.Unicamp., 2009.

GIME, Gemima Débora Elles. **Os pontos de estrangulamentos e potencialidades do setor agrícola de angola no período recente**. 59f. 2016. (Trabalho de Conclusão do Curso), Curso de Economia Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2016.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA-INE. **Censo 2014**. Luanda: INE, 2014.

JUNIOR, Joel. Linguística, cultura e sociedade. **WebArtigos**. 09 mar.2011. Disponível em: <https://www.webartigos.com/artigos/linguistica-cultura-e-sociedade/60931> Acesso em: 19 jul.2022.

KOSSI, Eugenia, & PEREIRA, Pedro Ângelo. A procura do padrão angolano da língua portuguesa. **Jornal Angolano de Artes e Letras**. Eco de Angola. 19 de Dezembro a 2 de Janeiro de 2018, nº 150, Ano VI.

LIMA YAMAGUCHI, Hudinilson Kendyde; SALES, Tatianado Santos. Abará, Caruru eVatapá: influência da culinária africana na formação da identidade brasileira. RELACult –Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e SociedadeRevista Latinoamericana de Estudios en Cultura y Sociedad | LatinAmerican Journal of Studies in Culture and SocietyV. 06, nº 03,p.1-23, set-dez.,2020, artigo nº 1882

PEDRO, Leonardo Tuyenikumwe; MUSSILI, Paulino Luís. Aspectos sóciohistóricos dos povos !kung (khoisan) de Angola. **Njinga & Sepé**: Revista Internacional de Culturas, Línguas Africanas e Brasileiras. São Francisco do Conde (BA), vol.1, nº Especial, p.164-188, dez. 2021.

LOPES, Nei. **Enciclopédia brasileira da Diáspora africana**. [S.l.]: Selo Negro Edições, 2004.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Editora Parábola, 2008.

MENDONÇA, Renato. **A influência africana no português do Brasil**. Brasília: FUNAG, 2012.

NASCIMENTO, J. Pereira do. **Dicionário português - quimbundo**. Huila: Tipografia da Missão, 1903/1907.

NDOMBELE, Eduardo David. Gestão de multilinguismo em Angola: reflexão sobre o ensino de línguas angolanas de origem bantu na província do Uíge. **Revista Verbum**, v. 6, n. 1(Dossiê: Lusofonia), p. 33-44, jan. 2017.

NGUNGA, Armindo. **Introdução à linguística bantu**. Maputo: Imprensauniversitária, 2015.

PETTER, Margarida Maria Taddoni. Línguas Africanas no Brasil. África: **Revista do centro de estudo africanos**. USP, São Paulo, vol.27-28, p. 63-89, 2006/2007.

PETTER, Margarida. (Org.). **Introdução à linguística africana**. São Paulo: Contexto, 2015.

PETTER, Margarida. Por que estudar línguas africanas no Brasil? **Revista Extraprensa**, São Paulo, v. 11, n. 2, p. 197 – 210, jan./jun. 2018.

PRISCO, Carmen S. **As religiões de matriz africana e a escola: Guardiãs da Herança cultural, memória e tradição africana**, Praia Grande, SP, 2012. Disponível em: Acesso em: <https://www.geledes.org.br/wp-content/uploads/2015/02/As-Religoes-de-Matriz-Africana-e-a-Escola-Apostila-1.pdf> 17 jul.2022.

REIS, João José. “Por sua liberdade me oferece uma escrava”: alforrias por substituição na Bahia, 1800-1850. **Revista Afro-Ásia**, nº 63, pp. 232-290, 2021.

RODRIGUES, Lavínia de Jesus. Imigração das mulheres latinas para o Brasil e o mercado de trabalho. **Cadernos de gênero e diversidade**. Vol.4, nº4, p.68-82, out./dez., 2018.

SANTANA, Yuran Fernandes Domingos; TIMBANE, Alexandre António. Considerações sobre o português angolano e o preconceito linguístico em Angola. **Letras em Revista**, Teresina, v. 12, n. 01, p.169-187, jan./jun. 2021.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006.

SANTOS, Vander L. Lopes dos; BENITE, Anna M. Canavarro. A comida como prática social: sobre africanidades no ensino de Química. *Aluno em Foco*. São Paulo, Vol. 43, Nº 3, p. 281-294, AGOSTO 2020.

SASSUCO, Daniel Peres; "Pistas essenciais para um português de Angola". In: LEITE, Ilka Boaventura; SEVERO, Cristine Gorski (Org.). **Kadila: culturas e ambientes: diálogos Brasil-Angola**. São Paulo: Blucher, 2016. p. 199 -218.

SAUSSURE, Ferdinand de. **Curso de linguística geral**. Trad. de Antônio Chelini, José Paulo Paes, Izidoro Blikstein. 27 ed. São Paulo: Cultrix, 2006.

SEVERO, Cristine. **Línguas de Angola**. s.d. Disponível em: <https://kadila.net.br/linguas-de-angola/>. Acesso em: 16 jul.2022.

TIMBANE, Alexandre António. A lexicultura do português de Moçambique. **Revista Linguagem: estudos e pesquisas**. Vol.18, nº2, p.43-59, jul./dez.2014.

TIMBANE, Alexandre António. ABDULA, Rajabo Mugado. A lexicultura na Literatura e no ensino da Língua Portuguesa em Moçambique. **Revista Interfaces**. Vol. 7, nº 3, p.25-39, dez. 2016.

TIMBANE, Alexandre António; SASUCO, Daniel Peres; UNDOLO, Márcio. (Org.). **O português de/em Angola: peculiaridades linguísticas e a diversidade no ensino**. São Paulo: Opção, 2021.

TURAZZA, Jeni Silva. **Léxico e criatividade**. São Paulo: Pleiade Ltad, 1996.

ANEXOS

Receitas africanas

1. Acarajé

Ingredientes

1 litro de azeite de dendê para fritar
 1 colher (sobremesa) de sal
 1 dente de alho
 1 colher (chá) de gengibre ralado
 300 g de cebola em pedaços
 1 kg de feijão fradinho quebrado
 Camarão para Acarajé:
 1 xícara (chá) de caldo de peixe ou de camarão
 coentro a gosto
 ½ xícara (chá) de azeite de dendê
 100 g de camarão seco defumado sem cabeça
 1 cebola picada em pedaços bem pequenos

Modo de preparo

Numa bacia grande, coloque o feijão e lave várias vezes, até sair toda a casca. A seguir, deixe de molho por 3 horas. Escorra o feijão, coloque no liquidificador, junte a cebola, o gengibre, o alho e o sal e bata até obter uma pasta. Antes de fritar, bata novamente a pasta com uma colher, até ficar bem fofinha. Numa panela grande, aqueça bem o azeite-de-dendê. Com a ajuda de duas colheres, molde os bolinhos e frite-os no azeite. Sirva-os recheados com camarão ou com os recheios à parte. Camarão para acarajé: Numa panela, coloque todos os ingredientes e misture. Leve ao fogo e refogue por 3 minutos

Fonte: <https://receitas.globo.com/acaraje-4e35da3c0f63084dae0031ac.ghtml>

CARURU

Ingredientes

1 kg de quiabo picadinho
 250 ml de leite de coco
 100 g de amendoim torrado e sem casca
 2 cebola pequenas
 100 g de camarão seco
 1/2 limão
 1/2 xícara de (chá) de azeite de dendê
 Sal a gosto

Modo de preparo

Coloque em uma panela o quiabo picado. Bata 50 g de camarão no liquidificador com meia xícara de água e peneire o restante do camarão coloque na panela com o quiabo e meio limão espremido. No liquidificador, bata o caldo do camarão, a cebola cortada em quatro partes, o leite de coco e o amendoim. Bata bem. Verifique o sal. Em seguida, coloque na panela que está o quiabo o conteúdo do liquidificador. Ligue o fogo médio e adicione o azeite de dendê e os camarões restantes. Mexa com uma colher de pau por uns 25 minutos.

Fonte <https://www.tudogostoso.com.br/receita/33269-caruru.html>

Abará

Ingredientes

500g de feijão fradinho;
300 g de camarão seco;
200 g de cebola;
70 ml de azeite de dendê;
50ml de água;
1 pimenta dedo-de-moça;
Sal e pimenta-do-reino a gosto;
Cheiro-verde a gosto;
3 folhas de bananeira;
Azeite a gosto.

Modo de preparo

Deixe o feijão fradinho de molho por 24h, para que fique macio, e reserve; Para o molho, refogue o alho em uma frigideira com um pouco de azeite e azeite de dendê até dourar; Em seguida, adicione metade da cebola, a pimenta dedo-de-moça e 200 g do camarão seco e refogue bem; Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e, quando estiver pronto, retire do fogo e finalize com cheiro-verde; Reserve o molho; Para preparar a massa do abará, coloque o feijão fradinho no liquidificador e

liquidifique até formar uma massa. Para obter uma textura mais pastosa, vá adicionando água aos poucos à mistura. Retire do liquidificador e coloque em um recipiente. Em seguida, adicione 25 ml do azeite de dendê, 100 g do camarão seco picado, a outra metade da cebola e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto; Corte as folhas de bananeira em quadrados e a cozinhe em água quente por alguns minutos, até que fique maleável; Coloque uma quantidade razoável de massa na folha de bananeira e dobre formando um cone, fechando as pontas para não vazar.

Leve a massa do abará envolta nas folhas de bananeira para cozinhar no vapor por cerca de 20 minutos. Sirva ainda quente com o molho de camarão!

Fonte: <https://www.receiteria.com.br/receitas-de-abara/>



Vatapá tradicional

250g de camarões secos defumados

50g de gengibre ralado

200g de castanhas de caju torradas

200g de amendoins torrados, sem casca

700g de pão de forma sem casca (2 pacotes)

8 xícaras (chá) de água

2kg de postas de peixe (namorado, robalo)

4 colheres (sopa) de suco de limão

Sal a gosto

1 xícara (chá) de azeite de dendê

3 cebolas cortadas em rodela

5 dentes de alho amassados

Pimenta dedo de moça a gosto

4 tomates cortados em rodela

2 xícaras (chá) de coentro

2 xícaras (chá) de água

2 garrafas pequenas de leite de coco

Modo de preparo

Coloque os camarões secos numa assadeira e leve ao forno para tostar ou coloque em água quente, já sem as cabeças, para facilitar a retirada das cascas. Retire as barbas e a casca. Reserve. Passe pelo liquidificador, ou multiprocessador, o gengibre, a castanha de caju, o amendoim e também o camarão seco. Se desejar, retire os olhinhos e moa as cabeças de camarão junto, para acentuar o sabor. Reserve. Coloque as fatias de pão de molho nas 8 xícaras de água. Reserve. Tempere o peixe com suco de limão e sal a gosto. Reserve. Aqueça 1/4 xícara de chá de azeite de dendê numa panela grande e refogue a cebola, o alho e a pimenta dedo de moça até começar a dourar. Acrescente o tomate, o coentro e o peixe temperado e reservado. Junte 2 xícaras de chá de água e cozinhe com a panela tampada, mexendo de vez em quando até os temperos ficarem macios e o peixe cozido. Elimine com cuidado todas as espinhas do peixe. Passe aos poucos pelo liquidificador, ou multiprocessador, o peixe, os temperos da panela com o caldo formado e o pão escorrido e levemente espremido. Coloque novamente na panela. Acrescente a mistura de camarão moído e cozinhe por uns 50 minutos, acrescentando água se necessário (até o creme ficar brilhante e o pão bem cozido). Junte o restante do azeite de dendê e acrescente o leite de coco. Misture bem e cozinhe por mais uns 10 minutos. Se desejar, sirva com arroz branco.

Fonte: <https://www.comidaereceitas.com.br/crustaceos/vatapa-tradicional.html>

Xinxim

Ingredientes

Xinxim de bofe:

- 2 quilogramas de bofe
- 300 mililitros de leite de coco
- 2 xícaras de azeite de dendê
- 2 unidades de cebola
- 4 unidades de tomate
- 500 gramas de camarão fresco
- 500 gramas de camarão seco
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 4 dentes de alho
- 2 unidades de pimentão
- 3 ramos de coentro
- Cominho a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparo

Para fazer Xinxim de bofe, comece por cortar o bofe em pedaços para que cozinhe mais rapidamente. Coloque a carne em uma panela grande com bastante água para ferver. Depois de ferver, limpe a carne, retirando os canos e as peles. Passe a carne para triturar no processador. Separadamente, triture também a cebola, o pimentão, o alho, e o tomate. Coloque os ingredientes em uma panela e leve a refogar no azeite. Adicione o bofe ao refogado e acrescente meio litro de água. Deixe cozinhar por 30 minutos antes de adicionar o leite de coco, o camarão seco e o dendê. Deixe cozinhar por 10 minutos e junte o camarão fresco e a pimenta. Deixe o preparado de xinxim de bofe reduzir um pouco, mexendo sempre. Adicione o coentro picadinho e desligue o fogo. Sirva com arroz branco e está pronto a comer

Fonte: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-xinxim-de-bofe-4041.html>



Quibebe

Ingredientes

- 1 cebola picada
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 kg de abóbora-de-pescoço descascada em cubos grandes
- 1/2 maço de cebolinha picada
- Sal a gosto

Modo de preparo

Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente. Junte o açúcar, misture e acrescente a abóbora. Adicione 1 xícara (chá) de água e cozinhe com a panela tampada, sem deixar grudar. Quando estiver macia, amasse a abóbora com uma colher, tempere com sal, junte azebolinha e sirva.

Fonte: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/receita,quibebe,70002066440>

Muamba de Galinha

Ingredientes

- 1 galinha ou frango
- 1 cebola grande
- 3 tomates maduros
- 3 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 limão
- 6 colheres de sopa de azeite de dendê
- 3 abobrinhas
- 3 berinjelas
- 100 gramas de quiabos
- Sal a gosto
- Pimenta-malagueta

250 gramas de farinha de milho

Modo de Preparo

Limpe o frango, corte em pedaços e tempere com sal. Em uma panela, leve ao fogo as cebolas e os alhos descascados e picados, o louro, os tomates limpos de sementes e picados, o óleo, o suco de limão e a pimenta-malagueta. Leve ao fogo moderado a estufar e mexa a panela de vez em quando. Descasque e corte em pedacinhos as berinjelas e as abobrinhas. Junte quando o frango começar a ficar tenro. Sacuda a panela com cuidado e deixe cozinhar. Quando estiver quase cozido, junte os quiabos limpos e cortados em rodelas. Engrosse com um pouco de farinha de milho dissolvida em água e deixe apurar. À parte, leve 1 litro de água ao fogo sem sal e deixe ferver. Desfaça à parte metade da farinha em água morna e junte a água que levantou fervura. Mexa com uma colher de pau e junte o resto da farinha aos poucos, deixando cair em "chuva", mas mexendo sempre, em fogo moderado. Vá desfazendo os caroços que se forem formando com o auxílio da colher de pau e deixe ferver durante 5 minutos, obtendo um creme espesso. Despeje num prato e cubra com outro igual. No momento de servir, retire o prato de cima, faça uma cruz e sirva. À parte, sirva a galinha com os legumes.

Fonte: <https://receitas.globo.com/muamba-de-galinha-receita-de-angola4d51521252e0b252bc00ee35.ghtml>



Mungunzá

Ingredientes

2 cocos

4 xícaras de água fervendo

500 g de milho branco

2 xícaras de açúcar

3 paus de canela

6 cravos

1 pitada de sal

1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Separe de véspera o milho branco e deixe de molho na água. Rale os cocos e esprema, até obter um caldo grosso e reserve. Despejar a água fervendo sobre o bagaço do coco, e esprema, assim terá um caldo fino. Numa panela leve ao fogo o milho branco e o leite fino, e deixe cozinhar até o milho ficar macio (se necessário acrescente água para não deixar secar o caldo). Acrescente o leite de coco grosso e deixe cozinhar mais um pouco até virar um creme. Tempere com açúcar, cravo, canela, sal e a manteiga. Misture bem e sirva.

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/22753-mungunza.html>

CANJICA DE MILHO VERDE

Ingredientes

800 g de grãos de milho verde

500 ml de leite de vaca

200 ml de leite de coco

1 xícara (chá) de açúcar

50 g de coco ralado

1/2 xícara (chá) de leite condensado

1 colher (sopa) rasa de manteiga

1 pitada de sal Canela em pó a gosto

Modo de preparo

Passe o milho no liquidificador com o leite. Passe na peneira, espremendo bem. Leve ao fogo numa panela, com o leite de coco, o açúcar, o coco ralado, o leite condensado, a manteiga e o sal, mexendo sempre. Deixe cozinhar até engrossar e soltar do fundo da panela, mexendo, por uns 40 minutos. Coloque numa travessa, polvilhe com canela e sirva fria.

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/184862-canjica-de-milho-verde.html>

Angu de fubá

Ingredientes

1 xícaras (chá) de fubá

8 xícaras (chá) de água

Bacon frito e salsinha para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, coloque 4 xícaras (chá) de água e o fubá. Dissolva enquanto estiver no fogo, mexendo sem parar com um batedor do tipo fuê (daqueles usados para bater claras em neve) ou uma colher de pau. Acrescente aos poucos o restante da água. O angu deve cozinhar por mais ou menos 1 hora, até que solte do fundo da panela. Decore com cubinhos de bacon fritos e ramos de salsinha.

Fonte: <https://www.comidaereceitas.com.br/molhos-e-cremes/angu-de-fuba.html>

Frango com jiló

1,5kg de coxa e sobrecoxa de frango

Suco de 1 limão

1 colher (sopa) de raspas de casca de limão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Azeite para untar e regar

10 dentes de alho descascados

500g de jiló cortado em 4 partes

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado

Modo de preparo

Tempere o frango com o suco e as raspas de limão, sal e pimenta. Coloque em uma

fôrma untada e espalhe o alho e o jiló em volta. Regue com azeite e polvilhe com o cheiro-verde. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos. Retire o papel e volte o forno por mais 15 minutos ou até dourar. Retire, transfira para uma travessa e sirva.

Fonte: <https://guiadacozinha.com.br/receitas/frango-com-jilo/>

Quitute de carneiro

Ingredientes

800g de coxa de carneiro

300g de tomates frescos sem casca

70g de panceta de porco

40g de óleo de oliva

Salsa

1 cebola pequena

Alguns talos de aipo

1 copo de vinho branco seco

1 cenouras

Orégano, sal, pimenta

Modo de preparo

Coloque numa caçarola grande a coxa do carneiro com sal e pimenta a gosto regado com óleo de oliva. Junte a cebola fatiada, alguns talos de aipo, as cenouras em pedacinhos e deixecozinhar lentamente. Quando a coxa estiver bem colorida, regue com o vinho branco, deixe evaporar. Junte os tomates cortados em pedaços, salsa picada e um pouco de orégano. Tampe a caçarola e termine o cozimento a fogo bem lento, mexendo com frequência. Após cozido, coloque a coxa em uma travessa para servir bem quente. Passe numa peneira o molho obtido com o cozimento e retorne tudo para a caçarola, deixando enxugar a fogo vivo, após o que adicione o molho sobre a cocha e sirva quente.

Fonte: <https://www.comidaereceitas.com.br/carnes/quitute-de-carneiro.html>

Mocotó

Ingredientes

1 mocotó
1 lingüiça calabresa
2 paio
100 g de azeitona
2 tomates
1 pimentão
200 g de bacon
Salsa a gosto
1 cebola
2 dentes de alho
2 folhas de louro
Sal a gosto
Pimenta a gosto

Modo de preparo

Lave o mocotó, tempere bem com alho, louro e sal. Coloque para cozinhar na panela de pressão. Quando pegar pressão deixe cozinha por aproximadamente 40 minutos. Frite o bacon. Adicione o alho, a cebola e deixe fritar. Acrescente o paio e a lingüiça cortados em cubinhos não muito pequenos. Junte o tomate, o pimentão, a salsa, as azeitonas, o molho de pimenta, umpouquinho de massa de tomate, só para dar uma corzinha. Troque a água do primeiro cozimento, e depois misture tudo.

Fonte: <https://www.minhasreceitas.blog.br/receitas/mocoto/>

Bobó de camarão

100 ml de leite de coco
1 unidade de pimenta de cheiro picada
1 colher (sopa) de coentro picado
1 unidades de alho picado
1 unidade de cebola picada
1 unidade de limão
50 ml de azeite
50 ml de azeite de dendê
1/2 unidade de pimentão verde picado
2 unidades de tomate sem pele e sem semente
1/2 unidade de pimentão vermelho picado
500 gr de mandioca em pedaços médios
500 gr de camarão limpo e sem casca

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca em água com e sal e depois retire o fio central. Bata no liquidificador e reserve. Salteie os camarões (temperados com sal e limão) no azeite de oliva e na cebola. Reserve. Na mesma panela (com o resíduo de azeite e alho), adicione os pimentões, a e por último o tomate sem pele e refogue. Acrescente o creme da mandioca, deixe ferver por mais ou menos sete minutos. Finalize com os camarões salteados, o azeite-de-dendê, o leite de coco, a pimenta e o coentro.

Fonte: <https://cybercook.com.br/receitas/peixes-e-frutos-do-mar/bobo-de-camarao-11279>

Farofa de couve

100 g de couve picada
2 dentes de alho amassados
1/2 cebola picada
1 xícara de farinha de mandioca fina

2 colheres de óleo de soja
Sal a gosto

Modo de preparo

Lave a couve e deixe escorrer. Coloque o óleo de soja em uma caçarola. Refogue o alho e a cebola. Despeje a couve, acrescente sal a gosto. Deixe a couve refogar até que murche. Desligue o fogo e acrescente a farinha de mandioca. Sirva em seguida.

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/34230-farofa-de-couve.html>

MAXIXADA BAIANA

Ingredientes

1 kg de maxixe cortado em rodelas (de preferência bem verdinhos)

1/2 kg de carne seca cortada em cubos

1 cebolas

1 pimentão

5 dentes de alho amassados

Cheiro verde (bastante)

Azeite de dendê

Leite de coco

Camarão seco limpo

Modo de preparo

Dessalgue a carne, tempere com ingredientes, refogue em fogo baixo. Acrescente os maxixes, coloque 1 copo de água, apure o sal e o cheiro verde. Por último coloque o azeite e o leite de coco, deixe cozinhar e sirva com arroz branco e molho lambão baiano.

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/120275-maxixada-baiana.html>

Quiabada baiana:

- 4 dúzias de quiabo
- 3 ramos de coentro picado
- 2 unidades de pimentão picado
- 2 unidades de tomate picado
- 2 tijelas de cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 quilograma de Chã de dentro ou Alcatra
- 3 folhas de hortelã picadas
- 3 ramos de salsinha picado
- 1 colher de chá de cominho
- 3 ramos de coentro picado
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 unidade de limão Camarão seco (opcional)

Modo de preparo

Para fazer quiabada baiana, comece por remover a baba do quiabo. Para isso, corte as pontas do fruto e deixe de molho em suco de limão por uma hora. Depois desse tempo, remova do líquido, deixe secar e reserve. Misture todos os ingredientes (excepto o quiabo e a carne) em uma tigela e separe em duas partes. Coloque metade da mistura em uma panela com óleo quente, adicione a carne e deixe refogar por 5 minutos. Pouco a pouco, junte água e deixe a carne cozinhar. Quando a carne estiver quase pronta, junte o quiabo cortado em rodela. Adicione a segunda metade da mistura de temperos e deixe cozinhar até o quiabo ficar macio. Dica: Se desejar, adicione camarão seco ao preparado nessa etapa. Sua quiabada baiana está pronta a comer! Recomendamos que sirva essa delícia com arroz branco.

Fonte: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-quiabada-baiana-4362.html>

Cuscuz baiano

INGREDIENTES

- 1 kg de tapioca para bolo
- 2 caixas de leite líquido
- 2 caixas de leite condensado
- 2 sachês de coco ralado

MODO DE PREPARO

1. Esquite o leite líquido e o leite condensado (em uma panela).
2. Enquanto isso misture a tapioca ao coco (em uma travessa).
3. Quando o leite estiver quente misture com a tapioca e o coco ralado. Deixe descansar.
4. Quando a tapioca estiver mole está pronto o cuscuz baiano.
5. OBS: pode servir assim ou pode deixar um pouco de coco ralado para colocar em cima junto ao leite condensado.

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/156295-cuscuz-baiano.html>