



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA**  
**DEPARTAMENTO DE LETRAS E ARTES**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGÜÍSTICOS**

**ALINE KERCIA SAMPAIO OLIVEIRA BENTO**

**OS MARCADORES CULTURAIS DA GASTRONOMIA AFRO-BAIANA NA  
TRADUÇÃO PARA O ESPANHOL EM *DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS***

**FEIRA DE SANTANA**  
**2021**

**ALINE KERCIA SAMPAIO OLIVEIRA BENTO**

**OS MARCADORES CULTURAIS DA GASTRONOMIA AFRO-BAIANA NA  
TRADUÇÃO PARA O ESPANHOL EM *DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS***

Dissertação apresentada como requisito para obtenção do título de Mestre em Estudos Linguísticos do Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos (PPGEL) da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS).

Orientador: Prof. Dr. Patrício Nunes Barreiros.

**FEIRA DE SANTANA**

**2021**

### Ficha Catalográfica – Biblioteca Central Julieta Carteado

B42m	<p>Bento, Aline Kercia Sampaio Oliveira</p> <p>Os marcadores culturais da gastronomia afro-baiana na tradução para o espanhol em <i>Dona flor e seus dois maridos</i> / Aline Kercia Sampaio Oliveira Bento. –, 2020.</p> <p>214f.: il.</p> <p>Orientador: Patrício Nunes Barreiros</p> <p>Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, 2020.</p> <p>1. Marcadores culturais. 2. Gastronomia - Candomblé. 3. Jorge Amado. I. Barreiros, Patrício Nunes, orient. II. Universidade Estadual de Feira de Santana. III. Título.</p> <p>CDU: 801: 316.722:37</p>
------	---

## **TERMO DE APROVAÇÃO**

### **DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

#### **OS MARCADORES CULTURAIS DA GASTRONOMIA AFRO-BAIANA NA TRADUÇÃO PARA O ESPANHOL EM *DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS***

**ALINE KERCIA SAMPAIO OLIVEIRA BENTO**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), área de concentração Linguagem e Sociedade, Linha de Pesquisa Variação e mudança linguística do português, como requisito para obtenção do título de Mestre em Estudos Linguísticos.

Aprovada em 05 de maio de 2021.

#### **BANCA EXAMINADORA:**

---

Prof. Dr. Patrício Nunes Barreiros  
Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS)  
Orientador

---

Prof. Dr. Gilmei Francisco Fleck  
Universidade Estadual do Oeste do Paraná-Cascavel-PR (UNIOESTE)  
Examinador Externo

---

Profa. Dra. Liliane Lemos Santana Barreiros  
Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS)  
Examinadora Interna

Dedico este trabalho ao bem mais preciso que tenho: a minha família – minha mãe Aldeita, meu pai Jorge, meu irmão Jorge Filho e ao meu esposo Florisvaldo Junior. Gratidão pelo apoio e incentivo de sempre!

## AGRADECIMENTO

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, por ter me dado saúde, força, determinação, coragem para realizar este trabalho e principalmente sabedoria e fé para superar as dificuldades encontradas nessa jornada;

Aos meus pais, Aldeita Cerqueira Sampaio Oliveira e Jorge Macêdo Oliveira, que são a minha base, a minha maior fortaleza, muito obrigado pelo incentivo, amor incondicional e esforço em sempre me ajudar a realizar meus sonhos e a me ensinar a lutar por eles;

Ao meu irmão Jorge Macêdo Oliveira Filho, pelo carinho e cumplicidade;

Ao meu amado esposo, Florisvaldo Santos Bento Junior, companheiro de todas as horas, pelo apoio, compreensão, amor e força para prosseguir nessa jornada;

As minhas amigas e colegas de curso, em especial, Aline Freitas, Dayane de Cássia, Dayane Lemos e Simone Porcino pelo apoio, paciência, incentivo, sempre dispostas a me ajudar nessa longa caminhada;

Ao professor e orientador Dr. Patrício Nunes Barreiros, pela dedicação, disponibilidade, correções e orientações indispensáveis durante toda a construção dessa pesquisa;

À professora Dr. Liliane Lemos Santana Barreiros pelas contribuições ao longo de todo processo de construção dessa pesquisa;

Ao professor Dr. Gilmei Francisco Fleck pelas contribuições durante a banca de qualificação e de defesa;

À Universidade Estadual de Feira de Santana;

Enfim, a todos que contribuíram, direta ou indiretamente, para a realização deste trabalho, minha sincera gratidão.

## RESUMO

Esta dissertação teve como objetivo principal a análise dos marcadores culturais da gastronomia afro-baiana pertencentes aos rituais do Candomblé, a partir do *corpus* paralelo constituído pelo romance *Dona Flor e seus dois maridos*, em língua portuguesa e na sua tradução para a língua espanhola. Para o cotejamento dos dados, foi utilizado o programa computacional WordSmith Tools 7.0, especialmente as ferramentas Wordlist e Concord. A pesquisa empreendida teve uma abordagem interdisciplinar subsidiada pelos pressupostos teórico-metodológicos da lexicografia (BARBOSA, 1990); da linguística de *corpus* (SARDINHA, 2000; 2004; DAYRELL, 2005; CAMARGO, 2007), da lexicologia (IZQUIERDO, 1998; BARBOSA, 1990), dos estudos da tradução (BASSNETT, 2003; ARROJO, 1986, 1993, 1996; AUBERT, 1984, 1998, 1981). A pesquisa resultou na catalogação de 54 marcadores culturais relacionadas à gastronomia afro-baiana, organizados em fichas lexicográficas, na elaboração de um glossário bilíngue e na análise de 23 lexias relacionadas aos rituais do Candomblé. Os marcadores culturais, objeto da pesquisa em tela, evidenciaram o projeto literário de Jorge Amado de representar aspectos culturais e ancestrais que caracterizam a Bahia, evidenciado por meio do léxico oriundo da diáspora africana. No que diz respeito à análise da tradução para a língua espanhola concluiu-se que a tradutora optou pela estrangeirização dos marcadores culturais relacionados à gastronomia afro-baiana e lançou mão de notas e de um glossário, mas há aspectos culturais importantes que não foram alcançados. Espera-se que as fichas lexicográficas, o glossário bilíngue e a análise apresentada nesta dissertação possam contribuir para futuras traduções de obras literárias de Jorge Amado e de outros escritores que tratem do vocabulário da gastronomia afro-baiana.

**Palavras-chave:** Jorge Amado; Léxico; Gastronomia; Candomblé; Marcadores Culturais.

## ABSTRACT

This dissertation had as main objective the analysis of cultural markers of Afro-Bahian gastronomy belonging to Candomblé rituals, from the parallel corpus constituted by the *novel Dona Flor and her two husbands*, in Portuguese and in its translation into Spanish. To collate the data, the computer program WordSmith Tools 7.0 was used, especially the Wordlist and Concord tools. The research undertaken had an interdisciplinary approach supported by the theoretical-methodological assumptions of lexicography (BARBOSA, 1990); corpus linguistics (SARDINHA, 2000; 2004; DAYRELL, 2005; CAMARGO, 2007), lexicology (IZQUIERDO, 1998; BARBOSA, 1990), translation studies (BASSNETT, 2003; ARROJO, 1986, 1993, 1996; AUBERT, 1984, 1998, 1981). The research resulted in the cataloging of 54 cultural markers related to Afro-Bahian gastronomy, organized in lexicographical files, in the elaboration of a bilingual glossary and in the analysis of 23 lexias related to Candomblé rituals. The cultural markers, object of the research on screen, evidenced Jorge Amado's literary project of representing cultural and ancestral aspects that characterize Bahia, evidenced through the lexicon from the African diaspora. With regard to the analysis of the translation into Spanish, it was concluded that the translator opted for the foreignization of cultural markers related to Afro-Bahian cuisine and made use of notes and a glossary, but there are important cultural aspects that were not achieved. It is hoped that the lexicographical files, the bilingual glossary and the analysis presented in this dissertation can contribute to future translations of literary works by Jorge Amado and other writers dealing with the vocabulary of Afro-Bahian gastronomy.

**Keywords:** Jorge Amado; Lexicon; Gastronomy; Candomblé; Marcadores Culturais.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01-	Descrição da Ficha de apresentação dos marcadores culturais	55
Figura 02-	Identificação dos marcadores culturais erada pela <i>wordlist</i>	57
Figura 03-	Análise utilizando a ferramenta <i>Concord</i>	59
Figura 04-	Exemplo de microestrutura do glossário de <i>Dona Flor e seus dois maridos</i>	139
Figura 05-	Abará enrolado na folha de bananeira como oferenda	162
Figura 06-	Acaçá enrolado na folha de bananeira como oferenda	165
Figura 07-	Acarajé	168
Figura 08-	Protestos das baianas de acarajé	170
Figura 09-	Amalá	173
Figura 10-	Arroz de Haussá	175
Figura 11-	Cuscuz	185
Figura 12-	Efó	188
Figura 13-	Farofa Amarela	189
Figura 14-	Feijoada	192
Figura 15-	Ipeté	197
Figura 16-	Mungunzá, Mungunzá de milho verde	198

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01-	Doña Flor y sus dos maridos - Traduções por Lorenzo Varela	21
Quadro 02-	Lexias incluídas no glossário	27
Quadro 03-	Título dos capítulos da obra	29
Quadro 04-	Classificação das Modalidades de tradução revisto por Aubert (2006a)	46
Quadro 05-	Modalidades tradutórias segundo Aubert (2006)	49
Quadro 06-	Lista dos candidatos a marcadores culturais no texto original	57
Quadro 07-	Lista dos marcadores culturais de domínio material	59
Quadro 08-	Lista dos marcadores culturais de domínio material de origem africana	159
Quadro 09-	Lista dos marcadores culturais de domínio material de origem africana analisados	159
Quadro 10-	Trechos da obra em português e espanhol	166
Quadro 11-	Ocorrências do marcador cultural ‘arroz de haussá’	175
Quadro 12-	Ocorrências do marcador cultural ‘caruru’	182
Quadro 13-	Trechos da presença dos marcadores culturais ‘galinha de xinxim’	194
Quadro 14-	Trechos da presença dos marcadores culturais ‘xinxim’	195
Quadro 15-	Marcador cultural ‘apeté’ no texto fonte e no texto meta	196
Quadro 16-	Trechos da presença dos marcadores culturais ‘vatapá’, ‘vatapá de peixe’, ‘vatapá de galinha’	202

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01-	Ocorrências dos marcadores culturais ‘vatapá’, ‘vatapá de peixe’, ‘vatapá de galinha’	201
Gráfico 02-	Total das Modalidades de Tradução na Obra <i>Dona Flor e seus dois maridos</i> (2009)	205

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	12
<b>2</b>	<b>JORGE AMADO, AUTOR DE <i>DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS</i></b>	17
2.1	A TRADUÇÃO DE <i>DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS</i>	21
<b>3</b>	<b>A TRADUÇÃO COMO CONTATO ENTRE CULTURAS</b>	31
3.1	MARCADORES CULTURAIS E OS ESTUDOS DA TRADUÇÃO	37
3.1.1	Os domínios culturais	44
3.1.2	As modalidades de tradução	46
<b>4</b>	<b>OS MARCADORES CULTURAIS DA CULINÁRIA AFRO-BAIANA NA OBRA</b>	51
4.1	A PREPARAÇÃO DO CORPUS	52
4.2	O SUPORTE METODOLÓGICO DA LINGUÍSTICA DE CORPUS E DA LEXICOGRAFIA	53
4.3	A ESTRUTURA DA FICHA LEXICOGRÁFICA	55
4.4	FICHAS LEXICOGRÁFICAS	62
<b>5</b>	<b>A MACROESTRUTURA E A MICROESTRUTURA DO GLOSSÁRIO</b>	137
<b>6</b>	<b>ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA AFRO-BAIANA E SUAS RELAÇÕES COM OS RITUAIS DO CANDOMBLÉ</b>	155
6.1	ABARÁ	160
6.2	ACAÇÁ	163
6.3	ACARAJÉ	166
6.4	AMALÁ	172
6.5	ARROZ DE HAUSSÁ	174
6.6	AZEITE DE DENDÊ	176
6.7	CÁGADO GUIADO	178
6.8	CARURU	180
6.9	COCADA E COCADA BRANCA	183
6.10	CUSCUZ	185
6.11	EFÓ	188
6.12	FAROFÁ AMARELA	189
6.13	FEIJOADA	191
6.14	FEIJÃO COM MILHO	192
6.15	GALINHA DE XINXIM / XINXIM	193
6.16	IPETÉ	195
6.17	MUNGUNZÁ E MUNGUNZÁ DE MILHO BRANCO	197
6.18	VATAPÁ, VATAPÁ DE PEIXE E VATAPÁ DE GALINHA	199
<b>7</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	203
	<b>REFERÊNCIAS</b>	208

## 1 INTRODUÇÃO

Nesta dissertação apresentamos um estudo dos marcadores culturais, traduzidos para o espanhol, do romance *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado ([1966]; 2000). Concentramos no vocabulário culturalmente marcado dos domínios material e ideológico, com foco na gastronomia afro-baiana relacionada aos rituais do candomblé.

Partimos da ideia de que as línguas dispõem de palavras e expressões relacionadas a experiências culturais únicas que, geralmente, apresentam dificuldades para os tradutores. Isso se torna mais evidente em textos literários com características regionalistas, como é o caso de *Dona Flor e seus dois maridos*, que retrata aspectos linguísticos e culturais tipicamente baianos. Esse tipo de vocabulário, com marcas individuais e características específicas de uma língua/cultura, é denominado de marcadores culturais (AUBERT, 1998).

O vocabulário culturalmente marcado, presente no romance *Dona flor e seus dois maridos*, está relacionado a aspectos simbólicos e mitológicos das religiões de matriz africana e a práticas culturais do povo baiano. Esses marcadores culturais oferecem dificuldades para a tradução e o seu cotejamento e análise contribuem para ampliar o conhecimento da obra e compreender as idiosincrasias do processo tradutório.

A pesquisa em tela exige uma abordagem interdisciplinar e promove um diálogo entre a lexicologia, a lexicografia, a linguística de corpus, a literatura e os estudos da tradução. A lexicologia fornece o arcabouço teórico para compreender o vocabulário culturalmente marcado; os estudos lexicográficos são necessários para a organização das fichas lexicográficas; a linguística de corpus dispõe de referenciais que orientam a constituição e manipulação do *corpus* paralelo; os estudos literários e da tradução são fundamentais para compreender a obra em suas dimensões literárias e como texto traduzido.

Vale destacar que, apesar do foco da pesquisa se concentrar no léxico traduzido, não entendemos a tradução como um procedimento que ocorre no âmbito da palavra por palavra. O que está em jogo na tradução é o discurso captado pela globalidade do texto, principalmente quando se trata de textos literários, sendo o léxico, parte significativa para a construção dos sentidos desse discurso.

A dissertação que ora apresentamos está relacionada ao projeto de pesquisa *Estudo de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas: banco de dados e construção de um dicionário online bilíngue* em desenvolvimento na Universidade Estadual de Feira de Santana/UEFS-Bahia, no Departamento de Letras e Artes.

Pretendemos contribuir para o conhecimento da história da tradução do romance *Dona Flor e seus dois maridos* e para os estudos do léxico das línguas portuguesa e espanhola, ao identificar, organizar e analisar os marcadores culturais no paralelo português/espanhol, e ao elaborar um glossário bilíngue dos marcadores culturais analisados. Além disso, a pesquisa exigiu a preparação de um *corpus* paralelo para ser manipulado no software capaz de apresentar as lexias paralelamente e quantificar dados linguísticos. Esse *corpus* poderá servir para outros estudos futuros, já que foi preparado seguindo critérios rígidos de descrição dos metadados e de correções das distorções provocadas pela digitalização e conversão em texto editável. O texto em língua espanhola, utilizado para compor o *corpus* paralelo português/espanhol, foi traduzido pelas argentinas Rosa Corgatelli e Cristina Barros (2009).

O interesse pelo tema da pesquisa surgiu após a leitura da tradução do romance de Jorge Amado e da identificação de que algumas marcas culturais inerentes à narrativa tinham sido apagadas em favor da domesticação do texto traduzido. A narrativa de *Dona Flor e seus dois maridos* é ambientada na cidade de Salvador, a maior comunidade de descendentes de africanos fora da África, e é evidente que o projeto literário-cultural de Jorge Amado sempre foi dar visibilidade à cultura e à ancestralidade africanas peculiares à Bahia. Daí o estranhamento do modo como às tradutoras tentaram domesticar alguns aspectos do texto.

As leituras dos trabalhos do grupo de pesquisadores ligados ao projeto já citado tais como Nascimento (2018), Barreiros e Nascimento (2018), Santana (2019), Santos (2018), Silva (2018) e Costa (2020) foram fundamentais para esboçar a pesquisa e serviram para refletirmos sobre as relações entre o português e o espanhol que, apesar de suas semelhanças, são duas línguas com particularidades culturais que demandam atenção dos tradutores.

A partir dessas leituras, constatamos que, em certa medida, a proximidade desses dois idiomas pode acarretar problema para o tradutor, caso ele relativize a complexidade inerente a cada contexto cultural em que o texto foi escrito. Claro que o tradutor é livre para tomar suas decisões, reencenando o texto para um contexto linguístico cultural diferente, mas há elementos lexicais que precisam ser tratados com especial atenção. Ao analisar as escolhas do tradutor, não se está apontando suas falhas, muito pelo contrário, estamos problematizando o ato tradutório e ao mesmo tempo buscando compreender o papel cultural da tradução e sua relevância num contexto social cada vez mais globalizado.

Por meio da tradução, os povos aproximam-se, mas, também, existem jogos de poder e dominação no ato tradutório que são muito complexos, afinal de contas, o texto traduzido é um discurso e, como tal, é carregado de ideologias. Portanto, a tradução de um texto literário, por exemplo, não é uma escolha aleatória e desprovida de uma intencionalidade. Do mesmo modo,

o tratamento dado a determinadas lexias, no bojo de uma tradução, pode revelar como o texto traduzido pode ser recepcionado nos contextos culturais a língua meta.

O texto literário sempre teve um papel importante na mediação cultural, por isso é importante entender como o léxico, que traz de modo acentuado as marcas de uma cultura, foi traduzido. Esse tipo de investigação tem um papel relevante não apenas para o campo dos estudos da tradução e da literatura, mas, especialmente, para a lexicologia, tendo em vista que essa disciplina “propõe-se a estudar o universo de todas as palavras de uma língua, vistas em sua estruturação, funcionamento e mudança” (ANDRADE, 1998, p. 189).

*Dona flor e seus dois maridos* ([1966]; 2000) é uma das obras mais conhecidas de Jorge Amado e foi traduzida para mais de vinte idiomas, representada em filmes, telenovelas e no teatro. A sua primeira edição em português foi publicada em 1966, pela Martins Editora e teve várias reedições ao longo dos anos. Para compor o *corpus* paralelo, utilizamos a edição em língua portuguesa de 2000 e a tradução feita por Rosa Corgatelli e Cristina Barros (2009).

Segundo o próprio Jorge Amado, o romance baseia-se numa história que aconteceu em Salvador, em 1930. A obra retrata, de maneira bem-humorada, diversas contradições do ser humano mediante um triângulo amoroso regido sob a inspiração no sobrenatural.

A narrativa centra-se na figura de Dona Flor, que é cozinheira e professora de culinária da escola Sabor e Arte, cuja especialidade era a culinária baiana. No romance, a culinária é representada de modo amplo, associada a diversos aspectos culturais, como a religião e os prazeres da vida.

Por conta do protagonismo do léxico gastronômico e dos aspectos culturais que giram em torno dessas lexias, decidimos fazer um recorte temático para empreender o estudo da tradução do vocabulário culturalmente marcado. A partir da lista do léxico culinário, selecionamos os marcadores culturais que foram colocados em paralelo com o texto traduzido.

No âmbito da classificação dos marcadores culturais, o léxico culinário afro-baiano faz parte do domínio da cultura material que, segundo Aubert (1981, p. 40), são vocábulos que designam “[...] objetos criados ou transformados pela mão do homem, ou atividades humanas [...]”, e/ou do domínio da cultura ideológica que são “vocábulos que designam crenças, sistemas mitológicos e as entidades espirituais que fazem parte desses sistemas, bem como as atividades e eventos gerados por tais entidades” (AUBERT, 1981, p. 40).

Após a delimitação do objeto da pesquisa, concentramo-nos na seguinte problemática: como o léxico da culinária afro-baiana presente na obra foi traduzido para a língua espanhola e como as escolhas tradutórias reverberam na obra? Para responder a essa questão, foi feito o inventário do léxico da culinária afro-baiana. Nessa ação, identificamos os candidatos a

marcadores culturais, analisamos os seus contextos na obra, definimos quais lexias são, de fato, marcadores culturais, verificamos as modalidades de tradução e analisamos os verbetes do ponto de vista cultural e seu impacto na tradução, a partir das decisões tomadas pelo tradutor, expressadas na escolha lexical feita no texto traduzido.

Vale destacar que há diversos trabalhos realizados sobre as obras de Jorge Amado, abordando os marcadores culturais. Como primeira pesquisa, temos a tese de Corrêa (2003), que realizou um estudo contrastivo da tradução português-inglês de termos culturalmente marcados na obra *de Dona Flor e seus dois maridos* (1966, trad. 1988), *Tenda dos Milagres* (1969, trad. 1971) e *Tereza Batista* (1972, trad. 1988), a qual teve como base os estudos propostos por Vinay e Darbelnet (1960) e sua reformulação por Aubert (1998). Outros estudos dos marcadores nas obras de Amado também foram realizados por alguns pesquisadores, como Validório e Camargo (2005); Tooge (2009); Oliveira (2012); Santos e Almeida (2016); Silva (2018), com *Gabriela Cravo e Canela* (1958); Santana (2019); com a obra *Suor* (1934).

Quanto à estrutura, esta dissertação está dividida em sete seções. Na primeira seção intitulada *Introdução* apresenta-se o tema da pesquisa, a finalidade, a metodologia adotada e a contribuição do trabalho realizado. Na segunda seção, *Jorge Amado, Autor de Dona Flor e seus dois maridos*, é feita a contextualização histórica que inclui alguns aspectos da vida e obra do autor.

Na terceira seção, intitulada *A tradução como contato entre culturas*, discute-se sobre a relação entre língua e cultura; o papel do tradutor; um breve histórico da tradução, estratégias de tradução como a estrangeirização e a domesticação, com base nos aportes teóricos de Venuti ([1995]; 2008; 2003); Trindade (2003); Schleiermacher (2004); Basnett (2003); Poucker (2012); Zavaglia (2017); Milton (2018).

Em seguida, ampliam-se as discussões com as seguintes subseções: *Marcadores culturais e os Estudos da Tradução; Os domínios culturais; As modalidades de tradução*, nas quais são apresentados os conceitos, definições, noções e reflexões relevantes para esta pesquisa, tendo como base os pressupostos teóricos de Aubert (1981; 1984; 2006); Validório (2008); Burke (2009).

Posteriormente, na quarta seção, intitulada *Os marcadores culturais da gastronomia afro-baiana na obra*, aborda-se sobre os domínios culturais, especialmente o domínio da cultura material e ideológica do vocabulário da gastronomia afro-baiana. Além disso, logo em seguida, a discussão perpassa às subseções: *A preparação do corpus; O suporte metodológico da linguística de corpus e da lexicografia; A estrutura da ficha lexicográfica*, a fim de explicar a metodologia utilizada para desenvolver a pesquisa, bem como, as *Fichas Lexicográficas* de

todos os marcadores culturais de domínio material e ideológico pertencentes ao âmbito gastronômico como um dos resultados desta pesquisa, com base nos aportes teóricos de Sardinha (2000; 2004); Dayrell (2005); Barbosa (1990).

Na quinta seção, *O Glossário: a macroestrutura e a microestrutura*, apresenta-se à macro e micro estrutura do glossário bilingue e posteriormente, tem-se o glossário bilingue, organizado semasiologicamente de A a Z, composto por 23 lexias analisadas e confirmadas como marcadores culturais referentes ao domínio ideológico e material com foco no léxico gastronômico de origem africana pertencente aos rituais do candomblé presente em *Dona Flor e seus dois maridos* (2000), com suas respectivas definições e abonações, com base nos aportes teóricos de Biderman (1984), Barbosa (1996; 2001), Houaiss e Villar (2001), Porta Dapena (2002), Barreiros (2017).

Na sexta seção, *Aspectos culturais da gastronomia afro-baiana e suas relações com os rituais do candomblé*, foi realizado, através do confronto de dados obtidos entre o texto fonte e o texto traduzido, uma descrição dos marcadores culturais, com base nas modalidades de tradução observadas no ato tradutório, tendo como base os pressupostos teóricos de Lody (1998), Bastide (1961), Vianna (1973), Querino (1988), Bitar (2002), Castro (2002), Frigeiro (2002), Vieira (2003), Aubert (2006), Borges (2008), Mascarin (2013), Farias et al (2014), Hortegas (2020), Eyin (s/a), Paixão (s/a).

Por fim, apresentamos as *Considerações finais* e as referências.

## 2 JORGE AMADO, AUTOR DE *DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS*

Jorge Amado figura entre os escritores brasileiros mais lidos, sendo considerado um dos mais relevantes representantes da segunda fase do modernismo literário no Brasil (1930-1945). O escritor baiano afirmava que seus romances são baseados em histórias que ele vivenciou ou ouviu contar, uma espécie de crônica da vida cotidiana. De fato, sua obra está ancorada em aspectos culturais do cotidiano. Jorge Amado dá voz a grupos sociais marginalizados, com destaque para a diversidade de crenças, raças, costumes e falares de um Brasil profundo e ancestral.

A obra de Jorge Amado despertou muito interesse de editores estrangeiros, por motivos que trataremos mais adiante. Isso o converteu num dos escritores brasileiros mais conhecidos no exterior por meio da tradução de suas obras, que alcançaram mais de 40 idiomas. Essa visibilidade dada à obra de Jorge Amado no exterior corresponde, em certa medida, a uma forma de difundir a cultura brasileira.

No âmbito brasileiro, a literatura de Jorge Amado é muito popular. Seus personagens e histórias foram representadas em telenovelas e povoam o imaginário coletivo. *Dona Flor e seus dois maridos* é uma de suas obras mais conhecidas. Foi publicada em 1966 e vendeu mais de 75 mil exemplares em pouco tempo. Ao longo dos anos, ultrapassou mais de 50 edições e foi publicado em mais de 20 países.

A narrativa apresenta um cenário cômico e divertido, ambientado num universo que possibilita distintas discussões sobre dimensões ideológicas e políticas, bem como aborda várias temáticas como o sobrenatural, o erotismo, a mestiçagem, a culinária, as tradições populares, a religião e a representação feminina.

No final da década de 1960, iniciava-se uma grande revolução comportamental como a segunda onda do feminismo e com isso “[...] pode-se dizer que o romance *Dona Flor e seus dois maridos* se insere nas reivindicações feministas dessa década [de 1960] de contestação da sociedade burguesa [...]” (ABDALA JUNIOR, 2002, p. 280).

O romance apresenta um drama amoroso que desnuda valores de uma sociedade conservadora, machista e patriarcal. Os prazeres mundanos, associados ao sexo e à gastronomia, confundem-se com o sobrenatural, pois nem mesmo a morte libera o espírito dos desejos mundanos.

A cidade de Salvador é representada com cores, cheiros e sabores. A narrativa apresenta o carnaval, o samba e a alegria do povo baiano. Além disso, dá ênfase à gastronomia nordestina

como marca principal da identidade cultural baiana que envolve todo o enredo do romance, descrevendo com riqueza de detalhes a cozinha baiana:

[...] a tipicidade gastronômica regional, quando preservada, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões que representa. A valorização da gastronomia seja ela típica ou regional deve estar vinculada ao patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possui, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao comensal. (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2009, p. 86).

Os hábitos alimentares de um povo representam aspectos de sua cultura e de sua história, identificando determinados grupos sociais e regiões. Cada cultura tem diferentes maneiras de expressar suas idiossincrasias, ou seja, há costumes, hábitos e elementos culturais que são específicos e caracterizam as suas tradições.

O personagem principal, que dá título ao livro de Jorge Amado, Dona Flor, é considerada a grande heroína da história, pois, apesar de todo o sofrimento que enfrentava, continuava lutando sempre por melhorias. Florípedes Guimarães, conhecida como Dona Flor, é uma professora de culinária da escola “Sabor e Arte”, localizada em sua residência. Era dessa forma que conseguia o sustento de sua casa.

Dona Flor vive um triângulo amoroso com seu primeiro marido já falecido, Vadinho, um homem dado aos prazeres carnavais, desonesto e preguiçoso, e seu segundo marido, Teodoro, trabalhador, religioso, carinhoso e zeloso da moral e dos bons costumes. Diante disso, Dona Flor perturbava-se com conflitos de moralidade e com os sentimentos que nutria pelos seus dois maridos, como se pode observar em sua fala “o coração contém de uma só vez, dois sentimentos, controversos e opostos” (AMADO, 2000, p. 424).

Atormentada pela dúvida, Dona Flor chegou à conclusão de que cada um a completava de modo diferente e decidiu viver um triângulo amoroso, mesmo sendo no plano do sobrenatural.

A relação com os mortos escapa às leis naturais e ao julgamento dos homens. O fato de manter uma relação amorosa com um espírito isentava Dona Flor do pecado da traição. Apenas ela e o morto tinham conhecimento do que se passava entre eles. No campo do fantástico, as leis são outras, mas Dona Flor não cedeu facilmente aos encantos do desencarnado: “Estava decidida: não lhe permitiria mais intimidades, nem abraços, nem os tais beijos inocentes, nem que junto a ela se estirasse para *conversar melhor*. Era uma mulher honesta, uma esposa séria” (AMADO, 2000, p. 386).

Há distintas possibilidades de leitura da obra, principalmente diante das suas diversas adaptações para a televisão e o cinema. As cenas pitorescas, ousadas e sensuais, contribuíram para o sucesso da obra, principalmente de sua versão para a telenovela<sup>1</sup>, o teatro<sup>2</sup> e o cinema<sup>3</sup>, não apenas no Brasil.

Na televisão, o romance de Jorge Amado já foi minissérie na Rede Globo, em 1977, com adaptação de Dias Gomes, direção de Mauro Mendonça Filho, protagonizada por Giulia Gam, Marco Nanini e Edson Celulari. Além da brasileira, há também a versão adaptada para a telenovela no México, em 2019.

A obra teve adaptações para peças teatrais como o musical intitulado *Saravá*, nos Estados Unidos, e foi inspiração para composições musicais<sup>4</sup> de Antônio Carlos e Jocaífi, e de Neneco e Preto Velho.

A adaptação do livro para o cinema foi um sucesso de bilheteria e marcou a história do cinema brasileiro. O filme de Bruno Barreto, lançado em 1976, ganhou diversos prêmios, incomodou os militares, provocou elogios e críticas. O filme foi exibido também nos Estados Unidos, na Europa e na América Latina.

De acordo com Gomes (2018, p. 237), “Dona Flor obteve o posto, por mais de trinta anos, do filme mais visto da história do cinema nacional desde sua estreia em 1976 (alcançou o patamar de 10,8 milhões de espectadores).”

Em relação à indústria cinematográfica,

[...] o filme de Barreto não atingiu a riqueza, a personalidade verdadeiramente excepcional do filme de Jabor, próximo da obra prima barroca, mas isso não impediu que *Dona Flor* seja um filme muito bom, engraçado e saboroso, sensual e tão preciso na evocação dos gestos de amor quanto ao respeito escrupuloso ao cenário [...]. (FILME CULTURA, 1979, s.p.).

Mesmo assim, foi recorde de vendas e, de acordo com Gomes (2018, p. 239), Bruno Barreto possibilitou

<sup>1</sup>Novela brasileira: Rede Globo, Mauro Mendonça, 1977. Novela Mexicana: Empresa, Diretor, atores e ano de exibição.

<sup>2</sup>Musical *Saravá*, dirigido e coreografado por Rick Atwell e Santo Loquasto, apresentando Tovah Feldshuh, Michael Ingram e vários outros atores, encenado nos Estados Unidos em 1979 e pela Fundação Cultural de Ilheus, adaptado por Fernando Guerreiro, exibido em Salvador e Ilheus em 1992.

<sup>3</sup>Filme dirigido por Bruno Barreto, com roteiro de Leopoldo Serran e Edmundo Coutinho, produtores Luís Carlos Barreto, Newton Rique e Companhia Serrador, trilha musical de Chico Buarque, protagonizado por Sônia Braga, José Wilker e Mauro Mendonça, lançado em 1976.

<sup>4</sup>Canção Balaio. Composição: Antônio Carlos Pinto / Jocaífi. e CARLOS, Antonio; JOCAFI. *Antonio Carlos e Jocaífi*: cantam Jorge Amado. Direção artística: Michel Kestemont. Produtora executiva: Márcia Melchior. Produtor musical: Cesar Machado. São Paulo: Acoustic Record Production, 1996. 1 CD (ca. 40 min). Remasterizado em digital.

[...] aos apreciadores uma pequena viagem de prazer ao Brasil. Não ao duro Brasil do Cinema Novo, mas àquela quintessência da imagem alegre que é a Bahia, onde o povo e a burguesia se liberam de inibições e medos num jogo fantástico e malicioso. (GOMES, 2018, p. 239).

As diversas interpretações e leituras da obra eram influenciadas por condicionantes culturais e sociais. O filme estava identificado com as propostas do cinema novo que trazia algumas indagações que incomodavam a crítica. No caso de *Dona Flor e seus dois maridos*, o filme esbanjou ousadia não apenas pela técnica, mas, principalmente, pelo roteiro ousado. Alguns críticos estrangeiros compreendiam que o filme estava acompanhado por um tom “pitoresco” e “exótico”, sendo assim “[...] parte da crítica internacional reconhecia na obra-fonte de Jorge Amado um teor de crítica ao comportamento da pequena burguesia baiana, traduzida por Barreto para as telas de cinema, sobretudo nos personagens de Flor e Vadinho” (GOMES, 2018, p. 238). Nesse sentido, a reação das pessoas ao filme foi das mais variadas, assim como a dos críticos.

Independente do debate acerca das inovações do filme, ele serviu para difundir a obra de Jorge Amado, não apenas no Brasil, mas, principalmente, no exterior. Segundo Hoineff (2010, p. 249), referindo-se a *Dona Flor e seus dois maridos*, nenhum outro filme moderno, ensinou o cinema brasileiro a falar com uma dicção própria.

De acordo com Gomes (2018, p. 242), o próprio Jorge Amado saiu em defesa do trabalho de Adaptação de Barreto, afirmando que “o filme belo e denso, creio que está à altura das melhores criações do cinema nacional.” Vale ressaltar que há muitas polêmicas em torno da obra, mas, em 2017, houve uma nova adaptação para o cinema, mostrando como *Dona Flor e seus dois maridos* mantém-se atual no imaginário coletivo.

É bastante provável que o filme tenha exercido alguma influência na tradução argentina feita por Rosa Corgatelli e Cristina Barros (2009), já que muitos leitores, no contexto da América Latina e certamente também as tradutoras, conheciam a história de Dona Flor a partir do filme e das versões televisivas que foram veiculadas em diversos países.

Como já dissemos, em *Dona Flor e seus dois maridos* (2000), Jorge Amado apresenta uma Bahia mestiça, sensual e um conjunto de elementos históricos e culturais que caracterizam as singularidades de um povo único em seus aspectos linguísticos e antropológicos. Esses aspectos peculiares podem ser observados nos usos linguísticos, especialmente no léxico presente em *Dona Flor e seus dois maridos*.

## 2.1 A TRADUÇÃO DE *DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS*

A obra *Dona Flor e seus dois maridos* foi traduzida para o alemão, árabe, búlgaro, chinês, eslovaco, espanhol, finlandês, francês, grego, hebraico, holandês, húngaro, inglês, italiano, lituano, polonês, russo, tailandês e tcheco. Vale salientar que, dentre eles, o espanhol é o idioma que apresenta mais de uma tradução. Quando há mais de uma tradução de uma obra, num curto espaço de tempo, é um indício do prestígio dessa obra diante da comunidade de leitores estrangeiros.

A primeira tradução para o espanhol foi publicada na Argentina, em 1969, pelo tradutor Lorenzo Varella, espanhol naturalizado argentino, que chegou ao país latino-americano em 1942, fugindo da Guerra Civil Espanhola. Assim como Jorge Amado, Lorenzo Varella também fazia parte do partido comunista e esse fato o aproximou do escritor brasileiro. A primeira tradução argentina foi reeditada oito vezes pelas editoras Emecé e Losada, entre 1969 e 1979, na coleção “Novelista de Nuestra Época”, conforme quadro 1.

Quadro 1– *Doña Flor y sus dos maridos* – Traduções por Lorenzo Varella

EDIÇÃO	OBRA
1ª	<i>Doña Flor y sus dos maridos</i> : edificante historia de amor. Tradução por Lorenzo Varella. Capa de Silvio Baldessari. Buenos Aires: Losada, 1969. 534 p. (Novelistas de Nuestra Época).
2ª	<i>Doña Flor y sus dos maridos</i> : edificante historia de amor. Tradução por Lorenzo Varella. Capa de Silvio Baldessari. 2. ed. Buenos Aires: Losada, 1970. 534 p. (Novelistas de Nuestra Época).
3ª	<i>Doña Flor y sus dos maridos</i> : edificante historia de amor. Tradução por Lorenzo Varella. Capa de Silvio Baldessari. 3. ed. Buenos Aires: Losada, 1971. 534p. (Novelista de Nuestra Época).
4ª	Não encontrado.
5ª	<i>Doña Flor y sus dos maridos</i> : edificante historia de amor. Tradução por Lorenzo Varella. Capa de Silvio Baldessari. 5. ed. Buenos Aires: Losada, 1974. 534p. (Novelista de Nuestra Época).
6ª	Não encontrado.
7ª	<i>Doña Flor y sus dos maridos</i> : edificante historia de amor. Tradução por Lorenzo Varella. Capa de Silvio Baldessari. 7. ed. Buenos Aires: Losada, 1976. 534p. (Novelista de Nuestra Época).
8ª	<i>Doña Flor y sus dos maridos</i> : edificante historia de amor. Tradução por Lorenzo Varella. Capa de Silvio Baldessari. 8. ed. Buenos Aires: Losada, 1978. 534p. (Novelista de Nuestra Época).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora, com base nas informações da Fundação Casa de Jorge Amado (2020).

As argentinas Rosa Corgatelli e Cristina Barros realizaram uma nova tradução de *Dona Flor e seus dois maridos*, contando até o momento, com quatro edições: (i) a primeira publicada pela Emecé Editores, em Buenos Aires, em 2007; (ii) a segunda, publicada pela Editora Alianza,

em 2008, em Madrid; (iii) a terceira, publicada em 2008 pela Editora Alianza Editorial, em Madrid; e (iv) a quarta, publicada em 2009, Alianza Editorial, também em Madrid. Rosa Corgatelli e Cristina Barros são tradutoras experientes, com uma vasta lista de obras traduzidas na direção português/espanhol. Elas também traduziram *Gabriela Cravo e Canela* (2006), de Jorge Amado.

A edição publicada pela Alianza Editorial, Madrid, 2009, reproduz o texto traduzido por Rosa Corgatelli e Cristina Barros, publicada pela Emecé Editores, Argentina, 2007. O prestígio de Jorge Amado no cenário internacional levou a Alianza Editorial a inseri-lo no projeto Biblioteca de Autor, que visa publicar as obras de escritores de projeção internacional. Por conta da dimensão da obra de Jorge Amado, a editora criou a coleção Biblioteca Amado, publicando as obras mais conhecidas do escritor, em formato de livro de bolso, vendidos a preços acessíveis: *Gabriela, clavo y canela*; *La tienda de los milagros*; *Doña Flor e sus dos maridos*; *Cacao*; *Sudor*; e *Capitanes de la arena*.

No catálogo da Biblioteca Amado, publicado como apêndice das obras da coleção e na quarta capa de *Doña Flor e sus dos maridos*, constam o seguinte texto:

*Inmenso retablo de las maravillas, homenaje a la vida y canto de libertad, DOÑA FLOR Y SUS DOS MARIDOS gira en torno al conflicto al que se ve enfrentada la protagonista cuando, viuda y casada en segundas nupcias con el pudoroso y circunspecto Teodoro, se ve requerida nuevamente desde el más allá por Vadinho, su anterior marido, holgazán, juerguista, enredador y fogoso amante. Contra un fondo sensual y colorido en el que lo maravilloso y lo cotidiano interactúan con toda naturalidad, el popular escritor brasileño Jorge Amado plasma en esta novela inolvidable y en su pintoresca galería de personajes todo el sabor, el humor y el encanto de la vida bahiana. (AMADO, 2009, quarta capa).*

O texto-propaganda da obra destaca o aspecto sensual, colorido e humorístico da obra, representados pela descrição do cotidiano, pelos personagens pitorescos e pelos encantos da vida baiana.

A narrativa começa com uma advertência aos leitores, esclarecendo que se trata de uma obra de ficção e que todos os personagens, seus nomes, costumes e todas as demais características não se referem a pessoas de carne e osso. Trata-se de uma estratégia do romancista para vincular a sua obra à realidade dos baianos:

*Un hecho se repite, constante y monótono, ante la publicación de cada nueva novela del autor de esta historia de doña Flor y sus dos maridos: hay siempre un(a) petulante que se mete en la piel de algún personaje y que proclama con altos gritos el escándalo, y se vale de las columnas de los diarios, con difusión, ingenio y amenazas al novelista: bofetadas, proceso o muerte. Para impedir que suceda lo mismo esta vez, el autor avisa a todos de que nadie vivo aquí, en esta obra de ficción, se encuentra retratado. Identidad de nombre y apellido, de apodo, profesión, edad, detalles físicos o morales, de fealdad o belleza, de celibato, matrimonio o concubinato, de color de piel, de mezcla de sangres, de virtudes y vicios, de cualidades y defectos, de todo, en fin, sin excepción, habrá sido la clásica, pura y simple coincidencia, ocurrida sin conocimiento del novelista. Quiso él fijar apenas aspectos del vivir bahiano y, en compañía de los lectores, sonreír a costa de ciertas ambiciones y ciertos hábitos de la pequeña burguesía definitivamente sin remedio, de vez en cuando enternecido con esta o aquella figura un poco rara aunque humana.*

*He aquí por qué cualquier parecido entre la realidad de la vida y la realidad de la novela -una naciendo de la otra y recreándola- es consecuencia de experiencia y búsqueda; pero si, por desgracia, alguna semejanza existiera entre personas vivas y personajes de la novela, habrá sido casual e inocente, a veces divertida coincidencia.*

*Así, cuando en las páginas de las aventuras matrimoniales de doña Flor el lector encuentre a un(a) fulano(a) con el mismo nombre, la misma profesión o el mismo aspecto, sepa desde ahora: que el personaje de la novela no es retrato de su conocido(a), y que cualquier semejanza entre ellos no es culpa*

Um fato se repete, constante e monótono, à publicação de cada novo romance do autor desta história de dona Flor e de seus dois maridos: há sempre um(a) cabotino(a) a meter-se na pele de algum personagem e a proclamar em altos gritos o escândalo, fazendo-o através das colunas dos jornais, com publicidade, brilho e ameaças ao romancista: bofetões, processo ou morte. Para impedir suceda o mesmo desta feita, o autor avisa a todos que nenhum vivente aqui, nesta obra de ficção, se encontra retratado. Identidade de nome e sobrenome, de apelido, de profissão, de idade, de detalhes físicos ou morais, de feiúra ou de beleza, de celibato, matrimônio ou amigação, de cor de pele, de mistura de sangues, de virtudes e de vícios, de qualidades e defeitos, de tudo, enfim, sem exceção, terá sido a clássica, pura e simples coincidência, ocorrida à revelia do ficcionista. Quis ele fixar apenas aspectos do viver baiano e, em companhia dos leitores, sorrir à custa de certas ambições e certos hábitos da pequena-burguesia definitivamente sem jeito, de quando em vez enternecido com essa ou aquela figura torta porém humana. Eis por que qualquer parença entre a realidade da vida e a realidade do romance — uma nascendo da outra e a recreando — é consequência de experiência e busca; mas, se por azar alguma semelhança existir entre pessoas vivas e personagens do romance, terá sido casual e inocente, por vezes divertida coincidência. Assim, quando nas páginas das aventuras matrimoniais de dona Flor o leitor encontrar um(a) fulano(a) cujo nome, profissão e aspecto lhe recordem conhecido(a) com o mesmo nome, a mesma profissão e o mesmo aspecto, fica sabendo desde já: o(a) personagem do romance não retrata seu conhecido(a), e qualquer semelhança entre eles não é culpa do autor e, sim, do tal sujeito(a) que

*del autor y, si, del tal sujeto(a) que anda por ahí pareciéndose a figuras de la novela como si esto fuera ocupación de gente seria. Manía de grandeza de ciertos tipos, locos por mostrarse. Ahora, con esta nota, queda todo aclarado y el asunto cerrado de una vez. Menos mal.*  
(AMADO, 2009, p. 9).

anda por aí a parecer-se com figuras de romance como se isso fosse ocupação de gente séria. Mania de grandeza de certos tipos, doidos por se mostrar. Agora, com esta nota, fica tudo esclarecido e o assunto encerrado de uma vez. Ainda bem.  
(AMADO, 2008, p. VIII).

A negativa é como se fosse uma confissão. A inspiração da narrativa foi construída, como o próprio Jorge Amado declarou em muitas ocasiões, baseada em suas experiências ou em histórias que ouviu contar. Além disso, é censo comum o fato de as obras de Jorge Amado estarem muito vinculadas às experiências do cotidiano.

Outra estratégia do romancista para aproximar a narrativa dos fatos cotidianos é uma carta/bilhete de Dona Flor para Jorge Amado que figura como narrador do romance e foi mantida na íntegra na tradução para o espanhol, com alguns problemas de tradução:

*Caro amigo Jorge Amado, el bizcochuelo de mandioca que yo hago no tiene receta, a decir verdad. Tomé la explicación de doña Alda, mujer de don Renato, el del Museo, y lo aprendí haciéndolo, rompiéndome la cabeza hasta encontrarle el punto. (¿No fue amando que aprendí a amar, no fue viviendo que aprendí a vivir?) Veinte bollitos de masa de mandioca o más, conforme el tamaño que se quiera. Le aconsejo a doña Zélia hacerlo grande de una vez, pues el bizcochuelo de mandioca gusta a todos y piden más. Hasta ellos dos, tan diferentes, sólo en eso coinciden: locos por el bizcochuelo de harina de mandioca. ¿Por otra cosa también? Déjeme en paz, don Jorge, no me haga enojar y no hable de eso, Azúcar, sal, queso rallado, manteca, leche de coco, de la fina y la espesa, de los dos se necesita. (Dígame usted, que escribe en los periódicos: ¿por qué se ha de precisar siempre de dos amores, por qué uno solo no le basta a nuestro corazón?) Las*

Caro amigo Jorge Amado, **o bolo de puba** que eu faço não tem receita, a bem dizer. Tomei explicação com dona Alda, mulher de seu Renato do museu, e aprendi fazendo, quebrando a cabeça até encontrar o ponto. (Não foi amando que aprendi a amar, não foi vivendo que aprendi a viver?) Vinte bolinhos **de massa puba** ou mais, conforme o tamanho que se quiser. Aconselho dona Zélia a fazer grande de uma vez, pois de bolo de puba todos gostam e pedem mais. Até eles dois, tão diferentes, só nisso combinando: doidos por **bolo de puba ou carimã**. Por outra coisa também? Me deixe em paz, seu Jorge, não me arrelie nem fale nisso. Açúcar, sal, queijo ralado, manteiga, leite de coco, o fino e o grosso, dos dois se necessita. (Me diga o senhor, que escreve nas gazetas: por que se há de precisar sempre de dois amores, por que um só não basta ao coração da gente?) As quantidades, ao gosto da pessoa, cada um tem seu paladar, prefere

*cantidades, a gusto de la persona; cada uno tiene su paladar, prefiere más Dulce o más salado, ¿no es así? La mezcla, bien livianita. Horno fuerte.*

*Esperando haberle respondido, don Jorge, aquí va **la receta, que ni receta es, apenas un mensaje. Pruebe el bizcochuelo que va junto con ése, y si le gusta, avise. ¿Cómo están todos los suyos? Aquí en casa, todos bien. Compramos una parte más de farmacia y tomamos casa para el veraneo en Itaparica; es muy chic. Lo otro, lo que usted sabe, eso, lo torcido, no se endereza. Mis madrugadas, ni le cuento, sería falta de respeto. Pero lo cierto es que quien enciende la banda del día por encima del mar es esta su servidora, Florípedes Paiva Madureira o doña Flor dos Guimarães.** (AMADO, 2009, p. 17-18).*

mais doce ou mais salgado, o é mesmo? A mistura bem ralinha. Forno quente.

Esperando ter lhe atendido, seu Jorge, aqui está à receita que nem receita é, apenas um recado. Prove o bolo que vai junto, se gostar mande dizer. Como vão todos os seus? Aqui em casa, todos bem. Compramos mais uma quota da farmácia, tomamos casa para o veraneio em Itaparica, é muito chique. O mais, que o senhor sabe, naquilo mesmo, não tem conserto quem é torto. Minhas madrugadas, nem lhe conto, seria falta de respeito. Mas de fato e lei quem acende a barra do dia por cima do mar é esta sua servidora, Florípedes Paiva Madureira ou dona Flor dos Guimarães.

(bilhete recente de dona Flor ao romancista) (AMADO, 2000, p. XIII).

A carta/bilhete é mais um recurso utilizado por Jorge Amado para dar um tom de veracidade à narrativa, numa espécie de metalinguagem, trazendo para tessitura da ficção a figura do narrador/autor. Além disso, num tom de intimidade, o personagem utiliza-se da gastronomia para confessar suas aventuras amorosas, construindo metáforas e refrãos tipicamente baianos.

Nessa carta, nota-se a presença do marcador cultural ‘bolo de puba’ traduzido para ‘bizcochuelo de mandioca’, apresentando uma mudança significativa no sentido do texto. O ‘bolo de puba’ é uma iguaria da culinária nordestina, preparado com massa de mandioca fermentada/apodrecida e amolecida. Não é nem de longe um biscoito. A ‘massa puba’ ou ‘carimã’ é uma técnica herdada dos indígenas brasileiros e não pode faltar nas festas juninas do Nordeste brasileiro e precisa de muita paciência para ser preparada, por conta da fermentação da mandioca.

O famoso bolo é tão saboroso que até os dois amantes de Dona Flor, diferentes em tudo, coincidem no gosto pelo quitute baiano e “por outra coisa também”. Quem já comeu o ‘bolo de puba’ sabe que tem uma consistência macia e um cheiro inconfundível. Mas, por se tratar de algo tão específico da cultura nordestina, o tradutor optou por uma estratégia de estrangeirização, transformando-o em algo comum ‘bizcochuelo de mandioca’, anulando

aspectos culturais que são representados pelo quitute nordestino, além de não expressar a relação que existe entre a gastronomia e os prazeres da carne que é peculiar à narrativa de Jorge Amado.

A relação de Vadinho com Flor está sempre associada ao prazer de alimentar o corpo e a alma, não apenas com os quitutes deliciosos, mas, também, de sexo. Ele utiliza metáforas gastronômicas para se referir à sua amada “meu manuê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda.” (AMADO, 2000, p. 07) e Dona Flor tinha prazer em servi-lo, saciando o apetite desenfreado de seu amante.

Após a morte de Vadinho, Dona Flor começou a experimentar receitas exóticas que não agradavam. Seu tempero não chegava ao ponto, mas quando voltou a se encontrar com o seu amante, seus pratos recuperaram o sabor. Há uma relação muito peculiar entre o estado de ânimo da cozinheira e o resultado de sua arte culinária.

Segundo Figueiredo (2014, s/p):

Jorge Amado se insere numa tradição rabelaisiana em que prevalece o realismo grotesco, que explora, sem preconceitos, as atividades do baixo ventre: comer, digerir, praticar o sexo. Considerada vulgar, ela foi, senão abandonada, ao menos marginalizada, pela literatura ocidental, como bem demonstrou Bakhtin em seu estudo sobre a obra de Rabelais. No entanto, no século XX, alguns escritores da América Latina retomaram esse veio popular a fim de dar destaque a aspectos populares da cultura.

Vadinho encarna o sujeito popular sem preconceitos que não se faz de rogado quando o assunto é comer, beber e folgar. Teodoro, o novo marido de Dona Flor, o farmacêutico português, representa o falso pudor do homem burguês religioso, que precisa ser comedido em suas atitudes, sexo somente duas vezes por semana e à mesa não se refastelava com os quitutes comia o suficiente. Na narrativa de Jorge Amado, a felicidade está do lado da daqueles que vivem intensamente as atividades do baixo ventre. A relevância da gastronomia na obra e sua relação com diversos aspectos que são cruciais para tecer os fios de sentidos da narrativa aumentam a responsabilidade do tradutor que precisa captar os sentidos desse vocabulário.

De acordo com Figueiredo (2014), a estética popular de Jorge Amado garante sucesso de público e envolve um problema de exotismo na representação do baiano, que é perceptível na sua recepção na Europa em geral, especialmente por meio das traduções.

Além dos problemas das traduções, as raízes desse pensamento exótico que tende para o erótico fazem parte da construção do imaginário acerca do Brasil e foi retratado por Sérgio Buarque de Holanda em *Raízes do Brasil* (1936), segundo ele “corria na Europa, durante o

século XVII, a crença de que alguém da linha do Equador não existe nenhum pecado.” (HOLANDA, 1973, p. 33).

Do ponto de vista do uso da Língua Portuguesa, Jorge Amado explora toda a potencialidade da língua falada pela gente simples, documentando um vocabulário muito rico de expressividade e relacionado a grupos sociais marginalizados. No Português Brasileiro, especialmente no Português falado na Bahia, a associação do ato de comer com a atividade sexual é muito natural e rende muitas metáforas criativas e sensuais que revelam certo erotismo e Jorge Amado soube explorar isso muito bem em *Dona Flor e seus dois maridos*. Traduzir essas lexias não é uma tarefa fácil.

Na edição da coleção Biblioteca Amado, as tradutoras investiram num glossário e em notas para facilitar o entendimento de algumas lexias. O glossário nas páginas 679 a 683, está organizado semasiologicamente de A a Z, e apresenta um total de 69 lexias, das quais 27 referem-se ao léxico gastronômico:

Quadro 2 - Lexias incluídas no glossário

1	Abará	38	Fubá
2	Acaça	39	Garimpo
3	Acará	40	Ifá
4	Acarajé	41	Ipeté
5	Afoxé	42	Jenipapo
6	Agogô	43	Macumba
7	Aluá	44	Malandro
8	Apeté	45	Maniçoba
9	Amalá	46	Modinha
10	Arroz de Haussá	47	Moqueca
11	Atabaques	48	Mungunzá
12	Batida	49	Ofá
13	Beiju	50	Orixás
14	Berimbau	51	Ossain
15	Bicho, jogo do bicho	52	Oxóssi
16	Bloco	53	Oxum
17	Boteco, botequim	54	Pirão
18	Búzio	55	Quindim
19	Caatinga	56	Rabada
20	Caboclo	57	Rancho
21	Cachaza	58	Reis
22	Cafuzo	59	Samba de Roda
23	Cajá	60	Sapoti
24	Candomblé	61	Sarapatel
25	Cangaceiro	62	Sertão
26	Canjica	63	Umbu
27	Capoeira	64	Vatapá
28	Caruru	65	Xangô
29	Cavaquinho	66	Xinxim

30	Chuchu	67	Yansã
31	Dendê	68	Yemanjá
32	Efô	69	Zabumba
33	Eruquer		
34	Eruexim		
35	Exu		
36	Farofa		
37	Feijoada		

Fonte: Elaborado pela pesquisadora, para esta pesquisa, com base em (AMADO, 2009).

As definições dos verbetes do glossário chamam a atenção porque há uma tentativa de manter o aspecto estrangeirizante das lexias, mas isso nem sempre é alcançado.

*Abará: Plato de la gastronomía afrobaiana, pequeña bolita de pasta de poroto fradinho con cebolla, sal, aceite de dendê, envuelta en hojas de banana y cocida en agua. A veces lleva camarón entero o molido mezclado en la masa.*  
*Acaçá: Comida preferida de varios orixás, pasta de harina de arroz o maíz con agua y sal, cocida a punto de gelatina, envuelta caliente, en trozos grandes, en hojas verdes de banano.*  
*Acará: Pez ornamental, teleósteo.*  
*Acarajé: Bollito hecho con poroto molido, condimentado con sal y cebolla ralada y frito en aceite de dendê.<sup>5</sup> (AMADO, 2009, p. 679).*

Nos exemplos destacados acima, nota-se a utilização de empréstimos e aproximação com rituais do candomblé, como se o leitor, na língua estrangeira, fosse capaz de compreender a lógica ritualística dos alimentos nas religiões de matrizes africanas, com definições muito genéricas que não alcançam os sentidos culturais/religiosos das lexias. Para alcançar os leitores estrangeiros, seria necessário ampliar as definições, com explicações culturais, pois quase não são inseridas notas de rodapé ou outra estratégia que comuniquem os sentidos culturais aos leitores da língua meta.

No romance, os alimentos estão vinculados a aspectos culturais que envolvem a religião, o cotidiano das pessoas e até mesmo a questões eróticas. A preparação dos quitutes converte-se em verdadeiros rituais que envolvem segredos, pois “[...] para a arte culinária, não bastam os materiais e suas quantidades: sem o gênio dos temperos, sem a vocação dos molhos, sem a intuição do ponto exato, ninguém chega ao paladar de dona Flor” (AMADO, 2000, p. IX).

<sup>5</sup> Tradução própria: Abará: Prato da gastronomia afro-baiana, pequeno bolinho de massa de feijão com cebola, sal, azeite de dendê, enrolados em folha de banana e cozido na água. Às vezes leva camarão inteiro ou moído misturado na massa.

Acaçá: Comida preferida de vários orixás, massa de farinha de arroz ou milho com água e sal, cozida ao ponto de gelatina, com pedaços grandes enrolados em folhas verdes de banana quente.

Acarajé: Bolinho feito com feijão moído, temperado com sal y cebola ralada e frito no azeite de dendê.

As tradutoras utilizam poucas notas de pé de página. Os raros casos foram utilizados na tentativa de auxiliar o leitor na compreensão do texto, contendo significações e descrições de determinadas lexias. Algumas notas não parecem fazer sentido, como é o caso da lexia ‘chuchu’ que poderia ser traduzida sem nenhum prejuízo, já que na língua espanhola há um equivalente ‘chayote’. Além disso, trata-se de um legume conhecido e difundido no mundo todo. A nota das tradutoras para ‘chuchu’ deu uma conotação exótica para a fruta, sendo utilizado até mesmo o nome científico: “2. Fruto verde, comestible, cubierto de espinhas (Sechium edule)” (AMADO, 2009, p.76).

Na edição utilizada para o presente estudo, publicada em 2009, o título da obra ficou *Doña Flor y sus dos maridos, História moral y de amor*, diferente da nomeada pelo tradutor Lorenzo Varela que optou por *Doña Flor y sus dos maridos: edificante historia de amor*. Apesar da diferença, nota-se certa ironia no título das versões. A história de amor de Dona Flor transgredir a moral cristã e patriarcal, na qual a mulher adúltera é indigna. Dona Flor tenta justificar seu ato adúltero pelo fato do seu primeiro marido estar morto, apesar de suas experiências amorosas serem bastante reais.

A obra está dividida em cinco capítulos, como se descrevem a seguir:

Quadro 3 – Título dos capítulos da obra

<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	<b>RESUMO</b>
Da morte de Vadinho, primeiro marido de dona flor, do velório e do enterro de seu corpo (ao cavaquinho sublime, Carlinhos Mascarenhas).	<i>De la muerte de Vadinho, primer marido de Doña Flor, del velorio y del entierro de su cuerpo, (en el cavaquinho, el sublime Carlitos Mascarenhas)</i>	Descreve um pouco sobre o Carnaval na Bahia, cenário no qual acontece a morte de Vandinho.
Do tempo inicial da viuvez, tempo de nojo, do luto fechado com as memórias de ambições e enganos, de namoro e casamento, da vida matrimonial de Vadinho e Dona Flor com fichas e dados e a dura esperança, agora sem esperança (e a incômoda presença de Dona Rozilda) (com Edgard cocô ao violino, Caimmt ao violão e o doutor Walter da Silveira com sua flauta encantada.)	<i>Del tiempo inicial de la viudez, tiempo de duelo, de luto cerrado, con las memorias de ambiciones y errores, de noviazgo y casamiento, de la vida matrimonial de Vadinho y de Doña Flor, con fichas y dados y la dura espera ahora sin esperanza (y la incómoda presencia de Doña Rozilda)</i>	Relata os pensamentos e lembranças boas e ruins de Doña Flor a respeito do seu falecido marido, bem como o sofrimento pela sua ausência.
Do tempo do luto aliviado, da intimidade da viúva em seu recato e em sua vigília	<i>Del tiempo de luto aliviado, de la intimidad de la viuda en su recato y su vigilia de</i>	Flor conhece o farmacêutico Teodoro Madureira que, mesmo diante do sofrimento do luto e sem querer viver

de mulher moça e carente, e de como chegou, honrada e mansa ao seu segundo matrimônio quando o carrego do defunto já lhe pesava sobre os ombros (com Dona Dinorá na bola de cristal).	<i>mujer joven y necesitada; y de cómo llegó, honrada y mansa, a su segundo matrimonio cuando la carga del difunto ya le pesaba sobre los hombros</i>	algum amor novamente, se dá uma nova chance de ser feliz ao perceber que ele era um homem bom, fiel e honesto que lhe tratava com carinho e delicadeza, ao contrário do seu falecido marido.
Da vida de Dona Flor, em ordem e paz, sem sobressaltos nem desgostos, com seu segundo e bom marido, no mundo da farmacologia e da música de amadores, brilhando nos salões, e o coro dos vizinhos a lhe recordar sua felicidade. (com Doutor Teodoro Madureira num solo de Fagote).	<i>De la vida de Doña Flor, en orden y en paz, sin sobresaltos ni disgusto, con su segundo y buen marido, en el mundo de la farmacología y de la música de aficionados, brillando en los salones, y el coro de los vecinos recordándole su felicidad.</i>	Descreve a lua de mel de Doña Flor com Teodoro. Momentos depois, a trama ganha novo destaque, Vadinho ressurgue dos mortos completamente sem roupa e passa a “infernizá-la”. Nesse momento, começa a luta com o sentimento erótico, valores e moral, nos quais Flor vive um conflito sem saber com qual marido ficar, sendo eles muito diferentes e juntos a completavam.
Da terrível batalha entre espírito e a matéria, com acontecimentos singulares e pasmosos circunstâncias possíveis de ocorrer somente na cidade da Bahia, e acredite na narrativa de quem quiser (com um coro de ataques e agogôs e com exu a tirar uma cantiga de sotaque: já fechei a porta, já mandei abrir).	<i>De la terrible batalla entre el espíritu y la materia. Con acontecimientos singulares y pasmosas circunstancias, posibles de ocurrir solamente en la ciudad de Bahía y crea lo que aquí se cuenta quien quisiere.</i>	Essa é a parte que deixou a obra famoso, pois inicia o triângulo amoroso entre Flor, Vadinho e Teodoro. Nesse momento, Flor desiste de lutar contra o sentimento que tinha por Vadinho e decide ficar com os dois. Ela não precisa escolher apenas um, já que os dois lhe completam, um no plano espiritual, mas que se fazia sentir com toda intensidade no plano físico e outro no plano terreno. Vadinho inicia suas artimanhas com Flor, com a sogra e com os seus amigos, parte que expressa uma comédia, com brincadeiras, erotismo e amor.

Fonte: Elaborado pela autora, para esta pesquisa, com base em Amado (2000; 2009).

Na tradução do português para o espanhol, ocorreram algumas omissões nos títulos dos capítulos. Observou-se, também, que as tradutoras optaram pela tradução literal, conservando a ideia central do texto.

Nesta seção, apresentamos um panorama do romance e sua tradução para a língua espanhola, apontando questões cruciais relacionadas à tessitura da narrativa, destacando a relevância do léxico da gastronomia. Na próxima seção, trataremos da tradução como atividade cultural e de contato entre línguas.

### 3 A TRADUÇÃO COMO CONTATO ENTRE CULTURAS

A tradução possui um papel social relevante que permite a interação entre culturas. Com a globalização e o aprimoramento dos meios de comunicação, a tradução tornou-se ainda mais necessária para garantir o funcionamento das sociedades. Os tradutores estão presentes nos mais importantes acontecimentos políticos que definem os rumos da sociedade, pois a mediação desses profissionais é essencial para garantir as relações diplomáticas. Acordos de paz, tratados comerciais, eventos que reúnem chefes de estado e o acesso ao legado cultural de uma nação dependem da mediação de um tradutor que atua como intérprete ou como tradutor de textos técnicos e literários.

Como dissemos, o tradutor exerce um papel de mediador cultural, mas ele não traduz apenas palavras, sua ação passa por gestos, costumes e valores que exigem conhecimentos que transcendem os aspectos linguísticos. No caso da tradução literária, há vários aspectos em jogo que envolvem questões comerciais e interesses dos editores, afinal de contas a obra literária é, também, um produto de mercado. Em muitos casos, o editor tem mais influência no ato tradutório do que o tradutor. As exigências dos editores podem direcionar o ato tradutório, anulando, de certa forma, a autonomia dos tradutores literários que dependem dos editores para que seu trabalho seja publicado.

A obra literária se insere num determinado sistema cultural e ganha forma a partir de um estilo de escrita e da sua recepção, pois o leitor, também, é considerado parte da sua existência histórica. A leitura de um texto provoca distintas reações que variam de acordo com a época em que a obra é lida. Um novo sentido é dado pelo leitor que passa a ser sujeito ativo no processo de recepção da obra, visto que, sem ele, a obra literária não ganha força.

Esses aspectos precisam ser considerados pelos tradutores, pois não se traduz uma obra que não foi lida. Toda obra traduzida já conta com leitores e, em alguns casos, com leitores estrangeiros.

No caso de *Dona Flor e seus dois maridos* (1966), a obra teve uma recepção muito ampla, como já sinalizamos anteriormente, e teve adaptações com diferentes interpretações, além de polêmicas e até alguns preconceitos e estereótipos acerca da temática tratada. Esses aspectos contribuíram para a difusão da obra, mas, principalmente, para que ela adquirisse novos sentidos. Diante disso, é necessário levar em consideração o período histórico e a função social da obra ao longo do tempo, já que, cada nova leitura amplia o sentido da obra.

Tendo em vista que o tradutor passa a ser um coautor do texto, ele também constrói novas formas de sentido, por meio do ato tradutório, promovendo um trânsito cultural entre

línguas/culturas. Sendo assim, apesar de o tradutor ter a liberdade para tomar suas decisões tradutórias, isso somente é possível quando se compreende a língua/cultura do texto fonte e o projeto literário no qual a obra está inserida, ou quando não há interferências de editores.

De acordo com Milton (1988, p. 80), vivemos em um mundo no qual as línguas estão sempre em contato, influenciando-se mutuamente e a tradução literária é, também, um meio de fazer circular novas palavras num determinado contexto linguístico, inicialmente por meio de empréstimos que, com o tempo, são domesticados (VENUTI, 1995).

Nascimento e Barreiros (2018) mencionam, como exemplo, a introdução da palavra ‘serton’ no repertório lexical em alguns países hispânicos, a partir da publicação do romance *Os Sertões* (1984), de Euclides da Cunha. Eles realizaram pesquisas em corpora de língua espanhola e observaram que antes da tradução, não havia registros dessa lexia. As definições que existem em dicionários temáticos fazem menção à tradução da obra de Euclides da Cunha e à realidade geografia brasileira. Na tradução de *Os Sertões* para a língua espanhola, Nascimento e Barreiros (2018) problematizaram a definição que consta no glossário do texto traduzido para a palavra ‘sertanejo’. Segundo eles, a definição do glossário remete a homem rude, ignorante e incivilizado, reproduzindo uma visão preconceituosa do homem do sertão. O caso de ‘sertanejo’ nos parece um exemplo emblemático para se pensar na difusão do léxico por meio das traduções.

Mesmo sabendo que a tradução transcende a correspondência entre unidades lexicais, pois a ideia de tradução literal já está superada, não podemos negar a importância do léxico no ato tradutório e na composição global do texto. Segundo Basnett (2003, p. 54), “a tradução não é a substituição de elementos lexicais e gramaticais entre línguas”, mas o tradutor opera na tessitura do texto, especialmente no nível lexical para compreendê-lo em sua globalidade. Os aspectos semânticos e culturais que residem nas palavras têm impacto na significação, no contexto e o tradutor lida com essas unidades para dar sentido ao texto traduzido, inserindo notas, construindo glossários e fazendo explicitações. Na obra estudada, as tradutoras se valem de um glossário, disponibilizado no final da obra como uma estratégia de tradução que visa levar mais informações aos leitores, mas utiliza poucas notas de rodapé referentes aos marcadores culturais.

No âmbito dos estudos da tradução, existem diversas abordagens, algumas já superadas e outras ainda em voga. Um dos primeiros conceitos utilizados na tradução foi o de “Tradução literal”, que pertence à corrente estruturalista. A tradução literal, segundo Souza (1998, p. 51), “está relacionada a uma ideia de fidelidade, neutralidade e objetividade”, na qual a tradução era feita palavra por palavra. Depois, surgiu uma nova abordagem, nomeado de “Tradução livre”

na qual se poderia, ainda segundo Souza (1998, p. 51), passar a ideia de uma tradução infiel, parcial e subjetiva.

Essas dicotomias levantam uma série de questionamentos, principalmente no que se refere à tradução literal, que se concentra na forma, já a tradução livre está relacionada ao sentido global do texto. Essa dicotomia levou alguns estudiosos a discutir outras possibilidades de entendimento do ato tradutório.

Segundo Arrojo (1996, p. 22), uma tradução “não poder ser meramente o transporte, ou a transferência, de significados estáveis de uma língua para a outra [...]”, é preciso considerar outros elementos além de uma compreensão focada na forma e nas estruturas da língua. Nesse sentido, os estudos acerca do conceito de língua foram fundamentais para os estudos da tradução. No âmbito dos estudos do léxico, a compreensão de aspectos culturais, sociais, antropológicos, históricos, cognitivos e políticos, que estão por detrás das palavras, possibilitaram ampliar a visão sobre o papel do léxico na tradução. Pode-se afirmar que o interesse em compreender como léxico foi tratado na tradução não é reduzir a análise do ato tradutório, muito pelo contrário, possibilita observar a irradiação das influências culturais e políticas que perpassam essa prática.

Segundo Rodrigues (1999, p. 124), foi na metade do século XVII que:

[...] ocorre uma mudança drástica na atitude em relação à ‘exploração’ do texto original, pois as línguas passam a ser consideradas em igualdade de importância e o texto-fonte surge como mestre guia da tradução.

É a partir desse novo olhar que se iniciam reflexões sobre o processo tradutório, considerando aspectos culturais que norteiam tanto o texto original quanto o texto traduzido.

Parte-se do princípio de que o tradutor precisa proporcionar o encontro entre autor e o leitor, nessa perspectiva a visão de Venuti (1995) sobre a estrangeirização e a domesticação tornam-se cruciais. A respeito da estrangeirização, Venuti (2008, p. 20) menciona que essa estratégia tem a função de aproximar o leitor do autor. Nesse sentido, é primordial que o tradutor respeite as diferenças culturais, as quais precisam ser preservadas nas traduções literárias. Para Venuti (2008), essa seria uma escolha ética feita pelo tradutor que mesmo reescrevendo o texto, precisaria manter certas marcas e a identidade cultural do texto fonte.

Por outro lado, a tradução domesticadora, segundo Venuti (2008, p. 20), tem a função de aproximar o autor do leitor através de uma redução etnocêntrica do texto estrangeiro. Com isso, entende-se que essa estratégia utilizada na tradução ocasionará algumas perdas linguísticas e culturais, o que se tornará prejudicial à língua de chegada.

Sendo assim, o tradutor influenciará no discurso do texto que traduz, priorizando aspectos da sua língua sobre a língua alvo, além de que pode haver imposição de crenças, valores e outras manifestações culturais e, assim, o tradutor passa a deixar suas marcas no texto.

De acordo com Schleiermacher (2001, p. 37),

[...] cada pessoa é denominada pela língua que fala, ela e todo seu pensamento são um produto dela. Uma pessoa não poderia pensar com total clareza nada o que estivesse fora dos limites da língua, a configuração de seus conceitos, a forma e os limites de sua contabilidade lhe são apresentados através da língua na qual nasceu e foi educada, inteligência e fantasia são delimitadas através dela.

Dessa forma, o tradutor precisa considerar o contexto sociocultural em que a língua fonte foi apresentada, principalmente na tradução literária, pois ajudará na compreensão dos elementos presentes na obra. Nesse caso a tradução unifica na língua as marcas subjacentes da presença da(s) outra(s) línguas com a qual ela está em contato, consistindo num grande desafio para o tradutor.

Segundo Magalhães (2007, p. 170),

[...] traduzir é sempre um exercício imperfeito, em que tentamos transpor para outro universo semântico ideias e sentimentos que não são nossos. Porém, temos a responsabilidade de assumi-los e incorporá-los. Na tradução, fazemos mais do que buscar sinônimos. Somos forçados a interpretar, a intuir o sentido de passagens dúbias. Fazemos escolhas a todo momento. Elegemos. Tomamos decisões. E com isso, naturalmente nos arriscamos ao erro.

Apesar de ter liberdade para tomar suas decisões e interpretar o texto fonte e vertê-lo para a língua meta, o tradutor sabe que o resultado de seu trabalho é uma entre várias leituras/interpretações possíveis do texto. Venuti (1995) alerta para a busca do equilíbrio para que a tradução não se distancie totalmente do texto fonte. Para que esse distanciamento não seja abismal, é preciso ter especial atenção para os marcadores culturais, considerando o sentido que essas palavras têm na obra e sua relação com o projeto cultural/literário do escritor.

Berman (2002, p. 18) sinaliza que a estratégia de utilizar a tradução literal em textos literários seria a forma mais adequada para manter a estrangeiridade da obra na tradução, sendo, portanto, uma maneira de manter o espírito do texto fonte e evitar que ocorra uma postura domesticadora excessiva que acontece, muitas vezes, devido a necessidades comerciais, políticas e ideológicas do outro.

A esse respeito Poucker (2012) apresenta uma contribuição importante, segundo ele, o tradutor vai escolher o que julga ser a melhor estratégia (estrangeirização e domesticação), mas

nenhuma das duas pode ser seguida de modo puro e consciente, pois as traduções literárias contêm uma mistura de diferentes substituições ora domesticadora, ora estrangeirizadora. Diante disso, as duas estratégias parte de uma tradução, mesmo que uma predomine, mas não anula a possibilidade da outra aparecer em algum momento, através de uma adaptação linguística e cultural. Além disso, o tradutor pode optar por uma delas ou fazê-las de forma consciente ou inconsciente em seus discursos para a manutenção do sentido do texto na língua meta.

Na tradução da obra *Dona Flor e seus dois maridos*, nota-se que as tradutoras optaram em manter a estrangeirização como estratégia de tradução, preservando algumas das lexias pertencentes ao âmbito gastronômico específico da cultura soteropolitana conforme se apresenta no texto fonte. No entanto, algumas vezes, a estrangeirização é feita de modo a complicar o entendimento do texto, como ocorre com o caso da lexia ‘chuchu’, já mencionado nessa dissertação.

Em *Dona Flor e seus dois maridos*, Jorge Amado apresentou a cultura popular de Salvador com riqueza de detalhes, desde as descrições das ruas, das danças, dos personagens, costumes e principalmente da culinária. De acordo com Sorá (2003, p. 147), “*ningún escritor como él tuvo un reconocimiento tan repentino como fiel reflejo de la brasilidade ni tan eficaz para las políticas simbólicas de los campos literarios y burocráticos.*”<sup>6</sup>

Os textos das obras de Amado são marcados pela utilização de expressões e termos regionais que representam marcas culturais específicas da realidade da sociedade baiana. Muitas de suas obras trazem essas marcas exploradas na culinária baiana, associadas aos personagens emblemáticas: Tereza Batista, Gabriela, Tieta, Dona Flor, entre outras. Assim, a culinária baiana passa a ser conhecida em diversos países, além disso, é possível notar, por meio da culinária, como a sociedade brasileira se formou, com influências indígenas, africanas e europeias.

A culinária é uma das mais importantes formas de representação da identidade cultural de uma comunidade. De acordo com Braune (2007, p. 82), a

Gastronomia é, antes de tudo, cultura, expressão e arte de um povo. Nutre-se das tradições culinárias de todas as camadas sociais. É um grande caldeirão cultural onde se tem representados os elementos mais simples como a mandioca até os mais sofisticados como a lagosta.

---

<sup>6</sup> Tradução própria: “nenhum escritor como ele teve um reconhecimento tão repentino como reflexo fiel da brasilidade nem tão eficaz para as políticas simbólicas dos campos literários e burocráticos.”

Em *Dona Flor e seus dois maridos* (2009), a culinária está presente em toda a obra, já que o personagem principal, Dona Flor, como já dissemos, é uma professora que dá aulas de culinárias na Escola Sabor e Arte. Dessa forma, a gastronomia envolve toda a trama e dialoga com diversos aspectos do cotidiano. É uma forma de ganhar a vida, gerar renda e sustentar a casa; é oferta para as entidades das religiões de matriz africana; é prazer e diversão.

Na obra, as lexias que representam a culinária baiana contemplam uma diversidade cultural bastante ampla e cheia de especificidades, como por exemplo: ‘abará’, ‘acarajé’, ‘arroz-doce’, ‘canjica’, ‘caruru’, ‘cocada’, ‘cuscuz’, ‘manuê’, ‘moqueca’, ‘mungunzá’, ‘pamonha’, ‘quitute’, ‘sarapatel’ e ‘vatapá’, que revelam a mestiçagem, o sincretismo e a fé dos baianos:

Clase teórica:

Ingredientes (para 8 personas): una taza de leche de coco, puro, sin agua, una taza de aceite de *dendê*, un kilo de siri mole. Para la salsa: tres dientes de ajo, sal a gusto, el zumo de un limón, cilantro, perejil, cebollita de verdeo, dos cebollas, media taza de aceite de oliva, un pavimento, medio kilo de tomates. Para después: cuatro tomates, una cebolla, un pimiento.

Clase práctica:

Rallen dos cebollas, machaquen el ajo en el mortero.

Cebolla y ajo no apestan, no, señoras, son frutos de la tierra, perfumados.

Piquen el cilantro bien picado, el perejil, algunos tomates [...].<sup>7</sup> (AMADO, 2009, p. 67).

Nessa receita, o personagem ensina às alunas a fazerem uma Moqueca de Siri Mole, a qual pode ser feita por qualquer leitor da obra, devido a sua riqueza de detalhes e o passo a passo descrito. Na referida receita, aparece a lexia ‘dendê’, que foi destacada em itálico pelas tradutoras como uma estratégia de deixar as marcas culturais do texto fonte, a fim de mostrar ao leitor que essa lexia é um alimento específico que representa a cultura baiana e não pode ser traduzida por não possuir uma lexia que mantenha o mesmo significado cultural. Nesse sentido, se retomarmos as estratégias de Venuti (1995; 2008) e Berman (2012), essa é uma estratégia de estrangeirização com a intenção de respeitar as diferenças culturais.

As traduções das lexias culturalmente marcadas precisam levar em conta seu contexto, para que não percam as características do texto fonte, e para que sejam atribuídos novos

---

<sup>7</sup> Traduzindo: “Aula teórica: Ingredientes (para 8 pessoas): uma xícara de leite de coco, puro, sem água, uma xícara de azeite de dendê, um kilo de siri mole. Para o molho: três dentes de alho, sal a gosto, o suco de um limão cointado, salsinha, cebolinha verde, duas cebolas, meia xícara de azeite de oliva, meio kilo de tomate. Aula prática: Rale duas cebolas, machuquem o alho o com um pilão. Cebola e alho não fedem não, moças, são frutos da terra, perfumados. Piquem o coentro bem picadinho, a salsinhas, alguns tomates [...]” (AMADO, 2000, 34).

significados a elas. Assim, o tradutor precisa adaptar a língua à cultura de chegada. Nessa perspectiva, Trindade (2003, p. 182) afirma que:

[...] traduzir é fazer uma ponte entre duas culturas, sendo assim, toda tradução parte de um conjunto de sentidos expressos em palavras de um determinado idioma que deve ser transposto integralmente em um novo idioma que também possui suas características culturais e sociais. Portanto não importa qual é o tipo de tradução que seja feita, o tradutor sempre precisará ter em mente que ele está traduzindo um conjunto de sentidos.

O vocabulário da gastronomia tem características culturais e sociais que o tradutor não pode ignorar. No caso da tradução de *Dona Flor e seus dois maridos*, nota-se que, para preservar os sentidos do texto fonte, as tradutoras lançaram mão de empréstimos destacados em itálicos e muitos deles incluídos no glossário, elencados no *Quadro 2*, mas as definições apresentadas não atendem satisfatoriamente o entendimento das lexias.

Para o embasamento teórico, apresentamos, a seguir, algumas concepções, noções, definições e reflexões relevantes para o estudo dos marcadores culturais na tradução para a língua espanhola da obra estudada.

### 3.1 MARCADORES CULTURAIS E OS ESTUDOS DA TRADUÇÃO

Nesta subseção, abordamos o conceito de marcador cultural e algumas reflexões acerca dos estudos da tradução. Essas discussões são importantes para a compreensão das análises que integram a presente pesquisa.

Os marcadores culturais têm sido objeto de interesse de pesquisadores que buscam entender o processo tradutório de lexias culturalmente marcadas. O termo “marcadores culturais”, no âmbito da tradução, volta-se para estudos que colocam em paralelo as palavras no texto fonte e no texto meta. Esse tipo de estudo contribui para os estudos lexicais, uma vez que analisar esse vocabulário em obras literárias é, também, compreender como os autores mobilizaram o léxico para dar sentido a suas narrativas e como os tradutores reelaboram esses sentidos na língua meta. Esse tipo de estudo considera a inter-relação entre língua, cultura e léxico da língua de partida para a língua de chegada.

Ao estudar a tradução dos marcadores culturais, é importante levar em consideração o contexto de produção e o projeto literário do autor. No caso das obras de Jorge Amado, não podemos deixar de considerar sua intenção de explorar os aspectos culturais, sociais, antropológicos, econômicos e linguísticos da Bahia. Suas obras estão comprometidas com a

valorização da ancestralidade do povo negro da Bahia, as raízes africanas e o sincretismo com cultura cristã.

A atividade tradutória em torno do romance *Dona Flor e seus dois maridos* possibilita compreender o contato entre diversas culturas que foram mobilizadas por Jorge Amado para construir a sua narrativa. Traduzir o texto do escritor baiano implica num esforço em captar as idiossincrasias das culturas que entram em cena no romance.

Não podemos deixara de considerar, também, que o tradutor pode assumir papel ativo na tradução cultural de elementos peculiares à narrativa, captando elementos que são cruciais para a concepção da obra. Pode-se citar, como exemplo, o vocabulário da gastronomia baiana presente na obra *Dona Flor e seus dois maridos* (2000). Os ingredientes e os quitutes utilizados na preparação de alguns alimentos estão relacionados aos rituais do candomblé, são alimentos dos orixás<sup>8</sup>, fazem parte de rituais que remetem à ancestralidade de um povo e que estão vinculados a mitos e práticas divinatórias.

Às vezes, o recurso utilizado pelo tradutor muda o sentido de tal forma que se perde o efeito pretendido no texto fonte, por isso, a postura do tradutor se refletirá nas estratégias utilizadas durante o processo tradutório. Dessa forma, uma postura ética contribuirá para nortear as escolhas feitas pelo tradutor. Segundo Venuti (2019, p. 20), “[...] a postura ética que advogo insiste em que as traduções sejam escritas, lidas e avaliadas com maior respeito em relação a diferenças linguísticas e culturais.” Isso significa que não podemos esperar que o tradutor reproduza os mesmos efeitos de sentido da obra original. Isso é impossível, mas, também, faz parte do compromisso ético do tradutor minimizar algumas questões que podem distanciar, demasiadamente, o texto traduzido de aspectos culturais que são cruciais na obra.

Ainda segundo Venuti (2019, p. 166), uma ética tradutória não se restringe apenas a uma noção de fidelidade, mas, também, a valores éticos implícitos em questões profissionais, institucionais e sociais. Sendo assim, a tradução irá exercer um poder na construção de representações de culturas estrangeiras. O tradutor poderá ser visto como agente ético de mudança social que poderá influenciar na formação de um leitor domesticado.

Para entender esse jogo de forças que operam na tradução, considerando os domínios da cultura, adotamos o conceito de marcador cultural postulado por Aubert (1981; 2006). Conforme o autor, os marcadores culturais

[...] correspondem a vocábulos ou expressões que representam elementos inseridos em uma determinada cultura, e que revelam realidades específicas

---

<sup>8</sup> Comida ritualísticas das religiões afro brasileiras, no qual o prepara requer um ritual e no qual cada comida refere-se a um Orixá específico.

do ponto de vista ecológico, material, social e ideológico. (AUBERT, 1981, p. 2).

Para Aubert (1991), os marcadores culturais são as lexias pertencentes a uma cultura e não existem em outra, pelo menos com os mesmos contornos semântico-culturais. Dessa forma, esses vocábulos e expressões são específicos, sendo marcadas pelo aspecto cultural. Assim, compreende-se que os marcadores culturais estão ancorados em uma cultura e sua tradução precisa levar em conta tais aspectos.

As especificidades dos marcadores culturais referem-se a questões linguísticas e extralinguísticas que são exclusivas de determinada língua-cultura circunscrita a espaços geográficos, a grupos sociais e religiosos. Dependendo do contexto em que os marcadores culturais aparecem, podem pertencer a categorias diferentes, classificadas em quatro domínios, a saber: ecológico, material, sociais e ideológicos que remetem a um conjunto de valores e de diferenças culturais.

Ao traduzir um marcador cultural, o tradutor poderá encontrar alguns obstáculos, uma vez que a tradução supõe produzir sentidos em outra língua e em outra cultura. Segundo Aubert, (1981, p. 2), isso ocorre porque as “[...] peculiaridades socioculturais variam de povo para povo, de país para país ou de região para região.”

Ainda de acordo com Aubert (2006, p. 27), as palavras ou expressões que podem ser consideradas como marcadores culturais devem ser vistas dentro de um contexto cultural, analisando todo seus aspectos históricos, sociais, religiosos e jamais visto de forma isolada da complexidade que envolve um sistema cultural manifesto nas unidades lexicais. Traduzir marcadores culturais está para além de traduzir a língua apenas como estrutura, essa atividade consiste em um grande desafio para o tradutor, visto que,

[...] o maior desafio no estudo da tradução está em desvendar a ‘alquimia’ pela qual se processa o transporte de uma determinada mensagem, vasada numa determinada língua, para outra mensagem que, embora manifestamente outra, por expressar-se em outra língua, suporte de outro complexo sócio-cultural [...].

O trabalho de análise da tradução, na perspectiva dos marcadores culturais, busca entender como se processa a mensagem de uma língua para outra, considerando os contextos e os sentidos que se relacionam com situações culturais específicas. Sabemos que a noção de equivalência absoluta na tradução já está superada, por isso é interessante pensar na ocorrência de trânsito cultural dos vocabulários culturalmente marcados. Se pensarmos numa equivalência,

como a correspondência absoluta de sentido, estaríamos considerando que as línguas são homogêneas e fazem parte de um sistema invariável, o que não pode ser aceito.

De acordo com Rodrigues (2000, p. 92),

[...] a tradução pratica a diferença entre valores, crenças e representações sociais, assim como funciona como agente de domínio. Conceber a tradução como equivalência é um meio de mascarar essa face perturbadora do processo.

Dessa forma, compreendemos que não é necessário buscar uma equivalência e que isso mesmo não é possível. Principalmente no que se refere à tradução dos marcadores culturais. Isso se torna mais complicado, já que, existem tantos elementos culturais envolvidos, os quais, muitas vezes, nem podem ser traduzidos. Por isso, pensar em como estabelecer um trânsito cultural entre a língua fonte e a língua alvo é uma possibilidade de não perder o sentido cultural que permitiu concretizar a obra e seu discurso e, ao mesmo tempo, produzir um novo discurso, que encontre acolhida na cultura alvo.

Há várias estratégias de tradução que podem ser usadas no tratamento dos marcadores culturais. A explicitação e o empréstimo são as mais comuns e que se colocam no plano mais viável para concretizar o trânsito cultural, mas, muitas vezes, ocorre a omissão e até mesmo erros de tradução interrompendo o fluxo das ideias materializadas pelo autor na língua fonte.

As marcas culturais são peculiares a todas as línguas e o léxico é uma das formas mais evidentes dessa relação. Essas marcas correspondem a três dimensões na língua, sendo elas: gramatical, discursiva e referencial. Assim,

[...] tudo na língua e toda expressão da língua na fala porta em si uma ou mais marcas reveladoras deste vínculo cultural, traços que remetem a conjuntos de valores, de padrões comportamentais, lingüísticos e extralingüísticos que, tanto quanto os traços pertinentes fonológicos, gramaticais e semânticos, individualizam e caracterizam ou tipificam determinado complexo língua/cultura em relação a outras línguas/ culturas, próximas ou distantes (por qualquer critério de proximidade ou distância que se queira adotar). (AUBERT, 2006, p. 24).

Esse complexo relacionado à língua/cultura abordado por Aubert (2006) ocorre porque não há como obter uma equivalência pura e absoluta, pois as línguas são diferentes, seus valores e significações são singulares. Isso se torna um desafio para o tradutor que, na tentativa de aproximar, pode distanciar o texto fonte do texto meta.

Aubert (2006) compreende marca cultural e marcador cultural como sinônimo. Assim,

[...] mesmo aspectos aparentemente restritos à dimensão gramatical não deixam de conter essas marcas, como testemunham, entre tantos outros aspectos, as diferenças interlinguais na marcação de gênero, número, grau e definido / indefinido, a expressão de tempo e aspecto (vinculada mais ou menos estreitamente à conjugação verbal), as formas de tratamento, as preposições marcadoras da espacialidade (estática ou dinâmica), etc., etc. No plano discursivo, podem ser observadas marcas desta natureza particularizadora nas intertextualidades que fazem sentido em determinado complexo língua/cultura, mas fazem outro sentido (ou sentido algum) em outros complexos língua/cultura. Outras marcas, ainda, dizem mais diretamente respeito à dimensão referencial das línguas, remetendo aos universos ecológico (flora, fauna, topografia, hidrografia, etc.), da cultura material (objetos e espaços criados pelo homem), da cultura social (relações sociais de toda ordem) e da cultura religiosa (nos termos de Nida, 1945), ou, talvez mais precisamente, ideológica (referências a sistemas de crenças) (vide, p. ex., Aubert, 1998, 2003). Todas essas marcas serão aqui denominadas marcadores culturais, e admitimos, no que interessa à tradução e ao traduzir, que representam, ao lado da função poética da linguagem, as principais dificuldades tanto do fazer tradutório quanto da reflexão sobre o traduzir [...]. (AUBERT, 2006, p. 25).

Mesmo que as marcas culturais possam ser compreendidas dentro de um plano maior, com mais particularidades, elas estabelecem a relação sinonímica com os marcadores culturais. Entretanto, Reichman e Zavaglia (2014) abordam outras questões acerca dessas definições:

[...] entendemos aqui marcas culturais como relações abstratas que se estabelecem espaço-temporalmente entre esquemas culturais mais gerais e esquemas culturais mais específicos, como a relação entre a legislação brasileira sobre o ensino e os sistemas de ensino brasileiro, e os marcadores culturais como objetos textuais que representam essas relações, como o gênero textual brasileiro histórico escolar ou a terminologia desse gênero. (REICHMAN; ZAVAGLIA, 2014, p. 52).

Como se pode notar, Reichman e Zavaglia (2014) fazem uma distinção entre marca cultural e marcador cultural. A marca cultural compreende uma amplitude maior de diversos aspectos que envolvem a língua, o marcador cultural restringe-se a um elemento que está dentro dessa amplitude maior.

Com o objetivo de lançar luz a esse tema, Validório (2008) propõe uma definição de marcadores culturais:

Os MCs evidenciam, dependendo dos contextos em que ocorrem diferentes situações da língua e cultura de partida, que envolvem fatores linguísticos. Considerando as nuances de sentido trazidas pelos MCs, nota-se que refletem os registros linguísticos de um determinado povo, no que tange à sua ideologia, costumes, culinária, religião, refletindo seu modo de viver, pensar, agir. (VALIDÓRIO, 2008, p. 50).

Os marcadores culturais estão presentes nos discursos nas mais diversas situações que envolve a língua/cultura de partida. Essa variedade de nuances de sentido, trazidas pelos marcadores culturais, no que diz respeito à tradução, “[...] deve ser vista como uma atividade subjetiva, reflexiva e criativa, cujo domínio da liberdade se estende entre dois polos: a) o sentido do texto que se pretende traduzir e b) a língua para qual se traduz.” (ALMEIDA; DELVIZIO, 2016, p. 628). Como já dissemos e voltamos a insistir, a tradução de um marcador transcende uma tradução apenas linguística, pois é preciso manter uma relação social e histórica com a lexia, ou seja, vê o que está atrás da lexia cultural. Essa é uma das muitas abordagens sobre os estudos da tradução, visto que, a tradução assume uma diversidade de facetas que dependem do ponto de vista crítico do tradutor e da postura que ele assume, pois o mesmo pode se posicionar dentro da cultura receptora ou da cultura fonte.

De acordo com Pagano (2000), a revisão crítica pós-colonial traz à tona as questões de diferença cultural de forma ampla, inserindo o ato tradutório num sistema cultural diverso e atravessado por inúmeros discursos que envolvem jogos de poder muito complexos.

Ainda nessa perspectiva, Pagano (2000, p. 158) afirma que “a condição pós-colonial revela a cultura como operação ampla de tradução que opera em âmbito transnacional, translíngüísticos e trans-históricos.” Sendo assim, o ato tradutório precisa levar em consideração as ideologias presentes no texto original.

Embora tenha sido adotada a concepção de Aubert (2006) sobre os marcadores culturais para esta pesquisa, conforme já foi mencionado anteriormente, é preciso considerar a complexidade da tradução, do ponto de vista cultural.

Em relação à tradução literária, pode-se considerá-la como uma das traduções mais desafiadoras para os tradutores, pois é preciso saber lidar com lexias culturalmente marcadas, com a diversidade e peculiaridades idiomáticas. Na tradução literária encontra-se um vasto número de marcadores culturais, principalmente em obra de cunho regionalista, portanto,

[...] a existência de traduções de obras literárias de cunho regionalista, por vezes tão estreitamente vinculada a determinadas realidades que até mesmo falantes da mesma língua, mas pertencentes a outras subáreas culturais, sociais e/ou geográficas, enfrentam sérias dificuldades para bem apreenderem o conteúdo do texto em toda a sua plenitude. (AUBERT, 1981, p. 3).

Não é raro o fato de ocorrer dualidades de entendimento de marcadores culturais dentro de um idioma, sendo necessário lançar mão da chamada tradução intralingual, que consiste na interpretação dos signos verbais por meio de outros signos da mesma língua. Sabe-se, por exemplo, que poucos falantes nativos do português brasileiro saberão dizer o que significa

‘Xinxim’, ‘acaçá’ ou ‘efô’. Isso ocorre porque esses marcadores culturais são específicos da cultura afro-baiana e estão associados a diversos aspectos culturais, históricos, sociais, e que, mesmo pertencendo à língua portuguesa do Brasil, não são compreendidos por todos os falantes do português. Naturalmente, na tradução isso se torna ainda mais problemático. Segundo Burke (2009, p. 17), “quanto maior a distância entre línguas e culturas envolvidas, mais claramente aparece problema na tradução.”

Sabe-se que as traduções de obras regionalistas representam um grande desafio para o tradutor, pois ele precisa conhecer os aspectos da língua meta e o projeto cultural que o autor do texto materializou em seu discurso. Do contrário, as marcas que sustentam o discurso e o situam numa determinada região/cultura podem ser apagados. Isso não significa dizer que o tradutor não deva deixar suas marcas no texto traduzido, mas, nesses casos, há limites para sua interpretação. A esse respeito, Arrojo (1993, p. 81) menciona o seguinte: “o tradutor, implícita ou explicitamente, impõe ao texto que traduz os significados inevitavelmente forjados a partir de seus próprios interesses e circunstâncias.” Portanto, se o tradutor não tiver consciência dos elementos culturais que influenciaram o autor do texto, ou se ele não compreender o projeto cultural do qual a obra literária faz parte, corre-se o risco de subestimar o efeito de determinadas palavras e expressões que são muito relevantes para o entendimento da obra.

Segundo Aubert (1998), ao estudar obras comprometidas com uma dicção regionalista, como é o caso de *Dona Flor e seus dois maridos*, é possível analisar

[...] soluções para lidar com palavras e expressões ancorada em uma cultura ou ambiente natural específico para as quais, ao menos em tese, não haveria equivalentes possíveis em língua meta, [...] [termos esses] que constituem o chamariz para os leitores e uma das maiores motivações para a tradução. (AUBERT, 1998, p. 122).

Ao traduzir esse léxico em particular, é preciso dar ênfase a uma realidade cultural e nesse sentido o tradutor assume um papel crucial. Além disso, como já dissemos, o ato tradutório está para além de traduzir palavras, ele corresponde a uma prática intercultural, pois “mais do que conhecedor de línguas de trabalho, mas também da cultura dos países falantes daquelas línguas.” (VALENTE, 2006, p. 29), por isso é preciso ter consciência das marcas culturais do texto fonte para estabelecer os melhores trânsitos culturais entre as línguas em questão, sem desconsiderar traços culturais da língua de partida.

Os marcadores culturais evidenciam situações da língua em que se precisa observar o seu contexto, pois “a tradução não acontece no vácuo, [e] sim em um contínuo; ela não é um ato isolado, mas parte de um processo de transferência intercultural.” (BASSNETT, 1999, p.

2). Uma obra literária contempla uma parte da cultura de um povo, e é nesses contextos que se identificam as inúmeras variações linguísticas e culturais, visto que, a literatura tem sido uma grande via de contato entre as diversas relações linguísticas, uma vez que os textos literários trazem em seu enredo características singulares de uma determinada comunidade.

A seguir, trataremos sobre os domínios culturais postulados por Aubert (1981).

### 3.1.1 Os domínios culturais

O primeiro estudo acerca dos marcadores culturais foi realizado por Nida (1945), que os classificou em um sistema baseados em domínios. No entanto, Aubert (1981) revisou a classificação de Nida e propôs uma classificação em quatro domínios. Tanto os estudos de Nida (1945), quanto os de Aubert (1981), buscam sistematizar o estudo dos marcadores culturais, dentro de uma visão estruturalista, organizada da seguinte forma:

**Domínio da cultura ecológica** – vocábulos designando seres, objetos e eventos da natureza, em estado natural ou aproveitados pelo homem, desde que o conteúdo intrínseco do vocabulário não implique em ser objeto ou evento que tenha sofrido alteração pela ação voluntária do homem – urubu, juazeiro, chuva de caju, chapadão, vereda, etc.;

**Domínio da cultura material** – vocábulo designando objetos criados ou transformados pela mão do homem, ou atividades humanas – maloca, gibão, cachaça, aboiado, roça, chácara, cacimba, samba, vaquejar, atocaiar, candomblé, etc.;

**Domínio da cultura social** – vocábulos que designam o próprio homem, suas classes, funções sociais e profissionais, origens, relações hierárquicas, bem como as atividades e eventos que estabelecem, mantêm ou transformam estas relações, inclusive atividades linguísticas: jagunço, tupi, apadrinhar, mulato, coronel, pai-de-santo, concessão de sesmarias, desafio, destilado, etc.;

**Domínio da cultura ideológica** – vocábulos que designam crenças, sistemas mitológicos e as entidades espirituais que fazem parte desses sistemas, bem como as atividades e eventos gerados por tais entidades: mula-sem-cabeça, Ogum, Iansã, encantado, assombrar, benzedura, etc. (AUBERT, 1981, p. 40-41, *grifos nossos*).

Apesar de ter algumas limitações, esta classificação dos domínios culturais, são importantes porque criam categorias para análise do vocabulário e servem para dimensionarmos os processos tradutórios. Cada domínio representa valores culturais distintos e particularidades específicas que precisam ser levadas em consideração. Entretanto, vale questionar se um marcador cultural pode pertencer a mais de um domínio.

Na presente pesquisa estudamos os marcadores culturais relacionados à gastronomia afro-baiana, que são produtos resultantes da ação humana, algo que se materializa a partir de

uma atividade desenvolvida pelo homem. Naturalmente, as lexias que se referem à gastronomia são classificadas no domínio material. No entanto, a gastronomia afro-baiana, na maioria das vezes, está relacionada às práticas religiosas do candomblé. São comidas de santo, pertencentes a rituais sagrados oferecidas aos orixás. Existe, portanto, um valor simbólico, relacionado às crenças do povo de santo, ao sistema mitológico dos orixás, permitindo também relacionar essas lexias da gastronomia afro-baiana ao domínio da cultura ideológica, segundo a definição de Aubert (1991).

Marcadores culturais como ‘acaçá’, ‘efó’, ‘ximxim’, por exemplo, representam particularidades da cultura afro-baiana, vinculando-se às culturas material e ideológica. O exemplo mais evidente de que a comida de santo, como são conhecidos os alimentos preparados em rituais do candomblé e de outras religiões de matriz africana, faz parte de um sistema simbólico na dimensão ideológica é a palavra ‘acarajé’.

O ‘acarajé’ é uma oferenda para Iansã e outros orixás (trataremos dessa questão de maneira aprofundada mais adiante). O modo de preparar essa oferenda segue um ritual sagrado e carrega as marcas da cultura afro-baiana e do candomblé. Na Bahia, em 2016, um grupo de evangélicos tentou mudar o nome do ‘acarajé’ para ‘bolinho de Jesus’. Eles queriam apagar a simbologia ancestral desse alimento e, ao mesmo tempo, anular sua relação com o candomblé, numa clara atitude de intolerância e preconceito religioso. Isso revela que o ‘acarajé’ não é apenas um alimento ou um marcador cultural que pode ser classificado no domínio da cultura material. Ele está relacionado ao sistema de crenças e valores religiosos que se vincula ao povo negro da Bahia.

Diante do exposto, concordamos com Aubert (1991) quando se refere à possibilidade de existirem domínios culturais híbridos. Nesse caso, as lexias referentes à gastronomia afro-baiana, em especial aquelas que se relacionam com os rituais do candomblé, pertencem ao domínio cultural híbrido: material e ideológico.

### **3.1.2 As modalidades de tradução**

Na tradução dos marcadores culturais podem ocorrer alguns obstáculos que limitam a tradução e podem suceder em um limiar do intraduzível. Essas particularidades caracterizam uma língua e, conseqüentemente, uma cultura. Não conhecer essas marcas, diante de cada contexto a qual está inserido, poderá levar o tradutor a equívocos que prejudicam a tradução,

possibilitando, assim, criar um novo significado para uma determinada lexia que não pertença ao contexto cultural da língua alvo.

Para isso, é importante que o tradutor busque técnicas e metodologias que o auxiliem durante o ato tradutório. Assim, através desses conhecimentos, o tradutor terá elementos para conduzir seu trabalho. Segundo Arrojo (1986, p. 42), a teoria, na prática, esclarece a impossibilidade de a tradução ser uma simples transferência de significados estáveis. Portanto, conhecer estudos que envolvem o ato tradutório é indispensável para um tradutor profissional, para que o mesmo amplie suas possibilidades e estratégias de tradução adequadas a cada situação ou obstáculo encontrado.

Os primeiros estudos que fundamentam as modalidades de tradução, adotados nesta dissertação, perpassaram estudos de Vinay e Darbeinet (1958). Eles descreveram os procedimentos e técnicas da tradução, que, ao longo do tempo, foram reformulados por Aubert (1998; 2006). Essa reformulação teve o intuito de auxiliar os tradutores a superar os desafios que permeiam o ato tradutório. Vale salientar que existem diversas abordagens e estratégias de tradução e que cabe ao tradutor fazer suas escolhas, julgando o que lhe parece mais adequado para cada contexto, levando em consideração a relação entre língua e cultura. É importante ressaltar que cada abordagem, procedimento e técnica de tradução dependem do gênero, do tipo de texto, do contexto, da função, de fatores culturais, regionais, ideológicos, sociais.

Em relação à tradução dos marcadores culturais, Aubert (1998) propõe um modelo descritivo que almeja observar o grau de distanciamento ou aproximação linguística entre o texto de partida e texto de chegada, baseando-se nas modalidades tradutórias. Esse modelo foi classificado, primeiramente, em 1996 e foi dividido em treze modalidades: omissão, transcrição, empréstimo, decalque, tradução literal, explicação/implicação, modulação, adaptação, tradução intersemiótica, erro, correção e acréscimo. Após novos estudos, Aubert (2006) fez uma reformulação das classificações, agrupando-as em seis modalidades, com alguns desdobramentos, conforme representado no quadro abaixo:

Quadro 4 - Classificação das Modalidades de tradução revisado por Aubert (2006a)

Modalidades de tradução	Desdobramentos
Omissão	Não há desdobramentos nessa modalidade.
Ocorre quando algum dado textual do texto fonte ou informação não pode ser recuperado no texto meta. Nesse caso, não há nenhum tipo de desdobramento dessa modalidade.	

Espelhamento	<p><b>Empréstimo:</b> quando se trata de um seguimento textual do Texto Fonte reproduzido no Texto Meta com ou sem marcadores específicos de empréstimos (aspas, itálico, negrito etc.)</p> <p><b>Decalque:</b> é uma palavra ou expressão emprestada da Língua Fonte, mas que foi submetida a certas adaptações gráficas e/ou morfológicas para se conformar às convenções da Língua Fonte.</p>
Literalidade	<p><b>Transcrição:</b> Inclui segmentos de textos que pertençam ao acervo de ambas as línguas envolvidas (por exemplo, algarismos, fórmulas algébricas e similares) ou que pertençam a uma terceira língua (como frases e aforismos latinos — Alea jacta est).</p> <p><b>Tradução palavra por palavra:</b> Na comparação entre textos fonte e meta, se observem: (i) o mesmo número de palavras, (ii) na mesma ordem sintática, (iii) empregando as mesmas categorias gramaticais e (iv) contendo as opções lexicais que, no contexto específico, podem ser tidas por sendo sinônimos interlínguas.</p> <p><b>Transposição:</b> Ocorre sempre que um ou mais dos critérios acima deixa de ser satisfeito.</p> <p><b>Explicitação:</b> Representa uma tentativa de assegurar a literalidade semântica, mediante o recurso das construções parafrásticas (aposto explicativo, nota de rodapé, ou de fim, glossário final).</p>
Equivalência	<p><b>Implicação:</b> Informações explícitas, contidas no texto fonte, identificáveis como determinado segmento textual tornam-se referências implícitas. Resulta, por vezes, em simples compensações, ou eliminação de aparentes redundâncias.</p> <p><b>Modulação:</b> Registra-se como a solução tradutora que resulta em uma alteração perceptível na estrutura semântica de superfície, embora retenham fundamentalmente o mesmo efeito geral de sentido denotativo, no contexto em questão, expressa-se a “cultura linguística”, o modo de dizer peculiar a determinada complexo língua-cultura.</p> <p><b>Adaptação:</b> É uma intercessão de sentidos, mesmo denotativos, abandonando a busca da equivalência plena. Corresponde a alguns resultados do embate entre as duas realidades extralinguísticas que se confrontam no ato tradutório. [...] Intersecção de realidades entre a cultura fonte a cultura meta.</p>
Tradução intersemiótica	

Ocorre nas ilustrações ou vinhetas introduzidas no texto traduzido ou mesmo na capa.	Não há desdobramentos nessa modalidade.
Erro	Não há desdobramentos nessa modalidade.
Incluem-se tão somente os casos que ultrapassam os limites da adaptação, resultando em troca injustificada de sentidos.	

Fonte: Elaborado pela pesquisadora, baseado em Aubert (2006).

As modalidades de tradução descritas no quadro acima servem tanto para compreender como se deu a tradução de uma obra, quanto para embasar a atividade dos tradutores. Segundo Validorio (2008, p. 72), essas modalidades de tradução perpassam por duas categorias, sendo a primeira: tradução direta, quando a passagem da língua de partida para a língua de chegada é feita sem muita elaboração ou mudança na forma, como no caso de Transcrição; Empréstimo; Decalque e Tradução Literal. Nesse sentido, pode-se observar que em *Doña Flor e seus dois maridos* ocorrem dois tipos de tradução direta, que podem ser observadas no trecho, “Reunidas en torno de la profesora, animadas y graciosas, ellas anotaban las recetas, las cantidades exactas de camarón, de aceite de *dendê*, de coco rallado, una pizca de pimienta blanca [...]”<sup>9</sup> (AMADO, 2009, p. 46).

A lexia ‘dendê’ é um tipo de tradução direta que é mantida igual ao texto original e que está classificada dentro da modalidade de espelhamento/empréstimo, na qual as tradutoras destacam em itálico.

Nota-se outro exemplo no trecho “[...] señoras servían café con bizcochuelo, copitas de cachaza y de licor de frutas”<sup>10</sup> (AMADO, 2009, p. 44). O que representa a tradução direta, tendo como classificação a modalidade literalidade diante do desdobramento da tradução palavra por palavra, como no caso da lexia ‘cachaza’, utilizada, no trecho acima, sem fazer uso de nenhuma sinalização, como ocorre geralmente com uso de itálico.

A segunda categoria corresponde à tradução indireta, que é quando envolvem mudanças formais, as quais são classificadas nas modalidades de transposição obrigatória; transposição facultativa; explicitação/implicação, modulação; adaptação; e a tradução intersemiótica.

<sup>9</sup> Traduzindo: “Reunidas em torno da professora, álacres e graciosas, elas anotavam as receitas, as quantidades exatas de camarão, de azeite-de-dendê, de coco ralado, uma pitada de pimenta-do-reino [...]” (AMADO, 2000, p. 19).

<sup>10</sup> Traduzindo: “[...] senhoras, serviam cafezinho com bolos, cálices de cachaza e de licor de frutas. A vizinhança providenciara para que nada faltasse ao velório.” (AMADO, 2000, p. 18).

Nesse caso, não foram observadas essas modalidades na tradução dos marcadores estudados nesta dissertação.

Essas duas categorias: tradução direta e indireta, para o autor, estão relacionadas ao que se considera como “grau zero” (empréstimo) da tradução até o limite do dito intraduzível, ou seja, do distanciamento (adaptação). Nesse sentido, observa-se que há níveis de proximidade e de distância entre o texto de partida e o texto de chegada, que ocorrem mediante a escolha das lexis ao serem traduzidas e das estratégias utilizadas pelo tradutor.

Em *Doña Flor e seus dois maridos* (2009), verifica-se que as tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros, fazem uso das modalidades tradutórias nos seguintes casos:

Quadro 5 – Modalidades tradutórias segundo Aubert (2006)

	MODALIDADES	EXEMPLO
Exemplo 1	Espelhamento Desdobramento: Empréstimo	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá</i> y <i>efó</i> , <i>abará</i> y <i>caruru</i> [...].” (AMADO, 2009, p. 113).
Exemplo 2	Literalidade Desdobramento: Tradução palavra por palavra	“[...] Velorio sin <i>cachaza</i> es desconsideración hacia el fallecido, significa indiferencia y desamor. [...].” (AMADO, 2009, p. 22).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora, baseado em Aubert (2006).

Verifica-se que as tradutoras utilizaram duas modalidades: no primeiro exemplo, optaram pela modalidade do espelhamento, na qual utilizaram os mesmos marcadores culturais do texto de partida no texto traduzido. Como essa modalidade possui dois desdobramentos, o que pertence a esse contexto se enquadra como empréstimo e, assim, os marcadores culturais ‘*vatapá*’ e ‘*efó*’, ‘*abará*’ e ‘*caruru*’ permanecem iguais ao texto original sem alterações gráficas, havendo apenas um destaque em itálico.

Na segunda situação, a modalidade utilizada corresponde à literalidade, na qual a palavra *cachaza* se enquadra no desdobramento de tradução palavra por palavra, pois contém o mesmo número de letras, mesma sinonímia e mesma função sintática.

Para além dessas modalidades, existem os chamados desdobramentos, a saber: omissão; acréscimo; erro; e correção, que podem aparecer no texto traduzido. Além disso, algumas modalidades também podem ocorrer de forma híbrida, ou seja, mais de uma modalidade na tradução de uma mesma lexis, por exemplo: transposição com adaptação, transposição com empréstimo, entre outras.

Aparentemente, o hibridismo pode resultar em uma dificuldade para quem analisa uma tradução, a partir das modalidades de tradução, porque, muitas vezes, o analista busca

regularizar a classificação por meio de uma visão unívoca. Nesse sentido, pode-se dizer que uma classificação em modalidade de tradução está condicionada aos conhecimentos de quem fez a classificação.

À medida que se amplia a compreensão dos sentidos da palavra, pode-se enquadrá-la em mais de uma modalidade de tradução. Isso ocorre porque estamos lidando com o léxico da língua que é um inventário aberto, não apenas de unidades lexicais, mas de sentido. Para se evitar confusões e incertezas, recomenda-se adotar o sentido que o analista observa na obra, recorrendo-se ao estilo do escritor e às condições de produção da obra.

#### 4 OS MARCADORES CULTURAIS DA GASTRONOMIA AFRO-BAIANA NA OBRA

O romance *Dona Flor e seus dois maridos* apresenta uma grande variedade de marcadores culturais, por seu caráter regionalista e pela temática tratada, sendo necessário fazer um recorte para a presente pesquisa. Nesse sentido, como já foi mencionado, concentramo-nos em marcadores culturais pertencentes aos domínios material e ideológico, voltados para a gastronomia afro-baiana.

Essa escolha se deu pelos seguintes motivos: (i) por conta do tempo hábil para a pesquisa; (ii) pela importância que a culinária afro-baiana assume na obra como elemento catalizador da cultura e por essa temática estar relacionada à trama amorosa que permeia a obra; (iii) pelo fato de que as lexias ligadas à gastronomia afro-baiana estarem relacionadas às marcas culturais e representarem dificuldades na tradução, expressas no modo como são grafadas na obra, destaques em itálico, notas de pé de página ou incluídas no glossário; e (iv) pelo força simbólico e cultural que a gastronomia afro-baiana tem na construção da identidade linguística e religiosa do povo baiano.

O vocabulário inventariado (em fichas lexicográficas) e analisado nesta dissertação pertence ao domínio material que designam objetos criados ou transformados pelo homem, e ao domínio ideológico que “[...] designam crenças, sistemas mitológicos e as entidades espirituais que fazem parte desses sistemas, bem como as atividades e eventos gerados por tais entidades [...]” (AUBERT, 1981, p. 40-41).

Há duas dimensões que se relacionam com a gastronomia afro-baiana descrita nessa pesquisa, por meio do inventário de um conjunto de maradores culturais: (i) a dimensão do alimento que está presente na vida de todos os baianos; e (ii) a dimensão sagrada, ancestral e religiosa que se relaciona com as oferendas e rituais dos orixás, no candomblé. Por conta disso, foi necessário levar em consideração o contexto cultural para compreender essas duas dimensões.

É importante sinalizar que, na maioria das vezes, o vocabulário da gastronomia afro-baiana recebeu tratamento especial das tradutoras do romance, como nos exemplos abaixo:

[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, *vatapá* y *efó*, *abará* y *caruru*, *xinxim* y **arroz de haussá**, además de las pilas

de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado [...].<sup>11</sup> (AMADO, 2009, p. 113, *grifo nosso*).

Assim, foi necessário avaliar o corpus com muito cuidado para compreender como o vocabulário que nos interessa foi tratado pelas tradutoras. A seguir, apresentamos algumas questões relacionadas à preparação do corpus.

#### 4.1 A PREPARAÇÃO DO *CORPUS*

Para o desenvolvimento da pesquisa, foi preciso realizar, primeiro, a preparação do *corpus* para, depois, poder torná-lo compatível com o programa computacional *WordSmith Tools 7.0*, o qual foi utilizado para processar as informações subtraídas do *corpus*. Para isso, foi necessário seguir alguns passos como: digitalização, conversão e limpeza do *corpus* tanto do texto original quanto do texto traduzido, além da conversão em txt para que, assim, fossem processados pelo programa computacional mencionado anteriormente.

O *corpus* utilizado foi o livro *Dona Flor e seus dois maridos*, nas edições em português, de 2000, e em espanhol, edição de 2008, ambos foram digitalizados e salvos no formato pdf. Na sequência, foi utilizando o *Optical Character Recognition (OCR)* para que, desse modo, fosse possível editá-los e poder realizar a limpeza dos textos. Após a digitalização, os textos foram convertidos no formato Word para que, assim, fossem tratados.

Para o tratamento dos textos foram utilizados os seguintes critérios: correção dos possíveis erros ocorridos na captura da imagem e da conversão, retirada da numeração de páginas, notas, imagens e outros elementos do layout da página. Durante o processo de revisão dos textos, o Word sinalizou alguns erros ortográficos, porém outros não. Isso acontece porque

[...] o programa de conversão pode não reconhecer uma sequência de letras ou de palavras; ele também não une as palavras separadas no final das 42 linhas; além disso, pode não reconhecer acentos, cedilhas, pontuações, paragrafação etc. (NASCIMENTO, 2018, p. 61).

Nesse sentido, para um tratamento com maior êxito, e a fim de dirimir equívocos causados pelos problemas de conversão, foi indispensável revisar, cuidadosamente, palavra por palavra realizando as intervenções necessárias.

---

<sup>11</sup>Traduzindo: “[...] Num desperdício de comida, alí se exibian os quitutes baianos *vatapá e efó, abará e caruru, xinxim e arroz de haussá*, além das pilhas de galinhas, perus assados, pés de porco, fatias de peixe.” (AMADO, 2000, p. 64, *grifo nosso*).

Após o tratamento do *corpus*, foi possível convertê-lo em txt, para depois, utilizá-lo no programa *WordSmith Tools 7.0* para selecionar os candidatos a marcadores culturais e domínio cultural.

#### 4.2 O SUPORTE METODOLÓGICO DA LINGUÍSTICA DE *CORPUS* E DA LEXICOGRAFIA

A abordagem utilizada para o tratamento do *corpus* foi baseada em Camargo (2007), em Berber Sardinha (2000; 2004) e em Dayrell (2005). No que tange à Linguística de *corpus*, o corpus é considerado

[...] um conjunto de dados linguísticos (pertencentes ao uso oral ou escrito da língua, ou a ambos), sistematizados segundo determinados critérios, sejam representativos da totalidade do uso linguístico ou de algum de seus âmbitos, dispostos de tal modo que possam ser processados por computador, com a finalidade de propiciar resultado vários e úteis para a descrição e análise. (SARDINHA, 2000, p. 8-9).

Por meio dessa metodologia, foi possível analisar e coletar os dados linguísticos, inventariando os candidatos a marcadores culturais que são o objeto de estudo desta pesquisa. Diante da análise feita sobre os marcadores culturais, serão observados os graus de modalidade e desdobramento que ocorrerão na tradução do texto original em português para a tradução do texto em espanhol, realizada através da linguística de *corpus*, que é uma

[...] abordagem que se ocupa da coleta e da exploração de corpora, ou conjuntos de dados linguísticos textuais que foram coletados criteriosamente, com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística. Como tal, dedica-se à exploração da linguagem através de evidências empíricas, extraídas por computador. (SARDINHA, 2004, p. 3).

Para a realização desta pesquisa, compilamos um *corpus* paralelo, já que, de acordo com Dayrell (2005, p. 93),

[...] um dos principais objetivos do corpus paralelo é permitir a observação de padrões lexicais e sintáticos, analisar e avaliar comportamentos tradutórios nas línguas em contraste de maneira simultânea a partir de técnicas de alinhamento destes textos.

O corpus paralelo foi formado pela obra *Dona Flor e seus dois maridos* em português (2000) e pela sua tradução para espanhol *Doña flor y sus dos maridos* (2008), realizado pelas tradutoras Rosa Corgatelli e Cristina Barros (2009).

Para a utilização dessa abordagem, foi fundamental o programa computacional de *WordSmith Tools 7.0* (SCOTT, 2007), que é um pacote de software pago, utilizado no campo da linguística do *corpus*. Seu objetivo é auxiliar no levantamento e no confronto de dados do *corpus*, pois, segundo Berber Sardinha (2004, p. 86-87), as ferramentas computacionais de fácil manuseio e flexíveis auxiliam na análise linguística.

Como resultado de pesquisa, foram desenvolvidas, fichas lexicográficas para uma análise comparativa entre a língua portuguesa (texto fonte) e a língua Espanhola (texto traduzido), as quais foram organizadas semasiologicamente (A a Z). Para isso, foi necessário perpassar pelos estudos da lexicografia, ciência que “está voltada para as técnicas de elaboração dos dicionários, para o estudo da descrição da língua feita pelas obras lexicográficas.” (OLIVEIRA; ISQUERDO, 1998, p. 7-8).

Nesse sentido, segundo Welker (2005, p. 11), a lexicografia está dividida em dois sentidos, a prática como técnica de elaborar dicionários e a teórica como uma reflexão sobre seu uso e tipologia, relacionando a com a metalexicografia. Sendo assim, a lexicografia ocupa-se da “compilação, classificação, análise e processamento” do léxico (BARBOSA, 1990, p. 154).

As fichas lexicográficas utilizadas nesse estudo permitem registrar as lexias selecionadas como marcadores culturais, visto que as fichas lexicográficas “[...] repertoria o léxico [...] inventaria palavras, escreve sobre elas, classifica [...]” (ZAVAGLIA, 2012, p. 233-234), a fim de fazer uma investigação sobre o léxico para explicar seus significados e exemplificar situações reais do uso da língua considerando seu contexto cultural, e por isso, tem como apoio nos estudos da lexicologia, já que são duas ciências conexas.

O programa *WordSmith Tools*, produzido por Mike Scott, dispõe de diversos recursos que auxiliam no levantamento e confronto de dados do *corpus*, mediante suas ferramentas de extração disponíveis. Esse programa foi utilizado com o objetivo de identificar os candidatos a marcadores culturais e colocá-los em paralelo com o texto traduzido. Uma vez identificados os candidatos a marcadores culturais, foi elaborada uma lista e realizadas pesquisas que confirmem ou não se as palavras são marcadores culturais, e, em seguida, foram elaboradas fichas lexicográficas para sinalizar o número de ocorrências e as abonações dos marcadores culturais de domínio material e ideológico, relacionados à gastronomia afro-baiana.

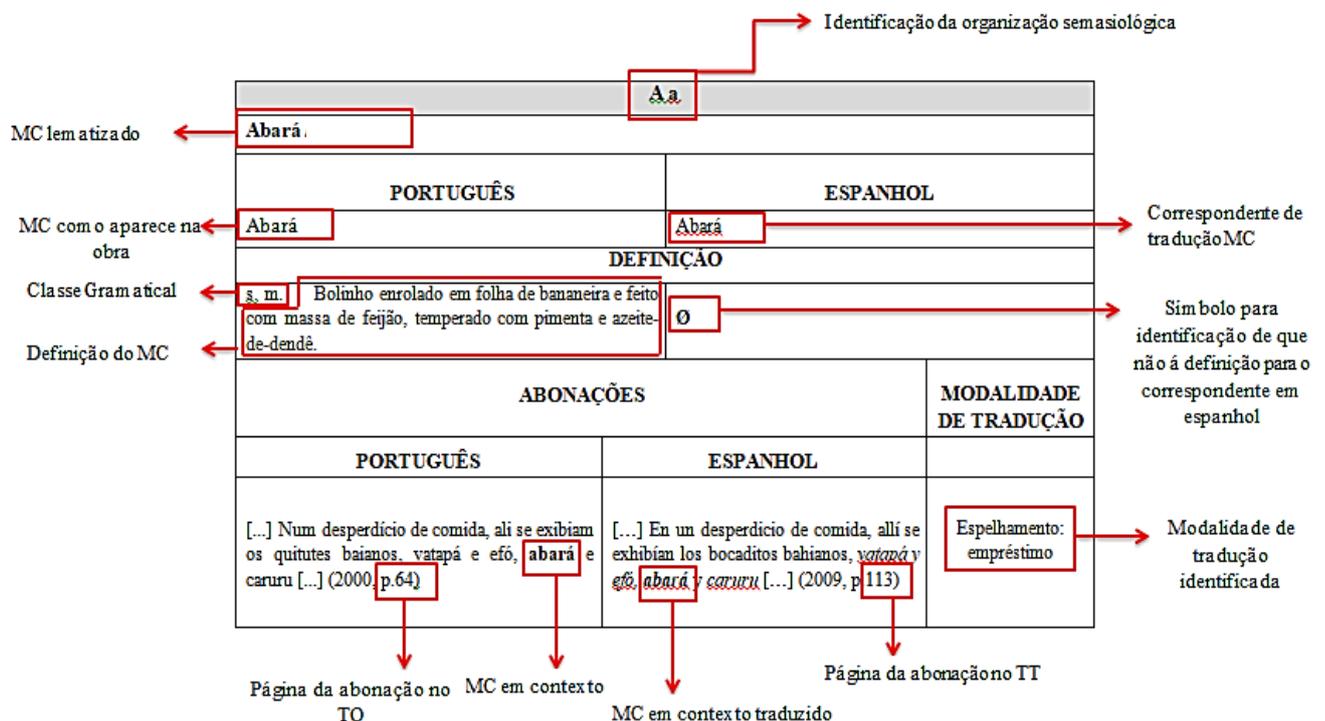
Na subseção seguinte, apresentamos a estrutura da ficha lexicográfica utilizada para catalogar e analisar os marcadores culturais.

#### 4.3 A ESTRUTURA DA FICHA LEXICOGRÁFICA

Conforme já mencionado, foi elaborada uma ficha lexicográfica para catalogar e analisar os marcadores culturais de domínio material e ideológico, relacionados à gastronomia presentes no *corpus* desta análise, a qual foi de suma importância tanto para listar o acervo lexical quanto para compreender a sua definição diante do texto de partida e do texto traduzido. Além disso, essas fichas exibem uma análise comparativa, partindo da Língua Portuguesa para a Língua Espanhola, e foram organizadas de forma semasiológica.

Abaixo, apresentamos uma imagem que representa a estrutura e a organização da ficha.

Figura 1 – Descrição da Ficha de apresentação dos marcadores culturais



Fonte: Elaborado pela pesquisadora, com base em Nascimento (2018, p. 112).

No topo da ficha constam as iniciais da palavra em maiúsculas e minúsculas para identificar a organização semasiológica. Na sequência, consta o marcador cultural (MC) lematizado. Logo abaixo, consta a definição do marcador cultural em português e em espanhol, considerando seu sentido na obra e embasado em obras lexicográficas das duas línguas, para

isso foi necessário realizar uma pesquisa nos dicionários específicos tais como: O *dicionário do Folclore Brasileiro* (2000), dicionários online *Yorubá*<sup>12</sup>, *Enciclopédia Brasileira da Diáspora africana*<sup>13</sup>, bem como, dicionários gerais, *Aulete*<sup>14</sup>, *Aurélio*<sup>15</sup>, *Houassis* (2001), *Michaelis*<sup>16</sup>, além de dicionários da língua espanhola, *RAE*<sup>17</sup> (*Real academia española*), *Santillana* (2014).

O símbolo Ø, que aparece na coluna das definições, foi utilizado de forma representativa para indicar quando não há definição do marcador cultural na língua traduzida.

O número de abonações utilizadas corresponde ao número de frequência em que os marcadores culturais aparecem na obra, ou seja, a quantidade de vezes de uso do marcador cultural em um contexto discursivo real. Para destaque do marcador cultural em Português, optou-se por usar em negrito, a fim de facilitar a identificação, em contrapartida, em Espanhol, ficou em Itálico, conforme está no texto traduzido, como forma de destaque das tradutoras e em negrito como destaque nosso para melhor visualização.

Para construir essa ficha lexicográfica, foi necessário primeiro criar um quadro selecionando uma lista de candidatos a marcadores culturais, a qual foi gerada pela ferramenta do *WordList* através do programa *WordSmith Tools 7.0*.

---

<sup>12</sup> DICIONÁRIO Yorubá/Português. Disponível em: [ttp://umbanda\\_candomble.comunidades.net/dicionario-yoruba-portugues](http://umbanda_candomble.comunidades.net/dicionario-yoruba-portugues). Acesso em: 11 de abr. de 2021.

<sup>13</sup> ENCICLOPÉDIA BRASILEIRA DA DIÁSPORA AFRICANA. Ed. Selo Negro. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rtTDBAAQBAJ&pg=PT36&dq=aca%C3%A7%C3%A9+ni+lopes&hl=ptBR&sa=X&ei=nihaVf7cC5L8gwSss4GYDg&ved=0CBwQ6AEwAA#v=onepage&q=aca%C3%A7%C3%A1%20%20nei%20lopes&f=false>. Acesso em: 11 de abr. de 2021.

<sup>14</sup> DICIONÁRIO AULETE DIGITAL. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/abara/>. Acesso em: 15 de nov. de 2021.

<sup>15</sup> DICIONÁRIO AURÉLIO DIGITAL. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/aurelio/>. Acesso em: 10 de dez. de 2020.

<sup>16</sup> DICIONÁRIO MICHAELIS. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=ipet%C3%A9>. Acesso em: 28 de dez. de 2020.

<sup>17</sup> DICIONÁRIO RAE, REAL ACADEMIA ESPANHOLA. Disponível em: <https://dle.rae.es/>. Acesso em: 20 de out. de 2020.

Figura 2 – Identificação dos marcadores culturais gerada pela *WordList*

N	Word	Freq	% Texts	% Disp...ion	Lemmas	Set
1	#	139	0,08	1 100,00	0,71	
2	A	5.967	3,51	1 100,00	0,99	
3	Á	2	1	1 100,00	0,35	
4	Â	547	0,32	1 100,00	0,94	
5	ABACATE	1	1	1 100,00		
6	ABACAVIS	1	1	1 100,00		
7	ABAETÉ	4	1	1 100,00	0,62	
8	ABAFADO	1	1	1 100,00		
9	ABAFANDO	1	1	1 100,00		
10	ABAXADINHO	10	1	1 100,00	0,58	
11	ABAYO	6	1	1 100,00	0,45	
12	ABAJUR	3	1	1 100,00	0,00	
13	ABALADA	1	1	1 100,00		
14	ABALADO	1	1	1 100,00		
15	ABALAR	2	1	1 100,00	0,35	
16	ABALARA	3	1	1 100,00	0,51	
17	ABALO	1	1	1 100,00		
18	ABALOU	1	1	1 100,00		
19	ABANCA	1	1	1 100,00		
20	ABANCANDO	1	1	1 100,00		
21	ABANDONADA	2	1	1 100,00	0,35	
22	ABANDONADO	1	1	1 100,00		
23	ABANDONÁ-LA	1	1	1 100,00		
24	ABANDONÁ-LAS	1	1	1 100,00		
25	ABANDONÁ-LO	1	1	1 100,00		
26	ABANDONANDO	4	1	1 100,00	0,62	
27	ABANDONANDO-SE	1	1	1 100,00		

Fonte: Wordsmith Tools 7.0

Após verificar esses vocábulo na *wordlist*, criamos uma lista com os candidatos a marcadores culturais para depois confortarmos contextualmente e atestarmos se seria incluído na lista ou não.

No quadro 6, apresentamos a lista dos candidatos a marcadores culturais dos domínios material e ideológico presente no *corpus* paralelo e sua frequência.

Quadro 6 – Lista dos Candidatos a marcadores culturais no texto fonte

N	Candidatos a marcadores	Frequência
1	Abará	6
2	Acaçá	4
3	Acarajé	9
4	Aluá	1
5	Amalá	1
6	Apeté	1
7	Arroz-doce	2
8	Arroz de haussá	2
9	Azeite doce	13
10	Azeite de dendê	13
11	Baba-de-Moça	1
12	Bolo de pupa	5
13	Bolo de aipim	1
14	Bolo de carimã	2
15	Beiju	2
16	Beiju de tapioca	2
17	Cachaça	38
18	Cágado Guisado	3
19	Canja	2
20	Canjica	5

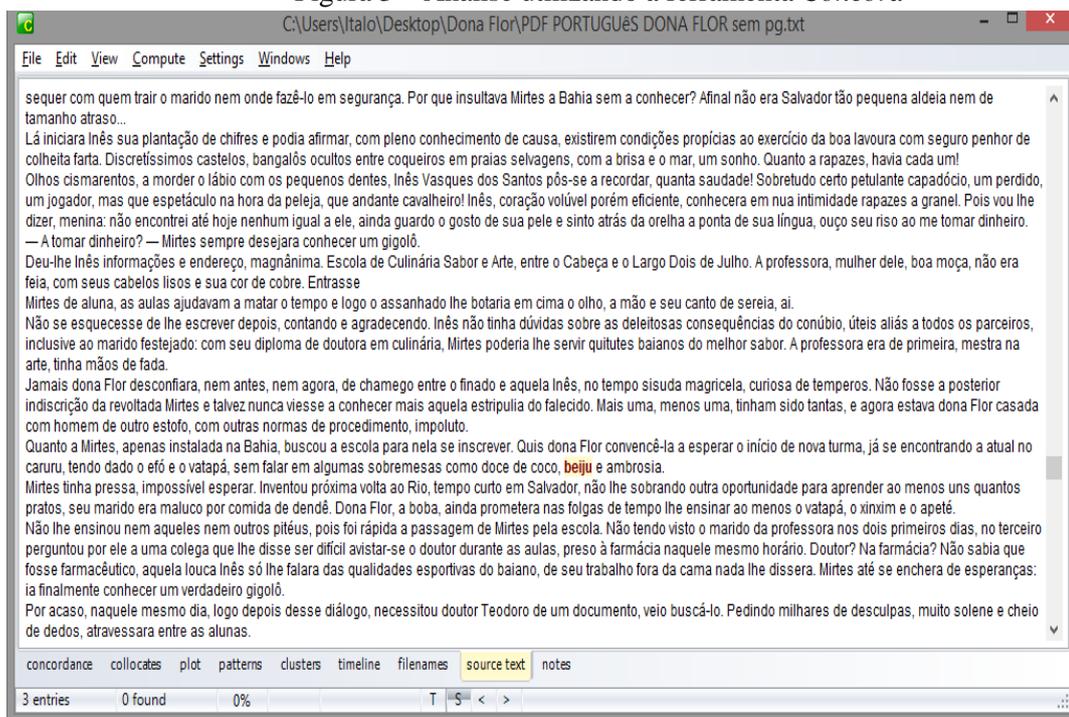
21	Caruru	15
22	Cocada	2
23	Cocada branca	1
24	Creme de homem	1
25	Cuscuz	5
26	Doce de ambrosia	1
27	Doce de coco	2
28	Efó	3
29	Empanadas	1
30	Farofa	1
31	Farofa branca	1
32	Farofa amarela	1
33	Farinha de mandioca	2
34	Farina de Nazareth	1
35	Farinha-do-reino	1
36	Feijão com Milho	1
37	Feijoada	5
38	Frigideira	7
39	Frigideira de Aratu	1
40	Fubá	1
41	Galinha-de-Parida	1
42	Galinha de Xinxim	1
43	Ipeté	1
44	Licor de jenipapo	4
45	Leite de coco	6
46	Maniçoba	1
47	Manuê	1
48	Manuê de milho	1
49	Manuê de milho verde	1
50	Molho de garoupa	1
51	Molho pardo	2
52	Moqueca / moquecas	2
53	Moqueca de Aratu	1
54	Moqueca de Camarão	2
55	Moqueca de Peixe	1
56	Moqueca de Siri	2
57	Mungunzá	4
58	Mungunzá de milho	1
59	Pamonha	3
60	Pão de Ló	1
61	Pés-de-Moleque	1
62	Pirão de leite	1
63	Quindim	2
64	Queijadina	1
65	Rabada	1
66	Sarapatel	10
67	Suflê de camarão	1
68	Tapioca em pó	1
69	Vatapá	15
70	Vatapá de peixe	2
71	Vatapá de galinha	1
72	Xinxim	2

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Considerando os domínios material e ideológico, e a temática da gastronomia afro-baiana, identificamos 72 candidatos a marcadores culturais presente no texto fonte.

A ferramenta *Concord* possibilitou a análise do contexto de cada uma das lexias elencadas como candidatas a marcador cultural.

Figura 3 – Análise utilizando a ferramenta *Concord*



Fonte: Wordsmith Tools 7.0

Este processo foi fundamental para confrontar os dados entre o texto em português e o texto em espanhol, identificando, através de uma análise contextual, se as lexias encontradas seriam ou não um marcador cultural.

De um total de 72 lexias analisadas, 54 foram confirmadas como marcadores culturais de domínio material e ideológico, pertencente ao âmbito da gastronomia afro-baiana, conforme consta no quadro abaixo:

Quadro 7 – Lista dos marcadores culturais dos domínios material e ideológico

N	Marcadores Culturais	Frequência
1	Abará	6
2	Acaçá	5
3	Acarajé	9
4	Aluá	1
5	Amalá	1
6	Arroz de haussá	2
7	Azeite de dendê / dendê	12

8	Baba – de – Moça	1
9	Beiju	2
10	Beiju de tapioca	2
11	Bolo de aipim	1
12	Bolo de carimã	2
13	Bolo de pupa	3
14	Cachaça	42
15	Cágado Guisado	3
16	Canjica	5
17	Caruru	15
18	Cocadas	2
19	Cocada branca	1
20	Cuscuz	5
21	Doce de coco	2
22	Efó	3
23	Farinha de mandioca	1
24	Farinha de Nazareth	1
25	Farofa amarela	1
26	Farofa branca	1
27	Feijão com Milho	1
28	Feijoada	5
29	Frigideira de aratu	1
30	Galinha–de-Parida	1
31	Galinha de Xinxim	1
32	Ipeté	4
33	Licor de Jenipapo	4
34	Manuê	4
35	Manué de milho verde	1
36	Maniçoba	1
37	Molho pardo	2
38	Moqueca	2
39	Moqueca de Aratu	1
40	Moqueca de Camarão	2
41	Moqueca de Peixe	1
42	Moqueca de Siri	2
43	Mungunzá	4
44	Mungunzá de milho verde	1
45	Pamonha	3
46	Pés-de-Moleque	1
47	Pirão de leite	1
48	Rabada	1
49	Sarapatel	10
50	Tapioca em pó	1
51	Vatapá	15
52	Vatapá de Peixe	2
53	Vatapá de Galina	1
54	Xinxim	2

Fonte: Elaborado para a pesquisa.

Nota-se que, dos 54 marcadores culturais confirmados, apenas 27 aparecem no glossário no final da obra traduzida para o espanhol, listadas no quadro 2. Não se sabe o porquê das outras

27 lexias não serem incluídas no glossário, provavelmente as tradutoras entenderam que não haveria problema de entendimento por parte dos leitores hispânicos.

Para a composição das fichas lexicográficas, utilizamos os 54 marcadores culturais confirmados, elencados no quadro 7.

## 4.4 FICHAS LEXICOGRAFICAS

<b>A a</b>		
<b>Abará</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Abará Abarás	Abará Abarás	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S. m.</b> Comida baiana de origem africana trata-se de um bolinho de massa de feijão-fradinho descascado e moído, com camarões secos, cebola e azeite de dendê, enrolada em folha de bananeira e cozida no vapor. Faz parte da comida ritualística do candomblé e não pode faltar no tabuleiro das baianas. Nas casas de candomblé as meninas aprendem a arte de preparar o abará e outras iguarias para serem ofertadas aos orixás.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, <b>abará</b> e caruru [...]” (2000, p. 64).	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá</i> y <i>efó</i> , <b>abará</b> y <i>caruru</i> [...]” (2009, p. 113).	Espelhamento: Empréstimo
“Nos tempos em que o jogo funcionava à tarde e à noite no Tabaris, Vadinho nem vinha jantar. Comia uma besteira qualquer, um acarajé, um <b>abará</b> , um sanduíche, indo cear alta madrugada, quando a última porta se fechava na derradeira arapuca... [...]” (2000, p. 110).	“En los tiempos en que el juego funcionaba de tarde y de noche en el Tabaris, Vadinho no venía a cenar. Comía cualquier cosa, un <i>acarajé</i> , un <b>abará</b> , un sándwich [...]” (2009, p. 181).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“[...] Ela o queria vindo do emprego para casa, os jornais sob o braço, um embrulho de biscoitos ou cocadas, de <b>abarás</b> y [...]” (2000, p. 114).</p>	<p>“[...] Ella lo quería viniendo del empleo para casa, los diarios bajo el brazo, un paquete de bizcochos o cocadas, de <b>abarás</b> y [...]” (2009, p. 187).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Na esquina do açougue, a negra Vitorina se pôs de pé, atrás de seu tabuleiro de <b>abarás</b> e acarajés: [...]” (2000, p. 176).</p>	<p>“En la esquina de la carnicería, la negra Vitorina se puso de pie, detrás de su tablero de <b>abarás</b> y <i>acarajés</i>: [...]” (2009, p. 280).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Dona Flor em prudente passo, vestida com elegância e discrição, simples e modesta formosura, sem desviar os olhos para os lados, correspondendo ao alegre aceno do santeiro Alfredo, ao sonoro boa-tarde de Mendez, o espanhol, ao respeitoso saudar do farmacêutico, ao riso acolhedor da negra Vitorina com seu tabuleiro de <b>abarás</b> e acarajés.” (2000, p. 222).</p>	<p>“Doña Flor con prudente paso, vestida con elegancia y discreción, simple y modesta hermosura, sin desviar los ojos hacia los lados, correspondía a la alegre seña del santero Alfredo, al sonoro buenas tardes de Méndez, el español, al respetuoso saludar del farmacéutico, a la risa acogedora de la negra Vitorina con su tablero de <b>abarás</b> y <i>acarajés</i>.” (2009, p. 349)</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: acarajés e <b>abarás</b>, moquecas de aratu em folhas de banana, [...]” (2000, p. 306).</p>	<p>“Aun así, a pesar de las advertencias del marido, la señora Flor sirvió una merienda opípara y llenó la casa. La mesa era soberbia: <i>acarajés</i>? <b>abarás</b>, <i>moquecas de aratu</i> en hojas de banana, [...]” (2009, p. 477).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>A a</b>		
<b>Acaçá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Acaçá	acaçá	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Comida baiana de origem africana. É uma espécie de bolinho cozido de farinha de arroz ou milho, com consistência de gelatina, envolvido ainda quente em folha de bananeira. É um alimento utilizado como oferenda no candomblé e muito popular em festas de santo nos terreiros da Bahia.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e <b>acaçá</b> , galinha de xinxim e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pennis de porco, postas de peixe frito para algum ignorante que não apreciava o azeite-de-dendê (pois como considerava Mirandão de boca cheia e com desprezo, há todo tipo de bruto nesse mundo, sujeitos capazes de qualquer ignomínia) [...]” (2000, p. 64).	“En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá y efó, abará y caruru, xinxim y arroz de haussá</i> , adeniás de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el aceite de <i>dendê</i> (pues como reflexionaba Mirandão con la boca llena y con desprecio, hay todo tipo de brutos en este mundo, sujetos capaces de cualquier ignominia).” (2009, p. 113).	Omissão
“Chegou o vatapá ao ponto, vejam que beleza! Para servi-lo falta apenas derramar um pouco de azeite-de-dendê por cima, azeite cru. Acompanhado de <b>acaçá</b> o sirvam, e noivos e maridos lamberão os beiços.” (2000, p. 233).	“Llegó el <i>vatapá</i> a su punto, ¡vean qué belleza! Para servido falta sólo derramar un poco de aceite de <i>dendê</i> por encima, aceite crudo. Sírvanlo acompañado de <b>acaçá</b> , y novios y marido se lamerán los labios.” (2009, p. 368).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, cocadas, <b>acaçás</b>, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos.” (2000, p. 306).</p>	<p>“La mesa era soberbia: <i>acarajés? abarás, moquecas de aratu</i> en hojas de banana, cocadas, <b>acaçás</b>, <i>maní azucarado</i>, croquetitas de bacalao, masitas, y más cosas, manjares y bocaditos, muchos y diversos.” (2009, p. 477).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Doutor Teodoro é de Oxalá, logo se vê pelo modo sério e pela compostura. Quando está luzindo terno branco e leva seu fagote igual a um paxorô, parece Oxolufan, Oxalá velho, o maior dos orixás, opal de todos. Suas comidas são ojojó de inhame, ebó de milho branco, catassol e <b>acaçá</b>. Oxalá não gosta de temperos, não usa sal nem tolera azeite.” (2000, p. 350).</p>	<p>“El doctor Teodoro es de Oxalá, se ve en seguida por el modo serio y por la compostura. Cuando está luciendo traje blanco y lleva su fagot igual a un <i>paxorô</i>, parece Oxolufan. Oxalá viejo, el mayor de los <i>orixás</i>, el padre de todos. Sus comidas son <i>ojojó</i> de mandioca, <i>ebó</i> de maíz blanco, caracol y <b>acaçá</b>. Oxalá no gusta de condimentos, no usa sal ni tolera aceite.” (2009, p. 542).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>A a</b>		
<b>Acarajé</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Acarajé Acarajés	Acarajé Acarajés	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S. m.</b> Comida típica da Bahia de origem africana. Trata-se de um bolinho feito com massa de feijão-fradinho frita no azeite de dendê, recheado ou acompanhado de camarões secos, vatapá e molho de pimenta. O acarajé é uma comida ritual do orixá Iansã e símbolo da culinária baiana. É tombado como patrimônio cultural do Brasil e não pode faltar no tabuleiro das baianas.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, <b>acarajé</b> e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco [...]” (2000, p. 64).	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá</i> y <i>efó</i> , <i>abará</i> y <i>caruru</i> , <i>xinxim</i> y <i>arroz de haussá</i> , además de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el aceite de <i>dendê</i> [...]” (2009, p. 113).	Omissão
“[...] Comia uma besteira qualquer, um <b>acarajé</b> , um abará, um sanduíche [...]” (2000, p. 110).	“[...] Comía cualquier cosa, un <b>acarajé</b> , un <i>abará</i> , un sándwich [...]” (2009, p. 181).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Ela o queria vindo do emprego para casa, os jornais sob o braço, um embrulho de biscoitos ou cocadas, de abarás y <b>acarajés</b> [...]” (2000, p. 114).	“[...] Ella lo quería viniendo del empleo para casa, los diarios bajo el brazo, un paquete de bizcochos o cocadas, de <i>abarás</i> y <b>acarajés</b> [...]” (2009, p. 187-188).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“Na esquina do açougue, a negra Vitorina se pôs de pé, atrás de seu tabuleiro de abarás e <b>acarajés</b>: [...]” (2000, p. 176).</p>	<p>“En la esquina de la carnicería, la negra Vitorina se puso de pie, detrás de su tablero de <i>abarás</i> y <b>acarajés</b>: [...]” (2009, p. 280).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Dona Flor em prudente passo, vestida com elegância e discrição, simples e modesta formosura, sem desviar os olhos para os lados, correspondendo ao alegre aceno do santeiro Alfredo, ao sonoro boa-tarde de Mendez, o espanhol, ao respeitoso saudar do farmacêutico, ao riso acolhedor da negra Vitorina com seu tabuleiro de abarás e <b>acarajés</b>. [...]” (2000, p. 222).</p>	<p>“Doña Flor con prudente paso, vestida con elegancia y discreción, simple y modesta hermosura, sin desviar los ojos hacia los lados, correspondía a la alegre seña del santero Alfredo, al sonoro buenas tardes de Méndez, el español, al respetuoso saludar del farmacéutico, a la risa acogedora de la negra Vitorina con su tablero de <i>abarás</i> y <b>acarajés</b>. [...]” (2009, p. 349).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Depois das flores, foram aos <b>acarajés</b> de Vitorina e nada do farmacêutico aparecer ao balcão. [...]” (2000, p. 246).</p>	<p>“[...] Después de las flores, fueron a los <b>acarajés</b> de Vitorina y nada del farmacéutico apareciendo en el mostrador. [...]” (2009, p. 385).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: <b>acarajés</b> e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, cocadas, acaçás, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos. [...]” (2000, p. 306).</p>	<p>“Aun así, a pesar de las advertencias del marido, la señora Flor sirvió una merienda opípara y llenó la casa. La mesa era soberbia: <b>acarajés</b>? <i>abarás, moquecas de aratu</i> en hojas de banana, cocadas, <i>acaçás, maní azucarado</i>, croquetitas de bacalao, masitas, y más cosas, manjares y bocaditos, muchos y diversos. [...]” (2009, p. 477).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Para a guerreira que não teme a morte nem os eguns, para Yansã, não ofereçam abóbora, não lhe dêem alface ou sapoti, ela come <b>acarajé</b>.” (2000, p. 350).</p>	<p>“A la guerrera que no teme a la muerte ni a los <i>eguns</i>, a Yansã, no le ofrezcan zapallo, no le den lechuga o <i>sapoti</i>, ella come <b>acarajé</b>.” (2000, p. 351).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>A a</b>		
<b>Aluá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Aluá	aluá	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Bebida fermentada de origem afro-indígena e integrada à culinária baiana. Pode ser feita com casca de abacaxi, farinha de arroz ou de milho, água e açúcar. O aluá é ingerido em festas de candomblé com o objetivo de aumentar o axé de quem a ingere.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Toda essa comilança regada a <b>aluá</b> , a cachaça, a cerveja, a vinho português.” (2000, p. 64).	“[...] Toda esta comilona regada con <i>aluá</i> , cachaza, cerveza, vino português.” (2009, p. 113).	Espelhamento: Empréstimo

<b>A a</b>		
<b>Amalá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Amalá	amalá	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato da culinária afro-brasileira, o qual pode ser feito com feijão-fradinho, azeite-de-dendê e camarões ou preparado com carne fresca, preferindo-se a rabada, quiabo, azeite-de-dendê, camarões e muita pimenta verde. É oferecido em uma gamela forrada com massa de acaçá. Também chamado pelo povo de santo nos candomblés jeje-nagôs de caruru. Amalá é uma comida ritual votiva do Orixá Xangô, Iansã, Obá e Ibêji.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Toda quarta-feira Xangô come <b>amalá</b> e nos dias de obrigação come cágado ou carneiro (ajapá ou agutan).” (2000, p. 350).	“Todos los jueves Xangô come <b>amalá</b> y los días de obligación come tortuga o carnero ( <i>ajapá</i> o <i>agutan</i> ).” (2009, p. 541).	Espelhamento: Empréstimo

<b>A a</b>		
<b>Arroz de Haussá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
arroz de haussá	arroz de haussá	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<p><b>S.m.</b> Comida baiana de origem africana. É um arroz sem sal, cozido com bastante água até ficar quase desmanchando. Consume-se com os seguintes acompanhamentos: molho de pimenta-malagueta, cebola e camarão ralados na pedra, e carne-seca preparada com alho e cebola. No ritual do candomblé é oferecido a Oxalá e Iemanjá, podendo ainda ser ofertado a todos os orixás, em formato de bolas ou numa tigela. Foi trazido para Brasil pelos hauçás, povo do Sael africano ocidental que se encontra principalmente no norte da Nigéria e no sudeste do Níger.</p>	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“Pela manhã, na aula de culinária, dona Flor, nervosa e desatenta, quase perde o ponto do <b>arroz de haussá</b>.” (2000, p. 402).</p>	<p>“Por la mañana, en la clase de cocina, doña Flor, nerviosa y desatenta, casi pierde el punto del <b>arroz de haussá</b>.” (2009, p. 616).</p>	Espelhamento: Empréstimo
<p>“Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e <b>arroz de haussá</b>, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco [...]” (2000, p. 64).</p>	<p>“En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>valapá</i> y <i>efó</i>, <i>abará</i> y <i>caruru</i>, <i>xinxim</i> y <b>arroz de haussá</b>, adeniás de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, [...]” (2009, p. 113).</p>	Espelhamento: Empréstimo

<b>A a</b>		
<b>Azeite de dendê</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
azeite de dendê dendê	aceite de dendê dendê	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Óleo avermelhado, extraído do fruto do dendezeiro, utilizado como tempero na culinária baiana.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Reunidas em torno da professora, álacres e graciosas, elas anotavam as receitas, as quantidades exatas de camarão, de <b>azeite-de-dendê</b> , [...]” (2000, p. 19).	“[...] Reunidas en torno de la profesora, animadas y graciosas, ellas anotaban las recetas, las cantidades exactas de camarón, de <b>aceite de dendê</b> , [...]” (2009, p. 46).	Literalidade: Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo
“Ingredientes (para 8 pessoas): uma xícara de leite de coco, puro, sem água; uma xícara de <b>azeite-de-dendê</b> , [...]” (2000, p. 34).	“Ingredientes (para 8 personas): una taza de leche de coco, pura, sin agua, una taza de <b>aceite de dendê</b> , [...]” (2009, p. 67).	Literalidade: Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo

<p>“[...] Quando estiver quase cozido e só então juntem o leite de coco e no finzinho <b>azeite-de-dendê</b>, pouco antes de tirar do fogo [...]” (2000, p. 35).</p>	<p>“[...] Cuando esté casi cocido y sólo entonces, júntenlo con la leche de coco y al final el <b>aceite de dendê</b>, poco antes de sacar del fuego. [...]” (2009, p. 68).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Seus dentes mordiam o siri mole, seus lábios amarelos do <b>dendê</b>. [...]” (2000, p. 35).</p>	<p>“[...] Sus dientes mordían el tierno siri mole, sus lábios amarillos de <b>dendê</b>. [...]” (2009, p. 69).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Logo prosperou a escola, até senhoras do Canela e do Garcia, mesmo da Barra, vieram desvendar os mistérios do azeite doce e do <b>azeite-de-dendê</b>; [...]” (2000, p. 58).</p>	<p>“En seguida prosperó la escuela; hasta señoras de Canela y de Graça, incluso de Barra, vinieron a develar los misterios del aceite de oliva y del <b>aceite de dendê</b>; [...]” (2009, p. 104).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] perus assados, pernis de porco, postas de peixe frito para algum ignorante que não apreciase o <b>azeite-de-dendê</b> [...]” (2000, p. 64).</p>	<p>“[...], pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el <b>aceite de dendê</b> [...]” (2000, p. 113).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] prometendo um soneto de louvação ao tempero da <i>encantadora dona da casa, guardiã das grandes tradições, zeladora do dendê e da pimenta</i>. [...]” (2000, p. 152).</p>	<p>“[...] prometía un soneto de alabanza al condimento de la «encantadora dueña de la casa, guardiana de las grandes tradiciones, centinela del <b>dendê</b> y la pimienta [...]” (2009, p. 244).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Mas o argentino Bernabó, os lábios amarelos do <b>dendê</b>, em arrotos fartos, dava os parabéns ao dono da casa:” (2000, p. 228).</p>	<p>“[...] Pero el argentino Bernabó, los lábios amarillos de <b>dendê</b>, con eructos de saciado, le daba los plácemes al dueño de casa:” (2009, p. 359).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<p>“A seguir agreguem leite de coco, o grosso e puro, e finalmente o <b>azeite -de-dendê</b>, [...]” (2000, p. 233).</p>	<p>“A continuación agreguen leche de coco, la espesa y pura, y finalmente el <b>aceite de dendê</b> [...]” (2009, p. 366).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Chegou o vatapá ao ponto, vejam que beleza! Para servi-lo falta apenas derramar um pouco de <b>azeite-de-dendê</b> por cima, azeite cru. [...]” (2000, p. 233).</p>	<p>“Llegó el <i>vatapá</i> a su punto, ¡vean qué belleza! Para servido falta sólo derramar un poco de <b>aceite de dendê</b> por encima, aceite crudo [...]” (2009, p. 366).</p>	<p>Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] não lhe sobrando outra oportunidade para aprender ao menos uns quantos pratos, seu marido era maluco por comida de <b>dendê</b>[...]” (2000, p. 319)</p>	<p>“[...]iba a estar poco tiempo en Salvador; no tendría otra oportunidad para aprender al menos unos cuantos platos; su marido perdía la cabeza por comida con <b>dendê</b> [...]” (2009, p. 496).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Para acompanhar carne de cabra, sua carne predileta, sirvam-lhe adun: fubá de milho com <b>dendê</b> e mel de abelhas.” (2000, p. 350).</p>	<p>“[...] Para acompañar carne de cabra, su carne predilecta, sírvanle <i>adun: fubá</i> de maíz con <b>dendê</b> y miel de abejas.” (2009, p. 541).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>B b</b>		
<b>Baba-de-moça</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
baba-de-moça	baba-de-moça	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Doce feito com leite de coco, gemas de ovos e açúcar, cozidos em fogo brando. Foi adaptado de receitas portuguesas, mas ganhou características tipicamente brasileira.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] escolher quem levaria a compoteira de <b>baba-de-moça</b> para casa, dona Flor sentiu sua presença mesmo antes de vê-lo.” (2000, p. 355).	[...] sorteaban quién se llevaría la compotera con <i>baba-de-moça</i> a casa» doña Flor sintió su presencia aun antes de verlo.” (2009, p. 550).	Espelhamento: Empréstimo

<b>B b</b>		
<b>Beiju</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
Beiju	beiju	
DEFINIÇÃO		
<b>S.m.</b> É uma iguaria tipicamente brasileira, de origem indígena feita com a tapioca, que ao ser espalhada em uma chapa ou frigideira aquecida coagula-se e vira um tipo de panqueca ou crepe. Há muitas meiras de fazer o beiju que pode ser seco com aspecto crocante ou molhado. Pode ser feito com ou sem recheio.	Ø	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“Quanto a Mirtes, apenas instalada na Bahia, buscou a escola para nela se inscrever. Quis dona Flor convencê-la a esperar o início de nova turma, já se encontrando a atual no caruru, tendo dado o efó e o vatapá, sem falar em algumas sobremesas como doce de coco, <b>beiju</b> e ambrosia.” (2000, p. 319).	“En cuanto a Mirtes, apenas instalada en Bahia, buscó la escuela para inscribirse en ella. Quiso doña Flor convencerla para que esperara el inicio del nuevo grupo, por encontrarse el actual en el <i>caruru</i> , habiendo visto ya el <i>efó</i> y el <i>vatapá</i> , adernas de algunos postres como <i>doce de coco</i> , <b>beiju</b> y ambrosia.” (2009, p. 496).	Espelhamento: Empréstimo
“Ante a inesperada explosão, doutor Teodoro ficou sem palavras, um baque no peito, a mão segurando o garfo com o pedaço de <b>beiju</b> .” (2000, p. 369).	“Ante la inesperada explosión, el doctor Teodoro se quedó sin palabras, como si le hubieran dado un golpe en el pecho, la mano sosteniendo el tenedor con el pedazo de <b>beiju</b> .” (2009, p. 568).	Espelhamento: Empréstimo

<b>B b</b>		
<b>Beiju de tapioca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
beiju de tapioca beijus de tapioca	beiju de tapioca beijus de tapioca	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> É uma iguaria tipicamente brasileira, de origem indígena feita com a tapioca, que ao ser espalhada em uma chapa ou frigideira aquecida coagula-se e vira um tipo de panqueca ou crepe. Há muitas maneiras de fazer o beiju que pode ser seco com aspecto crocante ou molhado. Pode ser feito com ou sem recheio.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Quando chegaram ao café (acompanhado de <b>beijus de tapioca</b> , um maná do céu), doutor Teodoro finalmente disse, ainda assim a custo:” (2000, p. 366).	“Cuando llegaron al café (acompañado de <b>beijus de tapioca</b> , un maná del cielo), el doctor Teodoro finalmente dijo, aunque le costaba.” (AMADO, 2009, p. 563).	Espelhamento: Empréstimo
“Não na cama, mas na mesa, nas primeiras sombras da noite, ante o alvo <b>beiju de tapioca</b> molhado em leite de coco, doutor Teodoro relata a conversa do banqueiro a dona Flor, omitindo os palavrões e a cavalgada:” (2000, p. 369).	“No en la cama, sino a la mesa, en las primeras sombras de la noche, ante el blanco <b>beiju de tapioca</b> mojado con leche de coco, el doctor Teodoro relata la charla con el banquero a doña Flor, omitiendo las palabrotas y lo de bruto.” (2009, p. 567-568).	Espelhamento: Empréstimo

<b>B b</b>		
<b>Bolo de Aipim</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
bolos de aipim	bizcochuelos de mandioca	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Bolo preparado com a massa do aimpim ralado, acrescido de coco, queijo, ovos, manteia e leite ou leite de coco. É uma iguaria da culinária nordestina e muito presente nos festejos de São João.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Pois a noite inteira, do começo ao fim. Café é indispensável e o tempo todo, caie pequeno, é claro. Café completo com leite, pão, manteiga, queijo, uns biscoitinhos, alguns <b>bolos de aipim</b> ou carimã, fatias de cuscuz com ovos estrelados, [...]” (2000, p. 2).	“Pues la noche entera, de principio a fin. El café es indispensable durante todo el tiempo, un cafecito, naturalmente, solo. Café completo con leche, pan, manteca, queso, unos bizcochitos, algunos <b>bizcochuelos de mandioca</b> , porciones de cuscús con huevos revueltos, [...]” (2009, p. 21).	Equivalência: Modulação

<b>B b</b>		
<b>Bolo de carimã</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
bolo de carimã	bizcochuelos de mandioca	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Bolo típico da culinária brasileira, especialmente do nordeste, feito com massa de mandioca fermentada/aprodecida, também conhecido como bolo de puba.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Pois a noite inteira, do começo ao fim. Café é indispensável e o tempo todo, caie pequeno, é claro. Café completo com leite, pão, manteiga, queijo, uns biscoitinhos, alguns <b>bolos</b> de aipim ou <b>carimã</b> , fatias de cuscuz com ovos estrelados, [...]” (2000, p. 2).	“Pues la noche entera, de principio a fin. El café es indispensable durante todo el tiempo, un cafecito, naturalmente, solo. Café completo con leche, pan, manteca, queso, unos bizcochitos, algunos <b>bizcochuelos de mandioca</b> , porciones de cuscús con huevos revueltos, [...]” (2009, p. 21).	Equivalência: Adaptação
“Vinte bolinhos de massa puba ou mais, conforme o tamanho que se quiser. Aconselho dona Zélia a fazer grande de uma vez, pois de bolo de puba todos gostam e pedem mais. Até eles dois, tão diferentes, só nisso combinando: doidos por <b>bolo de puba</b> ou <b>carimã</b> .” (2000, p. 7).	“Veinte bollitos de masa de mandioca o más, conforme el tamaño que se quiera. Le aconsejo a doña Zélia hacerlo grande de una vez, pues el bizcochuelo de mandioca gusta a todos y piden más. Hasta ellos dos, tan diferentes, sólo en eso coinciden: locos por el <b>bizcochuelo de harina de mandioca</b> .” (2009, p. 17).	Equivalência: Adaptação

<b>B b</b>		
<b>Bolo de Puba</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
bolo de Puba	Bizcochuelo de mandioca Bizcochuelo de harina mandioca Tarta de mandioca	
DEFINIÇÃO		
<b>S.m</b> Bolo típico do nordeste brasileiro feito com massa de puba extraída da mandioca fermentada, também conhecido como bolo de carimã.	Ø	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“Caro amigo Jorge Amado, o <b>bolo de puba</b> que eu faço não tem receita, a bem dizer. Tomei explicação com dona Alda, mulher de seu Renato do museu, e aprendi fazendo, quebrando a cabeça até encontrar o ponto [...]” (2000, p. A7//).	“Caro amigo Jorge Amado, el <b>bizcochuelo de mandioca</b> que yo hago no tiene receta, a decir verdad. Tomé la explicación de doña Alda, mujer de don Renato, el del Museo, y lo aprendí haciéndolo, rompiéndome la cabeza hasta encontrarle el punto [...]” (2009, p. 17).	Equivalência: Adaptação + Erro
“[...] Até eles dois, tão diferentes, só nisso combinando: doidos por <b>bolo de puba</b> ou carimã.” (2000, p. A7//).	“[...] Hasta ellos dos, tan diferentes, sólo en eso coinciden: locos por el <b>bizcochuelo de harina de mandioca</b> .” (2009, p. 17).	Equivalência: Adaptação + Erro
“[...] galinha ao molho pardo e lombo de porco feito no conhaque, <b>bolo de puba</b> , manga e sapoti na sobremesa [...]” (2000, p. 427).	“[...] gallina con salsa parda y lomo de puerco hecho al cohac, <b>tarta de mandioca</b> , <i>manga</i> y <i>sapoti</i> de postre. [...]” (2009, p. 650).	Equivalência: Adaptação + Erro

<b>C c</b>		
<b>Cachaça</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Cachaça	Cachaza	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f. 1.</b> Bebidas alcoólicas feitas a partir da destilação da cana-de-açúcar. 2. Vício da bebida alcoólica. 3. Bebedeira, embriaguez.	<b>S. f.</b> Aguardiente hecha de melaza de caña.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Velório sem <b>cacheça</b> é desconsideração ao falecido, significa indiferença e desamor. [...]” (2000, p. 02).	“[...] Velorio sin <b>cachaza</b> es desconsideración hacia el fallecido, significa indiferencia y desamor [...]” (2009, p. 22).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“Os amigos ainda pensaram tratar-se de <b>cacheça</b> , não os uísques do fazendeiro: [...]” (2000, p. 04).	“Los amigos hasta pensaron que era la <b>cachaza</b> , no los whiskys del hacendado [...]” (AADO, 2009, p. 24).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] porém toda a <b>cacheça</b> acumulada desde a véspera ao meio-dia quando oficialmente inauguraram o carnaval no Bar Triunfo, [...]” (2000, p. 04).	“[...] sino toda la <b>cachaza</b> acumulada desde la víspera al mediodía cuando oficialmente inauguraron el Carnaval en el Bar Triunfo [...]” (2009, p. 24).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“ <i>Que foi que deu nele, de que morreu?</i> , perguntavam-se uns aos outros, e havia quem respondesse: <i>foi cacheça</i> , numa explicação por demais fácil para tão inesperada morte.” (2000, p. 06).	“¿Qué fue lo que le pasó, de qué murió?, se preguntaban unos a otros, y había quien respondía: fue la <b>cachaza</b> , en una explicación por demás fácil para tan inesperada muerte.” (2009, p. 26).	Literalidade: Tradução palavra por palavra

<p>“Estava sambando, numa animação retada, e sem avisar nada a ninguém caiu de lado já todo cheio da morte— explicou um dos quatro amigos, curado por completo da <b>cachaça</b>, de súbito sóbrio e comovido [...]” (AMADO, 2000, p. 06).</p>	<p>“Estaba sambando, con una animación enorme, y sin avisar nada a nadie cayó de costado ya todo lleno de muerte», explicó uno de los cuatro amigos, curado por completo de la <b>cachaza</b>, súbitamente sobrio y conmovido [...]” (AMADO, 2009, p. 26).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] A <b>cachaça</b>, as noites nos cassinos, a esbórnica, a correria doida à cata de dinheiro para o jogo haviam arruinado aquele organismo belo e forte, deixando-lhe apenas a aparência. [...]” (2000, p. 09).</p>	<p>“[...] La <b>cachaza</b>, las noches en los casinos, las orgías, las corridas locas en busca de dinero para el juego habían arruinado aquel organismo bello y fuerte, dejándole sólo la apariencia [...]” (2009, p. 31).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] nem de vigiar suas relações com as mais bonitas, nem de apanhar dele nos dias de <b>cachaça</b> e mau humor, nem de ouvir os ácidos comentários dos vizinhos. [...]” (2000, p. 12).</p>	<p>“[...] ni vigilar sus relaciones con las más bonitas, ni recibir sus golpes los días de <b>cachaza</b> y mal humor, ni oír los ácidos comentarios de los vecinos. [...]” (2009, p. 35).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“Sucediám-se as histórias enquanto dona Norma, dona Gisa, a casadoira Regina, outras moças e senhoras, serviam cafezinho com bolos, cálices de <b>cachaça</b> e de licor de frutas. A vizinhança providenciara para que nada faltasse ao velório. [...]” (2000, p. 18).</p>	<p>“Se sucedían las historias mientras doña Norma, doña Gisa, la casadera Regina, otras muchachas y señoras servían café con bizcochuelo, copitas de <b>cachaza</b> y de licor de frutas. El vecindario se había encargado de que nada faltara en el velorio [...]” (2009, p. 46).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“Em meio a tanta discussão, a elegia fez sua carreira, lida e decorada, dita nas mesas dos bares pela madrugada, quando a <b>cachaça</b> desatava os sentimentos mais nobres.” (2000, p. 30).</p>	<p>“En medio de tanta discusión, la elegía siguió su curso, leída y memorizada, dicha en las mesas de los bares a la madrugada, cuando la <b>cachaza</b> desataba los sentimientos más nobles [...]” (2009, p. 60).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] Mas, correta ou deturpada, molhada de <b>cachaça</b>, caída no chão dos cabarés, lá ia ela fazendo o elogio de Vadinho, sua louvação.” (2000, p. 30).</p>	<p>“[...] Pero, correcta o adulterada, mojada con <b>cachaza</b>, caída en el piso de los cabarés, allá iba ella haciendo el elogio de Vadinho, su alabanza.” (2009, p. 61).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“— Ora, é Bastião <b>Cachaça</b>, gente minha... Vam'bora, Bastião, saia daí, vá tirar uma soneca na garagem lá de casa...” (2000, p. 41).</p>	<p>“-Vamos, es Bastión <b>Cachaza</b>, querido... Vamos, Bastión, salga de allí, vaya a dormir la siesta al garaje de mi casa...”</p>	<p>Literalidade:</p>

	(2009, p. 78).	Tradução palavra por palavra
“[...]Toda essa comilança regada a aluá, a <b>cachaça</b> , a cerveja, a vinho português [...]” (2000, p. 64).	“Toda esta comilona regada con <i>aluá</i> , <b>cachaza</b> , cerveza, vino portugués [...]” (2009, p. 113)	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] Vadinho e Mirandão em São Pedro, no Bar Alameda, a tomar as primeiras <b>cachaças</b> do dia, discutindo planos para a noite de festa no Rio Vermelho [...]” (2000, p. 66).	“[...] Vadinho y Mirandão en San Pedro, en el Bar Alameda, tomando las primeras <b>cachazas</b> del día, discutiendo planes para la noche de fiesta en Rio Vermelho [...]” (2009, p. 116).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] Doidos os dois por uma boa molecagem, embrulharam o serrote em papel pardo, engoliram umas <b>cachaças</b> para animar, apresentaram-se na porta do Major como o russo do serrote e seu empresário.” (2000, p. 66).	“[...] Locos los dos por una buena travesura, envolvieron el serrucho en papel madera, tomaron unas <b>cachazas</b> para animarse y se presentaron en la puerta del mayor como el ruso del serrucho y su empresario.” (2009, p. 124).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“Na mesa, a toalha cheirando a patchuli, o chão perfumado de folhas de pitanga, entre o sarapatel e a pura <b>cachaça</b> de Santo Amaro. [...]” (2000, p. 79).	“En la mesa, el mantel oliendo a pachulí, el piso perfumado con hojas de <i>pitanga</i> <sup>7</sup> , entre el <i>sarapatel</i> y la pura <b>cachaza</b> de Santo Amaro. [...]” (2009, p. 136).  <sup>7</sup> (Bot.) <i>Eugenia uniflora</i> , cereza de Cayena, cereza de Surinam.	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] Um carnaval de confete e mamãe- sacode, de serpentina e canções, onde lança-perfume era para consumir nas namoradas e não para aspirar-se, um carnaval sem <b>cachaça</b> . [...]” (2000, p. 88)	“[...] Un Carnaval de confetis y mucho meneo, de serpentinas y canciones, donde el pomo de perfume era para rociar a las novias y no para aspirado, un Carnaval sin <b>cachaza</b> . [...]” (2009, p. 149).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“Nada disso o impedia, no entanto, de chafurdar na mais baixa gandaia, de ingerir uma <b>cachaça</b> absurda, após ter-se despedido de Flor, à meia-noite. [...]” (2000, p. 88).	“Nada de eso le impedía, sin embargo, hocicar entre la más baja canalla, tomar <b>cachaza</b> sin medida, tras haberse [...]” (2009, p. 149).	Literalidade: Tradução palavra por palavra

<p>“[...] Quando ele, num enjôo repentino e imprevisível, abandonava por três, quatro dias, por toda uma semana, a estroinice, a baderna, a <b>cachaça</b> e o jogo e permanecia em casa. [...]” (2000, p. 108).</p>	<p>“[...] Cuando él, con un hastío repentino e imprevisible, abandonaba por tres, cuatro días, por toda una semana, la farra, la juerga, la <b>cachaza</b> y el juego y permanecía en casa. [...]” (2009, p. 178).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] Pela maneira como a porta era aberta ela sabia da altura da <b>cachaça</b> e do resultado do jogo. Fechava os olhos, a fingir-se adormecida.” (2000, p. 108).</p>	<p>“[...] Por la manera en que abría la puerta ella sabía de la cantidad de <b>cachaza</b> y el resultado del juego. Cerraba los ojos, fingiéndose dormida.” (2009, p. 179).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] para um frege-mosca qualquer onde houvesse um caruru de folhas, um vatapá de peixe, cerveja gelada, <b>cachaça</b> pura.” (2000, p. 108).</p>	<p>“[...] para un bolichito cualquiera donde hubiera un <i>caruru</i> de hojas, un <i>vatapá</i> de pescado, cerveza helada, <b>cachaza</b> pura.” (2009, p. 182).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“Tudo aquilo — a espera, o jogo, a <b>cachaça</b>, as noites fora de casa, os gritos, a violência, a vilania —, tornou-se tudo um hábito com o passar do tempo, mas dona Flor ainda [...]”. (2000, p.114).</p>	<p>“Todo eso -la espera, el juego, la <b>cachaza</b>, las noches fuera de casa, los gritos, la violencia, la villanía- se tornó todo un hábito con el paso del tiempo, pero doña Flor [...]” (2009, p. 188).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] O que não se dispunha a pagar para novamente caber-lhe o direito ao sofrimento de aguardá-lo, à agonia de escutar o silêncio noturno da rua pacata, de sentir o passo do marido, incerto no peso da <b>cachaça!</b>” (2000, p. 116).</p>	<p>“[...] ¡Qué no estaba dispuesta a pagar para nuevamente tener el derecho al sufrimiento de aguardarlo, a la agonía de escuchar el silencio nocturno de la calle pacata, de sentir el paso de su marido, incierto por el peso de la <b>cachaza!</b>” (2009, p. 191).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] Quem mais viciado no jogo e na <b>cachaça</b> do que doutor Cícero Araújo, um de Santo Amaro da Purificação? [...]” (2000, p. 123).</p>	<p>“[...] ¿Quién más viciado en el juego y la <b>cachaza</b> que el doctor Cícero Araújo, uno de Santo Amaro de la Purificación? [...]” (2009, p. 202).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“Levantou-se, entregou a cadeira de engraxate ao cuidado dos netos, era um negro esguio e sólido, passado dos cinqüenta, a carapinha começando a embranquecer; trazia um colar de orixá ao</p>	<p>“Se levantó, entregó el banquito de limpiabotas al cuidado de los nietos; era un negro espigado y sólido, de más de cincuenta, con la pelambre que empezaba a encanecer;</p>	<p>Literalidade:</p>

<p>pescoço, contas vermelhas e brancas de Xangô, e apenas os olhos estriados denotavam a intimidade da <b>cachaça</b>. [...]” (2000, p. 126).</p>	<p>tenía un collar de <i>orixá</i> en el cuello, cuentas rojas y blancas de Xangô, y sólo los ojos enrojecidos denotaban la intimidad con la <b>cachaza</b>. [...]” (2009, p. 206).</p>	<p>Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] Juntara gente na porta da rua para ouvir, e, às cinco da tarde, ainda muitos convidados e outros quantos penetras bebiam cerveja e <b>cachaça</b>, reclamando novas canções ao menestrel, e ele a todos atendia.” (2000, p. 152).</p>	<p>“[...] Se había juntado gente en la puerta de la calle para oír, y, a las cinco de la tarde, todavía muchos invitados y otros cuantos colados bebían cerveza y <b>cachaza</b>, pidiendo nuevas canciones al trovador, y él a todos atendía.” (, 2009, p. 244).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“Quando do primeiro casamento da filha (se aquilo se podia chamar de casamento), tivera de suportar a <b>cachaça</b> e a pachouchada daqueles valdevinos, uma canalha, faces de depravação e de deboche: [...]” (2000, p. 289).</p>	<p>“Cuando el primer matrimonio de la hija (si aquello se podía llamar matrimonio), había tenido que soportar la <b>cachaza</b> y las paparruchadas de aquellos casquivanos, -nos canallas [...]” (2009, p. 451).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] Quanto a Mané Sapo, era mestre na gaita, e seu Bebe-e-Cospe dono de velha sanfona: os dois, aos domingos, tocavam suas modas e engoliam sua <b>cachaça</b> na venda de seu Bié, [...]” (2000, p. 304).</p>	<p>“[...] En cuanto a Mané Sapo, era maestro en la gaita, y don Bebe-y-Escape, dueño de un viejo acordeón: los dos, los domingos, tocaban sus <i>modinhas</i> y tomaban su <b>cachaza</b> en el <i>boteco</i> de don Bié, [...]” (, 2000, p. 473).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“[...] Dona Magnólia fora recolhida em casa de parentes, estava em banho de água e sal, o secreta enchera a cara de <b>cachaça</b>.” (2000, p. 327).</p>	<p>“[...] Doña Magnolia había sido acogida en casa de parientes, estaba en baño de agua y sal; el informante le había dejado la cara <b>molida a golpes</b>.” (2009, p. 507).</p>	<p>Equivalência: Adaptação</p>
<p>“Ecos dessas discussões, soltas nas esquinas e nos bares, acesas na cerveja e na <b>cachaça</b>, chegaram aos ouvidos de dona Flor e também os elogios gerais das amigas e vizinhas:” (2000, p. 328).</p>	<p>“Ecos de estas discusiones, sueltas en las esquinas y en los bares, encendidas por la cerveza o la <b>cachaza</b>, llegaron a oídos de doña Flor, y también los elogios generales de las amigas y vecinas:” (2009, p. 508).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>“Ewá, orixá das fontes, tem quizila com <b>cachaça</b> e com galinha.” (AMADO, 2000, p. 350).</p>	<p>“Ewá, <i>orixá</i> de las fuentes, siente rechazo por la <b>cachaza</b> y la gallina.” (2009, p. 541).</p>	<p>Literalidade:</p>

		Tradução palavra por palavra
“Comida de Exu é tudo quanto a boca prova e come, mas bebida é uma só, a <b>cachaça</b> pura. [...]” (2000, p. 350).	“Comida de Exu es todo cuanto la boca prueba y come, pero bebida es una sólo, la <b>cachaza</b> pura. [...]” (2009, p. 542).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] Na casa de Teresa, estendido na cama ao lado da branca, churupitando uma <b>cachaça</b> com limão [...]” (2000, p. 375).	“En casa de Teresa, tendido en la cama al lado de la blanca, sorbiendo una <b>cachaza</b> con limón [...]” (2009, p. 576).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] Certa ocasião um negro no começo da <b>cachaça</b> lhe disse quase afetuosamente, dando-lhe um níquel;” (2000, p. 352).	“[...] En cierta ocasión un negro un poco borracho le dijo casi afectuosamente, dándole un níquel;” (2009, p. 545).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] Na casa de Teresa, estendido na cama ao lado da branca, churupitando uma <b>cachaça</b> com limão [...]” (2000, p. 375).	“[...] En casa de Teresa, tendido en la cama al lado de la blanca, sorbiendo una <b>cachaza</b> con limón [...]” (, 2000, p. 576-577).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] Divaldo Miranda, rico e elegante cabo-verde; o gordo Rossi, uma simpatia de rapaz, doido por samba e por <b>cachaça</b> : certa vez, bêbado, urinara em pleno salão [...]” (2000, p. 393).	“[...] Divaldo Miranda, rico y elegante caboverdiano; el gordo Rossi, un encanto de muchacho, loco por la samba y por la <b>cachaza</b> ; [...]” (2000, p. 603).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] almoçaram no castelo, na manhã seguinte, uma feijoada genial e arrasadora, com <b>cachaça</b> e vinho verde. [...]” (2000, p. 404).	“[...] almorzaron en el prostíbulo a la mañana siguiente, una <i>feijoada</i> genial y arrasadora, con <b>cachaza</b> y vino verde. [...]” (2009, p. 619).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“[...] um bafo evidente de <b>cachaça</b> e um catarro crônico, metida nuns trapos de cigana. [...]” (2000, p. 432).	“[...] un aliento evidente de <b>cachaza</b> y un catarro crónico, metida en unos trapos de gitana. [...]” (2009, p. 658).	Literalidade: Tradução palavra por palavra

<p>“[...]povoara noite com suas histórias e seu sorriso, sua <b>cachaça</b> longa: nunca mais jogou, porém [...]” (2000, p. 432).</p>	<p>“[...] llenando la noche con sus historias y su sonrisa, su <b>cachaza</b> larga: nunca más jugó, sin embargo [...]” (2009, p. 668).</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
---	---	---

<b>C c</b>		
<b>Cágado Guisado</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Cágado Guisado	Torturga guisada	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Alimento consagrado ao orixá Xangô. Ensopado o refogado com carne de cágado.	<b>S.f</b> Ensopado preparado com molho e carne de tartaruga.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“ <b>Cágado guisado</b> e outros pratos incomuns”. (p. 180)	“Escuela de Cocina Sabor y Arte <b>Tortuga guisada</b> y otros platos inusuales.” (2009, p. 285).	Equivalência: Adaptação
“[...] Pois recomendo servir uma delícia: <b>cágado guisado</b> – e lhes forneço uma receita que me foi ensinada por minha mestra [...]” (2000, p. 180).	“[...] Pues recomiendo servir una delicia: <b>tortuga guisada</b> , y les ofrezco una receta que me fue enseñada por mi maestra [...]” (2000, p. 285).	Equivalência: Adaptação
“ <b>Cágado guisado</b> . (receita de dona Carmen Dias, tal como ela forneceu a dona Flor, tendo ela permitido a suas alunas cópia e prova).” (2000, p. 180).	“ <b>Tortuga guisada</b> . (Receta de doña Carmem Días, tal como ella la ofreció a doña Flor, <i>habiendo ésta permitido a sus alumnas copia y pueba</i> ).” (2009, p. 286).	Equivalência: Adaptação

<b>C c</b>		
<b>Canjica</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
canjica canjicas	canjica canjicas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f</b> Prato típico da culinária brasileira de origem africana. É um doce e pastoso feita com milho verde, leite de vaca ou de coco, açúcar e canela.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Apenas lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma feijoada, uma carne-de-sol com pirão de leite, um molho-pardo de conquéns, sem falar no clássico caruru de Cosme e Damião, em setembro, e na <b>canjica</b> e no jenipapo do São João.” (2000, p. 159).	“[...] Apenas se le daba una racha de suerte y ya programaba una <i>feijoada</i> , una carne de sol con <i>pirão</i> de leche, una salsa parda de gallina de Angola, y también el clásico <i>caruru</i> de Cosme y Damián, en septiembre, y la <b>canjica</b> y el <i>jenipapo</i> de San Juan.” (2009, p. 256).	Espelhamento: Empréstimo
“Em junho cozinhou seus tachos de <b>canjica</b> , suas bandejas de pamonha, seus manuês, filtrou seus licores de frutas, seu famoso licor de jenipapo. [...]” (2000, p. 168).	“En junio cocinó sus frascos de <b>canjica</b> , sus bandejas de <i>pamonha</i> , con ataditos de choclo, sus tartas de maíz y miel, y filtro sus licores de frutas, su famoso licor <i>de jenipapo</i> . [...]” (2009, p. 313-314).	Espelhamento: Empréstimo
“Os meninos do bairro acenderam uma fogueira em sua porta e vieram comer <b>canjica</b> ; com eles, dona Norma, dona Gisa, três ou quatro amigas, na intimidade, sem nenhuma festa. [...]” (2000, p. 168).	“Los niños del barrio encendieron una hoguera en su puerta y vinieron a comer <b>canjica</b> ; con ellos, doña Norma, doña Gisa, tres o cuatro amigas, en la intimidad, sin ninguna fiesta. [...]” (2009, p. 313-314).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“Todos aqueles pratos de <b>canjicas</b>, as bandejas de pamonha, as garrafas de licor foram de presente para os tios, os amigos, as alunas, nos ritos de junho, mês das festas do milho. [...]” (2000, p. 168).</p>	<p>“Todos aquellos platos de <b>canjicas</b>, las bandejas con los ataditos, las botellas de licor, fueron de regalo a los tíos, los amigos, las alumnas, en los ritos de junio, mes de las fiestas del maíz. [...]” (2009, p. 313-314).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Antes de ir-se, ainda ela lhe trazia um mungunzá, um arroz-doce, uma <b>canjica</b>, e novo cálice de licor para <i>lhe restauraras forças</i>, como, num sorriso de denço, murmurava a parda e digna marafona.” (2000, p. 249).</p>	<p>“[...] Antes de irse, ella le traía además un <i>mungunzá</i>, un arroz dulce, una <b>canjica</b> y nueva copita de licor para «restaurarle las fuerzas», como, con una sonrisa de melindre, murmuraba la parda y digna meretriz.” (2009, p. 391).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>C c</b>		
<b>Caruru</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Caruru Carurus	Caruru Carurus	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato de origem africana, preparado com quiabos, e camarões secos, peixe, azeite de dendê, pimenta e amendoim. Na Bahia e em algumas partes do Brasil, é oferecido para homenagear diversos santos e santas na religião católica e como oferenda para os orixás no Candomblé. Na festa de São Cosme e Damião é um dos principais alimentos, oferecido aos convidados e a sete meninos. Muitas pessoas oferecem como obrigação religiosa ou como pagamento de promessas.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Era um frequentador de <b>carurus</b> e sarapatéis, perdido por uma feijoada ou um cozido [...]” (2000, p. 52).	“[...] Era un frecuentador de <b>carurus</b> y sarapatéis, perdido por una feijoada o un guiso [...]” (2009, p. 94).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em vatapás e efós, em moquecas e xinxins, inclusive em famosos <b>carurus</b> de Cosme e Damião [...]” (2000, p. 58).	“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en vatapás y efós, en moquecas y xinxims, incluso en los famosos <b>carurus</b> de Cosme y Damián [...]” (2009, p. 102).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] <b>Carurus</b> anuais, promessas feitas aos santos mabaças, aos ibejos. [...]” (2000, p. 58).	“[...] <b>Carurus</b> anuales, promesas hechas a los santos gemelos, los <i>ibejes</i> . [...]” (2009, p. 102).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e <b>caruru</b>, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco, [...]” (2000, p. 64).</p>	<p>“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>valapá</i> y <i>efó</i>, <i>abará</i> y <b>caruru</b>, <i>xinxim</i> y <i>arroz de haussá</i>, adeniás de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, [...]” (2009, p. 113).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] as Sete Portas, a casa de Andreza, para um frege-mosca qualquer onde houvesse um <b>caruru</b> de folhas, um vatapá de peixe, cerveja gelada, cachaça pura.” (2000, p. 110).</p>	<p>“[...] las Siete Puertas, la casa de Andreza, para un bolichito cualquiera donde hubiera un <b>caruru</b> de hojas, un <i>vatapá</i> de pescado, cerveza helada, cachaza pura.” (2009, p. 182).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Porque lhe parecia bem, quisera Noêmia senhora da arte do vatapá e do <b>caruru</b>, <i>quero vê-la proletarizada, essa burguesa...</i> Ela achou a idéia divertida e inscreveu-se na Escola Sabor e Arte.” (2000, p. 136).</p>	<p>“[...] Porque le parecía de buen gusto, había querido a Noemia señora en el arte del <i>vatapá</i> y del <b>caruru</b>, quiero verla proletarizada, a esta burguesa...” (2009, p. 219).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Apenas lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma feijoada, uma carne-de-sol com pirão de leite, um molho-pardo de conquéns, sem falar no clássico <b>caruru</b> de Cosme e Damião, em setembro, e na canjica e no jenipapo do São João.” (2000, p. 159).</p>	<p>“[...] Apenas se le daba una racha de suerte y ya programaba una <i>feijoada</i>, una carne de sol con <i>pirão</i> de leche, una salsa parda de gallina de Angola, y también el clásico <b>caruru</b> de Cosme y Damián, en septiembre, y la <i>canjica</i> y el <i>jenipapo</i> de San Juan. [...]” (2009, p. 256).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Aliviara o luto em setembro, às vésperas do primeiro domingo, data sagrada do <b>caruru</b> anual de Cosme e Damião, os Dois-Dois [...]” (2000, p. 169).</p>	<p>“[...] Había aliviado el luto en septiembre, en vísperas del primer domingo, fecha sagrada del <b>caruru</b> anual de Cosme y Damián, los Dos-Dos [...]” (2009, p. 314).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] dona Flor cozinhou o <b>caruru</b> e o serviu discretamente a alguns vizinhos e amigos, cumprindo assim a obrigação do falecido.[...]” (2000, p. 169).</p>	<p>“[...] doña Flor cocinó el <b>caruru</b> y lo sirvió discretamente a algunos vecinos y amigos, cumpliendo así la obligación con el fallecido. [...]” (2009, p. 314).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“— Não vai tardar o dia do <b>caruru</b> de Cosme e Damião, aquela obrigação ...” (2000, p. 316).</p>	<p>“-Poco falta para el día del <b>caruru</b> de Cosme y Damián, fecha de aquella obligación...” (2009, p. 492).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<p>“— Tenho pensado nisso, ainda outro dia disse pra patroa: <i>Será que vai haver este ano o <b>caruru</b> em casa da comadre?</i> [...]” (2000, p. 316).</p>	<p>“Estuve pensando en eso, justo el otro día le dije a la patrona: ‘¿Será que se va a hacer este ano el <b>caruru</b> en casa de la comadre?’” (2009, p. 314).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“— Pois pensei que podia fazer o <b>caruru</b> em casa do compadre. [...]” (2000, p. 316).</p>	<p>“—Pues pensé que podía hacer el <b>caruru</b> en casa del compadre. [...]” (2009, p. 314).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Eu vou lá, no dia, ver o menino, levo o necessário, cozinho o <b>caruru</b> e nós comemos. Convido Norminha e mais ninguém.” (2000, p. 316).</p>	<p>“[...] Yo voy allá, ese día, a ver al niño, llevo lo necesario, cocino el <b>caruru</b> y lo comemos. Invito a Normita y a nadie más [...]” (2009, p. 314).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Quis dona Flor convencê-la a esperar o início de nova turma, já se encontrando a atual no <b>caruru</b>, tendo dado o efó e o vatapá, sem falar em algumas sobremesas como doce de coco, beiju e ambrosia.” (2000, p. 319).</p>	<p>“[...] Quiso doña Flor convencerla para que esperara el inicio del nuevo grupo, por encontrarse el actual en el <b>caruru</b>, habiendo visto ya el <i>efó</i> y el <i>vatapá</i>, adernas de algunos postres como <i>doce de coco</i>, <i>beiju</i> y <i>ambrosia</i>.” (2009, p. 496).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Feijão com milho para Oxumarê, para Naná <b>caruru</b> bem temperado.” (2000, p. 350).</p>	<p>“Poroto con maíz para Oxumarê; para Nanã, <b>caruru</b> bien condimentado.” (2009, p. 542).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>C c</b>		
<b>Cocada</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Cocadas	cocadas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f</b> Doce feito a base de coco ou de outros ingredientes, açúcar cozido e /ou manteiga, coco ralado, gemas de ovos até adquirir consistência firme, cortado em vários formatos e feita de várias formas.	<b>S.f.</b> Dulce compuesto principalmente de la médula rallada del coco.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Ela o queria vindo do emprego para casa, os jornais sob o braço, um embrulho de biscoitos ou <b>cocadas</b> , de abarás e acarajés. [...]” (2000, p. 114).	“[...] Ella lo quería viniendo del empleo para casa, los diarios bajo el brazo, un paquete de bizcochos o <b>cocadas</b> , de <i>abarás</i> y [...]” (2009, p. 187).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, <b>cocadas</b> , acaças, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos. [...]” (2000, p. 306).	“Aun así, a pesar de las advertencias del marido, la señora Flor sirvió una merienda opípara y llenó la casa. La mesa era soberbía: <i>acarajés? abarás, moquecas de aratu</i> en hojas de banana, <b>cocadas</b> , <i>acaças, maní azucarado</i> , croquetitas de bacalao, masitas, y más cosas, manjares y bocaditos, muchos y diversos. [...]” (2009, p. 477).	Literalidade: Tradução palavra por palabra

<b>C c</b>		
<b>Cocada Branca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
cocadas brancas	coco blancas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Doce feito com coco seco, calda de açúcar não caramelizada e com coco ralado por cima, com textura bem húmida.	∅	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Duas vezes por mês, em dia certo, por exemplo, eram infalíveis em casa do doutor Luís Henrique, trazendo dona Flor para os meninos um pão-de-ló, um manuê de milho, um prato com <b>cocadas brancas</b> ou quindins, uma bobagem, uma gostosura.” (2000, p. 284).	“Dos veces por mes, en día establecido, por ejemplo, era ineludible la visita al doctor Luís Henrique, llevándoles la señora Flor a los niños un pan de ló, una torta de maíz y miel, un plato con <b>masitas de coco blancas</b> o <i>quindims</i> , una pavadita, una delicia.” (2009, p. 444).	Equivalência: Adaptação + Literalidade: Tradução palavra por palavra

<b>C c</b>		
<b>Cuscuz</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Cuscuz	Cuscuz	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato adaptado pela culinária nordestina, feito com floco ou fubá de milho, cozido no vapor.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Saiu do leito de ferro, arrumou-se às pressas: tomavam juntos o café pela manhã, e dona Flor fazia questão de pôr o <b>cuscuz</b> no fogo, somente ela preparava a massa ao gosto do marido, leve e fofa, para isso usando uma pitada de tapioca em pó.” (2000, p. 353).	“Salió de la cama de hierro, se arregló de prisa: desayunaban juntos y doña Flor insistía en poner ella misma el <b>cuscús</b> al fuego, pues sólo ella preparaba la masa a gusto del marido, leve y fofa, usando para eso una pizca de tapioca en polvo.” (2009, p. 547).	Espelhamento: Decalque
“Enfiou as chinelas, a bata de flores sobre a camisola, passou o pente nos cabelos, saiu para a cozinha. Ao chegará sala, porém, percebeu o coisa-ruim estendido no divã, em sua impudica nudez. Tinha de acordá-lo mesmo antes de temperar o <b>cuscuz</b> (da cozinha chegava o suave aroma do café coado pela ama).” (2000, p. 354).	“Se puso las chinelas, la bata de flores sobre el camisón, se pasó el peine por los cabellos, salió a la cocina. Al 1 legar a la sala, empero, vio al cosa mala tendido en el diván, con su impúdica desnudez. Tenía que despertado por cierto antes de condimentar el <b>cuscús</b> (de la cocina llegaba el suave aroma del café colado por el ama).” (2009, p. 548).	Espelhamento: Decalque
“— Estou dizendo que já vou fazer o <b>cuscuz</b> ...” (2000, p. 355).	“-Estoy diciendo que ya voy a hacer el <b>cuscús</b> ...” (2009, p. 549).	Espelhamento: Decalque
“ <i>Meu Deus, o cuscuz</i> — correu dona Flor para a cozinha.” (2000, p. 355).	“-‘Mi Dios el <b>cuscús</b> ’ -corrió doña Flor a la cocina.” (2009, p. 550).	Espelhamento: Decalque

<p>“Pois a noite inteira, do começo ao fim. Café é indispensável e o tempo todo, caie pequeno, é claro. Café completo com leite, pão, manteiga, queijo, uns biscoitinhos, alguns bolos de aipim ou carimã, fatias de <b>cuscuz</b> com ovos estrelados, isso, só de manhã e para quem atravessou ali a madrugada.” (2000, p. 2).</p>	<p>“Pues la noche entera, de principio a fin. El café es indispensable durante todo el tiempo, un cafecito, naturalmente, solo. Café completo con leche, pan, manteca, queso, unos bizcochitos, algunos bizcochuelos de mandioca, porciones de <b>cuscús</b> con huevos revueltos, eso, solo por la mañana y para qué y para quien transitó allí la madrugada.” (2009, p. 21).</p>	<p>Espelhamento: Decalque</p>
--	--	-----------------------------------

<b>D d</b>		
<b>Doce de coco</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
doce de coco	dulce de coco doce de coco	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Doce feito à base de coco ralado, açúcar e outros ingredientes como gema de ovo e farinha de trigo.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Quanto a Mirtes, apenas instalada na Bahia, buscou a escola para nela se inscrever. Quis dona Flor convencê-la a esperar o início de nova turma, já se encontrando a atual no caruru, tendo dado o efó e o vatapá, sem falar em algumas sobremesas como <b>doce de coco</b> , beiju e ambrosia.” (2000, p. 319).	“En cuanto a Mirtes, apenas instalada en Bahia, buscó la escuela para inscribirse en ella. Quiso doña Flor convencerla para que esperara el inicio del nuevo grupo, por encontrarse el actual en el <i>caruru</i> , habiendo visto ya el <i>efó</i> y el <i>vatapá</i> , además de algunos postres como <b>doce de coco</b> , <i>beiju</i> y ambrosia.” (2009, p. 496).	Espelhamento: Empréstimo

<b>E e</b>		
<b>Efó</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
efó efós	efó efós	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato típico da culinária baiana de origem africana, com consistência pastosa, feito à base de taioba e verduras, camarão seco, peixe e azeite de dendê. No candomblé, é uma das comidas oferecidas a Nanã, a orixá mais velha do panteão africano.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em vatapás e <b>efós</b> , em moquecas e xinxins, inclusive em famosos carurus de Cosme e Damião como o da casa de sua tia Lita e o de dona Dorothy Alves, onde se reuniam dezenas de convidados e ainda sobrava comida para outros tantos [...]” (2000, p. 58).	“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en <i>vatapás</i> y <i>efós</i> , en <i>moquecas</i> y <i>xinxims</i> , incluso en los famosos <i>carurus</i> de Cosme y Damián, como el de la casa de su tía Lita y de doña Dorothy Alves, donde se reunían decenas de invitados y todavía sobrava comida para otros tantos [...]”. (2009, p. 102).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e <b>efó</b>, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e açaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco, postas de peixe frito para algum ignorante que não apreciasse o azeite-de-dendê (pois como considerava Mirandão de boca cheia e com desprezo, há todo tipo de bruto nesse mundo, sujeitos capazes de qualquer ignomínia.” [...] (2000, p. 64).</p>	<p>“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>valapáy efó</i>, <i>abará</i> y <i>caruru</i>, <i>xinxim</i> y <i>arroz de haussá</i>, adeniás de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el aceite de <i>dendê</i> (pues como reflexionaba Mirandão con la boca llena y con desprecio, hay todo tipo de brutos en este mundo, sujetos capaces de cualquier ignominia).” (2009, p. 113).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Quanto a Mirtes, apenas instalada na Bahia, buscou a escola para nela se inscrever. Quis dona Flor convencê-la a esperar o início de nova turma, já se encontrando a atual no caruru, tendo dado o <b>efó</b> e o vatapá, sem falar em algumas sobremesas como doce de coco, beiju e ambrosia.” (2000,p. 319).</p>	<p>“En cuanto a Mirtes, apenas instalada en Bahía, buscó la escuela para inscribirse en ella. Quiso doña Flor convencerla para que esperara el inicio del nuevo grupo, por encontrarse el actual en el <i>caruru</i>, habiendo visto ya el <i>efó</i> y el <i>vatapá</i>, adernas de algunos postres como <i>doce de coco</i>, <i>beiju</i> y <i>ambrosia</i>.” (2009, p. 496).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>F f</b>		
<b>Farinha de mandioca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
farinha de mandioca	harina de mandioca	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Feita através da torrefação da mandioca que pode ter a consistência fina ou grossa.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“O paquete estava atracando repleto de uma impaciente população de viajantes atravancados de pacotes, de cestas, de sacolas, de embrulhos os mais diversos, contendo frutas, <b>farinha de mandioca</b> , inhame e aipim, came-de-sol, chuchu e abóboras. Dona Rozilda desembarcava a vociferar:” (2000, p. 40).	“El barco estaba atracando, repleto de una impaciente población de viajantes» abarrotados de paquetes, cestas, bolsas, bultos de los más variados, que contenían frutas, <b>harina de mandioca</b> , ñame y mandioca, carne de sol, <i>chuchu</i> <sup>2</sup> y calabazas. Doña Rozilda desembarcaba vociferando:” (2009, p. 76).  2. Fruto verde, comestible, cubierto de espinas ( <i>Sechium edule</i> ).	Literalidade: Tradução palavra por palavra
“O paquete estava atracando, repleto de uma impaciente população de viajantes atravancados de pacotes, de cestas, de sacolas, de embrulhos os mais diversos, contendo frutas, <b>farinha de mandioca</b> , inhame e aipim, came-de-sol, chuchu e abóboras. Dona Rozilda desembarcava a vociferar:” (2000, p. 40).	“El barco estaba atracando, repleto de una impaciente población de viajantes» abarrotados de paquetes, cestas, bolsas, bultos de los más variados, que contenían frutas, <b>harina de mandioca</b> , ñame y mandioca, carne de sol, <i>chuchu</i> <sup>2</sup> y calabazas. Doña Rozilda desembarcaba vociferando:” (2009, p. 76).	Literalidade: Tradução de palavra por palavra

<b>F f</b>		
<b>Farinha de Nazareth</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
farinha de Nazareth	harina de Nazareth	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> É uma farinha típica da cidade da cidade de Nazaré da Farinhas na Bahia, conhecida como a cidade da farinha por ter uma das farinhas mais saborosas e cobiçadas.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Lá vinha ela descendo a escada, numa das mãos o clássico embrulho de <b>farinha de Nazareth</b> , bem torrada e olorosa, além de uma cesta onde se movia indócil uma corda de caranguejos adquirida a bordo; na outra a sombrinha e a maleta. [...]” (2000, p. 42).	“[...] Allí venía bajando la escalera, en una de las manos el clásico paquete de <b>harina de Nazareth</b> , bien torrada y aromática, además de una cesta en la que se movia indócil una cuerda con cangrejos adquirida a bordo; en la otra, la sombrilla y la maleta. [...]” (2000, p. 78).	Literalidade: Tradução palavra por palavra + Espelhamento: Empréstimo

<b>F f</b>		
<b>Farofa amarela</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
farofa amarela	farofa amarilla	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f.</b> Prato típico da culinária brasileira de origem africana conhecida como farofa de dendê, feita geralmente com farinha de mandioca, alho, sal, coentro e azeite de dendê.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Rasgara-se o papel, esparramando-se a <b>farofa amarela</b> , as penas pretas de galinha, as folhas rituais, duas moedas de cobre e pedaços de uma sua gravata ainda bastante nova, de tricô. [...]” (2000, p. 373).	“[...] Se había roto el papel, desparramándose la <b>farofa amarilla</b> , las plumas negras de gallina, las hojas rituales, dos monedas de cobre y pedazos de una corbata suya todavía nueva, tejida. [...]” (2009, p. 574).	Espelhamento: Empréstimo + Literalidade: Tradução palavra por palavra

<b>F f</b>		
<b>Farofa branca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Farofa branca	Farofa	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato feito com farinha de mandioca, água e sal, conhecida também como farofa d' água.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Lava-se tudo, carne e vísceras, que, maceradas nos seguintes temperos, deverão ir afogo brando até atingir coloração de ouro escuro e aroma específico — sal, limão, alho, cebola, tomate, pimenta e azeite, azeite doce à vontade. Este prato deve ser servido com batatas-do-reino cozidas em água sem sal, ou <b>farofa branca</b> recoberta de coentro.” (2000, p. 180).	“[...] Se lava todo, carne y vísceras, que, maceradas en los siguientes condimentos, deberán ir a fuego suave hasta alcanzar coloración de oro oscuro y aroma específico -sal, limón, ajo, cebolla, tomate, pimienta y aceite, aceite de oliva a gusto-. Este plato debe ser servido con papas cocidas en agua sin sal, o <i>farofa</i> recubierta de cilantro.” (2009, p. 286).	Espelhamento: Empréstimo + Omissão

<b>F f</b>		
<b>Feijão com Milho</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
feijão com milho	poroto con maíz	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Prato feito com feijão, milho, cebola como ritual religioso em oferenda a Oxumarê como forma de agradecimento.	<b>Ø</b>	
<b>ABONACIONES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“ <b>Feijão com milho</b> para Oxumarê, para Naná caruru bem temperado.” (2000, p. 350).	“ <b>Poroto con maíz</b> para Oxumarê; para Nanã, <i>caruru</i> bien condimentado.” (2009, p. 542).	Literalidade: Tradução palavra por palavra

<b>F f</b>		
<b>Feijoada</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
Feijoada	feijoada	
DEFINIÇÃO		
<b>S.f</b> Prato típico da culinária brasileira preparado com feijão preto, linguiças e vários tipos de carnes vermelhas.	Ø	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“[...] Era um frequentador de carurus e sarapatéis perdido por uma <b>feijoada</b> ou cozido de muita verdura. [...]” (2000, p. 52).	[...] Era un frecuentador de <i>carurus</i> y <i>sarapatéis</i> , perdido por una <b>feijoada</b> o un guiso con [...]”. (p. 94).	Espelhamento: Empréstimo
“Muitas vezes em solteiro, e mesmo depois de casado, inclusive em companhia de dona Flor, fora ele comer a <b>feijoada</b> dominical de dona. [...]” (2000, p. 114).	“Muchas veces de soltero, e incluso después de casado, incluso en compañía de doña Flor, había ido él a comer la <b>feijoada</b> dominical de doña Agnela, [...]” (2000, p. 232).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Dona Agnela merecia: uma escrava no trabalho e sempre jovial, pessoa ótima. Seu Vivaldo fora uma vez, com Vadinho, honrar-lhe a <b>feijoada...</b> ” (2000, p. 146).	“[...] Don Vivaldo había ido una vez, con Vadinho, a hacerle los honores a su <b>feijoada...</b> ” (p. 234).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Apenas lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma <b>feijoada</b> , uma carne-de-sol com pirão de leite, um molho-pardo de conqueéns, sem falar no clássico caruru de Cosme e Damião, em setembro, e na canjica e no jenipapo do São João. [...]” (2000, p. 159).	“[...] Apenas se le daba una racha de suerte y ya programaba una <b>feijoada</b> , una carne de sol con <i>pirão</i> de leche, una salsa parda de gallina de Angola, y también el clásico <i>caruru</i> de Cosme y Damián, en septiembre, y Ia <i>canjica</i> y el <i>jenipapo</i> de San Juan. [...]” (2009, p. 256).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“A festa, regida pela gorda Carla, entrou pelo dia e os mais resistentes, como os literatos Robato Filho e Áureo Contreiras (sempre com uma flor à lapela do casaco) e o jornalista João Batista, almoçaram no castelo, na manhã seguinte, uma <b>feijoada</b> genial e arrasadora, com cachaça e vinho verde [...]” (2000, p. 404).</p>	<p>“La fiesta, comandada por la gorda Carla, siguió de día, y los más resistentes, como los literatos Robato Filho y Áureo Contreiras (siempre con una flor en la solapa de la diaqueta) y el periodista João Batista, almorzaron en el prostíbulo a la mañana siguiente, una <i>feijoada</i> genial y arrasadora, con cachaza y vino verde. [...]” (2009, p. 619).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
---	---	-------------------------------------

<b>F f</b>		
<b>Frigideira de Aratu</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
frigideira de aratu	fritura de aratu	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f.</b> Prato típico da Bahia preparado com farinha de trigo, ovos, leite de vaca ou leite de coco, óleo ou azeite, sal, recheado com um tipo de caranguejo da espécie aratu.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Numa frase e numa queixa: para conhecer doutor Teodoro, aquela insipidez de homem, aquele paspalhão!, queimara os dedos no fogão de dona Flor, na aula da <b>frigideira de aratu</b> . Que ridículo!” (2000, p. 320).	“[...] En una frase y una queja: para conocer al doctor Teodoro, ¡aquella insipidez de hombre, aquel tonto!, se había quemado los dedos en la cocina de doña Flor, en la clase de <b>fritura de aratu</b> . ¡Qué ridículo!” (2009, p. 498).	Equivalência: Adaptação + Espelhamento: Empréstimo

<b>G g</b>		
<b>Galinha-de-Parida</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
galinha-de-parida	gallina de parida	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Prato típico feito com galinha caipira cozida misturada um pirão preparado com o caldo da galinha.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Tanto ruído, tanta excitação e correria das mulheres perturbaram Mirandão em feliz madorna após o almoço farto, com frigideira e <b>galinha-de-parida</b> . [...]” (2000, p. 213).	“Tanto ruido, tanta excitación y revuelo de las mujeres perturbaron a Mirandão en feliz modorra tras el almuerzo abundante, con frituras y <b>gallina de parida</b> . [...]” (2009, p. 335).	Literalidade: Tradução palavra por palavra.

<b>G g</b>		
<b>Galinha de Xinxim</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
galinha de Xinxim	Xinxim	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Iguaria típica baiana preparada com galinha, amendoim torrado, pimenta do reino, castanha, gengibre, camarão, azeite de dendê, leite de coco, coentro, cebola, suco de limão.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Num desperdício de comida, ali se exhibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, <b>galinha de xinxim</b> e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pennis de porco, postas de peixe frito [...]” (2000, p. 64).	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá y efó, abará y caruru, xinxim y arroz de haussá</i> , además de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el aceite de <i>dendê</i> [...]” (2009, p. 113).	Omissão + Espelhamento: Empréstimo

<b>I i</b>		
<b>Ipeté</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
ipeté apeté (variação)	ipeté apeté	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Prato típico da culinária baiana, utilizado em rituais do candomblé como oferenda a Oxum. Preparado com inhame temperado com azeite de dendê, cebola, pimentão e camarões.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“De espelho e leque, de melindre e dengue, Oxum gosta de acará e de <b>ipeté</b> feito com inhame, cebola e camarão. Para acompanhar carne de cabra, sua carne predileta, sirvam-lhe adun: fubá de milho com dendê e mel de abelhas.” (2000, p. 350).	“Con espejo y abanico, con melindres y requiebros, Oxum gusta de <i>acará</i> y de <i>ipeté</i> hecho con mandioca, cebolla y camarón. Para acompañar carne de cabra, su carne predilecta, sírvanle <i>adun</i> : <i>fubá</i> de maíz con <i>dendê</i> y miel de abejas.” (2009, p. 541).	Espelhamento: Empréstimo

<b>L I</b>		
<b>Licor de jenipapo</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
licor de jenipapo	licor de jenipapo	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Bebida alcoólica apreciada na Bahia feita com a fruta jenipapo utilizada tradicionalmente nas comemorações de São João.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Dor de cabeça maior só com <b>licor de jenipapo...</b> ” (2000, p. 141).	“[...] Dolor de cabeza peor sólo con <b>licor de jenipapo...</b> [...]”. (p. 228).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] sem falar no clássico caruru de Cosme e Damião, em setembro, e na canjica e no <b>jenipapo</b> do São João.” (2000, p. 159).	“[...] y también el clásico <i>caruru</i> de Cosme y Damián, en septiembre, y la <i>canjica</i> y el <b>jenipapo</b> de San Juan”. (p. 256).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Em junho cozinhou seus tachos de canjica, suas bandejas de pamonha, seus manuês, filtrou seus licores de frutas, seu famoso <b>licor de jenipapo.</b> ” (2000, p. 198).	“[...] En junio cocinó sus frascos de <i>canjica</i> , sus bandejas de <i>pamonha</i> , con ataditos de choclo, sus tartas de maíz y miel, y filtro sus licores de frutas, su famoso <b>licor de jenipapo.</b> ” (2009, p. 313).	Espelhamento: Empréstimo
“[...]—...bem aqui em cima, sobre os <b>jenipapos</b> , as Três Marias... [...]” (2000, p. 270).	“[...]—...bien aquí arriba, sobre los <b>jenipapos</b> , las Tres Marias... [...]”. (2009, p. 423).	Espelhamento: Empréstimo

<b>M m</b>		
<b>Manuê</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Manuê	Bizcochuelo de harina de maíz Ataditos de choclo	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Bolo de massa densa e assado em tabuleiro untado, é utilizado tradicionalmente em festejos juninos, feito com milho verde ou fubá, acrescido de ingredientes como leite de coco, coco ralado, açúcar, melaço e manteiga.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Dona Flor ficava nervosa, agoniada, a ponto de errar as medidas da manteiga derretida no <b>manuê</b> difícil, rogando a Deus fosse Vadinho para a rua, para a malandragem, para a desgraça do jogo, mas deixasse as alunas em paz.” (2000, p. 19).	“Doña Flor se ponía nerviosa, angustiada, a punto de equivocarse con las medidas de manteca derretida en el difícil <b>bizcochuelo de harina de maíz</b> , rogando a Dios que Vadinho se fuera a la calle, a sus pillerías, a la desgracia del juego, pero que dejara a las alumnas en paz.” (2009, p. 46).	Equivalência: Adaptação + Erro
“[...] Em junho cozinhou seus tachos de canjica, suas bandejas de pamonha, seus <b>manuês</b> , filtrou seus licores de frutas, seu famoso licor de jenipapo. [...]” (2000, p. 198).	“[...] En junio cocinó sus frascos de <i>canjica</i> , sus bandejas de <i>pamonha</i> , con <b>ataditos de choclo</b> , sus tartas de maíz y miel, y filtro sus licores de frutas, su famoso licor <i>de jenipapo</i> . [...]” (2009, p. 313).	Equivalência: Adaptação + Erro

<b>M m</b>		
<b>Manuê de milho</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
manuê de milho	torta de maíz	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Bolo de massa densa e assado em tabuleiro untado é utilizado tradicionalmente em festejos juninos, feito com milho verde ou fubá, acrescido de ingredientes como leite de coco, coco ralado, açúcar, melação e manteiga.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“Duas vezes por mês, em dia certo, por exemplo, eram infalíveis em casa do doutor Luís Henrique, trazendo dona Flor para os meninos um pão-de-ló, um <b>manuê de milho</b> , um prato com cocadas brancas ou quindins, umu bobagem, uma gostosura.” (2000, p. 284).	“Dos veces por mes, en día establecido, por ejemplo, era ineludible la visita al doctor Luís Henrique, llevádoles la señora Flor a los niños un pan de ló, una <b>torta de maíz</b> y miel, un plato con masitas de coco blancas o <i>quindims</i> , una pavadita, una delicia.” (2009, p. 444).	Literalidade: Tradução palavra por palavra

<b>M m</b>		
<b>Manuê de milho verde</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
manuê de milho verde	Torta de choclo	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Bolo de massa densa e assado em tabuleiro untado, é utilizado tradicionalmente em festejos juninos, feito com milho verde ou fubá, acrescido de ingredientes como leite de coco, coco ralado, açúcar, melão e manteiga.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Quem sabe, devido às atividades culinárias da esposa, nesses idílios Vadinho dizia-lhe <i>meu manuê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda</i> , e tais comparações gastronômicas davam justa idéia de certo encanto sensual e caseiro de dona Flor a esconder-se sob uma natureza tranqüila e dócil.” (2000, p. 07).	“[...] Quién sabe si debido a las actividades culinarias de la esposa, en esos idilios Vadinho le decía mi <b>torta de choclo</b> , mi acarajé tentador, mi pollita gorda, y tales comparaciones gastronómicas daban justa idea de cierto encanto sensual y casero de doña Flor que se escondía bajo una naturaleza tranquila y dócil.” (2009, p. 27).	Literalidade: Tradução palavra por palavra + Omissão

<b>M n</b>		
<b>Maniçoba</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
maniçobas	Maniçobas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f.</b> Prato feito com as folhas da mandioca trituradas e espremidas às quais se adiciona carne suína e linguiça, tudo temperado com alho, sal, louro e pimenta, deixando-se longo tempo cozinhando.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“Um almoço farto, a casa cheia de amigos, regabofe dominical, eis um dos prazeres de Vadinho. Fossem menos vasqueiras suas finanças e com maior frequência ele repetiria rabadas e sarapatéis, <b>maniçobas</b> e vatapás. [...]”. (2000, p. 159).	“Un almuerzo abundante, la casa llena de amigos, comilona dominical, ése era uno de los placeres de Vadinho. De ser menos críticas sus finanzas, con mayor frecuencia él repetiría <i>rabadas</i> y <i>sarapatéis</i> , <b>maniçobas</b> y <i>vatapás</i> . [...]”. (2009, p. 256).	Espelhamento: Empréstimo

<b>M m</b>		
<b>Molho-pardo</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
molho-pardo	salsa parda	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Molho preparado com o sangue de galinha e temperos.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] uma feijoada, uma carne-de-sol com pirão de leite, um <b>molho-pardo</b> de conquéns, sem falar no clássico caruru de Cosme e Damião, em setembro, e na canjica e no jenipapo do São João.” (2000, p. 159).	“[...] una <i>feijoada</i> , una carne de sol con <i>pirão</i> de leche, una <b>salsa parda</b> de gallina de Angola, y también el clásico <i>caruru</i> de Cosme y Damián [...]” (2009, p. 256).	Equivalência: Modulação
“Dona Flor contou as cédulas, pôs um dinheirinho a mais, novamente agradeceu a Dionísia a ingrata trabalhadeira e quis retê-la para o almoço: galinha ao <b>molho-pardo</b> e lombo de porco feito no conhaque, bolo de puba, manga e sapoti na sobremesa. [...]” (2000, p. 427).	“Doña Flor contó los billetes, puso un poco más de dinerito nuevamente le agradeció a Dionisia el ingrato trabajo y quiso retenerla para el almuerzo: gallina con <b>salsa parda</b> y lomo de puerco hecho al coñoc, tarta de mandioca, <i>manga</i> y <i>sapoti</i> de postre. [...]” (2009, p. 650).	Equivalência: Modulação

<b>M m</b>		
<b>Moqueca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
moquecas	moquecas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f.</b> Prato da culinária baiana de influência africana que consiste no cozimento de peixes ou mariscos, temperado com salsa, coentro, limão, cebola, leite de coco, azeite de dendê, pimenta e outros temperos, geralmente preparado e serviço em panela de barro.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em vatapás e efós, em <b>moquecas</b> e xinxins, inclusive em famosos carurus de Cosme e Damião como o da casa de sua tia Lita e o de dona Dorothy Alves, onde se reuniam dezenas de convidados e ainda sobrava comida para outros tantos.” (2000, p. 58).	“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en <i>vatapás</i> y <i>efós</i> , en <b>moquecas</b> y <i>xinxims</i> , incluso en los famosos <i>carurus</i> de Cosme y Damián, como el de la casa de su tía Lita y de doña Dorothy Alves, donde se reunían decenas de invitados y todavía sobrava comida para otros tantos. [...]”. (2009, p. 102).	Espelhamento: Empréstimo

<b>M m</b>		
<b>Moqueca de Aratu</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
moqueca de aratu	moqueca de aratu	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato da culinária baiana de influência africana, cozido de aratu, regado ao leite de coco, azeite de dendê, pimenta e temperos.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: acarajés e abarás, <b>moquecas de aratu</b> em folhas de banana, cocadas, açaças, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos. [...]” (2000, p. 306).	“Aun así, a pesar de las advertencias del marido, la señora Flor sirvió una merienda opípara y llenó la casa. La mesa era soberbía: <i>acarajés abarás, moquecas de aratu</i> en hojas de banana, cocadas, <i>acaças, maní azucarado</i> , croquetitas de bacalao, masitas, y más cosas, manjares y bocaditos, muchos y diversos. [...]” (2009, p. 477).	Espelhamento: Empréstimo

<b>M m</b>		
<b>Moqueca de Camarão</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
moquecas de camarão	∅	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
S.m. Prato da culinária baiana de influência africana que consiste no cozido de camarão descascado esviscerado, temperado com salsa, coentro, limão, cebola, leite de coco, azeite de dendê, pimenta e outros temperos, geralmente preparado e serviço em panela de barro acompanhada por arroz branco.	∅	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, <b>moquecas</b> de siri mole, <b>de camarão</b> , de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, [...]” (2000, p. 64).	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>valapá y efó, abará y caruru, xinxim y arroz de haussá</i> , además de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el aceite de <i>dendê</i> [...]”(2009, p. 113).	Omissão

<b>M m</b>		
<b>Moqueca de peixe</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
moqueca de peixe	moqueca de pescado	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Prato tradicional da culinária baiana de influência africana, composta por azeite de dendê, leite de coco, tomate, cebola, alho, pimentão e com alguns tipos de peixe.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Ao demais, dona Flor passara o dia praticamente em função do aniversário de seu Sampaio: em sua cozinha, e com a ajuda de Marilda, preparou o vatapá—um caldeirão — e a <b>moqueca de peixe</b> , uma delícia, enquanto dona Norma se ocupava com os demais quitutes. [...]” (2000, p. 226).	“Por lo demás, doña Flor había pasado el día prácticamente en función del cumpleaños de don Sampaio: en se cocina, y con la ayuda de Marilda, preparó el <i>vatapá</i> —un caldero— y la <b>moqueca de pescado</b> , una delicia, mientras doña Norma se ocupaba con los demás bocaditos. [...]” (2009, p. 365).	<p>Espelhamento: Empréstimo + Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>

<b>M m</b>		
<b>Moqueca de siri mole</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
moqueca de siri mole moquecas de siri mole	moqueca de siri	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato tradicional da culinária baiana e de influência africana, feita com siri e ingredientes como azeite de dendê, leite de coco, tomate, cebola, alho, pimentão.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“ESCOLA DE CULINÁRIA SABOR E ARTE RECEITA DE DONA FLOR: <b>MOQUECA DE SIRI MOLE</b> ”. (p.34)	“ESCUELA DE COCINA SABOR Y ARTE RECETA DE DOÑA FLOR: <b>MOQUECA DE SIRI MOLE</b> ”. (p.67)	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, <i>vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, [...]</i> ” (2000, p. 64).	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá y efó, abará y caruru, xinxim y arroz de haussá [...]</i> ” (2009, p. 113).	Omissão

<b>M m</b>		
<b>Mungunzá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
mungunzá	mungunzá	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Iguaria de herança africana preparada com grãos de milho que são cozidos inteiros em um caldo açucarado, com leite de coco ou de vaca.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Antes de ir-se, ainda ela lhe trazia um <b>mungunzá</b> , um arroz-doce, uma canjica, e novo cálice de licor para <i>lhe restauraras forças</i> , como, num sorriso de denço, murmurava a parda e digna marafona.” (2000, p. 249).	“[...] Antes de irse, ella le traía además un <i>mungunzá</i> , un arroz dulce, una <i>canjica</i> y nueva copita de licor para «restaurarle las fuerzas», como, con una sonrisa de melindre, murmuraba la parda y digna meretriz.” (2009, p. 391).	Espelhamento: Empréstimo
“Tentou doutor Teodoro reduzir o rega-bofe: servisse no máximo uns doces e salgados, além da cerveja obrigatória. Se quisesse ser gentil e agradável ao maestro, preparasse um gostoso <b>mungunzá</b> , prato da especial predileção de seu Agenor.” (2000, p. 306).	“Intentó el doctor Teodoro reducir la comilona: que sirvieran a lo sumo algo dulce y salado, además de la obligatoria cerveza. Si quería ser gentil y agradable con el maestro, que preparara un rico <i>mungunzá</i> , plato de especial predilección de don Agenor.” (2009, p. 477).	Espelhamento: Empréstimo
“Felizmente chegou a hora do intervalo, regalou-se o maestro a comer e repetir o <b>mungunzá</b> , fartaram-se os demais com aquelas gostosuras, encharcando-se de cerveja, gasosa e guaraná, tudo perfeito.” (2000, p. 308).	“Afortunadamente llegó el momento del intervalo; disfruto el maestro comiendo y volviendo a repetir el <i>mungunzá</i> , y se atiborraron los demás con aquellas delicias, enándose de cerveza, gaseosa y guaraná; todo perfecto.” (2009, p. 479)	Espelhamento: Empréstimo

<b>M m</b>		
<b>Mungunzá de milho branco</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Mungunzá de milho branco	Mungunzá de maíz blanco	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Iguaria de herança africana preparada com grãos de milho que são cosidos inteiros em um caldo açucarado, com leite de coco ou, às vezes, de vaca.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>“Além do caldeirão de <b>mungunzá de milho branco</b>, um espetáculo! Do bar de Mendez vieram os engradados de cerveja, as gasosas de limão e de morango, os guaranáis.”</i> (2000, p. 306).	<i>“Además de la olla de <b>mungunzá de maíz blanco</b>, jun espectáculo! Del bar de Méndez liegaron los canastos de metal con las cervezas, las gaseosas de limón y frutilla, los guaranáis.”</i> (2009, p. 477).	Espelhamento: Empréstimo + Literalidade: Tradução palavra por palavra

<b>P p</b>		
<b>Pamonha</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
pamonha	pamonha	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f.</b> Espécie de bolo feito de milho verde com condimentos. Usa-se como ingredientes leite de coco, açúcar e manteiga cozido em folha de bananeira ou na folha do próprio milho.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Em junho cozinhou seus tachos de canjica, suas bandejas de <b>pamonha</b> , seus manuês, filtrou seus licores de frutas, seu famoso licor de jenipapo. [...]” (2000, p. 198).	“[...] En junio cocinó sus frascos de <i>canjica</i> , sus bandejas de <b>pamonha</b> , con ataditos de choclo, sus tartas de maíz y miel, y filtro sus licores de frutas, su famoso licor <i>de jenipapo</i> . [...]” (2009, p. 313).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] na intimidade, sem nenhuma festa. Todos aqueles pratos de canjicas, as bandejas de <b>pamonha</b> , as garrafas de licor foram de presente para os tios, os amigos, as alunas, nos ritos de junho, mês das festas do milho.” (2000, p. 198).	“[...] en la intimidad, sin ninguna fiesta Todos aquellos platos de <i>canjicas</i> , las bandejas con los <b>ataditos</b> , las botellas de licor, fueron de regalo a los tíos, los amigos, las alumnas, en los ritos de junio, mes de las fiestas del maíz.” (2009, p. 313- 314).	Equivalência: Adaptação

<b>P p</b>		
<b>Pé-de-moleque</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
pés-de-moleque	maní azucarado	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Doce típico da culinária brasileira, feito de açúcar ou rapadura e amendoim torrado.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, cocadas, açaças, <b>pés-de-moleque</b> , bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos.” (2000, p. 306).	“[...] La mesa era soberbía: <i>acarajés, abarás, moquecas de aratu</i> en hojas de banana, cocadas, <i>acaças, maní azucarado</i> , croquetitas de bacalao, masitas, y más cosas, manjares y bocaditos, muchos y diversos. [...]” (2009, p. 477).	Equivalência: Adaptação

<b>P p</b>		
<b>Pirão de Leite</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
pirão de leite	pirão de leche	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Espécie de pasta feita com farinha de mandioca, leite, cebola, manteiga, caldo de carne e sal, utilizado como acompanhamento.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Apenas lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma feijoada, uma carne-de-sol com <b>pirão de leite</b> , um molho-pardo de conquéns, sem falar no clássico caruru de Cosme e Damião, em setembro, e na canjica e no jenipapo do São João.” (2000, p. 159).	“[...] Apenas se le daba una racha de suerte y ya programaba una <i>feijoada</i> , una carne de sol con <b>pirão de leche</b> , una salsa parda de gallina de Angola, y también el clásico <i>caruru</i> de Cosme y Damián, en septiembre, y la <i>canjica</i> y el <i>jenipapo</i> de San Juan.” (2009, p. 256).	Espelhamento: Empréstimo + Literalidade: Tradução palavra por palavra

<b>R r</b>		
<b>Rabada</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
rabadas	Rabadas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.f.</b> Cozido feito à base da calda do boi ou da vaca.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Um almoço farto, a casa cheia de amigos, regabofe dominical, eis um dos prazeres de Vadinho. Fossem menos vasqueiras suas finanças e com maior frequência ele repetiria <b>rabadas</b> e sarapatéis, maniçobas e vatapás. [...]” (2000, p. 159).	“Un almuerzo abundante, la casa llena de amigos, comilona dominical, ése era uno de los placeres de Vadinho. De ser menos críticas sus finanzas, con mayor frecuencia él repetiría <b>rabadas</b> y <i>sarapatéis, maniçobas y vatapás</i> [...]” (2009, p. 256).	Espelhamento: Empréstimo

<b>S s</b>		
<b>Sarapatel</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
sarapatel sarapatéis	sarapatel sarapatéis	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Prato feito como vísceras de boi, porco, carneiro ou bode, picadas em pedaços pequenos e cozido com temperos vaiados.	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Mirandão, com quem terminou indo cear um <b>sarapatel</b> de arromba em casa de Andreza, filha de Oxum e comadre do estudante de agronomia.” (2000, p. 78).	“[...] Mirandão, con quien termino yendo a cenar un <b>sarapatel</b> de aquellos en casa de Andreza, hija de Oxum y comadre del estudiante de agronomía.” (2009, p. 135).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Aos demais, a preocupação tira o apetite, e o <b>sarapatel</b> de Andreza era um monumento, louvado até pelo doutor Godofredo Filho, com toda sua autoridade. [...]” (2000, p. 79).	“[...] Por lo demás, la preocupación quita el apetito, y el <b>sarapatel</b> de Andreza era un monumento, alabado hasta por el doctor Godofredo Filho, con toda su autoridad [...]” (2009, p. 135).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Quanto ao <b>sarapatel</b> de sua comadre Andreza, como foi mesmo a frase; a frase, não, o verso de mestre Godofredo?” (2000, p. 79).	“[...] En cuanto al <b>sarapatel</b> de su comadre Andreza, ¿cómo fue realmente la frase; la frase, no, el poema del maestro Godofredo?” (2009, p. 135).	Espelhamento: Empréstimo
“—De joelhos estamos todos diante desse <b>sarapatel</b> divino —riu o poeta, apertando as mãos aos dois rapazes. [...]” (2000, p. 79).	“De rodillas estamos todos ante este <b>sarapatel</b> divino —rió el poeta, dando un apretón de manos a los dos muchachos.” (2009, p. 135).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“[...] Na mesa, a toalha cheirando a patchuli, o chão perfumado de folhas de pitanga, entre o <b>sarapatel</b> e a pura cachaça de Santo Amaro. [...]” (2000, p. 79).</p>	<p>“[...] En la mesa, el mantel oliendo a pachulí, el piso perfumado con hojas de <i>pitanga</i><sup>7</sup>, entre el <i>sarapatel</i> y la pura cachaza de Santo Amaro.” (2009, p. 136).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Mirandão fora convidado pela negra Andreza para almoçar <b>sarapatel</b> em sua casa.” (2000, p. 394).</p>	<p>“Mirandão había sido invitado por la negra Andreza a almorzar <i>sarapatel</i> en su casa [...]” (2009, p. 695).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“De bucho cheio, com a alma leve (nada como um bom <b>sarapatel</b> para lavar a alma num domingo) [...]” (2000, p. 395).</p>	<p>“Con el buche lleno, con el alma leve (nada como un buen <i>sarapatel</i> para lavar el alma un domingo), Mirandão se lanzó inútilmente a las calles tras efectivo. [...]” (2009, p. 606).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Tudo muito suspeito e estranho: a voz de Vadinho em seu ouvido, a partir da manhã de passarinhos, na hora do <b>sarapatel</b> e pela rua afora. [...]” (2000, p. 404).</p>	<p>“Todo era muy sospechoso y extraño: la voz de Vadinho en su oído, a partir de la mañana de los pajaritos, en el momento del <i>sarapatel</i> y en la calle. [...]” (2009, p. 618).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Era um frequentador de carurus e <b>sarapatéis</b>, perdido por uma feijoada ou um cozido de muita verdura[...]” (2000, p. 52).</p>	<p>“[...] Era un frequentador de <i>carurus</i> y <i>sarapatéis</i>, perdido por una <i>feijoada</i> o un guiso [...]” (2009, p. 94).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Fossem menos vasqueiras suas finanças e com maior frequência ele repetiria rabadas e <b>sarapatéis</b>, maniçobas e vatapás. [...]” (2000, p. 94).</p>	<p>“[...] De ser menos críticas sus finanzas, con mayor frecuencia él repetiría <i>rabadas</i> y <i>sarapatéis</i>, <i>maniçobas</i> y <i>vatapás</i>. [...]” (2009, p. 356).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>T t</b>		
<b>Tapioca em pó</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
tapioca em pó	tapioca en polvo	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m</b> Farinha fina, branca e úmida extraída da raiz da mandioca	<b>Ø</b>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Saiu do leito de ferro, arrumou-se às pressas: tomavam juntos o café pela manhã, e dona Flor fazia questão de pôr o cuscuz no fogo, somente ela preparava a massa ao gosto do marido, leve e fofa, para isso usando uma pitada de <b>tapioca em pó</b> .” (2000, p. 353).	“Salió de la cama de hierro, se arregló de prisa: desayunaban juntos y doña Flor insistía en poner ella misma el cuscús al fuego, pues sólo ella preparaba la masa a gusto del marido, leve y fofa, usando para eso una pizca de <b>tapioca en polvo</b> .” (2009, p. 547).	Espelhamento: Empréstimo + Literalidade: Tradução palavra por palavra

<b>V v</b>		
<b>Vatapá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
vatapá vatapás	vatapá vatapás	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Iguaria da culinária baiana de origem africana que mistura camarão seco, peixe, leite de coco, azeite de dendê, castanha-de-caju e outros condimentos, numa massa pastosa à base de pão amolecido ou de farinha de mandioca, milho ou trigo. Tem consistência pastosa e é servido em festas religiosas da tradição católica e do candomblé.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em <b>vatapás</b> e efós, [...]” (2000, p. 58).	“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en <b>vatapás</b> y efós, [...]” (2009, p. 103).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, <b>vatapá</b> e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole [...]” (2000, p. 64).	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <b>vatapá</b> y efó, abará y caruru, xinxim y [...]” (2009, p. 113).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Porque lhe parecia bem, quisera Noêmia senhora da arte do <b>vatapá</b> e do caruru, <i>quero vê-la proletarizada, essa burguesa...</i> [...]” (2000, p. 136).	“[...] Porque le parecía de buen gusto, había querido a Noemia señora en el arte del <b>vatapá</b> y del caruru, [...]” (2009, p. 219).	Espelhamento: Empréstimo

<p>“[...] Fossem menos vasqueiras suas finanças e com maior freqüência ele repetiria rabadas e sarapatéis, maniçobas e <b>vatapás</b>. [...]” (2000, p. 159).</p>	<p>“[...] De ser menos críticas sus finanzas, con mayor frecuencia él repetiría <i>rabadas</i> y <i>sarapatéis</i>, <i>maniçobas</i> y <i>vatapás</i>. [...]” (2009, p. 256).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Ao demais, dona Flor passara o dia praticamente em função do aniversário de seu Sampaio: em sua cozinha, e com a ajuda de Marilda, preparou o <b>vatapá</b> — um caldeirão [...]” (2000, p. 226).</p>	<p>“Por lo demás, doña Flor había pasado el día prácticamente en función del cumpleaños de don Sampaio: en se cocina, y con la ayuda de Marilda, preparó el <i>vatapá</i> —un caldero- [...]” (2009, p. 256).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Não me digam que sou jovem, sou viúva: morta estou para essas coisas. <b>Vatapá</b> para servir a dez pessoas (e para sobrar como é devido).” (2000, p. 231).</p>	<p>“[...] No me digan que soy joven, soy viuda: muerta estoy para esas cosas. <i>Vatapá</i> para servir a diez personas (y para que sobre como es debido).” (2009, p. 363).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Na máquina de moer carne (bem lavada) moam o pão assim amolecido em coco, e moam amendoins, camarões secos, castanhas de caju, gengibre, sem esquecer a pimenta malagueta ao gosto do freguês (uns gostam de <b>vatapá</b> ardendo na pimenta, outros querem uma pitada apenas, uma sombra de picante) [...]” (2000, p. 233).</p>	<p>“[...] En la máquina de moler carne (bien lavada) muelan el pan así ablandado en coco y muelan manís, camarones secos, castañas de caju, jengibre, sin olvidar la pimienta malagueta al gusto del cliente (unos gustan de <i>vatapá</i> ardiendo en pimienta, otros quieren una pizca apenas, una sombra de picante) [...]” (2009, p. 365).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Se o <b>vatapá</b>, forte de gengibre, pimenta, amendoim, não age sobre a gente dando calor aos sonhos, devassos condimentos? [...]” (2000, p. 233).</p>	<p>“¿Si el <i>vatapá</i>, fuerte de jengibre, pimienta, maní, no obra sobre uno dando calor a los sueños, disolutos condimentos? [...]” (2009, p. 365).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Viúva no fogão a cozinhar o <b>vatapá</b>, pesando o gengibre, o amendoim, a malagueta, e tão-somente.” (2000, p. 233).</p>	<p>“[...] Viuda en la cocina preparando el <i>vatapá</i>, pesando el jengibre, el maní, la malagueta, y eso solamente.” (2009, p. 366).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“A seguir agreguem leite de coco, o grosso e puro, e finalmente o azeite-de-dendê, duas xícaras bem medidas: flor de dendê, da cor de ouro velho, a cor do <b>vatapá</b>. [...]” (2000, p. 233).</p>	<p>“A continuación agreguen leche de coco, la espesa y pura, y finalmente el aceite de <i>dendê</i>, dos tazas bien medidas: flor de <i>dendê</i>, del color del oro viejo, el color del <i>vatapá</i> [...]” (2009, p. 366).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<p>“[...] não parem de mexer senão embola o <b>vatapá</b>. Mexam, remexam, vamos, sem parar, até chegar ao ponto justo e exatamente.” (2000, p. 233).</p>	<p>“[...] no paren de revolver; si no, se agruma el <b>vatapá</b>. Revuelvan, revuelvan, vamos, sin parar, hasta llegar al punto justo y exacto.” (2009, p. 366).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] De marido a quem servir o <b>vatapá</b> dourado e meu cobreado corpo de gengibre e mel.” (2000, p. 233).</p>	<p>“[...] De marido a quien servir el <b>vatapá</b> dorado y mi cobrizo cuerpo de jengibre y miel.” (2009, p. 366).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“Chegou o <b>vatapá</b> ao ponto, vejam que beleza! [...]”. (2000, p. 233).</p>	<p>“Llegó el <b>vatapá</b> a su punto, ¡vean qué belleza! [...]” (2009, p. 366).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Quis dona Flor convencê-la a esperar o início de nova turma, já se encontrando a atual no caruru, tendo dado o efó e o <b>vatapá</b>, [...]”. (2000, p. 319).</p>	<p>“[...] Quiso doña Flor convencerla para que esperara el inicio del nuevo grupo, por encontrarse el actual en el <i>caruru</i>, habiendo visto ya el <i>efó</i> y el <b>vatapá</b>, [...]” (2009, p. 496).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>
<p>“[...] Dona Flor, a boba, ainda prometera nas folgas de tempo lhe ensinar ao menos o <b>vatapá</b>, o xinxim e o apeté.” (2000, p. 319).</p>	<p>“[...] Doña Flor, la boba, hasta le había prometido en el tiempo de descanso enseñarle por lo menos <b>vatapá</b>, el <i>xinxim</i> y el <i>apeté</i>”. (2009, p. 497).</p>	<p>Espelhamento: Empréstimo</p>

<b>V v</b>		
<b>Vatapá de galinha</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Vatapá de galinha	Vatapá de gallina	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> É o vatapá servido com galinha.	∅	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Vamos ao fogão: prato de capricho e esmero é o <b>vatapá</b> de peixe (ou <b>de galinha</b> ) [...]” (2000, p. 231).	“[...] Vamos a la cocina: plato de dedicación y esmero es el <b>vatapá</b> de pescado (o <b>de gallina</b> ), [...]” (2009, p. 363).	Espelhamento: Empréstimo + Literalidade: Tradução palavras por palavra

<b>V v</b>		
<b>Vatapá de peixe</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
vatapá de peixe	vatapá de pescado	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>S.m.</b> Vatapá servido com peixe.	∅	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] para um frege-mosca qualquer onde houvesse um caruru de folhas, um <b>vatapá de peixe</b> , cerveja gelada, cachaça pura.” (2000, p. 110).	“[...], para un bolichito cualquiera donde hubiera un <i>caruru</i> de hojas, un <b>vatapá de pescado</b> , cerveza helada, cachaza pura.” (2000, p. 182).	Espelhamento: Empréstimo
“[...] Vamos ao fogão: prato de capricho e esmero é o <b>vatapá de peixe</b> (ou de galinha) [...]” (2000, p. 231).	“[...] Vamos a la cocina: plato de dedicación y esmero es el <b>vatapá de pescado</b> (o de gallina), [...]”. (2000, p. 363).	Espelhamento: Empréstimo + Tradução palavra por palavra
“[...] Quem souber de solteiro em busca de viúva e casamento, diga-lhe que aqui se encontra dona Flor à beira do fogão, junto ao <b>vatapá de peixe</b> , consumida em fogo e em maldição.” (2000, p. 243).	“[...] Quien sepa de soltero en busca de viuda y casamiento, dígale que aquí se encuentra doña Flor al lado de la cocina, junto al <b>vatapá de pescado</b> , consumida en fuego y en maldición.” (2009, p. 367).	Espelhamento: Empréstimo + Tradução palavra por palavra

<b>X x</b>		
<b>Xinxim</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
xinxim xinxins	xinxim xinxins	
DEFINIÇÃO		
<b>S.m.</b> Alimento usado em ritual aos Orixás, feito com caldo de carne, camarão seco, amendoim e castanha de caju.	Ø	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“[...] Dona Flor, a boba, ainda prometera nas folgas de tempo lhe ensinar ao menos o vatapá, o <b>xinxim</b> e o apeté.” (2000, p. 319).	“[...] Doña Flor, la boba, hasta le había prometido en el tiempo de descanso enseñarle por lo menos <i>vatapá</i> , el <b>xinxim</b> y el <i>apeté</i> .”(2009, p. 497).	
“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em vatapás e efós, em moquecas e <b>xinxins</b> , [...]” (2000, p. 58).	“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en <i>vatapás</i> y <i>efós</i> , en <i>moquecas</i> y <b>xinxins</b> , [...]” (2009, p. 103)	
		Espelhamento: Empréstimo
		Espelhamento: Decalque

## 5 A MACROESTRUTURA E A MICROESTRUTURA DO GLOSSÁRIO

Apresenta-se um glossário bilíngue que contempla as 23 lexias analisadas e confirmadas como marcadores culturais referentes ao domínio ideológico e material, com foco no léxico gastronômico de origem africana pertencente aos rituais do candomblé presentes em *Dona Flor e seus dois maridos* (2000).

A lexicografia ocupa-se da palavra, sendo uma das áreas de estudo do léxico responsável pela produção de dicionários, glossários e vocabulários que visam inventariar as unidades lexicais de uma língua. Esses três tipos de produção lexicográfica têm funções e objetivos distintos. Sendo assim, considerando os pressupostos de Barbosa (2001), pode-se caracterizar dicionário como o “repertório estruturado de unidades lexicais contendo informações lingüísticas sobre cada uma dessas unidades” (BARBOSA, 2001, p. 27), todavia, a autora diferencia vocabulário e glossário por critério qualitativo-quantitativo:

[...] o vocabulário busca ser representativo de um universo de discurso – que compreende, por sua vez, nos discursos manifestados –, pelo menos; configura uma norma lexical discursiva; o glossário pretende ser representativo da situação lexical de um único texto manifestado (no limite, de uma macrotexto) em sua especificidade léxico-semântica e semânticosintática, numa situação de enunciação e de enunciado, numa situação de discurso exclusivas e bem determinadas. (BARBOSA, 2001, p. 36).

O glossário representa as lexias e suas significações específicas e exclusivas de um determinado texto e o vocabulário torna-se mais amplo, pertencente a um conjunto de vocábulos de um universo de discurso.

Após o levantamento das lexias relacionadas à gastronomia afro-baiana, houve a necessidade de construir um glossário com os marcadores culturais presentes na obra em questão, visto que o glossário é uma “relação de palavras, em que se explica o significado das mesmas, para ajudar o leitor na compreensão do texto que lê” (BIDERMAN, 1984, p. 139).

Nesse sentido, o glossário que ora se apresenta tem a finalidade de descrever o léxico utilizado por Jorge Amado em *Dona Flor e seus dois maridos* e o correspondente dessas lexias numa tradução específica para a língua espanhola. Destina-se tanto aos tradutores, pesquisadores, professores de línguas, quanto aos leitores interessados na obra do autor e ao público em geral, com o intuito de auxiliar na compreensão e conhecimento de unidades lexicais em suas significações específicas, considerando a língua e seus aspectos culturais que as envolvem como características próprias na direção espanhol-português.

No que tange a macroestrutura do glossário bilíngue de marcadores culturais da gastronomia afro-baiana relacionados ao Candomblé presentes em *Dona Flor e seus dois maridos* de Jorge Amado, adotou-se a ordem alfabética, sendo os verbetes organizados numa perspectiva semasiológica (A a Z).

Em relação à microestrutura, cada entrada, que é considerada como um verbete, é formada por um conjunto de significações, explicações e relações referentes à palavra lematizada (BARBOSA, 1996). Segundo Barreiros (2017, p. 139):

[...] toda microestrutura é composta por duas partes: a enunciativa (a entrada lexical também conhecida como cabeça do verbete) e a informativa, que traz as informações (semânticas, fonológicas, sintáticas, etimológica, ortográfica etc.).

Para a constituição da microestrutura seja de dicionários, vocabulários ou glossários, há necessidade de seguir um modelo, a fim de padronizar as informações. O modelo adotado para esse glossário foi baseado no modelo proposto por Vilela (1983, p. 78), no qual a microestrutura deve ser composta por: Entrada + informação (etimológica/ortográfica/fonética/gramatical) + definição (ou explicação) + exemplos (ou aplicação em contextos) que podem ser organizados a critério do elaborador. Esse modelo foi adaptado diante da necessidade e finalidade desse glossário, visto que tem uma proposta bilíngue. Sendo assim, a primeira informação do verbete é a entrada lexical grafada em negrito, constituída pela lexia em língua portuguesa e em seguida pelo seu correspondente em língua espanhola da mesma forma como está registrada no *corpus*.

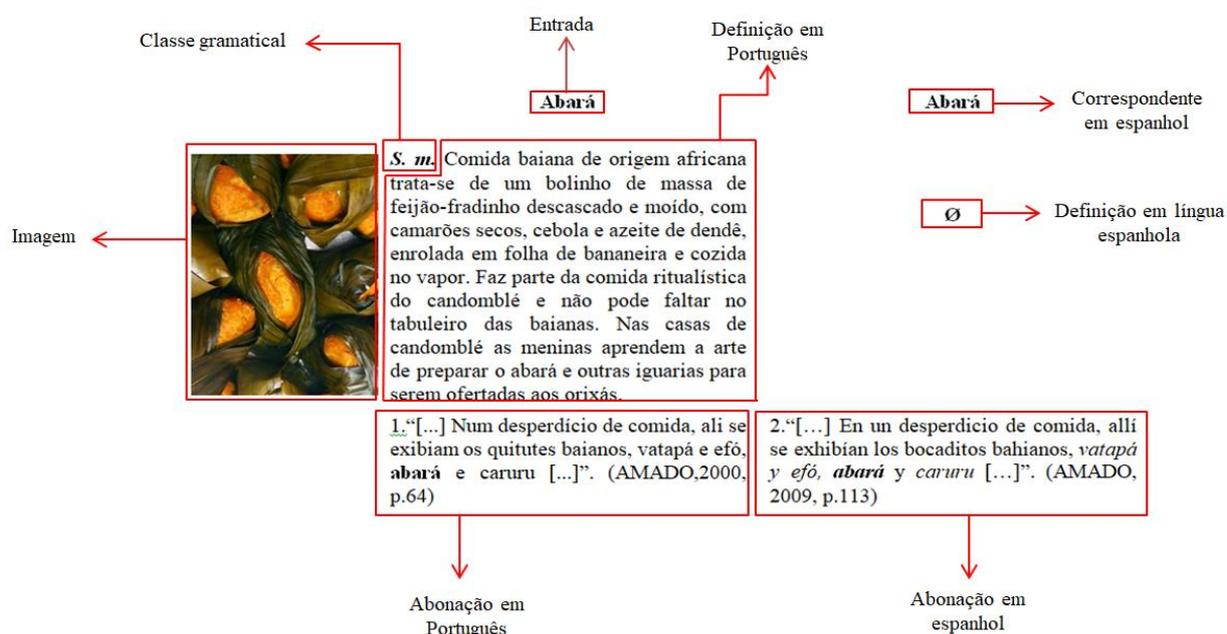
Posteriormente, abaixo, ao lado esquerdo, consta uma imagem do alimento. Após a imagem, ao lado direito, inclui-se a classificação gramatical em itálico, identificando as lexias simples e compostas em substantivos femininos (*S. f.*) e masculinos (*S. m.*) de acordo com os contextos em que estejam inseridas.

Em seguida, tem-se a definição em português, em uma coluna, e em espanhol na outra coluna ao lado, apresentando a significação referente ao contexto cultural em que a lexia aparece. Segundo Porto Dapena (2002, p. 269), a definição precisa ser formada por dois elementos: o definido ou *definiendum*, demonstrado pela entrada do verbete, e o definidor ou *definiens*, que é a expressão explicativa. Estabelecer a definição não é uma tarefa fácil, deve-se considerar diversos aspectos linguísticos e extralinguísticos. Para as escolhas das definições utilizadas nesse glossário, foram imprescindíveis levar em consideração aspectos culturais, religiosos e históricos que envolvem as lexias diante do contexto em que estão inseridas.

Abaixo das definições, apresentam-se as abonações que são uma forma de “atestação, por meio de documento, da ocorrência de uma palavra ou de uma aceção numa determinada data” (HOUAISS; VILLAR, 2001, p. 23). Nesse sentido, as abonações são exemplos de situações em que são utilizadas para exemplificar. As abonações do glossário correspondem ao *corpus* de estudo e estão numeradas, sendo: o número 1, a abonação do *corpus* em português (AMADO, 2000) e o número 2 a abonação do *corpus* em espanhol (AMADO, 2009), portanto, comprova-se que a lexia ocorre na respectiva aceção, contextualizando-a em um discurso real.

Em relação à estruturação do glossário, destaca-se que para a sua formação foi utilizado o editor de texto *Microsoft Word*, conforme a Figura abaixo:

Figura 4 – Exemplo de microestrutura



Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

A seguir apresenta-se o Glossário, composto por 23 entradas, como resultado do trabalho proposto nessa dissertação.

## A a

### Abará



*S.m.* Comida baiana de origem africana, oriunda da língua Iorubá. Trata-se de um bolinho de massa de feijão-fradinho descascado e moído, com camarões secos, cebola e azeite de dendê, enrolada em folha de bananeira e cozida no vapor. Faz parte da comida ritualística do candomblé, criada pelo orixá Oxum que é a deusa dos rios e das fontes. No candomblé, esse alimento é oferecido aos orixás Iansã, Ibeji e especialmente ao orixá Obá, uma das três principais esposas do orixá Xangô, e que possui muita força. Nas casas de candomblé as meninas aprendem a arte de preparar o abará e outras iguarias para serem ofertadas de acordo com a preferência de cada orixá. Nos rituais esse alimento é enrolado na palha de banana. O ‘abará’ também faz parte das comidas típicas baianas que não pode faltar no tabuleiro das baianas.

1.“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, **abará** e caruru [...]” (AMADO, 2000, p.64).

### Abará

Ø

2.“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, vatapá y efó, **abará** y caruru [...]” (AMADO, 2009, p.113).

### Acaçá



*S.m.* Comida baiana de origem africana. É uma espécie de bolinho cozido de farinha de arroz ou milho, com consistência de gelatina, envolvido ainda quente em folha de bananeira. É um alimento utilizado como oferenda no candomblé e muito popular em festas de santo nos terreiros da Bahia, sendo uma das comidas preferidas de quase todos os orixás, desde Exú a Oxalá. Esse alimento tem diversas formas de preparo que variam de acordo a preferência do orixá. No caso de Oxalá, que tem o ‘acaçá’ como sua comida preferida, é preparada com a utilização do leite, por isso ficou

### Acaçá

Ø

conhecido como acaçá de leite que deve ser doce ou sem o doce para que seja aceito, caso contrário, a oferenda é recusada e assim os pedidos não serão atendidos. Outra forma de preparo, é com o milho vermelho ou branco, transformada em uma massa que será cozida com água e após o cozimento são embrulhadas em folhas de bananeiras, cortadas em tamanhos proporcionais e levada ao fogo. Depois foi incorporado a culinária baiana sofrendo algumas modificações.

1. “Chegou o vatapá ao ponto, vejam que beleza! Para servi-lo falta apenas derramar um pouco de azeite-de-dendê por cima, azeite cru. Acompanhado de **acaçá** o sirvam, e noivos e maridos lamberão os beiços.” (AMADO, 2000, p. 233).

2. “Llegó el *vatapá* a su punto, ¡vean qué belleza! Para servido falta sólo derramar un poco de aceite de *dendê* por encima, aceite crudo. Sírvanlo acompañado de **acaçá**, y novios y marido se lamerán los labios.” (AMADO, 2009, p. 368).

### Acarajé



*S.m.* Comida típica baiana e de origem africana, a palavra ‘acarajé’ é originária da língua Iorubá, que apresenta variações como akará ou akra. Trata-se de um bolinho feito com massa de feijão-fradinho frita no azeite de dendê, recheado ou acompanhado de camarões secos, vatapá e molho de pimenta. O acarajé é uma comida de santo utilizada nos rituais do candomblé oferecida aos orixás Iansã e Xangô, e que sofre algumas alterações no seu preparo e na constituição do seu ritual de acordo com as preferências dos orixás, uns preferem com vatapá e caruru e outros sem esses alimentos. Tornou símbolo da culinária baiana e sofreu algumas adaptações na sua forma de preparo ao se tornar um dos quitutes mais tradicionais da comida baiana. É tombado como patrimônio cultural do Brasil e não pode faltar no tabuleiro das baianas.

1. “[...] Comia uma besteira qualquer, um **acarajé**, um abará, um sanduíche [...]” (AMADO, 2000, p. 110).

### Acarajé

Ø

2. “[...] Comía cualquier cosa, un **acarajé**, un abará, un sándwich [...]” (AMADO, 2009, p. 181).

### Amalá



**S.m.** Prato da culinária afro-brasileira, o qual pode ser feito com feijão-fradinho, azeite-de-dendê e camarões ou preparado com carne fresca, preferindo-se a rabada, quiabo, azeite-de-dendê, camarões e muita pimenta verde. Alimento de origem africana, é considerado uma comida votiva utilizada nos rituais religiosos do candomblé dedicados aos orixás Iansã, Obá, Ibêji e especialmente a Xangô que é ofertado as quartas-feiras como forma de agradecimento. Há diversas formas de preparo desse alimento que dependerá de qual orixá será dedicado. É oferecido em uma gamela forrada com massa de acaçá. Também chamado pelo povo de santo nos candomblés jeje-nagôs de caruru. O ritual de oferenda do ‘amalá’ é um momento que se cultiva a fé, a justiça, o equilíbrio e o fortalecimento do axé.

1. “Toda quarta-feira Xangô come **amalá** e nos dias de obrigação come cágado ou carneiro (ajapá ou agutan).” (AMADO, 2000, p. 350).

### Amalá

Ø

2. “Todos los jueves Xangô come **amalá** y los días de obligación come tortuga o carnero (*ajapá* o *agutan*).” (AMADO, 2009, p. 541).

### Arroz de Haussá



**S.m.** Comida baiana de origem africana adaptada da tradição afro-islâmica. Trata-se de um arroz sem sal, cozido com bastante água até ficar quase desmanchando. Consome-se com os seguintes acompanhamentos: molho de pimenta-malagueta, cebola e camarão ralados na pedra, e carne-seca preparada com alho e cebola. No ritual do candomblé é oferecido aos orixás Oxalá e Iemanjá, podendo ainda ser ofertado a todos os orixás, em formato de bolas ou numa tigela. Foi trazido para Brasil, pelos hauçás, povo do Sael africano ocidental que se encontra principalmente no norte da Nigéria e no sudeste do Níger e que foram escravizados no Brasil no século XX. Com o passar do tempo, foi integrado à culinária afro-baiana.

### Arroz de Haussá

Ø

1. “Pela manhã, na aula de culinária, dona Flor, nervosa e desatenta, quase perde o ponto do **arroz de haussá.**” (AMADO, 2000, p. 402).

2. “Por la mañana, en la clase de cocina, doña Flor, nerviosa y desatenta, casi pierde el punto del **arroz de haussá.**” (AMADO, 2009, p.616).



#### Azeite de dendê / dendê

**S.m.** ‘Dendê’ fruto da árvore tropical *Elaeis guineenses* é uma palmeira originária da Costa Ocidental da África. Desse fruto é extraído o ‘azeite de dendê’, uma espécie de óleo avermelhado utilizado como tempero em diversas receitas, como, acarajé, vatapá, farofa, pirão e etc. Na religião do candomblé é considerado mais que um alimento, é um sangue sagrado e um poderoso axé de realização para o povo santo. É adorado por orixás como Xangô, Ogum, Oxalá, Exú, porém não é aceito por outros orixás. Trazido ao Brasil pelos escravos africanos, se tornou marca idenitária da gastronomia afro-baiana e patrimônio cultural baiano.

1. “Ingredientes (para 8 pessoas): uma xícara de leite de coco, puro, sem água; uma xícara de **azeite-de-dendê**, [...]” (AMADO, 2000, p. 34).

#### Azeite de dendê / dendê

Ø

2. “Ingredientes (para 8 personas): una taza de leche de coco, pura, sin agua, una taza de **aceite de dendê**, [...]” (AMADO, 2009, p. 67).

## C c

### Cágado Guisado



**S.m.** Comida votiva de origem africana utilizada nos rituais de candomblé. Alimento consagrado ao orixá Xangô, considerado deus da justiça, dos raios, dos trovões e do fogo. Trata-se de um ensopado ou refogado com carne de cágado e que deve ser servido com batatas-do-reino cozidas em água sem sal ou farofa branca coberta de coentro, ou também pode-se utilizar o alecrim, bem como, envolve-los em folhas aromáticas, tudo para agradar ao orixá. Com o passar do tempo foi incorporado como uma iguaria da culinária afro-baiana.

1.“**Cágado guisado** e outros pratos incomuns.” (AMADO, 2000, p. 180).

### Torturga guisada

**S.f.** Ensopado preparado com molho e carne de tartaruga.

2.“Escuela de Cocina Sabor y Arte **Tortuga guisada** y otros platos inusuales.” (AMADO, 2009, p. 285).

### Caruru



**S.m.** Prato de origem africana. Retirado originalmente de uma planta chamada caruru substituída tempos depois pelo quiabo. Trata-se de um prato preparado com quiabos, e camarões secos, peixe, azeite de dendê, pimenta e amendoim. Na Bahia é oferecido para homenagear diversos santos. Na religião católica é utilizado nas festas de São Cosme e Damião, Santa Bárbara e São Lazaro. Na religião do candomblé é uma oferenda utilizada com o intuito de homenagear e agradecer aos orixás Ibeji, que são os orixás das crianças, e Naná mãe dos orixás, como uma forma de agradecimento pela saúde, especialmente das crianças. Muitas pessoas oferecem como obrigação religiosa ou como pagamento de promessas.

1.“[...] Era um frequentador de **carurus** e *sarapatéis*, perdido por uma feijoada ou um cozido [...]” (AMADO, 2000, p. 52).

### Caruru

Ø

2.“[...] Era un frecuentador de *carurus* y *sarapatéis*, perdido por una *feijoada* o un guiso [...]” (AMADO, 2009, p. 94).

### Cocada



**S.f.** Alimento de origem africana. Trata-se de um doce feito a base de coco ou de outros ingredientes, açúcar cozido e /ou manteiga, coco ralado, gemas de ovos até adquirir consistência firme, cortado em vários formatos e feita de várias formas. Além de uma iguaria incorporado a culinária baiana, também é considerado um doce utilizados nos rituais religiosos do candomblé como oferenda.

1.“[...] um embrulho de biscoitos ou **cocadas**, de abarás e acarajés. [...]” (AMADO, 2000, p. 114).

### Cocada

**S.f.** Dulce compuesto principalmente de la médula rallada del coco.

2.“[...] un paquete de bizcochos o **cocadas**, de *abarás* y [...]” (AMADO, 2009, p. 187).

### Cocada Branca



**S.m.** Alimento de origem africana. Trata-se de um doce feito com coco seco, calda de açúcar não caramelizada e com coco ralado por cima, com textura bem húmida. Nos rituais do candomblé é oferecido aos orixás Iansã e a Oxalá. Iguaria incorporada a culinária afro-baiana e muito presentes nos tabuleiros das baianas e em festas juninas.

1.“[...] trazendo dona Flor para os meninos um pão-de-ló, um manuê de milho, um prato com **cocadas brancas** ou quindins, umu bobagem, uma gostosura.” (AMADO, 2000, p. 284).

### Cocada Blanca

Ø

2.“[...] llevándoles la señora Flor a los niños un pan de ló, una torta de maíz y miel, un plato con masitas de **coco blancas** o *quindims*, una pavadita, una delicia.” (AMADO, 2009, p. 444).

### Cuscuz



**S.m.** Alimento de origem africana, preparado com sêmola de cereais, feito com massa de milho pilada, temperado com água e sal, pode ser acrescido com leite de coco. Além de ser um prato adaptado pela culinária nordestina, feito com floco ou fubá de milho, cozido no vapor, também considerado como comida de santo que está presente nos rituais do candomblé nas oferendas dedicadas aos orixás Oxalá, Ibeji e Iemanjá.

1.“— Estou dizendo que já vou fazer o **cuscuz...**” (AMADO, 2000, p.355).

### Cuscuz

Ø

2.“-Estoy diciendo que ya voy a hacer el **cuscús...**” (AMADO, 2009, p.549).

## E e

---



### Efó

**S.m.** Prato típico da culinária baiana de origem africana, com consistência pastosa, feito à base de taioba e verduras, camarão seco, peixe e azeite de dendê. No candomblé, é uma das comidas oferecidas a Nanã, a orixá mais velha do panteão africano. Antigamente conhecido como ‘caruru de folhas’ foi incorporado na culinária baiana e sofreu diversas adaptações, como a inserção de novos ingredientes. É servido geralmente com arroz, farofa e torrada.

1.“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em vatapás e **efós**, em moquecas e xinxins, inclusive em famosos carurus de Cosme e Damião como o da casa de sua tia Lita e o de dona Dorothy Alves, [...]” (AMADO, 2000, p. 58).

### Efó

Ø

2.“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en *vatapás* y **efós**, en *moquecas* y *xinxims*, incluso en los famosos *carurus* de Cosme y Damián, como el de la casa de su tía Lita y de doña Dorothy Alves, [...]” (AMADO, 2009, p.102).

## F f

### Farofa amarela



**S.f.** Prato típico da culinária brasileira e de origem africana, é conhecida como farofa de dendê, feita geralmente com farinha de mandioca, alho, sal, coentro e azeite de dendê. É nomeada assim, devido a coloração adquirida pelo uso do azeite de dendê. No candomblé, esse alimento também é conhecido como padê, e é utilizado nos rituais religiosos como forma de oferenda dedicada ao orixá Exu, feita com farinha, azeite de dendê, camarão seco e sal. Para outros orixás é preparada apenas com azeite de dendê e sal. Incorporado a culinária baiana, tornou-se acompanhamento de diversos alimentos.

1.“[...] Rasgara-se o papel, esparramando-se a **farofa amarela**, as penas pretas de galinha, as folhas rituais, [...]” (AMADO, 2000, p. 373).

### Farofa amarilla

Ø

2.“[...] Se había roto el papel, desparramándose la **farofa amarilla**, las plumas negras de gallina, las hojas rituales [...]” (AMADO, 2009, p. 574).

### Feijão com milho



**S.m** Comida votiva de origem africana que está presente nos rituais religiosos do candomblé como uma oferenda a Oxumaré, orixá que representa a fortuna, abundância, prosperidade e riqueza, dedicada como forma de agradecimento. Trata-se de um prato feito com feijão, milho, cebola.

1.“**Feijão com milho** para Oxumaré, para Naná caruru bem temperado.” (AMADO, 2000, p. 350).

### Poroto com maíz

Ø

2.“**Poroto con maíz** para Oxumaré; para Nanã, *caruru* bien condimentado.” (AMADO, 2009, p. 542).

### Feijoada



**S.f** Alimento inventado pelos europeus, mas de influência africana, pois foi reiventado nas senzalas pelos escravos trazidos ao Brasil. Considerado comida votiva, está presente nos rituais religiosos do candomblé, é uma oferenda dedicada a Ogun, orixá que abre caminhos. Após diversas adaptações, esse prato típico, foi incorporado a culinária brasileira acrescidas de características específicas,

### Feijoada

Ø

tornando-se um patrimônio cultural da culinária brasileira, preparado com feijão preto, linguiças e vários tipos de carnes vermelhas.

- 1.“[...] Era um frequentador de carurus e sarapatéis perdido por uma **feijoada** ou cozido de muita verdura. [...]” (AMADO, 2000, p. 52).
- 2.[...] Era un frecuentador de *carurus* y *sarapatéis*, perdido por una **feijoada** o un guiso con [...]” (AMADO, 2009, p. 94).

## G g

---

### Galinha de Xinxim



**S.m** Alimento de origem africana criado pelas escravas nas senzalas no período da escravidão no Brasil. Trata-se de uma iguaria tradicional da cozinha afrobaiana preparada com galinha, amendoim torrado, pimenta do reino, castanha, gengibre, camarão, azeite de dendê, leite de coco, coentro, cebola, suco de limão. No candomblé, é uma comida de santo utilizada nos rituais religiosos como oferenda ao orixá Oxum, rainha das águas doce.

1. “Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, **galinha de xinxim** e arroz de haussá, [...]” (AMADO, 2000, p. 64).

### Xinxim

Ø

2. “[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, *vatapá* y *efó*, *abará* y *caruru*, ***xinxim*** y *arroz de haussá*, [...]” (AMADO, 2009, p. 113).

## I i

---



### Ipeté

**S.m.** Iguaria de origem africana é utilizada como comida votiva presente nos rituais do candomblé como oferenda dedicada ao orixá Oxum, deusa da fertilidade, ouro e feminilidade. No candomblé, simboliza a calma e representa as formas de luta e proteção. Trata-se de alimento preparado com inhame temperado com azeite de dendê, cebola, pimentão e camarões. Tornou-se prato típico da culinária baiana, também conhecido como ‘apeté’.

1. “De espelho e leque, de melindre e dengue, Oxum gosta de acará e de **ipeté** feito com inhame, cebola e camarão. Para acompanhar carne de cabra, sua carne predileta, sirvam-lhe adun: fubá de milho com dendê e mel de abelhas.” (AMADO, 2000, p. 350).

### Ipeté

Ø

2. “Con espejo y abanico, con melindres y requiebros, Oxum gusta de *acará* y de *ipeté* hecho con mandioca, cebolla y camarón. Para acompañar carne de cabra, su carne predilecta, sírvanle *adun*: *fubá* de maíz con *dendê* y miel de abejas.” (AMADO, 2009, p. 541).

## M m

### Mungunzá



**S.m.** Iguaria de herança africana preparada com grãos de milho que são cozidos inteiros em um caldo açucarado, com leite de coco ou de vaca. Alimento conhecido em algumas regiões como ‘manganzá’, ‘mungunzá’, ‘muncunzá’. Comida votiva utilizada nos rituais do candomblé e oferecida aos orixás Oxalá, Oxaguian. Tornou-se prato típico da culinária afro-baiana.

1.“[...] Antes de ir-se, ainda ela lhe trazia um **mungunzá**, um arroz-doce, uma canjica, e novo cálice de licor para *lhe restauraras forças*, como, num sorriso de denego, murmurava a parda e digna marafona.” (AMADO, 2000, p. 249).

### Mungunzá

Ø

2.“[...] Antes de irse, ella le traía además un **mungunzá**, un arroz dulce, una *canjica* y nueva copita de licor para «restaurarle las fuerzas», como, con una sonrisa de melindre, murmuraba la parda y digna meretriz.” (AMADO, 2009, p. 391)

### Mungunzá de milho branco



**S.m.** Iguaria de herança africana preparada com grãos de milho brancos que são cozidos inteiros em um caldo açucarado, com leite de coco ou, às vezes, de vaca. Comida votiva presente nos rituais religiosos do candomblé como forma de oferenda aos orixás Iemanjá, deusa das águas salgadas e Oxalufã, rei do pano branco, da paz e da paciência. Esse alimento também foi incorporado a culinária baiana e adorado por muitos.

1.“Além do caldeirão de **mungunzá de milho branco**, um espetáculo! Do bar de Mendez vieram os engradados de cerveja, as gasosas de limão e de morango, os guaranáis.” (AMADO, 2000, p. 306).

### Mungunzá de maíz blanco

Ø

2.“Además de la olla de **mungunzá de maíz blanco**, jun espectáculo! Del bar de Méndez liegaron los canastos de metal con las cervezas, las gaseosas de limón y frutilla, los guaranáis.” (AMADO, 2009, p. 477).

## V v

### Vatapá



*S.m.* Alimento de origem africana trazida ao Brasil pelos escravos por volta do século XVI. Trata-se de uma mistura com camarão seco, peixe ou galinha, leite de coco, azeite de dendê, castanha-de-caju e outros condimentos, numa massa pastosa à base de pão amolecido ou de farinha de mandioca, milho ou trigo. É servido em festas religiosas da tradição católica, principalmente na semana santa e do candomblé como oferenda ao orixá Ogum. Com o passar do tempo foi incorporado a culinária baiana e passou a ser um dos pratos típicos utilizado como acompanhamento e característico da bahia.

1.“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em **vatapás** e efós, [...]” (AMADO, 2000, p. 58).

### Vatapá

Ø

2.“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en **vatapás** y *efós*, [...]” (AMADO, 2009, p. 103).

### Vatapá de galinha



*S.m.* Iguaria da culinária baiana de origem africana. O vatapá servido com galinha é uma das variações feitas no Brasil, com o tempo foi incorporado o frango a receita tradicional. Esse alimento embora utilizado algumas vezes em festas nas casas de candomblé, não é utilizado nos rituais de oferenda. Trata-se de um prato típico baiano, consumido geralmente junto com o ‘caruru’, como comida típica, ou em festas de São Cosme e Damião, ou nas festas da Semana Santa.

1.“[...] Vamos ao fogão: prato de capricho e esmero é o **vatapá** de peixe (ou **de galinha**) [...]” (AMADO, 2000, p. 231).

### Vatapá de gallina

Ø

2.“[...] Vamos a la cocina: plato de dedicación y esmero es el **vatapá** de pescado (o **de gallina**), [...]” (AMADO, 2009, p. 363).

### Vatapá de peixe



**S.m.** Iguaria da culinária baiana de origem africana. Vatapá servido com peixe consiste na receita tracional da origem desse prato. O peixe era alimento preferido do engenho devido ao seu baixo custo, além disso, é uma comida votiva utilizada nas oferendas dedicada ao orixá Ogum nos rituais religiosos do candomblé, pois esse orixá não aceita a galinha.

1.“[...] para um frege-mosca qualquer onde houvesse um caruru de folhas, um **vatapá de peixe**, cerveja gelada, cachaça pura.” (AMADO, 2000, p. 110).

### Vatapá de pescado

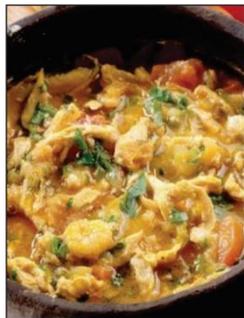
Ø

2.“[...] para un bolichito cualquiera donde hubiera un *caruru* de hojas, un **vatapá de pescado**, cerveza helada, cachaza pura.” (AMADO, 2009, p. 182).

## X x

---

### Xinxim



*S.m.* Alimento de origem africana, utilizado no ritual religioso do candomblé como oferenda ao orixá Oxum, deusa das águas doces. Trata-se de um prato feito com caldo de carne, camarão seco, amendoim e castanha de caju. Prato também conhecido como ‘moqueca de peixe’ ou ‘Erã peterê’. Com o passar do tempo tornou-se prato típico da culinária baiana.

1.“[...] Dona Flor, a boba, ainda prometera nas folgas de tempo lhe ensinar ao menos o vatapá, o **xinxim** e o apeté.” (AMADO, 2000, p. 319).

### Xinxim

Ø

2.“[...] Doña Flor, la boba, hasta le había prometido en el tiempo de descanso enseñarle por lo menos *vatapá*, el **xinxim** y el *apeté*.”(AMADO, 2009, p. 497).

## 6 ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA AFRO-BAIANA E SUAS RELAÇÕES COM OS RITUAIS DO CANDOMBLÉ

Em virtude do tempo da pesquisa, foi necessário delimitar o número de marcadores culturais para análise. Identificamos 28 marcadores culturais dos domínios material e ideológico (cf. Quadro 8), relacionados à gastronomia afro-baiana em *Dona Flor e seus dois maridos*, mas selecionamos para análise as 23 lexias que estão relacionadas aos rituais do candomblé e pertencem ao domínio híbrido: material e ideológico (cf. Quadro 9).

As obras de Jorge Amado reverberam sua devoção e seu profundo respeito ao candomblé, religião que abraçou desde a juventude. Seus romances trazem referências explícitas à cultura afro-religiosa da Bahia e ele se encarregou de a difundir pelo mundo. Jorge Amado foi apresentado ao candomblé pelo amigo etnólogo Edilson Carneiro. No terreiro do babalorixá Procópio Xavier, tornou-se ogã de Oxóssi, seu primeiro título no candomblé. Mas foi no terreiro de Mãe Senhora, do Ilê Axé Opô Afonjá que ele se tornou um dos doze conselheiros, chamado de obá de Xangô.

Em 1946, como deputado constituinte pelo Partido Comunista Brasileiro, Jorge Amado foi o principal responsável pela inclusão da emenda constitucional (o inciso 6º do artigo 5º) mantida até hoje, que garante a liberdade de crença e culto no Brasil. Apesar dessa conquista, infelizmente, o povo de santo da Bahia ainda sofre muita perseguição. Enquanto estava vivo, Jorge Amado foi um defensor da liberdade religiosa, exigindo respeito para o povo de santo.

Segundo Bastide (1961, p. 17),

[...] ao longo de todo o litoral atlântico, desde as florestas da Amazônia até a própria fronteira do Uruguai, é possível descobrir, no Brasil, sobrevivências religiosas africanas. Mas a Bahia, com seus candomblés em que, nas noites mornas dos trópicos, as filhas de santo dançam ao martelar surdo dos tambores, permanece a cidade santa por excelência.

A experiência religiosa e sincrética, relacionada ao sagrado, faz parte da vida cultural da Bahia (especialmente da capital, Salvador, e do recôncavo baiano) e a gastronomia é o ponto de convergência que une o povo baiano, independentemente da cor da pele e das crenças religiosas.

Os rituais do candomblé estão relacionados às tradições de nações africanas. De acordo com Bastide (1961, p. 17),

[...] os candomblés pertencem a “nações” diversas e perpetuam, portanto, tradições diferentes: Angola, Congo, Gêge (isto é, Ewe), Nagô (térmo com que os franceses designavam todos os negros de fala yoruba, da Costa dos

Escravos), Quê to (ou Ketu), Ijêxa (ou Ijesha). É possível distinguir estas “nações” umas das outras pela maneira de tocar o tambor (seja com a mão, seja com varetas), pela música, pelo idioma dos cânticos, pelas vestes litúrgicas, algumas vezes pelos nomes das divindades, e enfim por certos traços do ritual. Todavia, a influência dos Yoruba domina sem contestação o conjunto das seitas africanas, impondo seus deuses, a estrutura de suas cerimônias e sua metafísica [...].

Independente das especificidades da nação, a relação mística com os alimentos e as oferendas perpassam todos os ritos, com algumas variantes. No candomblé, as oferendas de alimentos aos orixás correspondem a uma forma de se conectar com o mistério, com o divino. Oferecer um alimento a um orixá, ou com ele dividir o próprio alimento, é muito mais do que um dever, é uma obrigação sagrada.

Segundo Paixão (s/a, p. 7),

[...] os Orixás são deuses africanos que correspondem a pontos de força da Natureza e, os seus arquétipos estão relacionados às manifestações dessas forças. As características de cada Orixá os aproximam dos seres humanos, pois eles se manifestam através de emoções como nós. Sentem raiva, ciúmes, amam em excesso e são passionais. Cada Orixá tem ainda seu sistema simbólico particular, composto de cores, comidas, cantigas, rezas, ambientes, espaços físicos e até horários.

Os alimentos oferecidos aos Orixás fazem parte de rituais complexos que vão desde a escolha dos ingredientes, envolvendo o sacrifício de animais e a arrumação da mesa ou do local onde acontecerá o ritual. O cerimonial das oferendas corresponde ao ato mais sagrado do candomblé e representa a integração entre o humano e o divino.

A preparação dos alimentos oferecidos aos Orixás começa com o sacrifício que foi descrito por Bastide (1961, p. 20-21) da seguinte maneira:

Uma pessoa especializada no sacrifício, o axôgun ou achôgun, que tem essa função na hierarquia sacerdotal, é quem o realiza ou, na sua falta, o babalorixá, sacerdote supremo. O objeto do sacrifício, que é sempre um animal, muda conforme o deus ao qual é oferecido: trata-se, conforme a terminologia tradicional, ora de um ‘animal de duas patas’, ora de um ‘animal de quatro patas’, isto é, galinha, pombo, bode, carneiro, etc. O sexo do animal sacrificado deve ser o mesmo da divindade que recebe o sangue derramado; e o modo de matar varia igualmente segundo os casos: corta-se a cabeça, esquartejam-se os membros, sangra-se a carótida, dá-se um golpe na nuca. Varia também o instrumento de execução, que algumas vezes deve ser uma ‘faca virgem’.

Após o sacrifício, segue-se para a preparação dos alimentos que serão servidos aos orixás e à comunidade do terreiro. A esse respeito Bastide (1961, p. 17) esclarece:

O animal sacrificado passa das mãos do achôgun para as da cozinheira que vai preparar o alimento dos deuses. Moela, fígado, coração, pés, asas, cabeça e, bem entendido, o sangue, pertencem de direito aos deuses; mas o resto do animal não é atirado fora, é cozido e parte dêle será posta em travessas ou em pratinhos diante das pedras ou dos pedaços de ferro pertencentes às divindades... Se duas galinhas são mortas, forçosamente uma deve ser cozida e a outra assada. Mas a cozinheira, que se chama iya-bassê ou abassá, e que naturalmente não deve nesse momento estar menstruada, não se limita a preparar o animal sacrificado; cozinha também tantos pratos quantos forem os deuses chamados no decorrer da cerimônia, o amalá de Xangô, o xinxin de galinha de Oxun, o arroz sem sal de Oxalá, etc. Alimenta então sucessivamente as diferentes pedras sagradas. O resto do alimento será consumido no fim da cerimônia pelos fiéis, e até mesmo pelos simples visitantes. Foram estas descendentes de africanas que mantiveram assim através do tempo a cozinha religiosa africana, a qual, penetrando na cozinha profana, passou em seguida dos santuários para as salas de jantar burguesas, constituindo uma das glórias da Bahia. Arthur Ramos nota que não raro diz a negra ao oferecer tais manjares suculentos, em que o ardume da pimenta se casa tão harmonioso com a doçura do azeite de dendê: ‘Coma, meu santo’.

A convergência de diversos fatores corroborou para o desenvolvimento de uma gastronomia afro-baiana. A presença constante de mulheres negras nas cozinhas das famílias abastarda, nos restaurantes e nos famosos tabuleiros das baianas difundiram práticas culinárias que estão relacionadas à ancestralidade e à religiosidade do povo negro. Assim a “cozinha religiosa africana” foi adotada pelo povo baiano e se tornou uma das referências culturais mais significativas da Bahia.

Os iniciados no candomblé têm hábitos alimentares relacionados às características de seu orixá. Na iniciação do candomblé, há restrições (as quizilas) daquilo que se pode comer e isso é seguido à risca, como ato de lealdade e devoção ao orixá: “Ewó, orixá das fontes, tem quizila com cachaça e com galinha. [...] Oxóssi, encantado de maior respeito, rei do Ketu e caçador, é cheio de quizilas” (AMADO, 2000, p. 350).

No candomblé, o alimento é servido a todos da comunidade. O prazer de se alimentar não é visto como pecado, muito pelo contrário, ao ingerir o alimento preparado para oferecer ao Orixá, os iniciados compartilham da experiência de se alimentar com os seres divinos que guiam as suas vidas.

Segundo Borges (2008, p. 21),

[...] são através das oferendas, dos ritos e dos cânticos que os homens demonstram e reforçam sua fé nos Orixás e se auto-identificam. Os Orixás, divindades do candomblé ligados às forças da natureza e a aspectos da vida humana, assim como os homens, têm seus gostos e preferências. Muito mais que relacionada a um sistema nutricional, a comida é também chamada de Axé do Orixá, indispensável para a conservação da vida.

Em *Dona Flor e seus dois maridos*, Jorge Amado faz um tributo à cultura baiana e sua identidade africana por meio da gastronomia. Como já dissemos, esse é o ponto de convergência cultural que faz emergir a força do povo negro em seu esplendor.

A presença de cultos de origem africana é perceptível em toda a América, mas em alguns lugares essas práticas sobreviveram de modo mais intenso. As experiências do candomblé, no Brasil, e da *santería*, em Cuba, são emblemáticas e expressam a força e a resistência do povo negro. Além disso, existe uma relação entre o candomblé, da Bahia, e a *santería*, cubana, por conta do tráfico de escravos.

Considerando o contexto atual da América Latina, existem diversas religiões afrodiaspóricas que, segundo Hortegas (2020, p. 143),

[...] aparecem na forma de sincretismo, recebendo influência das religiões do colonizador e das tradições indígenas e na transposição de crenças, simbolismos, rituais e práticas provenientes de tradições religiosas autóctones da África. Estas incluem cosmologias, celebrações, cerimônias de iniciação, oferendas, rituais de purificação, música, canto, estados de transe, sistemas divinatórios, sacrifícios, alimentação ritual, comunhão com a natureza e a devoção a diversas divindades. Entre algumas das religiões afrodiaspóricas temos o candomblé, a umbanda, a *santería* e o vodú.

O Brasil cumpriu um papel de protagonismo na difusão dessas religiões afro-diaspóricas que ficaram conhecidas como religiões afro-brasileiras, principalmente nos países vizinhos como Uruguai, Argentina, Paraguai, Venezuela e Colômbia.

Segundo Frigeiro (2002), na década de 1950, começaram a surgir os primeiros centros de umbanda e de candomblé no Uruguai, com líderes formados, principalmente, em cidades do Sul do Brasil, como Porto Alegre. Ao tratar da situação das religiões afro-brasileiras na Argentina, Frigeiro (2002, p. 131) nos informa que

[...] *el primer templo de religión afrobrasileña a funcionar pública y legalmente en Buenos Aires abre sus puertas en 1966, liderado por la mãe Nélide de Oxum, de nacionalidad argentina, quien adquirió sus conocimientos en el sur de Brasil. A comienzos de la década de 1970 ya existían una docena de templos, algunos liderados por uruguayos, practicando básicamente Umbanda y en menor medida, Africanismo. [...] Al comenzar la década de 1980, con el advenimiento de la democracia sobreviene un verdadero “boom” de la religión. Para 1983 existen ya 100 templos funcionando legalmente y en dos años más este número se duplica.*

É inegável que exista um trânsito cultural transcontinental por meio das religiões afro-brasileiras. *Dona Flor e seus dois maridos* traz à tona aspectos religiosos da cidade de Salvador,

com destaque para a culinária afro-baiana, ligada ao candomblé, religião muito popular entre as comunidades negras. Essa identidade cultural afro-religiosa apresentada na obra faz parte do projeto literário de Jorge Amado e se materializa no seu enredo por meio do vocabulário da gastronomia ligada aos rituais do candomblé. Por isso, o recorte da culinária afro-baiana nos parece adequado para a análise que se segue.

Quadro 8 – Lista dos marcadores culturais de domínio híbrido: material e ideológico de origem africana

N	MARCADORES CULTURAIS DE ORIGEM AFRICANA	FREQUÊNCIA
1	Abará	6
2	Açaçá	5
3	Acarajé	9
4	Amalá	1
5	Arroz de haussá	2
6	Azeite de dendê / dendê	13
7	Cágado Guisado	3
8	Caruru	15
9	Cocadas	2
10	Cocada branca	1
11	Cuscuz	5
12	Doce de coco	2
13	Efó	3
14	Ensofado de teiú	1
15	Feijoada	5
16	Farofa amarela	1
17	Feijoada	5
18	Feijão com milho	1
19	Galinha de Xinxim	1
20	Ipeté	4
21	Licor de Açaçá	1
22	Mungunzá	3
23	Mungunzá de milho branco	1
24	Pé de moleque	1
25	Vatapá	14
26	Vatapá de Peixe	3
27	Vatapá de Galinha	1
28	Xinxim	2

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Quadro 9 – Lista dos marcadores culturais de domínio híbrido: material e ideológico de origem africana analisados

N	MARCADORES CULTURAIS	FREQUÊNCIA
1	Abará	6
2	Açaçá	5
3	Acarajé	9
4	Amalá	1
5	Arroz de haussá	1

6	Azeite de dendê / dendê	13
7	Cágado Guisado	3
8	Caruru	15
9	Cocadas	2
10	Cocada branca	1
11	Cuscuz	5
12	Efó	3
13	Farofa amarela	1
14	Feijoada	5
15	Feijão com milho	1
16	Galinha de xinxim	1
17	Ipeté	4
18	Mungunzá	3
19	Mungunzá de milho branco	1
20	Vatapá / Vatapás	14
21	Vatapá de Peixe	3
22	Vatapá de Galinha	1
23	Ximxim	2

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Portanto, as subseções posteriores a esta contemplam uma análise mais detalhada dos marcadores culturais escolhidos, conforme o critério já mencionado.

## 6.1 ABARÁ

A palavra ‘abará’ é oriunda da língua Iorubá, idioma falado em várias regiões na Nigéria e de outros países africanos. O ‘abará’ é um prato típico de origem africana bastante difundida na culinária baiana e a sua forma de preparo dependerá da sua função.

Quebre o feijão e deixe de molho, retirando toda a casca. Passe no moinho e reserve o caldo que escorrer para dar liga à massa. Acrescente a cebola ralada, o camarão moído e o sal e bata a massa até ficar bem encorpada. Então coloque o camarão fresco descascado, se desejar, e o azeite e continue batendo. Enrole a massa em quadradinhos de folha de bananeira (passe a folha no fogo para amolecer) e dobre bem para não vaziar. Cozinhe em banho-maria, mas cubra antes com um pano úmido. (EYIN, s/a, p. 135).

O *Dicionário Yorubá/Português* (2021)<sup>18</sup> define esse alimento como um “bolo de feijão e frito no epô, comida de origem africana”, e o dicionário do *Folclore Brasileiro* situa o verbete ‘abará’ como “prato da cozinha afro-baiana à base de feijão fradinho, cozido em banho-maria em pequenas porções, envoltas em folha de bananeira” (CASCUDO, 2000, p.3).

<sup>18</sup>DICIONÁRIO Yorubá/Português. Disponível em: <http://umbanda-candomble.comunidades.net/dicionario-yoruba-portugues>. Acesso em: 11 de abr. de 2021.

Alguns dos dicionários de usos gerais brasileiros, como *Aulete*, *Aurélio*, *Houaiss*, situam o verbete ‘abara’ como bolinho enrolado em folha de bananeira e feito com massa de feijão, temperado com pimenta e azeite-de-dendê. Não mencionam que ‘abará’ é um alimento que faz parte de rituais do candomblé.

O ‘abará’ é comida de santo e podemos entender que o apagamento dessa informação nas definições de alguns dicionários está relacionado ao preconceito que ainda existe com o povo negro e suas tradições religiosas. Afinal de contas, os dicionários gerais são importantes fontes de pesquisa e têm certa autoridade com pretensão de verdade.

De acordo a Mãe Sissi<sup>19</sup> o ‘abará’, na mitologia do candomblé, foi criado por Oxum<sup>20</sup>, que era uma das esposas de Xangô<sup>21</sup>. Ela mandou fazer vários ‘abarás’ como uma forma de oferenda, colocando um encantamento para poder matar os inimigos de Xangô que foram atraídos pelo cheiro maravilhoso desse alimento.

Como já dissemos, o ‘abará’ é uma comida de santo e oferecida aos Orixás Iansã, Obá e Ibeji. No entanto, essa iguaria é dedicada, especialmente, ao Orixá Obá. O ritual oferecido a Obá<sup>22</sup> é preparado à beira mar. Neste ritual é utilizado elementos como toalha ou pano, velas, fitas e linhas vermelhas ou magenta, pembas vermelhas, frutas, licor e flores do campo, jasmim e rosas vermelhas. O ‘abará’ dos rituais são enroladas na palha de banana, conforme ilustrado na Figura 5:

---

<sup>19</sup> Mãe Sissi é filha do Ilê Opô Aganju e guardiã da memória da cultura afro-brasileira. Vídeo: **Oxum e o Abará que derrotou os inimigos de Xanô, numa verão de Mãe Sissi**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ev12HM6tnsA>. Acesso em: 10 de nov. de 2020.

<sup>20</sup> Orixá dos rios e das fontes, uma das esposas de Xangô; deusa do rio Oxum, na África, protetora das águas doces, como Iemanjá é das águas salgadas ondas do mar, [...]. O omalá de Oxum é tainha, cabra, galinha e feijão. [...]. (CASCUDO, 2000, p. 459).

<sup>21</sup> Um dos mais populares, prestigiosos e divulgados orixás dos candomblés, terreiros, macumbas do Recife ao Rio Grande do Sul. Casa das Minas, em São Luís do Maranhão. Foi trazido pelos escravos vindos de Tago, do Daomé, de Lagos, da Barra do Níger, do golfo do Benin, jejes e iorubanos ou nagôs. [...]. (CASCUDO, 2000, p. 748-749).

<sup>22</sup> Orixá que se apresenta nas macumbas do Rio de Janeiro e do Rio grande do Sul e nos candomblés da Baía, umas das três principais esposas de Xangô. Conta a lenda que Xangô dispensava as esposas, Oxum e Iemanjá, mas atenção do que a Obá. [...]. (CASCUDO, 2000, p. 229).

Figura 5 – Abará enrolado na folha de bananeira como oferenda



Fonte: <https://vodunabeyemanja.blogspot.com/2011/06/abara-bolinho-de-origem-afro-brasileira.html>.

As pessoas que têm a função de cumprir o ritual de preparo do ‘abará’ são chamadas de Iyabassê, que preparam as oferendas de acordo com as preferências e gostos de cada um dos orixás. Isso é importante para que as comidas sejam aceitas e, assim, os pedidos e agradecimentos se realizem.

Os africanos, ao chegarem ao Brasil, especificamente na cidade de Salvador, recriaram o ‘abará’, o qual passou a ser feito, inicialmente, nas senzalas. Ressalta-se que, ao ser incorporado à culinária afro-baiana, o ‘abará’ sofreu pequenas transformações em relação ao seu modo de preparo, conforme explica Vianna (1973, p. 124):

[...] o abará como você tem idéia pode ter visto fazer ou ouvir dizer, é feito comumente com feijão fradinho posto de molho e triturado na pedra antigamente, hoje passado no moinho ou no liquidificador. O gosto, embora pareça mentira, não é o mesmo. Tal como o acarajé, o abará tem suas cismas.

Com o passar do tempo, esse alimento se transformou em um produto vendido nos tabuleiros das baianas, tornando-se fonte de renda do povo negro. Esse e outros alimentos da gastronomia afro-baiana proporcionaram o sustento de muitas famílias negras.

Em *Dona Flor e seus dois maridos* (2000), Jorge Amado dá ênfase ao ‘abará’, mostrando o modo de preparo, a forma de servir, e a sua comercialização nos tabuleiros das baianas nas ruas de Salvador. Nota-se, portanto, a identidade cultural afro-baiana que o ‘abará’ representa.

Na tradução para o espanhol, as tradutoras Rosa Corgatelli e Cristina Barros mantiveram a lexia do mesmo modo que estava no texto fonte, destacando-a em itálico: “[...] Ella lo quería viniendo del empleo para casa, los diarios bajo el brazo, un paquete de bizcochos o cocadas, de

*abará* y [...]”<sup>23</sup> (AMADO, 2009, p. 187). Houve, portanto, um Espelhamento/Empréstimo. Acredita-se que, ao utilizar essa estratégia de tradução, houve a tentativa de preservar as marcas culturais relacionadas à cozinha afro-religiosa.

No glossário elaborado pelas referidas tradutoras, presente no final da obra, apresenta uma definição para o marcador cultural ‘abará’ como um

[...] plato de la gastronomía afrobaiana, pequeña bolita de pasta de poroto *fradinho* con cebolla, sal, aceite de *dendê*, envuelta en hojas de banana y cocida en agua. A veces lleva camarón entero o molido mesclado en la masa. (AMADO, 2009, p. 679).<sup>24</sup>

Nota-se que, para construir essa definição, as tradutoras descrevem os ingredientes que constitui o ‘abará’ e parte de sua origem, porém falta referenciar que esse alimento também é uma comida votiva, a fim de evidenciar as marcas culturais. Conforme exposto no início dessa análise, a falta dessas informações poderá implicar em um apagamento cultural.

## 6.2 ACAÇÁ

O marcador cultural ‘acaçá’ é um alimento de origem africana, que é um tipo de comida utilizado em rituais religiosos do candomblé, uma das comidas preferidas de praticamente todos os orixás, desde Exú<sup>25</sup> a Oxalá<sup>26</sup>.

<sup>23</sup> Traduzindo: “Ela o queria vindo do emprego para casa, os jornais sob o braço, um embrulho de biscoitos ou cocadas, de abará e [...]” (AMADO, 2000, p. 114).

<sup>24</sup> Tradução própria: Prato da gastronomia afro-baiana, pequena bolinha de massa de feijão fradinho com cebola, sal, azeite de dendê, enrolada em folhas de banana e cozida na água. Às vezes leva o camarão inteiro ou moído na massa.

<sup>25</sup> Primeiro orixá. “qualquer rito que se processe no Candomblé começa por Exu: o primogênito do universo, mensageiro dos orixás, propiciador e propulsor do axé. Exu é também dono do mercado - Olóojà -, a quem se deve pedir licença para percorrer as vielas estreitas, divididas por barracas dos mais variados produtos, que compõem a feira de São Joaquim e outras tantas de Salvador e, num passado distante e presente, os mercados de Abomey, Ifé, Kêtu, Ibadan e de tantas outras localidades da África Negra. qualquer rito que se processe no Candomblé começa por Exu: o primogênito do universo, mensageiro dos orixás, propiciador e propulsor do axé. Exu é também dono do mercado - Olóojà -, a quem se deve pedir licença para percorrer as vielas estreitas, divididas por barracas dos mais variados produtos, que compõem a feira de São Joaquim e outras tantas de Salvador e, num passado distante e presente, os mercados de Abomey, Ifé, Kêtu, Ibadan e de tantas outras localidades da África Negra.” (EYIN, Pai Cido d’Osun, s/a, p. 5)

<sup>26</sup> É o maior dos orixás entidade andrógino, a maior tradição religiosa sobrevivente na baía. Orixalá ou Oxalá tem um caráter bissexual e simboliza as energias produtivas da natureza. (CASCUDO, 2000, p. 457).

O dicionário do *Folclore Brasileiro* (2000) situa o verbete ‘acaçá’ como uma espécie de bolo de arroz ou de milho como um dos pratos mais comuns da culinária africana. Todavia, a *Enciclopédia Brasileira da Diáspora africana*<sup>27</sup> o define como

[...] bolinho agridoce da culinária afro-baiana feita tradicionalmente com milho branco e, às vezes, vermelho. O milho, depois de moído, é posto de molho para fermentar. Em seguida, é cozinhado como anu ou mingau e embrulhado em fola de bananeira, onde é servido frio. Do fongbé akuansan, “pasta de farinha de mandioca” [...].

Porém, o dicionário online *Aulete*<sup>28</sup> situa esse mesmo verbete como um “Bolinho cozido de farinha de arroz ou milho, com consistência de gelatina, envolvido ainda quente em folha de bananeira”. Nota-se então, que esse dicionário não relata a origem do alimento, o que ocasiona no apagamento histórico e cultural dessa lexia.

O ‘acaçá’ é uma comida de santo, preferida do Orixá Oxalá, e é recebida como uma oferenda em diversas cerimônias, que variam a forma do ritual de acordo com a intenção que é utilizada. Esse alimento é feito com milho vermelho ou branco e transformada em uma massa que será cozida com água e após o cozimento são embrulhadas em folhas de bananeiras, cortadas em tamanhos proporcionais e levada ao fogo.

Outra forma, também, de preparo do ‘acaçá’ é a utilização do leite, conhecido como acaçá de leite que deve ser doce ou sem o doce, dedicado especialmente ao Orixá Oxalá.

Essas diversas formas de preparo do ‘acaçá’ também foram incorporadas no dia a dia do povo baiano, tornando-se um prato típico afro-baiano.

---

<sup>27</sup> ENCICLOPÉDIA BRASILEIRA DA DIÁSPORA AFRICANA. Ed. Selo Negro. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rtTDBAAAQBAJ&pg=PT36&dq=aca%C3%A7%C3%A1+nei+lopes&hl=ptBR&sa=X&ei=nihaVf7cC5L8gwSss4GYDg&ved=0CBwQ6AEwA#v=onepage&q=aca%C3%A7%C3%A1%20nei%20lopes&f=false>. Acesso em: 11 de abr. de 2021.

<sup>28</sup> DICIONÁRIO AULETE DIGITAL. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/abara/>. Acesso em: 15 de nov. de 2021.

Figura 6 – Acaçá enrolado na folha de bananeira como oferenda



Fonte: <https://gmlopes2007.wordpress.com/2014/02/24/acaca-e-seus-fundamentos/>.

Vale destacar que “só existe uma oferenda capaz de restituir o axé e devolver a paz e a prosperidade à Terra, e ela é justamente o acaçá” (EYIN, s/a, p.17). Logo, essa comida tem extrema importância nos rituais para os Orixás e deve seguir à risca os fundamentos do candomblé, pois é preciso levar em consideração que,

[...] no Ilê Dara Axé Oxum Eyin, os acaçás destinados aos rituais de sacrifício e oferendas aos orixás são feitos com a farinha de ebô. Nas festas públicas, como o Pilão de Oxalá e o Olubajé, é servido o acaçá de leite, que segue a mesma receita, acrescida de açúcar e outros condimentos e leite de coco em vez de água. (EYIN, s/a, p.21).

Já em relação ao prato típico para consumo, ele que está incorporado na cozinha baiana, e houve com o tempo algumas mudanças no acréscimo de ingredientes e na forma de preparo. O ‘acaçá’ representa a identidade da Bahia, ou seja, da cultura afro-brasileira que desperta interesse e atrai também os turistas, movimentando a economia.

No glossário exposto no final da obra *Doña flor y sus dos maridos* (2009) traduzida para o espanhol ‘acaçá’ é definido como “Comida preferida de vários Orixás, pasta de farinha de arroz o maíz con agua y sal, cocida a punto de gelatina, envuelta caliente, en trozos grandes, em hojas verdes de banano” (2009, p. 679). Nota-se que as definições são bem parecidas e correspondem ao mesmo prato. Manter a informação de que esse alimento é uma comida preferida de vários Orixás demarca uma identidade cultural religiosa.

Amado (2000), ao utilizar na obra o marcador cultural ‘acaçá’, aborda-o como uma forma de sobremesa, que pode ser comparado a um grande despacho luxuoso, preparado para o orixá, devido à forma como a mesa é arrumada, como os alimentos são expostos, como a exemplo, “A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana,

cocadas, açaçás, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau [...]” (AMADO, 2000, p. 306), momento em que o prazer da mesa remete à estética, aromas, cores, sabores.

Para além dessa ocorrência, existem mais três, as quais duas delas correspondem à modalidade de tradução empréstimo e uma a omissão. Nota-se, então, que, para o mesmo marcador cultural, as tradutoras optaram por duas estratégias de tradução. A omissão aqui pode ser verificada no quadro abaixo:

Quadro 10 – Trechos da obra em português e espanhol

<i>Dona Flor e seus dois maridos</i> em português (2000)	“[...] Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e <b>acaçá</b> , galinha de xinxim e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco, postas de peixe frito para algum ignorante que não apreciasse o azeite-de-dendê (pois como considerava Mirandão de boca cheia e com desprezo, há todo tipo de bruto nesse mundo, sujeitos capazes de qualquer ignomínia). [...]” (2000, p. 64).
<i>Doña flor y sus dos maridos</i> em espanhol (2009)	“En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá y efó, abará y caruru, xinxim y arroz de haussá</i> , adeniás de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el aceite de <i>dendê</i> (pues como reflexionaba Mirandão con la boca llena y con desprecio, hay todo tipo de brutos en este mundo, sujetos capaces de cualquier ignominia).” (2009, p. 113).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora, baseada em AMADO (2000; 2009).

Durante o processo tradutório, o marcador cultural ‘abará’ foi omitido. Quando isso ocorre, apagam-se informações culturais acerca do que envolve as questões históricas e religiosas que perpassam por essa lexia culturalmente marcada. Acredita-se que, devido à dificuldade em traduzi-lo, as tradutoras optaram por esse tipo de estratégia de tradução.

Quando se omite esse marcador cultural, apagam-se questões culturais, históricas, mitológicas, simbólicas, religiosas que vão muito além de se traduzir um simples alimento. Cabe questionar, também, os motivos de se utilizar duas estratégias distintas. Por que não se manteve o empréstimo, uma vez que foi utilizado em outras três ocorrências? Sendo assim, omiti-lo acabará por extinguir o registro cultural destacado por Amado no texto fonte.

### 6.3 ACARAJÉ

A palavra ‘acarajé’ tem origem na língua africana Iorubá que, segundo Vieira (2003), significa bolo de fogo:

Akará- o bolinho de feijão  
Akará significa Bolinho de feijão, frito  
No azeite de dendê

Assim é que está escrito  
 Jê é o verbo comer  
 Acarajé quer dizer  
 Comer fogo, é o mito<sup>29</sup>

De acordo com Laroche (2004), no livro *Akara, akra, acarajé: o gosto da África nas Américas*, a palavra ‘akra’ e ‘acarajé’ correspondem a uma derivação de ‘akara’, palavra de origem Iorubá que significa “compramos cantando” ou “bolinho que se compra cantando”, essas variações estão corretas, porém no Brasil a variação que ficou conhecida foi ‘acarajé’.

O dicionário *Folclore Brasileiro* situa o verbete ‘acarajé’ como

[...] iguaria da cozinha afro-baiana. Bolinhos feitos de massa de feijão-fradinho temperada com cebola e sal. Depois de frito no azeite-de-dendê, cada bolinho é cortado ao meio e preenchido com recheio feito de camarão seco frito no azeite-de-dendê, cebola e gengibre ralado. (CASCUDO, 2000, p. 07).

Nota-se que esse dicionário privilegia uma definição gastronômica, concentrando-se nos ingredientes e no modo de preparar a iguaria da culinária afro-baiana. Entretanto, a *Enciclopédia Brasileira da Diáspora africana*<sup>30</sup> (s/a, s/p) situa o mesmo verbete ‘acarajé’ como uma

[...] espécie de pão ou bolino da culinária afro-baiana preparada tradicionalmente com a massa obtido de feijão fradinho ralado. É frito no azeite de dendê e servido, em geral com recheio de vatapá e molho de Iansã, mas seu consumo extrapolou o âmbito dos terreiros, para andar as ruas e provocar significativo impacto na economia baiana. Já a partir da década de 1930, a venda de acarajé nas ruas de Salvador tornou-se a base de sustento de inúmeras famílias, principalmente por intermédio das ‘baianas de tabuleiro’, mulheres que celebrizaram o traje de ‘baiana’ [...].

Nota-se que essa enciclopédia aborda uma definição histórica, que dialoga com o contexto da cultural baiana, destacando, inclusive, aspectos econômicos relacionados ao acarajé.

Yeda Pessoa de Castro, no seu livro *Falares africanos na Bahia*, apresenta duas definições para a palavra ‘acará’ que deu origem a ‘acarajé’. Primeiro ela comenta que se trata

<sup>29</sup> Fragmento extraído do texto Literatura de Cordel “Akará-jé o mesmo que comer fogo” (VIEIRA, 2003, s.p).

<sup>30</sup> ENCICLOPÉDIA BRASILEIRA DA DIÁSPORA AFRICANA. Ed. Selo Negro. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rtTDBAAQBAJ&pg=PT36&dq=aca%C3%A7%C3%A9+ni+lopes&hl=ptBR&sa=X&ei=nihaVf7cC5L8gwSss4GYDg&ved=0CBwQ6AEwAA#v=onepage&q=aca%C3%A7%C3%A1%20%20nei%20lopes&f=false>. Acesso em: 11 de abr. de 2021.

de uma palavra de origem banto e que significa fogo, carvão, tocar fogo, incendiar. A segunda definição de Pessoa de Castro (2002, p. 139) faz referência à “[...] mecha de algodão embebido em dendê que se incendeia e se faz com que os indivíduos possuídos pelas divindades ingiram para confirmar sua presença”.

Segundo Pessoa de Castro (2002, p. 139), a palavra ‘acarajé’ ganhou forma na língua kwa e no português brasileiro significa “bolo de feijão temperado e moído com camarão seco, sal e cebola, frito no azeite de dendê, serve-se quente, com molho nagô e vatapá” (PESSOA DE CASTRO, 2002, p. 139).

De forma mais simplificada, o dicionário *Aulete*<sup>31</sup> não contempla os aspectos históricos, religiosos e culturais da palavra e define ‘acarajé’ como um “Bolinho feito com massa de feijão-fradinho, frito no azeite de dendê, recheado ou acompanhado de camarões secos, vatapá e molho de pimenta.”

Figura 7 – Acarajé



Fonte: <https://gshow.globo.com/receitasgshow/receitas/acaraje4e35da3c0f63084dae0031ac.ghtml>.

Apesar das variações de definições existentes, pode-se afirmar que ‘acarajé’ é uma comida votiva, de origem africana, que está relacionada ao povo de santo e aos rituais do candomblé. É popularmente conhecido em toda a Bahia como a comida preferida de Iansã<sup>32</sup>. Os rituais para Iansã são realizados geralmente às quartas-feiras, suas cores preferidas são marrom, vermelho e rosa.

O ‘acarajé’ é um alimento sagrado para o candomblé. Além de ser a comida predileta de Iansã, também é utilizada nos rituais de Xangô e de outros Orixás. A depender do Orixá, o

<sup>31</sup> ACARAJÉ. In: DICIO. **Dicionário Online de Português**. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/acaraje/>. Acesso em: 28 de nov. de 2020.

<sup>32</sup> Orixá sudanês dos ventos e da tempestade, uma das mulheres de Xangô, Chamam-na também Oiá. No sincretismo religioso corresponde a Santa Bárbara. (CASCUDO, 2000, p. 279).

‘acarajé’ pode ter algumas alterações no seu preparo e na constituição do ritual. No caso de Oxalá, que é o orixá principal desse alimento, é utilizado o azeite de oliva para substituir o famoso azeite de dendê, caso a oferenda tenha o dendê, ela é recusada, sendo assim, deve-se respeitar os gostos e preferências dos Orixás.

Embora o ‘acarajé’ seja um dos quitutes mais tradicionais da comida baiana e consumido por todas as classes sociais, não era bem assim que acontecia antigamente, pois seu consumo era voltado aos negros, escravos e livres moradores de rua, ou seja, por membros de classe social baixa. Contudo,

[...] o seu comércio teve início ainda no período colonial, mas o seu universo fortemente demarcado foi o do candomblé, comida sagrada, utilizada em rituais, nos quais é ofertada aos Orixás, principalmente a Xangô e à sua mulher, Iansã (Lody, 2002). Podemos dizer que ele transita entre ‘comida de santo’ e ‘comida típica’, mobilizado por seu comércio. Neste sentido, este elemento é oferecido tanto aos humanos quanto aos Orixás, representando um mediador fundamental entre estas esferas através do princípio da dádiva. (BITAR, 2002, p. 07).

As mulheres negras, conhecidas como baianas de acarajé sabendo que esses quitutes conquistavam as pessoas pelo seu sabor e cheiro apetitosos, foram às ruas com seus tabuleiros e passaram a vendê-los. O tabuleiro representa um espaço sagrado, e os elementos utilizados fazem partes da religião de matriz africana.

Os acarajés vendidos nos tabuleiros das baianas foram adaptados ao gosto dos apreciadores dessa iguaria. Segundo Pai Cido d’Osun Eyin (s/a, p. 89)

[...] os acarajés oferecidos a Iansã não se fazem acompanhar de vatapá, caruru, camarões, muito menos salada como recheio. São ofertados puros e inteiros, mas Oiá aprecia todas essas iguarias que, servidas de outra maneira, em pratos fartos, são o principal atrativo dos famosos carurus de Santa Bárbara, servidos em todas as igrejas, nas de Candomblé e nas católicas.

Ao passar de comida de santo a comida típica, muitas mulheres negras, que buscavam seu ganha-pão, sustentaram suas casas e seus filhos, adquirindo sua independência. Logo, o ‘acarajé’ passou a ser rapidamente comercializado nas ruas de Salvador e hoje pode ser encontrado em várias cidades brasileiras.

O ‘acarajé’ se tornou patrimônio cultural baiano. Essa é a evidência de que essa iguaria baiana não é apenas um produto comercial ou uma comida de rua. Ele faz parte de uma tradição que leva intrínsecos elementos históricos e religiosos relacionados à cultura afro-brasileira.

O acarajé tem sido alvo de inúmeras polêmicas. Alguns grupos de evangélicos praticaram intolerância religiosa ao associar o acarajé a atos demoníacos e atacaram as religiões de matrizes africanas. Um grupo de evangélicos de Salvador, em 2016, tentou mudar o nome de ‘acarajé’ para ‘bolinho de Jesus’. Isso provocou grande reação dos povos de santo e dos poderes públicos.

[...] tem-se o acarajé feito por pessoas evangélicas, vendido na Igreja da Fé em Salvador no Estado da Bahia como ‘acarajé de Jesus’. A polêmica insere-se no confronto com a re-significação do acarajé. O acarajé de Iansã, de Xangô, que é denominado pelos evangélicos como sendo de Jesus, causa indignação aos religiosos do candomblé. O acarajé das baianas tornou-se patrimônio imaterial em 2004 em reconhecimento ao Ofício das Baianas de Acarajé, na tentativa de preservar a história e a herança cultural afro. (MASCARIN, 2013, s/p).

A intolerância religiosa, infelizmente, ainda ocorre numa cidade como Salvador, que é majoritariamente negra, e que mantém viva a cultura afro-baiana. Hoje, no estado da Bahia, há leis que proíbem os evangélicos de chamarem o ‘acarajé’ de ‘bolinho de Jesus’.

Figura 8 – Protestos das baianas de acarajé



Fonte: Google domínio público.

Em *Dona Flor e seus dois maridos* (2000), o ‘acarajé’ aparece como uma comida típica de rua, conforme demonstra o trecho a seguir:

[...] Comía cualquier cosa, un **acarajé**, un *abará*, un sándwich, e iba a cenar bien de madrugada, cuando la última puerta se cerraba con la última trampa [...].<sup>33</sup> (AMADO, 2009, p. 182, *grifo nosso*).

Aparece, também, como uma comida de santo, conforme exposto abaixo:

Oxóssi, a quien le encanta el mayor respeto, rey de Ketu y cazador, está lleno de rechazos. En la floresta se enfrenta al jabalí pero no come pescado si el pescado tiene piel, no tolera la mandioca y el poroto blanco, y no quiere ventanas en su casa: su ventana es el campo agreste. A la guerrera que no teme a la muerte ni a los *eguns*, a Yansã, no le ofrezcan zapallo, no le den lechuga o *sapoti*, ella come **acarajé**.<sup>34</sup> (AMADO, 2009, p. 541, *grifo nosso*).

Para além dessas duas situações acima – como comida de rua e de santo – aparecem, também, como comparações gastronômicas em tons sensuais, identificados em *Dona flor e seus dois maridos* (2000, p. 7), nos trechos abaixo:

[...] Quem sabe, devido atividades culinárias da esposa, nesses idílios Vadinho dizia-lhe *meu manuê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda*, e tais comparações gastronômicas davam justa idéia de certo encanto sensual e caseiro de dona Flor a esconder-se sob uma natureza tranquila e dócil [...]. (*grifo do autor*).

Na tradução publicada em Madrid, em 2009, as tradutoras Rosa Corgatelli e Cristina Barros optam por manter a *lexia* utilizando a modalidade de tradução correspondente ao espelhamento/empréstimo em todas as situações em que a mesma aparece no texto.

Em outra passagem de *Dona Flor e seus dois maridos* (AMADO, 2000), acontece uma omissão do marcador cultural ‘acarajé’. É válido ressaltar que, o perigo em omitir um marcador cultural é, justamente, o apagamento não só de uma *lexia*, mas de uma questão cultural que a envolve. Não se sabe o porquê as tradutoras de *Doña flor y sus dos maridos* (2009) optaram por essa modalidade de tradução categorizada por Aubert (2016).

O marcador cultural ‘acarajé’ teve cinco ocorrências no texto fonte, mas, na tradução, aparecem 4 vezes, por conta de uma omissão.

A *lexia* ‘acarajé’, consta no glossário da tradução de *Dona Flor e seus dois maridos* como “Bollito hecho con poroto molido, condimentado con sal y cebolla ralada y frito en aceite de *dendê*” (BARROS; CORGATELLI, 2009, p. 679). Nota-se que há omissão em relação à

<sup>33</sup> Traduzindo: “[...] Comia uma besteira qualquer, um acarajé, um abará, um sanduíche, indo cear alta madrugada, quando a última porta se fechava na derradeira arapuca.” (AMADO, 2000, p. 110).

<sup>34</sup> Traduzindo: “Oxóssi, encantado do maior respeito, rei do Ketu e caçador, é cheio de quizilas. Na floresta enfrenta o javali mas não come peixe se o peixe for de pele, não tolera inhame e feijão branco, e não quer janelas em sua casa — sua janela é o mato.” (AMADO, 2000, p. 350).

origem da palavra e à sua relação com a religião. Talvez isso ocorra porque, na maioria dos dicionários de língua portuguesa, essas informações não aparecem.

#### 6.4 AMALÁ

O ‘amalá’ é um alimento de origem africana, considerado uma comida votiva utilizada em rituais do candomblé dedicados aos Orixás Xangô, Iansã, Obá e Ibêji, como uma forma de agradecer aos orixás. De acordo Pai Cido d’Osun Eyin (s/a, p. 119) o “amalá é a comida mais elaborada do candomblé. Representa a dignidade e o poder de Xangô e a própria organização do reino de Oió.” O ritual de oferenda do ‘amalá’ é um momento que se cultiva a fé, a justiça, o equilíbrio e fortalece o axé.

Existem diversas formas de preparo desse alimento,

[...] o Amalá é preparado com quiabos cortados em rodela finas, temperados com cebola, camarão seco e azeite-de-dendê. Adicionam-se ervas, tais como: taioba, bredo, capeba e outras. É de preceito e tradição colocar doze quiabos inteiros, na gamela de madeira onde é servido o Amalá, guarnece-se com acaçá, sem folhas de bananeiras. É assim recebido no peji de Xangô o seu prato principal condicionado ao lendário desse orixá guerreiro e justo, forte pelos princípios vitais de controle dos elementos meteorológicos da natureza. O Amalá também possui outros procedimentos culinários: pode-se preparar o Amalá com carne bovina, utilizando-se a carne do peito, temperada e colocada com quiabos e ingredientes já enumerados. O Amalá é preparado com rabada de boi, cozida e bem temperada, adicionando-se os quiabos e o azeite-de-dendê. O Amalá de Xangô é servido com os rigores dos rituais dos Terreiros de candomblé. Ao som do adjá, as iabás levam a gamela em entrada solene ao peji, acompanhando os ritmos com palmas e agitando o xeré. O dirigente da cerimônia oferece o Amalá em honra a Xangô, devendo o alimento ficar no santuário de seis a doze dias.<sup>35</sup>

A imagem, a seguir, ilustra o ‘amalá’ como oferenda a Xangô:

---

<sup>35</sup> LODY, R. O rei come quiabo e a rainha come fogo: temas da culinária sagrada no Candomblé. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Leopardo dos olhos de fogo**. Cotia: Ateliê Editorial, 1998, p. 150.

Figura 9 – Amalá



Fonte: EYIN (s/a, p. 119).

Na *Enciclopédia Brasileira da Diáspora africana*, o ‘amalá’ é

[...] no Brasil e em Cuba, pirão ou papa de farinha de arroz, mandioca ou inhame que serve como canduto do caruru de Xangô ou de Iansã. No Brasil, por extensão, o vocábulo passou a desinar o próprio caruru em uba, denominado *amallá ilá*, em referência ao quiabo, *ilá*. Do iorubá *àmala*, “pirão de iname.”<sup>36</sup>

Nota-se que esta definição apresenta alguns aspectos religiosos pertencentes à cultura africana e às práticas religiosas do candomblé. Ao contemplar essas informações preserva marcas culturais que influenciam na compreensão e no valor cultural-religioso desse alimento. Entretanto, nos dicionários gerais de língua portuguesa, como o *Aulete*, por exemplo, esse verbete não está registrado. Considerando a autoridade dos dicionários na difusão do léxico, a ausência dessa palavra corresponde a um apagamento da cultura do povo de santo.

Em *Dona Flor e seus dois maridos* (AMADO, 2000), o marcador cultural ‘amalá’ tem apenas uma ocorrência, e aparece como uma comida de ritual religioso do candomblé, conforme o exposto no seguinte trecho: “Toda quarta-feira Xangô come **amalá** e nos dias de obrigação come cágado ou carneiro (ajapá ou agutan)” (AMADO, 2000, p. 350, *grifo nosso*).<sup>37</sup>

Em relação à tradução, a estratégia utilizada foi o empréstimo: “Todos los jueves Xangô

<sup>36</sup> ENCICLOPÉDIA BRASILEIRA DA DIÁSPORA AFRICANA. Ed. Selo Negro. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rTDBAAAQBAJ&pg=PT36&dq=aca%C3%A7%C3%A9+nei+lopes&hl=ptBR&sa=X&ei=nihaVf7cC5L8gwSss4GYDg&ved=0CBwQ6AEwAA#v=onepage&q=aca%C3%A7%C3%A1%20%20nei%20lopes&f=false>. Acesso em 11 de Abr de 2021

<sup>37</sup>Ajapá, em ioruba, significa cágado e agutan carneiro.

come *amalá* y los dias de obligaci3n come tortuga o carnero (ajapá o agutan).” (p. 541). Faz-se necessário destacar que há uma divergência na tradução do dia do ritual do orixá Xangô, que, no texto fonte, aparece como quarta-feira e, no texto traduzido, como quinta-feira. Esse é um equívoco muito sério porque os dias da semana têm uma simbologia muito importante para o candomblé.

No glossário da tradução o verbete ‘amalá’ foi definido como “Comida votiva de Xangô, preparada con quingombó servida con papilla de harina de arroz o mandioca.” (AMADO, 2009, p. 680). Essa definição não explora, de modo satisfatório, os aspectos culturais e religiosos de ‘amalá’.

## 6.5 ARROZ DE HAUSSÁ

O ‘arroz de haussá’ também chamado de ‘arroz de hauçá’ é uma comida de origem africana, mas que teve uma espécie de adaptação da tradição afro-islâmica. Essa tradição foi trazida ao Brasil no século XX, com a vinda de escravos de várias partes da África para a cidade de Salvador.

O ‘arroz de haussá’ é um alimento dos orixás, oferecido a Oxalá e Iemanjá, oferecido em formato de bolos ou disposto em tigelas. Com o passar do tempo, foi integrado à culinária afro-baiana.

A *Enciclopédia Brasileira da Diáspora africana* (s/a, s/p) define o ‘arroz de haussá’ da seguinte forma:

Na culinária afro-baiana, prato preparado supostamente à moda dos negros auçás, sem sal com molho acentuadamente apimentado e carne-seca frita, em padacinhos e quase torrada, despejada sobre o arroz quase em ponto de papa. Para alguns autores, a origem do nome não estaria no etnônimo ‘auçá’, e sim em ‘auçá’ (‘do iorubá awúsà, fruto semelhantes à noz’), termo com que os nagôs baianos designavam a pimenta malageta, em oposição à pimenta da costa africana, chamada ‘aterê’.<sup>38</sup>

Nota-se o resgate de algumas questões históricas que estão relacionadas a esse alimento. O dicionário do folclore brasileiro apresenta o verbete “Arroz de haussá” como agrafia ‘Arroz-

<sup>38</sup> ENCICLOPÉDIA BRASILEIRA DA DIÁSPORA AFRICANA. Ed. Selo Negro. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rtTDBAAAQBAJ&pg=PT36&dq=aca%20C3%A7%C3%A++nei+lopes&hl=ptBR&sa=X&ei=nihaVf7cC5L8gwSss4GYDg&ved=0CBwQ6AEwA#v=onepage&q=aca%20C3%A7%20C3%A1%20%20nei%20lopes&f=false>. Acesso em: 11 de abr. de 2021.

de-Auçá’, definindo como “arroz de haussá ou de suã, arroz cozido sem sal, tornando-se um purê. Come-se com um molho substancial, com cebola e com charque.” (CASCUDO, 2000, p. 23).

Em *Dona Flor e seus dois maridos* (AMADO, 2000) menciona a lexia ‘arroz de haussá’, tanto como um prato típico quanto como uma comida de santo, expostos nas seguintes ocorrências:

Quadro 11 – Ocorrências do marcador cultural ‘arroz de haussá’

Primeira ocorrência	“Num espedício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e <b>arroz de haussá</b> , além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco [...]” (AMADO, 2000, p. 64).
Segunda ocorrência	“Pela manhã, na aula de culinária, dona Flor, nervosa e desatenta, quase perde o ponto do <b>“arroz de haussá.”</b> (AMADO, 2000, p. 402).

Fonte: Elaborado para a pesquisa, com base em Amado (2000), *grifo nosso*.

Na primeira ocorrência, o marcador cultural ‘arroz de haussá’ é utilizado como um dos quitutes da cozinha baiana, junto com as demais delícias culinárias. Na segunda ocorrência, Dona Flor está ensinando suas alunas a prepararem esse famoso e cobiçado prato.

Ressaltamos que esse é um dos pratos preferidos do escritor Jorge Amado, sendo assim, o autor fazia questão de deixar registrado em várias de suas obras esse e outros pratos da cozinha baiana de sua preferência.

Figura 10 – Arroz de haussá



Fonte: <https://www.uol.com.br/nossa/cozinha/receitas/2012/11/24/arroz-de-hauca-do-jorge-amado.htm>.

No que tange à tradução, o empréstimo foi a única modalidade identificada nas duas ocorrências. As tradutoras optaram por manter o marcador cultural no texto traduzido de forma igual ao texto fonte (AMADO, 2000).

Na composição do glossário, no final da obra traduzida para o espanhol, as tradutoras situam o verbete ‘Arroz de Haussá’ como “Arroz molido con carne de charque.”<sup>39</sup> (2009, p. 680). Nessa construção, as marcas culturais são apagadas. Assim, os leitores hispânicos não terão todas as informações necessárias para a compreensão da significação desse prato.

## 6.6 AZEITE DE DENDÊ / DENDÊ

O ‘dendê’ é um fruto da árvore tropical *Elaeis guineensis*, que é uma palmeira originária da Costa Ocidental da África (Golfo da Guiné), trazido ao Brasil por volta do século XVI, período que aconteceu o tráfico de escravos entre a África e o Brasil.

Dendzeiro foi o nome utilizado para nomear essa planta, da qual se pode utilizar o próprio fruto no preparo de alguns alimentos, como a moqueca, ou pode ser extraído um óleo, conhecido como azeite de dendê ou óleo de palma. O azeite de dendê proporciona muito sabor e textura a diversas receitas e traz muitos benefícios à saúde.

O ‘dendê’ foi um dos ingredientes utilizados pelos africanos em diversos pratos, principalmente nas comidas de santo e que com o tempo foi incorporada à culinária baiana. A *Enciclopédia Brasileira da Diáspora africana* (s/a, s/p) apresenta o verbete ‘azeite-de-dendê’ como

[...] o óleo extraído da noz do dendzeiro, de larga aplicação na culinária e nos cultos afro-brasileiros. Na religião dos orixás, é substância fortemente portadora do axé\*, excitante e perigosa quando não convenientemente usada. No simbolismo iorubá representa o poder dinâmico dos descendentes de Odudua\*.<sup>40</sup>

Na religião do Candomblé, o ‘dendê’ é adorado por alguns orixás como Xangô, Ogum, Oxalá, Exú e é considerado muito

<sup>39</sup> Tradução própria: Arroz moído com carne charque.

<sup>40</sup> ENCICLOPÉDIA BRASILEIRA DA DIÁSPORA AFRICANA. Ed. Selo Negro. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rtTDBAAAQBAJ&pg=PT36&dq=aca%C3%A7%C3%A9+lopes&hl=ptBR&sa=X&ei=nihaVf7cC5L8gwSss4GYDg&ved=0CBwQAEwAA#v=onepage&q=aca%C3%A7%C3%A1%20%20nei%20lopes&f=false>. Acesso em: 11 de abr. de 2021.

[...] mais do que um simples condimento. Inscreve-se na categoria de elemento sagrado que, associado a tantos outros, proporciona combinações fundamentais na difusão, transmissão e acúmulo da força vital, do axé. É considerado, assim como o mel, o sal, o vinho da palmeira e a água, uma espécie de sangue, nesse caso o sangue vermelho do reino vegetal, e, portanto, imprescindível nos ritos de consagração. Interditado em alguns pratos, sobretudo nos ofertados a Oxalá, nunca deixa de ser valorizado, pois a ausência prescrita acaba por introduzi-lo no universo do sagrado. (EYIN, s/a, p. 13).

O ‘dendê’ é utilizado em alimentos, como acarajé, vatapá, açaçá, farofa, pirão, moqueca, bem como em diversas cerimônias solenes de consagrações e representa um elemento que acalma, pois é considerado um elemento apaziguador de Exu. Além disso, também é chamado de epó e é considerado o sangue vegetal, sendo um poderoso axé de realização para o povo de santo.

Em relação ao contexto religioso desse ingrediente, Borges (2008, p. 27) relata que

[...] a presença do azeite de dendê numa comida representa a bipolaridade entre o frio e o quente, e serve para determinar a natureza do orixá. Por isso, só os orixás de natureza ‘quente’, expansiva e guerreira recebem o azeite de dendê na sua comida. Já o termo ‘frio’ fica para os orixás de natureza calma e pacata.

Segundo Querino (1988, p. 136-137), a utilização do ‘azeite de dendê’ revolucionou a cozinha baiana transformando-a “em primazia, na arte culinária do país.” Sendo assim, podemos dizer que o azeite de dendê se tornou um patrimônio da cultura popular baiana que é consumido em deliciosos e diversos pratos.

Nesse sentido, o ‘dendê’ se tornou um dos ingredientes mais utilizado na culinária baiana. Segundo Eyin (s/d, p. 13), a “cozinha de azeite expressa a especificidade das comidas baianas e das comidas-de-santo, às quais o óleo-de-dendê dá cor, sabor e identidade”. Por conta disso, o azeite de dendê é uma marca indenitória da gastronomia afro-baiana.

A expressão ‘comida de dendê’ é comum na Bahia e se refere ao conjunto de pratos que levam esse ingrediente. Na semana santa, é tradição, na Bahia, preparar alimentos como moquecas, caruru, vatapá e farofas que levam o dendê. Dias de sexta-feira, em Salvador e em algumas cidades da Bahia, os restaurantes costumam servir esses alimentos que são muito apreciados pelos baianos.

O azeite de dendê dá um toque especial aos pratos da culinária afro-baiana. O aroma e o sabor característico desse ingrediente carregam um sentido único que remetem à cultura

baiana. Em outras regiões do país, o azeite de dendê é utilizado, mas não é da mesma forma que ocorre na Bahia. Dizer que tem ‘dendê na veia’ é uma forma de exaltar a baianidade.

Na tradução de *Dona Flor e seus dois maridos*, publicada em Madrid pelas tradutoras Rosa Corgatelli e Cristina Barros, esse marcador cultural não sofre alteração, ou seja, não foi traduzido. As tradutoras utilizaram a modalidade de Espelhamento pertencente ao desdobramento de Empréstimo.

As tradutoras inseriram ‘dendê’ no glossário, com a seguinte definição: “aceite obtenido del fruto de la palmera (*Elaeisis guineensis*), de color rojizo, sabor dulce y consistencia de manteca”<sup>41</sup> (AMADO, 2009, p. 681). Essa definição é bem parecida com às dos dicionários *Aulete*<sup>42</sup> e *Folclore Brasileiro* (CASCUDO, 2000). A ausência da referência à religião e à cultura afro-baianas é uma espécie de silenciamento dos sentidos mais singulares desse marcador cultural.

## 6.7 CÁGADO GUISADO

O guisado é uma comida preparada com alimentos refogados. No caso do marcador cultural ‘Cágado Guisado’, trata-se de uma comida de santo, relacionada aos rituais do candomblé, usada como oferenda ao orixá Xangó, conforme descrito no trecho abaixo:

### ESCOLA DE CULINÁRIA SABOR E ARTE

#### CÁGADO GUISADO E OUTROS PRATOS INCOMUNS

Alguém há dias perguntou, penso ter sido dona Nair Carvalho pois ela gosta de servir do bom e do melhor, o que oferecer a um hóspede de requinte, de paladar esnobe, todo exigente, um artista, enfim, reclamando papa fina, quitutes incomuns, nada a lembrar o trivial. Pois recomendo servir uma delícia: cágado guisado — e lhes forneço uma receita que me foi ensinada por minha mestra de molhos e temperos, dona Carmen Dias, receita mantida em segredo até agora. Podem copiá-la do caderno. E, se bem recordo, cágado é comida de orixá em candomblé, tendo me dito minha comadre Dionísia, filha de Oxóssi, ser o cágado o prato predileto de Xangô. Além de cágado, recomendo caças em geral e, em particular, um ensopado de teiú, carne tenra nos perfumes do coentro e do alecrim. Se lhes for possível, apresentem, envolto em folhas aromáticas, um caitetu assado inteiro, ah!, o rei dos grandes pratos, porco bravo, carne com sabor de selva e liberdade [...]. (AMADO, 2000, p. 180).

<sup>41</sup> Tradução própria: “azeite obtido do fruto da palmeira (*Elaeisis guineensis*), de cor vermelha, sabor doce e consistência de manteiga.”

<sup>42</sup> DICIONÁRIO AULETE DIGITAL. Disponível em: <https://aulete.com.br/>. Acesso dia 20 de Jan de 2021.

Essas informações culturais apontadas por Jorge Amado são essenciais para que o leitor possa compreender as relações culturais e religiosas desse prato e os contextos que ele é usado. Partindo do pressuposto de que o ‘Cágado Guisado’ é uma comida deliciosa e que agrada os deuses, ou seja, os orixás, como não poderia agradar outra pessoa mesmo que tenha um paladar esnobe como é descrito na citação anterior?

Dona Flor ensina em sua escola de culinária como preparar esse prato exótico e muito apreciado.

Toma-se um cágado, depois de morto pelo processo (bárbaro) de serragem pelos lados, devendo a cuiá não sofrer danos. Pendura-se o bicho pelas patas traseiras, corte-se-lhe a cabeça, e que ele assim permaneça, durante uma hora, para que o sangue escorra. Depois, posto o animal de ventre para cima, deve-se decepar seus pés, com o cuidado de deixar as pernas (ou botas), afastando-se a pele grossa que as recobre. Retira-se então a carne, os miúdos (fígado e coração) e ovos (se os houver), jogando-se fora as tripas, operação que requer cuidados especiais, cada trabalho feito em separado. Lava-se tudo, carne e vísceras, que, maceradas nos seguintes temperos, deverão ir a fogo brando até atingir coloração de ouro escuro e aroma específico - sal, limão, alho, cebola, tomate, pimenta e azeite, azeite doce à vontade. Este prato deve ser servido com batatas-do-reino cozidas em água sem sal, ou farofa branca recoberta de coentro. (AMADO, 2000, p. 180).

Em *Dona Flor e seus dois maridos* há um verdadeiro tratado antropológico dos costumes gastronômico-religiosos da cultura afro-baiana. Não se trata de um prato de ‘Cágado Guisado’ qualquer, pois, para ser comida de santo, precisa seguir um ritual. Se o ritual não for cumprido à risca, os alimentos não são aceitos pelos orixás. O ritual envolve as escolhas dos ingredientes, a preparação, a organização em servir, as danças, cantos e rezas.

‘Cágado Guisado’ por ter características culturais relacionadas às práticas religiosas do povo de santo foi considerado como um marcador cultural dos domínios material e ideológico. Na obra traduzida há três ocorrências de ‘cágado guisado’, todas foram traduzidas como *tortuga guisada*. Essa escolha das tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros (2009), foi identificada como pertencente à modalidade de tradução adaptação.

Na língua espanhola ‘tortuga’ é o nome genérico para todas as espécies de répteis com carapaça da ordem dos quelônios. Utilizam-se as expressões ‘tortura del água’ e ‘tortura de la tierra’ ou outros qualificativos precedidos da palavra ‘tortura’ para se referir à variedade desse tipo de animal. Há nomes indígenas para referir-se a algumas espécies, mas, no âmbito da língua espanhola, ‘tortuga’ é a palavras usadas para designar esses animais, não se fazendo distinção entre jabutis, tartarugas e cágados, como ocorre em língua portuguesa.

No português, os jabutis são os quelônios terrestres, ou seja, que vivem em terra, os cágados são os quelônios considerados semiaquáticos, aqueles que realizam parte de suas atividades dentro da água e parte de suas atividades fora da água, vivem em rios e lagos de água doce. As tartarugas são os quelônios que vivem todo tempo dentro da água, saindo apenas para desovar ou tomar sol, incluídas todas as espécies de tartaruga marinha e de água doce.

Nos rituais das religiões afro-brasileiras, utiliza-se ‘cágados’, ‘tartarugas’, ‘jabotis’ e outros animais com carapaça. No Sul do Brasil, por exemplo, nos rituais do batuque, utiliza-se o guisado de tartaruga como comida sagrada, servido, inclusive no casco do animal. No Pará e no Maranhão é comum utilizar o ‘tracajá’, a ‘tartaruga’ e o ‘jabuti’.

No caso de ‘cágado guisado’, presente em *Dona Flor e seus dois maridos*, é importante ressaltar que ‘cágado’ é um animal de água doce, diferente de ‘tartaruga’ e ‘jaboti’. Esse detalhe é muito importante nas comidas sagradas dos orixás porque há orixás que têm quizilas (restrições) para comer determinados alimentos. Há orixás que não aceitam peixes de água salgada, outros não aceitam peixes de escama e assim por diante.

Nesse sentido, ao traduzir o marcador cultural ‘cágado guisado’ como ‘*tortuga guisada*’ altera o sentido sagrado do alimento. Isso acontece porque mesmo que a ideia do ‘guisado’ seja a mesma, a lexia anterior ‘tortuga’ descaracteriza o prato, visto que, carne de tartaruga e cágado são diferentes. Essa adaptação muda o contexto, o sabor, a mitologia e a simbologia que estão relacionadas a esse alimento. Ainda que exista uma aproximação semântica, consideramos um erro de tradução, por ignorar o sentido sagrado desse alimento.

Na tradução da obra *Dona Flor e seus dois maridos* para o espanhol (2009), essa ausência de informação também se faz presente, pois não há notas explicativas acerca desse marcador cultural nem em notas de rodapé e nem no glossário elaborado pelas tradutoras que consta no final da obra. Temos a impressão que as tradutoras julgaram suficiente a tradução para ‘guisado de tortuga’.

## 6.8 CARURU

A origem do ‘caruru’ está associada às práticas alimentares dos povos originários do Brasil. Esse alimento era preparado com uma planta chamada caruru e no recôncavo baiano foi adotado pelos escravos africanos. Eles substituíram a planta caruru pelo quiabo e acrescentaram o azeite de dendê e o camarão seco. Sendo assim, o ‘caruru’ passou a fazer parte da gastronomia afro-baiana e se tornou uma comida de santo.

A *Enciclopédia Brasileira da Diáspora africana* (s/a, s/p) situa o verbete ‘caruru’ como

[...] prato da culinária afro-baiana. No início do século XX, Manuel Querino descrevia: “Em seu preparo observa-se o mesmo processo do efó, podendo ser feito de quiabos, mostarda ou de taioba, ou de oió, ou de outras gramíneas que a isto se prestem como sejam as folhas dos arbustos conhecidos nesta capital [Brasil], por unha-de-gato, bertália [sic, bredo-de-santo-antônio, capeba etc., às quais se adicionam a garoupa, o peixe assado ou carne de charque e um pouco d`água que se não deixa secar ao fogo. O caruru é ingerido com farinha de mandioca”. Édison Carneiro (Org.) *Antologia do negro brasileiro*, s/d. Nos dias de hoje, esse nome designa uma iguaria, ou melhor, um guisado feito basicamente de quiabos e camarões secos [...].<sup>43</sup>

No sertão baiano, o ‘caruru’ ainda é preparado com diversas plantas como a ‘língua de vaca’ e ‘bredó’, por exemplo. Mas o ‘caruru’ presente no livro *Dona Flor e seus dois maridos* faz parte da tradição culinária do recôncavo baiano, preparado com quiabo, camarão seco e azeite de dendê.

De acordo com o dicionário do *Folclore Brasileiro* o ‘caruru’ é uma

[...] comida afro-baiana à base de quiabo, camarão seco, moído e cozido com temperos. Pode-se acrescentar também amendoim torrado e moído. Servido com arroz de haussá ou arroz simples. Também chamado de caruru dos meninos oferecidos aos devotos de São Cosme e Damião. (CASCUDO, 2000, p. 119).

O ‘caruru’ é comida de ritual do candomblé que se tornou um dos pratos mais populares da culinária afro-baiana. Os devotos de São Cosme e Damião ligados às tradições católicas também fazem uso desse alimento nas festas de comemoração aos santos.

Nos rituais do candomblé, o ‘caruru’ é uma forma de homenagem e de agradecimento aos orixás Ibeji que são os orixás crianças ou outro santo de devoção, como a exemplo de São Cosme e Damião, Santa Bárbara e São Lázaro.

O ‘caruru’ de Ibeji é comemorado dia 27 de setembro e

[...] pode ser uma devoção de qualquer pessoa, mas deve ser uma obrigação para os pais de gêmeos. Havia um costume antigo determinando que Ibeji só deveria ser assentado quando os pais de gêmeos perdessem um dos filhos, mas, como vimos, a devoção a esse orixá ultrapassou os limites do rito e não existe na Bahia quem não aprecie o caruru dos meninos - tradição que se popularizou para além dos Candomblés, mas que preserva em sua essência a finalidade de agradar às crianças. A expressão Caruru de Ibeji não designa a

<sup>43</sup> ENCICLOPÉDIA BRASILEIRA DA DIÁSPORA AFRICANA. Ed. Selo Negro. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rtTDBAAAQBAJ&pg=PT36&dq=aca%C3%A7%C3%A9ni+lopes&hl=ptBR&sa=X&ei=nihaVf7c5L8gwSss4GYDg&ved=0CBwQ6AEwAA#v=onepage&q=aca%C3%A7%C3%A1%20%20nei%20lopes&f=false>. Acesso em: 11 de abr. de 2021.

comida em si, mas a festa, o conjunto de iguarias ofertadas a este orixá. (EYIN, s/a, p. 113).

O famoso caruru dos sete meninos é uma prática realizada pelos devotos dos santos São Cosme e Damião. Nesse ritual, a mesa é preparada para servir sete crianças que ficam ao redor da mesa onde são feitas as rezas e cantos, após as crianças comerem, o ‘caruru’ passa a ser distribuído para todos os convidados presentes.

Atualmente, o ‘caruru’ é um acompanhamento de outros alimentos, como o ‘acarajé’, o ‘abará’, com arroz e galinha, muito usado na semana santa, por exemplo. Dessa forma, verificamos que novas representações culturais foram sendo incorporadas a esse delicioso e cobiçado prato baiano e que para além de comidas de santo, ele se transformou em um prato típico utilizado não só nas práticas religiosas, mas em datas festivas e celebrações.

Na obra de *Dona Flor e seus dois maridos* (2000), o marcador cultural ‘caruru’ teve 15 ocorrências, a título de exemplo, destacamos algumas:

Quadro 12 – Ocorrências do marcador cultural ‘caruru’

ABONAÇÕES	
PORTUGUÊS	ESPAÑHOL
“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em vatapás e efós, em moquecas e xinxins, inclusive em famosos <u>carurus</u> de Cosme e Damião como [...]” (2000, p. 58).	“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en <i>vatapás</i> y <i>efós</i> , en <i>moquecas</i> y <i>xinxims</i> , incluso en los famosos <b>carurus</b> de Cosme y Damián [...]” (2009, p. 102).
“Feijão com milho para Oxumarê, para Naná <b>caruru</b> bem temperado.” (2000, p.350).	“Poroto con maíz para Oxumarê; para Nanã, <b>caruru</b> bien condimentado.” (2009, p. 542).
“[...] <b>Carurus</b> anuais, promessas feitas aos santos mabaças, aos ibejes [...]” (2000, p. 58).	“[...] <b>Carurus</b> anuales, promesas hechas a los santos gemelos, los <i>ibejes</i> [...]” (2009, p. 102).
“[...] <b>Carurus</b> anuais, promessas feitas aos santos mabaças, aos ibejes [...]” (2000, p. 58).	“[...] <b>Carurus</b> anuales, promesas hechas a los santos gemelos, los <i>ibejes</i> [...]” (2009, p. 102).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora, com base em Amado (2000; 2009), *grifo nosso*.

De acordo com Cascudo (2000, p. 119), o caruru é “uma refeição oferecida pelo devoto dos ibeiji ou dos Gêmeos identificado como São Cosme e Damião, no dia da oferenda, 27 de setembro, na cidade de Salvador e em outros lugares da Bahia. [...]”.

O ‘caruru’ também faz parte dos rituais do orixá Naná<sup>44</sup>, que está relacionada à origem do homem na terra, propicia e abençoa a alimentação dos homens. O ‘caruru’ é uma oferenda feito para agradecer aos orixás pela saúde, especialmente das crianças.

<sup>44</sup> Soberana de todos os reinos do Daomé, mãe dos mahi, superior e sábia. Rainha e mãe, rainha-mãe. [...] Nanã é o princípio feminino ligado à terra e à água, ou à mistura dos dois elementos, que produz a

Na tradução de *Dona Flor e seus dois maridos*, todas as ocorrências correspondem à modalidade de tradução espelhamento, desdobrada em empréstimo. As tradutoras mantiveram a forma da lexia em língua portuguesa, reconhecendo a sua identidade cultural.

Além disso, as tradutoras inseriram ‘caruru’ no glossário: “Plato hecho con quingombós, camarones secos, pescado, maní, castanhas de caju, etc., condimento con aceite de dendê y mucha pimienta”<sup>45</sup> (AMADO, 2009, p. 681).

Essa definição utilizada representa o conceito do prato (apesar de inserir ingredientes pouco comuns no preparo como peixe e mandioca), mas não contempla, de fato, toda a significação cultural intrínseca à lexia culturalmente marcada. Se nesse glossário tivesse mais informações acerca desse alimento isso ajudaria o leitor a entender a simbologia e o valor cultural que esse marcador cultural representa.

## 6.9 COCADA E COCADA BRANCA

A ‘cocada’ é um doce feito em várias partes do mundo com outros nomes, principalmente na América Latina e em Angola, mas cada lugar tem características próprias.

De acordo com Câmara Cascudo (2000), a ‘cocada’ é um

doce de coco com açúcar branco e mascavo de massa consistente em forma de quadrado, retângulo e outras. A cocada é uma das guloseimas mais antigas e conhecidas do Brasil. É doce de tabuleiro vendido nas ruas da Bahia e de outras localidades do Nordeste e Suldeste. (CASCUDO, 2000, p. 146-147).

Esse doce popular se transformou numa iguaria da culinária baiana e é muito apreciado em todo Brasil. A “cocada” pode ser encontrada nos supermercados, bares, vendas e, principalmente, nos famosos tabuleiros das baianas.

A ‘cocada’ foi trazida para o Brasil pelos escravos africanos. O tipo mais tradicional é feito de coco, açúcar, manteiga e outros elementos. Há várias receitas de cocada, inclusive algumas não levam coco.

Esse doce também está atrelado a questões religiosas ligadas ao candomblé e à umbanda, utilizado como oferenda. Na obra *Dona flor e seus dois maridos* há dois marcadores culturais

---

lama, a matéria-prima da vida, com a qual Obatalá pôde criar os homens. (PAI CIDO D’ÒSUN EYIN, s/a, p. 65-66).

<sup>45</sup> Tradução própria: “Prato feito com quiabo, camarões secos, peixe, amendoim, castanhas de caju, etc., condimento com azeite de dendê e muita pimenta”.

que correspondem a esse doce, sendo, o primeiro ‘cocadas’ e o segundo ‘cocadas brancas’, essas duas lexias culturalmente marcadas forma consideradas marcadores culturais diferentes, uma sendo o doce genérico e a outra específica.

O primeiro marcador cultural ‘cocadas’ está se referindo a qualquer tipo de cocada, sem especificar outras características:

Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, **cocadas**, acaçás, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos [...]. (AMADO, 2000, p. 306, *grifo nosso*).

‘Cocadas’ teve duas ocorrências e, em ambas, as tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros, optaram pela modalidade de Literalidade: Tradução palavra por palavra, uma vez que ‘cocada’ é uma palavra do acervo vocabular da língua espanhola, estando inclusive dicionarizada como: “Dulce compuesto principalmente de la médula rallada del coco”, conforme o dicionário RAE<sup>46</sup>.

As tradutoras adotaram um procedimento diferente na tradução de ‘cocadas brancas’. A escolha foi ‘coco blancas’, o que consideramos uma escolha inapropriada, uma vez que poderia ter feito a escolha por ‘cocadas brancas’. Não se sabe o porquê da opção em traduzir cocada por ‘coco’, mantendo, inclusive, o substantivo no singular e não fazendo a concordância de gênero.

A dimensão religiosa não é alcançada pelos dicionários em língua portuguesa e em língua espanhola. A ‘cocada’ está presente em vários rituais do candomblé e da umbanda. Nas festas de São Cosme e São Damião, a cocada é servida com o caruru. Esse doce não pode faltar nas festas e nas oferendas a Iansã. A ‘cocada branca’ é oferecida a Oxalá e representa a inocência das crianças e a pureza.

A ‘cocada branca’ também é conhecida como Santo Antônio. É comum, em Salvador, alguém perguntar às baianas ‘quanto custa o Santo Antônio’, uma baiana dizer “olha o Santo Antônio fresquinho”.

A música de Antônio Vieira<sup>47</sup> é uma ode à cocada.

<sup>46</sup> DICCIONARIO RAE, Real Academia Espanhola. Disponível em: <https://dle.rae.es/cocada?m=form>. Acesso em: 15 de dez. de 2020.

<sup>47</sup> Cantor e compositor natural de São Luiz, nascido em 1920 e falecido em 2009.

## COCADA

Ai, meu Deus!

Se eu pudesse, eu abria um buraco,  
metia os pés dentro, criava raiz,  
virava coqueiro, trepava em mim mesmo,  
colhia meus cocos, meus frutos feliz,  
ralava eles todos, com cravo e açúcar,  
e punha num tacho, pra fazer cocada,  
depois convidava, morenas e louras,  
mulatas e negras, pra dar uma provada,  
depois satisfeito, de tanta dentada,  
na boca de todas, eu me derretia,  
e, aí, novamente, eu abria um buraco,  
metia os pés dentro, com toda alegria,  
virava coqueiro, trepava em mim mesmo,  
colhia meus cocos, fazia tachada,  
com cravo e açúcar, ficava roxinho,  
ficava doidinho, pra ser mais cocada.

A inclusão de ‘cocada’ e ‘cocada branca’ na lista dos marcadores culturais se deu pelo fato dessa iguaria da colunaria afro-baiana estar associada aos rituais sagrados do candomblé carregando consigo uma simbologia mística da cultura do povo de santo.

### 6.10 CUSCUZ

De acordo com Farias et al (2014, p. 37), “o cuscuz é um prato originário do Maghreb, região do norte da África, consiste em um preparo de sêmola de cereais, principalmente trigo, como também de farinha, polvilho, milho ou mandioca”. Para Cascudo (1967, p. 203), o ‘cuscuz’ “é a massa de milho pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d’água e depois umedecida com leite de côco. Com ou sem açúcar.” Conforme Figura 11:

Figura 11– Cuscuz



Fonte: Google imagens.

O ‘cuscuz’ foi trazido ao Brasil pelos portugueses no início da colonização, no século XV, e era feito de forma artesanal, produzido em pequenos moinhos ou no pilão. Nessa época, o ‘cuscuz’ era alimento consumido pelas famílias pobres, bandeirantes e, principalmente, os escravos.

No Brasil, pela humildade do fabrico, era manutenção de famílias pobres e circulando entre consumidores modestos. Julgava-se comida de negros, trazida pelos escravos porque provinha do trabalho obscuro da gente de côr, distribuído à venda nos tabuleiros, apregoado pelos mestiços, filhos e netos das cuscuzeiras anônimas. Algumas passaram à notoriedade, como a pernambucana de Palmares que o poeta Ascenso Ferreira evocou: Babá-do-arroz-doce, Sá-Biu-dos-cuzcuz. (CASCUDO, 2000, p. 207).

Esse alimento ainda é vendido em barracas e não falta nos tabuleiros das baianas. O ‘cuscuz’ se tornou uma iguaria que foi disseminada pelo mundo e possui uma variação enorme de preparado, de ingredientes e da forma de consumo.

No Brasil, o ‘cuscuz’ passou a ter novas versões, a farinha utilizada pode ser a de mandioca, arroz, polvilho e milho, porém a farinha de milho é a mais utilizada na preparação dessa iguaria. O milho é uma matéria prima barata que também passou a ser encorpado em diversas outras combinações de alimentos no Brasil e que teve grande impacto na economia na nutrição das famílias mais pobres.

O cuscuz de milho foi solução brasileira, americana, onde o *Zea mayz* dominava. E também a adição do leite de côco que não ocorre em nenhuma região africana. N' África continuam os tipos clássicos de trigo, sorgo, sêmola de arroz, milheto, ao lado do milho aventureiro, comumente mesclado com carnes, crustáceos, legumes o que, no Brasil, não é o habitual, exceto no cuscuz paulista. É mais encontrado n' África branca que negra. (CASCUDO, 1967, p. 205).

Essa adaptação feita para a farinha de milho caracterizou o ‘cuscuz’ brasileiro e possibilitou as diversas combinações na sua composição. É válido destacar, também, que há preferência pela utilização do milho pode estar relacionada aos hábitos indígenas, que foi nomeado de mahís pelos indígenas da América Central.

Com o passar do tempo, o preparado para ‘cuscuz’ passou a ser produzido industrialmente e distribuído por todo o país. Além das questões socioeconômicas e nutricionais, o ‘cuscuz’ também é uma comida de santo pertencente à religião do candomblé. ‘Cuscuz’ é uma oferenda destinada ao orixá Oxalá que gosta do cuscuz feito na cuscuzeira da seguinte forma:

Rala-se um coco e tira-se o leite grosso. Deita-se um pouco de água quente no bagaço, torna-se a espremer e obtém-se o leite ralo, que fica separado. Em meio quilo de fubá de milho junte as duas colheres de farinha de mandioca e misture leite ralo, para umedecer a massa. Tempere com sal, e açúcar a gosto. Vai tudo para a cuscuzeira, que é envolta com um guardanapo fino, branco e limpo, levando-a à boca de uma panela com água fervente para cozinhar no vapor. Depois de pronto, espalha-se por cima um pouco de leite de coco grosso. Serve-se em talhadas, acompanhando café. (COMIDA DOS ORIXÁS, 2009, s/p)<sup>48</sup>

Outros Orixás que também têm o cuscuz como uma das suas comidas preferidas são os Ibéjis e Iemanjá. O ‘cuscuz’ de Iemanjá é conhecido como ‘cuscuz de maré cheia’ e leva ingredientes como, cebola picada, pimentão vermelho, ervilhas frescas, azeitonas pretas sardinha grande, caldo de peixe ou camarão, farinha de milho farinha de mandioca, azeite de dendê, leite de coco, camarões limpos sem cascas, ovos cozidos.

O ‘cuscuz’ aparece cinco vezes na obra *Dona Flor e seus dois maridos* como uma das delícias do café da manhã preparado por Dona Flor que varia entre o cuscuz tradicional feito somente com o milho e o cuscuz com temperos e ovos.

Como estratégia de tradução utilizada na versão em espanhol (2009), ‘cuscuz’ aparece traduzido como ‘cuscús’, conforme exposto no treco abaixo:

*Salió de la cama de hierro, se arregló deprisa: desayunaban juntos y doña Flor insistía en poner ella misma el cuscús al fuego, pues sólo ella preparaba la masa a gusto del marido, leve y fofa, usando para eso una pizca de tapioca en polvo.*<sup>49</sup> (AMADO, 2009, p. 547).

As tradutoras utilizaram uma lexia que já dicionarizada em espanhol ‘cuscús’, definido no dicionário da RAE como “comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras.” A referência a magrebí (Natural de Magreb, parte do noroeste da África, que compreende Marrocos, Argélia e Túnez), vincula o alimento à cultura africana, mas não corresponde ao cuscuz brasileiro, merecendo, portanto, uma nota explicativa. Ressaltamos que, no glossário elaborado pelas tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros, na tradução para espanhol (2009), o marcador cultural ‘cuscuz’ não aparece.

<sup>48</sup> Comida dos Orixás. Disponível em: <https://folclorebrasileiroetn.blogspot.com/search?q=comida+dos+orix%C3%A1s> Acesso em: 10 de jan. 2021.

<sup>49</sup> Traduzindo: “Saiu do leito de ferro, arrumou-se às pressas: tomavam juntos o café pela manhã, e dona Flor fazia questão de pôr o cuscuz no fogo, somente ela preparava a massa ao gosto do marido, leve e fofa, para isso usando uma pitada de tapioca em pó” (AMADO, 2000, p. 353).

## 6.11 EFÓ

O ‘efó’ é um prato que faz parte da herança africana utilizado nas práticas religiosas pertencentes ao Candomblé. É uma oferenda feita a Nanã que é o orixá mais velho, a rainha Mãe. Nanã está associado à idade, ela representa a sabedoria, sendo considerada a matriarca de todos os Orixás. Há várias comidas que podem ser oferecidas no ritual a Nanã, como, anderé, peixe, e o famoso efó.

Assim como outras comidas de origem africana, o ‘efó’ saiu dos terreiros do candomblé e passou de uma comida de santo a uma comida de rua. Esse alimento foi incorporado, com o tempo, à culinária baiana, fazendo parte dos itens vendidos no tabuleiro das baianas:

Figura 12 – Efó



Fonte: [http://sossegodaflora.blogspot.com/2018/06/pequeno-dicionario-da-cozinha-baiana\\_17.html](http://sossegodaflora.blogspot.com/2018/06/pequeno-dicionario-da-cozinha-baiana_17.html)

O ‘efó’ também é conhecido como ‘Caruru de Folhas’. Feito com distintos ingredientes verdes, como espinafre, língua-de-vaca e outras folhas. Além disso, com o passar dos anos, esse prato típico sofreu diversas adaptações, inserindo novos ingredientes como coentro, mostarda, alaman. O ‘efó’ é servido com arroz, farofa e torrada.

O dicionário do *Folclore Brasileiro* situa o verbete ‘efó’ no contexto linguístico brasileiro e o define como “comida feita a base de folhas de língua de vaca ou taioba, camarão seco, peixe ou bacalhau, temperado com azeite de dendê” (CASCUDO, 2000, p. 208). Nessa situação, o dicionário omite a origem desse alimento, que é de extrema importância para o conhecimento do leitor a cerca desse prato. Essa ancestralidade não retratada apaga as marcas culturais que esse alimento representa.

No glossário elaborado pelas tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros, na tradução para espanhol (2009) de *Dona Flor e seus dois maridos*, a definição do marcador cultural ‘efó’ consta como “Pasta obtenida de ciertas verduras, aromatizadas con camarón seco, dendê,

pimienta y otros condimentos”<sup>50</sup> (AMADO, 2009, p. 681). Essa definição empregada deixa de contemplar todas as informações necessárias, como origem e a questões religiosas.

Diante dessa perspectiva, a lexia ‘efó’ foi considerada como um marcador cultural pertencente ao domínio material relacionado à culinária baiana, visto que, contempla características específicas afro-brasileiras.

As tradutoras utilizam como estratégia de tradução desse marcador cultural a modalidade classificada por Aubert (2006) como Empréstimo, permanecendo, assim, a mesma lexia no texto traduzido. Portanto, seria de fundamental importância que, na definição utilizada no glossário, fossem expostas mais informações acerca desse alimento, destacando os aspectos religiosos ligados ao candomblé.

## 6.12 FAROFA AMARELA

A ‘farofa’ feita de farinha de mandioca é um alimento de origem indígena, mas os africanos que chegaram ao Brasil na condição de escravos preparavam a farofa com farinha de diversos cereais. A palavra ‘farofa’ é de origem Ioruba. Na língua ioruba existe outra palavra que se refere a esse alimento: ‘mi-ami-ami’.

A ‘farofa’ está presente nos rituais de candomblé, considerado como uma comida votiva oferecida ao orixá Exu, ilustrada na figura abaixo:



Fonte: EYIN (s/n, p. 151)

---

<sup>50</sup>Tradução própria: “Alimento pastoso obtida de certas verduras, aromatizadas com camarão seco, dendê; pimenta y outros condimentos.”

No caso da ‘farofa amarela’, ela é nomeada assim porque é feita com farinha, azeite de dendê, camarão seco, cebola e sal. Segundo Eyin (s/n, p 26) a

[...] farofa de azeite, conhecida como padê, é a comida preferida de Exu, reafirmando o gosto deste orixá pelo dendê. Vale dizer que na Bahia, farofa de azeite é prato do dia-a-dia, não há moqueca nem pirão que não se faça acompanhar de farofa de dendê, alimento, aliás, muito apreciado por todos os baianos.

O marcador cultural ‘farofa amarela’ é traduzido para o espanhol como ‘*farofa amarilla*’, há duas modalidades de tradução identificada nesse caso que corresponde ao empréstimo, quando usa a lexia farofa igual ao texto fonte e destacada em itálico e a tradução palavra por palavra, quando traduz a lexia ‘amarela’ por ‘armarilla’: “Se había roto el papel, desparramándose la *farofa amarilla*, las plumas negras de gallina, las hojas rituales, dos monedas de cobre y pedazos de una corbata suya todavía nueva, tejida [...]”<sup>51</sup> (AMADO, 2009, p. 574).

No glossário da obra em questão, a lexia apresentada consta apenas como ‘farofa’, não informa o tipo de farofa, visto que existem diversos tipos de farofas. Farofa-de-dendê, farofa amarela, farofa vermelha, farofa de azeite ou farofa de bambá são os tipos mais comuns de farofa utilizadas nos rituais do candomblé.

Normalmente é chamada de farofa de dendê a farofa servida aos adeptos e participantes do candomblé, feita com farinha, azeite de dendê, camarão seco, cebola e sal, vista sempre no ritual do olubajé. Os outros tipos são denominações para rituais pertinentes à limpeza de corpo, padê de exu, sasanha, afexu, axexê etc. Também oferecido para alguns orixás e preparadas só com azeite de dendê e sal. Farofa branca, farofa de água ou farofa de egum, são farofas preparadas só com água e sal. Determinados orixás apreciam esta iguaria e alguns preferem sem sal.

Há, ainda, a farofa de mel ou mi-ami-ami owin é uma farofa preparada com farinha e mel de abelha, muito utilizada nos rituais de erê, ibeji, osain e oxun, comumente visto nos carurus dos santos gêmeos e devoção a São Cosme e São Damião, Crispim e Crispiniano. A farofa de cachaça ou mi-ami-ami otin é uma farofa preparada com farinha e cachaça, muito utilizada nos rituais de exu, padê e limpeza de corpo. O povo do santo também chama de farofa de cachaça toda farofa feita com aguardentes, vinhos ou qualquer bebida alcoólica.

---

<sup>51</sup>Traduzindo: “Rasgara-se o papel, esparramando-se a farofa amarela, as penas pretas de galinha, as folhas rituais, duas moedas de cobre e pedaços de uma sua gravata ainda bastante nova, de tricô [...]” (AMADO, 2000, p. 373).

### 6.13 FEIJOADA

A ‘feijoada’ é um prato inventados pelos povos europeus que foi se reinventado nas senzalas e se transformou em uma das comidas que fazem parte da culinária brasileira, principalmente baiana. A ‘feijoada’ brasileira tem como composição a mistura de feijão preto com diversos tipos de carnes, inclusive partes dos animais que são descartados como orelhas, rabos, pés de porco.

O marcador cultural ‘feijoada’ é considerado um dos patrimônios culturais da culinária brasileira. A Constituição Federal, cujo Artigo nº 216 (BRASIL, 2012), estabelece que “Patrimônio cultural constitui-se um dos bens de natureza material e imaterial, tombados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.”

De acordo com Dicionário do *Folclore Brasileiro*, o verbete ‘feijoada’ é apresentado como

[...] o prato mais popular do Brasil apreciado por todas as classes sociais. A feijoada completa é uma variada reunião de verduras, carnes: linguiça, paio, salsichas, charque, carne-de-sol, orelha de porco (Minas erais), abóbora, aipim (macaxeira), dependendo da região. As receitas são incontáveis. Os tipos de feijão preferidos são o mulatinho, enxofre e preto. Os sertanejos da Bahia têm uma medida que não falha, para calcular a quantidade de feijão em relação ao número de pessoas convidadas. Juntam-se as duas mãos em cuia e enchem-se de grãos. Para cada pessoa, essa quantidade. Bebe-se a **abrideira**, cálice de cachaça indisponível. Há quem coma toda feijoada bebendo a branca. Os técnicos desaconselham. Não se encontra documento da feijoada completa anterior ao século XIX. [...]. (CASCUDO, 2000, p. 228 – 229, *grifo do autor*).

Existem diversas misturas que compõem a ‘feijoada’, não se sabe ao certo a sua origem antes do século XIX, porém se sabe que é uma variação de um prato europeu e que foi recriado nas senzalas pelos escravos que utilizavam o resto das comidas dos nobres portugueses.

A ‘feijoada baiana’, mencionada em *Dona Flor e seus dois maridos*, é uma marca da identidade baiana, difundida pelo Brasil e pelo mundo.

Figura 14 – Feijoada baiana



Fonte: Google imagens.

O marcador cultural ‘feijoada’ aparece em cinco ocorrências em *Dona Flor e seus dois maridos*. Em todas as ocorrências, as tradutoras optam pela modalidade de tradução classificada como Empréstimo, mantendo, assim, a lexis da mesma forma que aparece no texto fonte na transmissão da mensagem para o texto meta.

No glossário elaborado pelas as tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros, na tradução para espanhol (2009) de *Dona Flor e seus dois maridos* o verbete ‘feijoada’ está situado como “Platô nacional de Brasil, preparado con porotos (generalmente negro), tocino, carne seca, carne de cerdo, salada, corizo, etc.” Nessa apresentação, não foi mencionado à origem e nem o valor cultural que constitui esse prato.

No candomblé, a feijoada é uma oferenda de Ogun, o orixá que abre as portas e prepara os caminhos. É uma tradição comer feijoada no dia 23 de abril, dia de São Jorge – para cristãos católicos – e dia de Ogum ou Oxóssi – para as religiões de matriz africana.

Além de ser uma referência da culinária afro-brasileira, a feijoada tem, também, um sentido místico e religioso como oferenda de orixá.

#### 6.14 FEIJÃO COM MILHO

O marcador cultural ‘feijão com milho’ é uma comida votiva oferecida ao Orixá Oxumaré, que na língua Iorubá é nomeado de ‘òsùmàrè’. No dicionário *Yorubá/ Português*<sup>52</sup> Oxumaré é um “ser identificado com o arco-íris e com a serpente. Representa a continuidade, o movimento e a eternidade [...]”. Sendo assim, esse Orixá representa a cobra arco-íris devido

<sup>52</sup> DICIONÁRIO YORUBÁ-PORTUGUÊS. Disponível em: <http://umbanda-candomble.comunidades.net/dicionario-yoruba-portugues>. Acesso em: 20 de dez. de 2020.

à mobilidade, agilidade e destreza, bem como, representa a fortuna, abundância, prosperidade e riqueza e se apresenta na forma masculina ou feminina.

Na mitologia dos orixás, Oxumaré foi um babalaô muito pobre, bastante explorado por seu principal cliente, que era o rei de Ifé, Olofim. Sua vida seguiu bem modesta até que Olokum, a deusa mais rica da África, precisou de seus serviços, recompensando-o muito bem. Olofim, para ostentar mais que Olokum, também cobriu Oxumaré de riquezas. Com a sorte mudada, rico e respeitado, Oxumaré foi solicitado para curar o deus supremo Olodumaré de um estranho mal nos olhos. Uma vez curado, o Grande Deus recusou-se a se separar de Oxumaré que, a partir de então, passou a viver no céu e a visitar a Terra vez ou outra através do arco-íris (EYIN, s/n, p. 59).

Em *Dona Flor e seus dois maridos* o ‘feijão com milho’ é apresentado como a comida de orixá, descrito da seguinte maneira: “prato feito com feijão, milho, cebola como ritual religioso em oferenda a Oxumaré como forma de agradecimento.” (AMADO, 2009, p. 541).

Como se pode notar, ‘feijão com milho’ é um marcador cultural relacionado à gastronomia afro-baiana e aos rituais do candomblé.

Em relação à tradução para espanhol, o marcador cultural ‘feijão com milho’ foi traduzido como ‘poroto con maíz’, essa estratégia de tradução foi identificada como tradução palavra por palavra. No campo da tradução, para que os leitores estrangeiros compreendessem a dimensão cultural religiosa de ‘feijão com milho’, seria interessante inserir uma nota ou deveria ser incluída no glossário.

## 6.15 GALINHA DE XINXIM / XINXIM

A ‘galinha de xinxim’ é um alimento de origem africana, criado pelas escravas nas senzalas do Brasil. Posteriormente, foi incorporado à culinária baiana, tornando-se um prato típico muito apreciado. Existem vários tipos de ‘xinxim’. O mais conhecido é o ‘xinxim de galinha’, mas existem outros difundidos no Nordeste brasileiro como o ‘xinxim de bofe’, por exemplo.

O dicionário do *Folclore Brasileiro* define o verbete ‘xinxim’ como

[...] xinxim de galinha, iguaria tradicional da cozinha afrobaiana. Marisa Lira divulgou a receita (Migalhas Folclóricas, Laemmert, Rio de Janeiro, 1951): “Morta à galinha e limpa, cortase em pedaços que se deitam numa panela, onde se fez um bom refogado”. Mal dourem os pedaços que se deitam em uma panela, juntam-se lentamente pequenas porções d’água até ficar bem macia. Adicionem-se camarões secos em quantidade suficiente sal, se for preciso,

cebola, sementes de abóbora ou melancia, torradas, raladas, e azeite-de-dendê. (CASCUDO, 2000, p. 753).

Como o ‘xinxim de galinha’ é o tipo de xinxim mais conhecido, às vezes, quando usamos a palavra ‘xinxim’ estamos nos referindo a ‘xinxim de galinha’. Talvez esse tenha sido o motivo que levou as tradutoras a inserir apenas ‘xinxim’ no glossário, com a seguinte definição: “*comida preparada con gallina defilada, aceite de dendê y otros condimentos*” (AMADO, 2009, p. 683), considerando, assim, esses dois marcadores como sinônimos. Mas é necessário levar em consideração que existe uma variação para esse prato típico. Podemos ter ‘xinxim’ preparado com outros tipos de carne.

O ‘xinxim’ é uma comida de santo muito importante para os adeptos do candomblé, utilizado como oferenda a Oxum<sup>53</sup>. Esse orixá tem um apreço especial pelo xinxim. O ‘xinxim’ preparado com carne fresca, dedicado a Oxum também é conhecido como ‘Erã peterê’ ou ‘moqueca de carne’.

Na obra, o marcador cultural ‘galinha de xinxim’ aparece no texto fonte como uma lexia composta, conforme exposto no quadro abaixo:

Quadro 13 – Trechos do marcador cultural ‘galinha de xinxim’

TEXTO FONTE	TEXTO META
“Num desperdício de comida, ali se exhibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, <b>galinha de xinxim</b> e arroz de haussá, além de montes de frangos, perus assados, pernis de porco, postas de peixe frito [...]” (AMADO, 2000, p. 64).	“[...] En un desperdicio de comida, allí se exhibían los bocaditos bahianos, <i>vatapá y efó, abará y caruru, xinxim</i> y arroz de haussá, además de pilas de pollos, pavos asados, patas de cerdo, tajadas de pescado frito para algún ignorante que no supiera apreciar el aceite de <i>dendê</i> [...]” (AMADO, 2009, p. 113).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora para esta pesquisa, com base em Amado (2000; 2009).

Ao traduzir esse marcador cultural para o espanhol, a lexia ‘galinha de’ é suprimida no texto meta. Embora alguns dicionários tratem como sinônimos ‘xinxim’ e ‘xinxim de galinha’ são coisas diferentes.

Ao analisar outra ocorrência, notamos que o marcador cultural ‘xinxim’ foi traduzido como ‘xinxim’ pertencendo à modalidade de tradução empréstimo. No caso da tradução de ‘xinxins’ por ‘xinxims’ a modalidade classificada foi o decalque, exposto no quadro abaixo:

<sup>53</sup> Senhora absoluta da fertilidade das mulheres, protetora das parturientes e de seus bebês (s/n, p. 73).

Quadro 14 – Trechos do marcador cultural ‘xinxim’

TEXTO FONTE	TEXTO META
“[...] Dona Flor, a boba, ainda prometera nas folgas de tempo lhe ensinar ao menos o vatapá, o <b>xinxim</b> e o apeté.” (AMADO, 2000, p. 319).	“[...] Doña Flor, la boba, hasta le había prometido en el tiempo de descanso enseñarle por lo menos <i>vatapá</i> , el <b>xinxim</b> y el <i>apeté</i> .” (AMADO, 2009, p. 497).
“[...] De há muito recebia encomendas de pratos baianos, constantemente chamada a ajudar em vatapás e efós, em moquecas e <b>xinxins</b> , [...]” (AMADO, 2000, p. 58).	“[...] Desde hacía mucho recibía encargos de platos bahianos, y era constantemente llamada a ayudar en <i>vatapás</i> y <i>efós</i> , en <i>moquecas</i> y <b>xinxims</b> , [...]” (AMADO, 2009, p. 103).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora para esta pesquisa, com base em Amado (2000; 2009).

Os ‘xinxins’ são comuns nas festividades do candomblé e sua relação cultural com o sagrado exige uma atenção especial na tradução. Nota-se que na tradução de *Dona Flor e seus dois maridos* houve uma regularização semântica que prejudicou o sentido cultural da lexia.

#### 6.16 IPETÉ

O ‘ipeté’ é uma iguaria de origem africana utilizada como uma comida votiva que faz parte dos rituais do candomblé, também é chamada de Ipètè D’Oxun. É muito utilizado nas cerimônias do orixá Oxum que é a Deusa da fertilidade, do ouro e da feminilidade.

O marcador cultural ‘ipeté’ constitui marcas culturais que permeiam o candomblé e tem um dia específico para ser preparado. No dia 25 de novembro todas as casas de santo preparam o ‘ipeté’ para louvar Oxum, numa belíssima festa dedicada ao orixá.

O surgimento desse alimento está relacionado à famosa lenda do ipeté, conforme exposta a abaixo:

Oxum encontrava-se com problemas no ventre e isso lhe causava dificuldades para engravidar, Mas era do desejo de Oxun engravidar; Diante dessa dificuldade ela decide consulta Orunmilá. Orunmilá diante do problema de Oxun lhe ofereceu uma ajuda, Indagando que ela deveria seguir um preceito e nesse preceito ela deveria oferecer comida a todas as Oxun, todas as irmãs; Oxun lhe disse que era impossível, pois cada uma comia uma coisa e sem muito pensar Orunmilá lhe respondeu: Se esforce, tens que criar um prato onde todas irão comer! [...]. (CANDOMBLÉ, O MUNDO DOS ORIXÁS)<sup>54</sup>.

Dessa maneira, o ‘ipeté’ simboliza a calma e é uma oferenda que representa a força, a luta e as formas de se proteger. Todo esse conhecimento se faz necessário no processo tradutório, no qual, também, precisa-se levar em consideração o contexto em que esse marcador

<sup>54</sup> CANDOMBLÉ, O MUNDO DOS ORIXÁS. **A lenda do Ipètè – o Ìtòn**. Disponível em: <https://ocandomble.com/2015/03/30/ipete-doxun/>. Acesso em: 08 de jan. de 2021.

cultural está inserido. No caso de *Dona Flor e seus dois maridos*, as tradutoras optam pela modalidade de tradução empréstimo, na tentativa de preservar a marca cultural desse alimento.

Na obra, o marcador cultural ‘ipeté’ aparece em três ocorrências como um dos quitutes baianos feitos e ensinado pela professora de culinária Dona Flor. Essas ocorrências marcam a importância desse alimento e registram as questões indenitárias do povo negro perpetuadas nas obras de Jorge Amado.

Ressalta-se que ‘ipeté’ possui uma variação ‘apeté’ que está retratada por Amado (2000) em um trecho da obra, conforme exposto no quadro abaixo:

Quadro 15 – Marcador cultural ‘apeté’ no texto fonte e texto meta

TEXTO FONTE	TEXTO META
“[...] Dona Flor, a boba, ainda prometera nas folgas de tempo lhe ensinar ao menos o vatapá, o xinxim e o <b>apeté</b> .” (AMADO, 2000, p. 319)	“[...] Doña Flor, la boba, hasta le había prometido en el tiempo de descanso enseñarle por lo menos <i>vatapá</i> , el <i>xinxim</i> y el <b>apeté</b> .” (AMADO, 2009, p. 497)

Fonte: Elaborado pela pesquisadora para esta pesquisa, com base em Amado (2000; 2009).

No glossário elaborado pelas tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros, na tradução para espanhol de *Doña Flor e sus dos maridos*, apresentam a definição do marcador cultural ‘ipeté’ como “*comida ritual prepara con camarón*”<sup>55</sup> (AMADO, 2009, p.682), apesar das tradutoras colocarem essa definição como uma forma de nota explicativa para o leitor, ela não traduz as questões culturais relacionadas aos ritos do candomblé. Seria interessante a presença dessas informações no glossário e na nota, uma vez que é um alimento presente com mais frequência das festas de Oxum. Além disso, os próprios dicionários como, *Aulete*<sup>56</sup>, *Aurélio* (2010) e o *Dicionário do Folclore brasileiro* (2000) não incluíram a palavra ‘ipeté’, sendo assim, é uma lexia pouco conhecida e merecia um destaque na tradução.

O dicionário *Michaelis*<sup>57</sup>, na versão online, apresenta o verbete ‘ipeté’ como “comida feita com inhame temperado com azeite de dendê, cebola, pimenta e camarões, oferenda predileta de Oxum; peté.” Nesse dicionário, encontram-se informações mais detalhadas dessa comida, retratando as marcas culturais de uma cultura, ilustrada a seguir:

<sup>55</sup> Tradução própria: “comida ritual preparada com camarão”.

<sup>56</sup> DICIONÁRIO AULETE. Disponível em: <https://www.aulete.com.br/>. Acesso em: 27 de dez. de 2020.

<sup>57</sup> DICIONÁRIO MICHAELIS. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=ipet%C3%A9>. Acesso em: 28 de dez. de 2020.

Figura 15 – Ipeté



Fonte: [https://aminoapps.com/c/candomble-ensino-e-pesquisa/page/blog/lenda-do-ipete-de-oxum/G5Gv\\_k6PCnu0ZveX7qnX2LmLQqWR0DWdd6z](https://aminoapps.com/c/candomble-ensino-e-pesquisa/page/blog/lenda-do-ipete-de-oxum/G5Gv_k6PCnu0ZveX7qnX2LmLQqWR0DWdd6z)

#### 6.17 MUNGUNZÁ E MUNGUNZÁ DE MILHO BRANCO

O ‘mungunzá’ é um alimento criado pelos escravos trazidos para o Brasil no período da escravidão. Nesse período, essa iguaria ficou conhecida como “mungunzá dos prêtos” e no Sul do Brasil é conhecido como ‘canjica’ (CASCUDO, 2000, p. 224). Trata-se de um alimento preparado com grãos de milhos brancos ou amarelos inteiros, açúcar, às vezes acrescido de leite de coco, cravo e canela.

Dependendo da região que é produzida, sofrerá variações no preparo e no modo de nomear: ‘manganzá’, ‘mungunzá’, ‘muncunzá’. Como já dissemos, no Sul do Brasil ‘mungunzá’ é conhecido como ‘canjica’ que, no Nordeste, é outro tipo de alimento.

A palavra ‘mungunzá’ é originário da língua Quimbundo: “mu'kunza”, significa milho cozido. Esse alimento constitui marcas culturais que permeiam a religião candomblé consideradas, também, como uma comida votiva que é oferecida aos orixás Oxalá, Oxaguian, Oxalufan. Segue uma imagem desse prato típico da culinária afro-baiana.

Figura 16 – Mungunzá



Fonte: <https://www.nossas-raizes.com/a-comida-dos-orixas/>.

Em *Dona Flore e seus dois maridos*, Jorge Amado utiliza a lexia simples ‘mungunzá’ e a lexia composta ‘mungunzá de milho branco’ e como existem pelo menos dois tipos de mungunzá e isso faz diferença para as oferendas dos orixás, consideramos duas lexias.

No caso da lexia simples ‘mungunzá’, não houve a necessidade de especificar o tipo de milho usado para preparar o alimento: “[...] Antes de ir-se, ainda ela lhe trazia um mungunzá, um arroz-doce, uma canjica, e novo cálice de licor para *lhe restauraras forças*, como, num sorriso de denço, murmurava a parda e digna marafona” (AMADO, 2000, p. 249).

Em relação à forma da lexia composta ‘mungunzá de milho branco’, o autor deixa claro que esse tipo de mungunzá é feito especificamente de milho branco, identificado no seguinte trecho “Além do caldeirão de mungunzá de milho branco, um espetáculo! Do bar de Mendez vieram os engradados de cerveja, as gasosas de limão e de morango, os guaranáis” (AMADO, 2000, p. 306).

Os orixás têm suas preferências, Iemanjá e Oxalufã, por exemplo, preferem alimentos brancos, Exú, prefere alimentos com milho amarelo. Por isso é preciso compreender que a diferença de uso do milho branco e amarelo não é uma escolha aleatória. Os adeptos do candomblé seguem ritos cotidianos, como a cor da roupa usada em cada dia da semana de acordo com o orixá do dia. Do mesmo modo ocorre com a preparação dos alimentos.

Em relação à tradução desses dois marcadores, nota-se que, no marcador cultural ‘mungunzá’, foi identificado a modalidade de tradução empréstimo (desdobramento da modalidade de tradução Espelhamento), conforme consta no seguinte trecho: “*Antes de irse, ella le traía además un mungunzá, un arroz dulce, una canjica y nueva copita de licor para*

«restaurarle las fuerzas», como, con una sonrisa de melindre, murmuraba la parda y digna meretriz”<sup>58</sup> (AMADO, 2009, p. 391).

Na tradução do marcador cultural ‘mungunzá de milho branco’, há uma tradução híbrida, sendo considerada como Empréstimo + tradução palavra por palavra, conforme exposto no seguinte trecho: “Además de la olla de mungunzá de maíz blanco un espectáculo! Del bar de Méndez llegaron los canastos de metal con las cervezas, las gaseosas de limón y frutilla, los guaranás”<sup>59</sup> (AMADO, 2009, p. 477).

Além da catalogação desses dois marcadores culturais, foram identificadas duas modalidades de tradução diferentes utilizadas pelas tradutoras. Diante do exposto, verificamos que, ao optar por mais de uma estratégia de tradução, as tradutoras tentam buscar uma forma de solução tradutória a fim de manter o sentido do texto fonte.

No glossário da obra, o verbete ‘mungunzá’ foi definido como “comida hecha con maíz blanco seco, cocido en leche de coco o de vaca, o ambas, condimentado con azúcar y canela” (AMADO, 2009, p. 682). Contudo, essa definição omite questões religiosas e a identidade cultural relacionado com a história do povo negro.

## 6.18 VATAPÁ, VATAPÁ DE PEIXE E VATAPÁ DE GALINHA

O ‘vatapá é uma comida típica de origem africana trazida para o Brasil pelos africanos Iorubás que foram escravizados por volta do século XVI.

O dicionário do *Folclore Brasileiro* apresenta o verbete ‘vatapá’ como

[...] tradicional prato da cozinha afro-baiana. Peixe ou crustáceos numa papa de farinha de mandioca, com molho de dendê e alguma ou muita pimenta. À variações da mesma base, incluindo carne. Com o caruru constitui iguaria de largo renome. Jacques Raimundo informa que era originalmente dos negros nupês, adotados pelos iorubanos, que levaram a Bahia com o nome de ebbatápa, pirão ou engrossado a maneira dos tapas. (CASCUDO, 2000, p. 721).

Apesar de remeter à origem do alimento, a definição apresentada por Cascudo (2000) não dá conta de informações acerca de outros aspectos culturais que perpassam por questões

<sup>58</sup> Traduzindo: “Antes de ir-se, ainda ela lhe trazia um mungunzá, um arroz-doce, uma canjica, e novo cálice de licor para *lhe restauraras forças*, como, num sorriso de dengo, murmurava a parda e digna marafona” (AMADO, 2000, p. 249).

<sup>59</sup> Traduzindo: “Além do caldeirão de mungunzá de milho branco, um espetáculo! Do bar de Mendez vieram os engradados de cerveja, as gasosas de limão e de morango, os guaranás” (AMADO, 2000, p. 306).

religiosas. O ‘vatapá’ é uma comida votiva utilizada nos rituais do candomblé dedicada ao orixá Ogum e muito presente em festividades do povo de santo.

O dicionário *Aulete*<sup>60</sup> privilegia uma definição gastronômica, sem adentrar em questões culturais: vatapá é um “[...] prato típico da culinária baiana que mistura camarão seco, peixe, leite de coco, azeite de dendê, castanha-de-caju e condimentos, numa massa pastosa à base de pão amolecido ou de farinha de mandioca”. Nota-se que esse dicionário também não menciona que o ‘vatapá’ é um alimento de origem africana e que, ainda, é uma comida utilizada nos rituais do candomblé.

Essas omissões configuram uma forma de apagamento dos registros culturais de um povo, sendo assim, prejudica o trabalho do tradutor, pois os dicionários são fontes de pesquisa e registros da língua.

Assim como o ‘caruru’, o ‘vatapá’ representa a culinária baiana e, geralmente, são servidos juntos, como na refeição da Semana Santa. O ‘vatapá’ também é servido com o acarajé.

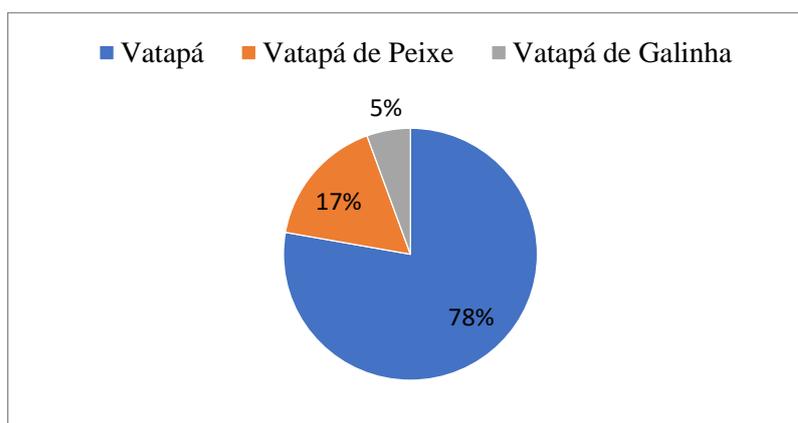
O ‘vatapá’ é conhecido em todo o Brasil e tem algumas variações no modo de preparar. Uma dessas adaptações está relacionada ao uso de peixe ou galinha. Segundo Pai Dido d’Osun Eyin (s/d, p. 216), o peixe “[...] era o alimento preferível nos engenhos, preço inferior ao da carne, e sempre do gosto da escravaria”. Por isso, na receita tradicional do vatapá, o peixe sempre estava presente, com tempo foi incorporado o frango, dessa forma, tem-se o ‘vatapá de peixe’, de ‘galinha’.

Em relação à obra *Dona Flor e seus dois maridos*, a lexia ‘vatapá’ possui dezoito ocorrências, sendo o segundo marcador cultural relacionado à gastronomia afro-baiana mais utilizado na obra, entretanto, a lexia ‘vatapá’ foi considerada como três marcadores culturais diferentes, conforme demonstrado no gráfico abaixo:

---

<sup>60</sup> DICIONÁRIO AULETE DIGITAL. Disponível em: <http://www.aulete.com.br/vatap%C3%A1>. Acesso em: 04 de jan. de 2021.

Gráfico 1 – Ocorrências dos marcadores culturais ‘vatapá’, ‘vatapá de peixe’, ‘vatapá de galinha’



Fonte: Elaborada pela pesquisadora para este estudo, baseado em Amado (2000; 2009).

Os marcadores culturais, ‘vatapá’ (uma lexia simples) corresponde a 14 ocorrências (82%). No entanto, as lexias compostas como ‘vatapá de peixe’ correspondem a 3 ocorrências (17%) e ‘vatapá de galinha’ correspondem a 1 ocorrência (5%). Essa separação foi necessária porque são formas diferentes, tanto de significação cultural quanto do preparo, visto que, quando se fala apenas em vatapá pode ser tanto de galinha como de peixe, o que dependerá do contexto em que a lexia está sendo usada.

Foi preciso considerar a diferença entre os tipos de vatapá porque existem variações no uso como oferenda. No ‘vatapá’ como uma oferenda para Ogum, por exemplo, será utilizado o peixe. Esse orixá não aceita galinha em suas oferendas. O ‘vatapá de galinha’ não é utilizado em rituais de oferendas, mas é servido em festas nas casas de candomblés, especialmente nas festas de São Cosme e São Damião.

Em relação à tradução feita por Rosa Corgatelli e Cristina Barros para o espanhol (2009), as estratégias de tradução utilizadas ocorreram de duas maneiras. Na primeira, espelhamento, com desdobramento para o empréstimo que é quando “quando se trata de um seguimento textual do Texto Fonte reproduzido no Texto Meta com ou sem marcadores específicos de empréstimos (aspas, itálico, negrito etc.)” (AUBERT, 2006).

Na segunda, os marcadores culturais, ‘vatapá de peixe’ e ‘vatapá de galinha’, correspondem a duas modalidades de tradução, o que caracteriza uma forma híbrida que é quando há mais de uma modalidade identificada na tradução. Sendo assim, as referidas tradutoras utilizaram, como estratégia de tradução, o Empréstimo mais a Tradução palavra por palavra que é quando

[...] na comparação entre textos fonte e meta, se observem: (i) o mesmo número de palavras, (ii) na mesma ordem sintática, (iii) empregando as mesmas categorias gramaticais e (iv) contendo as opções lexicais que, no contexto específico, podem ser tidas por sendo sinônimos interlínguas. (AUBERT, 2006, p. 64).

Assim, o marcador cultural ‘vatapá de peixe’ foi traduzido para ‘vatapá de pescado’, e o marcador cultural ‘vatapá de galinha’ foi traduzido para ‘*vatapá* de gallina’. Nota-se que a modalidade empréstimo está na lexia ‘vatapá’, a qual permanece igual ao texto fonte e com o destaque em itálico.

Quadro 16 – Trechos da presença dos marcadores culturais ‘vatapá de peixe’ e ‘vatapá de galinha’ no fonte e no texto traduzido

<b>OBRA: DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS</b>	
<b>Texto fonte (AMADO, 2000)</b>	<b>Texto traduzido (AMADO, 2009)</b>
“[...] Vamos ao fogão: prato de capricho e esmero é o <b>vatapá</b> de peixe (ou de galinha) [...]” (2000, p. 231).	“[...] Vamos a la cocina: plato de dedicación y esmero es el <i>vatapá</i> de pescado (o de gallina), [...]” (2009, p. 363).

Fonte: Elaborado pela pesquisadora para este estudo, baseado em Amado (2000; 2009).

As tradutoras, Rosa Corgatelli e Cristina Barros, apresentam a seguinte definição no glossário do texto traduzido: “*plato muy apimentado, com carne o gallina, leche de coco, camarones secos, pan, maní, castañas de caju y aceite de dendê*” (AMADO, 2009, p. 683). Essa definição corresponde à composição do alimento ‘vatapá’, porém não apresenta as informações da sua origem ou sua relação com rituais do candomblé.

Portanto, é importante que, na tradução de marcadores culturais, conste como estratégias de tradução a presença de notas de rodapé ou em glossários contemplando não apenas uma definição geral e sintetizada, mas nos diversos aspectos que envolvam desde as questões de origem, antropológicas, mitológicas, religiosas, para que as distintas dimensões dessas lexias venham a aproximar-se do universo cultural do leitor da língua meta.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao iniciar a presente pesquisa, partimos da hipótese de que a obra de *Dona Flor e seus dois maridos* (AMADO, 2000) apresentava marcas culturais relacionadas à gastronomia afro-baiana e revelava um conjunto de valores e crenças relacionados à constituição do povo brasileiro, especialmente dos afrodescendentes da Bahia e suas tradições religiosas ligadas aos seus ritos ancestrais. Essa hipótese foi confirmada e surpreendeu pela complexidade e pelo protagonismo que a gastronomia afro-baiana assume na narrativa.

Os marcadores culturais que foram estudados nesta dissertação competem ao domínio da cultura material e ao domínio da cultura ideológico relacionados ao âmbito gastronômico, com ênfase na culinária afro-baiana, ligados às práticas ritualísticas do candomblé. Os alimentos são o ponto de convergência que une os personagens da obra e estabelecem uma relação com o sagrado. As personalidades são moldadas pelas preferências por determinados alimentos, assim como o estado de ânimo se relaciona com o que se come.

Os alimentos da culinária afro-baiana fazem parte do sistema de crenças e da mitologia dos orixás. Existe uma dimensão espiritual associada às oferendas preparadas para serem servidas às divindades, incluindo rituais (as matanças), envolvendo o que há de mais sagrado no candomblé, o axé (a energia sagrada dos orixás). Preparar o alimento, oferecê-lo aos orixás e ingerir a comida de santo é uma forma de se manter conectado com o sagrado. Portanto, os alimentos da gastronomia afro-baiana, ligados ao candomblé, não são apenas vocábulos relacionados ao domínio da cultura material, esses vocábulos designam crenças e sistemas mitológicos. Os alimentos se amalgamam às entidades espirituais, materializando-se para serem absorvidos pelos fiéis, num processo de transmissão do axé.

Inicialmente, os marcadores culturais foram associados apenas ao domínio da cultura material, compreendidos como vocábulos que se relacionam à atividade humana. No entanto, com o desenrolar da pesquisa, notamos que a gastronomia afro-baiana está associada aos rituais do candomblé, relacionando-se com o sagrado, materializando a força espiritual do povo de santo. Essa constatação ampliou a compreensão dos alimentos como algo sagrado e que une os fiéis ao axé.

Diante da análise das lexias, foram inventariados 56 marcadores culturais pertencentes à culinária afro-baiana. Elaboramos uma ficha lexicográfica com esse conjunto de palavras no texto fonte e no texto meta, com o objetivo de levantar os dados para posterior análise. Desses 57 marcadores culturais, 23 foram classificados como alimentos da gastronomia afro-baiana

que permitiram proceder a uma análise mais detalhada de suas relações culturais, religiosas e ancestrais.

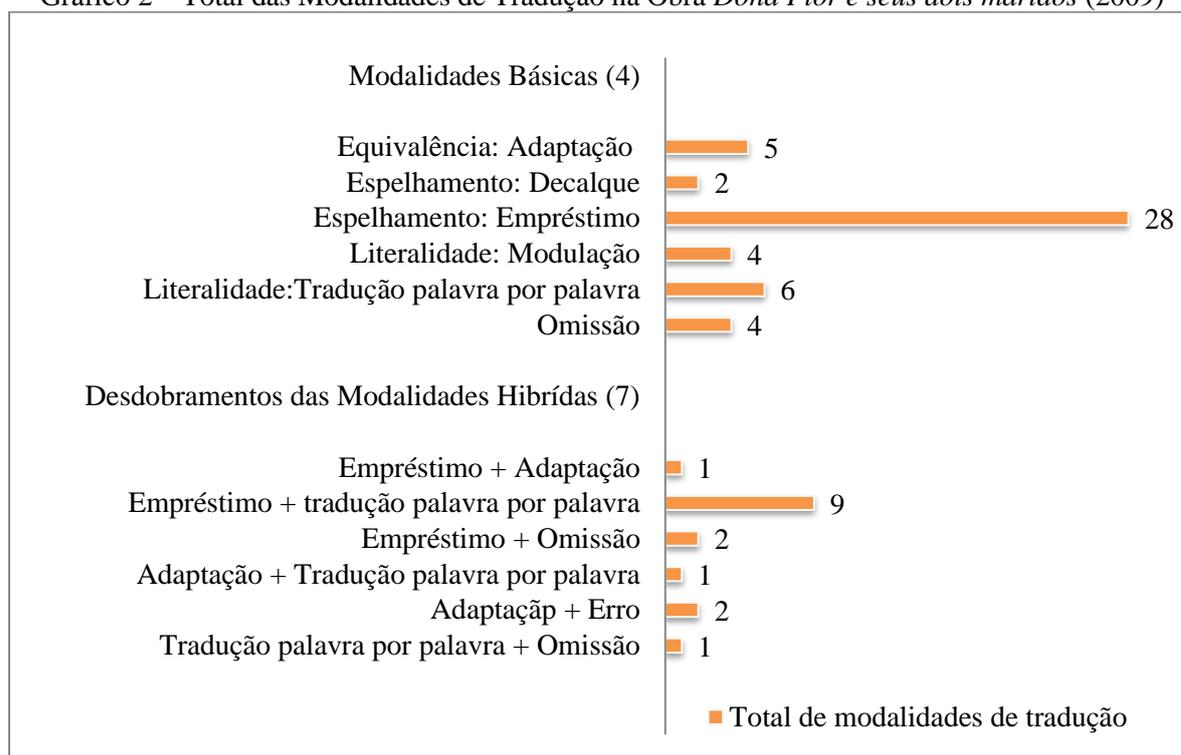
Os alimentos de origem africana, ligados ao candomblé, correspondem ao maior número de marcadores culturais relacionados à gastronomia em *Dona Flor e seus dois maridos*. Essa constatação permitiu compreender o papel cultural, histórico, antropológico e religioso da gastronomia afro-baiana e como essas lexias reverberam na obra e dialogam com a ancestralidade do povo afro-baiano.

A análise da tradução dos marcadores culturais, relacionados à gastronomia afro-baiana usadas nos ritos do candomblé, permitiu compreender como o ato tradutório pode ser uma forma de difusão, visto que a tradutor possibilita o contato entre outras culturas, retrata a diversidade cultural, pode aproximar povos e levar novos conhecimentos ou de apagamento cultural quando as lexias são omitidas no processo tradutório. Ao analisar os recursos utilizados pelos tradutores, como nota de pé de página, glossário e as diversas estratégias de tradução, verificamos que traduzir é um ato dialógico e que implica em tomadas de decisões.

O tradutor pode decidir pelo conhecimento aprofundado da obra (o projeto literário, político, antropológico e cultural do escritor), avançando nas camadas mais profundas do vocabulário, capitando as mitologias e simbologias envolvidas, conforme aparece em alguns casos como ‘acaçá’, ‘amalá’, ‘apeté’ entre outros, os quais as tradutoras optam pela modalidade de tradução classificada como estrangeirização, permece com informações dadas pelo autor, e na construção do glossário presente no final da obra apresenta informações relacionadas aos aspectos mitológicos e religiosos do candomblé ou adotar os significados que estão na superfície das palavras (os sentidos que estão nos dicionários gerais, por exemplo) como no caso do marcador cultural ‘Arroz de haussá’ que definido no glossário pelas tradutoras como arroz moído com carne de charque, e outros como ‘Xinxim’, ‘farofa’, ‘acarajé’ sem relatar sua origem, as questões religiosas e mitológicas que estão intrínsecas nesse alimento.

No caso da obra em questão, não se pode negar a presença da cultura afro-brasileira, especialmente, afro-baiana em toda a construção da diegese e isso fica muito evidente no estudo dos marcadores culturais da gastronomia.

O resultado dessa pesquisa foi o inventário que consiste na catalogação de 54 marcadores culturais, na análise de 23 lexias e na identificação das modalidades de tradução em seus distintos desdobramentos. Dessa forma, o gráfico abaixo expõe mais detalhes desse inventário.

Gráfico 2 – Total das Modalidades de Tradução na Obra *Dona Flor e seus dois maridos* (2009)

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Nota-se a presença de quatro ocorrências pertencentes às modalidades básicas e 5 às modalidades híbridas. Confirmou-se a presença do hibridismo que configura uma das dificuldades encontradas pelos tradutores.

A complexidade para traduzir a cultura afro-baiana, especialmente da chamada comida de santo, ficou evidente no corpus analisado. Nota-se que as tradutoras não avançaram para as questões religiosas ligadas ao sagrado. Esses aspectos poderiam ser abordados em notas e no glossário, permitindo que os leitores estrangeiros identifiquem, mesmo que parcialmente, os aspectos religiosos da gastronomia afro-baiana.

A valorização da dimensão mística e mitológica dos orixás está implícita no projeto literário de Jorge Amado, especialmente em *Dona Flor e seus dois maridos*. O escritor baiano foi um defensor da liberdade religiosa do povo de santo e, no romance em questão, a gastronomia é uma forma de valorizar a cultura afro-baiana.

Com base no cotejo e nas análises feitas dos marcadores culturais pertencentes ao domínio da cultura material e da cultura ideológica referente ao léxico da culinária afro-baiana, foi possível notar duas posturas das tradutoras na obra *Doña Flor y sus dos maridos* (2009):

- (i) uma postura estrangeirizadora que, segundo Venuti (2008, p. 20), instaura-se quando o leitor se aproxima mais do autor e, assim, o tradutor mantém as mesmas lexis do texto fonte no texto meta. Isso faz com que o leitor vá ao encontro do autor e passe

a conhecer a cultura do outro, o que exigirá do leitor um maior esforço para compreender o texto;

- (ii) uma postura domesticadora que, para Venuti (2008, p. 20), ocorre quando o tradutor quer se aproximar do leitor, manejando um vocabulário que o leitor estrangeiro já conhece. Nesse caso, as escolhas lexicais pertencem à língua meta. Para que isso se efetive, o tradutor precisa adequar a obra à outra cultura.

Na obra de *Doña Flor y sus dos maridos* (2009), a estrangeirização é a estratégia de tradução mais adotada pelas tradutoras. Essa postura tradutória pode estar relacionada à tentativa de manter um grau de proximidade entre a cultura fonte e a cultura meta, visto que, muitas das vezes, ao se utilizar uma postura mais domesticadora, poderia resultar num distanciamento cultural problemático.

O desafio dos tradutores, muitas vezes, é optar por uma postura ética que possa “reconhecer e em receber o Outro enquanto Outro” (BERMAN, 2007, p. 68). Por isso, o trabalho do tradutor precisa ser compreendido como uma maneira de mediação cultural entre as línguas/cultura que estão sendo traduzido.

É preciso considerar que o olhar estrangeiro para aspectos místicos do povo negro, especialmente na Europa, na maioria das vezes, segue alguns estereótipos ligados ao exotismo. A obra de Jorge Amado vai em outra direção, exalta o modo de vida do povo afro-baiano, apresentando uma filosofia de vida relacionada aos prazeres.

Dessa maneira, esta dissertação tem o intuito de contribuir com os estudos do léxico, com os estudos literários e com os estudos da tradução, bem como, corroborar a importância de se preservar, através de textos literários, a cultura, a língua e a história do povo de santo que ainda sofre preconceitos e é vítima de intolerância religiosa.

Um aspecto digno de nota é como a culinária tem o poder de agregar diferentes culturas. Alimentos indígenas, africanos e europeus fundiram-se na criação de pratos que foram incorporados aos ritos do candomblé, demonstrando que, por meio dos alimentos, ocorre a união de povos.

A pesquisa permitiu confirmar que o tradutor tem o papel de aproximar o leitor do texto, bem como, proporcionar o contato entre língua e cultura. Entretanto, verificou-se que há uma grande dificuldade em traduzir lexias do vocabulário afro-baiano por conta da natural falta de correspondência linguístico-cultural.

Destacamos que a presente pesquisa cumpriu com o seu propósito ao estudar os marcadores culturais da obra de *Dona Flor e seus dois maridos* (2000) e a sua tradução para o

espanhol (2009), mas reconhecemos a necessidade de realizar outros estudos futuramente, uma vez que a obra foi traduzida em mais de 40 países.

Por fim, os marcadores culturais ensejam novos desafios para os tradutores, os quais, não podem ver a língua meta apenas como correspondência da língua de partida, mas os marcadores culturais merecem especial atenção para dirimir equívocos e prejuízos na tradução, bem como, aproximar o texto traduzido da cultura alvo.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, L.; DELVIZIO, I. A. A tradução de termos culturalmente marcados em algumas obras de Jorge Amado para a língua inglesa. **Estudos Linguísticos**, São Paulo, v. 45, n. 2, p. 625-37, 2016.
- AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2000.
- AMADO, Jorge. **Doña Flor y sus dos maridos**. Traduzido por BARROS e CRISTINA. Espanha: Ed. Alianza, Biblioteca do Autor, 2009.
- ANDRADE, M. M. Lexicologia, terminologia: definições, finalidades, conceitos operacionais. In: OLIVEIRA, Ana Maria P. P.; IZQUERDO, A. N. (Orgs.) **As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia**. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 1998, p. 189-198.
- ARROJO, R. **Oficina de Tradução: a teoria na prática**. 4. ed. São Paulo: Ática, 1986.
- ARROJO, Rosemary. A tradução como paradigma dos intercâmbios intralingüísticos. In: **Tradução, Desconstrução e Psicanálise**. Rio de Janeiro: Ed. Imago (Biblioteca Pierre Menard), 1993.
- ARROJO, Rosemary. Os Estudos da Tradução na Pós-Modernidade, o reconhecimento da diferença e a perda da inocência. **Cadernos de Tradução**, UFSC, 1996, n.1, p.53-70.
- AUBERT, F.H. Indagações acerca dos marcadores culturais. In: **Revista de Estudos Orientais**, n. 5, 2006.
- AUBERT, Francis H. **A tradução do intraduzível**. Pesquisa apresentada a FFLCH, USP, 1981.
- AUBERT, Francis H. **Modalidades de tradução: teoria e resultados**. Universidade de São Paulo - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. 1998.
- BARBOSA, H. G. **Procedimentos técnicos da tradução: uma nova proposta**. Campinas/SP: Ponters, 1990.
- BARBOSA, M. A. Lexicologia, lexicografia, terminologia, terminografia, identidade científica, objeto, métodos, campos de atuação. In **Anais do II Simpósio Latino-Americano de Terminologia**. I Encontro Brasileiro de Terminologia Técnico-Científica. Brasília, 1990. p. 152-158.
- BARBOSA, Maria Aparecida. Réflexions semantiques sur l'article dans l'oeuvre lexicographique. **Acta Semiotica et Lingvistica**, São Paulo, v. 6, n. 1, p. 9-22, 1996.
- BARBOSA, Maria Aparecida. Dicionário, vocabulário, glossário: concepções. In: ALVES, Ieda Maria. (Org.). **A constituição da normalização terminológica no Brasil**. 2. ed. São Paulo: FFLCH/CITRAT, 2001, p. 23-45.
- BARREIROS, L. L. S. **Vocabulário de Eulálio Motta**. Salvador. 2017. 360 f. Tese (Doutorado – Programa de Pós-Graduação em Língua e Cultura). Universidade Federal da Bahia, Instituto de Letras, 2017.

BASSNETT, S. **Estudos de tradução**: Fundamentos de uma disciplina. Tradução de Vivina de Campos Figueiredo. Lisboa: Fundação Calouste, 2003.

BASSNETT, S.; TRIVEDI, H. (eds.). **Post-colonial Translation**: theory and practice. London: Routledge, 1999. p. 41-57.

BASTIDE, R. A. **A Cozinha dos Deuses**: alimentação e candomblés. Rio de Janeiro: Saps, 1961.

BASTIDE, Roger. **O Candomblé da Bahia**. São Paulo: Cia das Letras, 1961.

BERMAN, A. A tradução e a letra ou o albergue do longínquo. Trad. Marie-Hélène Catherine Torres, Mauri Furlan e Andréia Guerini. Rio de Janeiro: 7Letras/PGET-UFSC, 2007.

BERMAN, A. **A tradução e a letra ou o albergue do longínquo**. Tradução de Marie-Helene Catherine Torres, Mauri Furlan e Andreia Guerini. Florianópolis: Copiart PGET/UFSC, 2012.

BERMAN, Antoine. **A prova do estrangeiro**: cultura e tradução na Alemanha romântica – Herder, Goethe, Schlegel, Novalis Humboldt, Schleiermacher, Hölderlin. Trad. Maria Emília Pereira Chanut. Bauru: EDUSC, 2002.

BIDERMAN, Maria Tereza C. A estrutura mental do léxico. In: BORBA, Francisco da Silva. (Org.). **Estudos de Filologia e Linguística**: em homenagem a Isaac Nicolau Salum. São Paulo: T.A Queiroz/Edusp, v. 02, 1981, p. 131-145.

BIDERMAN, Maria Tereza C. Glossário. **Alfa: Revista de Linguística**. São Paulo: UNESP, n. 28 (supl.), p. 135-144, 1984b. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/alfa/article/view/3683>. Acesso em: 25 jun. 2021.

BIDERMAN, Maria Tereza. As ciências do léxico. In: OLIVEIRA, Ana Maria Pinto Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri (Org.). **As ciências do léxico**: lexicologia, lexicografia e terminologia. Campo Grande: Ed. UFMS, 1998. p. 11-20.

BITAR, Nina Pinheiro. Artigo: “**Comida de santo**” e “**comida típica**”: um estudo do Ofício das Baianas de Acarajé. Trabalho apresentado na 26. Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil. 2002. Disponível em: [http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD\\_Virtual\\_26\\_RBA/grupos\\_de\\_trabalho/trabalhos/GT%2027/Nina%20Pinheiro%20Bitar.pdf](http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/Nina%20Pinheiro%20Bitar.pdf)>. Acesso em: 28 nov. 2020.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé**: tradição e modernidade. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal da Bahia. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós Graduação em Estudos Étnicos e Africanos, 2008.

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BURKER, Peter. Culturas da tradução nos primórdios da Europa Moderna. In: BURKER, Peter; HSIA, R. Po-chia (Orgs.). **A tradução cultural nos primórdios da Europa Moderna**. Tradução de Roger Maioli dos Santos. São Paulo: Editora UNESP, 2009, p. 13-46.

CAMARGO, Diva Cardoso. **Metodologia de pesquisa em Tradução e Linguística de Corpus**. São Paulo/São José do Rio Preto: Cultura Acadêmica/Laboratório Editorial do IBILCE, UNESP, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 9. ed. revista, atualizada e ilustrada. São Paulo: Global, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1967. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em: 10 de jan. de 2021.

COSTA, E. C. dos S. **Marcadores culturais na tradução para o espanhol em Casa Grande & Senzala**: a fronteira linguístico-sociocultural do domínio ideológico. Dissertação (Mestrado – Programa de Pós Graduação em Estudos Linguísticos. Universidade Estadual de Feira de Santana, 2020.

DAYRELL, Carmen. Uso de *corpora* para o estudo da tradução: objetivos e pressupostos. **Tradução em Revista**, PUC-Rio, Rio de Janeiro, v. 15, número especial, 2005.

DICIONÁRIO AURÉLIO DIGITAL. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/aurelio/>. Acesso em: 10 de dez. de 2020.

DICIONÁRIO AULETE DIGITAL. Disponível em: <https://www.aulete.com.br/>. Acesso em: 20 de out. de 2020.

DICIONÁRIO MICHAELIS. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=ipet%C3%A9>. Acesso em: 28 de out. de 2020.

DICIONÁRIO RAE, REAL ACADEMIA ESPANHOLA. Disponível em: <https://dle.rae.es/>. Acesso em: 20 de out. de 2020.

DICIONÁRIO YORUBÁ-PORTUGUÊS. Disponível em: <http://umbanda-candomble.com/unidades.net/dicionario-yoruba-portugues>. Acesso em: 14 de abr. de 2021.

EYIN, Pai Cido d'Osun. **Acaçá onde tudo começou**. Disponível em: <https://docero.com.br/doc/nnn0xx0>. Acesso em: 10 de dez. de 2020.

FARIAS. **O Cuscuz na alimentação brasileira**. 2014. Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2014/12/29\\_RevistaContextos\\_ed-vol-3-n-1.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2014/12/29_RevistaContextos_ed-vol-3-n-1.pdf). Acesso em: 28 de dez. de 2020.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Míni Aurélio - O Dicionário da Língua Portuguesa**. Ed. Positivo, 2010.

FRIGERIO, Alejandro. **La expansión de religiones afrobrasileñas en Argentina**: representaciones conflictivas de cultura, raza y nación en un contexto de integración regional. Arch. de Sc. soc. des Rel., 2002, 117 (janvier-mars), p. 127-150.

FIGUEIREDO, Eurídice. Prazeres da mesa, prazeres do corpo: Jorge Amado, culinária e erotismo. In: **Le Brésil de Jorge Amado: perspectivas interculturais**. V. 10, 2014. Disponível em: <https://journals.openedition.org/amerika/4881?lang=es>. Acesso em: 10 de jan. de 2020.

FUNDAÇÃO CASA DE JORGE AMADO. **Obras**: Dona Flor e seus dois maridos. Disponível em: <https://www.jorgeamado.org.br>. Acesso em: 20 de jan. de 2020.

GOMES, Regina. Dona Flor e seus dois maridos e a recepção histórica da crítica. **Significação**, São Paulo, v. 45, n. 49, p. 231-246, jan-jun. 2018.

HOINEFF, Nelson. Dona Flor e seus dois maridos e a recepção histórica da crítica. **Significação**. São Paulo, v. 45, n.49, p.242, jan-jun. 2018.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.

HORTEGAS, Monica Giraldo. Religiões Afrodiaspóricas na América Latina. Numen: **Revista de estudos e pesquisa da religião**, Juiz de Fora, v. 23, n.2, jul./dez. 2020, p. 138-146.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de S. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Elaborado no Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

JUNIOR, BEIJAMIM Abdala. “Dona Flor, em longa-metragem”. In: DUARTE, Costância Lima, *et al.* **Gênero e representação na literatura brasileira: ensaios**. Belo Horizonte: Pós - graduação em Letras Estudos Literários: U FM G, 2002.

MAGALHÃES JR., E. **Sua majestade o intérprete: O fascinante mundo da interpretação simultânea**. São Paulo: Parábola Editorial, 2007.

LODY, R. O rei come quiabo e a rainha come fogo: temas da culinária sagrada no Candomblé. In: MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de (org.). **Leopardo dos olhos de fogo**. Cotia: Ateliê Editorial, 1998, p. 150

MASCARENHAS, Rúbia G. T.; GÂNDARA, José M. T. A diversidade gastronômica como elemento de identidade e atrativo turístico na região dos Campos Gerias do Paraná: um estudo de caso no município de Castro. **Revista Geografar**. Curitiba. 86-89, 2009. Disponível em: [www.ser.ufpr.br/geografar](http://www.ser.ufpr.br/geografar). Acesso em: 16 de out. 2020.

MASCARIN, Tereza de Fátima. **Ritual de preparação do acarajé para Iansã: dimensão sagrada e profana**. Disponível em: [http://www.cih.uem.br/anais/2013/trabalhos/219\\_trabalho.pdf](http://www.cih.uem.br/anais/2013/trabalhos/219_trabalho.pdf). Acesso em: 20 de nov. de 2020.

MILTON, John. **Tradução, Teoria e Prática**. São Paulo: Martins Fontes, 1998. Disponível em: [https://www.academia.edu/39392468/John\\_Milton\\_Tradu%C3%A7%C3%A3o\\_Teoria\\_e\\_Pr%C3%A1tica](https://www.academia.edu/39392468/John_Milton_Tradu%C3%A7%C3%A3o_Teoria_e_Pr%C3%A1tica). Acesso em: 28 de mar. de 2020.

NASCIMENTO, G. S. do. **O sertão traduzido: estudos dos marcadores culturais do domínio ecológico em Os Sertões, de Euclides da Cunha**. 2018. 263f. Localização: UEFS, CDU: 869.0(81).09

NIDA, E. Linguistic and Ethnology in translation problems. **Word**, New York, v. 1, n. 2, p.194-208, 1945.

OLIVEIRA, Ana Maria P. P. de; ISQUERDO, Aparecida N. Apresentação. In: OLIVEIRA, Ana Maria P. P. de; ISQUERDO, Aparecida N. (Org.). **As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia**. Campo Grande: UFMS, 1998, v. 1, p. 7-9.

PAIXÃO, Luciano. **As Histórias dos orixás**. Joinville: Clube de Autores, 2018.

PAGANO, Adriana Silvina. **América Latina, tradução e pós-colonialismo**. lfa, São Paulo, 44(n.esp.): 157-167, 2000.

PETTER, Margarida Maria Taddoni. Termos de oriem africana no léxico do português do Brasil. In: NUNES, José Horta; PETTER, Margarida Maria Taddoni. (Or). **História do saber lexical e constituição de um léxico brasileiro**. São Paulo: Umanitas/FFL/USP; Pontes, 2002, p. 123-146.

PORTO DAPENA, José-Álvaro. **Manual de técnica lexicográfica**. Madrid: Arco Libros, 2002.

QUERINO, Manoel; LODY Raul Giovanni da Motta. **Costumes Africanos no Brasil**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 1988.

REICHMANN, T.; ZAVAGLIA, A. **A tradução juramentada de documentos escolares (português, francês, alemão)**. 2014. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/23651/23651.PDF>. Acesso em: 30 de maio de 2020.

REICHMANN, T. ZAVAGLIA, A. **Revista Filme Cultura 33**, maio de 1979. Disponível em: <https://www.guesaaudiovisual.com/Cinema/DonaFlor.html>. Acesso em: 20 de jan. de 2020.

RODRIGUES, Cristina Carneiro. Tradução: A questão da Equivalência. **Alfa**. São Paulo. 44(n esp.): 89-98, 2000.

SANTANA, JOÃO MARCEL ANDRADE. **O castelo desmoralizado: estudo dos marcadores culturais no romance suor** de Jorge Amado. (Dissertação – Programa de Pós Graduação em Estudos Linguísticos) Universidade Estadual de Feira de Santana, 2020.

SANTOS, A. F. **Estudo dos marcadores culturais do domínio da cultura social presentes no romance Macunaíma**. (Monografia– Curso de Letras: Português e Espanhol, do Departamento de Letras e Artes) Universidade Estadual de Feira de Santana, 2018.

SARDINHA, A. P. B. **Linguística de Corpus**. Barueri, SP: Manole, 2004.

SARDINHA, T. B. Linguística de Corpus: histórico e problemática. **DELTA**, v. 16, n. 2. São Paulo, 2000, p. 323-367.

SCHLEIERMACHER, F. Sobre os diferentes métodos de tradução. In: HEIDERMAN, W. (org.). **Clássicos da teoria da tradução**. (tradução Margarete Von). Florianópolis: UFSC. Núcleo de tradução, 2001.v.1 p.27-87.

SCWARTZ, Stuart B. **Segredos Internos: Engenhos e escravos na Sociedade Colonial 1550-1835**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, D. de C.F. da C. **Estudo dos marcadores culturais do domínio da cultura material na tradução para o espanhol em Gabriela, Cravo e Canela**. (Monografia– Curso de Letras: Português e Espanhol, do Departamento de Letras e Artes) Universidade Estadual de Feira de Santana, 2018.

SORÁ, G. **Traducir el Brasil: una antropología de la circulación internacional de las ideas**. Buenos Aires: Libros del Zorzal, 2003.

SOUZA, José Pineiro de. Teorias da tradução: Uma visão interada. **Rev. de Letras**. N 20, Vol. 1/2, 1998.

TRINDADE, E. A. **Conversas com tradutores: balanços e perspectivas da tradução**. São Paulo: Parábola Edirorial, 2003.

WELKER, H. A. **Dicionários: uma pequena introdução à Lexicografia**. 2. ed. Brasília: Thesaurus, 2005.

VALENTE, M. I. A tradução para legendagem e seus submercados. In: Jornada De Estudos da Linguagem, 3., 2006, Rio de Janeiro. **Caderno de Resumos...** Rio de Janeiro: UERJ, 2006.

VALIDÓRIO, V. C. **Investigando o uso de marcadores culturais presente em quatro obras amadeanas traduzidas para o inglês**. Valéria Cristiane Validório. São José do Rio Preto: [s.n.], 2008. 306 f.; 30 cm.

VAN POUCKE, Piet. **Domestication and foreignization is Translation Studies**. TransUD-arbeiten zur Theorie und Praxis des Übersetzens und Dolmetschens 46 (Measuring foreignization in literary translation: an attempt to operationalize the concept of foreignization). Berlin: Frank & Timme, 2012. p.139-157.

VENUTI, L. **Escândalos da Tradução: por uma ética da diferença**. Traduzido por Laureano Pelegrin, Lucinéia Marcelino Villela, Marileide Dias Esqueda, Valéria Biondo; revisão técnica por Stella Tagnin. São Paulo: Editora Unesp, 2019.

VENUTI, L. **The translator's invisibility: A history of translation**. London and New York: Routledge, 1995.

VENUTI, L. **The translator's invisibility: a history of translation**. [1995] 2.ed. Londres, Nova York: Routledge, 2008.

VENUTI, Lawrence. **Rethinking translation: discourse, subjectivity, ideology**. Londres, Nova York: Routledge, 1992.

VIANNA, Hidelgardes. **A Bahia já foi assim**. (crônicas e costumes). Salvador: Itapuã, 1973.

VIEIRA, Antonio. **Akará-jé**. O mesmo que comer fogo. Salvador: Literatura de Cordel, 2003.

ZAVAGLIA, C. Metodologia em ciências da linguagem: lexicografia. In: GONÇALVES, A. V.; GÓIS, M. L. (org.). **Ciências da linguagem**: o fazer científico. v. 1. Campinas: Mercado de Letras, 2012, p. 231-264.