



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

**DAYANE DE CÁSSIA FERREIRA DA CRUZ SILVA**

**MARCADORES CULTURAIS NA TRADUÇÃO DE *GABRIELA, CRAVO  
E CANELA* PARA A LÍNGUA ESPANHOLA**

**DAYANE DE CÁSSIA FERREIRA DA CRUZ SILVA**

**MARCADORES CULTURAIS NA TRADUÇÃO DE *GABRIELA, CRAVO  
E CANELA* PARA A LÍNGUA ESPANHOLA**

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

Orientadora: Profa. Dra. Liliane Lemos Santana Barreiros.

Coorientador: Prof. Dr. Patrício Nunes Barreiros.

Feira de Santana-BA  
2021

**Ficha catalográfica - Biblioteca Central Julieta Carteado - UEFS**

Silva, Dayane de Cássia Ferreira da Cruz

S579m Marcadores culturais na tradução de *Gabriela, cravo e canela* para a língua espanhola / Dayane de Cássia Ferreira da Cruz Silva. – 2021. 263f.: il.

Orientadora: Liliane Lemos Santana Barreiros  
Coorientador: Patrício Nunes Barreiros

Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Feira de Santana. Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, 2021.

1. Marcadores culturais. 2. Gabriela, cravo e canela (livro). 3. Léxico. 4. Afro-brasileiro. I. Barreiros, Liliane Lemos Santana, orient. II. Barreiros, Patrício Nunes, coorient. III. Universidade Estadual de Feira de Santana. IV. Título.

CDU: 869.0(81)-31:82.03=60

## TERMO DE APROVAÇÃO

DAYANE DE CÁSSIA FERREIRA DA CRUZ SILVA

### MARCADORES CULTURAIS NA TRADUÇÃO DE *GABRIELA, CRAVO E CANELA* PARA A LÍNGUA ESPANHOLA

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos da Universidade Estadual de Feira de Santana, como requisito para obtenção do título de Mestre em Estudos Linguísticos.

Aprovada em 20 de setembro de 2021.

BANCA EXAMINADORA:



---

Prof. Dra. Liliane Lemos Santana Barreiros  
Orientadora (UEFS)



---

Prof. Dr. Patrício Nunes Barreiros  
Co-Orientador (UEFS)



---

Prof. Dr. Gilmei Francisco Fleck  
Avaliador Externo (UNIOESTE)



---

Profa. Dra. Norma Lúcia Fernandes de Almeida  
Avaliador Interno (UEFS)

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente, gostaria de agradecer a Deus, por ter me dado saúde, sabedoria e me dado forças para superar todos os obstáculos ao longo dessa caminhada.

Agradeço a todos de minha família, especialmente a meus avós maternos *in memoriam* Izalmir e Adinalva. A minha mãe, meu pai e meu irmão que sempre me apoiaram, incentivaram e estavam sempre ao meu lado em cada momento de minha vida e nesse momento não poderia ser diferente. O amor, carinho, palavras confortantes, cuidados etc., me fizeram chegar aonde eu cheguei. Sem vocês nada disso seria possível. Muito obrigada!

À Professora Dra. Liliane Lemos Santana Barreiros e ao Professor Dr. Patrício Barreiros, minha orientadora e co-orientador, que ambos, com o seu conhecimento, me guiaram nessa trajetória com calma, paciência, humildade, sempre me passando todas as orientações e ensinamentos necessários. Deixo aqui registrado minha eterna admiração e gratidão. Muito obrigada, sem vocês a realização desta pesquisa não seria possível.

A todos os meus amigos (as) do NeiHD e do grupo de pesquisa Marcadores Culturais, que sempre estiveram me apoiando e compartilhando saberes.

A todos os meus amigos (as) da turma de Mestrado em Estudos Linguísticos da UEFS, pelo compartilhamento de histórias, saberes, discussões, enfim foram tantos acontecimentos nessa caminhada, que só posso agradecer por terem a deixado mais leve e divertida.

A todos os meus amigos (as) que vinheram comigo desde a graduação ou que conheci nessa nova fase de minha vida, queria deixar um agradecimento a Aline Kércia, Aline Freitas, Iago Gusmão, Geovanio Nascimento, Jandira Rocha, Sthepanne Gusmão, pela cumplicidade, companheirismo, e apoio em todos os momentos dessa trajetória tanto acadêmica quanto pessoal.

Assim também deixo meus agradecimentos a todos que fazem parte não somente do corpo docente da UEFS, mas sim a equipe de segurança, a equipe de serviços gerais, jardinagem, informática, rede elétrica, enfim a todos que estavam ali, além de garantir um espaço agradável para a aprendizagem, nos apoiavam e torciam por todos nós.

Deixo aqui registrado um agradecimento especial a Dona Branca, o “coração do prédio da Pós-Graduação”, que além de nos auxiliar em tudo, principalmente em suas receitas de chás quando estávamos doentes, também era nosso ombro-amigo, nossa confidente, sempre nos animando e nos aconselhando.

A todos os Professores da graduação e pós-graduação da UEFS, por compartilharem o seu conhecimento e contribuir não somente para a realização dessa pesquisa, mas em minha

vida tanto pessoal quanto profissional, especialmente à, Denise Pereira, Juliana, Liliâne Barreiros, Norma Lúcia, Patrício Barreiros, Rita Queiroz, Sandro Marengo e Zenaide Carneiro.

Aos programas PIBID, Palle, Portal, UPT, que sempre me auxiliaram em minha trajetória acadêmica.

A todos os meus amigos (as) da graduação que sempre me apoiaram e estiveram comigo, com palavras sábias e encorajadoras me apoiando em todos os momentos necessários, a todos meu muito obrigada!

Por fim, sou grata a todas as pessoas que direta ou indiretamente fizeram parte dessa trajetória e me auxiliaram na construção desse caminho.

Gratidão!

## RESUMO

A presente dissertação tem como finalidade realizar um estudo sobre os Marcadores Culturais no *corpus* paralelo do romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), de Jorge Amado, com sua tradução para a língua espanhola, *Gabriela, clavo y canela* (2007), tendo como recorte para análise o léxico afro-brasileiro do domínio da cultura material da gastronomia. Os marcadores culturais analisados foram cotejados com o auxílio do *software WordSmith Tools 7.0*. A pesquisa tem caráter interdisciplinar, que envolve os estudos do Léxico, da Tradução, da Linguística de *Corpus* e da Literatura. Para a realização desta dissertação, recorreu-se aos conceitos de léxico e de suas áreas de estudo (BARBOSA, 1990; 1995; BIDERMAN, 1998; ISQUERDO, 1996; 1998; 2006; 2007; OLIVEIRA, 1998; 1999; 2000; WELKER, 2004); da Linguística de *Corpus* (BERBER SARDINHA, 2004; 2009; 2012; OTHERO, 2006); das Modalidades de Tradução (AUBERT, 1998; 2006; ZAVAGLIA, 2006); dos Marcadores Culturais (AUBERT, 2003; 2006; REICHMAN; ZAVAGLIA, 2014); e dos Domínios Culturais (NIDA, 1945; AUBERT, 1981; 2006); da ferramenta computacional *WordSmith Tools 7.0* (BERBER SARDINHA, 2004; 2009; 2012), da Ficha Lexicográfica (NASCIMENTO; BARREIROS, P., 2018) e o *Flex* (BARREIROS, L., 2017). Os marcadores culturais apresentados nesta dissertação evidenciam a riqueza vocabular e as características linguísticas regionais trazidas no romance amadiano. Na análise da tradução realizada pelas tradutoras, foi optado pela modalidade tradutória *empréstimo*, e pela estratégia de tradução *estrangeirização*. Com base nas análises e resultados obtidos, almeja-se que esta dissertação possa contribuir para futuras pesquisas nas áreas de estudos lexicais, da tradução e do léxico afro-brasileiro.

**Palavras-chave:** Marcador Cultural; *Gabriela, cravo e canela*; Léxico; Afro-brasileiro.

## ABSTRACT

This dissertation aims to carry out a study about the Cultural Markers, from the parallel corpus of the novel *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]) by Jorge Amado, in Portuguese and its translation into Spanish, *Gabriela, clavo y canela* (2007), using the Afro-Brazilian lexicon in the domain of material culture of gastronomy. The analyzed cultural markers were collated with the aid of the WordSmith Tools 7.0 software. The research has an interdisciplinary character, which involves the study of Lexicon, Translation, Linguistics Corpus and Literature. To carry out this dissertation, we used the concepts of lexicon and its areas of study (BARBOSA, 1990; 1995; BIDERMAN, 1998; ISQUERDO, 1996; 1998; 2006; 2007; OLIVEIRA, 1998; 1999; 2000; WELKER, 2004); Linguistics Corpus (BERBER SARDINHA, 2004; 2009; 2012; OTHERO, 2006); the Modalities of Translation (AUBERT, 1998; 2006; ZAVAGLIA, 2006); the Cultural Markers (AUBERT, 2003; 2006; REICHMAN; ZAVAGLIA, 2014); and the Cultural Domains (NIDA, 1945; AUBERT, 1981; 2006); the computational tool *WordSmith Tools 7.0* (BERBER SARDINHA, 2004; 2009; 2012), the Lexicographical File (NASCIMENTO; BARREIROS, P., 2018) and *Flex* (BARREIROS, L., 2017). The cultural markers presented in this dissertation show the vocabulary richness and regional linguistic characteristics brought about in the Amadean novel. In the analysis of the translation performed by the translators, the loan translation modality and the foreign translation strategy were chosen. Based on the analysis and results obtained, it is hoped that this dissertation can contribute to future research in the areas of lexical studies, translation and the Afro-Brazilian lexicon.

**Keywords:** Cultural Markers; *Gabriela clove and cinnamon*; Glossary; Lexicon; Afro-brasileiro.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 -	Escala de Tradução baseada em Aubert (2006)	37
Figura 02 -	Capa do romance <i>Gabriela, cravo e canela</i> em português e espanhol	49
Figura 03 -	Texto fonte em processo de tratamento	50
Figura 04 -	Texto fonte tratado	50
Figura 05 -	PDF à esquerda, e, à direita, o texto em formato <i>Word</i>	51
Figura 06 -	Texto fonte convertido em <i>txt</i> .	51
Figura 07 -	<i>Aligner: Corpus</i> Paralelo	52
Figura 08 -	<i>WordList</i> do texto fonte em ordem alfabética	53
Figura 09 -	Visualizando o Marcador Cultural no <i>Concord</i>	54
Figura 10 -	Visualizando o Marcador Cultural no <i>Concord</i> de modo mais amplo	54
Figura 11 -	Ficha Lexicográfica utilizada como base para análise dos Marcadores culturais proposta por Nascimento e Barreiros (2018)	56
Figura 12 -	Adaptação da Ficha Lexicográfica de Nascimento e Barreiros (2018) para utilização na pesquisa	57
Figura 13 -	<i>HomePage</i> do <i>FLEx</i>	190
Figura 14 -	Página para <i>download</i> do <i>FLEx</i>	190
Figura 15 -	Criação de pasta para o <i>download</i> do <i>FLEx</i>	191
Figura 16 -	<i>Download</i> do <i>FLEx</i>	191
Figura 17 -	Botão executar	192
Figura 18 -	<i>Install- Next</i> – Instalação em andamento - <i>Finish</i>	192
Figura 19 -	Instalação completa	193
Figura 20 -	Escolha do idioma	193
Figura 21 -	Criar um novo projeto	194
Figura 22 -	Criação de um projeto	194
Figura 23 -	Escolha do idioma para o projeto	195
Figura 24 -	Opções de idiomas	195
Figura 25 -	Escolha do idioma (opcional)	195
Figura 26 -	Projeto criado	196

Figura 27 -	Layout da tela principal do <i>FLEx</i>	197
Figura 28 -	Inserção do <i>corpus</i> da pesquisa no <i>FLEx</i>	198
Figura 29 -	<i>Texts &amp; Words</i>	198
Figura 30 -	Criação das entradas lexicais	199
Figura 31 -	Entrada lexical criada	200
Figura 32 -	Vocabulário de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas	234
Figura 33 -	<i>Layout do site</i>	235
Figura 34 -	Página do site com as informações do romance <i>Gabriela, Cravo e Canela</i>	235
Figura 35 -	Glossário organizado semasiologicamente	236

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01 -	As edições de <i>Gabriela, clavo y canela</i> publicadas entre 1959-2007	29
Quadro 02 -	Domínios Culturais	34
Quadro 03 -	Revisão das Modalidades de Tradução feitas por Aubert (2006)	35
Quadro 04 -	Estratégias de tradução	42
Quadro 05 -	Classificação do tamanho do <i>Corpus</i>	46
Quadro 06 -	Classificação do <i>Corpus</i>	47
Quadro 07 -	Erros ( <i>bugs</i> ) corrigidos	188
Quadro 08 -	Candidatos a marcadores culturais por domínios culturais	237
Quadro 09 -	Lista dos marcadores culturais identificados	239
Quadro 10 -	Lista dos marcadores culturais do domínio da cultura material do léxico gastronômico	241
Quadro 11 -	Lista dos marcadores culturais do léxico afro brasileiro analisados	242

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01 -	Modalidades de Tradução dos 98 Marcadores Culturais analisados nas Fichas Lexicográficas	254
Gráfico 02 -	Modalidades de Tradução dos marcadores culturais analisados	255
Gráfico 03 -	Estratégias de Tradução dos Marcadores Culturais presentes no romance <i>Gabriela, Cravo e Canela</i>	256

## LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABNT	- Associação Brasileira de Normas Técnicas
BA	- Bahia
Cul.	- Cultural
GCC	- Gabriela, cravo e canela
LC	- Língua de Chegada
Loc.	- Locução
LP	- Língua de Partida
MC	- Marcador Cultural
MCs	- Marcadores Culturais
NEIHD	- Núcleo de Estudos Interdisciplinares em Humanidades Digitais
PNL	- Processamento de Linguagem Natural
S. f.	- Substantivo feminino
S. m.	- Substantivo masculino
TF	- Texto Fonte
TM	- Texto Meta
UEFS	- Universidade Estadual de Feira de Santana

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>15</b>
<b>2</b>	<b>JORGE AMADO, EMBAIXADOR CULTURAL DA BAHIA</b>	<b>20</b>
2.1	AS EDIÇÃO DE <i>GABRIELA, CRAVO E CANELA</i> UTILIZADAS NA PESQUISA	24
<b>3</b>	<b>OS ESTUDOS DO LÉXICO E OS MARCADORES CULTURAIS NO ÂMBITO DA TRADUÇÃO</b>	<b>31</b>
3.1	CONTRIBUIÇÕES DA LEXICOLOGIA, DA LEXICOGRAFIA E DA METALEXICOGRAFIA PARA A PESQUISA	31
3.2	MARCADORES CULTURAIS E SEUS DOMÍNIOS	33
3.3	MODALIDADES DE TRADUÇÃO	35
<b>3.3.1</b>	<b>O ato tradutório</b>	<b>39</b>
<b>4</b>	<b>O <i>CORPUS</i> DA PESQUISA E A ORGANIZAÇÃO DO GLOSSÁRIO BILÍNGUE</b>	<b>44</b>
4.1	A PREPARAÇÃO DO <i>CORPUS</i> DA PESQUISA	48
<b>4.1.1</b>	<b><i>WordSmith Tools 7.0</i></b>	<b>52</b>
4.2	AS FICHAS LEXICOGRÁFICAS	55
4.3	ELABORAÇÃO DO GLOSSÁRIO IMPRESSO	188
<b>4.3.1</b>	<b>Glossário impresso</b>	<b>200</b>
4.4	O GLOSSÁRIO <i>ONLINE</i>	234
<b>5</b>	<b>ANÁLISE DOS MARCADORES CULTURAIS NO ROMANCE <i>GABRIELA, CRAVO E CANELA</i></b>	<b>237</b>
5.1	ANÁLISE DO LÉXICO AFRO-BRASILEIRO CULTURALMENTE MARCADO	243
<b>5.1.1</b>	<b>‘Abará’</b>	<b>245</b>
<b>5.1.2</b>	<b>‘Acarajé’</b>	<b>246</b>
<b>5.1.3</b>	<b>‘Caruru’</b>	<b>247</b>
<b>5.1.4</b>	<b>‘Cuscuz’</b>	<b>248</b>

<b>5.1.5</b>	<b>‘Dendê’</b>	249
<b>5.1.6</b>	<b>‘Efó’</b>	249
<b>5.1.7</b>	<b>‘Feijoada’</b>	250
<b>5.1.8</b>	<b>‘Watapá’</b>	251
<b>5.1.9</b>	<b>‘Xinxim’</b>	251
<b>6</b>	<b>CONCLUSÃO</b>	253
	<b>REFERÊNCIAS</b>	257

## 1 INTRODUÇÃO

A presente pesquisa concentra-se no vocabulário culturalmente marcado na tradução (português/espanhol) do romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), de Jorge Amado, publicado em 1958. Esse romance é considerado um divisor de águas na produção literária do escritor baiano mais conhecido no Brasil e no exterior. Em *Gabriela, cravo e canela* (2006), Jorge Amado mudou o tom de sua prosa, deixando de privilegiar temas que problematizavam questões sociais. Nesse romance, ele escreveu uma crônica de costumes, apresentando uma complexa representação de aspectos culturais, sociais e antropológicos do Sul da Bahia.

Em *Gabriela, cravo e canela* (2006) Jorge Amado utiliza-se da riqueza vocabular da Bahia, explorando lexias e expressões relacionadas às práticas sociais ligadas à cultura cacauera e aos tipos sociais que estavam envolvidos na complexa rede econômica das fazendas de cacau e da cidade de Ilhéus, na década de 1920.

De acordo com Aubert (2006), as lexias culturalmente marcadas, presentes em obras literárias, são denominadas de marcadores culturais e apresentam desafios para a tradução, uma vez que o tradutor precisará avaliar, com muita cautela, suas escolhas para atribuir sentidos ao texto na língua meta. Concordamos com Aubert (2006, p. 23), quando ele parte da hipótese de que toda língua e cada ato de fala são portadores de aspectos culturais peculiares, mas existem marcas culturais que darão ensejo a comportamentos tradutórios específicos, diferentes daqueles adotados em segmentos de textos não marcados culturalmente.

O estudo dos marcadores culturais no âmbito da tradução exige uma abordagem metodológica descritiva, contrastiva e analítica, baseada num *corpus* paralelo constituído pelo texto fonte e pelo texto meta. No caso da presente pesquisa, o objetivo foi apresentar um estudo dos marcadores culturais no romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), em sua tradução para a língua espanhola (2007), com vistas à elaboração de fichas lexicográficas e analisar as lexias, relacionadas ao vocabulário afro-brasileiro, em especial ao léxico gastronômico do domínio da cultura material proposto por Aubert (2006).

Esse vocabulário tem uma relevância significativa na construção do texto fonte e sua problematização contribui para compreender não apenas a tradução, mas a força expressiva dessas palavras na composição do texto fonte.

A ficha lexicográfica utilizada para sistematizar os marcadores culturais nessa pesquisa parte de uma abordagem bilíngue para a construção de um produto lexicográfico na direção português-espanhol. Conta-se, quando possível, com a identificação de correspondentes tradutórios e com as diferentes formas de elaborações semióticas dos

marcadores culturais no texto meta. Parte-se da identificação dos marcadores culturais na língua fonte, para compreender como os significados dessas lexias foram tratados pelo tradutor em seu trabalho de significação que passa pela complexidade de outra língua-cultura e pela subjetividade do tradutor.

A ideia de correspondentes tradutórios aqui não está relacionada à existência de um sentido universal para as palavras, ou à manutenção do sentido de modo unívoco de uma língua para outra, muito pelo contrário, refere-se ao tratamento dado a uma determinada lexia e dos sentidos que residem nela e sua reelaboração no ato tradutório.

O texto traduzido é um novo texto, reestruturado em outra língua-cultura, mediado por um tradutor. No entanto, esse processo de mediação passa por questões subjetivas e simbólicas que podem incorrer em visões distorcidas da cultura do outro. O ato tradutório tem a capacidade de estabelecer uma ponte entre dois contextos culturais, podendo criar ou reforçar esterótipos acerca de temas e de aspectos culturais, além de distorcer a realidade por meio de informações parciais e equivocadas.

Cláudia Zavaglia (2016) trata da problemática da noção de equivalência nos estudos da tradução e no âmbito da lexicografia bilíngue. Segundo Zavaglia (2016, p. 81), “[...] o lexicógrafo não pode prescindir dos equivalentes, pois sem eles o seu trabalho não se concretiza”, porém ela prefere utilizar o termo “[...] correspondentes tradutórios, uma vez que toda a discussão em torno dessa problemática nos Estudos da Tradução [...] não pode e não deve ser negligenciada pelos estudos do léxico”.

De fato, ao manusear os dicionários bilíngues, nota-se que sua estrutura parte da relação bionívoca entre uma lexia e seu correspondente mais comum na língua direcionada. No entanto, na presente pesquisa, a relação de correspondência que se estabelece na ficha lexicográfica abarca dimensões culturais evidenciadas por meio das abonações, sempre apresentadas em paralelo.

De um modo geral, as obras de Jorge Amado estão comprometidas com uma visão profunda de Brasil e abordam questões culturais de comunidades e grupos étnicos específicos que exigem o uso de um vocabulário culturalmente marcado. Portanto, traduzir essas obras não é uma tarefa fácil, até mesmo para os tradutores mais experientes, pois o autor traz em sua obra uma representação cultural muito peculiar, e é nessa identidade cultural que o tradutor precisa se basear para dar sentido ao texto.

O léxico tem a capacidade de registrar os usos sociais da língua, deixando evidentes aspectos culturais relacionados a grupos sociais geograficamente situados e que partilham valores e crenças. Segundo Oliveira e Isquierdo (1998), o léxico de uma língua tem estreita

relação com a sócio-história e a cultura da comunidade. É através dele que se evidenciam os valores, as crenças, os hábitos e os costumes. Nesse sentido, o romance *Gabriela, cravo e canela* (2006[1958]) contém lexias que carregam marcas de uma identidade cultural, as quais se integram ao inventário lexical da língua e identificam uma determinada região e cultura.

A tradução do romance utilizada para o presente estudo foi realizada por Rosa Corgatelli e Cristina Barros e publicada na Argentina, pela editora Alianza Editorial, em 2007. A primeira tradução da obra foi realizada por Haydée Jofre Barroso, em Buenos Aires, no ano de 1959, e até 1988 para países latino-americanos e Espanha. Em 1990, foi lançada uma edição traduzida por Fernando Rodríguez no México. Contudo, no mesmo ano, foi lançada uma edição do romance traduzida por Haydée Jofre Barroso. De 2002 a 2005, o romance teve um novo tradutor, o Dante Hermo. Posteriormente, de 2007 até os dias atuais, assumiram o trabalho as tradutoras argentinas Rosa Corgatelli e Cristina Barros.

Em 2018, realizamos um estudo dos marcadores culturais do domínio material relacionado à gastronomia, a partir das lexias do glossário da obra traduzida para o espanhol (SILVA, 2018). Nesse estudo foram inventariados 31 marcadores culturais, organizados em fichas. Dando continuidade à pesquisa, ampliamos o estudo nesta dissertação para os marcadores culturais dos quatro domínios propostos por Aubert (1998) e relacionados à cultura afro-brasileira, resultando na elaboração de 133 fichas lexicográficas, na análise das lexias de maior ocorrência em cada domínio cultural e na elaboração dos verbetes do Dicionário Bilíngue de Marcadores Culturais, relacionados à obra *Gabriela, cravo e canela* (2021) disponível no seguinte endereço: <https://dicionariodemarcadoresculturais.wordpress.com/gabriela-cravo-e-canela/>.

Esta dissertação está relacionada ao Projeto de Pesquisa “Estudo de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas: banco de dados e construção de um dicionário online multilíngue”, que visa ao estudo dos marcadores culturais traduzidos em diversas obras da literatura brasileira. O projeto tem um caráter interdisciplinar, envolvendo os estudos do Léxico, da Tradução, da Linguística de *Corpus* e da Literatura.

Estudos realizados acerca dos marcadores culturais em obras de Jorge Amado também foram fundamentais para o norteamento da dissertação aqui apresentada. Foram mapeadas pesquisas na área, constatando-se que há vários trabalhos de mestrado e de doutorado realizados sobre as obras amadianas traduzidas, porém a maioria para a língua inglesa e francesa. Poucas pesquisas foram encontradas em língua espanhola, sendo algumas delas realizadas na PPGEL/UEFS, por Santana (2019) e Bento (2021), integrantes do grupo de pesquisa citado anteriormente. Alguns textos foram de suma importância para embasamento e

reflexão acerca do tema aqui estudado, tais como: Barreiros e Nascimento (2018), Nascimento (2018), Santos (2018), Silva (2018), Costa (2019) e Santana (2019).

A presente dissertação parte de um estudo lexicológico da obra, identificando o vocabulário culturalmente marcado e o tratamento dado a essas lexias pelos tradutores, para, em seguida, alimentar um banco de dados cuja finalidade é gerar um dicionário online multilíngue, contribuindo para os estudos lexicográficos e tradutológicos. O projeto é desenvolvido na Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), junto ao Núcleo de Estudos Interdisciplinares em Humanidades Digitais (NEIHD). O estudo bibliográfico foi imprescindível para dimensionar questões conceituais de lexicologia e de lexicografia, das fichas lexicográficas, dos Domínios Culturais, dos Marcadores Culturais, das Modalidades de Tradução, da Linguística de *Corpus* e das ferramentas computacionais para identificação e análise dos marcadores culturais, o *Fieldworks Language Explorer – FLEx* e o *WordSmith Tools 7.0*.

A presente dissertação está dividida em sete seções. A primeira seção é apresentado o tema, os objetivos, a metodologia e a contribuição da pesquisa realizada. Na segunda seção, são abordados os aspectos da vida e da obra do escritor e sua vinculação a temas relacionados à Bahia, dando especial atenção ao romance *Gabriela, cravo e canela* (2006[1958]) e sua tradução publicada em língua espanhola (2007).

Na terceira e na quarta seção, apresentam-se os conceitos e o caminho seguidos para realização da pesquisa. Nessas seções, enfatizam-se os conceitos de léxico e de suas áreas de estudo (BARBOSA, 1990; 1995; BIDERMAN, 1998; ISQUERDO, 1996; 1998; 2006; 2007; OLIVEIRA, 1998; 1999; 2000; WELKER, 2004;); da Linguística de *Corpus* (BERBER SARDINHA, 2004; 2009; 2012; OTHERO, 2006); das Modalidades de Tradução (AUBERT, 1998; 2006; ZAVAGLIA, 2006); dos Marcadores Culturais (AUBERT, 2003; 2006; REICHMAN; ZAVAGLIA, 2014); e dos Domínios Culturais (NIDA, 1945; AUBERT, 1981; 2006); e a ferramenta computacional *WordSmith Tools 7.0* (BERBER SARDINHA, 2004; 2009; 2012; NASCIMENTO; BARREIROS, 2018), e para construção do glossário a ferramenta computacional *Flex* (L. BARREIROS, 2017).

Na quinta seção, são apresentados os marcadores culturais identificados e analisados, apontando sua ocorrência e modalidade de tradução. Esses dados foram obtidos a partir da análise feita pela Ficha Lexicográfica, elaborada por Nascimento e Barreiros (2018).

Na sexta seção, é apresentado o glossário elaborado a partir dos Marcadores Culturais do Domínio da Cultura Material do léxico gastronômico identificados na análise. Por fim, na

última seção, são apresentados os resultados obtidos, bem como a contribuição da pesquisa para a área de estudo.

## 2 JORGE AMADO, EMBAIXADOR CULTURAL DA BAHIA

Jorge Amado é considerado o principal representante da cultura baiana no âmbito da literatura. Por meio de suas obras, as singularidades da cultura da Bahia foram difundidas no Brasil e em vários países. A diversidade cultural da cidade de Salvador foi representada nas obras amadianas de modo singular, assim como o Recôncavo, o Sul e o Sertão da Bahia também foram contemplados em sua pluralidade étnica, religiosa, linguística e social. Não existe uma identidade para o povo baiano nos romances amadianos, mas uma mescla de identidades, de grupos sociais e de culturas.

Os personagens dos romances de Jorge Amado são inspirados em pessoas que vivem nas ruas, trabalham em bares, em restaurantes, nas roças de cacau, em cargos públicos. São bêbados, boêmios, prostitutas, mulatas, mães de santos, fazendeiros de cacau, políticos etc. Esses tipos sociais ganham vida em suas obras, representando a diferença social e a desigualdade existente na população brasileira, principalmente na Bahia.

Jorge Amado está entre os escritores brasileiros mais traduzidos e figura entre os representantes da literatura brasileira no exterior que conta com recepção crítica em diversas Universidades estrangeiras. No Brasil, sua popularidade é inquestionável, seus romances foram adaptados para telenovelas, minisséries e filmes que contaram com grande audiência e identificação por parte da população. Do ponto de vista da crítica literária, Jorge Amado despertou elogios e ataques por parte de diversos críticos conhecidos no Brasil, polemizando os bastidores da academia. A obra de Jorge Amado tem um lugar de destaque no cenário literário Brasileiro e latino-americano.

Jorge Amado foi um leitor compulsivo da literatura produzida na América Latina e manteve amizade com diversos escritores de países hispânicos, principalmente aqueles que se identificavam com as ideias do partido comunista. Essa influência é notável em alguns romances como, por exemplo, *Dona Flor e seus dois maridos* (1966) e *O sumiço da santa, uma história de feitiçaria* (1988), que abordam o realismo mágico recorrente no contexto literário da Hispano-américa.

Na Argentina, a literatura brasileira tem despertado especial interesse desde a década de 1930. Em 1935, uma importante editora argentina ligada à esquerda, a Editora Claridad, publicou *Cacau* (1933), na “Colección Claridad: Grandes Novelas Sociales”, começando a difusão das obras de Jorge Amado na Argentina e em outros países hispano-americanos.

Em 1936, foi estabelecido um acordo bilateral que culminou com o projeto “Biblioteca de Autores Brasileños Traducidos al Castellano”, formalizado por um decreto publicado em

16 de julho de 1936, com o objetivo de “*difundir el conocimiento de obras sintéticas para estrechar las relaciones amistosas intelectuales entre escritores y profesores de Brasil y Argentina*”<sup>1</sup> (PASERO, 2019, p. 527). Esse acordo bilateral entre Brasil e Argentina possibilitou a publicação de oito obras de cunho histórico de diferentes autores e que poderiam ser utilizadas para a difusão da literatura portuguesa no país vizinho: *Historia de la Civilización Brasileña* (1937), de Pedro Calmon; *Evolución del Pueblo Brasileño* (1937), de Oliveira Vianna; *Los sertones* (1951), de Euclides da Cunha; *El Emperador D. Pedro II* (1938), de Alfonso Celso; *Conferencias y discursos* (1911), de Ruy Barbosa; *Mis memorias de los otros* (1940), de Rodrigo Octavio; *Casa-grande y senzala* (1933), de Gilberto Freyre; *Pequeña historia de la literatura brasileña* (1919), de Ronald de Carvalho. Naturalmente, Jorge Amado não se enquadrava no perfil desse projeto.

Em 1937, a Editora Claridad criou o projeto “Biblioteca de Novelistas Brasileños”, que traduziu romances de temática social e regionalista, de autores como Jorge Amado, Lúcio Cardoso e Rachel de Queiróz, entre outros, sob a direção de Bajamín de Garay (VALLE, 2013).

Em 1940, Jorge Amado traduziu o romance *Doña Bárbara* (1929), do escritor venezolano Rómulo Gallegos e coordenou um projeto de publicação de obras de escritores hispano-americanos no Brasil. Coincidência ou não, Jorge Amado escreveu obras regionalistas com mulheres fortes como protagonistas ou problematizou questões relacionadas ao lugar das mulheres na sociedade. Assim como a emblemática Doña Bárbara, de Rómulo Gallegos, Tereza Batista, Tieta, Dona Flor e Gabriela, dentre outras personagens, questionam o paradigma vigente e são exemplos de emancipação feminina.

Ao abordar a tradução das obras de Jorge Amado na Espanha, Antônio Mauro (2010) comenta que, na década de 1960, alguns críticos consideraram o escritor brasileiro como um representante do *boom* latino-americano e seu nome figurava junto ao de García Márquez, Vargas Llosa, Carpentier, Rulfo e Onetti. Segundo Mauro (2010), Jorge Amado parecia tão hispano-americano como qualquer um daqueles escritores, especialmente pela temática e estilo de seus livros, surgindo o interesse de editores em traduzir as suas obras para o público espanhol.

Basílio Losada Castro foi o primeiro tradutor de Jorge Amado na Espanha e em entrevista concedida a Cristina Queiroz (CASTRO, 2019, s.p) disse que: “Nos anos 1960, a literatura Brasileira era desconhecida na Espanha. [...] No caso de Jorge Amado, eu escutava

---

<sup>1</sup> Nossa tradução: difundir o conhecimento de obras sintéticas para fortalecer relações intelectuais amigáveis entre escritores e professores do Brasil e da Argentina.

que seu nome parecia o de um autor castelhano de menor importância”. Isso reforça a ideia de que existia alguma aproximação da obra de Jorge Amado com a dos escritores do *boom* hispano-americano.

A produção literária de Jorge Amado teve duas fases que merecem destaque. A primeira delas foi iniciada com o romance *O país do carnaval* (1931), que é caracterizado pelo forte conteúdo político, pelas denúncias das injustiças cometidas contra as classes sociais mais baixas. Essa primeira fase de Jorge Amado tem um esquematismo psicológico, colocando como heróis marginais, operários, meninos abandonados, moradores de rua, prostitutas e marinheiros, e, como vilões, a burguesia, os fazendeiros etc.

Já sua segunda fase foi iniciada com o romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), rompendo com o stalinismo e o esquematismo psicológico, e os personagens não seguem regras severas com base em suas condutas sociais.

O romance foi o primeiro livro publicado pelo escritor depois que rompeu com o partido comunista e redirecionou seus interesses para as temáticas do cotidiano, sem um viés, deliberadamente, combativo. Segundo Ívia Alves (2016), a divisão da obra de Jorge Amado em duas fases advém de uma certa desconfiança oriunda dos julgamentos das críticas contundentes que “[...] continuavam os discursos historiográficos mais recentes” (ALVES, 2016, p. 103). Não sem razão, a observação de Alves remete às duras críticas feitas à obra de Jorge Amado por Alfredo Bosi (1994), Antônio Cândido (1992) e Luiz Costa Lima (1986), por exemplo.

Jorge Amado teve várias de suas obras adaptadas para a televisão e para o cinema, com projeções para outros países, difundindo a cultura baiana no exterior. Ao se reinventar como autor, Jorge Amado criou, também, uma das possíveis versões do Brasil. No romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), a diversidade cultural e racial está evidente em vários momentos, desde a constituição da protagonista, Gabriela, retirante nordestina, e seu patrão e amante, o sírio Nacib, até episódios emblemáticos como a organização de uma *pout-pourri* na residência de Dora e Nilo, que contou com quitutes franceses, folguedos do folclore brasileiro e rituais do candomblé. No desenrolar da diegese, Jorge Amado apresenta a cidade de Ilhéus em seus aspectos plurais do ponto de vista étnico, religioso, econômico e social.

Em *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), ficam claros os principais aspectos da formação cultural da região do Sul da Bahia e os conflitos que caracterizam uma sociedade forjada nos interesses dos homens brancos. É nesse ponto que o autor problematiza, de forma bem-humorada, o racismo, a intolerância religiosa, a misoginia e as desigualdades sociais, sem precisar apelar para o panfletário.

*Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), é considerado um romance de costumes, ambientado na cidade de Ilhéus, no Sul da Bahia, na década de 1920. Inicialmente, do relato centra-se nos personagens Mundinho Falcão e Nacib, o primeiro é um jovem empresário do Rio de Janeiro que emigrou para Ilhéus e enriqueceu exportando cacau. Mundinho Falcão é obstinado pelo desenvolvimento da cidade e busca ampliar e modernizar o porto da cidade para expandir o escoamento do cacau, opondo-se aos Bastos, líderes políticos ligados a grupos conservadores.

Em toda a diegese é possível verificar a dicotomia entre sujeitos que representam uma visão tradicional baseada em valores que são questionados, revelando a hipocrisia de uma sociedade que vive de aparências. Nacib, por sua vez, é um sírio, dono do popular bar e restaurante “Vesúvio”, frequentado pelos coronéis, comerciantes e políticos da cidade. A cozinheira do “Vesúvio” deixou o posto de trabalho e Nacib precisava encontrar uma substituta com urgência para atender às demandas do restaurante. Nessa busca, ele encontrou Gabriela no mercado de escravos, onde se encontravam retirantes que chegaram a Ilhéus em busca de trabalho. Nacib encontra Gabriela moribunda e não lhe causou boa impressão, mesmo assim a contratou para fazer uma experiência. Ela logo se revelou competente cozinheira e uma mulher exuberante. A beleza e a ingenuidade de Gabriela despertavam o interesse dos homens que frequentavam o “Vesúvio”.

A relação amorosa entre Gabriela e Nacib transcorre em meio a muitos acontecimentos na cidade de Ilhéus. As questões políticas e a vida amorosa dos coronéis e dos homens de poder, correspondem a um capítulo à parte. Intrigas amorosas, traições e assassinatos revelam como a sociedade da época construía suas relações entre homens poderosos, senhoras recatadas e religiosas, prostitutas e amantes. Jorge Amado constrói um panorama sociológico dessa época de forma pormenorizado de forma bem-humorada.

Gabriela casa-se com Nacib, mas dá-se conta de que precisaria construir uma identidade de mulher casada, que não podia mais andar descalça, gargalhar ou correr pelas ruas como uma criança. Após vários episódios que envolvia o desenvolvimento da cidade de Ilhéus e os incontáveis escândalos envolvendo traições e casamentos arranjados, Gabriela trai Nacib com o seu sócio, Tônico. Isso resulta na anulação do casamento e Gabriela volta a ser livre e alegre como antes, continua como cozinheira do novo restaurante de Nacib e passa a ser sua amante.

Jorge Amado constrói uma narrativa divertida e trata temas complexos com uma leveza que envolve o leitor. As peripécias de Gabriela, a forma caricata como constrói personagens como o “bacharéis” Agileu Palmeiras, formado em letras e direito, as velhas

senhoras que lutam para preservar os “bons costumes”, as prostitutas e Maria Machado, cafetina e dona do bordel Bataclã, são exemplos clássicos de personagens que cativaram o público, especialmente nas adaptações televisivas.

A adaptação de *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), foi ao ar pela Rede Globo de Televisão em 1975. Foi a primeira novela a investir na sensualidade na teledramaturgia brasileira. Em plena Ditadura Militar, a novela fez duras críticas ao autoritarismo político e à hipocrisia de uma sociedade marcada pelo machismo e pelos discursos sustentados numa falsa moral cristã. A liberdade sexual da mulher ganha contornos sensuais por meio da personagem Gabriela, interpretada por Sônia Braga. Em 1961, a TV Tupi promove uma adaptação de *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), feita por Antônio Bulhões de Carvalho, mas a telenovela não fez sucesso.

O sucesso da adaptação de *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), foi imediato e outras obras do escritor foram sendo, sucessivamente, adaptadas para telenovelas e minisséries da Rede Globo. As telenovelas veicularam em diversos países da América Latina, com imenso sucesso de audiência. A popularidade de Jorge Amado no exterior é indiscutível. O romance *Dona Flor e seus dois maridos* (1966), por exemplo, foi adaptado para uma telenovela no México, em 2019.

A adaptação de obras de Jorge Amado para o cinema é um capítulo à parte, rendeu prêmios e foi um sucesso de bilheteria, com grande projeção nacional e internacional. O sucesso de audiência das telenovelas e dos filmes projeta-se para as obras impressas que vendem milhões de exemplares no Brasil e em suas versões traduzidas em vários países. Essa popularidade de Jorge Amado fez com que ele se tornasse o mais popular dos escritores brasileiros.

## 2.1 AS EDIÇÃO DE *GABRIELA, CRAVO E CANELA* UTILIZADAS NA PESQUISA

A seguir, são apresentadas a edição de *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), em língua portuguesa e em língua espanhola (2007) utilizadas na presente pesquisa, com o objetivo de estabelecer um paralelo entre as duas edições.

A edição em Língua Portuguesa escolhida foi a 69ª, publicada em 2006 pela Editora Record (AMADO, 2006 [1958]), porque foi a última edição publicada em vida pelo escritor e passou pelo cotejamento dos textos da 1ª até a 68ª edições e conta com a revisão feita por Paloma Amado Costa e Pedro Costa, sob supervisão de Jorge Amado: Desse modo,

[...] esta edição de *Gabriela, cravo e canela* foi preparada para a Editora Record por Paloma e Pedro Costa, sob a orientação de Jorge Amado, pela confrontação dos textos da 1ª e da 68ª edições; a indicação das modificações e os dicionários de termos próprios estão arquivados na Fundação Casa de Jorge Amado; as ilustrações de Emiliano di Cavalcanti foram preparadas em CorelDrawn 3.0; a composição foi feita em PageMaker 4.0, em tipo Adobe Caslon – normal 10/11,5 e outros – a partir de texto reconhecido por OmniPage Pro, examinado em Word for Windows 2.0; entre 1º de março e 31 de maio de 1993. (AMADO, 2006 [1958], p. 364, grifo nosso).

A edição em questão conta com uma dedicatória intitulada “Testamento de Gabriela”; e um “Texto introdutório”. O “Testamento de Gabriela” é uma dedicatória a pessoas que viviam com Jorge Amado no momento da escrita do romance. A primeira pessoa que Jorge Amado cita na dedicatória é Zélia Gattai, sua esposa que, segundo Jorge Amado, contribuiu com a escrita da obra, auxiliando na datilografia e na revisão do texto. Trata-se de um tributo às mulheres, reconhecendo o inestimável valor de Zélia Gattai e sua presença na vida do escritor. Na dedicatória são citados também Alberto Cavalcanti e Antônio Bulhões, amigos que conviveram com Jorge Amado. Antônio Bulhões, juntamente com Maurício Sherman, adaptou a obra para a novela, que estreou na TV Tupi do Rio de Janeiro.

O “Texto Introdutório” é uma contextualização da obra, com o objetivo de situar os leitores a respeito de alguns personagens, o local, o cenário e o período que se passa o relato. É um convite para adentrar no mundo da Ilhéus de 1920 e conhecer Gabriela, Nacib, João Fulgêncio, Mendonça etc.:

*Essa história de amor – por curiosa coincidência, como diria dona Arminda – começou no mesmo dia claro, de sol primaveril, em que o fazendeiro Jesuíno Mendonça matou, a tiros de revólver, dona Sinhazinha Guedes Mendonça, sua esposa, expoente da sociedade local, morena mais para gorda, muito dada às festas de igreja, e o dr. Osmundo Pimentel, cirurgião-dentista chegado a Ilhéus há poucos meses, moço elegante, tirado a poeta. Pois, naquela manhã, antes da tragédia abalar a cidade, finalmente a velha Filomena cumpriu sua antiga ameaça, abandonara a cozinha do árabe Nacib e partira, pelo trem das oito, para Água Preta, onde prosperava seu filho. (JORGE AMADO, 2006 [1958], introdução).*

A 69ª edição está dividida em duas partes, sendo a primeira intitulada como “Um brasileiro das arábias” e a segunda parte intitulada “Gabriela, cravo e canela”, com os seguintes subtítulos:

#### PRIMEIRA PARTE

#### AVENTURAS & DESVENTURAS DE UM BOM BRASILEIRO

(NASCIDO NA SÍRIA)  
 NA CIDADE DE ILHÉUS,  
 EM 1925,  
 QUANDO FLORESCIA O CACAU & IMPERAVA O PROGRESSO  
 COM  
 AMORES, ASSASSINATOS, BANQUETES, PRESÉPIOS,  
 HISTÓRIAS VARIADAS PARA TODOS OS GOSTOS,  
 UM REMOTO PASSADO GLORIOSO  
 DE NOBRES SOBERBOS & SALAFRÁRIOS,  
 UM RECENTE PASSADO  
 DE FAZENDEIROS RICOS & AFAMADOS JAGUNÇOS,  
 COM  
 SOLIDÃO & SUSPIROS, DESEJO, VINGANÇA, ÓDIO,  
 COM  
 CHUVAS ESOL  
 &  
 COM  
 LUAR, LEIS INFLEXÍVEIS, MANOBRAS POLÍTICAS,  
 O APAIXONANTE CASO DA BARRA,  
 COM  
 PRESTIDIGITADOR, DANÇARINA, MILAGRE  
 &  
 OUTRAS MÁGICAS  
 OU  
**UM BRASILEIRO DAS ARÁBIAS**  
*PRIMEIRA PARTE*

AVENTURAS & DESVENTURAS DE UM BOM BRASILEIRO  
 (NASCIDO NA SÍRIA)  
 NA CIDADE DE ILHÉUS,  
 EM 1925,  
 QUANDO FLORESCIA O CACAU & IMPERAVA O PROGRESSO  
 COM  
 AMORES, ASSASSINATOS, BANQUETES, PRESÉPIOS,  
 HISTÓRIAS VARIADAS PARA TODOS OS GOSTOS,  
 UM REMOTO PASSADO GLORIOSO  
 DE NOBRES SOBERBOS & SALAFRÁRIOS,  
 UM RECENTE PASSADO  
 DE FAZENDEIROS RICOS & AFAMADOS JAGUNÇOS,  
 COM  
 SOLIDÃO & SUSPIROS, DESEJO, VINGANÇA, ÓDIO,  
 COM  
 CHUVAS ESOL  
 &  
 COM  
 LUAR, LEIS INFLEXÍVEIS, MANOBRAS POLÍTICAS,  
 O APAIXONANTE CASO DA BARRA,  
 COM  
 PRESTIDIGITADOR, DANÇARINA, MILAGRE  
 &  
 OUTRAS MÁGICAS  
 OU  
**UM BRASILEIRO DAS ARÁBIAS** (AMADO, 2006, p. 1; 147).

A edição em língua espanhola, *Gabriela, clavo y canela*, foi publicada na Argentina, pela Editora Alianza, em 2007, e traduzida pelas argentinas Rosa Corgatelli e Cristina Barros. O romance em língua espanhola contém quase a mesma estrutura do livro em língua portuguesa, a distinção entre elas é, primeiramente, a “Nota del editor”, feita pelas tradutoras, informando ao leitor de língua espanhola que o romance contém algumas lexias próprias do léxico sociocultural do Brasil:

*NOTA DEL EDITOR*

*Esta novela contiene varios nombres de personajes, animales, plantas, comidas, etc., muy conocidos en Brasil, pues forman parte de su acervo sociocultural, pero con los cuales el público de habla castellana quizá no esté tan familiarizado. Por eso se ha compuesto, a manera de guía y para mejor comprensión de la obra, un glosario que los lectores interesados podrán encontrar al final del libro<sup>2</sup>. (AMADO, 2007, p. s/n)<sup>3</sup>.*

A segunda distinção é referente ao glossário que, no romance de língua espanhola, foi inserido no final da obra traduzida, contendo 96 verbetes.

Cada verbete é estruturado da seguinte maneira: primeiro, a entrada lexical, escrita em língua portuguesa, com destaque em itálico, a letra inicial maiúscula e as demais minúsculas, como, por exemplo, *Abará*. A entrada lexical é separada da definição em língua espanhola feita pelas tradutoras por dois pontos (:). Todo o corpo do texto é justificado, como mostra a seguir:

GLOSARIO

**ABARÁ:** Especie de croqueta hecha con porotos (*feijão*) cocidos y pisados, adobada con camarón, pimienta, cebolla y aceite de *dendê*, cocida a baño de María, envuelta en hojas de banano.

**ACARAJÉ:** Especie de croqueta hecha con masa de *feijão-fradinho* (poroto amarillento, con una línea blanca y otra oscura) cocido y pisado, frita en aceite de *dendê*, que se sirve con salsa picante, cebolla y camarón. Muy vendido en puestos callejeros de Bahía, es considerado uno de los platos tradicionales de la cocina bahiana.

**AIPIM:** Tipo de mandioca, de sabor dulzón.

**ALAGOANO/A:** Pertenciente o relativo a Alagoas (capital: Maceió), pequeño estado del nordeste de Brasil, ubicado entre los de Pernambuco y Sergipe, y limítrofe con el de Bahía al sudoeste. Como este gentilicio no tiene equivalente en español, se ha optado por emplear el término brasileño.

<sup>2</sup> Tradução nossa: NOTA DO EDITOR: Este romance contém vários nomes de personagens, animais, plantas, alimentos, etc., bem conhecidos no Brasil por fazerem parte de seu patrimônio sociocultural, mas com os quais o público de língua espanhola pode não estar tão familiarizado. Por esse motivo, foi elaborado um glossário, a título de guia e para uma melhor compreensão da obra, que os leitores interessados podem encontrar no final do livro.

<sup>3</sup> Não tem numeração de página nesta parte do romance *Gabriela, cravo e canela*.

ATABAQUE: Tambor de guerra de origen africano, hecho con un cuero de animal estirado sobre un solo lado de un tocón de madera o un tronco hueco, que se toca con las manos. Utilizado para marcar el ritmo de las danzas religiosas, es un instrumento de primordial importancia en las ceremonias y ritos del *canbomblé*.

BARAÚNA: Árbol de la familia de las anacardiáceas (*Schinopsis brasiliensis*), muy común en la *caatinga*, donde alcanza hasta doce metros de altura. De hojas aromáticas, ramas espinosas y flores blancas muy pequeñas.

BEIJÚ: Especie de tortilla elaborada con pasta de mandioca o tapioca, de la cual hay numerosas variedades.

BERIMBAU: Instrumento de percusión de origen africano, con el que se acompaña la capoeira. Se compone de una vara de madera tensada por un alambre, que tiene como caja de resonancia una calabaza cortada ubicada en un extremo. El sonido se obtiene percutiendo con una varita sobre el alambre, que el ejecutante sujeta con una mano en la que también sostiene una pequeña cesta de mimbre con semillas secas (*caxixi*), mientras desliza con la otra mano una moneda, para lograr diferentes sonidos. (AMADO, 2007, p. 449).

Assim, todas as lexias que constam no glossário, quando ocorrem no corpo do texto meta, são apresentadas em língua portuguesa e em itálico, como mostra o trecho a seguir:

*Mandó pintar todo, hacer nuevas mesas, sillas, llevó tableros de damas y **gamão**, vendió el billar a un bar de Macuco, construyó un reservado en el fondo para jugar al póquer. Buen surtido de bebidas, helados para las familias que paseaban a la tarde por la nueva avenida de la playa y a la salida de los cines, y, en particular, los bocadillos dulces y salados para las horas del aperitivo. Un detalle aparentemente sin importancia: los **acarajés**, los **abarás**, las croquetitas de mandioca y **puba**, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgêncio<sup>4</sup>. (AMADO, 2007, p. 65).*

*Gabriela, cravo e canela* ([1958] 2006) é o romance com o maior número de traduções entre as obras de Jorge Amado. Foram catalogadas, até o momento, 27 edições, publicadas até o ano de 2007, apenas em língua espanhola, como é demonstrado no quadro 01, a seguir:

---

<sup>4</sup> Fragmento no original de Jorge Amado: Mandou pintar tudo de novo, fazer novas mesas, cadeiras, trouxe tabuleiros de damas e gamão, vendeu o bilhar para um bar de Macuco, construiu um reservado nos fundos para o jogo de pôquer. Variado sortimento de bebidas, sorvete para as famílias na hora dos passeios à tarde pela nova avenida da praia e na saída dos cinemas, e, mais que tudo, os salgadinhos e os doces para as horas do aperitivo. Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de rui mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio. (AMADO, 2006, p. 43).

Quadro 01 – As edições de *Gabriela, clavel y canela* publicadas entre 1959-2007

1.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Buenos Aires: Futuro, 1959.
2.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. Buenos Aires: Losada, 1969.
3.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 2.ed. Buenos Aires: Losada, 1972.
4.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 3.ed. Buenos Aires: Losada, 1975.
5.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 4.ed. Buenos Aires: Losada, 1976.
6.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 5.ed. Buenos Aires: Losada, 1977.
7.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 6.ed. Buenos Aires: Losada, 1978.
8.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 7.ed. Buenos Aires: Losada, 1979.
9.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 9. ed. Buenos Aires: Losada, 1981.
10.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 10.ed. Buenos Aires: Losada, 1984.
11.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. 11.ed. Buenos Aires: Losada, 1985.
12.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> . Tradução de Haydée Jofre Barroso. Barcelona: Seix Barral, 1985.
13.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Madrid: Alianza Editorial, 1986.
14.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> . Tradução de Haydée Jofre Barroso. Bogotá: Oveja Negra, 1988, 359p.
15.	<i>Gabriela clavel y canela</i> . Tradução de Fernando Rodríguez. México: Diana Literaria, 1990.
16.	<i>Gabriela clavel y canela</i> . Tradução de Haydée Jofre Barroso. Ilustração Mariana Laín. México: El Mundo, 1990.
17.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Silvio Baldessari. Foto de Alcides Duarte. 12. ed. Buenos Aires: Losada, 1990.
18.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Winslow Hower. Barcelona: Plaza Janes, 1994.
19.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Madri: Alianza, 1994.
20.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> . Tradução de Haydée Jofre Barroso. Madri: Alianza, 1995. 507p. (El Libro de Bolsillo).
21.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> . Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de J&B. Barcelona: Muchnik, 1998.
22.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> . Tradução de Haydée Jofre Barroso. Ilustração Mariana Laín. Madrid: Millenium, 1999.
23.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Dante Hermo. Barcelona: El Aleph, 2002.
24.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Dante Hermo. Barcelona: El Aleph, 2003.
25.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> : crónica de una ciudad del interior. Tradução de Haydée Jofre Barroso. Capa de Alberto Diez. 15.ed. Buenos Aires: Losada, 2004.
26.	<i>Gabriela, clavel y canela</i> . Tradução de Dante Hermo. Capa de Opalworks e GettyImages. 2.ed. Barcelona: El Aleph, 2005.

- |     |  |
|-----|--|
| 27. | <i>Gabriela, clavo y canela, crónica de una ciudad del interior</i> . Tradução de Rosa Corgatelli y Cristina Barros. Argentina: Alianza Editorial, 2007. |
|-----|--|

Fonte: Adaptado pela pesquisadora com base nas informações da Fundação Casa de Jorge Amado (2009, p. 323-326).

Foi feito esse levantamento até 2007, por ser o mesmo ano de publicação da obra em língua espanhola analisada. Assim, constatou-se que a primeira tradução da obra para língua espanhola foi feita em 1959, por Haydée Jofre Barroso.

Nessa primeira edição, o título da obra era *Gabriela, clavel y canela*, mesmo título da segunda edição, publicada em 1969; porém, a partir da terceira edição, publicada em 1972, Haydée Jofre Barroso fez uma mudança no título, de *clavel* para *clavo*. Após essa mudança, o romance ficou com o título de *Gabriela, clavo y canela*.

Essa mudança pode ter ocorrido porque, na língua portuguesa, o **cravo** a que o autor se refere no título do romance é o **cravo-da-índia**, e não a **flor de cravo**. A tradutora Haydée se equivocou, quando traduziu o romance em 1959 e 1969, utilizando a lexia *clavel*, que, na língua espanhola, refere-se a uma flor. Por isso, a partir da terceira edição, ela pode ter trocado o título para *clavo*, que é a equivalente que abarca o significado de cravo ou **cravo-da-índia**.

O romance de Jorge Amado teve uma grande repercursão nacional e internacional, de modo que a editora *Alianza Editorial* – Madri – Espanha fez uma “*Coleção de Bolsillo*”, dedicada às obras de Jorge Amado, contendo a biografia do autor e todas as suas obras em língua espanhola, divulgando-as para todo o mundo.

### 3 OS ESTUDOS DO LÉXICO E OS MARCADORES CULTURAIS NO ÂMBITO DA TRADUÇÃO

Na presente seção discutimos os conceitos que fundamentam o presente estudo. Inicialmente, buscamos conceituar Lexicologia, Lexicografia e Metalexicografia, associando tais conceitos ao que está sendo proposto na presente dissertação. Logo após, discorreremos sobre ‘dicionário’, ‘vocabulário’, ‘glossário’, ‘lexia’, ‘palavra’ e ‘vocábulo’. Na sequência, apresentamos uma discussão sobre os marcadores culturais, seus domínios culturais e as modalidades de tradução, juntamente com as estratégias tradutórias.

#### 3.1 CONTRIBUIÇÕES DA LEXICOLOGIA, DA LEXICOGRAFIA E DA METALEXICOGRAFIA PARA A PESQUISA

Classificar obras lexicográficas é uma tarefa muito complexa, o que fica mais evidente ao se comparar as definições usuais para ‘dicionário’, ‘vocabulário’ e ‘glossário’. Primeiramente, Barbosa (2001, p. 35) define ‘dicionário’ como uma reunião do “universo dos lexemas, apresentando, para cada um deles, os vocábulos que representam suas diferentes acepções”; em seguida, ‘vocabulário’ como “[...] vocábulos representativos de uma norma linguística, inclusive as das línguas de especialidade” (BARBOSA, 2001, p. 33) e glossário como uma obra lexicográfica que apresenta “[...] unidades lexicais extraídas de um único texto manifestado e definidas em suas significações específicas, correspondentes a cada palavra-ocorrência, no mais alto nível de densidade sêmica [...]” (BARBOSA, 2001, p. 35).

Zavaglia (2012, p. 238, grifo da autora), por sua vez, define dicionário como uma “[...] obra lexicográfica que apresenta uma relação de unidades lexicais organizadas e classificadas **antonímica**: quando faz uso de unidade segundo critérios e princípios definidos, dependendo do seu objetivo ou escopo de criação e/ou uso”; o vocabulário é um “[...] conjunto das palavras de uma língua. Nesse sentido, entende-se um vocabulário como: (i) o conjunto das palavras de certa época de uma língua [...]” (ZAVAGLIA, 2012, p. 238); e um glossário seria “[...] lista de palavras que serve a explicar ou explicitar o significado de outras palavras, cuja significação é de difícil compreensão, quando localizado ao final de um texto ou livro, figurando como apêndice, em uma ou mais línguas.” (ZAVAGLIA, 2012, p. 237). Já para Biderman (1984, p. 139), 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. Modernamente são comuns os glossários de linguagem técnica.”

A partir dos conceitos aqui apresentados, nota-se que não se deve confundir dicionário, vocabulário e glossário, pois cada um cumpre uma função distinta para os estudos lexicográficos; o dicionário, por exemplo, já nasce ultrapassado, mas é uma riquíssima fonte de conhecimento e estudo, tendo um *status* perante a sociedade. Assim, Barbosa (2001) distingue ‘glossário’ de ‘vocabulário’ com base no critério qualitativo-quantitativo – para o glossário, tem-se um determinado texto no qual aparece um conjunto de ocorrências, enquanto no vocabulário tem-se um universo de discurso com acepções restritas para um conjunto de vocabulários ali manifestados.

Outro ponto importante a ser esclarecido para a pesquisa são as definições de ‘palavra’, ‘lexia’ e ‘vocábulo’. O termo ‘palavra’, no âmbito das ciências da linguagem, está associado a diversas abordagens e, muitas vezes, adota um caráter genérico, mas na área dos estudos do léxico existem diferenças substanciais entre os termos ‘palavra’, ‘lexia’ e ‘vocábulo’.

Abbade (2012, p. 145), após revisar o ponto de vista de diversos teóricos, afirma que ‘palavra’ é um “[...] termo genérico, tradicionalmente utilizado na língua, fazendo parte do vocabulário de todos os falantes, é uma unidade significativa que abrange as diversas significações do conteúdo linguístico”. Welker (2004, p. 102) também corrobora essa definição, ao afirmar que ‘palavra’ é “[...] uma letra ou um conjunto de signos lingüísticos entre espaços.”

De acordo com Biderman (1998, p. 88), “é a partir da palavra que as entidades da realidade podem ser nomeadas e identificadas. A denominação dessas realidades cria um universo significativo revelado pela linguagem.” No âmbito dos estudos do léxico, ‘palavra’ é um termo genérico para se referir às unidades da língua que são perceptíveis nos diversos contextos de uso. Biderman (1978, p. 104) delimita três critérios para definir ‘palavra’: o fonológico (sequência fônica que constitui sua emissão completa); o gramatical (morfossintático); e o semântico, que auxilia na identificação da unidade lexical do discurso. Vale destacar que, para determinar as unidades lexicais em um discurso, o linguista deverá trabalhar, simultaneamente, com os três critérios anteriormente citados.

Outro ponto a ser considerado e conceitualizado é a definição de ‘vocábulo’. Segundo Abbade (2012, p. 146, grifo da autora), ‘vocábulo’ é uma “[...] palavra considerada apenas quanto à forma, independentemente da significação que nela se encerra, ainda que, na língua corrente, ‘vocábulo’ e ‘palavra’ sejam tomados como sinônimos”.

É muito comum que ‘palavra’ e ‘vocábulos’ sejam referidos como sinônimos, assim, para evitar ambiguidades, utiliza-se o termo ‘lexia’, que se realiza no discurso e se opõe ao

lexema. Segundo Abbade (2012, p. 145), a ‘lexia’, “[...] diferente da palavra, é a unidade significativa do léxico de uma língua, ou seja, é uma palavra que tenha significação lexical.” Para Biderman (1978), lexia é uma unidade do léxico que se manifesta nos discursos por formas fixas ou variáveis, podendo ser classificada em simples, composta e complexa.

As lexias simples são as que apresentam unidades grafadas por um único segmento, apresentando uma sequência ininterrupta de letras (BIDERMAN, 1978). Já a lexia composta possui termos compostos de lexias simples, devendo ser considerado o critério da integração semântica. Por último, a lexia complexa é uma sequência lexical em diversos graus; assim, os elementos que integram essa lexia não podem ser separados sem que se tenha um prejuízo semântico.

Diante dos conceitos apresentados, entende-se que o produto desta dissertação é um glossário, resultante de um estudo lexicológico de um texto – o romance *Gabriela, cravo e canela* – no qual serão apresentadas as unidades lexicais culturalmente marcadas, definidas a partir de suas significações específicas.

### 3.2 MARCADORES CULTURAIS E SEUS DOMÍNIOS

Com base nos estudos feitos até o momento, compreende-se que o léxico tem suas marcas culturais dentro de uma língua. 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).

Ao levar em consideração a dificuldade apresentada na tradução do vocabulário culturalmente marcado, um dos pontos que norteia esta pesquisa é: os Domínios Culturais propostos por Eugene Nida (1945). Em *Linguistics and Ethnology in Translation Problems*, Nida (1945) traz uma discussão sobre a tradução da bíblia para as línguas indígenas, apresentando cinco Domínios Culturais: (1) cultura ecológica, (2) cultura material, (3) cultura social, (4) cultura religiosa e (5) cultura linguística.

Anos depois, esses Domínios Culturais foram revisados por Aubert (1981; 2006) e classificados em: (1) Domínio da Cultura Ecológica; (2) Domínio da Cultura Material; (3) Domínio da Cultura Social; e (4) Domínio da Cultura Ideológica. Nessa reformulação feita por Aubert (1981; 2006), o Domínio da Cultura Religiosa passou a fazer parte do Domínio da Cultura Ideológica, já o Domínio da Cultura Linguística foi acoplado ao Domínio da Cultura

Social. Para esta pesquisa, admite-se que essa revisão é a mais adequada, por considerar o fazer tradutório no escopo da investigação.

Assim, Martins e Camargo (2008) rerepresentaram uma reformulação dos Domínios Culturais de Aubert (2006), a qual foi mais objetiva:

Quadro 02 – Domínios Culturais

<p style="text-align: center;"><b>Domínio da Cultura Ecológica</b></p> <p>“[...] 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 que o objeto ou evento que tenha sofrido alteração pela ação voluntária do homem.”</p>	<p style="text-align: center;"><b>Domínio da Cultura Material</b></p> <p>“[...] vocábulo designando objetos criados ou transformados pela mão do homem, ou atividades humanas.”</p>
<p style="text-align: center;"><b>Domínio da Cultura Social</b></p> <p>“[...] 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.”</p>	<p style="text-align: center;"><b>Domínio da Cultura Ideológica</b></p> <p>“[...] 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.”</p>

Fonte: Elaborado pela pesquisadora com base em Martins e Camargo (2008, p. 121).

Assim, para o recorte da pesquisa, buscou-se analisar os Marcadores Culturais dos quatro Domínios Culturais, por três motivos: (i) a importância do léxico afro brasileiro para o desenvolvimento da obra; (ii) a constatação de certas dificuldades na tradução dos Marcadores Culturais para o TM; (iii) a necessidade de realização da pesquisa em tempo hábil.

Com base nos estudos de Aubert (1998; 2006) acerca de Marcador Cultural, constatou-se que o autor considera os Domínios Culturais como marcas multiculturais e os iguala aos Marcadores Culturais. Segundo Aubert (2006), todo texto traz em si marcas culturais peculiares relacionadas a fatores geográficos, crenças, valores, manifestações culturais, hábitos, etc. Assim, os MCs integram e articulam comportamentos de grupos sociais, constituindo-se instrumentos capazes de fazer refletir sobre a língua de origem e sua tradução para outros contextos linguísticos, o que, segundo Corrêa (1998), são fatores que diferenciam cada um dos povos entre si.

Contudo, com base nos estudos de Reichman e Zavaglia (2014), no artigo “A tradução

juramentada de documentos escolares (português, francês, alemão)”, constatou-se que as autoras distinguem Marca e Marcador Cultural. Para elas, Marcas Culturais são as “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” (REICHMAN; ZAVAGLIA, 2014, p. 52), enquanto Marcadores Culturais são “objetos textuais que representam essas relações, como o gênero textual brasileiro histórico escolar ou a terminologia desse gênero.” (REICHMAN; ZAVAGLIA, 2014, p. 52). Com isso, para esta pesquisa, foi adotado o conceito proposto por Reichman e Zavaglia (2014), bem como a reformulação dos Domínios Culturais proposta por Aubert (2006).

### 3.3 MODALIDADES DE TRADUÇÃO

As Modalidades de Tradução, foram propostas por Vinay e Darbelnet (1958), em cujo estudo foram propostos procedimentos técnicos de tradução, sendo organizados em forma de escala, ou seja, partia-se do “grau zero” até o texto fonte (AUBERT, 1998).

Aubert (1998) estudou esse modelo e o reformulou, concebendo, assim, modalidades agrupadas com base no tipo de obstáculo a ser ultrapassado e identificadas por códigos. Em 2006, Aubert revisitou estas modalidades tradutórias e as reagrupou de acordo com o quadro 3, a seguir:

Quadro 03 – Revisão das Modalidades de Tradução feitas por Aubert (2006)

Modelo de Modalidade de Tradução Revisto por Aubert (2006)	
<p style="text-align: center;"><b>OMISSÃO</b></p> <p>“[...] quando um dado textual do texto fonte e a informação nele contida não podem ser recuperados no texto meta. [...] (AUBERT, 2006, p. 64).</p>	<p style="text-align: center;"><b>ESPELHAMENTO</b></p> <p>“[...] quando um determinado segmento do texto original ocorre no texto traduzido, sem alterações ou com pequenas alterações gráficas e/ou morfológicas. Reparte-se em:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Empréstimo:</b> quando seguimento textual do Texto Fonte reproduzido no Texto Meta com ou sem marcadores específicos de empréstimos (aspas, itálico, negrito etc.) [...] (AUBERT, 2006, p. 64).</li> <li>✓ <b>Decalque:</b> quando uma palavra ou expressão emprestada da Língua Fonte, mas que foi submetida a certas adaptações gráficas e/ou morfológicas para conformar-se às convenções da Língua Fonte [...] (AUBERT, 2006, p. 64).</li> </ul>

### LITERALIDADE

“[...] quando um conjunto de soluções tradutórias aparentemente desprovidas de “ruído”, ou seja, em que a passagem do texto original para o texto traduzido faz-se, no seguimento textual observado, de forma direta, valendo-se de soluções configuradoras de uma certa sinonímia interlinguística e intercultural no contexto dado. A Literalidade desdobra-se em: (AUBERT, 2006, p. 64).

- ✓ **Transcrição:** Inclui segmentos de texto que pertençam ao acervo de ambas as línguas envolvidas (por exemplo, algarismos, fórmulas algébricas e similares) ou, ao contrário, que não pertençam nem à língua fonte nem à língua meta, e sim a uma terceira língua e que, na maioria dos casos, seriam considerados empréstimos no texto fonte (como frases e aforismos latinos — *alea jacta est*). [...] (AUBERT, 2006, p. 64).
- ✓ **Tradução palavra por palavra:** Ocorre sempre que, na comparação entre os segmentos textuais fonte e meta, observam-se: (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 interlinguais [...] (AUBERT, 2006, p. 64-65).
- ✓ **Transposição:** Ocorre transposição sempre que um ou mais dos critérios formais para a definição de tradução *palavra por palavra* deixa de ser satisfeito, ou seja, sempre que ocorrem rearranjos morfossintáticos. [...] (AUBERT, 2006, p. 65).
- ✓ **Explicitação:** A explicitação representa uma tentativa de assegurar a literalidade semântica, mediante o recurso a construções parafrásicas de diversos tipos, que podem assumir diversas formas: aposto explicativo, nota de rodapé ou de fim, glossário final, e outros recursos (mesmo um prefácio ou posfácio pode exercer o papel de ferramenta de explicação). [...] (AUBERT, 2006, p. 65).

### EQUIVALÊNCIA:

“[...] é aquela em que a atuação, a interferência e a co-autoria do tradutor tornam-se mais visíveis. Manifestam-se em diversas formas de deslocamento ou refração semântico-pragmática, e, no limite, levam o texto traduzido – ou segmentos desse – à reescrita interpretativo na óptica da cultura de recepção. São modalidades de equivalência: (AUBERT, 2006, p. 65).

- ✓ **Implicação:** é o reverso da explicitação, em que informações explícitas contidas no texto fonte e identificáveis com determinado segmento textual tornam-se referências implícitas. [...] (AUBERT, 2006, p. 66).
- ✓ **Modulação:** é a solução tradutória que resulta em uma alteração perceptível na estrutura semântica de superfície, embora retenha fundamentalmente o mesmo efeito geral de sentido denotativo, no contexto em questão. Dito de outro modo, na modulação expressa-se a “cultura linguística”, o *modo de dizer* peculiar a determinado complexo língua-cultura, os idiomatismos de expressão, de significado, de conotação. [...] *grifo do autor* (AUBERT, 2006, p. 66).
- ✓ **Adaptação:** é uma intersecção de sentidos, mesmo denotativos, abandonando a busca da equivalência plena. Aqui não é propriamente o estilo, o modo de dizer, a idiomatidade, a “cultura linguística”, enfim, que marca a diferenciação. (AUBERT, 2006, p. 66).

**TRADUÇÃO INTERSEMIÓTICA**

[...] ocorre, usualmente, nas ilustrações ou vinhetas introduzidas no texto traduzido. Quando essas inexistem, resta, ainda, a capa do livro que, de algum modo, propõe uma interpretação ou chave de leitura para a obra que se tem em mãos. [...] (AUBERT, 2006, p. 67).

**ERRO**

“[...] são os casos que ultrapassam os limites da adaptação, resultando em troca injustificada de sentidos, [...] (AUBERT, 2006, p. 67).

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

Aubert (1998) tem como foco o resultado do fazer tradutório, tendo como base três questões primordiais: i) formular uma proposta adequada para abarcar o percentual do reaparecimento do TF no TM, situando o procedimento técnico da tradução utilizada; ii) definir uma unidade textual para servir de base de quantificação; e iii) redefinição operacional de cada procedimento técnico de tradução (NASCIMENTO, 2018).

Em 2018, em sua dissertação intitulada *O sertão traduzido: estudo dos marcadores culturais do domínio ecológico, na tradução de Os Sertões para a língua espanhola*, Nascimento (2018) agrupou em um quadro (Cf. Figura 01) essa reformulação proposta por Aubert (2006), explicitando que é importante compreender que Aubert (1998) chamava a atenção “[...] para a organização apresentada que se constitui em uma escala que varia entre a omissão e o erro e que ao longo do cotejo dos textos (original e tradução) pode-se perceber a ocorrência destas em separado ou interseccionadas.” (NASCIMENTO, 2018, p. 49).

Figura 01 – Escala de Tradução baseada em Aubert (2006)



Fonte: Elaborado por Nascimento (2018, p. 49).

A nova reformulação parte de uma escala que varia entre: (1) Omissão; (2) Espelhamento e seus desdobramentos, (2.1) Empréstimo, (2.2) Decalque; (3) Literalidade e seus desdobramentos, (3.1) Transcrição, (3.2) Tradução palavra por palavra, (3.3) Transposição, (3.4) Explicitação; (4) Equivalência e seus desdobramentos, (4.1) Implicação, (4.2) Modulação, (4.3) Adaptação; (5) Tradução Intersermiótica e (6) Erro.

Na *tradução direta*, há uma mudança na forma, da LP para LC, não havendo uma intervenção tradutória de processos estilísticos; já na tradução *oblíqua*, há mudanças formais, no conteúdo e estilo. Assim, as modalidades de tradução e seus desdobramentos, são:

1. Omissão: quando a tradução apresenta uma perda efetiva da informação
2. Espelhamento e seus desdobramentos:
  - 2.1 Empréstimo: quando, na tradução LP para LC, ocorre a manutenção dos itens;
  - 2.2 Decalque: quando uma lexia ou expressão da LP é submetida a adaptações para a LC.
3. Literalidade:
  - 3.1 Transcrição: quando segmentos de ambas as obras, TF e TM, pertencem ao mesmo acervo.
  - 3.2 Tradução palavra por palavra: quando, na LC, ocorrem os seguimentos da mesma classe morfológica, ordem e correspondência gramática que na LP.
  - 3.3 Transposição: se há arranjos morfossintáticos na LC, sem alterar o estilo ou sentido da obra na LP.
  - 3.4 Explicitação: um segmento na LP é explicitado na LC.
4. Equivalência
  - 4.1 Implicação: inverso da explicitação, ou seja, um seguimento da LP é mantido implícito na LC.
  - 4.2 Modulação: há uma mudança a nível semântico, devido à percepção de um ponto de vista, contudo sem produzir uma mensagem de sentido situacional diferente (VALIDÓRIO, 2008).
  - 4.3 Adaptação: tentativa de assemelhar a LP e a LC.
5. Tradução Intersermiótica: ocorre nas ilustrações, propondo uma interpretação de leitura da obra.
6. Erro: quando a lexia traduzida não se assemelha em nada ao referente original, constituindo um contexto errôneo da lexia da LP.

Nessa nova reformulação proposta por Aubert (2006), é prevista a possibilidade da

ocorrência da Modalidade Híbrida (AUBERT, 2006). Por isso, para esta dissertação, foi adotado esse modelo proposto, pois é o que mais contempla a classificação das Modalidades de Traduções na obra aqui analisada.

### 3.1.1 O ato tradutório

Jorge Amado foi um dos escritores que mais difundiu a cultura brasileira para o mundo, sendo considerado no exterior, segundo Corrêa (1998, p. 27), um “tradutor da essência e da cor da Bahia, um profundo conhecedor da alma brasileira, e sua obra um retrato da cultura brasileira.”

*Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), por sua vez, configura-se como uma obra que transcendeu as barreiras do território brasileiro. Nesse processo, os problemas tradutórios vão muito além de questões sintáticas ou linguísticas, já que, por ser uma obra regionalista, ela se torna um produto do meio cultural, responsável pela propagação e divulgação não somente de uma língua, mas, também, de uma cultura, com todo um arcabouço de identidades, ideologia, crenças etc. Por se tratar de uma obra de cunho regionalista, a presente pesquisa visa à importante reflexão sobre o processo tradutório cultural e literal.

Cada cultura tem sua maneira de representar os aspectos de sua realidade. Levando isso em consideração, a tradução cultural pode ser um desafio, afinal, traduzir não é somente substituir lexias de uma língua para outra, mas, sim, além de vários fatores, levar toda uma identidade de uma cultura para outra cultura. Assim, traduzir um texto literário como o de Jorge Amado pode apresentar uma série de dificuldades “na” tradução e “de” tradução para qualquer língua (VALIDÓRIO, 2008).

A tradução cultural tem como principal dificuldade abarcar, em sistemas de idiomas distintos, uma referência, para tentar chegar perto do significado cultural que a lexia culturalmente marcada tem em sua língua de origem. Assim, Corrêa (1998, p. 16) aponta que, ao se referir

[...] a signo cultural, trata-se daquela experiência inexplicável, daquilo que é intraduzível, a não ser que ambos, emissor e receptor, tenham a mesma vivência cultural. Não importa se o tradutor, aqui entendido como aquele que é portador de uma mensagem, é falante nativo, tem consciência do uso pragmático de ambas as línguas de partida e de chegada; mesmo assim certos elementos da mensagem que ele pretende transmitir serão filtrados pela falta da mesma correspondência cultural do receptor. (CORRÊA, 1998, p. 16).

Traduzir culturalmente uma obra de Jorge Amado como *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), é, sem dúvidas, muito emblemático, pois exige um discernimento do tradutor para uma reflexão cultural, e, por mais experiente que ele seja, faz-se necessário o conhecimento cultural de ambas as línguas, o que o torna, assim, um mediador cultural.

A tradução de uma obra literária constitui uma série de possibilidades de conhecimento entre distintas culturas. Por exemplo, a obra *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), registra um léxico regionalista baiano por meio de suas personagens e influências espaciais e temporais, sendo caracterizada por fortes referências socioculturais. Assim, *lexias* como *jagunço* e *mulata* podem ser traduzidas como “*homem do mato/ hombre del mato*” e “*mulher negra/ mujer negra*”, utilizando uma correspondente que não faz jus à carga cultural e semântica que a *lexia* tem. Segundo Aubert (1998, p. 99),

[...] a tradução, como qualquer outro ato de comunicação, de qualquer tipo ou de natureza, é algo que ocorre entre indivíduos e entre grupos sociais. A tradução é também, algo que tem lugar entre culturas, ideologias e visões de mundo distintas. A tradução é, ainda, algo que se passa de forma ininterrupta no mercado, envolvendo, em termos econômicos, uma mais-valia de vários US\$ bilhões ao ano, em escala mundial. A tradução é, a evidência, algo que se faz com textos e com discursos. E por fim a tradução é algo que se expressa em orações, sintagmas e palavras.

Assim, a tradução tem um papel importantíssimo dentro da cultura de um grupo social. Traduzir uma obra de cunho regionalista como *Gabriela, cravo e canela* (2006[1958]) é uma tarefa árdua, até mesmo para os mais experientes tradutores, já que, para os próprios falantes nativos, a leitura de uma obra grandiosa e regionalista como essa pode se tornar uma tarefa complexa, por haver nela a descrição de costumes, festividades, crenças religiosas, alimentação etc., criando a representação de uma parte da cultura brasileira da época em que a *diegese* está ambientada. Assim, de acordo com Sousa e Branco (2015, p. 71),

[...] o texto literário, ao construir uma das formas pelas quais a identidade nacional é narrada, cria uma representação de determinada cultura, e sua tradução, por sua vez, divulga tal representação para outros contextos e pode, também, vir a modificar tal representação. Assim, o acesso a uma tradução propicia o contato com a cultura do outro, mas tal acesso também pode levar o leitor a um contato com uma representação distorcida ou estereotipada da outra cultura.

Ao ser traduzida, a obra passa por um processo de confronto de visão de mundo entre distintas culturas, tanto pelo tradutor quanto pelo leitor, geralmente partindo de dois

vieses distintos e complementares: o primeiro é a observação dos elementos do TF refletidos/emprestados para o TM, e o segundo é a identificação, no TM, de informações que estão no TO. Segundo Venuti (2002, p. 385), *“la traduzione è un processo che implica la ricerca delle attività tra lingue e culture – in particolare i messaggi simili e le tecniche formali – ma lo fa soltanto perchè confronta costantemente le differenze<sup>5</sup>.”*

Para Aubert (2006), todas as línguas possuem marcas culturais e a tradução de um idioma para outro é muito complexa, pois envolve questões socioculturais distintas. Assim, a tradução é uma mediação de transferência cultural entre povos.

Em seus estudos, Venuti (1995) aborda a diferença entre os TF e TM, com base na domesticação e estrangeirização, sendo que, para ele, a abordagem tradutória deve ser escolhida conforme a intenção do tradutor. Ele também denomina as línguas como estrangeiras e domésticas, comumente conhecidas como LP e LC, respectivamente.

Assim, a estratégia de tradução refere-se ao equilíbrio entre as diferenças linguísticas e extralinguísticas, entre o TF e o TM, provendo uma substituição desses elementos pela língua domesticada, ou seja, substitui a lexia culturalmente marcada por uma existente na língua estrangeira, facilitando, assim, a leitura do leitor, que não conhece as lexias de uma determinada cultura. Souza e Branco (2015, p. 73) consideram a domesticação

[...] necessária na tradução, pois há situações e contextos que são ininteligíveis para outras culturas e precisam da reflexão do tradutor sobre como comunicar determinada situação para o contexto do texto traduzido. Porém, é importante prezar para que não se perca a identidade da cultura fonte, no caso estudado, da cultura brasileira. Há uma ética que precisa ser respeitada para que a tradução e o contexto retratado na obra não se percam nas mudanças que o tradutor precisa fazer.

Essa estratégia é necessária para a tradução, contudo é importante sinalizar que ela tem seus prós e contras, pois o tradutor, no ato da tradução, pode apagar traços culturais e linguísticos da cultura periférica, dando lugar a elementos linguísticos da cultura dominante.

Aubert (2006) considera a cultura brasileira como periférica em relação às outras culturas dominantes. Por sua vez, a tradução estrangeirizada é o caminho inverso da domesticação, ou seja, nessa estratégia, mantêm-se os aspectos culturais, linguísticos no TM, levando o leitor para a cultura estrangeira, fazendo-o entender as diferenças culturais, sociológicas, sócio-históricas e linguísticas, evidenciando ao leitor que se trata de um texto

---

<sup>5</sup> Texto Traduzido pela pesquisadora: A tradução é um processo que implica na pesquisa das atividades entre línguas e culturas – particularmente as mensagens semelhantes e as técnicas formais –, mas o faz somente porque compara constantemente as diferenças.

traduzido (VENUTI, 1995). Segundo Venuti (1999, p. 22), as traduções estrangeirizadoras podem determinar

*[...] un'appropriazione etnocentrica del testo straniero inserendolo nell'ordine del giorno politico-culturale nazionale e compiendo in tal modo un atto di dissidenza; dall'altro, è proprio questo atteggiamento dissidente che permette alla traduzione estraniante di segnare la differenza linguistica e culturale del testo straniero e che realizza, acconsentendo all'ingresso di canoni letterari nazionali dal carattere etnodeviante e potenzialmente revisionista, un'operazione di riordino culturale.*<sup>6</sup> (VENUTI, 1999, p. 202).

Esses conceitos constroem referências de entendimento entre o texto fonte e o texto meta, bem como trocas transculturais. As estratégias desenvolvidas para tradução são alternativas para tentar lidar com a diversidade cultural, pois, no ato de tradução, há sempre um enriquecimento do saber.

No quadro 04, a seguir, há um exemplo de estratégia de tradução com o marcador cultural 'galinha de cabidela':

Quadro 04 – Estratégias de tradução

PORTUGUÊS	ESPANHOL	Estratégia de Tradução
“[...] – Oh! – exclamava ante o aroma a exalar-se da <b>galinha de cabidela</b> , da carne de sol assada, do arroz, do feijão, do doce de banana em rodinhas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 133).	“[...] –¡Ah! – exclamaba ante el aroma que despedía el <b>guiso de gallina</b> , la carne asada, el arroz, el feijão, el dulce de bananas en rodajitas. [...]” (AMADO, 2007, p. 172).	Domesticação
“[...] – Oh! – exclamava ante o aroma a exalar-se da galinha de cabidela, da carne de sol assada, do arroz, do <b>feijão</b> , do doce de banana em rodinhas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 133).	“[...] –¡Ah! – exclamaba ante el aroma que despedía el guiso de gallina, la carne asada, el arroz, el <b>feijão</b> , el dulce de bananas en rodajitas. [...]” (AMADO, 2007, p. 172).	Estrangeirização

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Com isso, pode-se notar a prática da estratégia tradutória com o MC “*galinha de gabidela*”, prato português que foi trazido ao Brasil em meio à colonização e se tornou uma

<sup>6</sup> Texto Traduzido pela pesquisadora: [...] Por um lado, a tradução estrangeirizadora determina uma apropriação etnocêntrica do texto estrangeiro, inserindo-o no cenário político-cultural nacional e realizando, desse modo, um ato de dissidência; por outro lado, é precisamente essa postura dissidente que permite que a tradução estrangeirizadora sinalize a diferença linguística e cultural do texto estrangeiro e realize uma operação de reestruturação cultural ao consentir a entrada de cânones literários nacionais, potencialmente, revolucionários e desviados do etnocentrismo.

comida típica, principalmente, no Nordeste brasileiro. A **galinha de cabidela** é um guisado de galinha ao qual se incorpora, na fase final da preparação, o sangue da ave.

O MC foi denominado “*transposição*” na modalidade de tradução porque foi traduzido como “*guiso de gallina*”, tendo como estratégia de tradução a “*domesticação*”, pois as tradutoras substituíram esse MC por uma lexia que mais representa a “realidade” conhecida dos leitores do TM, para, assim, não causar um estranhamento ao leitor.

Já o MC “*feijão*” refere-se a um preparado que leva carne seca, calabresa, temperos etc., que, na cultura baiana, tem o mesmo nome do grão. Por ser um preparado tipicamente brasileiro, as tradutoras valem-se da modalidade de tradução “*empréstimo*”, tendo como estratégia de tradução a “*estrangeirização*”, para manter o sentido cultural do preparado na medida do possível.

#### 4 O *CORPUS* DA PESQUISA E A ORGANIZAÇÃO DO GLOSSÁRIO BILÍNGUE

A cada dia que passa, pode-se notar o avanço do tratamento computacional nas análises das Línguas Naturais, através da compreensão e comparação dos diferentes modelos de processamento de línguas. Para Vieira e Lima (2001, p. 1), a Linguística Computacional é uma “área de conhecimento que explora as relações entre linguística e informática, tornando possível a construção de sistemas com capacidade de reconhecer e produzir informação apresentada em linguagem natural.”

Com isso, pode-se dizer que a Linguística Computacional é uma área multidisciplinar entre a linguística e a informática, que tem como objetivo estudar a capacidade linguística da linguagem natural desde o ponto de vista interdisciplinar, que, muitas vezes, é tratada por estudiosos especializados em fonética, fonologia e inteligência artificial.

A Linguística Computacional é dividida entre duas subáreas de estudo, que são a Linguística de *Corpus* e a PNL – Processamento de Linguagem Natural. Segundo Othero (2006, p. 342), “essa divisão nem sempre é nítida, uma vez que há muitos trabalhos que envolvem as duas áreas.”

Ambas as áreas trabalham com o manuseio de um *corpus*, que é definido por Beber Sardinha (2000), como um conjunto de dados linguísticos, sistematizados, representativos e dispostos a serem processados por um computador com finalidade de gerar dados úteis e diversos para descrição e análise. Desse modo, compreende-se que a Linguística de *Corpus* é uma área da Linguística Computacional que desperta o interesse de muitos pesquisadores, principalmente de análises de discursos e fenômenos culturais.

Admite-se, então, a Linguística de *Corpus* como um método de investigação interdisciplinar, que se vale de *softwares* computacionais e identifica e analisa os fenômenos linguísticos através de um *corpus* para gerar lista de palavras, ocupando-se de várias áreas da linguística, sendo o léxico uma delas. Desse modo,

[...] a Linguística de *Corpus* se ocupa de quase todas as áreas de investigação linguística. O léxico é a que mais recebe a atenção dos linguistas de corpus e é a que mais se projeta para o mundo, basta ver os dicionários de inglês atuais, que são produzidos com base em corpus. Além dos léxicos, o estudo da gramática começa a se tornar baseado em corpus. (SARDINHA, 2004, p. 1).

Com isso, pode-se dizer que a Linguística de *Corpus* é um ramo da linguística aplicada que estuda os fenômenos linguísticos através de um *corpus*, seja ele de análise lexical,

sintático ou discursivo. Um ponto a ser considerado nesta pesquisa é a diferença que existe entre Linguística de *Corpus* e a Linguística. Assim, evidencia-se que

[...] uma das diferenças entre a concepção de Linguística de *Corpus* e da Linguística é o formato do *corpus*, ou seja, os dados devem estar em formato eletrônico. O que significa dizer que uma grande quantidade de livros e revistas, ou mesmo de textos impressos não é considerada *corpus* pela Linguística de *Corpus*, já que os dados linguísticos não estão num formato que possam ser processados por computador. (ALOÍSIO; ALMEIDA, 2006, p. 157).

Então, admite-se que, enquanto na Linguística, o formato do *corpus* precisa ser o texto físico, que será analisado manualmente; na Linguística de *Corpus*, o texto tem de estar em formato eletrônico, para ser analisado por um *software* de análise linguística.

Quanto à segunda subárea de estudo da Linguística Computacional, a PNL (Processamento da Linguagem Natural), para Othero (2006, p. 342), “cabe à área de PLN justamente a construção de programas capazes de interpretar e/ou gerar informações em linguagem natural”; ou seja, a PNL está ligada, diretamente, ao desenvolvimento de *softwares* específicos para estudos referentes à área da linguagem.

Com isso, a Linguística de *Corpus* surge como uma alternativa metodológica, permitindo a criação e a sistematização de *corpora* a serem processados em *softwares* específicos, construídos pela subárea PNL, para compilar e processar dados de forma automática. Contudo, é necessário destacar que, antes desse processo, o *corpus* deve ser preparado para ser analisado. Sendo assim, segundo Sinclair (2005), o pesquisador deve estabelecer alguns critérios para construção do seu *corpus*, tais como: autenticidade, representatividade, balanceamento, amostragem, diversidade, tamanho e disponibilidade, os quais serão descritos a seguir.

Primeiramente, sobre a autenticidade, os textos devem ser escritos na linguagem natural, ou seja, não podem ser produzidos com o propósito de serem alvo de pesquisa linguística (BERBER SARDINHA, 2000).

Em segundo lugar, coloca-se a representatividade da língua pesquisada, já que, segundo Sinclair (2005), o *corpus* deve ser elaborado para representar as características linguísticas da comunidade que está sendo analisada.

O critério do balanceamento diz respeito ao equilíbrio dos gêneros discursivos, tipos textuais, autores, etc., escolhidos para serem utilizados na pesquisa. Outro critério importante é a amostragem, pois o *corpus* deve conter amostras representativas, contendo toda uma

variação linguística e autêntica. O critério de diversidade deve atender aos pontos da diversidade de gênero, dos tipos de textos e da variação de tópicos.

Outro critério é o tamanho do *corpus*. Autores como Sinclair (1991) e Berber Sardinha (2004) destacam que, quanto maior for um *corpus*, maior será sua representatividade. No entanto, alguns autores como Bowker (2003) e Pearson (1998; 2003) afirmam que um *corpus* vasto não necessariamente significa que ele seja representativo para os fenômenos que o pesquisador quer analisar.

Com esses diversos posicionamentos, Berber Sardinha (2004) traz um mapeamento dos *corpora* utilizados pela comunidade linguística, esquematizando a quantidade de palavras para definir o tamanho do *corpus*, como mostra o quadro 05:

Quadro 05 - Classificação do tamanho do *Corpus*

Quantidade de palavras	Classificação do <i>Corpus</i>
Menos de 80 mil	Pequeno
80 a 250 mil	Pequeno-médio
250 mil a 1 milhão	Médio
1 milhão a 10 milhões	Médio-grande
10 milhões ou mais	Grande

Fonte: Beber Sardinha (2004).

Com essa classificação, Beber Sardinha (2004) traz, os elementos gramaticais, semânticos e lexicais que só podem ser observados se estiverem constituídos dentro de um *corpus*. Assim, ao se observar que o fenômeno ocorre em baixa frequência, a representatividade do *corpus* deve ser a mais extensa possível.

É destacada, do mesmo modo, a necessidade de o *corpus* estar aberto à possibilidade de crescimento, já que um dos critérios é o *corpus* ser moldado conforme a necessidade da pesquisa. Outro ponto acerca da seleção de *corpus* é que ela deve ser feita por um sistema que possa ampliá-lo caso necessário, o que pode ser feito pelas seguintes etapas: selecionar, analisar essa seleção, selecionar novamente.

O *corpus* pode ter ainda, critérios internos e externos. Os externos dizem respeito a fatores contextuais e não linguísticos, tais como tipo de gênero, modalidade, origem e finalidade com que os textos devem ser incluídos no *corpus*. Já os critérios internos dizem respeito às categorias linguísticas. Com isso, a dinamicidade de um *corpus* reflete,

diretamente, as práticas sociais analisadas, devendo, dessa maneira, ser considerado todo o esforço do pesquisador na coleta e análise dos dados.

Outro ponto é a tipologia criada por Barthes (2006), a qual tem como critério a homogeneidade, a relevância e a sincronicidade, como mostra o quadro a seguir:

Quadro 06 – Classificação do *Corpus*

<b>Crítérios de Construção do <i>Corpus</i> segundo Barthes (2006)</b>	
<b>Relevância</b>	Grau de importância e convergência do material aos propósitos da pesquisa.
<b>Homogeneidade</b>	Padrão de um mesmo tipo de material.
<b>Sincronicidade</b>	Intersecção histórica dos materiais.

Fonte: Elaborado por Silva e Silva (2013, p. 6).

O primeiro critério, a relevância, diz respeito aos critérios que melhor condizem com o pesquisador na coleta e análise de dados de sua pesquisa.

O segundo critério é a homogeneidade, ou seja, o *corpus* deve ser homogêneo do ponto de vista da materialidade do texto, não misturando, por exemplo, imagens com o *corpus* textual escrito. O terceiro critério é a sincronicidade, pois o *corpus* analisado deve ser sincrônico, visto que ele tem uma interseção da história.

Por fim, o último critério é a disponibilidade do *corpus*, a fim de que outros pesquisadores possam utilizá-lo em suas pesquisas, uma vez que ele se torna uma referência de pesquisa de estudos sobre a língua ou variedades.

Outro ponto de importante compreensão da pesquisa é o emprego dos *corpora* nos estudos de tradução. O afastamento de alguns aspectos teóricos é necessário para determinar os conceitos de mudança na correspondência de tradução e dar ênfase à definição do objeto de estudo, voltando-se para a natureza do TM, a fim de ter novos caminhos de estudo para a Linguística. Isso toca, diretamente, a metodologia de análise; assim, ela propõe o estudo de tradução baseado nos *corpora*.

A pesquisa em *corpora* é de grande valia para o avanço da disciplina, permitindo que os estudos identifiquem o traço da linguagem da tradução, a fim de proporcionar uma maior compreensão sobre seu funcionamento e possibilidades mais abrangentes de pesquisas na área (VALIDÓRIO, 2008).

Para Baker (1995), existem três tipos de *corpora* para estudos de tradução: o *corpus* paralelo, o multilíngue e o compatível. O primeiro pode ser considerado como um dos mais utilizados para as pesquisas na área de tradução, por conta das diversas possibilidades de estudo que esse tipo de *corpus* oferece. Com esse tipo de *corpus*, nota-se o contraste entre a

LP e a LC, permitindo uma análise que solucione obstáculos linguísticos e extralinguísticos encontrados pelo tradutor.

O segundo tipo de *corpus* citado por Baker (1995) é o multilíngue, o qual, pode ser definido como um conjunto de *corpora*, sendo dois ou mais, de diferentes línguas, constituídos pela mesma ou distintas instituições, tendo critérios semelhantes, que possibilitam o estudo de itens e características linguísticas em seu ambiente natural.

Por fim, o último tipo de *corpus* citado por Baker (1995) é o *corpus* compatível, ou seja, dois conjuntos de textos da mesma língua, separados. Assim, os *corpora* são constituídos por textos originais que estejam

[...] na língua em questão e o outro consiste em traduções naquela língua de uma dada língua ou línguas de partida. [...] Os dois corpora devem cobrir um domínio, uma variedade de língua e um tempo cronológico semelhantes, e serem de tamanho comparável. (BAKER, 1995, p. 234).

Em estudos feitos por Baker com *corpora* comparáveis e *corpora* paralelos, foi constatado que existe uma diferença na linguagem do TF e no TM, constatando a presença de alguns traços característicos na tradução, tais como a explicitação, a simplificação, a normalização ou o conservacionismo, e o nivelamento. O primeiro aqui citado é a explicitação, “a tendência de explicitar elementos na tradução, incluindo, em sua forma mais simples, a prática de acrescentar informações básicas.” (BAKER, 1996, p. 176-177).

O segundo elemento é a simplificação, que é a tendência de tornar a linguagem utilizada na tradução mais simples; o terceiro elemento é a normalização, quando há uma tendência a se exagerar nos traços da LC para se adequar a certos tipos de padrões; e, por fim, o nivelamento, que é quando se tem a busca pelo meio termo, sem a dependência da LP nem da LC (VALIDÓRIO, 2008).

Desse modo, com os estudos de tradução baseados em *corpora*, é possível analisar, de modo mais amplo, os aspectos linguísticos, extralinguísticos e tradutórios, principalmente em textos regionalistas, como ocorre nesta pesquisa.

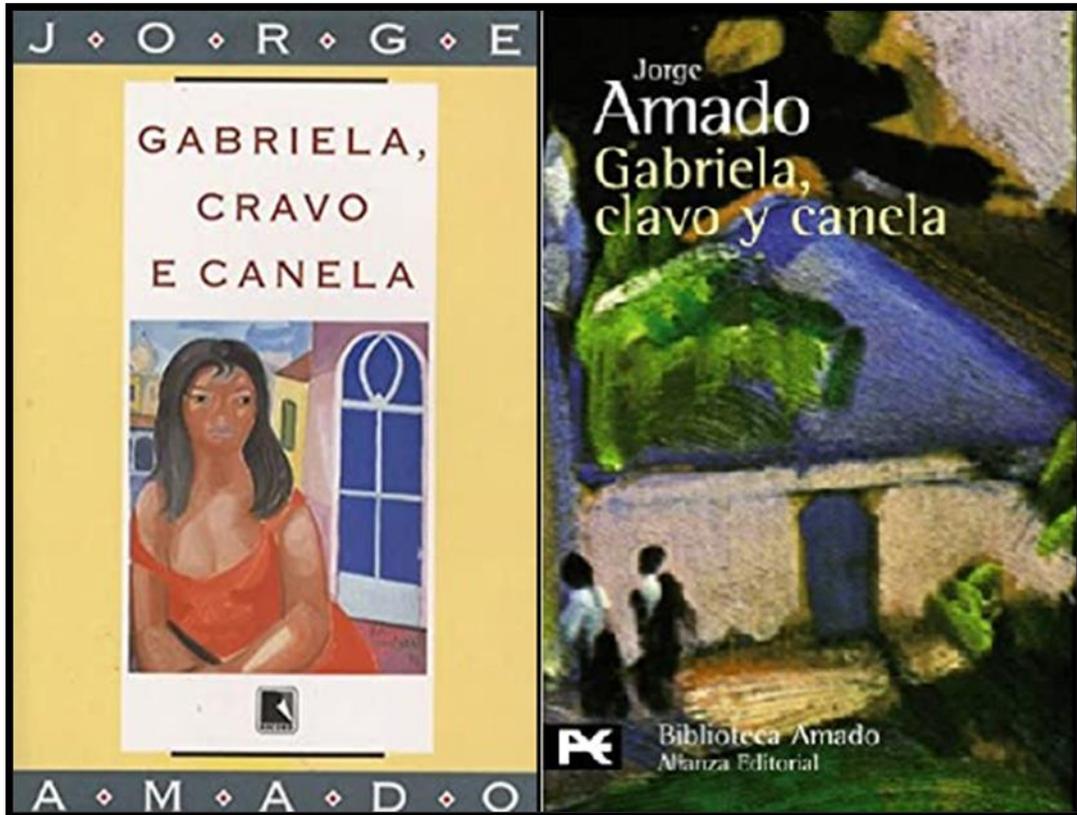
#### 4.1 A PREPARAÇÃO DO *CORPUS* DA PESQUISA

Após os estudos do aporte teórico, foi feita a preparação dos *corpora* para identificação e análise dos Marcadores Culturais do Domínio da Cultura Ideológica.

O *corpora* da pesquisa é concebido pelo romance *Gabriela, cravo e canela* (AMADO,

2006 [1958]) em língua portuguesa e em língua espanhola foi adotado o romance *Gabriela, clavo y canela* (AMADO, 2007), como é demonstrado na figura 02. Foram escolhidas estas edições por serem acessíveis e por serem baseadas na obra original de 1958.

Figura 02 - Capa do romance *Gabriela, clavo y canela* em português e espanhol



Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Para analisar o *corpus* paralelo desta dissertação, foi necessário prepará-lo de modo a ser compatível com o programa de análise linguística; sendo assim, ambas as obras foram escaneadas para PDF, utilizando o OCR (*Optical Character Recognition*). Em seguida, os arquivos foram convertidos para o formato *Word*, a fim de serem processados pelo *Microsoft Word 2016*. Nessa etapa, cada *corpus* foi tratado, tendo como critério a retirada de todas as numerações de páginas, notas de rodapé, gráficos, imagens, cabeçalhos, com a revisão e correção de possíveis erros ocasionados pela conversão do texto, como é demonstrado na figura 03 (processo de tratamento) e na figura 04 (texto tratado).

Figura 03 – Texto fonte em processo de tratamento

— E está ganhando dinheiro. Não devíamos — falava agora para Mundinho — ter permitido que partisses. Mas quem podia adivinhar que o nosso jovem galã tinha jeito para negócios? Aqui nunca revelaste gosto senão para a esbórnia. E, quando te fos-te, levando teu dinheiro, que podíamos imaginar se-não mais uma loucura, maior que as outras? Era esperar tua volta, para encaminhar-te na vida.

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

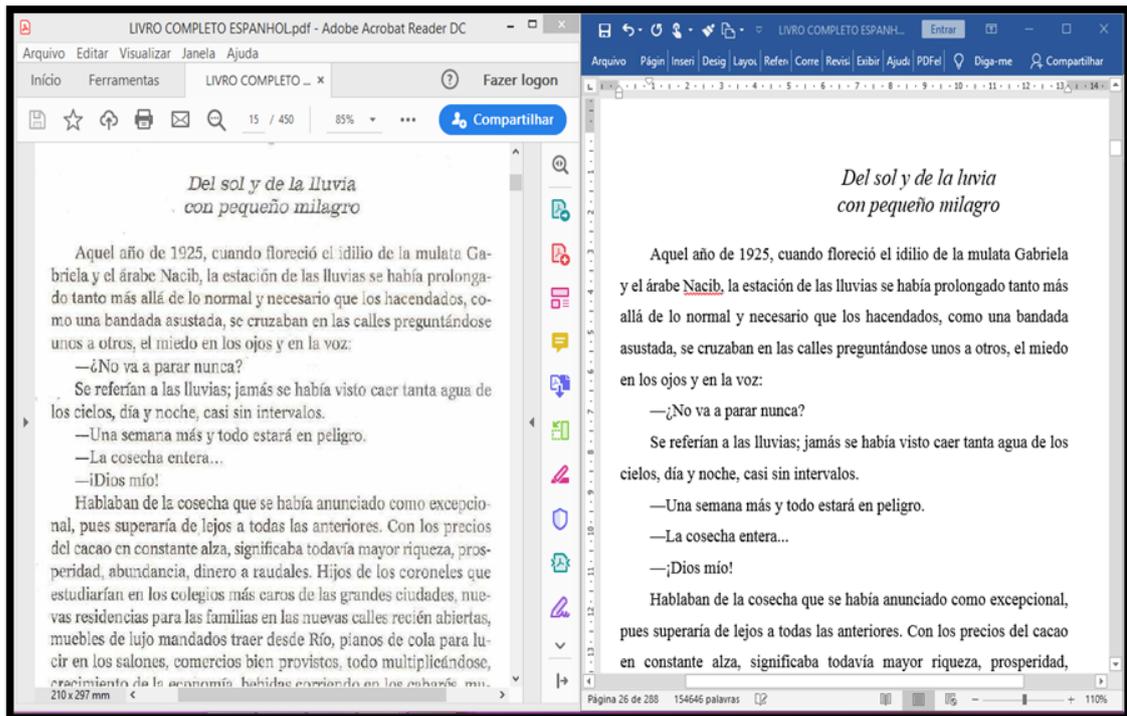
Figura 04 – Texto fonte tratado

— E está ganhando dinheiro. Não devíamos — falava agora para Mundinho — ter permitido que partisses. Mas quem podia adivinhar que o nosso jovem galã tinha jeito para negócios? Aqui nunca revelaste gosto senão para a esbórnia. E, quando te foste, levando teu dinheiro, que podíamos imaginar senão mais uma loucura, maior que as outras? Era esperar tua volta, para encaminhar-te na vida.

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

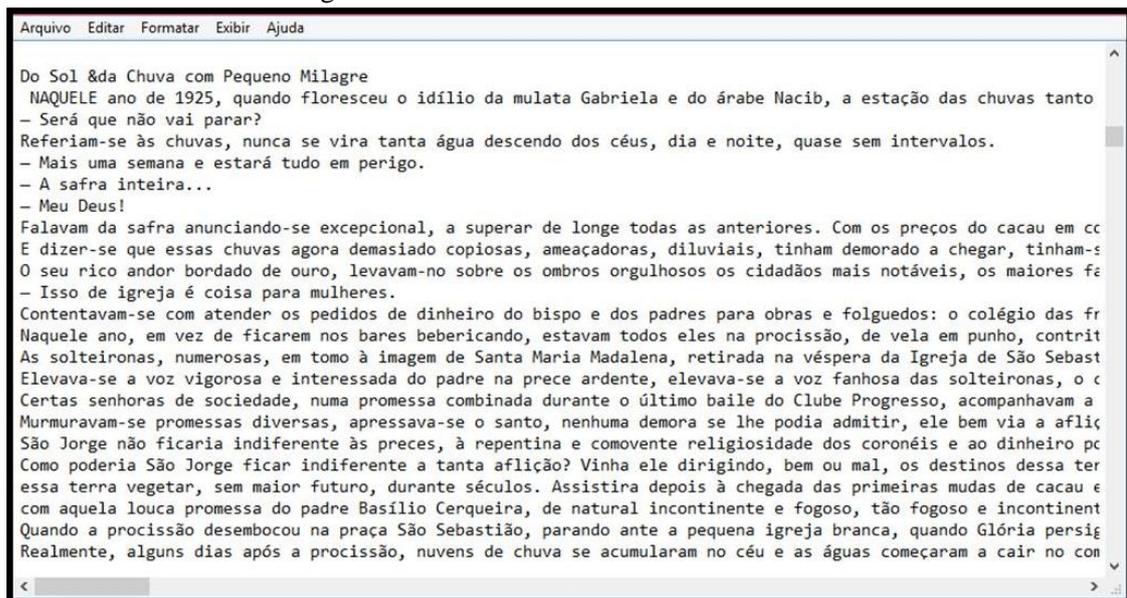
Com isso, para uma melhor correção, foi colocado o texto em PDF à esquerda, e, à direita, o texto em formato *Word* (figura 05), o que viabiliza a análise e comparação das duas versões, sanando qualquer possível problema ocorrido na conversão. Depois de limpos, os textos foram convertidos em *txt* (figura 06), a fim de serem compatíveis para análise no *software* computacional *WordSmith Tools 7.0*.

Figura 05 – PDF à esquerda, e, à direita, o texto em formato Word



Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Figura 06 – Texto fonte convertido em txt.

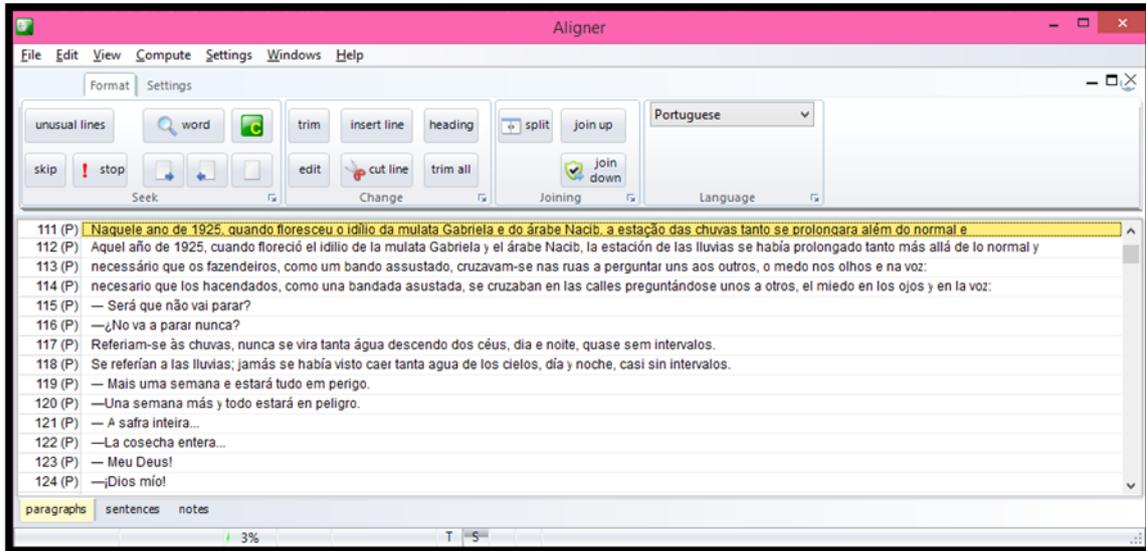


Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

A presente pesquisa também trabalha com o *corpus* paralelo, que permite o alinhamento entre o TF e o TM (figura 07), realizando um confrontamento entre os dados e permitindo “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” (DAYRELL, 2012, p. 93 apud NASCIMENTO, 2018, p. 47).

Figura 07 – *Aligner: Corpus Paralelo*



Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Nesse seguimento, “um *corpus* paralelo pode ser bilíngue, ou multilíngue, se tiver traduções de um mesmo texto para várias línguas.” (NASCIMENTO, 2018, p. 46).

#### 4.1.1 *WordSmith Tools 7.0*

O programa *WordSmith Tools 7.0* é um *software* pago, destinado à análise de dados, muito utilizado para análise linguística. Permite, dentre várias funções, analisar a frequência e co-ocorrência de palavras em um *corpus*, processar, organizar, inserir e remover etiquetas de arquivos (BEBER SARDINHA, 2009). O *software* foi criado pelo linguista britânico Mike Scott, na Universidade de Liverpool, e tem como intenção

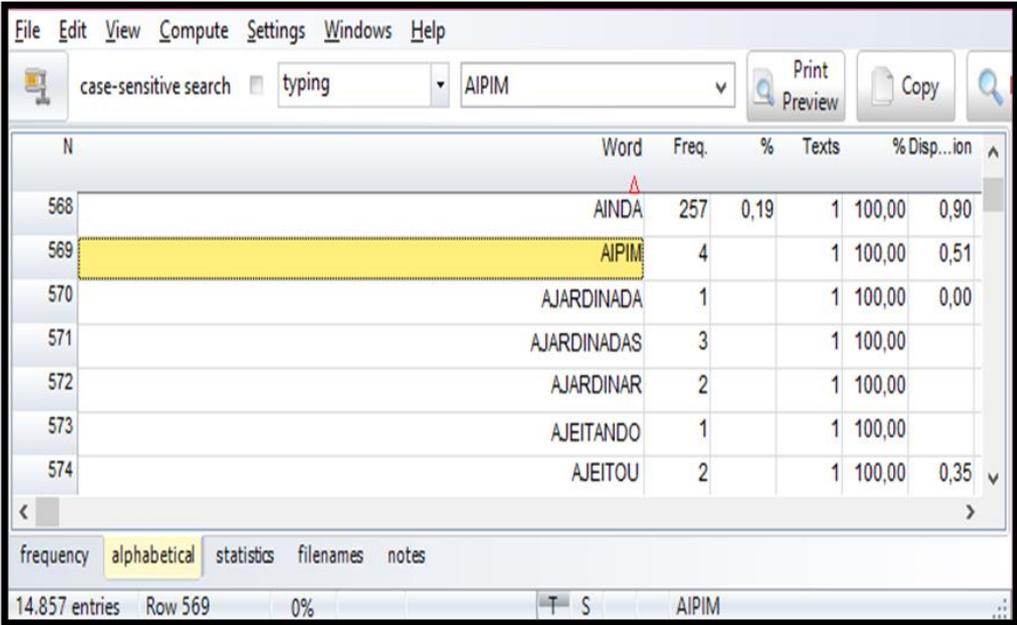
[...] servir como uma ferramenta que permita a consecução de tarefas relacionadas a análises de corpora. Isso significa que ele não foi concebido para efetuar por si só uma determinada análise para o usuário. Em outras palavras, o *WordSmith Tools* não foi feito para efetuar análises de projetos específicos; ele disponibiliza uma série de opções de ferramentas (daí o ‘tools’ em seu nome), algumas mais gerais, outras mais restritas, sem jamais supor que a análises termine com o processamento de dados que ele efetua. (BEBER SARDINHA, 2009, p. 8).

O *software* é composto por ferramentas como *Concord*, *KeyWords* e *WordList*; conta com utilitários, tais como: *Aligner*, *File Utilities*, *Text Convert*, etc. Conta também com instrumentos e funções.

O *software* de análise *WordSmith Tools 7.0* foi disponibilizado pelo Projeto de Pesquisa “Estudo de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas para a Língua Espanhola: banco de dados e construção de um dicionário online bilíngue” e o Núcleo de Estudos Interdisciplinares em Humanidades Digitais – NEIHD, coordenado pelo Professor Patrício Nunes Barreiros. Também foi ministrado, por Geovanio da Silva do Nascimento, um curso sobre o manuseio do programa com finalidade de identificar e analisar os marcadores culturais.

Nesse seguimento, para identificar os marcadores culturais, foi criada uma *WorsList* com o *corpus* do texto fonte e do texto meta para verificar a frequência dessas lexias em ambos, como é demonstrado na figura 08 (*WordList* do Texto Fonte em ordem alfabética). Com auxílio do utilitário *Concord*, foi verificado o contexto em que a lexia aparece no *corpus*, com destaque para a lexia antes selecionada, como mostram as figuras 09 (Visualizando o Marcador Cultural no *Concord*) e 10 (Visualizando o marcador cultural no *Concord* de modo mais amplo). Assim, para identificação do cotejamento do marcadores culturais, foi utilizado o critério de conhecimento e observação intuitiva da pesquisadora, primeiramente por ser conhecedora/nativa do texto fonte e por seguinte, ser formada na área de estudo do texto meta.

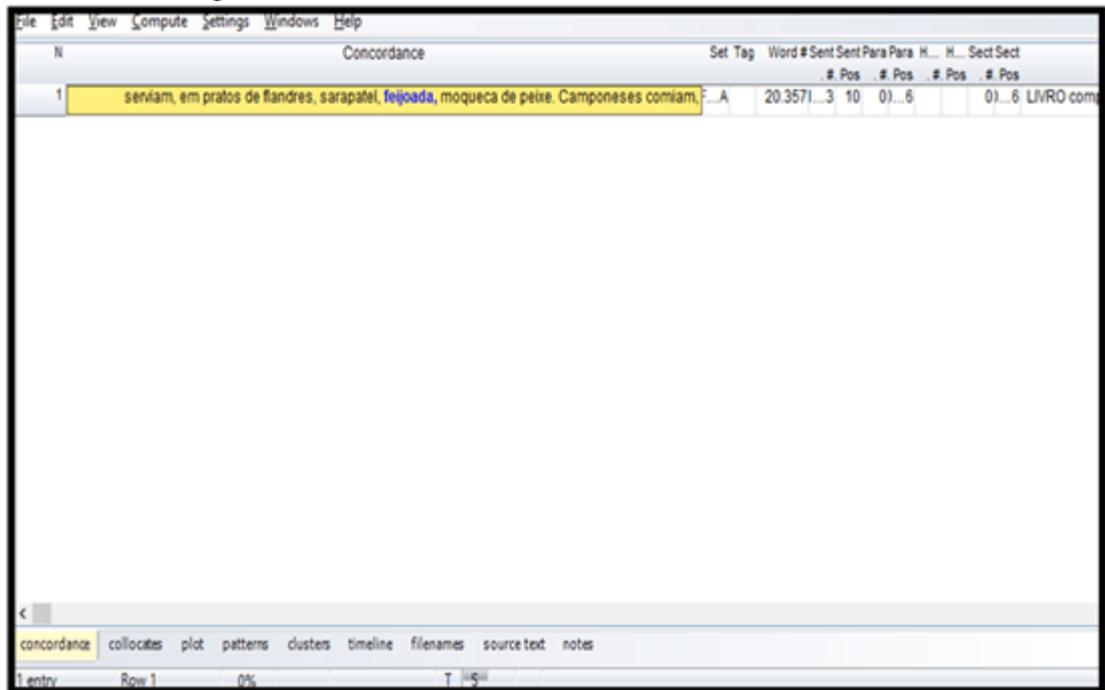
Figura 08 - *WordList* do texto fonte em ordem alfabética



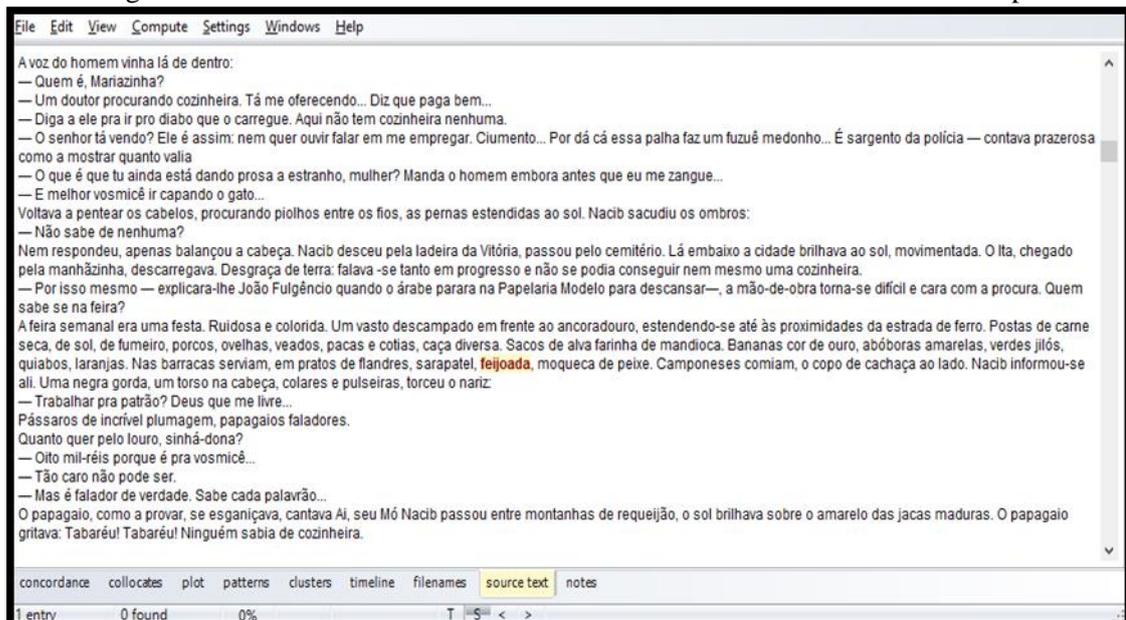
N	Word	Freq.	%	Texts	% Disp...ion	
568	AINDA	257	0,19	1	100,00	0,90
569	AIPIM	4		1	100,00	0,51
570	AJARDINADA	1		1	100,00	0,00
571	AJARDINADAS	3		1	100,00	
572	AJARDINAR	2		1	100,00	
573	AJEITANDO	1		1	100,00	
574	AJEITOU	2		1	100,00	0,35

frequency alphabetical statistics filenames notes  
14.857 entries Row 569 0% T S AIPIM

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Figuras 09 – Visualizando o Marcador Cultural no *Concord*

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Figura 10 – Visualizando o Marcador Cultural no *Concord* de modo mais amplo

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Depois disso, os Marcadores Culturais foram analisados com base em uma Ficha Lexicográfica, elaborada por Nascimento e Barreiros (2018). Por fim, a partir da identificação e análise dos Marcadores Culturais, estas lexias culturalmente marcadas alimentarão o Dicionário *Online* Multilíngue, semasiológico, com verbete estruturado de acordo com

Barreiros (2017):

1. Seleção dos *corpora*: TF e TM;
2. Tratamento dos *corpora*: digitalizar em *OCR*, converter em *Microsoft Word 2016*, limpar, organizar os *corpora* e convertê-los em *txt*;
3. Identificação dos candidatos a Marcadores Culturais com auxílio do *software WordSmith Tools 7.0: Wordlist, Concord e o KeyWord*;
4. Verificação da chavidade positiva do Marcador Cultural no *corpus* de referência;
5. Análise dos Marcadores Culturais com auxílio da Ficha Lexicográfica: definições com dicionários específicos, abonações e modalidades de tradução;
6. Dicionário *Online* Bilíngue.

#### 4.2 AS FICHAS LEXICOGRÁFICAS

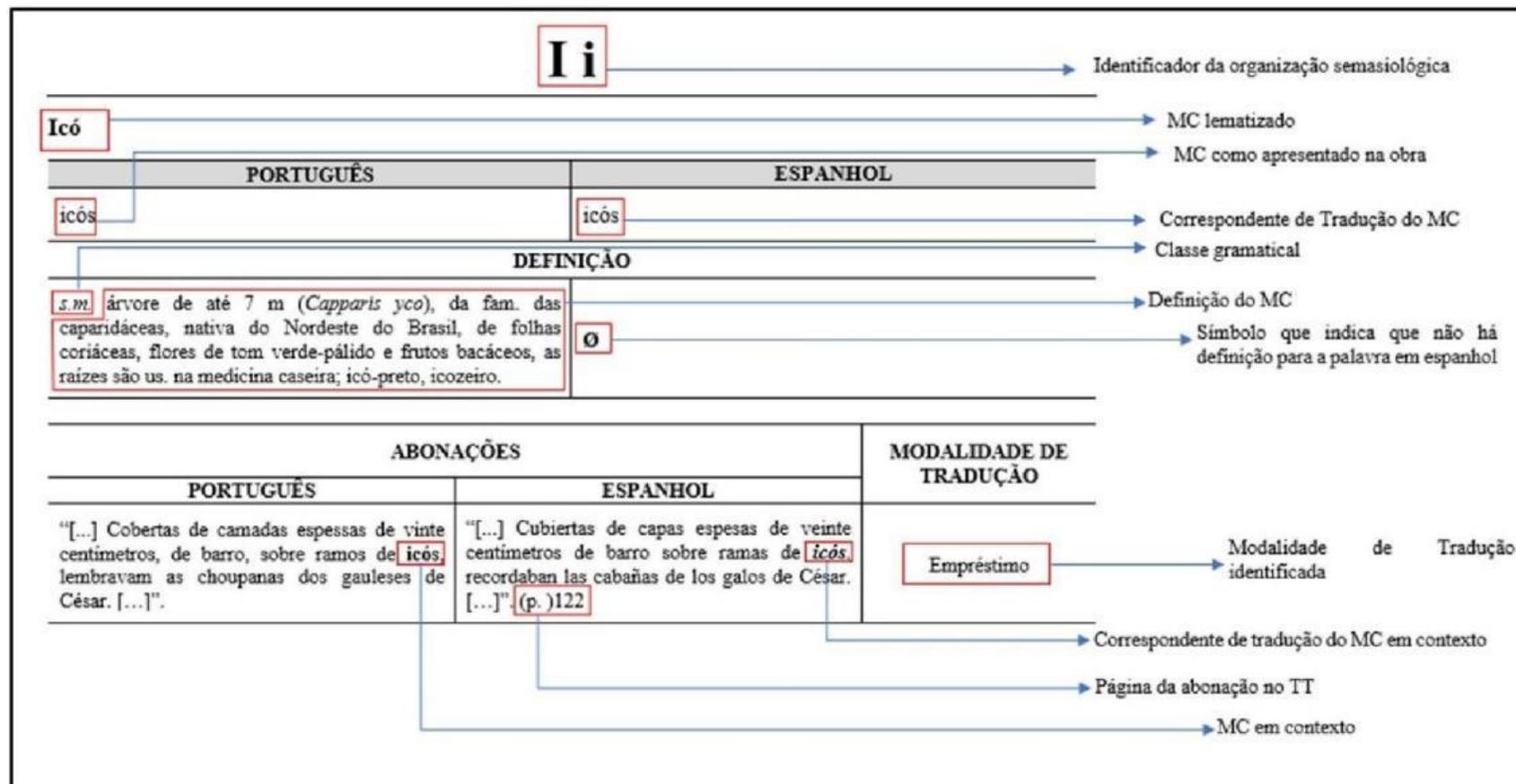
A Ficha Lexicográfica (figura 11) é organizada em ordem alfabética, por um identificador semasiológico no topo da ficha com a letra inicial do Marcador Cultural, em maiúscula e minúscula, grifada em negrito, por exemplo, (**Aa**).

Logo abaixo, há o Marcador Cultural lematizado e grifado em negrito; em seguida, o modo como é apresentado na obra em língua portuguesa e seu correspondente em língua espanhola, seguidos da definição na direção Português-Espanhol, elaborada com base nos dicionários de língua portuguesa, tais como: *Novo Dicionário da Língua Portuguesa* (FIGUEIREDO, 1913), *Dicionário Culinário* (DUMAS, 2006), *Dicionário dos rituais africanos* (BAÇAN, 2012), *Houaiss online* (2020), e de língua espanhola, como o *Argentino Online*, o da Real Academia Española e o próprio Glossário do romance.

Vale notabilizar que há nas fichas o uso do símbolo **Ø**, utilizado na definição do texto meta, e que significa que não há um registro encontrado nos dicionários consultados.

São apresentadas as Abonações, na direção Português-Espanhol, contendo o contexto em que ocorreu o Marcador Cultural, tanto no texto fonte quanto no texto meta, com a numeração da página em que houve a ocorrência. O Marcador Cultural é grifado em negrito em ambos. Ao lado da coluna Abonações, são apresentadas as Modalidades de Traduções. Ressalta-se que a Ficha Lexicográfica foi escolhida por contemplar todos os campos a serem analisados nos Marcadores Culturais nesta dissertação.

Figura 11 – Ficha Lexicográfica utilizada como base para análise dos Marcadores culturais proposta por Nascimento e Barreiros (2018)



Fonte: Nascimento (2018, p. 112).

Figura 12 – Adaptação da Ficha Lexicográfica de Nascimento e Barreiros (2018) para utilização na pesquisa

<b>E e</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Efô		Efô
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.m. Comida africana trazida para o Brasil no período colonial por africano e incorporada culturalmente na culinária baiana depois do período de alforria dos escravos; comida de oferenda em ritos religiosos do candomblé. Feito com taioba, cebola, camarão seco, amendoim, castanha de caju, leite de coco grosso e ralo, azeite de dendê, azeite de oliva e sal, cozinha-se por cerca de 10 minutos.		<b>Glossário do TM:</b> Plato típico de la cocina de Bahía, especie de guiso de verduras con pescado o camarones, hierbas, aceite de dendê y pimienta. Su consistencia depende de los vegetales con que se lo prepare.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatías. O Doutor saltara em defesa do vatapá, do caruru, do efô.[...]” (AMADO, 2006 [1958]; p. 344)	“[...] Criticó las comidas de Bahía, indignas, según él, de estômagos delicados. Con lo que enseguida generó profundas antipatías. El Doctor salió en defensa del vatapá, del caruru, del efô. [...]” (AMADO, 2007, p. 425)	Empréstimo
<b>1 → DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO → 2</b>		
Estrangeirização		

Fonte: Elaborado pela própria pesquisadora.

Foram realizadas algumas adaptações para contemplar a análise dos marcadores culturais desta pesquisa, tais como demonstrada na figura 12. Primeiro, na Ficha Lexicográfica proposta por Nascimento e Barreiros, não foi necessário ter o Domínio Cultural do Marcador Cultural, já que em sua pesquisa eles analisam os marcadores culturais do domínio ecológico, contudo, nesta pesquisa, foi necessário identificar os domínios culturais, por isso, na linha de baixo é apresentado o domínio cultural do marcador cultural analisado. Também se fez necessário, na linha da identificação dos domínios culturais, apresentar a estratégia de tradução utilizada pelas tradutoras.

A seguir, as Fichas Lexicográficas adaptadas, com os 96 marcadores culturais identificados.

<b>A a</b>		
<b>Abará (s)</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
Abará	Abará	
Abarás	Abarás	
Abarás de prata	Abarás de plata	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
<i>s.m.</i> Alimento provindo da África, incorporado na culinária brasileira no período colonial; semelhante ao acarajé, tendo a massa mais fina e cozida no vapor com folhas de bananeira; comida de oferenda para os orixás do candomblé; bolinho da culinária afro-brasileira feito com feijão fradinho sem casca e ralado em uma pedra, com cebola, azeite e sal, envolto em pequenas quantidades de folhas de bananeira. Tradicionalmente vendido nos tabuleiros das baianas na Bahia, sendo uma atividade comercial autônoma como fonte de renda de muitas famílias.	<b>Glossário do TM:</b> Especie de croqueta hecha con porotos (feijão) cocidos y pisados, adobada con camarón, pimienta, cebolla y aceite de dendê, cocida a baño de María, envuelta en hojas de banano.	
<b>ABONAÇÕES</b>		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“[...] Uma delas, rindo com a boca sem dentes, declarou saber fazer o trivial. A outra nem isso... Acarajé, <b>abará</b> , doces, moquecas e frigideiras de camarão, isso só mesmo Maria de São Jorge...[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 52)	“[...] Una de ellas, riendo con la boca sin dientes, declaró que sabía hacer la comida de todos los días. La otra, ni hablar... Acarajé, <b>abará</b> , dulces, moquecas y frituras de camarón, eso sólo podía prepararlo Maria de San Jorge... [...]” (AMADO, 2007, p. 77)	Empréstimo
“[...] Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os <b>abarás</b> , os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio. [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 43)	“[...] Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los <b>abarás</b> , las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]”(AMADO, 2007, p. 65)	Empréstimo

“[...] Outro, ainda maior, de acarajés, <b>abarás</b> , bolinhos de bacalhau, frigideiras. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 153)	“[...] Otra, todavía más grande, de acarajés, <i>abarás</i> , croquetitas de bacalao, frituras. [...]”(AMADO, 2007, p. 195)	Empréstimo
“[...] Na pobre cozinha, Gabriela fabricava riqueza: acarajés de cobre, <b>abarás de prata</b> o mistério de ouro do vatapá. A festa começava. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346)	“[...] En la pobre cocina, Gabriela fabricaba riqueza: acarajés de cobre, <i>abarás de plata</i> , el misterio de oro del vatapá. La fiesta comenzaba. [...]”(AMADO, 2007, p. 427)	Híbrida: Empréstimo + Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

Acarajé (s)		
PORTUGUÊS		ESPAÑHOL
Acarajé		Acarajé
Acarajés		Acarajés
Acarajés apimentados		Acarajés con pimienta
Acarajés de cobre		Acarajés de cobre
DEFINIÇÃO		
PORTUGUÊS		ESPAÑHOL
<i>s.m</i> Culinária afro-brasileira; transmissor do <i>axé</i> dos orixás e da baiana que o preparou, feito com feijão fradinho sem casca e ralado na pedra com cebola e sal frito no azeite de dendê, após é cortado ao meio e recheado com vatapá, camarão seco e molho de pimenta. Tradicionalmente vendido pelas Baianas do Acarajé, sendo uma atividade comercial autônoma como fonte de renda de muitas famílias.		<b>Glossário do TM:</b> Especie de croqueta hecha con masa de feijão-fradinho (poroto amarillento, con una línea blanca y otra oscura) cocido y pisado, frita en aceite de dendê, que se sirve con salsa picante, cebolla y camarón. Muy vendido en puestos callejeros de Bahía, es considerado uno de los platos tradicionales de la cocina bahiana
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS		ESPAÑHOL
“[...] – Por que você não faz para vender no bar? – perguntara um dia, mastigando um <b>acarajé</b> da velha Filomena, preparado para o prazer exclusivo do árabe amante da boa mesa. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 43)		“[...] – ¿Por qué no los preparas para venderlos en el bar? – preguntó un día, mientras masticaba un <b>acarajé</b> preparado por la vieja Filomena, para el placer exclusivo del árabe, amante de la buena mesa. [...]” (AMADO, 2007, p. 65)
“[...] Um detalhe aparentemente sem importância: os <b>acarajés</b> , os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 43)		“[...] Un detalle aparentemente sin importancia: los <b>acarajés</b> , los abarás, las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]” (AMADO, 2007, p. 65)
		Empréstimo
		Empréstimo

“[...]A outra nem isso... <b>Acarajé</b> , abará, doces, moquecas e frigideiras de camarão, isso só mesmo Maria de São Jorge... [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 52)	“[...] La otra, ni hablar... <b>Acarajé</b> , abará, dulces, moquecas y frituras de camarón, eso sólo podía prepararlo Maria de San Jorge... [...]” (AMADO, 2007, p. 77)	Empréstimo
“[...] Outro, ainda maior, de <b>acarajés</b> , abarás, bolinhos de bacalhau, frigideiras. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 153)	“[...] Otra, todavía más grande, de <b>acarajés</b> , abarás, croquetitas de baca-lao, frituras. [...]”(AMADO, 2007, p. 195)	Empréstimo
“[...] Seus <b>acarajés</b> , as fritadas envoltas em folhas de bananeira, os bolinhos de carne, picantes, eram cantados em prosa e verso [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 155)	“[...] Los <b>acarajés</b> , las frituras envueltas en hojas de banano, las croquetitas de carne, picantes, eran cantadas en prosa y en ver-so [...]” (AMADO, 2007, p. 197)	Empréstimo
“[...] Vinham para o aperitivo, o pôquer de dados, os <b>acarajés apimentados</b> , os bolinhos salgados de bacalhau a abrir o apetite. [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 155)	“[...] Iban para el aperitivo, el póquer de dados, los <b>acarajés con pimienta</b> , las croquetitas saladas de bacalao para abrir el apetite. [...]” (AMADO, 2007, p. 198)	Hibridismo: empréstimo + tradução paralavra por palavra
“[...] Na pobre cozinha, Gabriela fabricava riqueza: <b>acarajés de cobre</b> , abarás de prata, o mistério de ouro do vatapá. [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 346)	“[...] En la pobre cocina, Gabriela fabricaba riqueza: <b>acarajés de cobre</b> , abarás de plata, el misterio de oro del vatapá. La fiesta comenzaba. [...]” (AMADO, 2007, p. 427)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Aipim</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Aipim		Aipim
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m; indig.</i> Raiz originária da América do Sul; da família <i>euforbiácea</i>, e origem indígenas, o alimento é rico em carboidratos, sais minerais e vitaminas do complexo B; também conhecido como, macaxeira, mandioca, mandioquinha, mandioquinha doce, mandioca de mesa, catelinha, uaipi, mandioca mansa, maniva, maniveira, pão de pobre; raiz com a casca escura e polpa clara, alimento base para preparação de diversos alimentos doces e salgados, como, farinha, polvilho, tapioca, bolos e bebidas; cozinhado em água e sal; servido quente.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Tipo de mandioca, de sabor dulzón.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“[...] Pulou da cama: como perder os enterros? Saiu do banheiro já vestido, Gabriela acabava de pôr na mesa os bules fumegantes de café e leite. Sobre a alva toalha, cuscuz de milho com leite de coco, banana-da-terra frita, inhame, <b>aipim</b>. Ela ficara parada na porta da cozinha, interrogativa. [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 128)</p>	<p>“[...] Saltó de la cama: ¿cómo perderse los entierros? Salió del cuarto de baño ya vestido, Gabriela acababa de poner en la mesa los recipientes humeantes de café y leche. Sobre el blanquísimo mantel, cuscús de maíz con leche de coco, banana frita, inhame, <i>aipim</i>. Se quedó parada en la puerta de la cocina, interrogante. [...]”(AMADO, 2007, p. 167)</p>	<p>Empréstimo</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		

<p>O negro Fagundes pensava que, se os falados barulhos não recommencessem, seria difícil, muito difícil, chegar a comprar um pedaço de terra, mesmo ruim. Com a mandioca e o milho, a batata doce e o <b>aipim</b>, não conseguiam viver. (AMADO, 2006 [1958], p. 128)</p>	<p>El negro Fagundes pensaba que, si las famosas luchas no se reanudaran, sería difícil, muy difícil, llegar a comprar una parcela de tierra, aunque fuera mala. Con la <i>mandioca</i> y el maíz, la batata y <i>aipim</i>, no lograrían vivir. (AMADO, 2007, p. 167)</p>	<p>Empréstimo</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Eológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Baraúna</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Baraúna		Baraúna
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
s.f. Árvore com flores brancas e espinhosas própria da caatinga brasileira.		<b>Glossário do TM:</b> Árbol de la familia de las anacardiáceas ( <i>Schinopsis brasiliensis</i> ), muy común en la <i>caatinga</i> , donde alcanza hasta doce metros de altura. De hojas aromáticas, ramas espinosas y flores blancas muy pequeñas.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
– Aqui só tem mesmo areia. E <i>baraúna</i> . – Tolo. Falo do meio do mar, nas profundas. Foi um moço que me contou, era estudante, vivia com os livros, sabia das coisas. Numa casa onde tive empregada, numa cidade. Contou cada coisa... – sorriu a lembrar. (AMADO, 2006 [1958], p. 198)		Acá no hay nada más que arena. Y estos árboles <i>baraúna</i> . – ¡Tonto! Hablo del medio del mar, en lo profundo. Me lo contó un muchacho, un estudiante, se lo pasaba con los libros, sabía muchas cosas. En una casa donde estuve empleada, en una ciudad. Me contó cada cosa... – Sonrió al recordar. (AMADO, 2007, p. 249)
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Empréstimo		

<b>Brenhas</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Brenhas	Brenhas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
s.f. lugar inabitado	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Não fomos nós, os fazendeiros de cacau? Temos nossos compromissos, tomados numa hora difícil, não somos homens de duas palavras. Enquanto eu for vivo, meus votos são para meu compadre Ramiro Bastos e pra quem ele indicar. Nem quero saber o nome. Foi ele quem me deu mão forte quando a gente estava jogando a vida nessas <b>brenhas</b> ... (AMADO, 2006 [1958], p. 196)	¿No fuimos nosotros, los que cultivamos el cacao? Tenemos nuestros compromisos, adquiridos en un momento difícil, no somos hombres de dos palabras. Mientras yo esté vivo, mis votos serán para mi compadre Ramiro Bastos y para quien él indique. No me interesa saber el nombre. Fue él quien me dio una mano fuerte cuando nos estábamos jugando la vida en esos <b>montes</b> ... (AMADO, 2007, p. 245)	Adaptação
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Beiju</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Beijus	Beijus	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> culinária brasileira; também conhecido como tapioca; feito com a fécula extraída da mandioca; assado em chapa quente.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] A verdade é que já sentia saudade dela, de sua limpeza, do café da manhã com cusuz de milho, batata-doce, banana-da-terra frita, <b>beijus</b> ... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 31)	“[...] La verdad era que ya sentía nostalgia de ella, de su limpieza, del desayuno con cuscús de maíz, batata, banana frita, <i>beijus</i> ... [...]” (AMADO, 2007, p. 50)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Berimbau (s)</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Berimbau	Berimbau	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.m</i> Instrumento de origem africana utilizado em ritos do candonblé e da capoeira.	<b>Glossário do TM:</b> Instrumento de percusión de origen africano, con el que se acompaña la capoeira. Se compone de una vara de madera tensada por un alambre, que tiene como caja de resonancia una calabaza cortada ubicada en un extremo. El sonido se obtiene percutiendo con una varita sobre el alambre, que el ejecutante sujeta con una mano en la que también sostiene una pequeña cesta de mimbre con semillas secas ( <i>caxixi</i> ), mientras desliza con la otra mano una moneda, para lograr diferentes sonidos	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Nos domingos de tarde, nos fundos da casa, no limpo quintal, soava o <b>berimbau</b> . Vinham mulatos e negros, brincar o brinquedo. Sete Voltas tocava e cantava: – Camarada do campo de batalha. – Vamos embora pelo mundo afora. – Eh! camarada... – Entregava o instrumento a seu Nilo, entrava na roda da capoeira. O rabo-de-arraia, Terêncio voava. As pernas no ar, passava por cima do mulato Traíra. O moço Batista caía no chão, Sete Voltas pegava o lenço com a boca. No campo de batalha ficava sozinho, seu peito tatuado (AMADO, 2006 [1958], p. 52)	“[...] Los domingos por la tarde, en el fondo de la casa, en el limpio terreno, sonaba el <b>berimbau</b> . Llegaban mulatos y negros, a jugar con el juguete. Sete Voltas tocaba y cantaba: – Camarada del campo de batalla. Vámonos ya por el mundo a viajar. –¡Eh! Camarada ... – Entregaba el instrumento a don Nilo, entraba en la rueda de capoeira. En la "cola de raya", Terencio volaba. Las piernas en el aire, pasaba por encima del mulato Traíra. El joven Batista caía al piso, Sete Voltas recogía su pañuelo con la boca. En el campo de batalla se quedaba solo, con su pecho tatuado [...]” (AMADO, 2007, p. 77)	Empréstimo

<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>
Domínio da Cultura Ideológica
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>
Estrangeirização

<b>Bilhas de barro</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Bilhas de barro		Vasijas de barro
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.f.</i> Vaso com a base cilíndrica e o topo com a boca estreita; muito utilizado em casas, comércio, igrejas etc, como recipiente para servir água, leite, vinho etc		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] <b>Bilhas de barro</b> , moringas, potes para água fresca, panelas, cuscuzeiros, e cavalos, bois, cachorros, galos, jagunços com suas repetições, homens montados, soldados de polícia e cenas de tocaia, de enterro e casamento, valendo um tostão, dois, um cruzado, obra das mãos toscas e sábias dos artesãos. Um negro quase tão alto quanto Nacib virava um copo de cachaça de um trago, cuspiam grosso no chão: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 51)	“[...] <b>Vasijas de barro</b> , cántaros, jarros para agua fresca, ollas, recipientes para cuscús, y caballos, toros, perros, gatos, jagunços con sus rifles, hombres montados, soldados de policía y escenas de emboscadas, de entierros y de casamientos, que valían un tostón, dos, un cruzado, obra de las manos toscas y sabias de los artesanos. Un negro casi tan alto como Nacib empinaba un vaso de cachaza de un trago, escupía grosero en el suelo. [...]” (AMADO, 2007, p.80)	Hibrismo: Tradução palavra por palavra+ empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Bolo de Aipim</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Bolo de aipim	Torta de mandioca	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> Culinária brasileira; feito com aipim ralado na pedra, ovos, leite, açúcar, manteiga, coco ralado e sal, após mistura-se todos os ingredientes; a massa é levada para cozinhar no forno por cerca de 40 minutos	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“ [...] O negrinho Tuísca ajudava, preocupado em saber quem lhe pagaria a conta semanal de doces do dentista, em cuja casa, todas as tardes, deixava <b>bolo</b> de milho e <b>de aipim</b> , cuscuz de mandioca também.[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 96)	“[...] El negrito Tuísca ayudaba, preocupado por saber quién le pagaría la cuenta semanal de dulces del dentista, en cuya casa, todas las tardes, dejaba <i>torta</i> de maíz y <i>de mandioca</i> y cuscús de mandioca también. [...]” (AMADO, 2007, p. 128)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Bolo de Tapioca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Bolos de Tapioca	Bollitos de tapioca	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> Culinária brasileira; feito com a massa de tapioca, ovos, leite, açúcar e manteiga, após se mistura de todos os ingredientes; a massa é levada para cozinhar no forno por cerca de 45 minutos.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Negras vendiam mingau e cuscuz, milho cozido e <b>bolos de tapioca</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)	“[...] Unas negras vendían mingau y cuscús, maíz cocido y <b>bollitos de tapioca</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 33)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Bolinho de Mandioca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Bolinhos de Mandioca	Croquetitas de mandioca	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> culinária brasileira; feito com mandioca cozida, farinha de trigo, ovos, manteiga, cebola, muçarela e sal, após a junção de todos os ingredientes; o bolinho é moldado em formato de bola e frito no óleo.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os <b>bolinhos de mandioca</b> e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 43)	“[...] Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las <b>croquetitas de mandioca</b> y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]” (AMADO, 2007, p. 65)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Bolinho de puba</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Bolinho de puba		Croquetitas de puba
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<i>s.m.</i> Culinária brasileira; feito com açúcar, ovos, manteiga, farinha de puba, sal e canela, após a mistura de todos os ingredientes; a massa é enrolada em bolinhos redondinhos e fritos no óleo.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os <b>bolinhos de</b> mandioca e <b>puba</b> , as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 43).	“[...] Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las <b>croquetitas de</b> mandioca y <b>puba</b> , los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]” (AMADO, 2007, p. 65)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Bumba-meu-boi (s)</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>
Bumba-meu-boi (s)	Bumba-meu-boi (s)
<b>DEFINIÇÃO</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m</i> Manifestação cultural originária na europa trazida para o Brasil mesclando-se com elementos culturais de países africanos e indígenas. No nordeste é associado a expansai do ciclo do gado. Na região norte a festividade tradicional ao bumba-meu-boi difere de estado para estado, no Amazonas a festividade é intitulada “Festival de Parintins” representado por agremiações, o garantido (vermelho) e o caprichoso (azul), trazendo sempre elementos de dança e som que remetem a cultura indígena. No Maranhão, o período de festividade ocorre entre junho e julho, ao ritmo de baixadas, zambumba, matraca etc, os festejos são divididas em quatro etapas. Em 2012 o bumba-meu-boi foi declarado Patrimônio Cultural Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.</p>	<p><b>Glossário do TM:</b> Uno de los entretenimientos más tradicionales de Brasil, en el que se mezclan teatro, danza, música y circo, es en esencia una danza popular cómica-dramática, de origen totémico africano, organizada en cortejo, con amplia participación del público. Tradicionalmente realizado en el período de las fiestas juninas (en algunos lugares, también desde noviembre hasta febrero, para Navidad, Reyes y carnaval), el bumba-meu-boi representa el rapto, la muerte y la resurrección del buey, una historia que de cierta manera simboliza el ciclo agrario. Para algunos estudiosos, "burnba" viene del sonido del instrumento zabumba (especie de bombo), pero para otros se trata de una interjección, que daría a la expresión sentidos diversos, como “¡Vamos, mi buey!", “¡Aguanta, mi buey!", etc. En el aspecto musical, engloba varios estilos musicales brasileños, tocados con instrumentos típicos del país, tanto de percusión como de cuerdas. El bumba-meu-boi toma aspectos semejantes a los de una tragicomedia, considerando la estructura de sus personajes alegóricos, escenificaciones contextuales y la reproducción de los conflictos y desenlaces de forma alegre y carnavalesca. Aunque se originó en el nordeste, pronto se difundió por todo el país, adquiriendo nombres, ritmos, formas de representación, indumentarias, personajes, instrumentos, atavíos y temas diferentes en cada región. Una de las modalidades más difundidas consiste en que los personajes principales, acompañados por un grupo de músicos y personas del lugar, bailan y cantan de puerta en puerta, hasta el final de la representación, en que el buey puede resucitar o no. El bumba-meu-boi es</p>

considerado la pieza popular o danza dramática de mayor significación estética y social del folclore brasileño. Se originó a fines del siglo XVIII, en los ingenios y haciendas de ganado del nordeste, y, tras desvincularse del *reisado*, fiesta ligada al catolicismo, se revistió de carácter exclusivamente lúdico, con gran énfasis en el aspecto visual y en la constante renovación de las peripecias del argumento (en cada escenificación, además, la leyenda puede contarse de diferentes formas). Se lo representa al aire libre y puede durar hasta ocho horas. El público, que forma una rueda en torno de los intérpretes, participa cantando y formando corrillos, que los intérpretes responden con coplas improvisadas. El *bumba-meu-boi* comienza con una alabanza o cantos de introducción, seguidos por la presentación de los personajes y la entrada del buey, representado por un hombre cubierto con una armazón de madera o metal con la forma del cuerpo del buey, adornada con géneros de colores. El buey baila, acompañado por dos o tres vaqueros, hasta que se enferma o es muerto, por razones que varían. Entran en escena los diversos protagonistas, que intentan curarlo o resucitarlo. Entre éstos se cuentan personajes humanos de la vida cotidiana, animales y seres fantásticos. Después de las diversas tentativas de salvarlo, el buey puede levantarse o no. Al final, todos bailan y cantan juntos.

ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPAÑHOL	
“[...] Nos feriados nacionais – o 7 de Setembro, o 15 de Novembro, o 13 de Maio – , nas festas do fim e do começo de ano com <i>reisado</i> , presépio e <b>bumba-meu-boi</b> , por ocasião da vinda a Ilhéus de literatos da capital do estado, a população se regalava e mais uma vez se dividia ante a oratória do Doutor e a do Capitão. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 22).	“[...] En los feriados nacionales – el 7 de Septiembre, el 15 de Noviembre o el 13 de Mayo –, en las fiestas del final y el comienzo de año con <i>reisado</i> , pesebre y <b>bumba-meu-boi</b> , cuando llegaban a Ilhéus literatos de la capital del estado, la población se deleitaba y, una vez más, se dividía ante la oratoria del Doctor y del Capitán [...]” (AMADO, 2007, p. 40)	Empréstimo

<p>“[...] As pastorinhas com as lanternas, Miquelina com o estandarte. Nilo, o ex-marinheiro, com um apito na boca, comandava o cantar e o dançar. Da praça Seabra, na mesma hora, vinham o boi, o vaqueiro, a caapora, o <b>bumba-meu-boi</b>. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 306).</p>	<p>“[...] Las pastorcitas con los faroles, Miquelina con el estandarte. Ni- lo, el ex marinero, con un silbato en la boca, comandaba el canto y el baile. De la plaza Seabra, en el mismo momento, venían el buey, el vaquero, la caapora, <b>el bumba-meu-boi</b>. [...]” (AMADO, 2007, p. 377)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Seu Nilo apitava, as pastoras formavam, o <b>bumba-meu-boi</b> já ia adiante. Outra vez apitava, as pastoras dançavam, Miquelina volteava o estandarte na noite. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 307).</p>	<p>“[...]Nilo hacía sonar el silbato, las pastoras se formaban, <b>el bumba-meu-boi</b> ya iba adelante. Otra vez el silbato, las pastoras bailaban, Miquelina hacía girar el estandarte en la noche. [...]” (AMADO, 2007, p. 378)</p>	Empréstimo
<p>“[...]Ainda agora, que podia fazer?, o fim do ano estava chegando. Com <b>bumba-meu-boi</b>, com terno de reis, pastorinhas, presépios, ah! disso gostava. Na roça saíra de pastorinha. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 294).</p>	<p>“[...] Aun ahora, ¿qué podía hacer? Llegaba fin de año. Con <b>bumba-meu-boi</b>, con terno de reis, pastorcitas, pesebres, ¡ah!, eso sí que le gustaba. En el campo había hecho de pastorcita. [...]” (AMADO, 2007, p. 363)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Era o Natal dos presépios, das visitas às casas de mesa posta, das ceias após a missa do galo, do início dos folguedos populares, dos reisados, dos temos de pastorinha, dos <b>bumbas-meu-boi</b>, do vaqueiro e da caapora. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 48).</p>	<p>“[...]Era la Navidad de los pesebres, de las visitas a las casas con las mesas servidas, las cenas después de la misa de gallo, el inicio de las diversiones populares, los reisados, los temos de pastorinha, los <b>bumbas-meu-boi</b>, el vaquero y la caapora. [...]” (AMADO, 2007, p. 71)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Nessa noite de Ano- novo e nas duas de Reis, mais de dez temos e <b>bumbas-meu-boi</b> saíram do Unhão, da Conquista, da ilha das Cobras, do Pontal, do outro lado do rio, para brincar nas ruas de Ilhéus. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 306).</p>	<p>“[...] Esa noche de Año Nuevo y en las dos de Reyes, más de diez <i>terms</i> y <b>bumbas-meu-boi</b> salían del Unhão, de la Conquista, de la isla de las Cobras, del Pon- tal, al otro lado del no, a divertirse en las calles de Ilhéus [...]” (AMADO, 2007, p. 377)</p>	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

C c			
PORTUGUÊS		ESPANHOL	
Caapora		Caapora	
DEFINIÇÃO			
PORTUGUÊS		ESPANHOL	
s.f. Originário da mitologia tupi, é uma entidade do folclore brasileiro, que protege as florestas, matas, bosques, animais etc.		<b>Glossário do TM:</b> (o <i>caipora</i> ): Personificación del guardián de los bosques, ser fantástico, originario de la mitología tupí, representado de diferentes maneras según las regiones – una mujer de un solo pie que anda a saltos, un niño de cabeza enorme, un pequeño mulato encantado, un hombre gigantesco montado en un cerdo salvaje –, aunque en general es un niño de cabello rojizo, de pies al revés, que va montado sobre un jabalí, vive en los montes, dentro de los troncos de los árboles, fuma, bebe y anda acompañado por un perro.	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO	
PORTUGUÊS		ESPANHOL	
“[...] Era o Natal dos presépios, das visitas às casas de mesa posta, das ceias após a missa do galo, do início dos folguedos populares, dos reisados, dos temos de pastorinha, dos bumbas-meu-boi, do vaqueiro e da <b>caapora</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 48).		“[...]Era la Navidad de los pesebres, de las visitas a las casas con las mesas servidas, las cenas después de la misa de gallo, el inicio de las diversiones populares, los <i>reisados</i> , los temos de pastorinha, los <i>bumbas-meu-boi</i> , el vaquero y la <b>caapora</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 71)	Empréstimo
“[...]Nilo, o ex-marinheiro, com um apito na boca, comandava o cantar e o dançar. Da praça Seabra, na mesma hora, vinham o boi, o vaqueiro, a <b>caapora</b> , o bumba-meu-boi. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 307		“[...] Nilo, o ex-marinheiro, com um apito na boca, comandava o cantar e o dançar. Da praça Seabra, na mesma hora, vinham o boi, o vaqueiro, a <b>caapora</b> , o bumba-meu-boi. [...]”. (AMADO, 2007, p. 378)	Empréstimo

<p>“[...] O boi descansava um minuto, a beber. A <b>caapora</b> também. – Voltavam a dançar, a cantar. Miquelina, no meio, levantava o estandarte, rebolando as ancas magras, seu Nilo apitando. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 306).</p>	<p>“[...] El buey descansaba un minuto, mientras bebía. La <b>caapora</b> también. Volvían a bailar, a cantar. Miquelina, en el centro, levantaba el estandarte, meneando las caderas magras; don Nilo hacía sonar el silbato [...]” (AMADO, 2007, p. 377)</p>	<p>Empréstimo</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

Caatinga		
PORTUGUÊS		ESPANHOL
Caatinga		Caatinga
DEFINIÇÃO		
PORTUGUÊS		ESPANHOL
s.f. Caa=mata e tinga=branca, mata ou floresta branca; bioma exclusivamente brasileiro; é uma vegetação predominantemente do nordeste brasileiro, com o clima seminárido.		<b>Glossário do TM</b> Tipo de vegetación característico del nordeste brasileño, formado por pequeños árboles, en general espinosos, que pierden las hojas durante el curso de la larga estación seca, y abundante, además, en plantas espinosas, cactáceas y bromeliáceas. También se aplica este término a la zona donde crece esta vegetación.
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS		ESPANHOL
“A paisagem mudara, a inóspita <i>caatinga</i> cedera lugar a terras férteis, verdes pastos, densos bosques a atravessar, rios e regatos, a chuva caindo farta. Haviam pernoitado nas vizinhanças de um alambique, plantações de cana balançando ao vento” (AMADO, 2006 [1958], p. 76).		“El paisaje había cambiado, la Nhôspita <i>caatinga</i> había cedido lugar a tierras fértiles, verdes pastos, densos bosques que atravesar, ríos y arroyos, la lluvia que caía copiosa. Habían pasado la noche en las cercanías de un ingenio, entre plantaciones de caña que se balanceaban al viento.” (AMADO, 2007, p. 105)
“Á poeira dos caminhos da <i>caatinga</i> a cobrira tão por completo que era impossível distinguir seus traços. Nos cabelos já não penetrava o pedaço de pente, tanto pó se acumulara.” (AMADO, 2006 [1958], p. 77).		“La polvareda de los caminos de la <i>caatinga</i> la cubría casi por completo, tanto que era imposible distinguir sus rasgos. En el pelo ya no entraba el pedazo de peine, de tanta tierra acumulada.” (AMADO, 2007, p. 106)
“Nas noites da <i>caatinga</i> , povoadas de cobras e de medo, Clemente tomava da harmônica e os sons enchiam a solidão. O negro Fagundes contava histórias de valentias, coisas de cangaço, andara metido com jagunços, matara		“En las noches de la <i>caatinga</i> , pobladas de serpientes y de miedo, Clemente tocaba el acordeón y los sonidos llenaban la soledad. El negro Fagundes

gente[...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 79).	contaba historias de valentías, cosas de <i>cangaço</i> , porque había andado metido con <i>jagunços</i> , matado gente.” (AMADO, 2007, p. 108)	
“A <i>caatinga</i> acabou, começaram terras férteis, as chuvas caíram. Ela continuava a deitar-se com ele, a gemer e a rir, a dormir recostada sobre seu peito nu.” (AMADO, 2006 [1958], p. 80).	“La <i>caatinga</i> se acabó, empezaron tierras fértiles, cayeron las lluvias. Ella seguía acostándose con él, gimiendo, riendo, durmiendo sobre el pecho desnudo de él.” (AMADO, 2007, p. 109)	Empréstimo
“Tinham conseguido vencer os caminhos, a <i>caatinga</i> , a fome e as cobras, as moléstias endêmicas, o cansaço. (AMADO, 2006 [1958], p. 113).	“Habían logrado vencer los caminos, la <i>caatinga</i> , el hambre y las víboras, las enfermedades endémicas, el cansancio.” (AMADO, 2007, p. 149)	Empréstimo
“Olhou em torno, como a procurá-la: a selva cercando o rio, árvores e uni intrincado de cipós, gritos amedrontadores e pios agourentos de corujas, uma exuberância de verde fazendo-se negro, não era como a <i>caatinga</i> cinzenta e nua. Um remeiro estendeu o dedo mostrando um lugar na mata:[...]” (AMADO, 2006 [1958], p.120).	“Miró alrededor, como buscándola; la selva rodeando el río, árboles y una maraña de lianas, gritos amedrentadores y chillidos agoreros de lechuzas, una exuberancia de verde volviéndose negro, no era como la <i>caatinga</i> gris y desnuda. Un remero extendió el dedo señalando un lugar en la Selva.” (AMADO, 2007, p. 157)	Empréstimo
“O que é que ela tem? Como ia saber? Não adiantara dormir com ela, deitada em seu peito, nas noites do caminho, da <i>caatinga</i> , dos prados verdes depois. Não aprendera, nunca soubera.” (AMADO, 2006 [1958], p. 186).	“¿Qué es lo que tiene ella? ¿Cómo podía saberlo? De nada había servido dormir con ella, recostada sobre su pecho, las noches del camino, del <i>sertão</i> , de la <i>caatinga</i> , de los prados verdes después. No lo había averiguado, no lo supo nunca.” (AMADO, 2007, p. 235)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Cabra</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Cabra		Capanga
		Pistolero
		Bandido
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<i>s.m</i> Indivíduo corajoso; leal; homem.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Pensava nos tempos de antes, quando essas coisas eram fáceis de resolver. Quando alguém se fazia incômodo bastava chamar um <b>cabra</b> , prometer-lhe um dinheiro, dizer-lhe o nome do cujo. Hoje era diferente. Mas esse Mundinho Falcão se enganava. Ilhéus mudara muito nesses anos, é bem verdade.” (AMADO, 2006 [1958], p. 48).	“Pensaba en los tiempos de antes, cuando esas cosas eran fáciles de resolver. Cuando alguien se volvía inoportuno bastaba con llamar a un <b>capanga</b> , prometerle un dinero, decirle el nombre del fulano. Hoy era diferente. Pero ese Mundinho Falcão se equivocaba. Ilhéus había cambiado mucho en esos años, cierto.” (AMADO, 2007, p. 88)	Erro
“Mesmo assim quiseram matá-lo, escapou por um fio. O tiro pegou num <b>cabra</b> que o acompanhava. Os Bastos, agradecidos, fizeram-no subdelegado da então Tabocas, vilarejo nas proximidades das roças de Aristóteles.” (AMADO, 2006 [1958], p. 266).	Aun así quisieron matarlo, escapo por un pelo. El tiro le dio a un <b>capanga</b> que lo acompañaba. Los Bastos, agradecidos, lo nombraron subcomisario del entonces Tabocas, pueblucho cercano a las plantaciones de Aristóteles. (AMADO, 2007, p. 329)	Erro
“O <b>cabra</b> se escondeu no morro. Mas não vai escapar, tem mais de trinta homens dando caça. E se pegarem... – O que é que vai ter? Levam preso? – quis saber Gabriela.” (AMADO, 2006 [1958], p. 275).	“El <b>pistolero</b> se escondió en el cerro. Pero no iba a escapar, había más de treinta hombres dándole caza. Y si lo agarraran... –¿Que va a pasar? ¿Va a ir preso? – quiso saber Gabriela.” (AMADO, 2007, p. 339)	Erro

<p>“Dizia-se ter sido um <b>cabra</b> de nome Fagundes, que cumpria empreitada, com um tal Clemente, nas fazendas de Melk Tavares, derrubando mata. Mas, como provar? (AMADO, 2006 [1958], p. 299).</p>	<p>“Se decía que había sido un <b>bandido</b> de nombre Fagundes, que trabajaba con un tal Clemente en las fincas de Melk Tavares, desbrozando montes. ¿Como probarlo?” (AMADO, 2007, p. 309)</p>	<p>Erro</p>
<p>“Havia um <b>cabra</b>, bom na pontaria, meu conhecido velho, determinado para o senhor. Mundinho ouvia muito sério. Amâncio pitou o cigarro: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 338).</p>	<p>“Había un <b>capanga</b>, de buena puntería, viejo conocido mío, elegido para usted. Mundinho escuchaba muy serio. Amâncio pitó el cigarrillo [...]” (AMADO, 2007, p. 417)</p>	<p>Erro</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Cacique</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Cacique		Cacique
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.m</i> Chefe indigena da tribo.		
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“Para uns foi o ano do caso da barra, para outros o da luta política entre Mundinho Falcão, exportador de cacau, e o coronel Ramiro Bastos, o velho <i>cacique</i> local.” (AMADO, 2006 [1958], p. 11).	Para algunos fue el año del asunto del puerto; para otros, el de la lucha política entre Mundinho Falcão, exportador de cacao, y el coronel Ramiro Bastos, el viejo <i>cacique</i> local.” (AMADO, 2007, p. 26)	Empréstimo
“Alfredo Bastos, deputado estadual eleito pelo povo de Ilhéus para defender os sagrados interesses da região cacauzeira, esquecido desses interesses, cuja eloquência franzina só se fazia ouvir para celebrar os atos do governo, parlamentar do muito bem e do apoiado!, no intendente, um compadre do coronel Ramiro, inútil mediocridade, servilismo exemplar ao <i>cacique</i> , ao mandachuva, culpando os políticos no poder pelo abandono da barra de Ilhéus [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 134).	Alfredo Bastos, “diputado del Estado, electo por el pueblo de Ilhéus para defender los sagrados intereses de la región del cacao”, pero olvidado de tales intereses, cuya “débil elocuencia sólo se hace oír para celebrar los actos del gobierno, parlamentario del ¡Muy bien! y el ¡Aprobado!”, para el intendente, compadre del coronel Ramiro, “inútil mediocridad, servilismo ejemplar al <i>cacique</i> , al mandamás”, la nota culpaba del abandono del canal de Ilhéus [...]” (AMADO, 2007, p. 173)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Cangaceiros</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Cangaceiro		Bandoleros
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<i>s.m</i> Indivíduo que participava do cangaço; andava com o bando sempre armado protestando contra a situação precária do Brasil; por suas atitudes eram chamados de bandidos.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Mas enganavam-se ao pensar que amedrontariam os competentes engenheiros e técnicos mandados pelo governo para rasgar o canal da barra, devido aos esforços desse benemérito incentivador do progresso, Raimundo Mendes Falcão, e apesar da grita impatriótica dos <b>cangaceiros</b> apegados ao poder.” (AMADO, 2006 [1958], p. 261).	“Pero se engañaban al pensar que amedrentarían a los competentes ingenieros y técnicos enviados por el gobierno para abrir el canal del puerto, gracias a los esfuerzos de ese benemérito impulsor de progreso, Raimundo Mendes Falcão, y a pesar de la gritería antipatriótica de los <b>bandoleros</b> agarrados al poder.” (AMADO, 2007, p. 323)	Erro
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Cangaço</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>	
Cangaço		Cangaço	
<b>DEFINIÇÃO</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>	
s.m Grupo formado por individuos que protestavam contra a situação de desigualdade social do Brasil, popular da região nordeste.		<b>Glossário do TM:</b> La forma de vida o la actividad criminal de los <i>cangaceiros</i> , bandoleros ambulantes del <i>sertão</i> que, fuertemente armados, asolaron las tierras agrestes y semiáridas del norte de Brasil durante un período que se extendió, de manera aproximada, desde 1900 hasta 1940.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>	
“O negro Fagundes contava histórias de valentias, coisas de <i>cangaço</i> , andara metido com jagunços, matara gente.” (AMADO, 2006 [1958], p. 79).		“El negro Fagundes contaba historias de valentías, cosas de <i>cangaço</i> , porque había andado metido con <i>jagunços</i> , matado gente.” (AMADO, 2007, p. 108)	Empréstimo
“Eu vou ganhar, coronel, mesmo que esteja todo mundo contra, mesmo que Ilhéus vire outra vez coito de bandidos, terra de <i>cangaço</i> — elevava a voz trêmula, punha-se de pé...[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 277).		“Yo voy a ganar, coronel, aunque tenga todo el mundo en contra, aunque Ilhéus se convierta de nuevo en guarida de bandidos, tierra de <i>cangaço</i> . —Elevaba la voz trémula, se ponía de pie... [...]” (AMADO, 2007, p. 294)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>			
Domínio da Cultura Social			
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>			
Estrangeirização			

<b>Candomblé</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Candomblé		Candomblé
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<p><i>s.m</i> Religião; que pratica cultos ou ritos religiosos; originário da cultura africana trazido para o Brasil no período colonial. O culto aos Orixás é provindo da África Ocidental, cada Orixá faz referência a o mito de criação e “tarefa realizada”, por exemplo, Oxossí era o responsável pelas matas, Oxum era responsável pelas folhas, e Yemanjá/Iemanjá responsável pelas águas salgadas.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Se trata, a grandes rasgos, de los cultos y ritos religiosos heredados de los negros africanos del grupo jeje-nagô de Bahía, mantenidos hasta la actualidad por sus descendientes. En un principio, fue una religión introducida en Brasil por los esclavos – principalmente los provenientes de los actuales Nigeria y Benin –, a cuyas deidades ancestrales, sincretizadas o no con ciertos santos católicos, se rendía culto público o secreto. En la actualidad, este término designa en forma genérica a los cultos afrobrasileños, aunque . suelen distinguirse, según las diferentes modalidades y las influencias predominantes en cada zona, con diversas designaciones regionales. Por extensión, candomblé designa también a varias sectas derivadas del culto original, que en la actualidad presentan influencias extrañas a su cultura (como elementos espiritistas, rituales y mitos indígenas, etc.), así como a los lugares de culto del candomblé y su liturgia.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<p>“[...]Seu Nilo apitava, a sala sumia, era terreiro de santo, <b>candomblé</b> e macumba, era sala da dança, era leito de núpcias, um barco sem rumo no morro do Unhão, velejando ao luar. Seu Nilo soltava cada noite a alegria. Trazia a dança nos pés, o canto na boca. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346).</p>		<p>“[...] Nilo hacía sonar el silbato, la sala desaparecía, era <i>terreiro</i> de santo, <b>candomblé</b> y <i>macumba</i>, era sala de baile, era lecho de nupcias, un barco sin rumbo en el cerro del Unhão, navegando a la luz de la luna. Nilo desataba cada noche la alegría. Llevaba el baile en los pies, el canto en la boca. [...]” (AMADO, 2007, p. 428)</p>
		Empréstimo

<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>
Domínio da Cultura Ideológica
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>
Estrangeirização

<b>Carnaval</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Carnaval		Carnaval
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
guisa de definição.		∅
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Uma delas há muito deixara de funcionar como sala de visitas, era a sala do presépio. Não que ficasse armado o ano inteiro. Só em dezembro ele era montado e exposto ao público, durava até as proximidades do <b>carnaval</b> , quando Quinquina e Florzinha o desarmavam cuidadosamente, e, em seguida, iniciavam a preparação do próximo presépio. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 47).	“[...] Una de ellas hacía mucho que había dejado de funcionar como sala de visitas: era la sala del pesebre. No porque quedara armado todo el año. Sólo en diciembre lo armaban y exhibían al público, y duraba hasta cerca del <b>carnaval</b> , cuando Quinquina y Florzinha lo desarmaban con cuidado y, a continuación, iniciaban la preparación del próximo. [...]” (AMADO, 2007, p. 70)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológico		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Carne de sol</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Carne de sol		Carne secada al sol
Carne de sol assada		Carne asada
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Comida típica baiana; feita com cortes do traseiro do boi; tem esse nome porque antigamente era exposta para desidratação com sal por cerca de 2 a 5 dias no sol; leva uma leve camada de sal e o processo de desidratação é feito em um ambiente coberto e ventilado; entre as carnes seca e de sol é a mais úmida e com menos sal.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Postas de <b>carne seca, de sol</b> , de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 54)	“[...] Postas de <b>carne salgada, secada al sol</b> , ahumada, cerdos, ovejás, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. [...]” (AMADO, 2007, p. 78)	Transposição
“[...] – Oh! – exclamava ante o aroma a exalar-se da galinha de cabidela, da <b>carne de sol assada</b> , do arroz, do feijão, do doce de banana em rodinhas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 133)	“[...] –¡Ah! – exclamaba ante el aroma que despedía el guiso de gallina, la <b>carne asada</b> , el arroz, el feijão, el dulce de bananas en rodajitas. [...]” (AMADO, 2007, p. 172)	Modalidade híbrida (Tradução palavra por palavra + Omissão)
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Carne seca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Carne seca		Carne Salgada Charque
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.f.</i> Comida típica baiana; feita com cortes bovinos como alcatra e contrafilé esticados em mantas que são mergulhadas em água salobra, empilhadas e estendidas ao sol em varais até desidratar, o processo de desidratação é mais longo que a carne de charque e da carne de sol, seu teor de umidade é de aproximadamente 45% e até 15% de sal; dura em média 4 meses em temperatura ambiente.</p>		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Postas de <b>carne seca</b> , de sol, de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. [...]” AMADO, 2006 [1958], p. 54)	“[...] Postas de <b>carne salgada</b> , secada al <b>sol</b> , ahumada, cerdos, ovejás, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. [...]” (AMADO, 2007, p. 78)	Modulação
“[...] As más línguas diziam que, na fazenda, ele só comia arroz aos domingos ou em dias feriados, tão econômico era, contentando-se com o feijão e o pedaço de <b>carne seca</b> , refeição dos trabalhadores. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p.103);	“[...] Las malas lenguas decían que, en la hacienda, sólo comía arroz los domingos o los días feriados, tan ahorrativo era, y se conformaba con el feijão y el pedazo de <b>charque</b> , la comida de los trabajadores. [...]” AMADO, 2007, p. 136)	Transcrição
“[...] Tendo feijão e <b>carne seca</b> , café e pinga, estão contentes. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 114)	“[...] Siempre que tengan feijão y <b>charque</b> , café y caña, están contentos. [...]” (AMADO, 2007 [1958]. p.150).	Transcrição
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		

**ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO**

Domesticação

<b>Carne de fumeiro</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Carne de fumeiro		Carne ahumada
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Culinária baiana típica do Recôncavo Baiano; tradição de preparo passada de geração a geração; feita de carne suína, a qual o porco tem que ser alimentado a base de ração de milho e abatidos com 100 dias, pesando cerca de 150 quilos, após o suíno abatido, é destrinchado e salgado para a defumação sobre o braseiro a lenha.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Postas de carne seca, de sol, <b>de fumeiro</b> , porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 54)	“[...] Postas de <b>carne</b> salgada, secada al sol, <b>ahumada</b> , cerdos, ovejas, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. [...]” (AMADO, 2007, p. 78)	Erro
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Caruru</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<b>Caruru</b>	<b>Caruru</b>	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.m.</i> Conhecido no candomblé como “amalá”; alimento predileto de Xangô com dia específico a ser preparado, quarta-feira; feito com quiabo, vinagre, azeite de dendê, camarão seco, amendoim sem casca, castanha de caju torrada, gengibre ralado, sal e água, cozido em panela e servido bem quente.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatías. O Doutor saltara em defesa do vatapá, do <b>caruru</b> , do efó. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 344)	“[...] Criticó las comidas de Bahía, indignas, según él, de estômagos delicados. Con lo que enseguida generó profundas antipatías. El Doctor salió en defensa del vatapá, del <b>caruru</b> , del efó. [...]” (AMADO, 2007, p. 425)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Coco Mexido</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Coco Mexico		Coco movido
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.m. Dança de origem afro-indígena, popular no norte e nordeste brasileiro; os participantes dançam formando uma fila ou ficando em roda sapateando ao som do coco.		∅
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Rodando nos braços de um cavalheiro. Dança para ela era outra coisa, um <b>coco mexido</b> , um samba de roda, um maxixe embolado. Ou bem uma polca puxada a harmônica. Tango argentino, valsa, foxtrote, gostava não. Ainda mais com aquele sapato mordendo seu dedo espalhado. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 306).	“[...] Girando en los brazos de un caballero. Baile, para ella era otra cosa, un <b>coco movido</b> , un <i>samba de roda</i> , un <i>maxixe</i> entrelazado. O bien una polca tocada en acordeón. Tango argentino, valsa, fox-trot, nada de eso le gustaba. Menos aun con esos zapatos que le mordían los dedos desparramados. [...]” (AMADO, 2007, p. 377)	Hibridismo: Empréstimo + Adaptação
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Copo de mingau</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Copo de mingau		Vaso de mingau
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Culinária baiana; vendido bem quente nas ruas da Bahia; culturalmente tem-se o hábito de tomá-lo no café da manhã ou até antes para abrir o apetite, sendo um ótimo alimento para curar ressaca; diversos sabores, o mais tradicional é feito com leite de coco ralo e grosso, açúcar, canela em pó, maizena, cravos da Índia e sal.</p>		<p><b>Glossário TM:</b> Papilla de consistência espessa, elaborada com leite azucarado y harina de tapioca, mandioca o maíz.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“[...] Repetiam diariamente o mesmo itinerário: primeiro o <b>copo de mingau</b> na banca de peixe, a conversa animada, a troca de novidades, grandes gargalhadas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)</p>	<p>“[...] Repetían todos los días la misma ceremonia: primero el <b>vaso de mingau</b> en el puesto de pescado, la charla animada, el intercambio de novedades, grandes carcajadas. [...]” (AMADO, 2007, p. 34)</p>	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Cuscuz</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Cuscuz		Cuscuz
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.m</i> Culinária baiana; pode ser feito com farinha de milho, puba, carimã, arroz e tapioca; cozinhado a vapor ou prato; servido quente.		<b>Glossário do TM:</b> El que se prepara con tapioca fermentada durante unos días, y que suele llevar coco rallado, azúcar y leche, cocido al vapor.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Negras vendiam mingau e <b>cuscuz</b> , milho cozido e bolos de tapioca. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)	“[...] Unas negras vendían mingau y <b>cuscuz</b> , maíz cocido y bollitos de tapioca. [...]” (AMADO, 2007, p. 33);	Empréstimo
“[...] Engolia pedaços de <b>cuscuz</b> , os olhos enternecidos, a guia a prendê-lo à mesa, a curiosidade a dar-lhe pressa, era hora dos enterros. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 128)	“[...] Tragaba pedazos de <b>cuscuz</b> , los ojos enternecidos; la gula lo ataba a la mesa, la curiosidad lo apresuraba, era la hora de los entierros. [...]” (AMADO, 2007, p. 167)	Empréstimo
“[...] Divino aquele <b>cuscuz</b> , sublimes as talhadas de banana frita. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 128)	“[...] Divino ese <b>cuscuz</b> , sublimes las tajadas de banana frita. Se arranco de la mesa con esfuerzo. [...]” (AMADO, 2007, p. 167)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Cuzcuz de puba</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Cuzcuz de puba		Cuscuz de puba
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.m Culinária baiana; feito com a puba e sal; cozinhado a vapor na cuscuzeira ou prato; servido quente.		Ø.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e <b>cuscuz de puba</b> , descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos.[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)	“[...] O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e <b>cuscuz de puba</b> , descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos.[...]” (AMADO, 2007, p. 134)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Cuzcuz de milho</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Cuscuz de milho		Cuscús de maíz
Cuzcuz de milho		Cuscús de maíz
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<i>s.m</i> Culinária baiana; feito com a farinha de milho e sal; cozinhado a vapor na cuscuzeira ou prato; servido quente.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] A verdade é que já sentia saudade dela, de sua limpeza, do café da manhã com <b>cuscuz de milho</b> , batata-doce, banana-da-terra frita, beijus... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 31)	“[...] La verdad era que ya sentía nostalgia de ella, de su limpieza, del desayuno con <b>cuscuz de maíz</b> , batata, banana frita, beijus... [...]” (AMADO, 2007, p. 50)	Híbrida: Empréstimo + Tradução palavra por palavra
“[...] Pulou da cama: como perder os enterros? Saiu do banheiro já vestido, Gabriela acabava de pôr na mesa os bules fumegantes de café e leite. Sobre a alva toalha, <b>cuscuz de milho</b> com leite de coco, banana-da-terra frita, inhame, aipim. Ela ficara parada na porta da cozinha, interrogativa. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 128)	“[...] Saltó de la cama: ¿cómo perderse los entierros? Salió del cuarto de baño ya vestido, Gabriela acababa de poner en la mesa los recipientes humeantes de café y leche. Sobre el blanquísimo mantel, <b>cuscuz de maíz</b> con leche de coco, banana frita, inhame, aipim. Se quedó parada en la puerta de la cocina, interrogante. [...]” (AMADO, 2007, p. 167)	Híbrida: Empréstimo + Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticación		

<b>Cuzcuz de mandioca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Cuzcuz de mandioca		Cuscuz de mandioca
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.m</i> culinária baiana; feito com massa da mandioca e sal; cozinhado a vapor na cuscuzeira ou prato; servido quente.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“ [...] O negrinho Tuísca ajudava, preocupado em saber quem lhe pagaria a conta semanal de doces do dentista, em cuja casa, todas as tardes, deixava bolo de milho e de aipim, <b>cuscuz de mandioca</b> também. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 96)	“[...] El negrito Tuísca ayudaba, preocupado por saber quién le pagaría la cuenta semanal de dulces del dentista, en cuya casa, todas las tardes, dejaba torta de maíz y de mandioca y , <b>cuscuz de mandioca</b> también. [...]” (AMADO, 2007, p. 128)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Cuscuzeiro</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>	
Cuscuzeiros		Recipientes para cuscús	
<b>DEFINIÇÃO</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>	
<p><i>s.m</i> panela alta com a parte de cima larga e parte de baixo mais estreita; formato funil; parte de dentro, a parte menor é colocado a água, após se encaixa um fundo com furos removível, sobre a qual é colocada a massa, que é cozida no vapor na parte de cima.</p>		∅	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“[...] Bilhas de barro, moringas, potes para água fresca, panelas, <b>cuscuzeiros</b>, e cavalos, bois, cachorros, galos, jagunços com suas repetições, homens montados, soldados de polícia e cenas de tocaia, de enterro e casamento, valendo um tostão, dois, um cruzado, obra das mãos toscas e sábias dos artesãos. Um negro quase tão alto quanto Nacib virava um copo de cachaça de um trago, cuspiá grosso no chão” (AMADO, 2006 [1958], p. 56)</p>		<p>“[...] Vasijas de barro, cántaros, jarros para agua fresca, ollas, <b>recipientes para cuscuz</b>, y caballos, toros, perros, gatos, jagunços con sus rifles, hombres montados, soldados de policía y escenas de emboscadas, de entierros y de casamientos, que valían un tostón, dos, un cruzado, obra de las manos toscas y sabias de los artesanos. Un negro casi tan alto como Nacib empinaba un vaso de cachaza de un trago, escupía grosero en el suelo. [...]” (AMADO, 2007, p. 80)</p>	Explicitação
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>			
Domínio da Cultura Material			
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>			
Domesticação			

<b>D d</b>		
<b>Dendê</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<b>Dendê</b>	<b>Dendê</b>	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m</i> Culinária baiana; fruto do dendezeiro; principal ingrediente do azeite de dendê.	<b>Glossário do TM:</b> Fruto del dendezeiro, palma africana (El aesisguineensis) de cuyos frutos – drupáceos, de color amarillo rojizo o anaranjados cuando están maduros – se extrae aceite de dos calidades: uno de la pulpa y otro del carozo; este último, de olor fuerte, se utiliza mucho en la preparación de comidas-ofrendas para las divinidades del candomblé y en la cocina típica de Bahía y el norte de Brasil.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Como compará-la com a comida de Gabriela? Josué recordava: eram poemas de camarão e <b>dendê</b> , de peixes e leite de coco, de carnes e pimenta. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 345)	“[...] Cómo compararla con la comida de Gabriela? Josué recordaba: eran poemas de camarón y <b>dendê</b> , de pescados y leche de coco, de carnes y pimienta. [...]” (AMADO, 2007, p. 426)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Doce de Aipim</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Doces de aipim		Dulces de mandioca
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.m. Culinária brasileira; feito com aipim ralado na pedra, leite de coco grosso e ralo, coco ralado na pedra, manteiga, ovos, sal e açúcar; após a mistura de todos os ingredientes e a massa é levada ao forno por cerca de 35 minutos.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os <b>doces de aipim</b> , de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 43)	“[...] Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los <b>dulces de mandioca</b> , de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]” (AMADO, 2007, p. 65)	Transcrição
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>E e</b>		
<b>Efó</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
Efó	Efó	
DEFINIÇÃO		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
<i>s.m.</i> Comida africana trazida para o Brasil no período colonial por africanos e incorporada, culturalmente, na culinária baiana depois do período de alforria dos escravos; comida de oferenda em ritos religiosos do candomblé. Feito com taioba, cebola, camarão seco, amendoim, castanha de caju, leite de coco grosso e ralo, azeite de dendê, azeite de oliva e sal, cozinha-se por cerca de 10 minutos.	<b>Glossário do TM:</b> Plato típico de la cocina de Bahía, especie de guiso de verduras con pescado o camarones, hierbas, aceite de dendê y pimienta. Su consistencia depende de los vegetales con que se lo prepare.	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“[...] Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatías. O Doutor saltara em defesa do vatapá, do caruru, do <b>efó</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 344)	“[...] Criticó las comidas de Bahía, indignas, según él, de estômagos delicados. Con lo que enseguida generó profundas antipatías. El Doctor salió en defensa del vatapá, del caruru, del <b>efó</b> . [...] [...]” (AMADO, 2007, p. 425)	Empréstimo
DOMÍNIO CULTURAL		
Domínio da Cultura Material		
ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO		
Estrangeirização		

<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>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.f.</i> Culinária brasileira; <i>orig. indígena</i> ; da família <i>manihot esculenta</i> ; produzida nas casas de farinha, onde é triturada em pilão, após passa pelo cocho, depois é prensada no tipiti para retirada da água da mandioca, depois é peneirada e torrada.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Postas de carne seca, de sol, de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. Sacos de alva <b>farinha de mandioca</b> .. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 54)	p. “[...] Postas de carne salgada, secada al sol, ahumada, cerdos, ovejas, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. Bolsas de blanca <b>harina de mandioca</b> [...]” (AMADO, 2007, p. 78)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Fanfarronada</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Fanfarronada		Fanfarronada
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Indívio que se gaba de tal feito; exagero de supervalorização de qualidades atreladas a valentia.		∅
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Costumes ferozes esses de Ilhéus... Porque toda aquela <i>fanfarronada</i> de Nacib, suas histórias terríveis da Síria, a mulher picadinha a faca, o amante capado a navalha, era tudo da boca para fora.” (AMADO, 2006 [1958], p. 111).	“Costumbres feroces, ésas de Ilhéus... Porque toda aquella <i>fanfarronada</i> de Nacib, sus historias terribles de Siria, la mujer picada a cuchillo, el amante capado a navaja, era todo de la boca para afuera.” (AMADO, 2007, p. 147)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Festa de São João (s)</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Festa de São João (s)	Fiesta de San Juan	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
s.f. Festa típica popular do nordeste brasileiro, com danças e comidas típicas regionais; tradicionalmente há a queima de fogueira e quadrina junina.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Contentavam-se com atender os pedidos de dinheiro do bispo e dos padres para obras e folgedos: o colégio das freiras no alto da Vitória, o palácio diocesano, escolas de catecismo, novenas, mês de Maria, quermesses, <b>festas de</b> Santo Antônio e <b>São João</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 8)	“[...] Se contentaban con atender los pedidos de dinero del obispo y de los curas para destinarlo a obras y esparcimiento: el colegio de las monjas en el alto de la Victoria, el palacio diocesano, escuelas de catecismo, novenas, mes de María, quermeses, <b>fiestas de</b> San Antônio y de <b>San Juan</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 22)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Feijão</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Feijão		Feijão
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Culinária brasileira; da família do <i>phaseolus vulgaris</i>; ingrediente principal de vários pratos típicos brasileiros, sopa, feijão carreteiro e feijoada; cozido com cebola, alho, água, linguiça, carne de charque, bacon, vinagre, cominho com pimenta e sal, servido como acompanhamento do arroz.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Poroto (o haba), base de la feijoada. En Brasil existen muchas variedades, que se cultivan y usan según la región</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“[...] As más línguas diziam que, na fazenda, ele só comia arroz aos domingos ou em dias feriados, tão econômico era, contentando-se com o <b>feijão</b> e o pedaço de carne seca, refeição dos trabalhadores. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 103)</p>	<p>“[...] Las malas lenguas decían que, en la hacienda, sólo comía arroz los domingos o los días feriados, tan ahorrativo era, y se conformaba con el <b>feijão</b> y el pedazo de charque, la comida de los trabajadores. [...]” (AMADO, 2007, p. 136)</p>	Empréstimo
<p>“[...] As cinco da manhã já estão na roça, só largam a enxada depois do sol deitar. Tendo <b>feijão</b> e carne seca, café e pinga, estão contentes. Pra mim, não há trabalhador que valha esses sertanejos – afirmava como autoridade na matéria. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 114)</p>	<p>“[...] A las cinco de la mañana ya están en las plantaciones, sólo dejan la azada después de que se puso el sol. Siempre que tengan <b>feijão</b> y charque, café y caña, están contentos. [...]” (AMADO, 2007, p. 150)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Essa gente vinda do sertão, esfomeada, era capaz de qualquer mentira para conseguir trabalho. Que podia ela saber de cozinha? Assar jabá e cozinhar <b>feijão</b>, nada mais. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p.</p>	<p>“[...] Esa gente venida del sertão, hambreada, era capaz de cualquier mentira para conseguir trabajo. ¿Qué podría saber de cocina? - Cocinar charque con <b>feijão</b>, nada más. [...]” (AMADO, 2007, p. 153)</p>	Empréstimo

116)		
“[...] – Oh! – exclamava ante o aroma a exalar-se da galinha de cabidela, da carne de sol assada, do arroz, do <b>feijão</b> , do doce de banana em rodinhas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 133)	“[...] – ¡Ah! – exclamaba ante el aroma que despedía el guiso de gallina, la carne asada, el arroz, el <b>feijão</b> , el dulce de bananas en rodajitas. [...]” (AMADO, 2007, p. 172)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Feijoada</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<b>Feijoada</b>		<b>Feijoada</b>
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<p><i>s.f.</i> Culinária afro-brasileira; historicamente consumido pela população de nível socioeconômico menos elevado; comida dos escravos; comida preferida do santo do candomblé Ogum; feita com feijão mulatinho, lombo salgado, peixinho (carne de músculo), carne seca, linguiça defumada, linguiça paio, cebola, alho, louro, cominho, hortelã, cebolinha, vinagre e tomate, cozinhada em panela de barro por cerca de 2 horas, servida quente, acompanhada de arroz e farofa.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Plato típico nacional de Brasil, preparado con feijão (poroto o haba), en general negro, con tocino, carne seca y salada, y diferentes salchichas y embutidos. Suele acompañárselo con arroz hervido, farola (harina de mandioca tostada o frita con manteca o grasa, a veces mezclada con huevo, cebolla, carne, etc.) y couve (verdura de grandes hojas verdes, parecida a la acelga) cortada y salteada. En Bahía y otras regiones del norte se prepara con feijão branco o fradinho y se acompaña con vegetales como quiabo, zapallo, tomate verde.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<p>“[...] Nas barracas serviam, em pratos de flandres, sarapatel, <b>feijoada</b>, moqueca de peixe. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 54)</p>	<p>“[...] En los puestos servían, en platos de lata, sarapatel, <b>feijoada</b>, moqueca de pescado. [...]” (AMADO, 2007, p. 78)</p>	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Filhas de Santo</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Filhas de Santo		Hijas de Santo
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
s.f. Referente ao candomblé; refere-se a um laço “familiar” provindo de uma iniciação entre o indivíduo e o seu padrinho, advindo obrigações e deveres da religião do candomblé.		<b>Glossário do TM:</b> En algunos ritos religiosos afrobrasileños, como el candomblé, son las mujeres que han pasado por la etapa de iniciación y están ya consagradas a un orixá, al que rinden culto y a través de las cuales suele manifestarse dicha entidad
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
“[...] Riam as pastoras, Miquelina soltava sua gargalhada de louca, Dora sorria como rainha que era. Do morro desciam as outras pastoras, vinha Gabriela da casa de dona Arminda, já não eram somente pastoras, eram <b>filhas de santo</b> , iaôs de lansan. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 345)		“[...]Del cerro bajaban las otras pastoras, llegaba Gabriela de la casa de doña Arminda, ya no eran sólo pastoras, sino <b>hijas de santo</b> , <i>iaôs de lansan</i> . [...]” (AMADO, 2007, p. 427)
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Frigideira</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Frigideiras		Frituras
Frigideira de camarão		Frituras de camarón
Frigideiras de siri mole		Bollitos fritos de cangrejo
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<p>s.f. culinária baiana; preparado baiano refogado coberto por ovos, existe uma gama de sabores distintos de frigideiras; servida como prato principal, acompanhada de arroz e farofa, ou também como lanche rápido e tira-gosto; feita com batata, alho, cebola, tomate, pimentão, coentro, leite de coco grosso, farinha de trigo, ovos, azeitona sem caroço e sal, cozinhada no forno por cerca de 20 minutos e servida quente.</p>		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Gabriela arrumava enorme tabuleiro de doces. Outro, ainda maior, de acarajés, abarás, bolinhos de bacalhau, <b>frigideiras</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p.153)	“[...] Gabriela acomodaba una gran bandeja de bocadillos dulces. Otra, todavía más grande, de acarajés, abarás, croquetitas de bacalao, <b>frituras</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 195)	Erro
“[...] Seu permanente rabicho, porém, continuava a ser a amazonense. Com ela dançava no cabaré, juntos bebiam cerveja, comiam <b>frigideiras</b> . [...]”. (AMADO, 2006 [1958], p.167)	“[...]Su permanente atracción, sin embargo, seguía siendo la amazonia. Con ella bailaba en el cabaré, juntos bebían cerveza, comían <b>frituras</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 209)	Erro
“[...] Uma delas, rindo com a boca sem dentes, declarou saber fazer o trivial. A outra nem isso... Acarajé, abará, doces, moquecas e <b>frigideiras de camarão</b> , isso só mesmo Maria de São Jorge...[...].” (AMADO, 2006 [1958], p. 52)	“[...] Una de ellas, riendo con la boca sin dientes, declaró que sabía hacer la comida de todos los días. La otra, ni hablar... Acarajé, abará, dulces, moquecas y <b>frituras de camarón</b> , eso sólo podía prepararlo Maria de San Jorge... [...]” (AMADO, 2007, p. 77)	Erro

<p>“[...] Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as <b>frigideiras de siri mole</b>, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p.43)</p>	<p>“[...] Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las <i>croquetitas de mandioca</i> y puba, los <b>bollitos fritos de cangrejo</b>, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]” (AMADO, 2007, p. 65)</p>	<p>Transcrição.</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>G g</b>		
<b>Galinha de Cabidela</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Galinha de cabidela	Guiso de gallina	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.f.</i> Galinha de molho pardo ou galinha de cabidela; feita com uma galinha inteira, sangue da galinha talhado no vinagre, tomate, cebola, pimentão, alho, coentro, molho de cebolinha, pimenta do reino e sal; cozinhado em uma panela em fogo baixo; dentro as alterações do prato originário português, não se faz o arroz de cabidela como acompanhamento, que é cozido com o sangue da galinha.	<b>Glossário do TM:</b> Guisado de gallina (o de pato, pavo o ganso), cocido en la sangre del ave mezclada con vinagre, que forman una salsa de color pardo. En el nordeste de Brasil es un plato tradicional en los almuerzos domingueros y en las fiestas de bautismo y casamiento.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] – Oh! – exclamava ante o aroma a exalar-se da <b>galinha de cabidela</b> , da carne de sol assada, do arroz, do feijão, do doce de banana em rodinhas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 133)	“[...] – ¡Ah! – xclamaba ante el aroma que despedía el <b>guiso de gallina</b> , la carne asada, el arroz, el feijão, el dulce de bananas en rodajitas. [...]” (AMADO, 2007, p. 172)	Transposição
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Gatos pingados</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Gatos pingados	Gatos locos	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> Poucas pessoas no ambiente; comparecendo ao local poucos indivíduos.	∅	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Não freqüentava, única mulher entre seis <b>gatos pingados</b> , as sessões dominicais do Grêmio Rui Barbosa, atravessando insolente por entre as solteironas saídas da missa das dez?” (AMADO, 2006 [1958], p. 335).	“¿No frecuentaba, única mujer entre seis <b>gatos locos</b> , las sesiones dominicales de la Sociedad Rui Barbosa, cruzando insolente entre las solteronas salidas de la misa de las diez?” (AMADO, 2007, p. 414)	Erro
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Gárrulo</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Gárrulo		Garrúlo
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<i>s.m.</i> Indivíduo que vive cantando.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] fazia-se o silêncio das grandes ocasiões, quando avançava no palanque ou bem a figura morena e insinuante do Capitão, vestido de impecável roupa branca, uma flor na lapela, alfinete de rubi na gravata, ar de ave de rapina devido ao nariz crescido e curvo, ou bem a silhueta magra do Doutor, pequenino e saltitante, como <b>gárrulo</b> pássaro inquieto, trajando sua eterna roupa negra [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 23).	“[...] se hacía el silencio de las grandes ocasiones cuando avanzaba hacia el estrado la figura morena e insinuante del Capitán, vestido con impecable ropa blanca, una flor en la solapa, alfiler de rubí en la corbata, aire de ave de rapiña debido a la nariz prominente y curva, o bien la silueta flaca del Doctor, menudo y movedizo, como <b>gárrulo</b> pájaro inquieto, ataviado con su eterna ropa negra [...]” (AMADO, 2007, p. 41)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Grapíúna</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Grapíúna (s)		Grapíúna (s)
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<i>s.m.</i> Individuo natural das terras cacauceiras do sul da Bahia.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“E, se alguma dúvida perdurava-lhe no espírito por acaso, não era o pagamento mais elevado do registro e da certidão, o corte de fazenda para sua esposa, a galinha ou o peru para o quintal, que o punham em paz com sua consciência. Era que ele, como a maioria da população, não media pelo nascimento o verdadeiro <b>grapiúna</b> , e, sim, pelo seu trabalho em benefício da terra, pela sua coragem de entrar na selva e afrontar a morte, pelos pés de cacau plantados ou pelo número de portas das lojas e armazéns, pela sua contribuição ao desenvolvimento da zona.” (AMADO, 2006 [1958], p. 35).	“Y, si por acaso alguna duda persistía en su espíritu, no era por el pago más elevado por el registro y el certificado, ni el corte de género para su esposa, ni la gallina o el pavo para su granja, lo que lo dejaba en paz con su conciencia. Él, como la mayoría de la población, no medía por el nacimiento al verdadero <b>grapiúna</b> , sino por su trabajo en beneficio de la tierra, por su coraje para entrar en la selva y enfrentar la muerte, por los pies de cacao plantados o por la cantidad de puertas de comercios y depósitos, por su contribución al desarrollo de la región.” (AMADO, 2007, p. 52)	Empréstimo
“Desde então ficou ele menos escrupuloso e mais barateiro, mais <b>grapiúna</b> ainda, graças a Deus. Por isso, quando morreu octogenário, seu enterro transformou-se em verdadeira manifestação de homenagem a quem fora, naquelas paragens, exemplo de civismo e devoção à justiça.” (AMADO, 2006 [1958], p. 346).	“Desde entonces fue menos escrupuloso y más barato, más <b>grapiúna</b> todavía, gracias a Dios. Por eso, cuando murió, octogenario, su entierro se transformó en una verdadera manifestación de homenaje a quien había sido, en aquellos parajes, ejemplo de civismo y devoción a la justicia.” (AMADO, 2007, p. 428)	Empréstimo

<p>“Não é como essa gente daqui. <b>Grapiúna</b> não gosta de pegar no pesado, gosta é de ficar vagabundando na cidade...[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 114).</p>	<p>“No como la gente de acá. A los <b>grapiúnas</b> no le gusta el trabajo pesado, lo que le gusta es andar vagabundeando por la ciudad... [...]”(AMADO, 2007, p. x)</p>	<p>Empréstimo</p>
<p>“Eu tenho somente quatro anos, quase cinco. E sou tão <b>grapiúna</b> como o senhor. Daqui não vou mais sair...[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 156).</p>	<p>“Yo, hace nada más que cuatro, casi cinco. Y soy tan <b>grapiúna</b> como usted. De acá no me voy a ir más...[...]” (AMADO, 2007, p. 219)</p>	<p>Empréstimo</p>
<p>“Pensando como homem direito, acho que o senhor é sócio, deve ter metade dos lucros como tem no restaurante. Pensando como <b>grapiúna</b>, podia dizer que não há papel assinado, que o senhor é homem rico, não precisa disso.” (AMADO, 2006 [1958], p. 356).</p>	<p>“Si lo pienso como hombre derecho, creo que usted es socio, debe tener la mitad de las ganancias, como tiene en el restaurante. Si pienso como <b>grapiúna</b>, podría decir que no hay ningún papel firmado, que usted es un hombre rico, no le hace falta esto.” (AMADO, 2007, p. 428)</p>	<p>Empréstimo</p>
<p>“A exceção de Pelópidas, do Capitão e de João Fulgêncio, nenhum dos demais a conversar junto à banca de peixe, naquele dia, nascera em Ilhéus. Tinham vindo atraídos pelo cacau mas sentiam-se todos <b>grapiúnas</b>, ligados àquela terra para sempre.” (AMADO, 2006 [1958], p. 396).</p>	<p>“A excepción de Pelópidas, el Capitán y João Fulgêncio, ninguno de los que conversaban junto al puesto de pescado aquel día había nacido en Ilhéus. Habían llegado atraídos por el cacao pero todos se sentían <b>grapiúnas</b>, ligados a aquella tierra para siempre.” (AMADO, 2007, p. 428)</p>	<p>Empréstimo</p>
<p>“Chegavam e em pouco eram ilheenses dos melhores, verdadeiros <b>grapiúnas</b> plantando roças, instalando lojas e armazéns, rasgando estradas, matando gente, jogando nos cabarés, bebendo nos bares, [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 36).</p>	<p>“Llegaban y en poco tiempo ya eran ilheenses como el mejor, verdaderos <b>grapiúnas</b> que plantaban cacao, instalaban tiendas y depósitos, abrían carreteras, mataban gente, jugaban en los cabarés, bebían en los bares [...]” (AMADO, 2007, p. 55)</p>	<p>Empréstimo</p>
<p>“Por assim dizer, a gente é os primeiros <b>grapiúnas</b>. Os filhos da gente é que são ilheenses. Quando a gente chegou nessa mata medonha, eles não podia também dizer que nós não passava de forasteiros?” (AMADO, 2006 [1958], p. 246).</p>	<p>“Por así decirlo, nosotros somos de los primeros <b>grapiúnas</b>. Nuestros hijos sí son ilheenses. Cuando llegamos a esta selva espantosa, ¿no podrían haber dicho también que no éramos más que forasteros?”</p>	<p>Empréstimo</p>

	(AMADO, 2007, p. 261)	
“No dia seguinte, depois do almoço, os marinheiros tiveram novamente folga, espalharam-se pelas ruas. Como gostavam da cachaça ilheense!, comprovavam com orgulho os <b>grapiúnas</b> .” (AMADO, 2006 [1958], p. 397).	“Al día siguiente, después del almuerzo, los marineros tuvieron de nuevo descanso, se desparramaron por las calles. “¡Cómo les gustaba la caña de Ilhéus!”, comprobaban con orgullo los <b>grapiúnas</b> .” (AMADO, 2007, p. 446)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>I i</b>		
<b>Inhame</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Inhame	Inhame	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> Origem africana; planta do gênero <i>Discorea</i> ; também conhecido como, cará, caranambu, caratinga, cará de folha colorida, cará liso, cará de pele branca, inhame cará e taro; rico em vitaminas do complexo B; cozinhado em água e sal, e servido quente.	<b>Glossário do TM:</b> Planta medicinal y alimenticia de la familia de las aráceas, cuyo tubérculo, nutritivo y sabroso, parecido a la mandioca, se emplea en diversos platos. Muy apreciado y consumido en especial en el nordeste brasileño.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Saiu do banheiro já vestido, Gabriela acabava de pôr na mesa os bules fumegantes de café e leite. Sobre a alva toalha, cuscuz de milho com leite de coco, banana-da-terra frita, <b>inhame</b> , aipim. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 128)	“[...] Salió del cuarto de baño ya vestido, Gabriela acababa de poner en la mesa los recipientes humeantes de café y leche. Sobre el blanquísimo mantel, cuscús de maíz con leche de coco, banana frita, <b>inhame</b> , aipim. [...]” (AMADO, 2007, p. 167)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Empreitada para derrubar dez tarefas de mata, tocar-lhe fogo, roçá-la, plantar quatrocentos cacaueros por tarefa, cuidar de seu crescimento durante três anos.	“Trabajo para talar diez <i>tarefas</i> de monte, prenderle fuego, preparar la tierra, plantar cuatrocientos pies de cacao por <i>tarefa</i> , cuidar de su crecimiento durante tres	Empréstimo

Entre os pés de cacau cultivavam mandioca, milho, batata doce, <b>inhame</b> .” (AMADO, 2006 [1958], p. 129)	años. Entre las plantas de cacao cultivaban mandioca, maíz, batata, <b>inhame</b> .” (AMADO, 2007, p. 168)	
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Iaôs de Iansan</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Iaôs de Iansan	Iaôs de Iansan	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.f.</i> Filha de Iansan que faz o ritual do banho no candomblé.	<p><b>Glossário do TM: <i>Iansan</i></b> - En algunas creencias religiosas afrobrasileñas, como el candomblé, orixá femenino, divinidad africana del río Níger, una de las esposas de Xangó, reina guerrera, dueña de los vientos, huracanes, rayos, truenos y tempestades. Su día de la semana es el miércoles y sus insignias son la espada y la cola espantamoscas de crin de caballo. Sus colores son el rojo oscuro y el marrón. Es considerada madre de los espíritus de los muertos (egum) y la única que puede dominarlos, arreándolos con su cetro de crines hacia el lugar espiritual que les corresponde, para mantener el equilibrio entre la vida terrenal y lo espiritual. En las ceremonias de umbanda y candomblé, surge como una auténtica guerrera, blandiendo su espada y amenazando guerra, aunque también se caracteriza por su pasión; sabe amar y le gusta mostrar su amor y su alegría contagiosos en la misma forma desmedida en que exterioriza su cólera. En el sincretismo religioso afrocristiano suele asociársela a la figura católica de Santa Bárbara.</p> <p><b>Glossário do TM: <i>iaôs</i></b> - En los cultos afrobrasileños, sacerdotisa iniciada, hija de santo que aún se halla en el proceso de cumplimiento de los deberes y encargos del curso de iniciación. Esposa de los orixás.</p>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Riam as pastoras, Miquelina soltava sua gargalhada de louca, Dora sorria como rainha que era. Do morro desciam as outras pastoras, vinha Gabriela da casa de dona Arminda, já não eram somente	“[...]Del cerro bajaban las otras pastoras, llegaba Gabriela de la casa de doña Arminda, ya no eran sólo pastoras, sino <i>hijas de santo, iaôs de lansan</i> . [...]”(AMADO, 2007, p. 428)	Empréstimo

pastoras, eram filhas de santo, <b>iaôs de Iansan</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346).		
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>J j</b>		
<b>Jabá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Jabá	Charque	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<i>s.m.</i> Origem tupi, variação de "yaba" ou "jabau"; mesmo que carne seca; carne roubada pelos escravos para sobreviver nos quilombos.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Essa gente vinda do sertão, esfomeada, era capaz de qualquer mentira para conseguir trabalho. Que podia ela saber de cozinha? Assar <b>jabá</b> e cozinhar feijão, nada mais. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 116)	“[...] Esa gente venida del sertão, hambreada, era capaz de cualquier mentira para conseguir trabajo. ¿Qué podría saber de cocina? - Cocinar <b>charque</b> con feijão, nada más. [...]” (AMADO, 2007, p. 153)	Explicitação
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Jararaca</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Jararaca (s)		Jararaca (s)
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.f</i> Tupi <i>yara'raka</i>.serpente encontrada no Brasil, se camufla na mata é de extrema periculosidade, o veneno de sua mordida pode causar graves lesões.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Designación común de varias especies de reptiles ofidios, crotalídeos, del género Bothrops, que habitan en todo Brasil. Aunque venenosas, son serpientes relativamente mansas, que viven aisladas.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“Porcos selvagens, caititus, pacas, veados, teiús e jacus, e um mundo de cobras: <b>jararacas</b>, cascavéis, surucucus.” (AMADO, 2006 [1958], p. 337).</p>	<p>“Ellos quemaban el monte: corrían los animales aterrados, delante del fuego. Cerdos salvajes, <i>caititus</i>, pacas, venados, <i>teiús</i>, <i>jacus</i> y un montón de serpientes: <b>jararacas</b>, cascabeles, <i>surucucus</i>.” (AMADO, 2007, p. 403)</p>	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Jiló</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Jiló (s)		Jiló (s)
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m. Solanácea</i>, de origem Africana trazido para o Brasil juntamente com o quiabo e outros alimentos no período da “colonização brasileira” com o tráfico de escravos. É muito consumido no Brasil desde o período colonial, firmando-se na mesa do brasileiro. A verdura quase não é consumida e conhecida fora do Brasil, tornando-o um alimento típico afro-brasileiro já que, o <i>jiló</i> ganhou tanto espaço na mesa do brasileiro, que nos últimos anos nos Estados Unidos, teve um aumento de consumo da verdura, que pode ser ocasionado pela crescente imigração de brasileiros para o país, acarretando que sendo uma espécie pouco consumida pelo mundo.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Fruto del <i>jiloeiro</i> (<i>Solanum gilo</i>), herbácea anual de la familia de las solanáceas, de origen dudoso, tal vez africano, muy cultivada en Brasil. Es una baya roja, comestible, de acentuado sabor amargo. Debe consumirse antes de que madure, y siempre cocido</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p>“Sacos de alva farinha de mandioca. Bananas cor de ouro, abóboras amarelas, verdes, <i>jilós</i>, quiabos, laranjas.” (AMADO, 2006 [1958], p. 54).</p>		<p>“Bolsas de blanca harina de mandioca. Bananas de color oro, zapallos amarillos, verdes <i>jilós</i>, <i>quiabos</i>, naranjas” (AMADO, 2007, p. 78)</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>L I</b>		
<b>Lata de mingau</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Latas de mingau	Fuente de mingau	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
s.f. culinária baiana; recipiente de lata que armazena o mingau que é vendido bem quente nas ruas da Bahia.	<b>Glossário do TM:</b> Papilla de consistência espessa, elaborada com leite azucarada y harina de tapioca, mandioca o maíz.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Quantas vezes não a ajudara o coronel a baixar a <b>lata de mingau</b> , a arrumar o tabuleiro, os olhos no decote da bata. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)	“[...] ¡Cuántas veces la había ayudado el coronel a bajar la <b>fuente de mingau</b> , a acomodar la bandeja, los ojos en el escote de la blusa! [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 34);	Transcrição
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Lata de mingau das baianas</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Lata de mingau das baianas		Latas de mingau de las baianas
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Culinária baiana; recipiente de lata que armazena o mingau que é vendido bem quente pelas baianas do acarajé nas ruas da Bahia.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] O coronel Manuel das Onças apressou o passo em direção à banca de peixe, nas imediações do porto, onde pela manhãzinha, quotidianamente, reunia-se um grupo de velhos conhecidos em torno das <b>latas de mingau das baianas</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 11)	“[...] El coronel Manuel das Onças apresuró el paso en dirección al puesto de pescado, en las inmediaciones del puerto, donde al amanecer, todos los días, se reunía un grupo de viejos conocidos en torno de las <b>latas de mingau de las baianas</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 25)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Licor de Abacaxi</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Licor de Abacaxi		Licor de ananá
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.m.</i> Culinária nordestina; bebida alcóolica doce; feito com álcool misturado com abacaxi; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] – Anastácia, sirva um <b>licor</b> a seu Nacib! – ordenou Florzinha. – De que pretere? De jenipapo ou de <b>abacaxi</b> ? Temos também de laranja e de maracujá... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 47)	“[...] – Anastácia, ¡sírvale un <b>licor</b> al señor Nacib! – ordenó Florzinha – ¿De qué lo prefiere? ¿De jenipapo o de <b>ananá</b> ? También tenemos de naranja y de maracuyá... [...]” (AMADO, 2007, p. 70)	
		Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Licor de Jenipapo</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Licor de Jenipapo		Licor de Jenipapo
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
s.m. Culinária nordestina; bebida alcoólica doce; feito com álcool misturado com jenipapo; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro.		<b>Glossário do TM:</b> Fruto del jenipapeiro (Genipa americana), árbol de la familia de las rubiáceas. Es una baya muy aromática, cuyo jugo se utiliza para hacer un licor muy apreciado en el norte y otras regiones de Brasil.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] –Anastácia, sirva um <b>licor</b> a seu Nacib! – ordenou Florzinha. – De que pretere? De <b>jenipapo</b> ou de abacaxi? Temos também de laranja e de maracujá... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 47)	“[...] – Anastácia, ¡sírvale un <b>licor</b> al señor Nacib! – ordenó Florzinha – ¿De qué lo prefiere? ¿De <b>jenipapo</b> o de ananá? También tenemos de naranja y de maracuyá... [...]” (AMADO, 2007, p. 70)	Empréstimo
“[...] Nacib tinha pressa, queria acertar o jantar da empresa de ônibus, os tabuleiros de doces e salgados. Sorveu o <b>licor de jenipapo</b> , elogiou os trabalhos do presépio: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 50)	“[...] Nacib estaba apresurado, quería solucionar la cena de la empresa de autobuses, las bandejas de bocadillos dulces y salados. Bebió un sorbo del <b>licor de jenipapo</b> , elogió los trabajos del pesebre [...]” (AMADO, 2007, p. 73)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Licor de Laranja</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Licor de Laranja		Licor de naranja
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
s.m. Culinária nordestina; bebida alcóolica doce; feito com álcool misturado com laranja; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro.		Ø.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] – Anastácia, sirva um <b>licor</b> a seu Nacib! – ordenou Florzinha. – De que prefere? De jenipapo ou de abacaxi? Temos também de <b>laranja</b> e de maracujá... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 47)	“[...] – Anastácia, ¡sírvale un <b>licor</b> al señor Nacib! – ordenó Florzinha –. ¿De qué lo prefiere? ¿De jenipapo o de ananá? También tenemos de <b>naranja</b> y de maracuyá... [...]” (AMADO, 2007, p. 70)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Licor de Maracujá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Licor de Maracujá		Licor de maracuyá
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
s.m. culinária nordestina; bebida alcoólica doce; feito com álcool misturado com maracujá; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] – Anastácia, sirva um <b>licor</b> a seu Nacib! – ordenou Florzinha. – De que pretere? De jenipapo ou de abacaxi? Temos também de laranja e de <b>maracujá</b> ... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 47)	“[...] – Anastácia, ¿sírvale un <b>licor</b> al señor Nacib! –ordenó Florzinha –. ¿De qué lo prefiere? ¿De jenipapo o de ananá? También tenemos de naranja y de <b>maracuyá</b> ... [...]” (AMADO, 2007, p. 70)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>M m</b>		
<b>Macumba</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Macumba	Macumba	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s:f.</i> Termo perjorativo utilizado para se referir a prática de ritos das religiões afro-brasileiras, como o candomblé e a umbanda.	<b>Glossário do TM:</b> Término genérico de ciertos cultos afrobrasileños de origen bantú, pero modificados por influencias amerindias, católicas, espiritistas y ocultistas. Sus creencias, que combinan diversos elementos religiosos, ponen un énfasis prioritario en ritos que incluyen la incorporación de espíritus.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Seu Nilo apitava, a sala sumia, era terreiro de santo, candomblé e <b>macumba</b> , era sala da dança, era leito de núpcias, um barco sem rumbo no morro do Unhão, velejando ao luar. Seu Nilo soltava cada noite a alegria. Trazia a dança nos pés, o canto na boca. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346).	“[...] Nilo hacía sonar el silbato, la sala desaparecía, era <i>terreiro</i> de santo, <i>candomblé</i> y <i>macumba</i> , era sala de baile, era lecho de nupcias, un barco sin rumbo en el cerro del Unhão, navegando a la luz de la luna. Nilo desataba cada noche la alegría. Llevaba el baile en los pies, el canto en la boca. [...]” (AMADO, 2007, p. 428)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Mãe d'água (s)</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Mãe d'água (s)	Mãe d'água (s)	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
s.f. Entidade do folclóri brasileiro, popularmente conhecida como Iara ou Uiara; é uma sereia com poderes de enfeitiçar os homens.	<b>Glossário do TM:</b> Ser fantástico del folclore brasileño (sobre todo amazónico), especie de sirena de aguas dulces, que con su canto maravilloso cautiva a los pescadores en ríos y lagos.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Vasculhou os bolsos o loiro sueco, nem sinal de dinheiro. Mas descobriu um broche engraçado, uma sereia dourada. No balcão colocou a nórdica <b>mãe d'água</b> , Yemanjá de Estocolmo [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 362).	“[...] Se revisó los bolsillos el marinero sueco; ni rastros de dinero. Pero descubrió un broche curioso, una sirena dorada. En el mostrador dejó la nórdica <b>madre de las aguas</b> , Yemanjá de Estocolmo. [...]” (AMADO, 2007, p. 447)	Tradução palavra por palavra
“[...] Os negros diziam ser bruxaria das sereias, das aflitas <b>mães d'água</b> , dona Janaína em fogo verde transformada. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 216).	“[...] Los negros decían que era brujería de las sirenas, de las acongojadas <b>mães d'água</b> , <i>Dona Janaína</i> en fuego verde transformada. [...]” (AMADO, 2007, p. 271)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológico		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
1ª ocorrência: Domesticação		
2ª ocorrência: Estrangeirização		

<b>Maxixe embolado</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Maxixe embolado		Maxixe entrelazado
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.m. Popularmente conhecido como maxixe ou tango brasileiro, é uma dança de salão de origem afro-brasileira.		<b>Glossário do TM: maxixe</b> - Danza urbana brasileña, de parejas, en general instrumental, en compás de dos por cuatro rápido, originaria de Río de Janeiro, resultado de la fusión de la habanera y la polca con una adaptación del ritmo sincopado africano.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Rodando nos braços de um cavalheiro. Dança para ela era outra coisa, um coco mexido, um samba de roda, um <b>maxixe embolado</b> . Ou bem uma polca puxada a harmônica. Tango argentino, valsa, foxtrote, gostava não. Ainda mais com aquele sapato mordendo seu dedo espalhado. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 306).	“[...] Girando en los brazos de un caballero. Baile, para ella era otra cosa, un <i>coco movido</i> , un <i>samba de roda</i> , un <b>maxixe entrelazado</b> . O bien una polca tocada en acordeón. Tango argentino, valsa, fox-trot, nada de eso le gustaba. Menos aun con esos zapatos que le mordían los de- dos desparramados. [...]” (AMADO, 2007, p. 377)	Hibridismo: Empréstimo + adaptação
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Mestre de Angola (s)</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Mestre de Angola (s)	Maestros de Angola	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m</i> Nomenclatura utilizada para a pessoa que dá o ritmo do berimbau/capoeira.	<b>Glossário do TM:</b> Maestro en el tipo de capoeira en el que el ritmo del berimbau impone movimientos más lentos y de mayor proximidad al suelo, que requiere más astucia o malicia por parte de los contendientes.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
[...] Estava de passagem e tinha pressa. No cais da Bahia por ele esperavam os jogadores de ronda, os <b>mestres de angola</b> [...]” ( AMADO, 2006 [1958], p. 347).	“[...]Estaba de paso y tenía prisa. En el muelle de Bahía lo esperaban los jugadores de naipes, los <b>maestros de Angola</b> [...]” (AMADO, 2007, p. 429)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Mingau</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<b>Mingau</b>		<b>Mingau</b>
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Culinária baiana; vendido bem quente nas ruas da Bahia; culturalmente tem-se o hábito de come-lo no café da manhã ou até antes para abrir o apetite, sendo um ótimo alimento para curar ressaca; diversos sabores, o mais tradicional é feito com leite de coco ralo e grosso, açúcar, canela em pó, milho, maizena, cravos da Índia e sal.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Papilla de consistência espessa, elaborada com leite azucarado y harina de tapioca, mandioca o maíz.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“[...] Negras vendiam <b>mingau</b> e cuscuz, milho cozido e bolos de tapioca. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)</p>	<p>“[...] Unas negras vendían <i>mingau</i> y cuscús, maíz cocido y bollitos de tapioca. [...]” (AMADO, 2007, p. 33)</p>	Empréstimo
<p>“[...] O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em <b>mingau</b> e cuscuz de puba, descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17).</p>	<p>“[...] El coronel Ribeirinho, propietario de la estancia Princesa da Serra, cuya riqueza no había afectado su simpleza bonachona, casi siempre se encontraba ya allí cuando, a las cinco de la mañana, Maria de San Jorge, hermosa negra especialista en <i>mingau</i> y cuscús de puba, bajaba del cerro con su bandeja sobre la cabeza, vestida con la falda de colores y la blusa almidonada y escotada que mostraba hasta la mitad los senos rígidos. [...]” (AMADO, 2007, p. 34)</p>	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Molambos</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Molambo (s)		Harapos
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<i>s.m</i> Pessoa suja, mal vestida, com cabelos mal cuidados, etc.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Como vou saber? Uns <b>molambos</b> , uma imundice, os cabelos duros de pó. Há de ser uma bruxa, minha casa não é como a sua onde empregada até parece moça de sociedade.” (AMADO, 2006 [1958], p. 123).	“¿Cómo voy a saber? Unos <b>harapos</b> , una inmundicia, los pelos duros de tierra. Por mí, puede ser una bruja; mi casa no es como la tuya, donde la sirvienta parece una señorita de la sociedad.” (AMADO, 2007, p. 161)	Erro
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Moqueca</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>	
Moqueca		Moqueca	
Moquecas		Moquecas	
<b>DEFINIÇÃO</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>	
<p><i>s.f.</i> Culinária nordestina; feito com cebola, pimentão, tomate, alho, coentro, limão, azeite de dendê, pimenta de cheiro, leite de coco grosso, vinagre, alguma espécie de peixe ou fruto do mar e sal, cozido em panela de barro e servido quente</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Plato típico brasileiro, y en particular de la zona de Bahía. Es un guiso o estofado de pescado o mariscos (aunque también se hace con gallina), condimentado con perejil, cilantro, limón, cebolla y, sobre todo, leche de coco, aceite de dendê y pimienta muy picante y aromática.</p>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“[...] Uma delas, rindo com a boca sem dentes, declarou saber fazer o trivial. A outra nem isso... Acarajé, abará, doces, <b>moquecas</b> e frigideiras de camarão, isso só mesmo Maria de São Jorge... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 52)</p>		<p>“[...] Una de ellas, riendo con la boca sin dientes, declaró que sabía hacer la comida de todos los días. La otra, ni hablar... Acarajé, abará, dulces, <b>moquecas</b> y frituras de camarón, eso sólo po-día prepararlo Maria de San Jorge... [...]” (AMADO, 2007, p. 77)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Apesar dos artigos violentos, de sua autoria, no Diário de Ilhéus. Nesse dia, haviam ido, de passeio, ele, o poeta e Josué, almoçar num sítio de coqueiros além do Pontal, deliciosa <b>moqueca</b> regada a cachaça, oferecida pelo dr. Helvécio Marques, advogado e boêmio. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 27)</p>		<p>“[...] A pesar de los artículos violentos, de su autoría, en el Diario de Ilhéus. Ese día habían ido de paseo, el, el poeta y Josué, a almorzar a una quinta de cocoteros, un poco más alía del Pontal, una deliciosa <b>moqueca</b> regada con cachaza, ofrecida por el doctor Helvecio Marques, abogado y bohemio. [...]” (AMADO, 2007, p. 337)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Suspirava ainda mas pela cozinheira inigualável, suas <b>moquecas</b>, os xinxins, as carnes assadas, os lombos, as cabidelas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 342)</p>		<p>“[...] Suspiraba todavía más por la cocinera inigualable, por sus <b>moquecas</b>, los xinxins, las carnes asadas, los lomos, las cabidelas. [...]” (AMADO, 2007, p. 422)</p>	Empréstimo

<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>
Domínio da Cultura Material
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>
Estrangeirização

<b>Moqueca de peixe</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Moqueca de peixe		Moqueca de pescado
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Culinária nordestina; feito com peixe da espécie namorado, cebola, pimentão, tomate, alho, coentro, limão, azeite de dendê, pimenta de cheiro, leite de coco grosso, vinagre e sal, cozido em panela de barro e servido quente.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Nas barracas serviam, em pratos de flandres, sarapatel, feijoada, <b>moqueca de peixe</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 54)	“[...] En los puestos servían, en platos de lata, sarapatel, feijoada, <i>moqueca de pescado</i> . [...]” (AMADO, 2007, p. 78)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Moqueca de siri</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Moqueca de siri		Moqueca de cangrejo
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Culinária nordestina; feito com siri, cebola, pimentão, tomate, alho, coentro, limão, azeite de dendê, pimenta de cheiro, leite de coco grosso, vinagre e sal, cozido em panela de barro e servido quente.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Coisa complicada é a vida: ainda ontem tudo marchava tão bem, ele não tinha preocupações, ganhara duas partidas de gamão seguidas contra um parceiro da força do Capitão, comera uma <b>moqueca de siris</b> realmente divina em casa de Maria Machado, e descobrira aquela novata, a Risoleta... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 31);	“[...] Qué complicada es la vida: hasta ayer todo marchaba tan bien, no tenía preocupaciones, había ganado dos partidas de gamão seguidas contra un adversario fuerte como el Capitán, había comido una <i>moqueca de cangrejos</i> realmente deliciosa en la casa de María Machado, y había descubierto a esa novata, Risoleta... [...]” (AMADO, 2007, p. 50)	Transcrição
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Moringa</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Moringa		Cántaros
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.f.</i> vaso de barro utilizado para armazenar ou transportar água.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Bilhas de barro, <b>moringas</b> , potes para água fresca, panelas, cuscuzeiros, e cavalos, bois, cachorros, galos, jagunços com suas repetições, homens montados, soldados de polícia e cenas de tocaia, de enterro e casamento, valendo um tostão, dois, um cruzado, obra das mãos toscas e sábias dos artesãos. Um negro quase tão alto quanto Nacib virava um copo de cachaça de um trago, cuspiam grosso no chão: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 56)	“[...] Vasijas de barro, <b>cántaros</b> , jarros para agua fresca, ollas, recipientes para cuscús, y caballos, toros, perros, gatos, jagunços con sus rifles, hombres montados, soldados de policía y escenas de emboscadas, de entierros y de casamientos, que valían un tostón, dos, un cruzado, obra de las manos toscas y sabias de los artesanos. Un negro casi tan alto como Nacib empinaba un vaso de cachaza de un trago, escupía grosero en el suelo. [...]” (AMADO, 2007, p. 80)	Explicitação
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Mula de Padre (s)</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Mula de Padre (s)	Mula de Padre (s)	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.m.</i> Personagem folclórico brasileiro; conhecida como mula sem cabeça; a lenda conta o mito de uma mulher de que foi amaldiçoada por ter dormido com um padre sendo condenada a se transformar em mula que tem fogo no lugar na cabeça.	<b>Glossário do TM:</b> (o mula sin cabeza): Según una leyenda de origen dudoso, pero difundida en todo Brasil, es la concubina de un sacerdote (cura católico) que, metamorfoseada en una mula sin cabeza (en lugar de ella tiene llamas de fuego), sale, ciertas noches, a cumplir su condena por el pecado cometido, corriendo desafortadamente, acompañada por el fúnebre tintinear de las cadenas que arrastra y asustando con su fuerte relincho a los supersticiosos.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] O silêncio de Clemente era uma resposta. As sombras cresciam, não iria tardar e a <b>mula-de-padre</b> , vinda do inferno, solta na mata, passaria a correr, os cascos batendo nas pedras, em lugar da cabeça um fogo saindo do pescoço cortado.[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 328)	“[...] El silencio de Clemente era una respuesta. Las sombras crecían, no tardaría en llegar la <b>mula-de-padre</b> , venida del infierno, suelta por el monte, pasaría corriendo, los cascos golpeando contra las piedras, en lugar de cabeza un fuego saliendo del pescuezo cortado.[...]” (AMADO, 2007, p. 404)	Empréstimo
[...] Voltando para casa, as enxadas ao ombro, conversavam Clemente e o negro Fagundes. O crepúsculo morria, a noite entrava por dentro das roças, trazendo consigo os lobisomens, as <b>mulas-de-padre</b> , a alma dos mortos nas tocaias antigas [...]”(AMADO, 2006 [1958], p. 328)	“[...]Al volver a la casa, las azadas al hombro, conversaban Clemente y el negro Fagundes. El crepúsculo moría, la noche entraba en las plantaciones, trayendo consigo los lobisones, las <b>mulas-de-padre</b> , el alma de los muertos en las emboscadas antiguas. Pasaban sombras en los cacaos, las lechuzas abrían los ojos nocturnos.[...]” (AMADO, 2007, p.	Empréstimo

	404)	
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>O o</b>		
<b>Ogun</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
Ogun	Ogun	
DEFINIÇÃO		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
<i>s.m</i> entidade religiosa afrobrasileira; orixá da religião do candomblé; interligado a Exu.	<b>Glossário do TM:</b> En algunas creencias religiosas afrobrasileñas, como el candomblé, orixá masculino al que se atribuye la transmisión a los seres humanos de las técnicas de la metalurgia; por extensión es la divinidad de la agricultura, la guerra y todas las actividades que se realizan manipulando el hierro. Es hijo de lemanjá. Se manifiesta siempre como un guerrero, y baila con su espada remedando combates. En el sincretismo religioso afrocristiano se lo asocia a la figura católica de San Antonio.	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“[...] Seu Nilo se transformava, era todos os santos, era <b>Ogun</b> e Xangô, Oxóssi e Omolu, era Oxalá para Dora. Chamava Gabriela de Yemanjá, dela nasciam as águas, o rio Cachoeira e o mar de Ilhéus, as fontes nas pedras. Nos raios da lua, a casa velejava no ar, subia pelo morro, partia na festa. As canções eram o vento, as danças eram os remos, Dora a figura de proa. Comandante, seu Nilo ordenava marujos. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346)	“[...] Nilo se transformaba, era todos los santos, era <b>Ogun</b> y Xangô, Oxossi y Omolu, era Oxalá para Dora. Llamaba Yemanjá a Gabriela, de ella nacían las aguas, el río Cachoeira y el mar de Ilhéus, las vertientes en las piedras. A los rayos de la luna, la casa navegaba en el aire, subía por el cerro, partía a la fiesta. Las canciones eran el viento, los bailes eran los remos, Dora el mascarón de proa. Comandante, don Nilo daba órdenes a los marineros [...]” (AMADO, 2007, p. 427)	Empréstimo

**DOMÍNIO CULTURAL**

Domínio da Cultura Ideológica

**ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO**

Estrangeirização

<b>Omolu</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>	
Omolu		Omolu	
<b>DEFINIÇÃO</b>			
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>	
<p><i>s.m</i> Entidade religiosa afrobrasileira; orixá da religião do candomblé; também conhecido como Xapanã; reponsável pela varíola e outras doenças epidêmicas.</p> <p>Xapaña tem duas transformações, a primeira Abaluaiê e a segunda que é Omolu.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> En algunas creencias religiosas afrobrasileñas, como el candomblé, orixá masculino de la viruela y las enfermedades contagiosas, epidémicas, de la piel y actualmente del sida. Es una entidad demoníaca, de atributos fálicos, muy poderoso y respetado. También es el médico de los pobres, ya que formaría parte de sus atributos tanto el poder de causar la enfermedad como de permitir su cura. Se lo representa como un negro viejo, ataviado con una suerte de falda y un tocado que le cubre la cara, ambos de paja, y una lanza en la mano. Su danza es la mímica del sufrimiento, las enfermedades, las convulsiones, las comezones, los temblores de fiebre, los estertores de la muerte. Se lo conoce también como Obaluaê, Abalauú, Obaluaiê e Abaluaê. En el sincretismo religioso afrocristiano se lo asocia a las figuras católicas de San Lorenzo o San Roque</p>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>	
<p>“[...] Seu Nilo se transformava, era todos os santos, era Ogun e Xangô, Oxóssi e <b>Omolu</b>, era Oxalá para Dora. Chamava Gabriela de Yemanjá, dela nasciam as águas, o rio Cachoeira e o mar de Ilhéus, as fontes nas pedras. Nos raios da lua, a casa velejava no ar, subia pelo morro, partia na festa. As canções eram o vento, as danças eram os remos, Dora a figura de proa. Comandante, seu Nilo ordenava marujos. [...]”</p>		<p>“[...] Nilo se transformaba, era todos los santos, era <i>Ogun</i> y <i>Xangô</i>, <i>Oxossi</i> y <b><i>Omolu</i></b>, era <i>Oxalá</i> para Dora. Llamaba <i>Yemanjá</i> a Gabriela, de ella nacían las aguas, el río Cachoeira y el mar de Ilhéus, las vertientes en las piedras. A los rayos de la luna, la casa navegaba en el aire, subía por el cerro, partía a la fiesta. Las canciones eran el viento, los bailes eran los remos, Dora el</p>	Empréstimo

(AMADO, 2006 [1958], p. 346)	mascarón de proa. Comandante, don Nilo daba órdenes a los marineros [...]” (AMADO, 2007, p. 427)	
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Oxalá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Oxalá		Oxalá
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<p><i>s.m</i> Entidade religiosa afrobrasileira; orixá da religião do candomblé; considerado o maior de todos os orixás; orixá da criação e procriação.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> En algunas creencias religiosas afrobrasileñas, como el candomblé, es el mayor de los orixás, divinidad andrógina, hijo de Olorum (el dios supremo), que le encargó crear el mundo y los seres humanos. Simboliza las energías productivas de la naturaleza y el conocimiento empírico. Sus símbolos son la espada y un cetro adornado con aros superpuestos, terminado con la forma de un pájaro; se lo representa como un anciano curvado por el peso de los años. Su color emblemático es el blanco. Se lo identifica con el Señor de Bomfim, santo de enorme devoción entre el pueblo de Bahía</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<p>“[...] Seu Nilo se transformava, era todos os santos, era Ogun e Xangô, Oxóssi e Omolu, era <b>Oxalá</b> para Dora. Chamava Gabriela de Yemanjá, dela nasciam as águas, o rio Cachoeira e o mar de Ilhéus, as fontes nas pedras. Nos raios da lua, a casa velejava no ar, subia pelo morro, partia na festa. As canções eram o vento, as danças eram os remos, Dora a figura de proa. Comandante, seu Nilo ordenava marujos. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346)</p>	<p>“[...] Nilo se transformaba, era todos los santos, era <i>Ogun</i> y <i>Xangô</i>, <i>Oxossi</i> y <i>Omolu</i>, era <b>Oxalá</b> para Dora. Llamaba <i>Yemanjá</i> a Gabriela, de ella nacían las aguas, el río Cachoeira y el mar de Ilhéus, las vertientes en las piedras. A los rayos de la luna, la casa navegaba en el aire, subía por el cerro, partía a la fiesta. Las canciones eran el viento, los bailes eran los remos, Dora el mascarón de proa. Comandante, don Nilo daba órdenes a los marineros [...]” (AMADO, 2007, p. 427)</p>	Empréstimo

<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>
Domínio da Cultura Ideológica
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>
Estrangeirização

<b>Oxóssi</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Oxóssi		Oxóssi
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Entidade religiosa afrobrasileira; orixá da religião do candomblé; divindida da fauna e flora.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> En algunas creencias religiosas afrobrasileñas, como el candomblé, divinidad de los cazadores, orixá que vive en las selvas y en las tierras verdes no cultivadas. Se lo relaciona con la Luna y la noche, y tiene como misión llevar el producto de la caza a todos los pueblos del mundo. Simbolizado por el arco y la flecha, lleva también un erukerê, objeto sagrado hecho con cola de búfalo, cuyos poderes mágicos le permiten enfrentar a los seres encantados que habitan los bosques. Es hijo de lemanjá y hermano de Ogum. En el sincretismo religioso afrocristiano se lo asocia a la figura católica de San Jorge en Bahía y de San Sebastián en Río de Janeiro.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<p>“[...] Seu Nilo se transformava, era todos os santos, era Ogun e Xangô, <b>Oxóssi</b> e Omolu, era Oxalá para Dora. Chamava Gabriela de Yemanjá, dela nasciam as águas, o rio Cachoeira e o mar de Ilhéus, as fontes nas pedras. Nos raios da lua, a casa velejava no ar, subia pelo morro, partia na festa. As canções eram o vento, as danças eram os remos, Dora a figura de proa. Comandante, seu Nilo ordenava marujos. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346)</p>	<p>“[...] Nilo se transformaba, era todos los santos, era <i>Ogun</i> y <i>Xangô</i>, <b>Oxossi</b> y <i>Omolu</i>, era <i>Oxalá</i> para Dora. Llamaba <i>Yemanjá</i> a Gabriela, de ella nacían las aguas, el río Cachoeira y el mar de Ilhéus, las vertientes en las piedras. A los rayos de la luna, la casa navegaba en el aire, subía por el cerro, partía a la fiesta. Las canciones eran el viento, los bailes eran los remos, Dora el mascarón de proa. Comandante, don Nilo daba órdenes a los marineros [...]” (AMADO, 2007, p. 427)</p>	Empréstimo

<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>
Domínio da Cultura Ideológica
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>
Estrangeirização

<b>P p</b>		
<b>Pajé</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Pajé	Brujo Caudillo	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.m</i> Pessoa responsável pela condução dos rituais místicos.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“O Capitão falou: – Furioso, hein? Muito mais ele ainda vai ficar, o velho <b>pajé</b> . Pensa que é dono disso aqui...[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 73)	“El Capitán habló: – ¿Así que estaba furioso? Y todavía se va a enojar mucho más, el viejo <b>brujo</b> . Cree que es el dueño de todo...[...]” (AMADO, 2007, p. 101)	Erro
“A campanha eleitoral sofrerá brusca solução de continuidade com a morte do velho <b>pajé</b> , como se os oposicionistas já não tivessem a quem combater e os do governo não soubessem como agir sem seu chefe de tantos anos.” (AMADO, 2006 [1958], p. 337)	“La campaña electoral sufrió brusca solución de continuidad con la muerte del viejo <b>caudillo</b> , como si los opositores ya no tuvieran a quién combatir y los del gobierno no supieran cómo actuar sin su jefe de tantos años.” (AMADO, 2007, p. 417)	Erro
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Pau-Brasil</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Pau-Brasil		Palo Brasil
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Árvore da família das leguminosas e subfamília cesalpinioídea, originária da mata atlântica brasileira, também conhecida como pau-de-tinta, orabutã, ibirapiranga, ibirapitanga, ibirapitá, arabutã e pau-pernambuco; muito explorada no período colonial.</p>		∅
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p>“O donatário, Jorge de Figueiredo Correia, a quem o rei de Portugal dera, em sinal de amizade, essas dezenas de léguas povoadas de silvícolas e de <b>pau-brasil</b>, não quisera deixar pela floresta bravia os prazeres da corte lisboeta, mandara seu cunhado espanhol morrer nas mãos dos índios.” (AMADO, 2006 [1958], p. 9).</p>		<p>“El donatario, Jorge de Figueiredo Correia, a quien el Rey de Portugal había obsequiado, en señal de amistad, esas decenas de leguas pobladas de salvajes y de <b>palo brasil</b>, no había querido abandonar por la selva bravia los placeres de la corte lusitana, y había enviado a su cuñado español a morir a manos de los indígenas.” (AMADO, 2007, p. 23)</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Pedaço Assado de Charque</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Assado de charque		Pedazo de charque
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Comida típica da região sul do Brasil; feita com carnes gordurosas da parte dianteira do boi, as partes levam uma camada com muito sal de cada lado, após são levadas para descansar, por longos períodos, depois da desidratação, tem a secagem da carne de aproximadamente 10 dias, a textura final da carne é bem firme e mais dura que a carne seca e a carne de sol. O assado de charque, e feito com cebola, tomate, pimenta, cominho, manteiga e alho, levado ao forno a lenha até a charque ficar dourada.</p>		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<p>“[...] O trabalho começava com o raiar do dia, terminava com o chegar da noite – um <b>pedaço assado de charque</b> com farinha, uma jaca madura, comidos às pressas na hora do sol a pino. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 184)</p>	<p>“[...] El trabajo empezaba al despuntar el día y terminaba al caer la noche; comían un <b>pedazo de charque</b> asado con harina de mandioca, una jaca madura, cuando el sol caía a plomo. [...]” (AMADO, 2007, p. 232)</p>	Hibridismo: Tradução palavra por palavra + empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Pinga</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Pinga		Caña
Pingazinha		Cañita
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Culinária brasileira; bebida alcoólica; nome vulgar da cachaça, originária no período de colonização do Brasil, ligada a atividade açucareira, tem como principais ingredientes a cana de açúcar e água, passa pelo processo de fermentação e destilação industrial.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] As cinco da manhã já estão na roça, só largam a enxada depois do sol deitar. Tendo feijão e carne seca, café e <b>pinga</b> , estão contentes. Pra mim, não há trabalhador que valha esses sertanejos – afirmava como autoridade na matéria. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 144)	“[...] A las cinco de la mañana ya están en las plantaciones, sólo dejan la azada después de que se puso el sol. Siempre que tengan feijão y charque, café y <b>caña</b> , están contentos. [...]” (AMADO, 2007, p. 150)	Adaptação
“[...] Da porta do Bate-Fundo, na rua pouco iluminada, saía um rumor de conversas, de gargalhadas e gritos. Ela entrou. Uma voz chamou, ao vê-la: – Pra cá, morena, beber uma <b>pinga</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 281)	“[...] De la puerta del Bate-Fondo, en la calle poco iluminada, salía un rumor de charlas, de carcajadas y gritos. Entro. Una voz la llamo, al verla: – Ven acá, morena, a beber una <b>caña</b> [...]” (AMADO, 2007, p. 347)	Adaptação
“[...] Tomo a minha <b>pingazinha</b> ... – Disso Ribeirinho entendia: de bebidas. Sentiu-se em terreno familiar e iniciou uma preleção sobre os diversos tipos de cachaça. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 247)	“[...] Tomo mi <b>cañita</b> ... – De eso sí entendía Ribeirinho: de bebidas. Se sintió en terreno familiar e inició un discurso sobre los diversos tipos de cachaza. [...]” (AMADO, 2007, p. 306)	Adaptação

**DOMÍNIO CULTURAL**

Domínio da Cultura Ideológica

**ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO**

Domesticação

<b>Pirão de Caranguejo</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Pirão de caranguejo		Pirão de cangrejo
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
s.m. Culinária nordestina; feito com caranguejo, cebola, pimentão, tomate, coentro, cebolinha, farinha de mandioca fina, sal e leite de coco grosso e ralo; cozinhado e servido quente		<b>Glossário do TM:</b> Caldo espeso de pescado o mariscos, condimentado con aceite de dendê, cilantro, cebolla, y acompañado con harina de mandioca.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Parecia adivinhar os pensamentos de Nacib, adiantava-se à suas vontades, reservava-lhe surpresas: certas comidas trabalhosas das quais ele gostava – <b>pirão de caranguejo</b> , vatapá, viúva de carneiro –, flores num copo ao lado de seu retrato na mesinha da sala de visitas, troco do dinheiro dado para fazer a feira, essa idéia de vir ajudar no bar.[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 166).	“[...] Parecía adivinar los pensamientos de Nacib, se adelantaba a sus ganas, le reservaba sorpresas: ciertas comidas trabajosas que le gustaban – <i>pirão de cangrejo</i> , vatapá, estofado de oveja –, flores en un vaso junto a su retrato en la mesita de la sala de las visitas, el vuelto del dinero para hacer las compras, la idea de ir a ayudar en el bar. [...]” (AMADO, 2007, p. 210)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Q q</b>		
<b>Quibe</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Quibe	Quibe	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m</i> Origem árabe; inserido na culinária baiana devido à presença marcante dos sírios e árabes na comunidade Sul da Bahia; região do cacau; feito com patinho moído sem nervos e gorduras, trigo para quibe, água, cebola, pimenta, hortelã, vinagre, sal e azeite; servido frito., pimenta, hortelã, vinagre, sal e azeite; servido frito.	<b>Glossário do TM:</b> Bocadillo de origen árabe, en forma de croqueta, preparado con una masa de trigo rellena con carne picada y condimentos.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Quanto a Nacib, esse brasileiro nascido na Síria, sentia-se estrangeiro ante qualquer prato não baiano, à exceção de <b>quibe</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 345).	“[...] En cuanto a Nacib, ese brasileño nacido en Síria, se sentía extranjero ante cualquier plato que no fuera de Bahía, salvo el <b>quibe</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 426)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Quiabo</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>
Quiabo (s)	Quiabos
<b>DEFINIÇÃO</b>	
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Hortaliza da família <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench, . O quiabeiro é originário da África, algumas pesquisas apontam a possibilidade de sua origem ser da Etiópia. No Brasil, foi introduzido a partir do tráfico de escravos no período colonial. Por ter um alto valor alimentício, um ciclo de rápido e fácil cultivo, além de sua rentabilidade. O <i>quiabo</i>, ganhou espaço na cultura brasileira, principalmente pelas condições climáticas favoráveis para seu cultivo, se desenvolvendo em temperaturas de 18 à 35°C, tornando o Brasil atualmente um dos cinco maiores produtores mundiais dessa hortaliza. Além de ser uma grande fonte de vitamina A e C, ser utilizado nas áreas terapêuticas e medicinais, o <i>quiabo</i>, muito utilizado na culinária brasileira, principalmente em pratos típicos regionais, como por exemplos, o <i>quiabo</i>, é um dos principais ingredientes do <i>caruru</i>, prato típico baiano, sendo um alimento dos rituais do candomblé, já que, o <i>caruru</i> é um dos alimentos prediletos de Xangô tendo como dia específico a ser preparado, a quarta-feira; feito com <i>quiabo</i>, vinagre, azeite de dendê, camarão seco, amendoim sem casca, castanha de caju torrada, gengibre ralado, sal e água, cozido em panela e servido bem quente. O <i>quiabo</i>, também é conhecido dentro do candomblé e ocasionalmente fora, como <i>quimbombô</i>, <i>abelmosco</i>, <i>gombô</i> e <i>okra</i>. Outra comida de ritual de candomblé que tem o <i>quiabo</i> como um dos seus principais ingredientes é o <i>ajébo</i>, sendo também oferecido a Xangô, contudo é necessário que tenha na comida o azeite de dendê. O</p>	<p><b>Glossário do TM:</b> Fruto del quiabeiro (<i>Hibiscus esculentus</i>), herbácea leñosa de la familia de las malváceas, de origen africano, muy cultivado como hortaliza. Son cápsulas verdes y alargadas, que se comen antes de que maduren, porque de lo contrario se endurecen. Se lo utiliza en la elaboración de numerosos platos de las cocinas regionales de Brasil, en especial la de Bahía</p>

<p><i>quiabo</i>, também é conhecido dentro do candomblé e ocasionalmente fora, como <i>quimbombô</i>, <i>abelmosco</i>, <i>gombô</i> e <i>okra</i>. Outra comida de ritual de candomblé que tem o <i>quiabo</i> como um dos seus principais ingredientes é o <i>ajébo</i>, sendo também oferecido a Xangô, contudo é necessário que tenha na comida o aceite de dendê.</p>		
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPAÑHOL	
"Sacos de alva farinha de mandioca. Bananas cor de ouro, abóboras amarelas, verdes, <i>jilós</i> , <i>quiabos</i> , laranjas. (AMADO, 2006 [1958], p. 54)	"Bolsas de blanca harina de mandioca. Bananas de color oro, zapallos amarillos, verdes <i>jilós</i> , <i>quiabos</i> , naranjas" (AMADO, 2007, p. 78)	Empréstimo
DOMÍNIO CULTURAL		
Domínio da Cultura Social		
ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO		
Estrangeirização		

<b>R r</b>		
<b>Rabo de arraia</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Rabo de arraia	<b>Cola de raya</b>	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> golpe utilizado na capoeira;	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Entregava o instrumento a seu Nilo, entrava na roda da capoeira. O <b>rabo-de-arraia</b> , Terêncio voava. As pernas no ar, passava por cima do mulato Traíra. O moço Batista caía no chão, Sete Voltas pegava o lenço com a boca. No campo de batalha ficava sozinho, seu peito tatuado. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 347)	“[...]Entregaba el instrumento a don Nilo, entraba en la rueda de capoeira. En la " <b>cola de raya</b> ", Terencio volaba. Las piernas en el aire, pasaba por encima del mulato Traíra. El joven Batista caía al piso, Sete Voltas recogía su pañuelo con la boca. [...]” (AMADO, 2007, p. 429)	Tradução palavra por palavra
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Rabo-de-Galo</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Rabo-de-galo		Rabo-de-galo
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.m.</i> Bebida alcóolica; mistura de cachaça com vermute		<b>Glossário do TM:</b> Aperitivo que se prepara con aguardiente y un poco de vermut.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Mas, pouco a pouco, os fregueses foram prolongando a hora do aperitivo, medindo o tempo pela chegada de Gabriela, bebendo um último trago após sua aparição no bar. – Desce um <b>rabo-de-galo</b> , Bico-Fino. – Dois vermutes aqui... [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 156)	“[...] Pero, poco a poco, los clientes empezaron a prolongar la hora del aperitivo, a medir el tiempo según la llegada de Gabriela, a tomar una última copa después de su aparición en el bar. – Sale un <b>rabo-de-galo</b> , Bico-Fino. – Dos vermutes por acá... [...]” (AMADO, 2007, p. 198)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Reisado</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Reisado		Reisado
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Festa de origem portuguesa introduziada no Brasil no período colonial. Festividades de final de ano que anuncia a chegada do Messias.	<b>Glossário do TM:</b> Una de las tradiciones populares más ricas y apreciadas del folclore brasileño, sobre todo en el Nordeste. El reisado es una pantomima que forma parte del repertorio de las fiestas jesuínas o natalinas y se representa, en general, desde el 24 de diciembre hasta el 6 de enero, es decir, para Navidad, Año Nuevo y Reyes. Está compuesto por un grupo de histriones, músicos, cantores, bailarines, que se reúnen con el fin de visitar las casas de las personas más encumbradas y hospitalarias de la región, para cantar y bailar, anunciar la llegada del Mesías, pidiendo dádivas y alabando a los dueños de las casas por donde pasan. Presenta diversas modalidades según las zonas, y se compone de varias partes, en las que se destacan diversos personajes populares, mezcla de figuras folclóricas, sacras y profanas. La denominación de reisado persiste todavía en Alagoas, Sergipe y Bahía, mientras que en otras partes del país se fusiona con el bumba-meu-boi.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Nos feriados nacionais — o 7 de Setembro, o 15 de Novembro, o 13 de Maio —, nas festas do fim e do começo de ano com <b>reisado</b> , presépio e bumba-meu-boi, por ocasião da vinda a Ilhéus de literatos da capital do estado, a população se regalava e mais uma vez se dividia ante a oratória do Doutor e a do Capitão [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 22)	“[...] En los feriados nacionales —el 7 de Septiembre, el 15 de Noviembre o el 13 de Mayo—, en las fiestas del final y el comienzo de año con <b>reisado</b> , pesebre y bumba-meu-boi, cuando llegaban a Ilhéus literatos de la capital del estado, la población se deleitaba y, una vez más, se dividía ante la oratoria del Doctor y del Capitán [...]” (AMADO, 2007, p. 40)	Empréstimo

<p>“[...] As três ajudantes estavam de acordo. Iluminou-se Gabriela, bateu as mãos de contente. Nem tivera coragem de talar com Nacib. Ia de noite, escondida, ensaiar o <b>reisado</b>. Todo dia era pra lhe falar, adiava para o outro [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 295)</p>	<p>“[...] Las tres ayudantes estaban de acuerdo. Gabriela se ilumino, aplaudió de contenta. No había tenido coraje de decirle a Nacib. Iba de noche, a escondidas, a ensayar el <i>reisado</i>. [...]” (AMADO, 2007, p. 363)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Por volta das onze horas, quando já o sereno se reduzira a umas poucas pessoas – há muito Glória se retirara e com ela o coronel Coriolano –, ouviu-se, vindo da rua, música de cavaquinhos e violões, de flautas e pandeiros. E vozes a cantar cantigas de <b>reisado</b>. Gabriela elevou a cabeça. Enganar-se não poia. Era o terno de Dora. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 306)</p>	<p>“[...] Alrededor de las once de la noche, cuando ya el gentío de la acera se había reducido a unas pocas personas – hacía mucho que Gloria se había retirado, y con ella el coronel Coriolano –, se oyó, venida de la calle, música de <i>cavaquinhos</i> y guitarras, de flautas y panderetas. Y voces que cantaban cantigas de <i>reisados</i>. Gabriela levanto la cabeza. No se engañaba. Era el <i>terno</i> de Dora.. [...]” (AMADO, 2007, p. 379)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Mulher não tem direito a voto, compadre. Ainda assim, algumas votavam. Ela tem qualquer coisa que ninguém tem. Você não viu no baile de Ano-novo? Quem arrastou todo mundo para a rua, para dançar <b>reisado</b>? [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 309)</p>	<p>“[...] La mujer no tiene derecho al voto, compadre. Aun así, algunas la votarían. Ella tiene algo que no tiene nadie. ¿No viste lo que paso en el baile de Ano Nuevo? ¿Quién arrastro a todo el mundo a la calle, a bailar en el <i>reisado</i>? [...]” (AMADO, 2007, p. 381)</p>	Empréstimo
<p>“[...] Era o Natal dos presépios, das visitas às casas de mesa posta, das ceias após a missa do galo, do início dos folguedos populares, dos <b>reisados</b>, dos temos de pastorinha, dos bumbas-meu-boi, do vaqueiro e da caapora. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 48)</p>	<p>“[...] Era la Navidad de los pesebres, de las visitas a las casas con las mesas servidas, las cenas después de la misa de gallo, el inicio de las diversiones populares, los <i>reisados</i>, los temos de pastorinha, los <i>bumbas-meu-boi</i>, el vaquero y la caapora. [...]” (AMADO, 2007, p. 71)</p>	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>S s</b>		
<b>Samba de Roda</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
Samba de Roda	Samba de Roda	
DEFINIÇÃO		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
<i>s.m.</i> Dança afrobrasileira semelhante ao batuque, é ligado a religião do candomblé, o culto dos orixás, a copoeira e ao azeite de dênde.	<b>Glossário do TM:</b> Variante musical más primitiva del samba, originaria del estado de Bahía. Es un estilo musical tradicional afrobrasileño, asociado a una danza que a su vez guarda relación con la capoeira. La música, ejecutada con instrumentos típicos, es acompañada por cantos y batir de palmas.	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“[...] Rodando nos braços de um cavalheiro. Dança para ela era outra coisa, um coco mexido, um <b>samba de roda</b> , um maxixe embolado. Ou bem uma polca puxada a harmônica. Tango argentino, valsa, foxtrote, gostava não. Ainda mais com aquele sapato mordendo seu dedo espalhado. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 306).	“[...] Girando en los brazos de un caballero. Baile, para ella era otra cosa, un <i>coco movido</i> , un <b>samba de roda</b> , un <i>maxixe entrelazado</i> . O bien una polca tocada en acordeón. Tango argentino, valsa, fox-trot, nada de eso le gustaba. Menos aun con esos zapatos que le mordían los de- dos desparramados. [...]” (AMADO, 2007, p. 377)	Empréstimo
DOMÍNIO CULTURAL		
Domínio da Cultura Ideológica		
ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO		
Estrangeirização		

<b>Samba de umbigada (s)</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Samba de umbigada (s)	Sambas	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.m.</i> Dança afrobrasileira realizada por escravos com roupas apertadas ou umbigos de fora no quilombos.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Danças em casas de família, <b>sambas de umbigada</b> nas casas pobres dos morros, da ilha das Cobras Acidade festiva e festeira, cachaçadas e brigas nos cabarés e botequins das ruas de canto [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 295).	“[...] Bailes en casa de familia, <i>sambas</i> en las casas pobres de los cerros, de la isla de las Cobras. La ciudad festiva y de fiesta, borracheras y peleas en los cabaré y en los cafetines de las calles marginales. [...]” (AMADO, 2007, p. 364)	Hibridismo: Empréstimo + Omissão
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Sarapatel</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Sarapatel		Sarapatel
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
<p><i>s.m.</i> Culinária nordestina; feito com miúdos de porcos muito frescos, limão, pimentão, cebolinha verde, coentro, cebolas, tomates, toucinho defumado, pimenta de cheiro, alho, folha de louro, cominho com pimenta e sal; cozinhado e servido acompanhado de farinha e arroz, deve ser feito de véspera.</p>		<p><b>Glossário do TM:</b> Guiso de hígado, sangre, riñones, pulmón y corazón de cerdo o carnero, cocidos en su jugo, con abundante salsa y bien condimentado.</p>
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p>“[...] Nas barracas serviam, em pratos de flandres, <b>sarapatel</b>, feijoada, moqueca de peixe. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 54)</p>	<p>“[...] En los puestos servían, en platos de lata, <i>sarapatel</i>, feijoada, moqueca de pescado. [...]” (AMADO, 2007, p. 78)</p>	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Sarará</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Sarará	Sararás	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> Designação preconceituosa para se referir a mestiços que tem como característica principal cabelos crespos de tonalidade loito ou ruivo. É trazido no romance abordando essa mestiçagem brasileira, já que, por decorrência de nossa colonização, somos descendentes de escravos (tráfego negreiro), portugueses, indígenas, espanhóis e etc.	Ø.	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Dona Arminda, viúva, espírita, língua viperina, mãe de Chico Moleza, rapazola empregado no bar de Nacib, era parteira afamada: inúmeros ilheenses, nos últimos vinte anos, tinham nascido em suas mãos, e as primeiras sensações do mundo a sentirem foram seu ativo cheiro de alho e sua face avermelhada de <b>sarará</b> .” (AMADO, 2006 [1958], p. 30).	“Doña Arminda, viuda, espiritista, de lengua viperina, madre de Chico Moleza, muchachito empleado en el bar de Nacib, era una partera afamada: innumerables ilheenses, en los últimos veinte años, habían nacido en sus manos, y las primeras sensaciones del mundo que percibieron fueron su intenso olor a ajo y su cara colorada de <b>sarará</b> .” (AMADO, 2007, p. 49)	Empréstimo
“Ainda há pouco tempo, dona Arminda, Cassandra <b>sarará</b> , deixara-o num alarme medonho. Pela primeira vez, Gabriela sentira-se seduzida por uma proposta. Dona Arminda descrevera em detalhes, num prazer quase sádico, as vacilações da rapariga ao receber a oferta do coronel Manuel das Onças. Uma roça de cacau, de duzentas arrobas, não era pra menos, quem não vacilaria?” (AMADO, 2006 [1958], p. 231).	“Hacía muy poco tiempo, doña Arminda, Casandra <b>sarará</b> , lo había dejado de lo más alarmado. Por primera vez, Gabriela se había sentido seducida por una propuesta. Doña Arminda describió con detalles, con un placer casi sádico, las vacilaciones de la muchacha al recibir la oferta del coronel Manuel das Onças. Una lantación de cacao, de doscientas arrobas, no era para menos, ¿quién no vacilaría?” (AMADO, 2007, p. 290)	Empréstimo

**DOMÍNIO CULTURAL**

Domínio da Cultura Social

**ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO**

Estrangeirização

<b>Surucucu</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Surucucus		Surucucus
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Serpente venenosa encontrada no Brasil principalmente nas matas do leste, pode alcançar 2m de comprimento.		<b>Glossário do TM:</b> Reptil ofidio, crotálide (Lachesis muta), habitante de las selvas tropicales brasileñas, la mayor serpiente venenosa de Brasil.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Eles queimavam a mata: corriam os animais apavorados, na frente do fogo. Porcos selvagens, caititus, pacas, veados, teiús e jacus, e um mundo de cobras: jararacas, cascavéis, <b>surucucus</b> . Tinham depois de roçar com cuidado, por entre as moitas escondiam-se as cabeças traiçoeiras das serpentes, com o bote armado para picar.” (AMADO, 2006 [1958], p. 327).	“Ellos quemaban el monte: corrían los animales aterrados, delante del fuego. Cerdos salvajes, <i>caititus</i> , pacas, venados, <i>teiús</i> , <i>jacus</i> y un montón de serpientes: <i>jararacas</i> , cascabeles, <b><i>surucucus</i></b> . Después tenían que labrar con cuidado, porque entre los matorrales se escondían las cabezas traicioneras de las víboras, con el salto listo para atacar.” (AMADO, 2007, p. 403)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrageirização		

<b>T t</b>		
<b>Tabuleiro</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
Tabuleiro	Bandeja	
Tabuleiros	Bandejas	
	Bandejas de bocadillos	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
<i>s.m.</i> Culinária nordestina; tábua em formato retangular, cerca de 1 metro de comprimento por 50cm de largura; objeto que as baianas vendem seus quitutes. No tabuleiro que é feita a comercialização de vários comidas afro-brasileiras, como por exemplo, o <i>acarajé</i> , sendo este um dos produtos mais vendidos nos tabuleiros. A comercialização do acarajé, no tabuleiro teve início no período colonial brasileiro, esse comércio foi e é responsável como fonte de rendas de muitas famílias.	Ø	
ABONAÇÕES		MODALIDADE DE TRADUÇÃO
PORTUGUÊS	ESPANHOL	
“[...] O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba, descia o morro, o <b>tabuleiro</b> sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos.[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)	“[...] El coronel Ribeirinho, propietario de la estancia Princesa da Serra, cuya riqueza no había afectado su simpleza bonachona, casi siempre se encontraba ya allí cuando, a las cinco de la mañana, Maria de San Jorge, hermosa negra especialista en mingau y cuscús de puba, bajaba del cerro con su <b>bandeja</b> sobre la cabeza, vestida con la falda de colores y la blusa almidonada y escutada que mostraba hasta la mitad los senos rígidos. [...]” (AMADO, 2007, p. 34)	Adaptação
“[...] Quantas vezes não a ajudara o coronel a baixar a lata de mingau, a arrumar o <b>tabuleiro</b> , os olhos no	“[...] ¡Cuántas veces la había ayudado el coronel a bajar la fuente de mingau, a acomodar la <b>bandeja</b> , los ojos en	Adaptação

decote da bata. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17)	el escote de la blusa! [...]”(AMADO, 2007, p. 34)	
“[...] Nacib tinha pressa, queria acertar o jantar da empresa de ônibus, os <b>tabuleiros</b> de doces e salgados. Sorveu o licor de jenipapo, elogiou os trabalhos do presépio: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 50)	“[...] Nacib estaba apresurado, quería solucionar la cena de la empresa de autobuses, las <b>bandejas de bocadillos</b> dulces y salados. Bebió un sorbo del licor de jenipapo, elogió los tra-bajos del pesebre [...]” (AMADO, 2007, p. 73)	Modulação
“[...] O negrinho Tuísca, que mercava os doces feitos pelas irmãs Dos Reis, apareceu correndo, vindo da avenida, o <b>tabuleiro</b> equilibrado na cabeça. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 90)	“[...] El negrito Tuísca, que vendía los bocadillos preparados por las hermanas Dos Reis, apareció corriendo, desde la avenida, la <b>bandeja</b> equilibrada en la cabeza. [...]”(AMADO, 2007, p. 121-122)	Adaptação
“[...] De quando em vez, olhando o bar superlotado, consumidos já os doces e salgados do <b>tabuleiro</b> enviado pelas irmãs Dos Reis, Nacib praguejava contra a velha Filomena. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 96)	“[...] En ocasiones, al ver el bar tan lleno, consumidos ya los bocadillos dulces y salados de la <b>bandeja</b> enviada por las hermanas Dos Reis, Nacib maldecía contra la vieja Filomena. (AMADO, 2007, p. 128)	Adaptação
“[...] Gabriela arrumava enorme <b>tabuleiro</b> de doces. Outro, ainda maior, de acarajés, abarás, bolinhos de bacalhau, frigideiras. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 153)	“[...] Gabriela acomodaba una gran bandeja de bocadillos dulces. Otra, todavía más grande, de acarajés, abarás, croquetitas de bacalao, frituras. [...]” (AMADO, 2007, p. 195)	Adaptação
“[...] Os <b>tabuleiros</b> de doces e salgados tinham chegado, os fregueses do aperitivo ficariam contentes. Só que ele, Nacib, não poderia continuar a pagar aquela fortuna às irmãs Dos Reis. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 90)	“[...] Las <b>bandejas</b> de bocadillos dulces y salados habían llegado, los clientes del aperitivo se pondrían contentos. Sólo que él, Nacib, no podía seguir pagando semejante fortuna a las hermanas Dos Reis. [...]” (AMADO, 2007, p. 121)	Adaptação
“[...] – Meu Deus, os <b>tabuleiros</b> ... – Arrumaram às pressas, o de doces sobre o dos salgados, tudo na cabeça de Tuísca que saiu assoviando a melodia. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 154)	“[...] – Dios mío, las <b>bandejas</b> ... Las acomodaron apresurados, la de los bocadillos dulces sobre la de los salados, todas sobre la cabeza de Tuísca, que se fue silbando la melodía. [...]” (AMADO, 2007, p. 197)	Adaptação

<p>“[...] Escolhera ele mesmo o dentista (lembrava-se de Osmundo e Sinhazinha), um velho magrela na rua do porto. Duas vezes por semana, após enviar os <b>tabuleiros</b>, preparado o jantar de Nacib, ia ao dentista vestida de fustão. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 226)</p>	<p>“[...] Él mismo eligió el dentista (se acordaba de Osmundo y Sinhazinha), un viejo flaco de la calle del puerto. Dos veces por semana, después de enviar las <b>bandejas</b>, preparada la cena de Nacib, iba al dentista vestida de piqué. [...]” (AMADO, 2007, p. 284)</p>	<p>Adaptação</p>
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>Tarefa</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
Tarefa (s)		Tarefa (s)
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPAÑHOL</b>
s.f. Medida agrária para medir terras; no Brasil o tamanho da tarefa varia de um estado para outro.		<b>Glossário do TM:</b> Medida de superficie que, en Bahía, equivale a 4.356 metros cuadrados.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Empreitada para derrubar dez <b>tarefas</b> de mata, tocar-lhe fogo, roçá-la, plantar quatrocentos cacaueros por <b>tarefa</b> , cuidar de seu crescimento durante três anos.” (AMADO, 2006 [1958], p. 267).	“Trabajo para talar diez <b>tarefas</b> de monte, prenderle fuego, preparar la tierra, plantar cuatrocientos pies de cacao por <b>tarefa</b> , cuidar de su crecimiento durante tres años.” (AMADO, 2007, p. 402)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Terreiro (s)</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Terreiro		Terreiro
Terreiro de santo (s)		Terreiro de santo (s)
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.m.</i> Templo da religião afro-brasileira candomblé. Os cultos religiosos do candomblé são realizados nos terreiros, na África cada Orixá era cultuado em momentos distinto, e em cada nação os Orixás recebem nomes distintos. Nos terreiros há sempre um Orixá regente, que muitas vezes pode coincidir com o Zelador da Casa, ou seja, o que lidera a comunidade religiosa, esse que muitas vezes também tem a posse do terreno que é localizado o terreiro. Todo o terreiro que é realizados os cultos do candomblé, dispõe de uma cozinha, quartos de Santos, salão de festas/barracão e áreas livres/natureza, sendo que, a única mudança entre os terreiros é o tamanho do terreno que ele é localizado, sendo que todo o espaço do terreiro é sagrado, assim, o acesso é restrito sendo necessário solicitar uma permissão ao Zelador para adentra-lo.		<b>Glossário do TM:</b> En el interior de Brasil, terreiro es la porción de tierra situada al frente o al fondo de las casas, quintas o haciendas. En los cultos afrobrasileños, como el candomblé, terreiro designa también el conjunto de los terrenos y casas donde se practican las ceremonias religiosas y los preparativos para éstas y, por extensión, los candomblés (en Bahía) y las macumbas (en Río de Janeiro) en sí mismos. De tal modo, los diversos candomblés se conocen como "terreiro do pai Adão", "terreiro da mãe Aninha", etcétera.
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
“[...] O tio assentiu, Malvina assistira: Aluísio montara a cavalo, olhara a casa, a varanda, o curral adormecido, os cachorros latindo. Um olhar derradeiro, de última vez. Saíra com os cabras, os outros estavam no <b>terreiro</b> esperando. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 218).		“[...] El tío asintió, Malvina lo presenció: Aluísio montó a caballo, miró la casa, la galería, el corral adormecido, los perros que ladraban. Una mirada postrera, de última vez. Salió con los hombres, los otros lo esperaban en el <b>terreiro</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 273)
“[...]Seu Nilo apitava, a sala sumia, era <b>terreiro de santo</b> , candomblé e macumba, era sala da dança, era leito de núpcias, um barco sem rumo no morro do Unhão,		“[...] Nilo hacía sonar el silbato, la sala desaparecía, era <b>terreiro de santo</b> , <i>candomblé y macumba</i> , era sala de baile,
		Empréstimo
		Empréstimo

<p>velejando ao luar. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346).</p>	<p>era lecho de nupcias, un barco sin rumbo en el cerro del Unhão, navegando a la luz de la luna. Nilo desataba cada noche la alegría. Llevaba el baile en los pies, el canto en la boca. [...]” (AMADO, 2007, p. 428)</p>	
<p>“[...] Na Bahia, em Sergipe, em Alagoas, nas rodas de capoeira, nos <b>terreiros de santos</b>, nos mercados e feiras, no escondido do cais, nos bares dos portos. Mesmo seu Nilo com respeito o tratava, quem podia com ele? [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 391).</p>	<p>“[...] En Bahía, en Sergipe, en Alagoas, en las rondas de capoeira, en los <i>terreiros de santos</i>, en los mercados y ferias, en lo escondido de los muelles, en los bares de los puertos. . [...]” (AMADO, 2007, p. 428)</p>	<p>Empréstimo</p>
<p><b>DOMÍNIO CULTURAL</b></p>		
<p>Domínio da Cultura Ideológica</p>		
<p><b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b></p>		
<p>Estrangeirização</p>		

<b>Tira-gosto</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Tira-gosto		Tentempié
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
<i>s.m</i> Petisco geralmente salgado, que se come culturalmente no Brasil junto com bebidas; serve de acompanhamento de bebida alcóolica; culturalmente servidos em bares e restaurantes.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
– Por falar em tabuleiro, me serve alguma coisa pra acompanhar. Um <b>tira-gosto</b> qualquer. – Não tá vendo que não tem? Só de tarde. Minha cozinheira foi [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 128)	“– Hablando de bandejas, sírvame algo para acompañar. Algún <b>tentempié</b> . –¿No ve que no hay? Llegarán a la tarde. Se me fue la cocinera...” (AMADO, 2007, p. 173)	Erro
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Social		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>U u</b>		
<b>Umbuzeiro</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
Umbuzeiro		
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> Árvore da família das fitolacáceas tem como futo o umbu.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“Na noite escura e assustadora, Clemente sentia a presença vizinha de Gabriela, não se animava sequer a olhar para a árvore à qual ela se encostara, um <b>umbuzeiro</b> . Os sons morreram na harmônica, a voz de Fagundes ressaltou no silêncio. Gabriela falou baixinho” (AMADO, 2006 [1958], p. 80)	“En la noche oscura e intimidante, Clemente sentía la presencia cercana de Gabriela, no se animaba ni a mirar hacia el árbol en el que ella se apoyaba. Los sonidos murieron en el acordeón, la voz de Fagundes resaltó en el silencio. Gabriela le dijo en voz baja” (AMADO, 2007, p. 108)	Omissão
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ecológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>V v</b>		
<b>Vatapá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Vatapá	Watapá	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.m</i> culinária afro brasileira; feito com pão amanhecido, água, cebola, gengibre ralado na pedra, camarão seco sem casca, amendoim cru e sem pele, castanha de caju torrada, leite de coco grosso, azeite de dendê e sal; cozinhado e servido quente com arroz e farofa.	<b>Glossário do TM:</b> Plato típico de la cocina bahiana, muy picante, especie de pasta preparada con pescado o gallina, a los que se agrega leche de coco, camarones secos y frescos, pan del día anterior, maní y castañas de cajú tostados y molidos, condimentado aceite de dendê, además de los condimentos habituales (sal, cebolla, ají, cilantro, etcétera.).	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Parecia adivinhar os pensamentos de Nacib, adiantava-se à suas vontades, reservava-lhe surpresas: certas comidas trabalhosas das quais ele gostava – pirão de caranguejo, <b>vatapá</b> , viúva de carneiro. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 166)	“[...] Parecía adivinar los pensamientos de Nacib, se adelantaba a sus ganas, le reservaba sorpresas: ciertas comidas trabajosas que le gustaban – pirão de cangrejo, <b>vatapá</b> , estofado de oveja. [...]” (AMADO, 2007, p. 210)	Empréstimo
“[...] Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatías. O Doutor saltara em defesa do <b>vatapá</b> , do caruru, do efó. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 344)	“[...] Criticó las comidas de Bahía, indignas, según él, de estômagos delicados. Con lo que enseguida generó profundas antipatías. El Doctor salió en defensa del <b>vatapá</b> , del caruru, del efó. [...]” (AMADO, 2007, p. 425)	Empréstimo
“[...] Na pobre cozinha, Gabriela fabricava riqueza: acarajés de cobre, abarás de prata, o mistério de ouro do <b>vatapá</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346)	“[...] En la pobre cocina, Gabriela fabricaba riqueza: acarajés de cobre, abarás de plata, el misterio de oro del <b>vatapá</b> . [...]” (AMADO, 2007, p. 427)	Empréstimo

**DOMÍNIO CULTURAL**

Domínio da Cultura Material

**ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO**

Estrangeirização

<b>Viúva de carneiro</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
Viúva de carneiro		Estofado de oveja
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>		<b>ESPANHOL</b>
s.f. Culinária nordestina; feita com miúdos, rins, língua, baço, coração, fígado, bucho, sangue de carneiro, cebolinha verde, coentro, cebola, alho, cominho com pimenta e sal; cozinhado e servido quente.		Ø
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Parecia adivinhar os pensamentos de Nacib, adiantava-se à suas vontades, reservava-lhe surpresas: certas comidas trabalhosas das quais ele gostava – pirão de caranguejo, vatapá, <b>viúva de carneiro</b> . [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 166)	“[...] Parecía adivinar los pensamientos de Nacib, se adelantaba a sus ganas, le reservaba sorpresas: ciertas comidas trabajosas que le gustaban – pirão de cangrejo, vatapá, <b>estofado de oveja</b> . [...]”(AMADO, 2007, p. 210)	Erro
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Domesticação		

<b>X x</b>		
<b>Xangô</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>PORTUGUÊS</b>	
Xangô	Xangô	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<i>s.m.</i> Entidade religiosa afrobrasileira; orixá da religião do candomblé; divindida da justiça, força e poder; cor do orixá é vermelho e branco.	<b>Glossário do TM:</b> En algunas creencias religiosas afrobrasileñas, como el candomblé, gran y poderoso orixá masculino, dios del rayo y del trueno, hijo de lemanjé. Una de las deidades más populares en todo Brasil, es poderoso, de carácter violento y justiciero; castiga a los mentirosos, los ladrones y los malhechores y se manifiesta mediante las tempestades, los truenos, los rayos y las descargas de electricidad atmosférica. En el sincretismo religioso afrocristiano se lo asocia a la figura católica de San Jerónimo. Sus colores son el rojo y el blanco	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Seu Nilo se transformava, era todos os santos, era Ogun e <b>Xangô</b> , Oxóssi e Omolu, era Oxalá para Dora. Chamava Gabriela de Yemanjá, dela nasciam as águas, o rio Cachoeira e o mar de Ilhéus, as fontes nas pedras. Nos raios da lua, a casa velejava no ar, subia pelo morro, partia na festa. As canções eram o vento, as danças eram os remos, Dora a figura de proa. Comandante, seu Nilo ordenava marujos. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346)	“[...] Nilo se transformaba, era todos los santos, era <i>Ogun</i> y <b>Xangô</b> , <i>Oxossi</i> y <i>Omolu</i> , era <i>Oxalá</i> para Dora. Llamaba <i>Yemanjá</i> a Gabriela, de ella nacían las aguas, el río Cachoeira y el mar de Ilhéus, las vertientes en las piedras. A los rayos de la luna, la casa navegaba en el aire, subía por el cerro, partía a la fiesta. Las canciones eran el viento, los bailes eran los remos, Dora el mascarón de proa. Comandante, don Nilo daba órdenes a los marineros [...]” (AMADO, 2007, p. 427)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Xinxin</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
Xinxins	Xinxins	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
<i>s.m.</i> Culinária baiana; comida de Oxum; feita com amendoim torado, castanha de caju, camarão seco, gengibre ralado, folha de louro, cominho, azeite de dendê e sal.	Ø	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPANHOL</b>	
“[...] Suspirava ainda mas pela cozinheira inigualável, suas moquecas, os <b>xinxins</b> , as carnes assadas, os lombos, as cabidelas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 342)	“[...] Suspiraba todavía más por la cocinera inigualable, por sus moquecas, los <b>xinxins</b> , las carnes asadas, los lombos, las cabidelas. [...]” (AMADO, 2007, p. 422)	Empréstimo
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Material		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

<b>Y y</b>		
<b>Yemanjá</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>PORTUGUÊS</b>	
Yemanjá	Yemanjá	
<b>DEFINIÇÃO</b>		
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
<p><i>s.f.</i> Entidade religiosa afrobrasileira; orixá da religião do candomblé; divindida que projete o mar e os animais que o habitam. Yemanjá, é um Orixá cultuada no candomblé, conhecida como mãe d'água, rainha do mar etc, sendo a entidade protetora dos pescadores. Na Bahia, no dia 2 de fevereiro, Yemanjá é homenageada em várias cidades, com uma grande oferenda; seu dia da semana é o sábado e sua cor é o azul claro, tendo como saudação o “Odo Iyá” que faz referência ao seu símbolo que é o Abebé com conchas e sereias. Em seus cultos nos terreiros, Yemanjá se comunica com as pessoas através de práticas corporais como por exemplo, performances de dança.</p>	<p><b>Glossário do TM:</b> <i>Yemanjá</i> - (o lemanjá): En algunas creencias religiosas afrobrasileñas, como el candomblé, orixá femenino, divinidad de las aguas saladas, considerada madre de todos los orixás. Representa la creación y la maternidad, puesto que se la ve como a una madre que protege a sus hijos a cualquier costo, y adora cuidar niños y animales domésticos; por ello es considerada, además, patrona de las mujeres en general. Una de las figuras más conocidas en los cultos afrobrasileños, sus fiestas anuales (las principales son la de Río, el 31 de diciembre, y la de Bahía, el 2 de febrero) atraen gran cantidad de iniciados y simpatizantes, tanto de la umbanda como del candomblé. El mar es su morada y el lugar donde le hacen ofrendas sus devotos: mechones de pelo, notas con pedidos personales, y en particular velas y flores muy perfumadas, sobre todo rosas blancas, que se arrojan al mar en cestillas especialmente preparadas. Sus colores son el azul y el blanco o el plateado. En el sincretismo religioso afrocristiano se lo asocia a la figura católica de Nuestra Señora de la Concepción.</p>	
<b>ABONAÇÕES</b>		<b>MODALIDADE DE TRADUÇÃO</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>ESPAÑHOL</b>	
“[...] Seu Nilo se transformava, era todos os santos, era Ogun e Xangô, Oxóssi e Omolu, era Oxalá para Dora. Chamava Gabriela de <b>Yemanjá</b> , dela nasciam as	“[...] Nilo se transformaba, era todos los santos, era <i>Ogun</i> y <i>Xangô</i> , <i>Oxossi</i> y <i>Omolu</i> , era <i>Oxalá</i> para Dora. Llamaba <b>Yemanjá</b> a Gabriela, de ella nacían las aguas, el	
		Empréstimo

<p>águas, o rio Cachoeira e o mar de Ilhéus, as fontes nas pedras. Nos raios da lua, a casa velejava no ar, subia pelo morro, partia na festa. As canções eram o vento, as danças eram os remos, Dora a figura de proa. Comandante, seu Nilo ordenava marujos. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 346)</p>	<p>río Cachoeira y el mar de Ilhéus, las vertientes en las piedras. A los rayos de la luna, la casa navegaba en el aire, subía por el cerro, partía a la fiesta. Las canciones eran el viento, los bailes eran los remos, Dora el mascarón de proa. Comandante, don Nilo daba órdenes a los marineros [...]” (AMADO, 2007, p. 427)</p>	
<b>DOMÍNIO CULTURAL</b>		
Domínio da Cultura Ideológica		
<b>ESTRATÉGIA DE TRADUÇÃO</b>		
Estrangeirização		

#### 4.3 ELABORAÇÃO DO GLOSSÁRIO IMPRESSO

Para a elaboração do glossário foi necessário utilizar a ferramenta computacional *Fieldworks Language Explorer – FLEx*. O *FLEx* é um *software* gratuito criado pela Sociedade Internacional de Linguística – SIL, originado nos Estados Unidos no ano de 1934, sem fins lucrativos, com o intuito de estudar as línguas minoritárias para traduzir a Bíblia. Atualmente, o *software* auxilia diversos estudos e, dentre eles, o estudo relacionado à documentação e análise da língua, sendo possível coletar e registrar informações detalhadas sobre o *corpus*.

O *FLEx* contém múltiplas funções e permite inserir figuras, colocar textos, sons e disponibilizar os dados em formato PDF. É de fácil acesso e permite que o documento seja manuseado por mais de uma pessoa ao mesmo tempo, em qualquer local. A coleta e o processamento dos dados são feitos de maneira eficaz, criando caminhos mais fáceis para impulsionar e expandir o trabalho do pesquisador. O *software* permite que vários pesquisadores colaborem com o projeto ao mesmo tempo, gerando assim produtividade e otimização de tempo no projeto.

Em 05 de maio de 2020, a SIL postou em seu *site* (<https://software.sil.org/fieldworks/>) a nova versão do *software FieldWorks 9.0.8*, que já está disponível para download. Nessa versão, foram corrigidos alguns erros (*bugs*) da versão 9.0.7, como mostra o quadro a seguir.

Quadro 07 – Erros (*bugs*) corrigidos

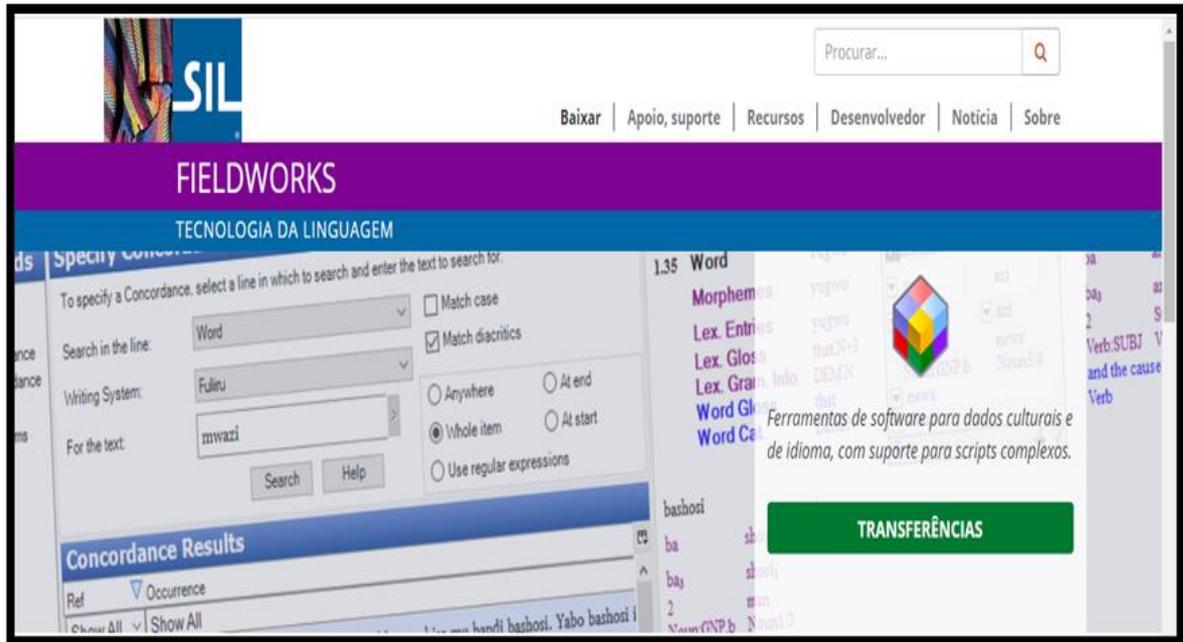
Código	Erro corrigido
LT 18559	cabeçalhos falsos de letras causados por alguns casos terciários e ignoráveis.
LT18599	correção de falha na concordância complexa ao definir critérios de <i>Morph</i> envolvendo um recurso complexo.
LT19179	concordância exibida nos campos de segmentos personalizados.
LT19512	falha na caixa amarela ao criar arquivos do analisador <i>XAmple</i> no projeto com grafemas vazios.
LT19550	problema de NBSB no <i>Grammar Sketch</i> .
LT19847	importação SFM de léxico para reversões.
LT19858	impedir que o espaço à direita no 'Obter projeto do colega' interrompa a exibição do dicionário.
LT19897	mostrar os caracteres do plano superior nos botões do dicionário.
LT19898	adicionar a variável de ambiente ao <i>FLExBridge</i> para resolver os tempos limite.
LT19037	problema com o analisador <i>XAmple</i> .
LT19910	salvar as alterações no esquema de numeração personalizado.
LT19930	instalar o NET 4.8.
LT19933	problemas no diálogo avançado do sistema de gravação.
LT19934	ajuste do tamanho da caixa de diálogo <i>Font property</i> .
LT19967	ícone do alto falante no painel de visualização da impressão.
LT19976	fixar a exportação de dicionário classificado.

LT19992	problema com a classificação do <i>Simple Shoebox</i> .
LT20002	falha na guia “Copiar” ou “Analisar”.
LT20003	digitação antecipada, causando corrupção de dados ( <i>Fix Morph Digite</i> ).
LT20110	falha no 'Get Project'.
LT20017	erro de pares substitutos no envio / recebimento.
LT20021	falha ao abrir a caixa de diálogo Caracteres válidos.
LT20022	dados inconsistentes em arquivos LDML.
LT20025, LT20026, LT20059, LT20089, LT20096	mensagem “Altere o processo de localização para permitir que os tradutores usem o <i>Crowdin</i> .”
LT20029	problemas de instalação do <i>FB</i> e <i>CachedSettings</i> .
LT20037	falha quando 'Escolha textos' no Linux.
LT20039	falhas na inicialização com arquivos numerados <i>fwdictconfig</i> .
LT20052	impedir que registros do notebook de dados de fábrica sejam excluídos para evitar falhas.
LT20055	falha na criação de projeto para sistemas de gravação que especificam arquivos de teclado KMP.
LT20070	correção do “Copiar local como hiperlink”.
LT20074	impedir a perda de mensagens no <i>FLEX</i> com o diálogo Relatório de conflitos FB aberto.
LT20083, LT20107	falhas de agrupamentos duplicados e outras irregularidades no <i>ldml</i> .
LT20084	importação de <i>LinguaLinks</i> desativada, recomendando versões mais antigas do <i>FLEX</i> .
LT20095:	falha quando o <i>Back Translation</i> está incluído.
LT20110, LT19683, LT19854	falha no <i>Get Project From Colleague</i> usando um repositório do WeSay.
LT20118	problema que causa falhas na alteração ortográfica.
LT20124, LT20125	falha ao criar um novo projeto com dados SLDR inesperados.
LT20130	alteração do URL do <i>webonário</i> para não coincidir com as alterações do <i>webonário</i> .
LT20137	falha quando 'Escolha textos'.

Fonte: Elaborado pela pesquisadora com base na página da *SIL FieldWorks*.

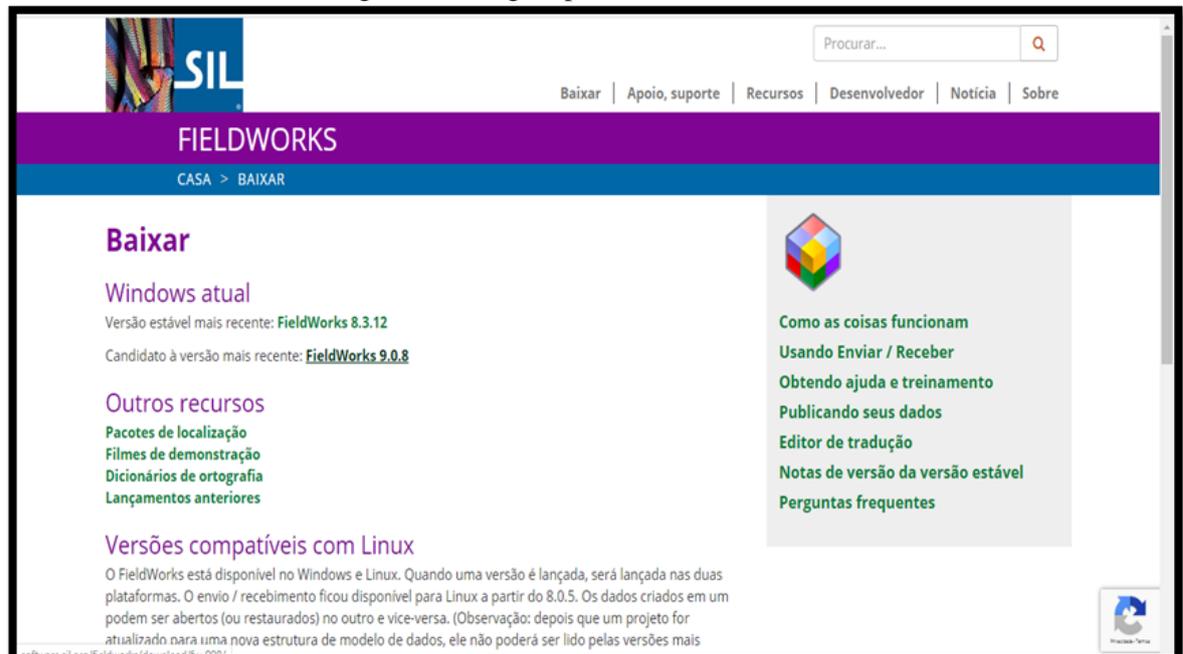
Para a presente pesquisa, foi utilizada a nova versão do *software FieldWorks 9.0.8*, por ser a mais completa. A seguir, descreve-se o processo de *download* do *FLEX* e o passo a passo de seu manuseio para criação dos verbetes do glossário dos MC's. Primeiramente, foi feito o *download* do pacote de instalação fornecido pelo site <https://software.sil.org/fieldworks/> clicando no botão “baixar” (figura 13), para abrir uma nova janela com as opções das versões disponibilizadas. A versão escolhida para esta pesquisa foi a versão para *Windows - FieldWorks 9.0.8* (figura 14). Após isso, foi necessário criar uma pasta no computador (figura 15) para salvar/abrir o arquivo e assim ser iniciado o *download* (figura 16).

Figura 13 – HomePage do FLEx



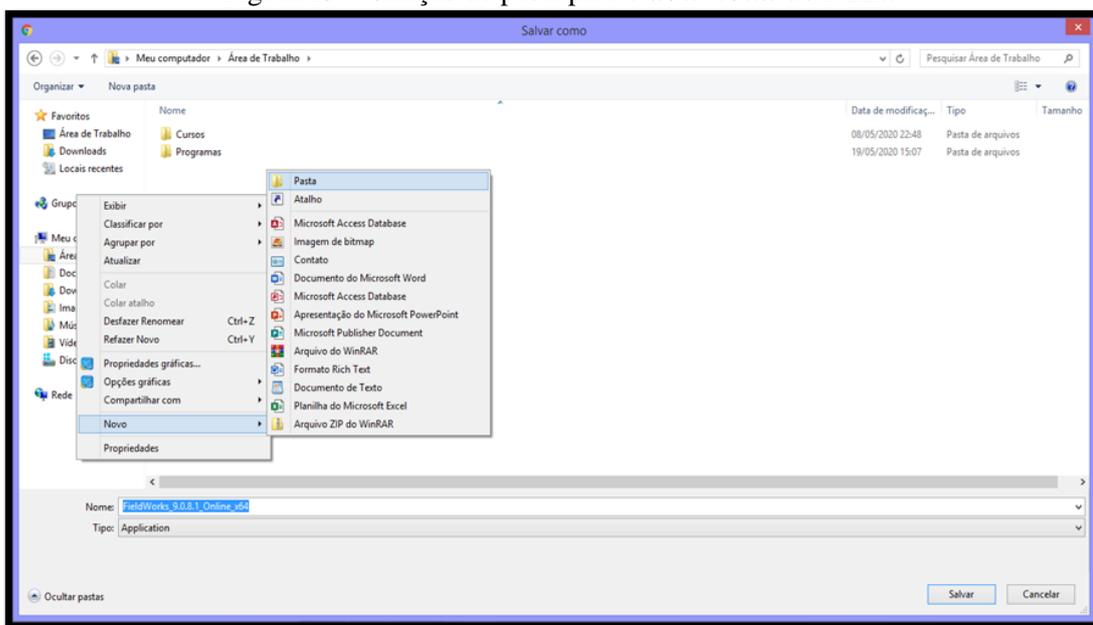
Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Figura 14 – Página para download do FLEx



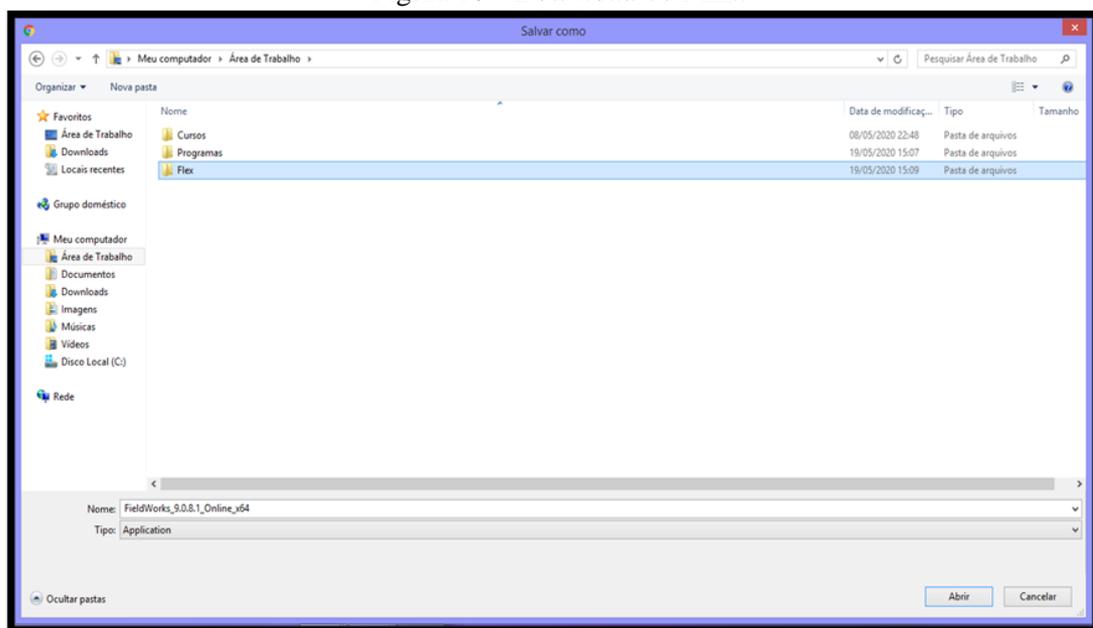
Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Figura 15 – Criação de pasta para o download do FLEx



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

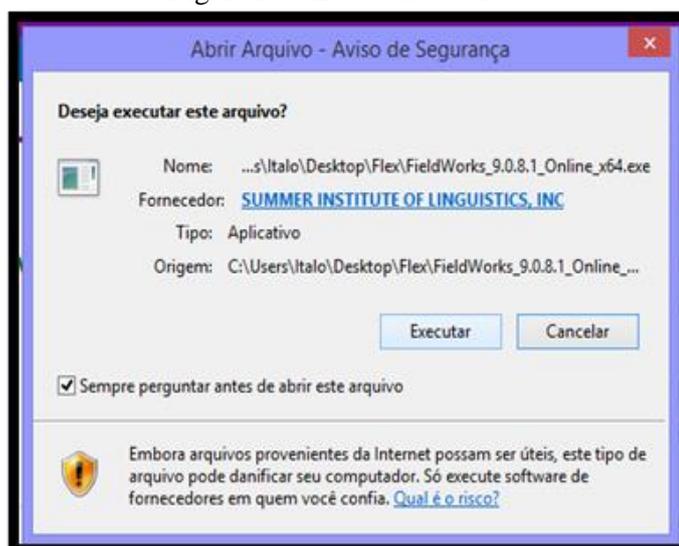
Figura 16 – Download do FLEx



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

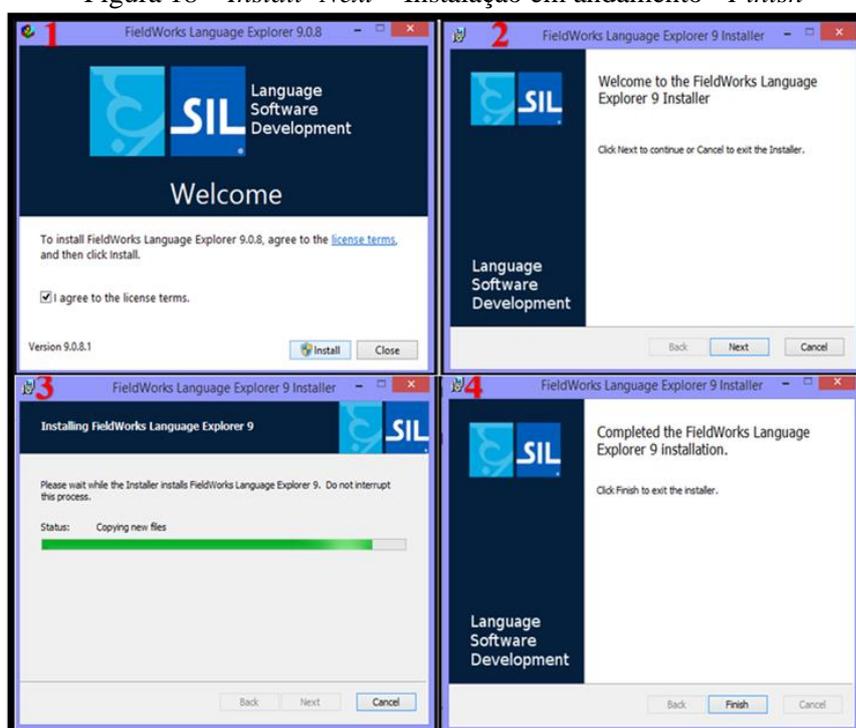
Em seguida, surge a caixa de diálogo “abrir arquivo – Aviso de Segurança”. Clica-se no botão “Executar”, como mostra a figura 17.

Figura 17 – Botão executar



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Em seguida, aparece a caixa de diálogo “*FieldWorks Language Explorer 9.0.8*”, na qual o usuário clica primeiramente em “*I agree to the license terms*” e depois no botão “*Install*”, como mostra a figura 18 (1), e no botão “*next*” (2). Após a instalação ser feita (3), clicando no botão “*finish*” (4), aparece a caixa de diálogo “*Operation Complete*”, que finaliza o procedimento ao clicar no botão “*close*”, como mostra a figura 19.

Figura 18 – *Install- Next* – Instalação em andamento - *Finish*

Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

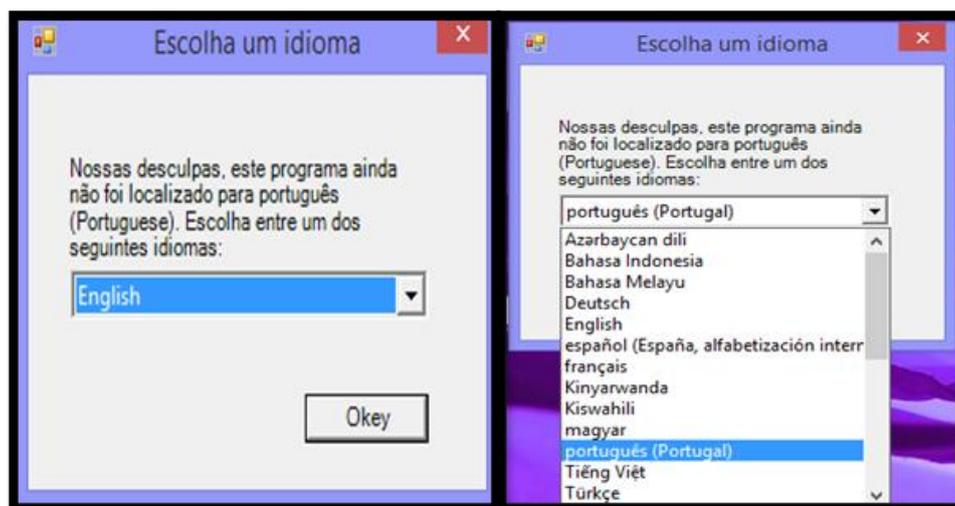
Figura 19 – Instalação completa



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Após a instalação do *software* no computador, escolhe-se o idioma. Vale ressaltar que, por ser um *software* originalmente em inglês, na sua tradução para outro idioma, pode ocorrer de algumas ferramentas não serem traduzidas para o idioma desejado. Como mostra a figura 20, foi feita a escolha do idioma.

Figura 20 – Escolha do idioma



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

No primeiro acesso ao *software*, aparece a caixa de diálogo para criação de um “projeto”. Clica-se na terceira opção “*creales a new projetc*” e depois no botão *close*, como demonstra a figura 21.

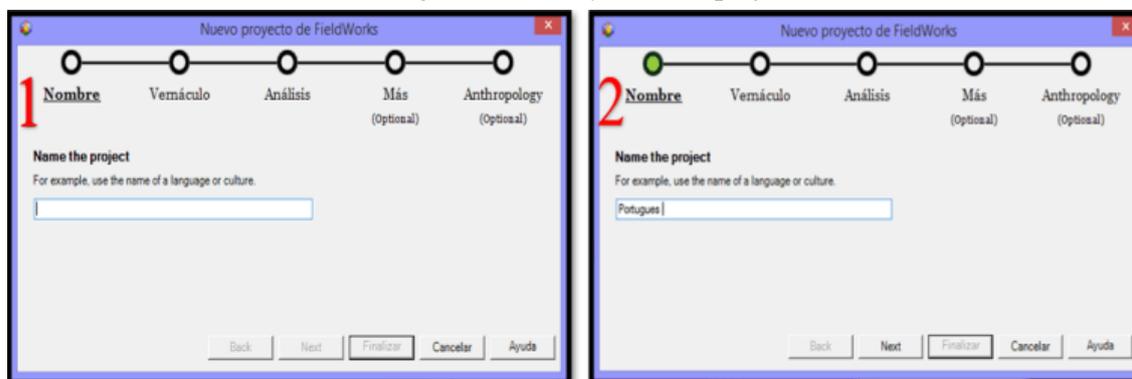
Figura 21 – Criar um novo projeto



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

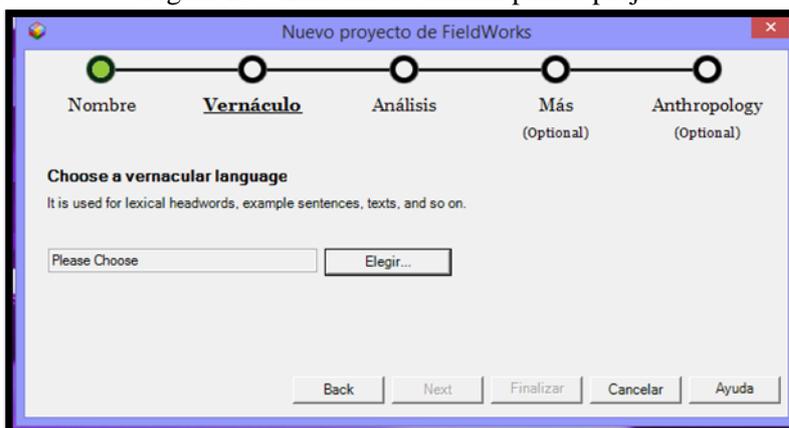
Depois, nomeia-se o projeto e clica-se no botão *next*, como demonstra a figura 22 (1) e (2). Para a escolha do idioma do projeto (Cf. figura 23), clica-se no botão *escolher*, e, logo em seguida, aparecem as opções de idiomas (Cf. figura 24). Vale ressaltar que, para esta pesquisa, foram selecionados os idiomas língua portuguesa e espanhola. O usuário pode escolher mais um idioma opcional (figura 25), e, por fim, o projeto é criado, como mostra a figura 26.

Figura 22 – Criação de um projeto



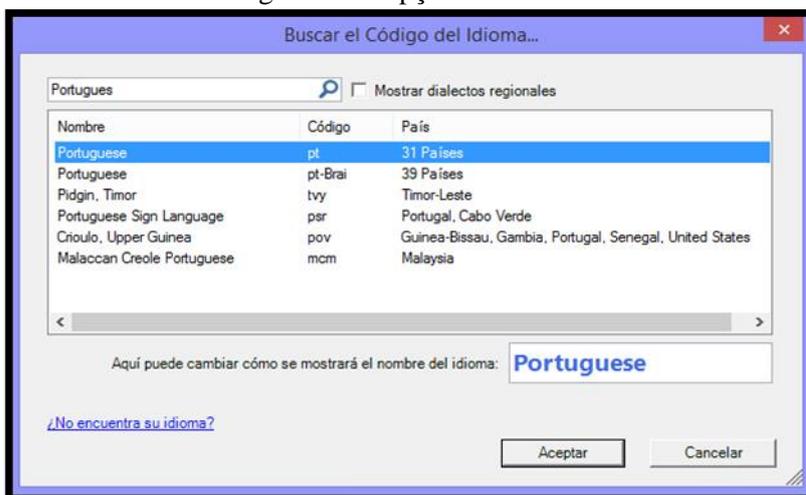
Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Figura 23 – Escolha do idioma para o projeto



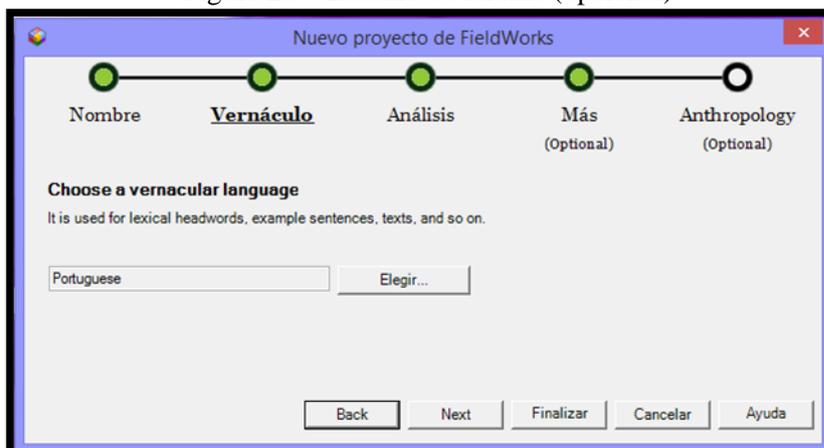
Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Figura 24 – Opções de idiomas



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Figura 25 – Escolha do idioma (opcional)



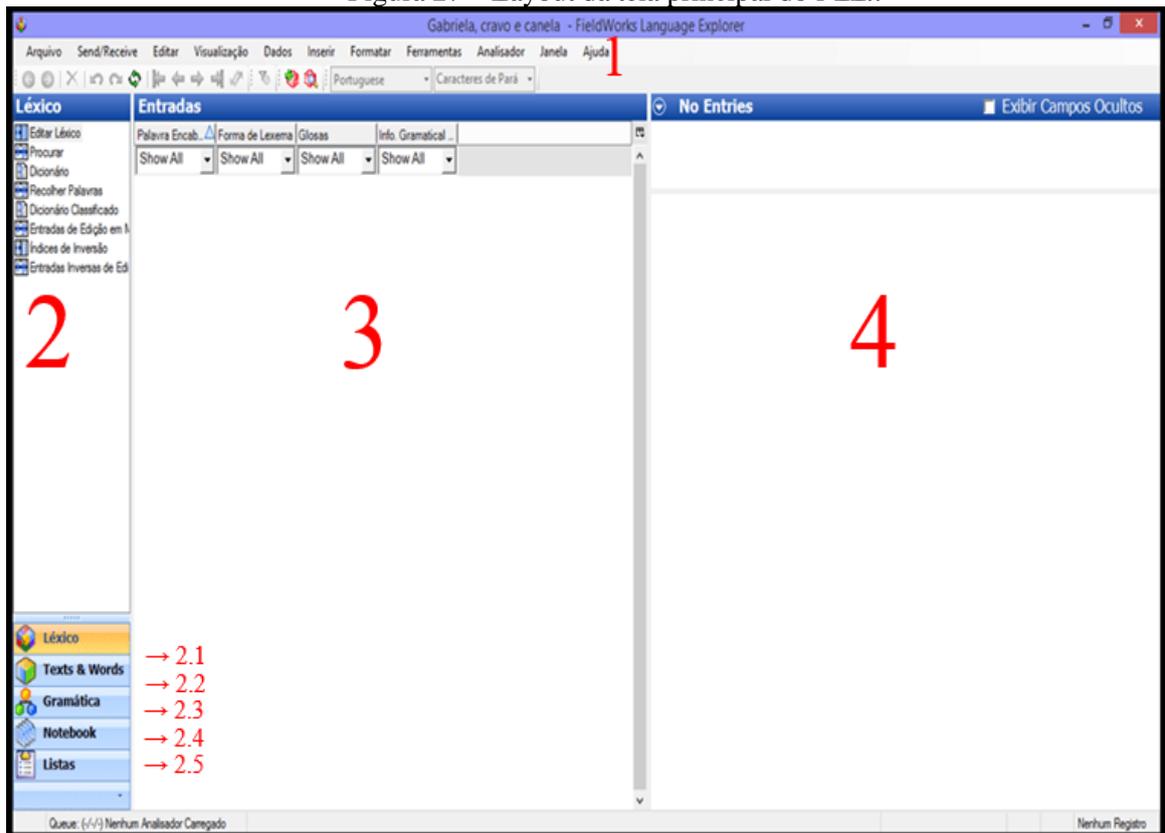
Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Figura 26 – Projeto criado



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

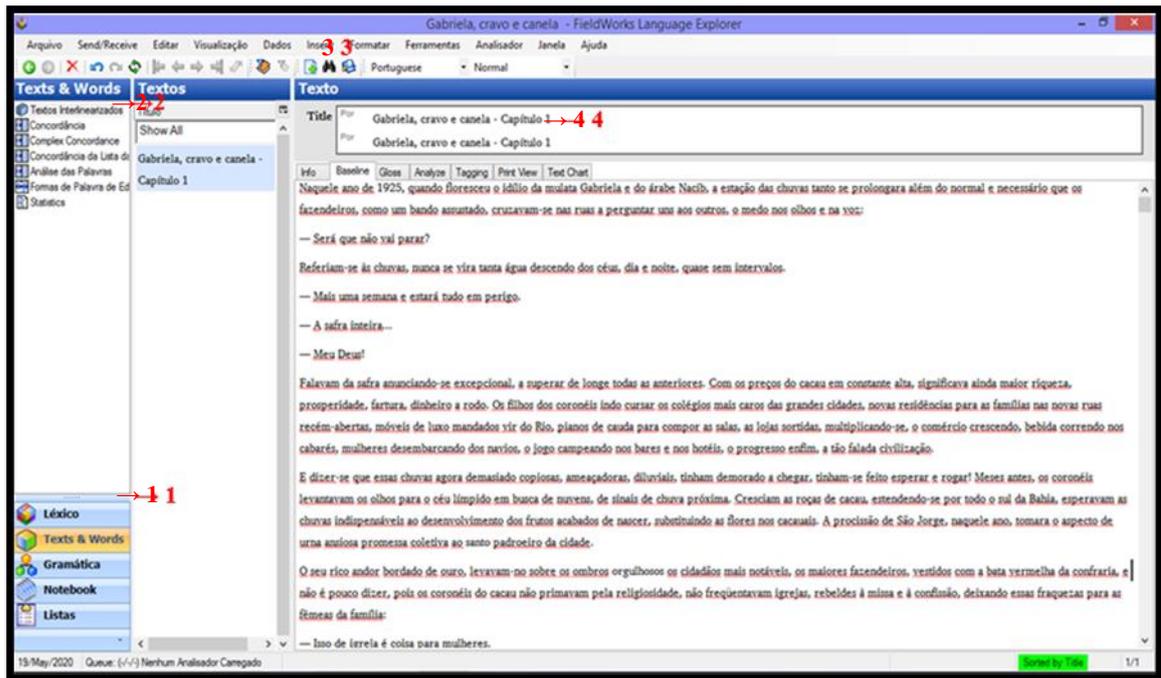
Após a criação do projeto e a definição do idioma do sistema, o *FLEX* remete o usuário para a sua tela inicial, como é demonstrado na figura 27. Nessa página, é apresentada ao usuário a barra de menu principal (1), com as funções gerais do *software*, tais como: arquivo, editar, visualizar, dados, inserir, formatar, ferramentas, analisador, janela e ajuda. Logo abaixo da barra de ferramentas, há três painéis de navegação: o primeiro (2), localizado na primeira coluna, à esquerda, contém cinco opções de trabalho – *Léxico*, *Texts & Words*, *Gramática*, *Notebook* e *Listas*, sendo que, ao clicar em cada uma dessas, são ofertadas ao usuário opções específicas, elencadas no canto superior. Por exemplo, ao clicar em *Léxico*, são ofertadas ao usuário as opções: *editar léxico*, *procurar*, *dicionário*, *recolher palavras*, *dicionário classificado*, *entradas de edição em massa*, *índice de inversão* e *entradas inversas de edição*. Já na segunda coluna, localizada no centro, há o painel central (3) e, por último, na terceira coluna, à direita, o painel de detalhes (4). Todos os dois painéis (3 e 4) exibem, no campo de edição, a ferramenta que foi selecionada no primeiro painel (1).

Figura 27 – Layout da tela principal do *FLEx*

Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

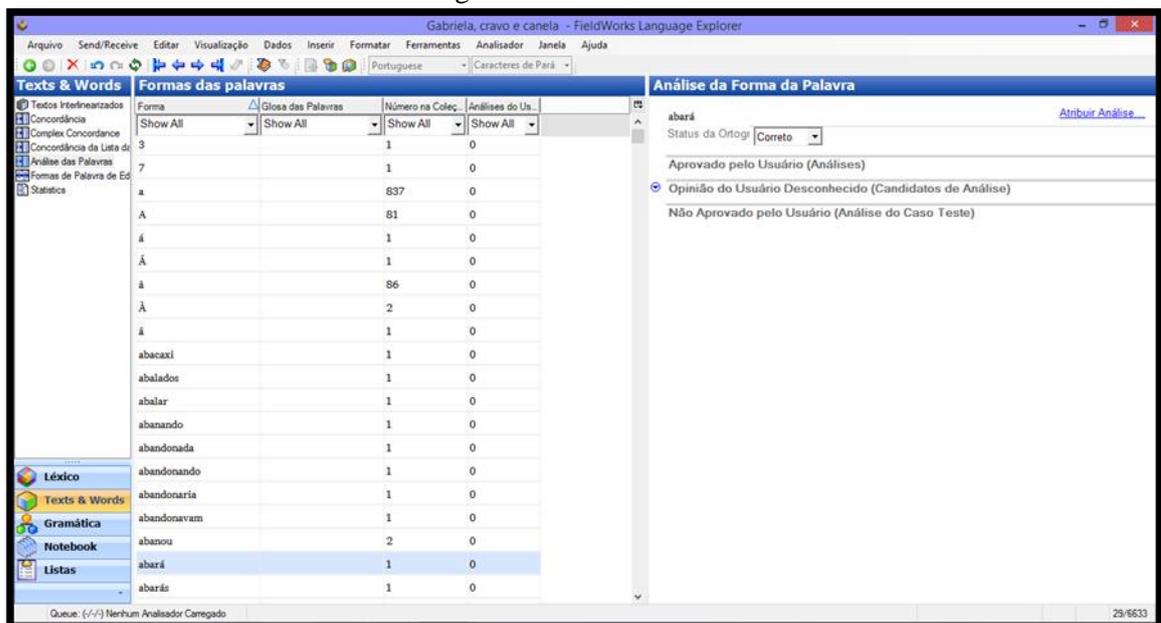
No painel (2), as áreas assinaladas têm as seguintes finalidades: *Léxico* (2.1), campos de construção do verbete; *Texts & Words* (2.2), área de armazenamento dos textos escritos; *Gramática* (2.3), inserir e classificar gramaticalmente as unidades lexicais; *Notebook* (2.4), dados; e *Listas* (2.5), edição de listas para determinados campos no banco de dados.

A construção do *Glossário dos Marcadores Culturais* inicia-se na plataforma do *FLEx* inserindo o *corpus* da pesquisa em língua na área de *Texts & Words* (1), na subseção *Textos Interlinearizados* (2), como mostra a Figura 28. Depois, clica-se em *Inserir*, na barra de menu principal (3), que também contém a inserção do título (4).

Figura 28 – Inserção do *corpus* da pesquisa no *FLEX*

Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

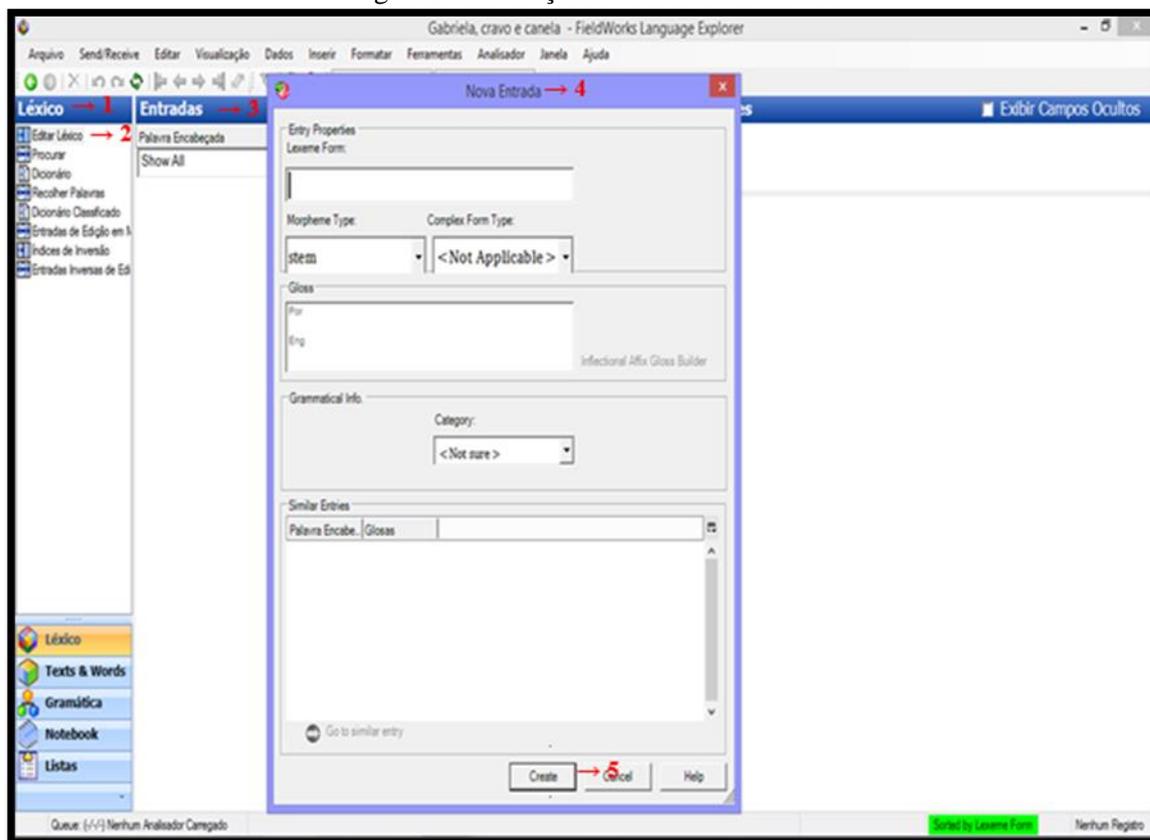
No *Texts & Words*, pode-se também encontrar a concordância das palavras no *corpus*, a edição, a estatística, a ocorrência e análise da forma da palavra, dentre outros, como mostra a figura 29.

Figura 29 – *Texts & Words*

Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Após a inserção do *corpus* no *FLEX*, foi realizada a criação das entradas lexicais dos MC's, identificados pela *WordList* do *WordSmith Tools 7.0* e analisados pela Ficha Lexicográfica. Para a criação das entradas (figura 30), clica-se em *Léxico* (1), em seguida em *editar léxico* (2) e, após, na janela titulada *nova entrada* (3). Logo em seguida, digita-se a nova entrada lexical (4), e depois clica-se no botão *criar* (5).

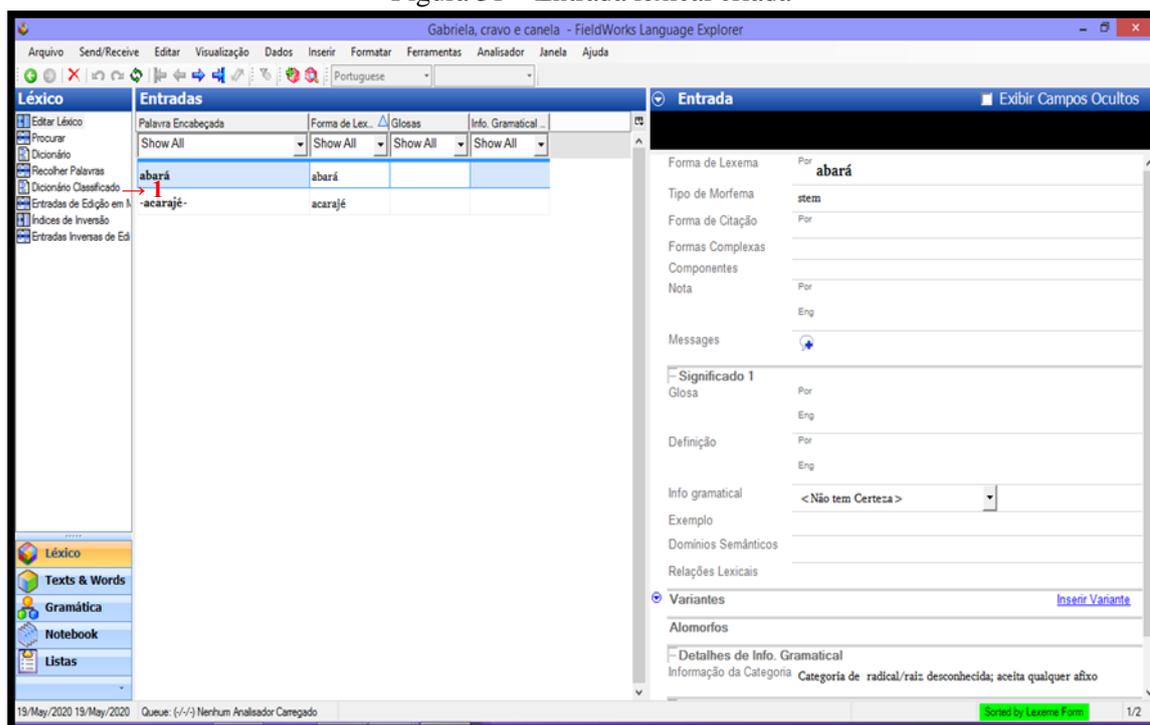
Figura 30 – Criação das entradas lexicais



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Após a criação da entrada, o *software* abre uma nova tela no painel central, na qual é possível inserir definição, classificação gramatical, exemplos, domínios semânticos, relações lexicais, variantes, notas, e também som e imagem, como é demonstrado na figura 31.

Figura 31 – Entrada lexical criada



Fonte: Elaborada pela pesquisadora.

Após a finalização da criação e edição das entradas criadas a partir dos MC's identificados, o *software* disponibiliza ao usuário a visualização do trabalho, na área *Dicionário* (1). O FLEX também organiza o projeto em formato PDF e possibilita ao usuário sua impressão.

Na sexta seção desta dissertação, apresenta-se o *Glossário dos Marcadores Culturais*, composto pelos Marcadores Culturais identificados e analisados na obra *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), tendo como recorte de pesquisa o Domínio da Cultura Material no léxico gastronômico.

#### 4.3.1 Glossário impresso

O *Glossário on-line multilíngue dos Marcadores Culturais Domínio da Cultura Material do léxico gastronômico* teve sua nomenclatura a partir do cotejamento de 96 Marcadores Culturais do romance *Gabriela, cravo e canela* (2006[1958]). Dentre eles, 50 Marcadores Culturais foram selecionados para compor o glossário.

Os marcadores culturais foram identificados pelo *software WordSmith Tools 7.0*, analisados com o auxílio da Ficha Lexicográfica e, por fim, os verbetes foram estruturados e organizados semasiologicamente pelo *FieldWorks Language Explorer (FLEX)*.

As definições foram elaboradas com base em diferentes dicionários, tais como: *Novo Dicionário da Língua Portuguesa* (FIGUEIREDO, 1913), *Dicionário Culinário* (DUMAS, 2006), *Dicionário dos rituais africanos* (BAÇAN, 2012), *Houaiss online* (2020), e de língua espanhola, como o *Argentino Online*, o da Real Academia Española e o próprio Glossário do romance.

O glossário está estruturado numa perspectiva diacrônica e de caráter linguístico, com as entradas organizadas semasiologicamente, e disponível nesta dissertação no formato impresso e *online* no site <https://dicionariodemarkadoresculturais.wordpress.com>.

A microestrutura do glossário é composta por: verbete = entrada + morfologia + definição (língua portuguesa e espanhola) + abonações. Para localizar uma entrada basta verificar o identificador semasiológico no topo da página, com a letra inicial em maiúscula e minúscula, em negrito, por exemplo “**A a**”. Todas as entradas lexicais foram lematizadas.

A entrada é indicada em negrito, primeiramente em língua portuguesa, seguida pela classe gramatical, em itálico, e a definição sem grifo. Foram selecionadas as abonações com todas as ocorrências do marcador cultural no romance do texto fonte, indicando o autor, o ano e a página de cada uma; em seguida, é apresentado pelo código [trad. esp. GCC] as abonações com as ocorrências do marcador cultural no texto meta, indicando o autor, o ano e a página. Vale ressaltar que o código GCC, significa “Gabriela, cravo e canela”.

A seguir, apresenta-se o *glossário* em formato impresso, feito pelo *software FLEX*, com os 50 Marcadores Culturais do Domínio da Cultura Material do léxico gastronômico.

## A a

**Abará:** *s.m.* Alimento provindo da África, incorporado na culinária brasileira no período colonial; semelhante ao acarajé, tendo a massa mais fina e cozida no vapor com folhas de bananeira; comida de oferenda para os orixás do candomblé; bolinho da culinária afro-brasileira feito com feijão fradinho sem casca e ralado em uma pedra, com cebola, azeite e sal, envolto em pequenas quantidades de folhas de bananeira. Tradicionalmente vendido nos tabuleiros das baianas na Bahia, sendo uma atividade comercial autônoma como fonte de renda de muitas famílias. [...] *Uma delas, rindo com a boca sem dentes, declarou saber fazer o trivial. A outra nem isso... Acarajé, abará, doces, moquecas e frigideiras de camarão, isso só mesmo Maria de São Jorge... [...]* (AMADO, 2006[1958], p. 52); [...] *Un detalle aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio.* (AMADO, 2006 [1958], p. 43); *Outro, ainda maior, de acarajés, abarás, bolinhos de bacalhau, frigideiras.* (AMADO, 2006 [1958], p. 153); [trad. esp. GCC] *Una de ellas, riendo con la boca sin dientes, declaró que sabía hacer la comida de todos los días.*

*La otra, ni hablar... Acarajé, abará, dulces, moquecas y frituras de camarón, eso sólo podía prepararlo Maria de San Jorge.* (AMADO, 2007, p.77); *Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio.* (AMADO, 2007, p. 65); *Otra, todavía más grande, de acarajés, abarás, croquetitas de bacalao, frituras.* (AMADO, 2007, p. 195).

**Abará de prata:** *loc.* Abará com sabor especial preparado por Gabriela. “[...] *Na pobre cozinha, Gabriela fabricava riqueza: acarajés de cobre, abarás de prata o mistério de ouro do vatapá.* (AMADO, 2006[1958], p. 364); [trad. esp. GCC] “[...] *En la pobre cocina, Gabriela fabricava riqueza: acarajés de cobre, abarás de plata, el misterio de oro del vatapá. La fiesta comenzaba. [...]*” (AMADO, 2007, p. 427)

**Acarajé:** *s.m* Culinária afro-brasileira; transmissor do axé dos orixás e da baiana que o preparou, feito com feijão fradinho sem casca e ralado na pedra com cebola e sal frito no azeite de dendê, após é cortado ao meio e recheado com vatapá, camarão seco e molho de pimenta. Tradicionalmente vendido pelas

Baiana do Acarajé, sendo uma atividade comercial autônoma como fonte de renda de muitas famílias. “— *Por que você não faz para vender no bar? — perguntara um dia, mastigando um acarajé da velha Filomena, preparado para o prazer exclusivo do árabe amante da boa mesa. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 43); “*Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio:*” (AMADO, 2006 [1958], p. 43); “*A outra nem isso... Acarajé, abará, doces, moquecas e frigideiras de camarão, isso só mesmo Maria de São Jorge.*” (AMADO, 2006[1958], p. 52); “*Outro, ainda maior, de acarajés, abarás, bolinhos de bacalhau, frigideiras.*” (AMADO, 2006 [1958], p. 153); “*Seus acarajés, as fritadas envoltas em folhas de bananeira, os bolinhos de carne, picantes, eram cantados em prosa e verso*” (AMADO, 2006 [1958], p. 155); [trad. esp. GCC] “— *¿Por qué no los preparas para venderlos en el bar? —preguntó un día, mientras masticaba un acarajé preparado por la vieja Filomena, para el placer exclusivo del árabe, amante de la buena mesa. [...]*” (AMADO, 2007, p. 65); “*Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había*

*sido idea de João Fulgencio.*” (AMADO, 2007, p. 65); “*La otra, ni hablar... Acarajé, abará, dulces, moquecas y frituras de camarón, eso sólo podía prepararlo Maria de San Jorge.*” (AMADO, 2007, p. 77); **acarajé 4** “*Otra, todavía más grande, de acarajés, abarás, croquetitas de baca-lao, frituras.*” (AMADO, 2007, p. 195); “*Los acarajés, las frituras envueltas en hojas de banano, las croquetitas de carne, picantes, eran cantadas en prosa y en verso [...]*” (AMADO, 2007, p. 197).

**Acarajés apimentados** *loc.* Culinária afro-brasileira; mesmo que acarajé; no preparo desse acarajé leva mais pimenta do que o tradicional. “[...] *Vinham para o aperitivo, o pôquer de dados, os acarajés apimentados, os bolinhos salgados de bacalhau a abrir o apetite.*” (AMADO, 2006 [1958], p. 155); [trad. esp. GCC] “[...] *Iban para el aperitivo, el póquer de dados, los acarajés con pimienta, las croquetitas saladas de bacalao para abrir el apetito. [...]*” (AMADO, 2007, p. 198);

**Acarajé de cobre:** *loc.* Culinária afro-brasileira; mesmo que acarajé; acarajé com sabor especial preparado por Gabriela. “[...] *Na pobre cozinha, Gabriela fabricava riqueza: acarajés de cobre, abarás de prata, o mistério de ouro do vatapá [...]*” (AMADO, 2006[1958], p. 346); trad. esp. GCC “[...] *En la pobre cocina, Gabriela fabricaba riqueza: acarajés de cobre, abarás de plata, el misterio de oro*

*del vatapá. La fiesta comenzaba.”*  
(AMADO, 2007, p. 427);

## B b

**Beiju:** *s.m.* Culinária brasileira; também conhecido como tapioca; feito com a fécula extraída da mandioca; assado em chapa quente, sendo fonte de renda de muitas famílias. “*A verdade é que já sentia saudade dela, de sua limpeza, do café da manhã com cuscuz de milho, batata-doce, banana-da-terra frita, beijus.*” (AMADO, 2006[1958] p. 31) [trad. esp. GCC] “*La verdad era que ya sentía nostalgia de ella, de su limpieza, del desayuno con cuscús de maíz, batata, banana frita, beijus*” (AMADO, 2007, p. 50)

**Berimbau** *s.m.* Instrumento de origem africana utilizado em ritos do candonblé e da capoeira. “[...] *Nos domingos de tarde, nos fundos da casa, no limpo quintal, soava o berimbau. Vinham mulatos e negros, brincar o brinquedo. Sete Voltas tocavam e cantavam: — Camarada do campo de batalha. — Vamos embora pelo mundo afora. — Eh! camarada... — Entregava o instrumento a seu Nilo, entrava na roda da capoeira. O rabo-de-arraia, Terêncio voava. As pernas no ar, passava por cima do mulato Traíra. O moço Batista caía no chão, Sete Voltas pegava o lenço com a boca. No campo de batalha ficava sozinho, seu peito tatuado* (AMADO, 2006[1958], p. 52). [trad. esp. GCC] “[...] *Los*

*domingos por la tarde, en el fondo de la casa, en el limpio terreno, sonaba el berimbau. Llegaban mulatos y negros, a jugar con el juguete. Sete Voltas tocaba y cantaba: — Camarada del campo de batalla. Vámonos ya por el mundo a viajar. — ¡Eh! Camarada ... — Entregaba el instrumento a don Nilo, entraba en la rueda de capoeira. En la "cola de raya", Terencio volaba. Las piernas en el aire, pasaba por encima del mulato Traíra. El joven Batista caía al piso, Sete Voltas recogía su pañuelo con la boca. En el campo de batalla se quedaba solo, con su pecho tatuado [...]*” (AMADO, 2007, p. 77)

**Bilhas de barro:** *loc.* Vaso com a base cilíndrica e o topo com a boca estreita; muito utilizado em casas, comércios, igrejas etc, como recipiente para servir água, leite, vinho etc, “[...] **Bilhas de barro**, moringas, potes para água fresca, panelas, cuscuzeiros, e cavalos, bois, cachorros, galos, jagunços com suas repetições, homens montados, soldados de polícia e cenas de tocaia, de enterro e casamento, valendo um tostão, dois, um cruzado, obra das mãos toscas e sábias dos artesãos. Um negro quase tão alto quanto Nacib virava um copo de cachaça de um trago, cuspiam grosso no chão: [...]” (AMADO,

2006[1958], p. 51). [trad. esp. GCC] “[...] *Vasijas de barro, cántaros, jarros para agua fresca, ollas, recipientes para cuscús, y caballos, toros, perros, gatos, jagunços con sus rifles, hombres montados, soldados de policía y escenas de emboscadas, de entierros y de casamientos, que valían un tostón, dos, un cruzado, obra de las manos toscas y sabias de los artesanos. Un negro casi tan alto como Nacib empinaba un vaso de cachaza de un trago, escupía grosero en el suelo. [...]*” (AMADO, 2007, p. 80)

**Bolinho de Mandioca:** *loc.* Culinária brasileira; feito com mandioca cozida, farinha de trigo, ovos, manteiga, cebola, muçarela e sal, após a junção de todos os ingredientes; o bolinho é moldado em formato de bola e frito no óleo. “[...] *Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 43); [trad. esp. GCC] “[...] *Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]*” (AMADO, 2007, p. 65)

**Bolinho de puba:** *loc.* Culinária brasileira; feito com açúcar, ovos, manteiga, farinha de puba, sal e canela, após a mistura de todos os

ingredientes; a massa é enrolada em bolinhos redondinhos e fritos no óleo. “[...] *Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 43); trad. esp. GCC] “[...] *Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]*” (AMADO, 2007, p. 65)

**Bolo de Aipim:** *loc.* Culinária brasileira; feito com aipim ralado na pedra, ovos, leite, açúcar, manteiga, coco ralado e sal, após se mistura de todos os ingredientes; a massa é levada para cozinhar no forno por cerca de 40 minutos. “[...] *O negrinho Tuísca ajudava, preocupado em saber quem lhe pagaria a conta semanal de doces do dentista, em cuja casa, todas as tardes, deixava bolo de milho e de aipim, cuscuz de mandioca também. [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 96); trad. esp. GCC] “[...] *El negrito Tuísca ayudaba, preocupado por saber quién le pagaría la cuenta semanal de dulces del dentista, en cuya casa, todas las tardes, dejaba tarta de maíz y de mandioca y cuscús de mandioca también. [...]*” (AMADO, 2007, p. 128.)

**Bolo de Tapioca:** *loc.* Culinária brasileira; feito com a massa de tapioca, ovos, leite, açúcar e manteiga, após se mistura de todos os ingredientes; a massa é levada para cozinhar no forno por cerca de 45 minutos. “[...] *Negras vendiam mingau e cuscuz, milho cozido e **bolo de tapioca** [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 17); trad. esp. GCC “[...] *Unas negras vendían mingau y cuscús, maíz cocido y **bollitos de tapioca**. [...]*” (AMADO, 2007, p. 33)

## C c

**Carne de fumeiro:** *loc.* Culinária baiana típica do Recôncavo Baiano; tradição de preparo passada de geração a geração; feita de carne suína, a qual o porco tem que ser alimentado a base de ração de milho e abatidos com 100 dias, pesando cerca de 150 quilos, após o suíno abatido, é destrinchado e salgado para a defumação sobre o braseiro a lenha. “[...] *Postas de carne seca, de sol, de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 54); trad. esp. GCC “[...] *Postas de carne salgada, secada al sol, ahumada, cerdos, ovejas, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. [...]*” (AMADO, 2007, p. 78)

**Carne de sol:** *loc.* Comida típica baiana; feita com cortes do traseiro do boi; tem esse nome porque antigamente era exposta para desidratação com sal por cerca de 2 a 5 dias no sol; leva uma leve camada de sal e o processo de desidratação é feito em um ambiente coberto e ventilado; entre as carnes seca e de sol é a mais úmida e com menos sal. “[...] *Postas de carne seca, de sol, de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. [...]*” (AMADO, 2006 1958]; p. 54); trad. esp. GCC “[...] *Postas de carne salgada, secada al sol, ahumada,*

*cerdos, ovejas, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. [...]*” (AMADO, 2007, p. 78);

**Carne de sol assada:** *loc.* Comida típica baiana; mesmo que carne de sol, porém é assada na brasa. “[...] — *Oh! — exclamava ante o aroma a exalar-se da galinha de cabidela, da carne de sol assada, do arroz, do feijão, do doce de banana em rodinhas. [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 133; trad. esp. GCC) “[...] — *Ah! — exclamava ante el aroma que despedía el guiso de gallina, la carne asada, el arroz, el feijão, el dulce de bananas en rodajitas. [...]*” (AMADO, 2007, p. 172)

**Carne seca:** *loc.* Comida típica baiana; feita com cortes bovinos como alcatra e contrafilé esticados em mantas que são mergulhadas em água salobra, empilhadas e estendidas ao sol em varais até desidratar, o processo de desidratação é mais longo que a carne de charque e da carne de sol, seu teor de umidade é de aproximadamente 45% e até 15% de sal; dura em média 4 meses em temperatura ambiente. “[...] *Postas de carne seca, de sol, de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 54); “[...] *As más línguas diziam que, na fazenda, ele só comia arroz aos domingos ou em dias*

*feriados, tão econômico era, contentando-se com o feijão e o pedaço de carne seca, refeição dos trabalhadores. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p.103); “[...] *Tendo feijão e carne seca, café e pinga, estão contentes. [...]*” (AMADO, 2006[1958]; p. 114) trad. esp. GCC “[...] *Postas de carne salgada, secada al sol, ahumada, cerdos, ovejas, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. [...]*” (AMADO, 2007, p. 78) “[...] *Las malas lenguas decían que, en la hacienda, sólo comía arroz los domingos o los días feriados, tan ahorrativo era, y se conformaba con el feijão y el pedazo de charque, la comida de los trabajadores. [...]*” (AMADO, 2007, p. 136) “[...] *Siempre que tengan feijão y charque, café y caña, están contentos. [...]*” (AMADO, 2007 [1958]. p. 150).

**Caruru:** *s.m.* Culinária afro-brasileira; conhecido no candomblé como “amalá”; alimento predileto de Xangô com dia específico a ser preparado, quarta-feira; feito com quiabo, vinagre, azeite de dendê, camarão seco, amendoim sem casca, castanha de caju torrada, gengibre ralado, sal e água, cozido em panela e servido bem quente. en una olla y servido muy caliente. “[...] *Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatías. O Doutor saltara em defesa do vatapá, do caruru, do efó. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 344); trad. esp. GCC “[...] *Criticó las comidas de Bahía, indignas, según él, de estômagos delicados.*

*Con lo que enseguida generó profundas antipatías. El Doctor salió en defensa del vatapá, del caruru, del efó. [...]*” (AMADO, 2007, p. 425)

**Copo de mingau:** *loc.* Culinária baiana; vendido bem quente nas ruas da Bahia; culturalmente tem-se o habito de toma-lo no café da manhã ou até antes para abrir o apetite, sendo um ótimo alimento para curar ressaca; diversos sabores, o mais tradicional é feito com leite de coco ralo e grosso, açúcar, canela em pó, maisena, cravos da índia e sal. “[...] *Repetiam diariamente o mesmo itinerário: primeiro o copo de mingau na banca de peixe, a conversa animada, a troca de novidades, grandes gargalhadas. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); trad. esp. GCC “[...] *Repetían todos los días la misma ceremonia: primero el vaso de mingau en el puesto de pescado, la charla animada, el intercambio de novedades, grandes carcajadas. [...]*” (AMADO, 2007, p. 34)

**Cuscuz de mandioca:** *loc.* Culinária baiana; feito com massa da mandioca e sal; cozinhado a vapor na cuscuzeira ou prato; servido quente. “[...] *O negrinho Tuísca ajudava, preocupado em saber quem lhe pagaria a conta semanal de doces do dentista, em cuja casa, todas as tardes, deixava bolo de milho e de aipim, cuscuz de mandioca também. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 96); trad. esp. GCC “[...] *El negrito Tuísca ayudaba, preocupado por saber quién le pagaría la cuenta*

*semanal de dulces del dentista, en cuya casa, todas las tardes, dejaba torta de maíz y de mandioca y cuscuz de mandioca también. [...]*” (AMADO, 2007, p. 128)

**Cuscuz de milho:** *loc.* Culinária baiana; feito com a farinha de milho e sal; cozinhado a vapor na cuscuzeira ou prato; servido quente. “[...] *A verdade é que já sentia saudade dela, de sua limpeza, do café da manhã com cuscuz de milho, batata-doce, banana-da-terra frita, beijus... [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 31); “[...] *Pulou da cama: como perder os enterros? Saiu do banheiro já vestido, Gabriela acabava de pôr na mesa os bules fumegantes de café e leite. Sobre a alva toalha, cuscuz de milho com leite de coco, banana-da-terra frita, inhame, aipim. Ela ficara parada na porta da cozinha, interrogativa. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 128); trad. esp. GCC “[...] *La verdad era que ya sentía nostalgia de ella, de su limpieza, del desayuno con cuscuz de maíz, batata, banana frita, beijus... [...]*” (AMADO, 2007, p. 50); “[...] *Saltó de la cama: ¿cómo perderse los entierros? Salió del cuarto de baño ya vestido, Gabriela acababa de poner en la mesa los recipientes humeantes de café y leche. Sobre el blanquísimo mantel, cuscuz de maíz con leche de coco, banana frita, inhame, aipim. Se quedó parada en la puerta de la cocina, interrogante. [...]*” (AMADO, 2007, p. 167)

**Cuscuz de puba:** *loc.* Culinária baiana; feito com a puba e sal; cozinhado a vapor na cuscuzeira ou prato; servido quente. “[...] *O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba, descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); trad. esp. GCC “[...] *O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba, descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos. [...]*” (AMADO, 2007, p. 134)

**Cuscuz:** *s.m* Culinária afro-brasileira; limento de origem africana, trazido para o Brasil no período colonial; para o candomblé é uma comida de oferenda de orixá, sendo o alimento preferido dos irmãs Ibéjis, filhos de Iemanjá; pode ser feito com farinha de milho, puba, carimã, arroz e tapioca; cozinhado a vapor ou prato; servido quente. “[...] *Negras vendiam mingau e cuscuz, milho cozido e bolos de tapioca.*

[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); “[...] *Engolia pedaços de cuscuz, os olhos enternecidos, a guia a prendê-lo à mesa, a curiosidade a dar-lhe pressa, era hora dos enterros. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 128); “[...] *Divino aquele cuscuz, sublimes as talhadas de banana frita. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 128); trad. esp. GCC] “[...] *Unas negras vendían mingau y cuscuz, maíz cocido y bollitos de tapioca. [...]*” (AMADO, 2007, p. 33); “[...] *Tragaba pedazos de cuscuz, los ojos enternecidos; la gula lo ataba a la mesa, la curiosidad lo apresuraba, era la hora de los entierros. [...]*” (AMADO, 2007, p. 167); “[...] *Divino ese cuscuz, sublimes las tajadas de banana frita. Se arranco de la mesa con esfuerzo. [...]*” (AMADO, 2007, p. 167)

[1958], p. 56); trad. esp. GCC] “[...] *Vasijas de barro, cántaros, jarros para agua fresca, ollas, recipientes para cuscuz, y caballos, toros, perros, gatos, jagunços con sus rifles, hombres montados, soldados de policía y escenas de emboscadas, de entierros y de casamientos, que valían un tostón, dos, un cruzado, obra de las manos toscas y sabias de los artesanos. Un negro casi tan alto como Nacib empinaba un vaso de cachaza de un trago, escupía grosero en el suelo. [...]*” (AMADO, 2007, p. 80)

**Cuscuzeiro:** *s.m* Panela alta com a parte de cima larga e parte de baixo mais estreita; formato funil; parte de dentro, a parte menor é colocado a água, após se encaixa um fundo com furos removível, sobre a qual é colocada a massa, que é cozida no vapor na parte de cima. “[...] *Bilhas de barro, moringas, potes para água fresca, panelas, cuscuzeiros, e cavalos, bois, cachorros, galos, jagunços com suas repetições, homens montados, soldados de polícia e cenas de tocaia, de enterro e casamento, valendo um tostão, dois, um cruzado, obra das mãos toscas e sábias dos artesãos. Um negro quase tão alto quanto Nacib virava um copo de cachaça de um trago, cuspiá grosso no chão: [...]*” (AMADO, 2006

## D d

---

**Dendê:** *s.m* Culinária afro-brasileira; considerado símbolo de resistência cultural das comunidades africanas; para o candomblé representa a árvore sagrada conhecido como “aquele que esquenta”, fruto do dendezeiro; principal ingrediente do azeite de dendê. “[...] *Como compará-la com a comida de Gabriela? Josué recordava: eram poemas de camarão e dendê, de peixes e leite de coco, de carnes e pimenta. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 345); trad. esp. GCC] “[...] *Cómo compararla con la comida de Gabriela? Josué recordaba: eran poemas de camarón y dendê, de pescados y leche de coco, de carnes y pimienta. [...]*” (AMADO, 2007, p. 426)

**Doce de Aipim:** *los.* Culinária brasileira; feito com aipim ralado na pedra, leite de coco grosso e ralo, coco ralado na pedra, manteiga, ovos, sal e açúcar; após a mistura de todos os ingredientes e a massa é levada ao forno por cerca de 35 minutos. “[...] *Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio: [...]*”

(AMADO, 2006 [1958], p. 43); trad. esp. GCC] “[...] *Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las croquetitas de mandioca y puba, los bollitos fritos de cangrejo, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]*” (AMADO, 2007, p. 65)

## E e

---

**Efó:** *s.m.* Comida africana trazida para o Brasil no período colonial por africanos e incorporada culturalmente na culinária baiana depois do período de alforria dos escravos; comida de oferenda em ritos religiosos do candomblé. Feito com taioba, cebola, camarão seco, amendoim, castanha de caju, leite de coco grosso e ralo, azeite de dendê, azeite de oliva e sal, cozinha-se por cerca de 10 minutos “[...] *Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatías. O Doutor saltara em defesa do vatapá, do caruru, do efó.*[...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 344); [trad. esp. GCC] “[...] *Criticó las comidas de Bahía, indignas, según él, de estômagos delicados. Con lo que enseguida generó profundas antipatías. El Doctor salió en defensa del vatapá, del caruru, del efó.* [...]” (AMADO, 2007, p. 425).

## F f

**Farinha de mandioca:** *loc.* Culinária brasileira; *orig. indígena;* da família *manihot esculenta;* produzida nas casas de farinha, onde é triturada em pilão, após passa pelo cocho, depois é prensada no tipiti para retirada da água da mandioca, depois é peneirada e torrada. “[...] *Postas de carne seca, de sol, de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caça diversa. Sacos de alva farinha de mandioca [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 54); [trad. esp. GCC] “[...] *Postas de carne salgada, secada al sol, ahumada, cerdos, ovejas, venados, pacas y cobayos, carnes de caza diversas. Bolsas de blanca harina de mandioca [...]*” (AMADO, 2007, p. 78)

**Feijão:** *s.m.* Culinária brasileira; da família do *phaseolus vulgaris;* ingrediente principal de vários pratos típicos brasileiros, sopa, feijão carreteiro e feijoada; cozido com cebola, alho, água, linguiça, carne de charque, bacon, vinagre, cominho com pimenta e sal, servido como acompanhamento do arroz. “[...] *As más línguas diziam que, na fazenda, ele só comia arroz aos domingos ou em dias feriados, tão econômico era, contentando-se com o feijão e o pedaço de carne seca, refeição dos trabalhadores. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 103); “[...] *As cinco da manhã já estão*

*na roça, só largam a enxada depois do sol deitar. Tendo feijão e carne seca, café e pinga, estão contentes. Pra mim, não há trabalhador que valha esses sertanejos — afirmava como autoridade na matéria. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 114); “[...] *Essa gente vinda do sertão, esfomeada, era capaz de qualquer mentira para conseguir trabalho. Que podia ela saber de cozinha? Assar jabá e cozinhar feijão, nada mais. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 116); “[...] — Oh! — exclamava ante o aroma a exalar-se da galinha de cabidela, da carne de sol assada, do arroz, do feijão, do doce de banana em rodinhas. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 133); [trad. esp. GCC] “[...] *Las malas lenguas decían que, en la hacienda, sólo comía arroz los domingos o los días feriados, tan ahorrativo era, y se conformaba con el feijão y el pedazo de charque, la comida de los trabajadores. [...]*” (AMADO, 2007, p. 136); “[...] *A las cinco de la mañana ya están en las plantaciones, sólo dejan la azada después de que se puso el sol. Siempre que tengan feijão y charque, café y caña, están contentos. [...]*” (AMADO, 2007, p. 150); “[...] *Esa gente venida del sertão, hambreada, era capaz de cualquier mentira para conseguir trabajo. ¿Qué podría saber de cocina? - Cocinar*

*charque con feijão, nada más. [...]” (AMADO, 2007, p. 153); “[...] —¡Ah! —exclamaba ante el aroma que despedía el guiso de gallina, la carne asada, el arroz, el feijão, el dulce de bananas en rodajitas. [...]” (AMADO, 2007, p. 172)*

**Feijoada:** *s.f.* Culinária afro-brasileira; historicamente consumido pela população de nível socioeconômico menos elevado; comida dos escravos; comida preferida do santo do candomblé Ogum; feita com feijão mulatinho, lombo salgado, peixinho (carne de músculo), carne seca, linguiça defumada, linguiça paio, cebola, alho, louro, cominho, hortelã, cebolinha, vinagre e tomate, cozinhada em panela de barro por cerca de 2 horas, servida quente, acompanhada de arroz e farofa. “[...] *Nas barracas serviam, em pratos de flandres, sarapatel, feijoada, moqueca de peixe. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 54) [trad. esp. GCC] “[...] En los puestos servían, en platos de lata, sarapatel, feijoada, moqueca de pescado. [...]” (AMADO, 2007, p. 78)*

**Frigideiras:** *s.f.* Culinária baiana; preparado baiano refogado coberto por ovos, existe uma gama de sabores distintos de frigideiras; servida como prato principal, acompanhada de arroz e farofa, ou também como lanche rápido e tira-gosto; feita com batata, alho, cebola, tomate, pimentão, coentro, leite de coco grosso, farinha de trigo, ovos, azeitona sem caroço e sal, pode levar camarão sem cabeça, camarão seco ou siri; cozinhada no forno por cerca de 20 minutos e servida quente. “[...] *Gabriela*

*arrumava enorme tabuleiro de doces. Outro, ainda maior, de acarajés, abarás, bolinhos de bacalhau, frigideiras. (AMADO, 2006 [1958], p.153); “[...] Seu permanente rabicho, porém, continuava a ser a amazonense. Com ela dançava no cabaré, juntos bebiam cerveja, comiam frigideiras. (AMADO, 2006 [1958], p.167); [trad. esp. GCC] frituras. “[...] Gabriela acomodaba una gran bandeja de bocadillos dulces. Otra, todavía más grande, de acarajés, abarás, croquetitas de bacalao, frituras. [...] (AMADO, 2007, p. 195); “[...]Su permanente atracción, sin embargo, seguía siendo la amazonia. Con ella bailaba en el cabaré, juntos bebían cerveza, comían frituras. [...]” (AMADO, 2007, p. 209)*

**Frigideiras de camarão:** *loc.* Culinária baiana; mesmo que frigideiras feita com camarão sem cabeça e/ou camarão seco. “[...] *Uma delas, rindo com a boca sem dentes, declarou saber fazer o trivial. A outra nem isso... Acarajé, abará, doces, moquecas e frigideiras de camarão, isso só mesmo Maria de São Jorge...[...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 52); trad. esp. GCC “[...] *Una de ellas, riendo con la boca sin dientes, declaró que sabía hacer la comida de todos los días. La otra, ni hablar... Acarajé, abará, dulces, moquecas y frituras de camarón, eso sólo podía prepararlo Maria de San Jorge [...]*” (AMADO, 2007, p. 77)

**Frigideiras de siri mole:** *loc.* Culinária baiana; mesmo que frigideiras feita com siri. “[...] Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as **frigideiras de siri mole**, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido idéia de João Fulgêncio:

[...]” (AMADO, 2006 [1958], p.43); trad. esp. GCC “[...] Un detalle aparentemente sin importancia: los acarajés, los abarás, las *croquetitas de mandioca* y puba, los **bollitos fritos de cangrejo**, camarón y bacalao, los dulces de mandioca, de maíz. Todo había sido idea de João Fulgencio. [...]” (AMADO, 2007, p. 65)

## G g

---

**Galinha de cabidela:** *loc.* Galinha de molho pardo ou galinha de cabidela; feita com uma galinha inteira, sangue da galinha talhado no vinagre, tomate, cebola, pimentão, alho, coentro, molho de cebolinha, pimenta do reino e sal; cozinhado em uma panela em fogo baixo; dentro as alterações do prato originário português, não se faz o arroz de cabidela como acompanhamento, que é cozido com o sangue da galinha.

**galinha de cabidela** “[...] — *Oh!* — *exclamava ante o aroma a exalar-se da galinha de cabidela, da carne de sol assada, do arroz, do feijão, do doce de banana em rodinhas.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 133); trad. esp. GCC] “[...] — *¡Ah!* — *exclamaba ante el aroma que despedía el guiso de gallina, la carne asada, el arroz, el feijão, el dulce de bananas en rodajitas.* [...]” (AMADO, 2007, p. 172)

# I i

---

**Inhame:** *s.m.* origem africana; planta do gênero *Discorea*; também conhecido como, cará, caranambu, caratinga, cará de folha colorida, cará liso, cará de pele branca, inhame cará e taro; rico em vitaminas do complexo B; cozinhado em água e sal, e servido quente. “[...] *Saiu do banheiro já vestido, Gabriela acabava de pôr na mesa os bules fumegantes de café e leite. Sobre a alva toalha, cuscuz de milho com leite de coco, banana-da-terra frita, inhame, aipim. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 128); [trad. esp. GCC] **inhame** “[...] *Salió del cuarto de baño ya vestido, Gabriela acababa de poner en la mesa los recipientes humeantes de café y leche. Sobre el blanquísimo mantel, cuscús de maíz con leche de coco, banana frita, inhame, aipim. [...]*” (AMADO, 2007, p. 167)

## J j

---

**Jabá:** *s.m.* Origem tupi, variação de "yaba" ou "jabau"; mesmo que carne seca; carne roubada pelos escravos para sobreviver nos quilombos. “[...] *Essa gente vinda do sertão, esfomeada, era capaz de qualquer mentira para conseguir trabalho. Que podia ela saber de cozinha? Assar **jabá** e cozinhar feijão, nada mais.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 116); trad. esp. GCC “[...] *Esa gente venida del sertão, hambreada, era capaz de cualquier mentira para conseguir trabajo. ¿Qué podría saber de cocina? Cocinar **charque** con feijão, nada más.* [...]” (AMADO, 2007, p. 153)

# L I

**Lata de mingau:** *loc.* Culinária baiana; recipiente de lata que armazena o mingau que é vendido bem quente pelas baianas do acarajé nas ruas da Bahia. “[...] *Quantas vezes não a ajudara o coronel a baixar a lata de mingau, a arrumar o tabuleiro, os olhos no decote da bata.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); “[...] *O coronel Manuel das Onças apressou o passo em direção à banca de peixe, nas imediações do porto, onde pela manhazinha, quotidianamente, reunia-se um grupo de velhos conhecidos em torno das latas de mingau das baianas.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 11); [trad. esp. GCC] “[...] *¡Cuántas veces la había ayudado el coronel a bajar la fuente de mingau, a acomodar la bandeja, los ojos en el escote de la blusa!* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 34); “[...] *El coronel Manuel das Onças apresuró el paso en dirección al puesto de pescado, en las inmediaciones del puerto, donde al amanecer, todos los días, se reunía un grupo de viejos conocidos en torno de las latas de mingau de las baianas.* [...]” (AMADO, 2007, p. 25)

**Licor de Abacaxi:** *loc.* Culinária nordestina; bebida alcoólica doce; feito com álcool misturado com abacaxi; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro. “[...] — *Anastácia,*

*sirva um licor a seu Nacib! — ordenou Florzinha. — De que pretere? De jenipapo ou de abacaxi? Temos também de laranja e de maracujá... [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 47); [trad. esp. GCC] **licor de ananá** “[...] —*Anastácia, ¡sírvale un licor al señor Nacib! — ordenó Florzinha—. ¿De qué lo prefiere? ¿De jenipapo o de ananá? También tenemos de naranja y de maracuyá... [...]*” (AMADO, 2007, p. 70)

**Licor de Jenipapo:** *loc.* Culinária nordestina; bebida alcoólica doce; feito com álcool misturado com jenipapo; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro. “[...] — *Anastácia, sirva um licor a seu Nacib! — ordenou Florzinha. — De que pretere? De jenipapo ou de abacaxi? Temos também de laranja e de maracujá... [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 47); “[...] *Nacib tinha pressa, queria acertar o jantar da empresa de ônibus, os tabuleiros de doces e salgados. Sorveu o licor de jenipapo, elogiou os trabalhos do presépio: [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 50); trad. esp. GCC “[...] —*Anastácia, ¡sírvale un licor al señor Nacib! — ordenó Florzinha—. ¿De qué lo prefiere? ¿De jenipapo o de ananá? También tenemos de naranja y de maracuyá. [...]*” (AMADO, 2007,

p. 170); “[...] *Nacib estaba apresurado, quería solucionar la cena de la empresa de autobuses, las bandejas de bocadillos dulces y salados. Bebió un sorbo del licor de jenipapo, elogió los tra-bajos del pesebre [...]*” (AMADO, 2007, p. 73)

**Licor de laranja:** *loc.* Culinária nordestina; bebida alcóolica doce; feito com álcool misturado com laranja; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro. “[...] — *Anastácia, sirva um licor a seu Nacib! — ordenou Florzinha. — De que pretere? De jenipapo ou de abacaxi? Temos também de laranja e de maracujá. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 47); [trad. esp. GCC] “[...] — *Anastácia, ¡sírvale un licor al señor Nacib! — ordenó Florzinha —. ¿De qué lo prefiere? ¿De jenipapo o de ananá? También tenemos de naranja y de maracuyá. [...]*” (AMADO, 2007, p. 70)

**Licor de Maracujá:** *s.m.* culinária nordestina; bebida alcóolica doce; feito com álcool misturado com maracujá; bebida tradicional da Festa Junina no nordeste brasileiro. “[...] — *Anastácia, sirva um licor a seu Nacib! — ordenou Florzinha. — De que pretere? De jenipapo ou de abacaxi? Temos também de laranja e de maracujá. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 47); trad. esp. GCC] “[...] — *Anastácia, ¡sírvale un licor al señor Nacib! — ordenó Florzinha—. ¿De qué lo prefiere? ¿De jenipapo o de ananá?*

*También tenemos de naranja y de maracuyá [...]*” (AMADO, 2007, p. 70)

## M m

**Mingau:** *s.m.* Culinária baiana; vendido bem quente nas ruas da Bahia; culturalmente tem-se o hábito de come-lo no café da manhã ou até antes para abrir o apetite, sendo um ótimo alimento para curar ressaca; diversos sabores, o mais tradicional é feito com leite de coco ralo e grosso, açúcar, canela em pó, maisena, cravos da Índia e sal. “[...] *Negras vendiam mingau e cuscuz, milho cozido e bolos de tapioca. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); “[...] *O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba, descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); [trad. esp. GCC] “[...] *Unas negras vendían mingau y cuscús, maíz cocido y bollitos de tapioca. [...]*” (AMADO, 2007, p. 33) “[...] *El coronel Ribeirinho, propietario de la estancia Princesa da Serra, cuya riqueza no había afectado su simpleza bonachona, casi siempre se encontraba ya allí cuando, a las cinco de la mañana, Maria de San Jorge, hermosa negra especialista en mingau y cuscús*

*de puba, bajaba del cerro con su bandeja sobre la cabeza, vestida con la falda de colores y la blusa almidonada y escotada que mostraba hasta la mitad los senos rígidos. [...]*” (AMADO, 2007, p. 34)

**Moqueca de peixe:** *loc.* Culinária nordestina; feito com peixe da espécie namorado, cebola, pimentão, tomate, alho, coentro, limão, azeite de dendê, pimenta de cheiro, leite de coco grosso, vinagre e sal, cozido em panela de barro e servido quente. “[...] *Nas barracas serviam, em pratos de flandres, sarapatel, feijoada, moqueca de peixe. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 54); [trad. esp. GCC] “[...] *En los puestos servían, en platos de lata, sarapatel, feijoada, moqueca de pescado. [...]*” (AMADO, 2007, p. 78)

**Moqueca de siri:** *loc.* Culinária nordestina; feito com siri, cebola, pimentão, tomate, alho, coentro, limão, azeite de dendê, pimenta de cheiro, leite de coco grosso, vinagre e sal, cozido em panela de barro e servido quente. “[...] *Coisa complicada é a vida: ainda ontem tudo marchava tão bem, ele não tinha preocupações, ganhara duas partidas de gamão seguidas contra um parceiro da força do Capitão, comera uma moqueca de siris realmente divina em casa de*

*Maria Machado, e descobrira aquela novata, a Risoleta... [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 31); [trad. esp. GCC] “[...] *Qué complicada es la vida: hasta ayer todo marchaba tan bien, no tenía preocupaciones, había ganado dos partidas de gamão seguidas contra un adversario fuerte como el Capitán, había comido una moqueca de cangrejos realmente deliciosa en la casa de María Machado, y había descubierto a esa novata, Risoleta... [...]*” (AMADO, 2007, p. 50)

*escupía grosero en el suelo. [...]*” (AMADO, 2007, p. 80)

**Moringa:** *s.f.* Vaso de barro utilizado para armazenar ou transportar água. **moringas** “[...] Bilhas de barro, **moringas**, potes para água fresca, panelas, cuscuzeiros, e cavalos, bois, cachorros, galos, jagunços com suas repetições, homens montados, soldados de polícia e cenas de tocaia, de enterro e casamento, valendo um tostão, dois, um cruzado, obra das mãos toscas e sábias dos artesãos. Um negro quase tão alto quanto Nacib virava um copo de cachaça de um trago, cuspiam grosso no chão: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 56); [trad. esp. GCC] “[...] *Vasijas de barro, cántaros, jarros para agua fresca, ollas, recipientes para cuscús, y caballos, toros, perros, gatos, jagunços con sus rifles, hombres montados, soldados de policía y escenas de emboscadas, de entierros y de casamientos, que valían un tostón, dos, un cruzado, obra de las manos toscas y sabias de los artesanos. Un negro casi tan alto como Nacib empinaba un vaso de cachaza de un trago,*

## P p

**Pedazo Assado de Charque:** *loc.*

Comida típica da região sul do Brasil; feita com carnes gordurosas da parte dianteira do boi, as partes levam uma camada com muito sal de cada lado, após são levadas para descansar, por longos períodos, depois da desidratação, tem a secagem da carne de aproximadamente 10 dias, a textura final da carne é bem firme e mais dura que a carne seca e a carne de sol. O assado de charque, e feito com cebola, tomate, pimenta, cominho, manteiga e alho, levado ao forno a lenha até a charque ficar dourada. “O trabalho começava com o raiar do dia, terminava com o chegar da noite — um pedaço **assado de charque com farinha, uma jaca madura, comidos às pressas na hora do sol a pino.**” (AMADO, 2006 [1958], p. 184); trad. esp. GCC] “El trabajo empezaba al despuntar el día y terminaba al caer la noche; comían un **pedazo de charque asado con harina de mandioca, una jaca madura, cuando el sol caía a plomo.** [...]” (AMADO, 2007, p. 232).

**Pinga:** *s.f.* Culinária brasileira; bebida alcóolica; nome vulgar da cachaça, originária no período de colonização do Brasil, ligada a atividade açucareira, tem como

principais ingredientes a cana de açúcar e água, passa pelo processo de fermentação e destilação industrial. “[...] *As cinco da manhã já estão na roça, só largam a enxada depois do sol deitar. Tendo feijão e carne seca, café e **pinga**, estão contentes. Pra mim, não há trabalhador que valha esses sertanejos — afirmava como autoridade na matéria.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 144); “[...] *Da porta do Bate-Fundo, na rua pouco iluminada, saía um rumor de conversas, de gargalhadas e gritos. Ela entrou. Uma voz chamou, ao vê-la: — Pra cá, morena, beber uma **pinga**.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 281); “[...] *Tomo a minha **pingazinha**... — Disso Ribeirinho entendia: de bebidas. Sentiu-se em terreno familiar e iniciou uma preleção sobre os diversos tipos de cachaça.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 247); [trad. esp. GCC] “[...] *A las cinco de la mañana ya están en las plantaciones, sólo dejan la azada después de que se puso el sol. Siempre que tengan feijão y charque, café y **caña**, están contentos.* [...]” (AMADO, 2007, p. 150); “[...] *De la puerta del Bate-Fondo, en la calle poco iluminada, salía un rumor de charlas, de carcajadas y gritos. Entro. Una voz la llamo, al verla: —Ven acá, morena, a beber una **caña*** [...]” (AMADO, 2007, p.

347); “[...] *Tomo mi cañita...* — *De eso sí entendía Ribeirinho: de bebidas. Se sintió en terreno familiar e inició un discurso sobre los diversos tipos de cachaza. [...]*” (AMADO, 2007, p. 306)

**Pirão de caranguejo:** *loc.* Culinária nordestina; feito com caranguejo, cebola, pimentão, tomate, coentro, cebolinha, farinha de mandioca fina, sal e leite de coco grosso e ralo; cozinhado e servido quente. “[...] *Parecia adivinhar os pensamentos de Nacib, adiantava-se à suas vontades, reservava-lhe surpresas: certas comidas trabalhosas das quais ele gostava — pirão de caranguejo, vatapá, viúva de carneiro —, flores num copo ao lado de seu retrato na mesinha da sala de visitas, troco do dinheiro dado para fazer a feira, essa idéia de vir ajudar no bar. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 166); [trad. esp. GCC] “[...] *Parecía adivinar los pensamientos de Nacib, se adelantaba a sus ganas, le reservaba sorpresas: ciertas comidas trabajosas que le gustaban — pirão de cangrejo, vatapá, estofado de oveja—, flores en un vaso junto a su retrato en la mesita de la sala de las visitas, el vuelto del dinero para hacer las compras, la idea de ir a ayudar en el bar. [...]*” (AMADO, 2007, p. 210)

## Q q

**Quibe:** *s.m* Origem árabe; inserido na culinária baiana devido à presença marcante dos sírios e árabes na comunidade Sul da Bahia; região do cacau; feito com patinho moído sem nervos e gorduras, trigo para quibe, água, cebola, pimenta, hortelã, vinagre, sal e azeite; servido frito. “[...] *Quanto a Nacib, esse brasileiro nascido na Síria, sentia-se estrangeiro ante qualquer prato não baiano, à exceção de quibe.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 345); [trad. esp. GCC] “[...] *En cuanto a Nacib, ese brasileño nacido en Síria, se sentía extranjero ante cualquier plato que no fuera de Bahía, salvo el quibe.* [...]” (AMADO, 2007, p. 426)

**Quiabo:** *s.m.* Hortaliça da família *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench. O quiabeiro é originário da África, algumas pesquisas apontam a possibilidade de sua origem ser da Etiópia. No Brasil, foi introduzido a partir do tráfico de escravos no período colonial. Por ter um alto valor alimentício, um ciclo de rápido e fácil cultivo, além de sua rentabilidade. O *quiabo*, ganhou espaço na cultura brasileira, principalmente pelas condições climáticas favoráveis para seu cultivo, se desenvolvendo em temperaturas de 18 à 35°C, tornando o Brasil atualmente um dos cinco maiores produtores mundiais dessa hortaliça. Além de ser uma grande

fonte de vitamina A e C, ser utilizado nas áreas terapêuticas e medicinais, o *quiabo*, muito utilizado na culinária brasileira, principalmente em pratos típicos regionais, como por exemplos, o *quiabo*, é um dos principais ingredientes do *caruru*, prato típico baiano, sendo um alimento dos rituais do candomblé, já que, o *caruru* é um dos alimentos prediletos de Xangô tendo como dia específico a ser preparado, a quarta-feira; feito com *quiabo*, vinagre, azeite de dendê, camarão seco, amendoim sem casca, castanha de caju torrada, gengibre ralado, sal e água, cozido em panela e servido bem quente. O *quiabo*, também é conhecido dentro do candomblé e ocasionalmente fora, como *quimbombô*, *abelmosco*, *gombô* e *okra*. Outra comida de ritual de candomblé que tem o *quiabo* como um dos seus principais ingredientes é o *ajébo*, sendo também oferecido a Xangô, contudo é necessário que tenha na comida o aceite de dendê. O *quiabo*, também é conhecido dentro do candomblé e ocasionalmente fora, como *quimbombô*, *abelmosco*, *gombô* e *okra*. Outra comida de ritual de candomblé que tem o *quiabo* como um dos seus principais ingredientes é o *ajébo*, sendo também oferecido a Xangô, contudo é necessário que tenha na comida o aceite de dendê. “*Sacos de alva farinha de mandioca. Bananas cor de ouro, abóboras*

*amarelas, verdes, jilós, **quiabos**,  
laranjas.”* (AMADO, 2006  
[1958], p. 96); [trad. esp. GCC]  
*“Bolsas de blanca harina de  
mandioca. Bananas de color oro,  
zapallos amarillos, verdes jilós,  
**quiabos**, naranjas”* (AMADO,  
2007, p. 128)

## R r

---

**Rabo-de-Galo:** *loc.* Bebida alcóolica; mistura de cachaça com vermute.  
“[...] *Mas, pouco a pouco, os fregueses foram prolongando a hora do aperitivo, medindo o tempo pela chegada de Gabriela, bebendo um último trago após sua aparição no bar.— Desce um **rabo-de-galo**, Bico-Fino.— Dois vermutes aqui... [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 156); [trad. esp. GCC] “[...] *Pero, poco a poco, los clientes empezaron a prolongar la hora del aperitivo, a medir el tiempo según la llegada de Gabriela, a tomar una última copa después de su aparición en el bar. — Sale un **rabo-de-galo**, Bico-Fino. —Dos vermutes por acá... [...]*” (AMADO, 2007, p. 198)

## S s

---

**Sarapatel:** *s.m.* Culinária nordestina; feito com miúdos de porcos muito frescos, limão, pimentão, cebolinha verde, coentro, cebolas, tomates, toucinho defumado, pimenta de cheiro, alho, folha de louro, cominho com pimenta e sal; cozinhado e servido acompanhado de farinha e arroz, deve ser feito de véspera. “[...] *Nas barracas serviam, em pratos de flandres, sarapatel, feijoada, moqueca de peixe. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 54); [trad. esp. GCC] “[...] *En los puestos servían, en platos de lata, sarapatel, feijoada, moqueca de pescado. [...]*” (AMADO, 2007, p. 78)

## T t

**Tabuleiro:** *s.m.* Culinária nordestina; tábua em formato retangular, cerca de 1 metro de comprimento por 50cm de largura; objeto que as baianas vendem seus quitutes. No tabuleiro que é feita a comercialização de várias comidas afro-brasileiras, como por exemplo, o *acarajé*, sendo este um dos produtos mais vendidos nos tabuleiros. Esta comercialização do *acarajé*, no tabuleiro teve início no período colonial brasileiro, esse comércio foi e é responsável como fonte de rendas de muitas famílias. “[...] *O coronel Ribeirinho, proprietário da fazenda Princesa da Serra, cuja riqueza não afetara sua simplicidade bonachona, quase sempre já ali se encontrava quando, às cinco da manhã, Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba, descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos.* [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); **tabuleiro 2** “[...] Quantas vezes não a ajudara o coronel a baixar a lata de mingau, a arrumar o **tabuleiro**, os olhos no decote da bata. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 17); **tabuleiro 3** “[...] Nacib tinha pressa, queria acertar o jantar da empresa de ônibus, os **tabuleiros** de doces e salgados. Sorveu o licor de jenipapo, elogiou os trabalhos do presépio: [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 50); **tabuleiro 4** “[...] O negrinho Tuísca, que mercava os doces feitos pelas irmãs Dos Reis, apareceu correndo, vindo da avenida, o **tabuleiro** equilibrado na cabeça. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 90); **tabuleiro 5** “[...] De quando em vez, olhando o bar superlotado,

consumidos já os doces e salgados do **tabuleiro** enviado pelas irmãs Dos Reis, Nacib praguejava contra a velha Filomena. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 96); **tabuleiro 6** “[...] Gabriela arrumava enorme **tabuleiro** de doces. Outro, ainda maior, de *acarajés*, *abará*s, bolinhos de bacalhau, frigideiras. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 152); **tabuleiro 7** “[...] — Meu Deus, os **tabuleiros**... — Arrumaram às pressas, o de doces sobre o dos salgados, tudo na cabeça de Tuísca que saiu assoviando a melodia. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 154); **tabuleiro 8** “[...] Escolhera ele mesmo o dentista (lembrava-se de Osmundo e Sinhazinha), um velho magrela na rua do porto. Duas vezes por semana, após enviar os **tabuleiros**, preparado o jantar de Nacib, ia ao dentista vestida de fustão. [...]” (AMADO, 2006 [1958], p. 226); [trad. esp. GCC] “[...] *El coronel Ribeirinho, propietario de la estancia Princesa da Serra, cuya riqueza no había afectado su simpleza bonachona, casi siempre se encontraba ya allí cuando, a las cinco de la mañana, Maria de San Jorge, hermosa negra especialista en mingau y cuscús de puba, bajaba del cerro con su bandeja sobre la cabeza, vestida con la falda de colores y la blusa almidonada y escotada que mostraba hasta la mitad los senos rígidos.* [...]” (AMADO, 2007, p. 34); “[...] *¡Cuántas veces la había ayudado el coronel a bajar la fuente de mingau, a acomodar la bandeja, los ojos en el escote de la blusa!* [...]” (AMADO, 2007, p. 34); “[...] *Nacib estaba apresurado, quería solucionar la cena de la empresa de autobuses, las bandejas de bocadillos dulces y salados. Bebió un sorbo del licor de*

*jenipapo, elogió los tra-bajos del pesebre [...]*” (AMADO, 2007, p. 73); “[...] *El negrito Tuísca, que vendía los bocadillos preparados por las hermanas Dos Reis, apareció corriendo, desde la avenida, la bandeja equilibrada en la cabeza. [...]*” (AMADO, 2007, p. 121-122); “[...] *En ocasiones, al ver el bar tan lleno, consumidos ya los bocadillos dulces y salados de la bandeja enviada por las hermanas Dos Reis, Nacib maldecía contra la vieja Filomena. (AMADO, 2007, p. 128); “[...] Gabriela acomodaba una gran bandeja de bocadillos dulces. Otra, todavía más grande, de acarajés, abarás, croquetitas de bacalao, frituras. [...]*” (AMADO, 2007, p. 195); “[...] *Las bandejas de bocadillos dulces y salados habían llegado, los clientes del aperitivo se pondrían contentos. Sólo que él, Nacib, no podía seguir pagando semejante fortuna a las hermanas Dos Reis. [...]*” (AMADO, 2007, p. 121); “[...] — *Dios mío, las bandejas... Las acomodaron apresurados, la de los bocadillos dulces sobre la de los salados, todas sobre la cabeza de Tuísca, que se fue silbando la melodía. [...]*” (AMADO, 2007, p. 197); “[...] *Él mismo eligió el dentista (se acordaba de Osmundo y Sinhazinha), un viejo flaco de la calle del puerto. Dos veces por semana, después de enviar las bandejas, preparada la cena de Nacib, iba al dentista vestida de piqué. [...]*” (AMADO, 2007, p. 284)

**Tira-gosto:** *loc.* Culinária nordestina; tábua em formato retangular, cerca de 1 metro de comprimento por 50cm de largura; objeto que as baianas vendem seus quitutes. — Por falar em tabuleiro, me serve alguma coisa pra acompanhar. Um **tira-gosto** qualquer. — Não tá vendo que

não tem? Só de tarde. Minha cozinheira foi [...]

(AMADO, 2006 [1958], p. 128); [trad. esp. GCC] **tentempié**—Hablando de bandejas, sírvame algo para acompañar. Algún **tentempié**. — ¿No ve que no hay? Llegarán a la tarde. Se me fue la cocinera..”. (AMADO, 2007, p. 173)

## V v

**Vatapá:** *s.m* Culinária afro-brasileira; criado no período colonial por escravos; culturalmente conhecido como contribuição culinária negra no Brasil; feito com pão amanhecido, água, cebola, gengibre ralado na pedra, camarão seco sem casca, amendoim cru e sem pele, castanha de caju torrada, leite de coco grosso, azeite de dendê e sal; cozinhado e servido quente com arroz e farofa. “[...] *Parecia adivinhar os pensamentos de Nacib, adiantava-se à suas vontades, reservava-lhe surpresas: certas comidas trabalhosas das quais ele gostava — pirão de caranguejo, vatapá, viúva de carneiro. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 166); “[...] *Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatías. O Doutor saltara em defesa do vatapá, do caruru, do efó. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 344); “[...] *Na pobre cozinha, Gabriela fabricava riqueza: acarajés de cobre, abarás de prata, o mistério de ouro do vatapá. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 346); [trad. esp. GCC] “[...] *Parecía adivinar los pensamientos de Nacib, se adelantaba a sus ganas, le reservaba sorpresas: ciertas comidas trabajosas que le gustaban — pirão de cangrejo, vatapá, estofado de oveja. [...]*” (AMADO, 2007, p. 210); “[...]

*Criticó las comidas de Bahía, indignas, según él, de estômagos delicados. Con lo que enseguida generó profundas antipatías. El Doctor salió en defensa del vatapá, del caruru, del efó. [...]*” (AMADO, 2007, p. 425); “[...] *En la pobre cocina, Gabriela fabricaba riqueza: acarajés de cobre, abarás de plata, el misterio de oro del vatapá. [...]*” (AMADO, 2007, p. 427);

**Viúva de carneiro:** *loc.* Culinária nordestina; feita com miúdos, rins, língua, baço, coração, fígado, bucho, sangue de carneiro, cebolinha verde, coentro, cebola, alho, cominho com pimenta e sal; cozinhado e servido quente. “[...] *Parecia adivinhar os pensamentos de Nacib, adiantava-se à suas vontades, reservava-lhe surpresas: certas comidas trabalhosas das quais ele gostava — pirão de caranguejo, vatapá, viúva de carneiro. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 166); [trad. esp. GCC] “[...] *Parecía adivinar los pensamientos de Nacib, se adelantaba a sus ganas, le reservaba sorpresas: ciertas comidas trabajosas que le gustaban — pirão de cangrejo, vatapá, estofado de oveja. [...]*” (AMADO, 2007, p. 210)

**X x**

---

**Xinxin:** *s.m.* Culinária afro-brasileira; comida de Oxum; criado no período colonial brasileiro por escravos. Feito com amendoim torado, castanha de caju, camarão seco, gengibre ralado, folha de louro, cominho, azeite de dendê e sal **xinxim**. “[...] *Suspirava ainda mas pela cozinheira inigualável, suas moquecas, os **xinxins**, as carnes assadas, os lombos, as cabidelas. [...]*” (AMADO, 2006 [1958], p. 342); [trad. esp. GCC] “[...] *Suspiraba todavía más por la cocinera inigualable, por sus moquecas, los **xinxins**, las carnes asadas, los lombos, las cabidelas. [...]*” (AMADO, 2007, p. 422)

#### 4.4 O GLOSSÁRIO *ONLINE*

O glossário com os Marcados Culturais identificados e analisados está disponível *online* no site <https://dicionariodemarcadoresculturais.wordpress.com/> (Cf. figura 32). O objetivo desse site é disponibilizar para o público em geral e, especialmente, para tradutores os marcadores culturais identificados num conjunto de obras literárias traduzidas para a língua espanhola.

Figura 32 – Vocabulário de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas



Fonte: Barreiros (2020)<sup>7</sup>

Na figura 33, apresenta-se o *menu* com as páginas ofertadas aos usuários, a saber: “*projeto*”, que contém informações sobre o Vocabulário de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas, e o Projeto de Pesquisa Estudo de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas para a Língua Espanhola; a aba “*busca*”, permite ao usuário buscar o marcador cultural por ‘palavra’, ‘autor’ e ‘obra’; em “*marcadores culturais de (A-Z)*”, têm-se os marcadores culturais de todas as obras estudadas, organizados em ordem semasiológica; em “*obras*”, encontram-se todas as informações das obras analisadas; na última aba, denominada “*autores*”, consta a biografia dos autores, tais como Aleilton Fonseca, Euclides da Cunha, Gilberto Freyre, Graciliano Ramos, João Guimarães Rosa e Jorge Amado.

<sup>7</sup> Imagem disponível em: <<https://dicionariodemarcadoresculturais.wordpress.com/>>

Figura 33 – *Layout do site*

Fonte: Barreiros (2020).<sup>8</sup>

Após clicar no romance *Gabriela, cravo e canela*, o usuário é redirecionado para a página de busca que consta todas as informações acerca do romance (Cf. figura 34), contendo o glossário, as fichas lexicográficas, a tradução da obra, as traduções para o espanhol, as capas das edições, o resumo da obra, linha do tempo das traduções para o espanhol e suas edições.

Figura 34 – *Página do site com as informações do romance Gabriela, Cravo e Canela*

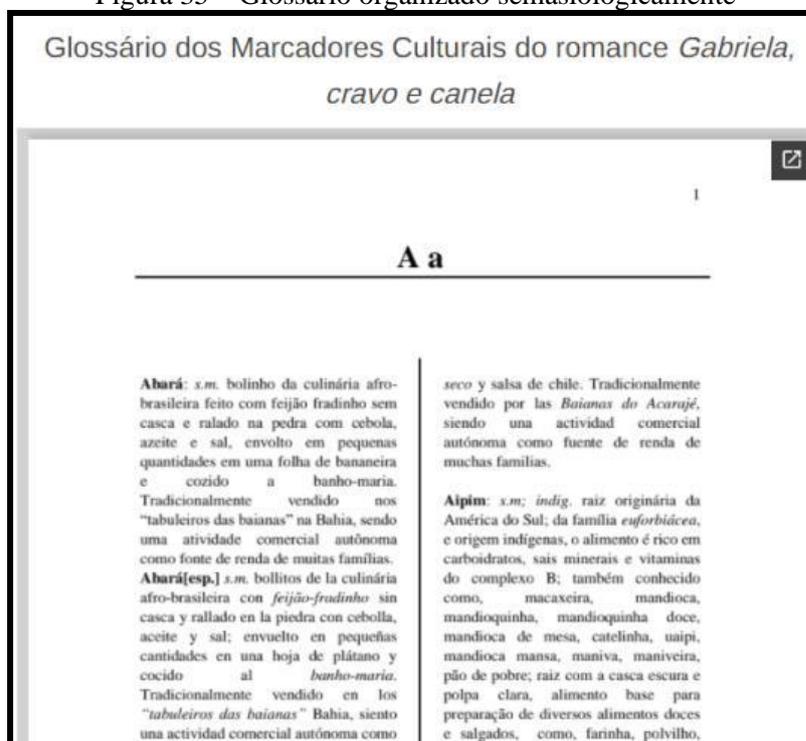
Fonte: Barreiros (2020).<sup>9</sup>

<sup>8</sup> Imagem disponível em: <<https://dicionariodemarcadoresculturais.wordpress.com/>>

<sup>9</sup> Imagem disponível em: <<https://dicionariodemarcadoresculturais.wordpress.com/>>

Ao clicar em ‘glossário’, o usuário é direcionado para a página do “Glossário dos Marcadores Culturais do romance *Gabriela, cravo e canela*”, organizados semasiologicamente, como mostra a figura 35.

Figura 35 – Glossário organizado semasiologicamente



Fonte: Barreiros (2020).<sup>10</sup>

Por se tratar de uma pesquisa de cunho lexicográfico, optou-se por todos os Marcadores Culturais serem lematizados; por exemplo, o MC “*tabuleiro*” pode ser encontrado no romance como “*tabuleiros*”, contudo, no processo de lematização desse MC, a entrada para localizá-lo será “*tabuleiro*”.

<sup>10</sup> Imagem disponível em: <<https://dicionariodemarcadoresculturais.wordpress.com/>>

## 5 ANÁLISE DOS MARCADORES CULTURAIS NO ROMANCE *GABRIELA, CRAVO E CANELA*

Na presente dissertação foram cotejados 175 candidatos a marcadores culturais agrupados por domínios culturais.

Quadro 08 - Candidatos a marcadores culturais por domínios culturais

CANDIDATOS A MARCADORES CULTURAIS POR DOMÍNIOS CULTURAIS								
Nº	Material	Ocor	Social	Ocor	Ideológico	Ocor	Ecológico	Ocor
1.	Abará (s)	4	Ama	2	Balacobaco	1	Aipim	1
2.	Acarajé	7	Alagoan o	1	Bumba-meu- boi	6	Baraúna	1
3.	Aipim	1	Caboclo	5	Buca-pés	1	Batata doce	2
4.	Banana-da- terra frita	2	Cabra	6	Buzío	2	Brenhas	1
5.	Batata doce	2	Cachacei ro	2	Caapora	3	Caatinga	7
6.	Beiju	1	Cacique	2	Candomblé	1	Caçuí	1
7.	Bilhas de barro	1	Cangacei ros	1	Carnaval	1	Caititus	1
8.	Bolo de Aipim	1	Cangaço	2	Cavalo de Calígula	4	Cãna	7
9.	Bolo de Milho	1	Capitania	2	Cavalo de Yemanjá	1	Cobra de vidro	3
10.	Bolo de Tapioca	1	Cearense	3	Coco mexido	1	Cotias	2
11.	Bolinhos de mandioca	1	Conto de réis	10	Festa de Santo Antônio	1	Inhame	1
12.	Bolinhos de puba	1	Coronel	502	Festa de São João	1	Jaca	2
13.	Cabidela	1	Fanfarro nada	1	Filhas de santo	1	Jararaca	1
14.	Cachaça	1	Gabola	1	Iansan	1	Jiló	1
15.	Carne seca	17	Garimpo	1	Iaôs	1	Macaco jupará	2
16.	Carne de sol	3	Gárrulo	1	Lobisomem	1	Mandioca	1
17.	Carne de fumeiro	2	Grapiúna	10	Macumba	1	Pau-Brasil	1
18.	Carne de macaco jupará	1	Ilhense	35	Mãe d'água	2	Pitanga	4
19.	Caruru	1	Itabunen se	3	Maxixe	1	Preás	1
20.	Copo de mingau	1	Jagunço	62	Mestre de angola	1	Quiabo	1
21.	Cuzcuz	1	Juba	1	Mula-de- padre	2	Recôncavo	1
22.	Cuzcuz de puba	3	Mascate	6	Ogum	1	Sagui	1
23.	Cuscuz de milho	1	Molamb os	1	Omolu	1	Surucucu	1

24.	Cuzcuz de mandioca	2	Pajé	2	Orixá	1	Tarefa	3
25.	Cuscuzeiros	1	Patati	1	Oxalá	1	Teiú	1
26.	Dendê	1	Patata	1	Oxossi	1	Terno de reis	7
27.	Doce de Aipim	1	Pastourinha	10	Bicho papão	1	Umbuzeiro	1
28.	Doce de Banana	1	Pernambucano	3	Rabo-de-arraia	1	<b>Total</b>	<b>27</b>
29.	Doce de Milho	1	Baiano	12	Reisado	5		
30.	Efó	1	Gatos pingados	1	Festa de São Jorge	1		
31.	Farinha de Mandioca	1	Retirantes	15	Samba de roda	1		
32.	Feijão	1	Sará	2	Samba de umbigada	1		
33.	Feijoada	4	Sergipano	4	Santo Antônio	1		
34.	Fifó	1	Sertanejo	19	São Jorge	21		
35.	Frigideiras	16	Dirceu e Marília	1	São Sebastião	26		
36.	Frigideiras de camarão	2	Tira-gosto	1	Santa Maria de Madalena	2		
37.	Frigideiras de siri mole	1	Xodó	11	São José	1		
38.	Gamão	1	Zunzum	1	São Cornélio	3		
39.	Galinha de Cabidela	21	<b>Total</b>	<b>39</b>	São Félix	3		
40.	Inhame	1			São João	3		
41.	Ita	1			Terreiro	9		
42.	Jabá	19			Xangô	1		
43.	Lata de mingau	1			Yemanjá	2		
44.	Lata de mingau das baianas	1			<b>Total</b>	<b>43</b>		
45.	Licor de Abacaxi	1						
46.	Licor de Jenipapo	1						
47.	Licor de Laranja	2						
48.	Licor de Maracujá	1						
49.	Mingau	1						
50.	Moqueca	2						
51.	Moqueca de peixe	3						
52.	Moqueca de Siri	1						
53.	Moringa	1						
54.	Pinga	1						
55.	Pirão de Caranguejo	3						
56.	Pau-de-fogo	1						
57.	Pelourinho	1						

58.	Pedaço Assado de Charque	2						
59.	Quibe	1						
60.	Rabo-de-Galo	1						
61.	Sarapatel	1						
62.	Tabuleiro	9						
63.	Talhada de Banana Frita	1						
64.	Vatapá	1						
65.	Viúva de carneiro	1						
66.	Xinxin							
67.	<b>Total</b>	<b>66</b>						
							<b>175</b>	

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Após a análise do contexto de cada uma das lexias, foram definidos 96 marcadores culturais organizados em Fichas Lexicográficas.

Quadro 09 - Lista dos marcadores culturais identificados

Nº	Marcador Cultural	Ocorrência	Domínio Cultural
1.	Abará (s)	4	Material
2.	Acarajé	7	Material
3.	Aipim	2	Material e Ecológico
4.	Baraúna	1	Ecológico
5.	Beiju	1	Material
6.	Berimbau	1	Ideológico
7.	Bilhas de barro	1	Material
8.	Bolinhos de mandioca	1	Material
9.	Bolinhos de puba	1	Material
10.	Bolo de Aipim	1	Material
11.	Bolo de Tapioca	1	Material
12.	Brenhas	1	Ecológico
13.	Bumba-meu-boi	6	Ideológico
14.	Caapora	3	Ideológico
15.	Caatinga	7	Ecológico
16.	Cabra	5	Social
17.	Cacique	2	Social
18.	Candomblé	1	Ideológico
19.	Cangaceiros	1	Social
20.	Cangaço	2	Ideológico
21.	Carnaval	1	Ideológico
22.	Carne de fumeiro	1	Material
23.	Carne de sol	2	Material
24.	Carne seca	3	Material
25.	Caruru	1	Material
26.	Coco mexido	1	Ideológico
27.	Copo de mingau	1	Material
28.	Cuscuz de milho	2	Material

29	Cuscuzeiros	1	Material
30	Cuzcuz	3	Material
31	Cuzcuz de mandioca	1	Material
32	Cuzcuz de puba	1	Material
33	Dendê	1	Material
34	Doce de Aipim	1	Material
35	Efó	1	Material
36	Fanfarronada	1	Social
37	Farinha de Mandioca	1	Material
38	Festa de São João	1	Ideológico
39	Feijão	4	Material
40	Feijoada	1	Material
41	Filhas de santo	1	Ideológico
42	Frigideiras	4	Material
43	Galinha de Cabidela	1	Material
44	Gárrulo	1	Social
45	Gatos Pingados	1	Social
46	Grapiúna	9	Social
47	Iaôs de Iansan	1	Ideológico
48	Inhame	2	Material e Ecológico
49	Jabá	1	Material
50	Jararaca	1	Ecológico
51	Jiló	1	Ecológico
52	Lata de mingau	1	Material
53	Lata de mingau das baianas	1	Material
54	Licor de Abacaxi	1	Material
55	Licor de Jenipapo	2	Material
56	Licor de Laranja	1	Material
57	Licor de Maracujá	1	Material
58	Macumba	1	Ideológico
59	Mãe d'água	2	Ideológico
60	Maxixe embolado	1	Ideológico
61	Mestre de angola	1	Ideológico
62	Mingau	2	Material
63	Molambos	1	Social
64	Moqueca	3	Material
65	Moqueca de peixe	1	Material
66	Moqueca de Siri	1	Material
67	Moringa	1	Material
68	Mula-de-padre	2	Ideológico
69	Ogum	1	Ideológico
70	Omolu	1	Ideológico
71	Oxalá	1	Ideológico
72	Oxossi	1	Ideológico
73	Pajé	2	Social
74	Pau-Brasil	1	Ecológico
75	Assado de Charque	2	Material
76	Pinga	3	Material
77	Pirão de Caranguejo	1	Material
78	Quiabo	1	Ecológico
79	Quibe	1	Ecológico
80	Rabo-de-Galo	1	Material
81	Reisado	5	Ideológico

82	Samba de roda	1	Ideológico
83	Samba de umbigada	1	Ideológico
84	Sarapatel	1	Material
85	Sarará	2	Social
86	Surucucu	1	Ecológico
87	Tabuleiro	9	Material
88	Tarefa	2	Ecológico
89	Terreiro	9	Ideológico
90	Tira-gosto	1	Material
91	Umbuzeiro	1	Ecológico
92	Vatapá	1	Material
93	Viúva de carneiro	1	Material
94	Xangô	1	Ideológico
95	Xinxin	1	Material
96	Yemanjá	1	Ideológico

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Dos 96 marcadores culturais identificados, 50 são do léxico gastronômico pertencentes ao domínio da cultura material, como mostra o quadro a seguir.

Quadro 10 - Lista dos marcadores culturais do domínio da cultura material do léxico gastronômico

Nº	Marcador Cultural	Ocorrência	Domínio Cultural
1.	Abará (s)	4	Material
2.	Acarajé	7	Material
3.	Aipim	1	Material
4.	Beiju	1	Material
5.	Bilhas de barro	1	Material
6.	Bolinhos de mandioca	1	Material
7.	Bolinhos de puba	1	Material
8.	Bolo de Aipim	1	Material
9.	Bolo de Tapioca	1	Material
10.	Carne de fumeiro	1	Material
11.	Carne de sol	2	Material
12.	Carne seca	3	Material
13.	Caruru	1	Material
14.	Copo de mingau	1	Material
15.	Cuscuzeiros	1	Material
16.	Cuzcuz	3	Material
17.	Cuzcuz de mandioca	1	Material
18.	Cuzcuz de puba	1	Material
19.	Cuscuz de milho	2	Material
20.	Dendê	1	Material
21.	Doce de Aipim	1	Material
22.	Efó	1	Material
23.	Farinha de Mandioca	1	Material
24.	Feijão	4	Material
25.	Feijoada	1	Material
26.	Frigideiras	4	Material
27.	Galinha de Cabidela	1	Material
28.	Inhame	1	Material

29.	Jabá	1	Material
30.	Lata de mingau	1	Material
31.	Lata de mingau das baianas	1	Material
32.	Licor de Abacaxi	1	Material
33.	Licor de Jenipapo	2	Material
34.	Licor de Laranja	1	Material
35.	Licor de Maracujá	1	Material
36.	Mingau	2	Material
37.	Moqueca	3	Material
38.	Moqueca de peixe	1	Material
39.	Moqueca de Siri	1	Material
40.	Moringa	1	Material
41.	Assado de Charque	2	Material
42.	Pinga	3	Material
43.	Pirão de Caranguejo	1	Material
44.	Rabo-de-Galo	1	Material
45.	Sarapatel	1	Material
46.	Tabuleiro	9	Material
47.	Tira-gosto	1	Material
48.	Vatapá	1	Material
49.	Viúva de carneiro	1	Material
50.	Xinxin	1	Material

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Dos 50 marcadores culturais identificados pela Ficha Lexicográfica, foi feito o recorte para analisar os marcadores culturais de origem afro-brasileira. A seguir, o quadro 11 com a lista dos marcadores culturais analisados do léxico gastronômico afro-brasileiro com suas ocorrências no texto fonte e a modalidade de tradução.

Quadro 11 - Lista dos marcadores culturais do léxico afro brasileiro analisados

Nº	Marcador Cultural	Ocorrência	Modalidade de Tradução
1.	Abará (s)	4	Empréstimo
2.	Acarajé	7	Empréstimo
3.	Caruru	1	Empréstimo
4.	Cuscuz	3	Empréstimo
	Cuscuz de mandioca	1	Empréstimo
	Cuscuz de puba	1	Empréstimo
	Cuscuz de milho	2	Híbrido: Empréstimo + tradução palavra por palavra
5.	Dendê	1	Empréstimo
6.	Efó	1	Empréstimo
7.	Feijoada	1	Empréstimo
8.	Vatapá	1	Empréstimo
9.	Xinxim	1	Empréstimo

Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Assim, foram analisados 9 marcadores culturais, sendo eles, ‘abará’, ‘acarajé’, ‘dendê’, ‘caruru’, ‘cuscuzeiro’, ‘efê’, ‘feijoada’, ‘vatapá’ e ‘xinxim’.

## 5.1 ANÁLISE DO LÉXICO AFRO-BRASILEIRO CULTURALMENTE MARCADO

A cultura alimentar está presente em todos os grupos humanos. Compartilhar hábitos alimentares é uma questão de sobrevivência e revela muito sobre as sociedades. Segundo Carneiro (2003), a descoberta do fogo foi um grande avanço no desenvolvimento das práticas culturais da alimentação e foi primordial para o desenvolvimento das civilizações.

Segundo Pedraza (2004, p. 105), “a alimentação é uma necessidade básica, um direito humano e, simultaneamente, uma atividade cultural, permeada por crenças, tabus, distinções e cerimônias”, tendo uma vasta tradição, passada de geração para geração, com uma história cultural, muitas vezes, mudando e se adaptando ao longo dos séculos, mas sem perder sua essência, sendo um fenômeno natural e mutável.

Para Botello (2006), os hábitos alimentares passaram a ocupar um lugar de destaque nas civilizações ocidentais, especialmente entre os romanos, convertendo-se em práticas culturais de socialização e incorporada aos rituais religiosos. Após a Revolução Industrial, no século XIX, teve-se o grande *boom*, na alimentação com a criação do fogão a gás, a pasteurização e a refrigeração, além de exportações de produtos (BOTELLO, 2006).

Assim, ao longo do tempo, os hábitos alimentares passaram a fazer parte da identidade cultural de um povo, associados às práticas culturais cotidianas e de suas tradições, ou seja, a alimentação e a culinária de um grupo social organiza a vida diária e evidencia muito sobre as pessoas. Segundo Heck e Belluzzo (2002, p. 20), “a culinária representa um amplo arsenal de identidades que, por não se diluírem no contato com o outro, mantém a tensão da alteridade, do convívio multicultural que resiste aos efeitos pasteurizadores da globalização.” Canesqui e Garcia (2005), corroborando os autores anteriormente citados, dizem que a culinária,

[...] guarda histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas sócio-econômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais (CANESQUI; GARCIA, 2005. p. 05).

Botello (2006) também destaca que a família é uma das primeiras instituições sobre as ações e hábitos das pessoas, sendo responsável pela criação e alimentação das pessoas que ali vivem. É nas refeições que se expressam as relações “[...] homem versus ambiente, o

aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. A mesa é o centro das relações.” (ARAÚJO *et al.*, 2005, p.10). As técnicas e estratégias para conseguir alimentos também molda as práticas sociais e culturais.

O desenvolvimento de uma cultura da culinária está entrelaçado com a geografia, com os recursos vegetais, animais e com a história. No Brasil, por exemplo, a culinária expressa a história da formação do povo brasileiro. A presença dos povos originários, africanos, europeus e asiáticos está expressa na culinária que é diferente em cada região do país.

No romance *Gabriela, cravo e canela* (2006[1958]), a gastronomia tem um lugar de destaque. A protagonista, Gabriela, é uma cozinheira que tem cheiro de cravo e cor de canela. O restaurante de Nacib é o lugar onde o destino político e econômico da cidade é decidido. É também no “Versúvio” onde se decide o destino das pessoas. Ali são reveladas as traições, os crimes e são anunciadas as novidades. É em torno da mesa, durante o ritual da alimentação, que toda a trama do romance se desenvolve.

Os alimentos preparados por Gabriela expressam a sua personalidade picante e alegre: “[...] entre as empadas de Fernand e as de Gabriela. Umas de pura massa entrar pelos dentes, a pegar no céu da boca. As outras picantes e frágeis, dissolvendo-se na língua, pedindo bebida.” (AMADO, 2008, p. 224). Em toda a narrativa, os alimentos estão associados à personalidade das personagens e guiam as ações. Existe algo sobrenatural no ato de se alimentar. É como se os clientes do “Versúvio” sentissem o gosto de Gabriela nos alimentos que ela preparava. O ato de comer, o gosto dos alimentos e o prazer em torno da mesa parecem ser o ponto alto da experiência e são comparados a outros prazeres como o sexo.

A culinária é entrelaçada com os acontecimentos históricos na narrativa, tendo como resultado o surgimento de novos pratos e identidades culturais. No Brasil, no período colonial, tivemos uma miscigenação cultural, com os europeus, os indígenas e os escravos africanos, o que resultou no aparecimento de uma “nova” gastronomia. A comida baiana, por exemplo, é uma manifestação patrimonial cultural com características inigualáveis. É uma herança da mestiçagem brasileira, dos indígenas, dos escravos e dos portugueses, com uma riqueza de aromas e sabores incomparáveis, com ingredientes como carne, arroz, farinha de mandioca etc.

A cultura africana está muito presente na formação da identidade do povo brasileiro, especialmente da Bahia. Segundo Lima e Figueiredo (2009), o Brasil é um dos países que mais recebeu escravos e, conseqüentemente, é o país com maior população descendente da cultura africana.

Algumas práticas culturais foram fundamentais para que o povo negro mantivesse suas identidades. As negras assumiram atividades na casa dos brancos e assim introduziram os hábitos alimentares de sua cultura, levando à mesa dos senhores, a herança gastronômica que trouxeram da África. Além disso, resignificaram essas práticas, introduzindo alimentos tipicamente brasileiros e hábitos dos povos originários.

As religiões de matrizes africanas foram fundamentais para preservar a cultura alimentar do povo negro. No candomblé, por exemplo, o alimento é parte da existência e faz parte do sagrado, da comunhão entre os homens e os Orixás, as forças da natureza que regem o universo.

Os alimentos de herança africana e sua ressignificação com elementos brasileiros deram origem a uma cultura alimentar que marca a presença do povo negro no Brasil. Além disso, por meio dos alimentos, a língua portuguesa incorporou um léxico de origem africana que deixa evidente a contribuição das línguas africanas na formação do português brasileiro.

A influência do léxico africano em vários âmbitos é incontestável. No romance *Gabriela, Cravo e Canela* (2006[1958]), por exemplo, tem uma grande ocorrência de Marcadores Culturais do léxico culinário que fazem parte do léxico afro-brasileiro. O alimento é entrelaçado com os fatores econômicos, sociais, políticos, religiosos etc., sendo ele, o centro das relações sociais, um cruzamento de histórias. O alimento torna-se um patrimônio histórico cultural, como o Marcador Cultural, *acarajé*, que é um quitute típico baiano, de origem africana, que por sua causa, a baiana do acarajé é considerada desde 2005, Patrimônio Cultural do Brasil, através do IPHAN.

Segundo Cascudo (1977 p. 42), os hábitos alimentares

[...] sofreram deformações na Bahia devido a necessidade de utilizar os produtos da terra, no seu preparo, e o empenho em conquistar o paladar do branco. Assim deve ter sido com a variedade grande das comidas de milho, arroz e feijão que provém, podemos dizer, de uma mesma linha tronco. (CASCUDO, 1977, p. 42)

Isso pode ter decorrido por conta de determinados ingredientes não serem encontrados aqui no Brasil, ocasionando essa adaptação na receita de suas oferendas para os Orixás.

### 5.1.1 'Abará'

'Abara' é uma palavra de origem Iorubá, sendo um alimento típico africano, incorporado na culinária brasileira no período colonial. Sua preparação é semelhante ao do

‘acarajé’, diferenciando-se, primeiramente, pela textura, ou seja, sua massa é mais fina. Outro ponto é a maneira de cozinhá-lo, o acarajé é frito no azeite de dendê, já o abará é cozido no vapor, enrolado em folhas de bananeira. É preparado e vendido pelas baianas de ‘acarajé’ em seus tabuleiros.

O ‘abará’ foi um alimento dos escravos no período colonial brasileiro e é uma comida de oferenda do candomblé como rito religioso. Cunha (2011, p. 30) traz em sua dissertação que

[...] no Candomblé, a "venda" do acarajé surgiu da vontade de Orixá. Nasceu da consulta aos búzios pela futura "iniciada". E é por este oráculo que as divindades ou ancestrais africanos dão o caminho a ser seguido pelo crente. Nesta perspectiva, as mulheres nagô foram as líderes da "venda" de acarajé e abará. Encaminharam as primeiras mulheres para o exercício desta prática, determinada, por Orixá. Com isto, foi possível manter não só o próprio Candomblé mas também a preparação de novos membros dessa "seita", como esta religião era chamada. E com esse tipo de prática conseguiram se manter e preservar os Terreiros de Candomblé, na Bahia. (CUNHA, 2011, p. 30).

A venda de ‘abará’ e de ‘acarajé’ era uma das passagens para as mulheres que frequentavam o candomblé. Segundo Lima (2003), cumprindo todos os ritos, elas poderiam se tornar futuras ‘filhas de santo’. O marcador cultural ‘abará’ é uma oferenda a orixás como Xangô, Omulu e Iansan. Verger (1999, p. 163) explica que “as pessoas não iniciadas não sabem que, se comprem e comem destas comidas adquiridas na rua, eles participam de uma homenagem” a todos estes Orixás.

No romance *Gabriela, Cravo e Canela* (2006[1958]), o marcador cultural ocorre quatro vezes, sendo três delas na modalidade de tradução ‘empréstimo’ e uma ocorrência na modalidade híbrida: empréstimo + tradução palavra por palavra. Essa última ocorreu pelo fato do marcador cultural ser ‘abará de prata’, sendo que prata estaria na obra adjetivando ‘abará’. Com isso, as tradutoras mantiveram a escrita do texto fonte no texto meta para ‘abará’ e traduziram ‘prata’ para ‘plata’.

### 5.1.2 ‘Acarajé’

‘Acarajé’ é uma palavra de origem Iorubá, tendo como significado ‘bola de fogo’. O marcador cultural ‘acarajé’ teve sete ocorrências no texto fonte. Este marcador cultural é uma comida da culinária afro-baiana, transmissor do *axé* dos orixás e da baiana que o preparou.

O ‘acarajé’ é uma comida do Orixá Iansã, que é chamado de àkàrà (bola de fogo) e je (comer). Sua origem tem relação com o mito de Xangô, Oxum e Iansã. Por ser uma comida de oferenda de culto religioso do candomblé, seu preparo deve ser feito pelos filhos de santo e sua receita não pode ser modificada.

O ‘acarajé’ é feito com feijão fradinho, que deve ser quebrado em um moinho e colocado de molho para retirada da casca. Em seguida, deve-se passar o feijão no moinho novamente, até se tornar uma massa fina. Acrescenta-se na massa cebola ralada e sal. Utiliza-se uma colher de pau para moldar o bolinho e para fritar deve ser utilizado somente o azeite de dendê. Para servir, geralmente, é cortado ao meio e recheado com vatapá, caruru, camarão seco e molho de pimenta.

O primeiro ‘acarajé’ frito sempre deve ser oferecido para o Orixá do candomblé Exu, já os seguintes são oferecidos para os demais Orixás.

O ‘acarajé’ é um dos quitutes mais vendido no ‘tabuleiro das baianas’. A comercialização do ‘acarajé’ no *tabuleiro* teve início no período colonial brasileiro. Esse comércio foi e é responsável pela fonte de rendas de muitas famílias.

O marcador cultural ‘acarajé’ ocorre sete vezes no romance *Gabriela, Cravo e Canela* (2006[1958]), é o que tem maior ocorrência. As tradutoras optaram pela modalidade de tradução ‘empréstimo’ para registrar a lexia no texto meta.

### 5.1.3 ‘Caruru’

Para melhor compreender as divindades e a história do ‘caruru’ nos rituais religiosos do candomblé, primeiramente deve-se saber o que é ofertado a cada Orixá. Ogum é um orixá de origem iorubá, uma divindade guerreira, e tem como oferenda o feijão preto e o inhame assado; Oxum recebe de oferenda a frigideira e o feijão fradinho; Iemanjá recebe de oferenda o manjar e o arroz branco; Iansã recebe de oferenda a farofa de dendê, o vatapá, o acarajé e o gengibre. Ela teve dois filhos gêmeos os ‘Ibejis’ (gêmeos), a eles são oferecidos o angu e o caruru. Todas as oferendas dos Orixás anteriormente citadas compõem o caruru completo oferecido aos Ibejis.

Segundo Nascimento (2016, p. 16),

[...] os Ibejis na mítica africana são entidades ligadas ao nascimento, à morte, à fortuna e infortúnio, inclusive às doenças. São protetoras das crianças, especialmente gêmeas, e das grávidas sendo em África bastante reverenciada em contexto iorubá. (NASCIMENTO, 2016, p. 16).

Os Ibejis, são filhos de Xangô e Iansã, que, segundo sua simbologia, trazem a felicidade, a alegria e a simplicidade de uma criança para a vida, sendo protetores de todas as crianças, assim como Cosme e Damião. O ‘caruru’ é oferendado, primeiramente, aos irmãos Orixás Ibejis, para, em seguida, escolherem as sete crianças para servi-los em tigelas, e, somente depois que todas as crianças terminaram de comer o ‘caruru’, é que os adultos podem se servir (DIAS, 2014). O ‘caruru’ é uma comida africana muito difundida e presente até os dias atuais, principalmente no Norte e Nordeste brasileiro.

O marcador cultural ‘caruru’ teve somente uma ocorrência no texto fonte, tendo como modalidade de tradução o ‘empréstimo’. Assim, as tradutoras optaram por manter o marcador cultural no texto meta da mesma maneira do texto fonte.

#### 5.1.4 ‘Cuscuz’

O ‘cuscuz’ é um alimento africano de Magrebh, que, originalmente, era preparado com polvilho, sêmola de cereais, ou trigo. Acredita-se que foi trazido para o Brasil no período colonial. É uma comida de oferenda de Orixá do candomblé, sendo o alimento preferido de Iemanjá e dos Ibéjis.

No Brasil, o ‘cuscuz’ ganhou novos ingredientes em seu preparo, sendo substituído a sêmola, o trigo e o polvilho, por milho, arroz, aipim, tapioca, puba entre outros, e servido com manteiga, margarina, leite, coco, charque, ovo, carne seca e café. No Nordeste, é muito consumido a qualquer hora do dia, já em outras regiões do Brasil é servido como janta.

No texto fonte o marcador cultural ‘cuscuz’ ocorre sete vezes, sendo três delas somente ‘cuscuz’, lexia simples: “[...] Negras vendiam mingau e cuscuz, milho cozido e bolos de tapioca” (AMADO, 2006 [1958], p. 17). Jorge Amado pode ter utilizado esse marcador cultural dessa maneira para não referenciar a que tipo de ‘cuscuz’ as negras estavam vendendo, podendo ser de qualquer iguaria. Nessas três ocorrências as tradutoras optaram pela modalidade tradutória ‘empréstimo’.

Na quarta ocorrência, o marcador cultural no texto fonte ocorre como uma lexia composta – ‘cuscuz de puba’ –, e as tradutoras, nesse caso, também se valeram da modalidade de tradução ‘empréstimo’. Esse tipo de ‘cuscuz’ é produzido com a ‘puba’, conhecida também por ‘carimã’, açúcar e coco ralado.

O marcador cultural ‘cuscuz de mandioca’ tem somente uma ocorrência no texto fonte e as tradutoras optaram pela modalidade tradutória ‘empréstimo’. O ‘cuscuz de mandioca’ é

feito da mandioca/aipim ralado misturado com o leite de coco, o coco ralado e sal ou açúcar. Já o ‘cusuz de milho’ tem duas ocorrências no texto fonte e as tradutoras se valeram da modalidade de tradução hibridismo: empréstimo + tradução palavra por palavra. No texto meta ocorre ‘cusuz de maíz’, ou seja, as tradutoras podem ter optado por manter o marcador ‘cusuz’ por ele não ser da cultura dos hispano hablantes, e traduzir ‘milho’ por ‘maíz’, justamente por esse alimento ser encontrado em qualquer país hispano hablante ou no mundo.

### 5.1.5 ‘Dendê’

O ‘dendê’, fruto do dendezeiro, é proveniente da África Ocidental, sendo a matéria prima principal do azeite de dendê ou óleo de palma como também é conhecido.

‘Dendê’ ou ‘epó’ vem do ioruba. Para o candomblé, utiliza-se ‘ketu’, de origem africana. Foi trazido para o Brasil no período colonial e é considerado símbolo de resistência cultural e religiosa para as comunidades de matrizes africanas. O fruto do dendezeiro era o principal alimento dos negros traficados para o Brasil e por seu alto teor de vitaminas A e E, sais etc., faziam com que eles conseguissem aguentar a viagem e chegassem vivos ao destino final.

No candomblé, o dendezeiro representa uma árvore sagrada, pois pode se aproveitar tudo do mesmo, sendo considerado a casa dos orixás. A folha do dendezeiro ‘mariô’ é artesanalmente desfiada em portas e janelas dos terreiros por homens para o seu processo de iniciação; também é utilizada para produção de utensílios e roupas sagradas.

O ‘dendê’ é pertencente a Exu, que simboliza a força e a fertilidade africana, já para Xangô, o ‘dendê’ é o fogo, à fervura. Popularmente, o ‘dendê’ é conhecido como aquele que esquenta e acorda o orixá. Contudo, um ponto a ser ressaltado é que existem algumas restrições “alimentares” entre os orixás. Os filhos do orixá Oxalá, por exemplo, não podem comer e nem receber oferendas com azeite de dendê.

O marcador cultural ‘dendê’ tem uma ocorrência no texto fonte, tendo como modalidade de tradução o ‘empréstimo’.

### 5.1.6 ‘Efó’

O ‘efó’ é uma comida africana trazida para o Brasil no período colonial, sendo ofertado em rituais religiosos do candomblé, mas precisamente ao orixá Nanã. Este orixá é

associado à sabedoria e, por ser a mais velha, Nanã é considerada a matriarca de todos os outros orixás.

O ‘efô’ foi introduzido na culinária brasileira, principalmente na baiana, no período de alforria dos escravos, pois ele saiu da senzala, dos quilombos e dos terreiros de candomblé, para estar presente no cardápio das casas dos alforriados daquela época. Além disso, foi o sustento de muitas famílias, pois o ‘éfô’ era vendido juntamente com o ‘acarajé’, a ‘abará’, o ‘cusuz’, entre outras comidas e quitutes nos tabuleiros das ‘bairras do acarajé’.

O marcador cultural ‘efô’ teve uma ocorrência no texto fonte e as tradutoras usaram a modalidade de tradução ‘empréstimo’ no texto meta.

### **5.1.7 ‘Feijoada’**

A ‘feijoada’ é considerada um dos pratos mais típicos e representativos do Brasil, que teve origem no período colonial. Para o candomblé é uma comida de oferenda ao orixá Ogum.

Dentre as diversas variedades de feijão, o mais tradicional e popularmente conhecido para o preparo da ‘feijoada’, é o feijão preto. A cultura do feijão no prato do brasileiro teve início no século XVIII. Por seu baixo custo no plantio, logo baixo custo em sua compra, os senhores de engenho compravam o ‘feijão’ para alimentar seus escravos. Além de ser barato, era uma ótima fonte de nutrientes para deixá-los fortes para os trabalhos braçais. Assim, o ‘feijão’, juntamente com a ‘farinha de mandioca’, era a comida dos escravos.

O feijão por si só não compõe a feijoada, acrescentam-se vários tipos de carne. As carnes consumidas no período colonial eram distintas pelas comunidades que aqui viviam. Os índios tinham hábitos alimentares de carnes de animais, como: macaco, veado, antas, capivaras, onças, tatu, jabuti, etc.; os portugueses tinham hábitos de comer: vacas, bois, ovelhas, cabras etc.; já os africanos comiam zebras, leões, hipopótamos, veados, tigres etc.

Com hábitos alimentares tão distintos fica difícil compreender como se teve um consenso na criação da ‘feijoada’. Não se tem comprovação que foram os africanos que criaram a ‘feijoada’, porém é a teoria mais aceita pela população. Os negros escravizados, que viviam nas senzalas, tinham uma alimentação distinta da casa grande. Eles se alimentam com os restos de carne de seus donos, juntamente com o ‘feijão’ que já era seu alimento, e como acompanhamento a ‘farinha de mandioca’. Após ganhar a mesa dos brasileiros, também tem como acompanhamento o arroz.

O marcador cultural ‘feijoada’ teve somente uma ocorrência no texto fonte, e as tradutoras usaram a modalidade de tradução ‘empréstimo’.

### 5.1.8 ‘Vatapá’

O ‘vatapá’ é um alimento de origem africana, que veio para o Brasil no período colonial. Cascudo (2004, p. 883) afirma que é o alimento

[...] mais famoso dos pratos afro-brasileiros é o vatapá, cozidos de peixe ou de galinha, para este preparo o azeite-de-dendê, a pimenta e o leite de coco são fundamentais. Na Nigéria não há prato especificamente idêntico ao vatapá. O leite de coco não possui lá a presença que usufruí no Brasil. [...] O mistério da origem do vatapá não exclui a pátria africana ocidental, banto ou sudanesa. [...]. Lógico é sugerir que o pitéu teve desenvolvimento e características na Bahia, vindo em forma mais simples da pátria negra. [...]. O vatapá continua evoluindo, complicando-se na elaboração culinária pela adição e substituição dos componentes. (CASCUDO, 2004, p. 883).

No Brasil, o ‘vatapá’ adquiriu algumas peculiaridades, porém foi um dos pratos de origem africana que mais se manteve fiel à sua origem, mesmo que nas senzalas ou nas cozinhas das casas de engenho tenha tido uma mescla de sabores, fruto da influência portuguesa e indígena.

No romance *Gabriela, Cravo e Canela* (2006 [1958]), esse marcador cultural ocorre três vezes no texto fonte. As tradutoras Rosa Corgatelli e Cristina Barros valeram-se da modalidade de tradução ‘espelhamento’ em todas as ocorrências no texto meta. Isso pode ter ocorrido pela fato delas terem identificado o contexto histórico cultural do ‘vatapá’ e optado por mantê-lo no texto meta igual ao texto fonte, explicando-o em um glossário no final da obra.

### 5.1.9 ‘Xinxim’

‘Xinxim’ é um alimento de origem africana, criado no período colonial pelos escravos da senzala. Posteriormente, tornou-se um prato típico da cultura brasileira. O ‘xinxim’ pode ser feito com vários tipos de carnes, como por exemplo ‘xinxim de bode’, porém o mais tradicional é o de galinha. Para o candomblé, o ‘xinxim’ é ofertado para Oxum, orixá da fertilidade e protetor dos bebês.

No romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), ocorre somente uma vez o marcador cultural ‘xinxim’ como uma lexia simples. Pode ser que Jorge Amado quando utilizou ‘xinxim’ estivesse se referindo a ‘galinha de xinxim’ ou ‘xinxim de galinha’ (lexia composta).

As tradutoras utilizaram como estratégia de tradução a ‘domesticação’, valendo-se da modalidade de tradução ‘empréstimo’.

## 6 CONCLUSÃO

Os marcadores culturais aqui apresentados foram cotejados do romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), de Jorge Amado, uma das obras com maior repercussão nacional e internacional, tanto do autor quanto da literatura brasileira. O léxico regional presente no romance amadiano é de uma riqueza vocabular imensa, pois transmite para o leitor toda uma realidade cultural, histórica, linguística, geográfica e social de um grupo. A representatividade e a crítica social são vistas desde a construção dos personagens e do cenário, até o desenvolver do romance. Essa representatividade brasileira explicita os aspectos histórico, religioso, econômico, social, cultural e linguístico mais voltado para o regionalismo nordestino baiano.

A presente pesquisa teve como objetivo identificar e analisar os marcadores culturais do romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), e como eles foram traduzidos para a língua espanhola. Para tanto, fez-se necessário os estudos acerca do léxico e suas áreas de pesquisa (lexicologia e lexicografia), da linguística de *corpus*, da ferramenta computacional para identificação do léxico culturalmente marcado *WordSmith Tools 7.0*, das modalidades tradutórias, das estratégias de tradução e da ficha lexicográfica.

Os estudos lexicais foram de suma importância para conhecimento e formação na área estudada, já que o léxico culturalmente marcado traz toda a marca de uma representação da identidade cultural de um grupo: hábitos, costumes, crenças, religiões, valores sociais, etc.

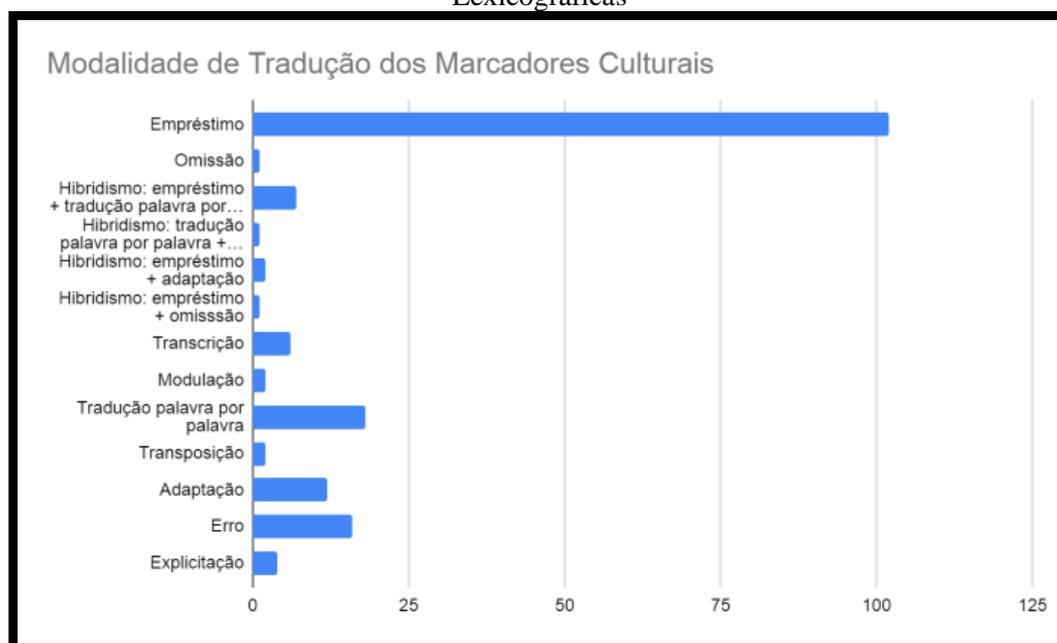
Os marcadores culturais são parte de uma integração e articulação dos comportamentos produzidos por grupos sociais distintos, que refletem sobre a língua e os contextos linguísticos. Os conceitos aqui discutidos sobre os marcadores culturais e as modalidades de tradução auxiliaram a cotejar os marcadores culturais em língua portuguesa e analisar qual a modalidade tradutória as tradutoras se valeram, além de identificar a estratégia de tradução utilizada pelas mesmas.

O recorte da pesquisa foi feito pela constatação do léxico culturalmente marcado no romance, principalmente por decorrência das dificuldades na tradução dos marcadores culturais para o texto meta; e pela importância do léxico afro-brasileiro presente na obra com o maior número de ocorrência. Vale ressaltar que o léxico culinário é mais presente no romance, contudo ele já foi analisado pela pesquisadora em seu TCC e em artigo publicado (SILVA, 2018).

Com base nas fichas lexicográfica dos 96 marcadores culturais, verifica-se que as tradutoras se valeram de 10 modalidades tradutórias, sendo a de maior ocorrência o

‘empréstimo’ com 58,6%, em segundo lugar ‘tradução palavra por palavra’ com 10,3%, em terceiro lugar o ‘erro’ com 9,2%, *adaptação* com 6,9%, em quarto lugar *adaptação* com 6,9%, em quinto lugar a modalidade híbrida com ‘híbrido: empréstimo+ tradução palavra por palavra’ com 4,0%, ‘empréstimo+ adaptação’ com 1,1%, ‘empréstimo+ omissão com 0,6% e ‘tradução palavra por palavra + omissão com 0,6%, em sexto lugar *transcrição* com 3,4%, em seguida a modalidade tradutória ‘explicitação’ com 2,3%, após as modalidades ‘transposição’ e ‘modulação’ cada uma com 1,1% e, por último, a modalidade ‘omissão’, perfazendo um total de 0,6%. A seguir o gráfico 01 com a porcentagem das modalidades tradutórias com base nos 96 marcadores culturais analisados nas fichas lexicográficas:

Gráfico 01 – Modalidades de Tradução dos 98 Marcadores Culturais analisados nas Fichas Lexicográficas



Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

A léxico estatística dos 9 marcadores culturais identificados e analisados nesta pesquisa teve um resultado distinto se comparado com a léxico estatística dos demais marcadores culturais apresentados no gráfico 02. Tem-se 21 ocorrências da modalidade tradutória ‘empréstimo’, correspondendo a 91,3% e somente 2 ocorrências (8,7%) da modalidade de tradução ‘híbrido’ sendo: empréstimo + tradução palavra por palavra’ como se demonstra no gráfico 02.

Gráfico 02 – Modalidades de Tradução dos marcadores culturais analisados



Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Em ambos os gráficos, conclui-se que as tradutoras normalizaram a modalidade de tradução ‘empréstimo’. Essa normalização pode ter sido em decorrência de todos os marcadores culturais analisados fazerem parte do léxico que as tradutoras julgaram ser de difícil entendimento para os leitores do texto meta, por isso elaboraram um glossário ao final do romance com essas lexias.

No caso da modalidade de tradução hibridismo: empréstimo + tradução palavra por palavra, as tradutoras podem ter se valido dessa modalidade por decorrência de serem lexias compostas, ou seja, *bandeja de bocadillo* e *acarajé con pimienta*. No caso do último marcador citado, elas mantiveram a grafia de *acarajé* como lexia simples, contudo traduziram “com pimenta” para “*con pimienta*”. Não se sabe exatamente porque elas se valeram dessa estratégia, pois não se tem uma normalização em outros marcadores culturais.

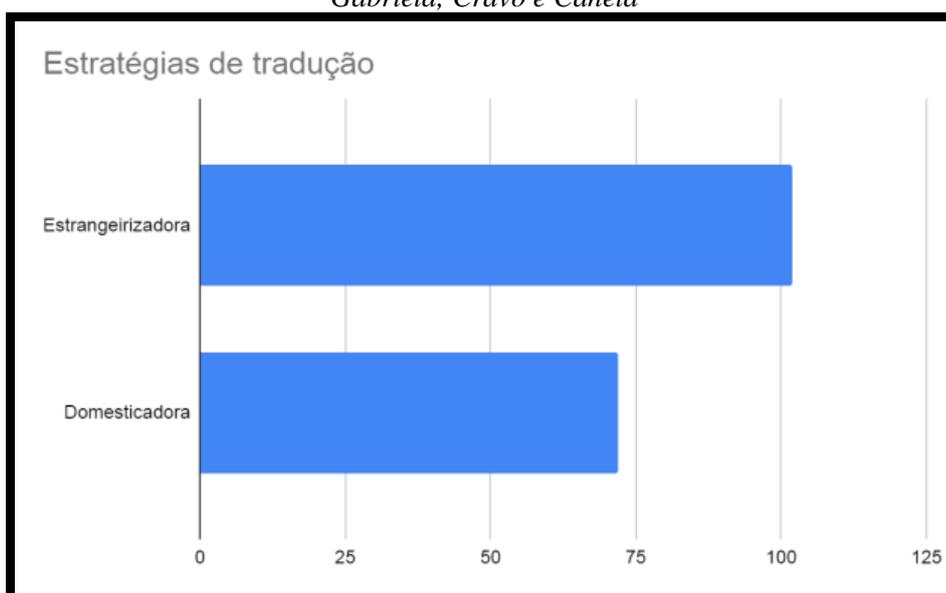
No caso do marcador cultural ‘abará’, as tradutoras utilizaram a modalidade de tradução empréstimo nas quatro ocorrências do texto meta, optando por manter a mesma grafia e explicando o seu significado num glossário no final da obra, preservando toda a história cultural desse marcador, ocorrendo o mesmo com ‘acarajé’, ‘caruru’, ‘dendê’, ‘efô’, ‘feijoadá’ e ‘xinxim’.

No marcador cultural ‘cuscuz’, as tradutoras se valeram de duas modalidades tradutórias no texto meta, o ‘empréstimo’ e o ‘híbrido’: empréstimo + tradução palavra por palavra’. Elas utilizaram o ‘empréstimo’ para ‘cuscuz’ e para ‘cuscuz de puba e mandioca’, pois tanto ‘puba’ quanto ‘mandioca’ consideraram como ‘marcadores culturais’, enquanto que ‘cuscuz de milho’ não. O ‘milho’ é um alimento muito comum e conhecido nos países

hispano hablantes, por esse motivo elas podem ter julgado não ter problemas culturais em traduzir ‘milho’ para ‘maíz’, ou seja, elas podem ter pensado que a tradução teria o mesmo significado e aproximaria os leitores hispanohablantes do texto fonte.

Outro ponto considerado foram as estratégias de tradução utilizadas pelas tradutoras, tanto para os 96 marcadores culturais quanto para os 9 marcadores culturais do recorte da pesquisa. Tem-se uma normalização para a estratégia ‘estrangeirização’, com 58,6%, e 41,4% para a estratégia de tradução ‘domesticção’, como mostra o gráfico 03.

Gráfico 03 - Estratégias de Tradução dos Marcadores Culturais presentes no romance *Gabriela, Cravo e Canela*



Fonte: Elaborado pela pesquisadora.

Por fim, a pesquisa aqui apresentada cumpriu com o seu objetivo de identificar e analisar os marcadores culturais presentes no romance *Gabriela, cravo e canela* (2006 [1958]), mais precisamente o léxico afro-brasileiro, e analisar como tais lexias culturalmente marcadas foram traduzidas para a língua espanhola. Almeja-se com essa pesquisa ampliar o conhecimento da língua portuguesa, promover uma relação intercultural com a língua espanhola e difundir informações acerca dos aspectos culturais de ambas as línguas, contribuindo para futuras pesquisas nas áreas de estudos lexicais e tradução.

## REFERÊNCIAS

- ABBADE, Celina M. de S. Lexicologia social: a lexemática e a teoria dos campos lexicais. *In*: ISQUERDO, Aparecida N.; SEABRA, Maria Cândida T. C. de. (Orgs.). **As ciências do léxico**: lexicologia, lexicografia, terminologia. Campo Grande: UFMS, 2012, v. 6, p. 141-161.
- AGUIAR, F. Amado, Jorge. **Enciclopédia Latino Americana**. Disponível em: <http://latinoamericana.wiki.br/verbetes/a/amado-jorge>. Acesso em: 29 mar. 2020.
- 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.
- ALIANZA EDITORIAL. **Colecciones Jorge Amado**. Disponível em: <https://www.alianzaeditorial.es/autor/jorge-amado>. Acesso: 12 abril 2021.
- ALOÍSIO, S. M.; ALMEIDA, G.M.B. O que é e como se constrói um *corpus*? Lições aprendidas na compilação de vários *corpora* para a pesquisa linguística. **Calidoscópico**, v. 4, n. 3, p. 156-178, set./dez. 2006.
- AMADO, Jorge. **Gabriela, cravo e canela**: crônica de uma cidade do interior. 94. ed. Rio de Janeiro: Record, 2006 [1958]. (Obras ilustradas de Jorge Amado; v. 14).
- AMADO, Jorge. **Gabriela, clavo y canela**: crónica de una ciudad del interior. Tradução de Rosa Corgatelli e Cristina Barros. Argentina: Alianza Editorial, 2007.
- AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos**. 14. ed. São Paulo: Martins, 1966. p. 397 (Mestres da Literatura Contemporânea; 1).
- AMADO, Jorge. **O sumiço da santa**. 1ª ed. Companhia das Letras, 1988. p. 430 ISBN 9788535916027
- ANTONIL, A. J. **Cultura e Opulência do Brasil**. 3 ed. Belo Horizonte-Itatiaia, São Paulo: EDUSP, 1982.
- ANTUNES, Irandé. O léxico de uma língua. *In*: ANTUNES, Irandé. **O território das palavras**: estudo do léxico em sala de aula. São Paulo: Parábola Editorial, 2012, p. 27-49.
- ARAGÃO, Maria do Socorro S. A fraseologia como marca do léxico regional-popular. *In*: COSTA, Daniela de S. S.; BENÇAL, Dayme Rosane. (Orgs.). **Nos caminhos do léxico**. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2016, p. 33-49.
- ARAÚJO, W.M.C; BOTELLO, GINANI, V.C; ARAÚJO H.M.C; ZANDONADI, R.P. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Ed. UnB, 2005. 102p.
- AUBERT, F. H. Modalidades de tradução: teoria e resultados. **TradTerm**, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 99-128, jun. 1998. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/tradterm/article/view/49775>. Acesso em: 10 fev. 2020.
- AUBERT, F. H. Indagações acerca dos marcadores culturais na tradução. **Revista de**

**Estudos Orientais**, São Paulo, n. 5, p. 23-36, 2006. Disponível em: <https://bdpi.usp.br/item/001533573>. Acesso em: 10 fev. 2020.

BAÇAN, L P. **Dicionário dos rituais africanos**. Edição Eletrônica: junho de 2012. Direitos exclusivos para língua portuguesa. Londrina-PR-Brasil. Disponível em: [https://www.academia.edu/9739987/Dicionario\\_yoruba](https://www.academia.edu/9739987/Dicionario_yoruba). Acesso em: 26 abr. 2021.

BARBOSA, Maria Aparecida. Lexicologia, lexicografia, terminologia, terminografia, identidade científica, objeto, métodos, campos de atuação. *In*: SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE TERMINOLOGIA, 2., 1990, Brasília. **Anais [...]**. Brasília, 1990.

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, Patrício Nunes. **Estudo de marcadores culturais em obras literárias brasileiras traduzidas para a língua espanhola**: banco de dados e construção de um dicionário online bilíngue. Disponível em: <https://neihd.wordpress.com/estudo-de-marcadores-culturais>. Acesso em: 29 jun. 2019.

BARREIROS, Liliane Lemos Santana. **Vocabulário de Eulálio Motta**. 360 f. 2017. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Língua e Cultura, Universidade Federal da Bahia, Instituto de Letras, Salvador, 2017.

BEBER SARDINHA, Antonio Paulo. **Linguística de Corpus**. Barueri, SP: Manole, 2004.

BEBER SARDINHA, Antonio Paulo. Linguística de Corpus: Histórico e Problemática. **DELTA: Documentação de Estudos em Lingüística Teórica e Aplicada**, São Paulo, v. 16, p. 323-67, n. 2, 2000. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/delta/v16n2/a05v16n2.pdf>. Acesso em: 29 fev. 2020.

BEBER SARDINHA, Antonio Paulo. **Pesquisa em Linguística de Corpus com *WordSmith Tool***. Campinas: Mercado de Letras, 2009.

BIDERMAN, Maria Tereza C. As ciências do léxico. *In*: OLIVEIRA, Ana Maria Pires de; ISQUERDO, Aparecida Negri. **As ciências do léxico**: Lexicologia, Lexicografia, Terminologia. Campo Grande (MS): Ed. UFMS, 1998. p. 11-20.

BIDERMAN, Maria Tereza C. **Teoria lingüística**: lingüística quantitativa e computacional. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1978.

BOSI, Alfredo. **História concisa da literatura brasileira**. 38 ed. São Paulo: Cultrix, 1994.

BOTTMANN, Denise. Jorge Amado tradutor, I. **Não gosto de plágio**, 20 fev. 2013. Disponível em: <http://naogostodeplagio.blogspot.com/2013/02/jorge-amado-tradutor.html>. Acesso em: 26 mar. 2020.

BOTELHO, R.B.A. **Cultura Alimentar e Alimentação Saudável**. Tese de doutorado/ Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília. Brasília, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo, Editora Global, 2004.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S. A., 1977.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>. Acesso em: 26 mar. 2020.

CANESQUI, A.M; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um dialogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 303p.

CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. **Revista Chilena de Antropología**. Chile, v. 11, 1992.

COUTINHO, Afrânio. **A literatura no Brasil**. 3 ed. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1986. v. 1.

CORRÊA, Regina Helena Machado Aquino. **Barreiras culturais da tradução: um estudo de obras de Jorge Amado para o inglês**. 226 f. 1998. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo.

DIAS, Júlio César Tavares. **Doce de Cosme e Damião: Considerações sobre um caso de sincretismo**. Pernambuco, Unicap. 2014,

DICIONARIO DICIO *ONLINE* . Disponível em <https://www.dicio.com.br/>. Acesso em: 29 mai. 2020.

DICCIONARIO Argentino. Disponível em: <http://www.diccionarioargentino.com>. Acesso em: 29 mai. 2020.

DICIONÁRIO dos Rituais Afro-brasileiros. Disponível em: <https://ticun.files.wordpress.com/2015/08/96827245-diccionario-dos-rituais-afro-brasileiros.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2021.

DICCIONARIO del Real Academia Española. Disponível em: <http://dle.rae.es>. Acesso em: 29 mai. 2020.

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária ilustrado**. Organização da edição brasileira e tradução, André Telles; seleção das receitas, Sandra Secchin. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2006.

FIGUEIREDO, Candido de. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. 1913. Disponível em: [https://drive.google.com/file/d/1LGHEn-7azC0gW8\\_kV\\_DxPISXynbjWCxV/view/](https://drive.google.com/file/d/1LGHEn-7azC0gW8_kV_DxPISXynbjWCxV/view/). Acesso em: 29 maio. 2020

FRANCISCO, Gil. Jorge Amado, Tradutor de Dona Bárbara. **Sergipe, educação e cultura [SEC blog]**, 26 mai. 2011. Disponível em:

<http://sergipeeducacaoecultura.blogspot.com/2011/05/jorge-amado-tradutor-de-dona-barbara.html>. Acesso em: 09 jun. 2019.

FUNDAÇÃO CASA DE JORGE AMADO. **Catálogo do acervo de documentos**. Salvador: Fundação Casa de Jorge Amado, 2009 (Casa de palavras; v. 1).

GOLDSTEIN, Norma Seltzer. **Caderno Leituras: a literatura de Jorge Amado**. Companhia das Letras. Revisão Arlete Sousa e Marise S. Leal. Preparação Denise Pessoa. Atividades de linguagem Regina Maria F. Elero. Impressão Prol Editora Gráfica. 2008. Disponível em: [https://www.companhiadasletras.com.br/sala\\_professor/pdfs/CadernoLeiturasAliteraturadeJorgeAmado.pdf](https://www.companhiadasletras.com.br/sala_professor/pdfs/CadernoLeiturasAliteraturadeJorgeAmado.pdf). Acesso em: 29 jun. 2021.

HECK, M.; BELLUZZO, R. **Doces Sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002. 179p.

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. Disponível em: <https://houaiss.uol.com.br/pub/apps/www/v3-3/html/index.php#0>. Acesso em: 29 mai. 2020.

ISQUERDO, Aparecida Negri. A propósito de dicionários de regionalismos do português do Brasil. In: OLIVEIRA, A. M. P. P.; ISQUERDO, V, A. N. (Orgs.). **As Ciências do Léxico: Lexicologia, lexicografia, terminologia**. Campo Grande: Editora da UFMS, 2007. p. 193-208. Disponível em: <http://books.google.com.br/books>. Acesso em: 29 fev. 2020.

LIMA, Luiz Costa. Regionalismo: José Américo, José Lins do Rego, Jorge Amado. In: COUTINHO, Afrânio. **A literatura no Brasil**. 3 ed. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1986. v. 5.

LIMA, Vivaldo Costa. **A Família de Santo nos Candomblés Jejes-Nagôs da Bahia: um estudo de relações intragrúpis**, 2 ed., Salvador: Corrupio, 2003.

LOSADA, Basilio. Basilio Losada: Mediador literário. **Revista pesquisa fapesp**. Entrevista feita por Chistina Queiroz. Ed 278, abr 2019; atualizada 28 jun 2019. Disponível em: <https://revistapesquisa.fapesp.br/basilio-losada-mediador-literario/>. Acesso: 03 jul. 2021.

MARTINS, Elisângela. F.; CAMARGO, Diva C. A tradução de marcadores culturais em Sargento Getúlio à luz da linguística de corpus. **Revista Horizontes de Linguística Aplicada**, v. 7, n. 2, p. 118-32, 2008.

MAURA, Antônio. Brasil, terra de erotismo, luz e vida (Jorge Amado na Espanha.). **Revista Open edition journals**. 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/amerika.4981>. Acesso: 29 de jun. 2021.

NASCIMENTO, L.M.A.do, no dia da festa dele...**Culto doméstico a cosme e damião em cachoeira / Bahia**. 2016. Disponível em: [https://www.ufrb.edu.br/pgcienciassociais/images/Disserta%C3%A7%C3%B5es/2016/Disserta%C3%A7%C3%A3o\\_Lu%C3%ADsa\\_Mahin.pdf](https://www.ufrb.edu.br/pgcienciassociais/images/Disserta%C3%A7%C3%B5es/2016/Disserta%C3%A7%C3%A3o_Lu%C3%ADsa_Mahin.pdf). Acesso: 25 jul. 2021.

NIDA, Eugene. Linguistics and Ethnology in Translation-Problems. **Word**, v. 1, n. 2, p. 194-208, 1945. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/00437956.1945.11659254>&gt;. Acesso

em: 16 jan. 2020.

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.*

ORSI, Vivian. Lexicologia: o que há por trás do estudo das palavras? *In: GONÇALVES, A. V.; GÓIS, M. L. S. (Orgs.). **Ciências da Linguagem**: o fazer científico? Campinas: Mercado de Letras, 2012, p. 163-177.*

OTHERO, Gabriel A. Linguística Computacional uma breve introdução. **Letras de Hoje**, Porto Alegre, v. 41, n. 2, p. 341-351, jun. 2006. Disponível em: <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/fale/article/view/605>. Acesso em: 29 fev. 2020.

PEDRAZA, D. F Padrões Alimentares: da teoria à prática - o caso do Brasil. **Mneme - Revista de Humanidades**, v. 04, n. 09, fev./mar. 2004. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/184/171>. Acesso em: 09 jun. 2020.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957. (Série Miniaturas; 1). Disponível em: [https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/3998/1/035944\\_COMPLETO.pdf](https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/3998/1/035944_COMPLETO.pdf). Acesso em: 19 abr. 2020.

REICHMANN, Tinka; ZAVAGLIA, Adriana. A tradução juramentada de documentos escolares (português, francês, alemão). **Tradução em Revista**, Rio de Janeiro, v. 17, p. 45-56, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/2MiXEcO>. Acesso: 19 abr. 2020.

SALDANHA, Roberta Malta. **Dicionário de termos gastronômicos em seis idiomas**. Rio de Janeiro: Ed Senac Rio de Janeiro, 2015. 648 p.

SANTOS, Erisvaldo Pereira dos. **Formação de professores e religiões de matrizes africanas**: um diálogo necessário. Belo Horizonte: Nandyala, 2010.

SOCIEDADE INTERNACIONAL DE LINGÜÍSTICA (SIL). **Fieldworks Language Explorer - FLEx**. Disponível em: <https://software.sil.org/fieldworks>. Acesso em: 19 mai. 2020.

SINCLAIR, J. **Corpus, concordance, collocation**. Oxford: Oxford University Press, 1991. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20160906080138/>. Acesso em: 29 jul. 2019.

SINCLAIR, J. Corpus and Text - Basic Principles. *In: WYNNE, M. (Ed.). **Developing Linguistic Corpora**: a Guide to Good Practice. Oxford: Oxbow Books, 2005, p. 1-16.* Disponível em: <https://web.archive.org/web/20160906080138/>. Acesso em: 29 jul. 2019.

SOUSA, Sheyla Mayra Araujo; BRANCO, Sinara de Oliveira. Representação cultural na tradução para o inglês da obra de Jorge Amado, Gabriela, cravo e canela. **Belas Infiéis**, v. 4, n. 3, p. 69-81, 2015.

VALIDÓRIO, V. C. **Investigando o uso de marcadores culturais presente em quatro obras amadeanas traduzidas para o inglês**. São José do Rio Preto: SP. 2008. 306 f.; 30 cm. CDU - 81'255.

VENUTI, Lawrence. **The translator's invisibility**. London: Routledge, 1995.

VENUTI, Lawrence. **The scandals of translation**. New York: Routledge, 1998.

VENUTI, Lawrence. **L' invisibilità del traduttore**. Roma: Armando Editore, 1999.

VENUTI, Lawrence. **Escândalos da tradução: por uma ética da diferença**. Tradução Valéria Biondo *et al.* Bauru: Editora da Universidade do Sagrado Coração (EDUSC), 2002.

VERGER, Pierre. **Notícias da Bahia – 1850**. 2 Ed. Salvador: Corrupio, 1999.

VIEIRA, R.; LIMA, L.S. **Linguística computacional: princípios e aplicações**. In: NEDEL, Luciana Porcher (Org.). IX Escola Regional de Informática - 2001 (ERI2001). Porto Alegre: SBC-Regional Sul, 2001, v. 1, p. 27-58. Disponível em: <https://www.inf.pucrs.br/linatural/Recursos/jaia-2001.pdf>. Acesso em: 29 fev. 2020.

VILELA, Mário. **Ensino da língua portuguesa: léxico, dicionário, gramática**. Coimbra: Almedina, 1995.

VINAY, J.-P.; DARBELNET, J. **Stylistique compare du Français et de l'Anglais**. Paris: Didier, 1958. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/93563021/La-Stylistique-comparee-du-francais-et>; Acesso em: 28 mar. 2020.

URIBE, G. G. Jorge Amado: Latinoamérica no existe. **El ala de arriba**, n. 199, 18 jan. 1987. Disponível em: <https://elaladearriba.wordpress.com/periodismo/cultural/jorge-amado-latinoamerica-no-existe/>. Acesso em: 29 mar. 2020.

WELKER, Herbert A. **Dicionários uma pequena introdução a lexicografia**. 2. ed. revista e ampliada. Brasília: Thesaurus, 2004.

ZAVAGLIA, Claudia. Metodologia em ciências da linguagem: Lexicografia. In: GONÇALVES, A. V.; GÓIS, M. L. (Orgs.). **Ciências da Linguagem: o fazer científico?** Campinas: Mercado de Letras, 2012, v. 1, p. 231-264.  
Zavaglia 2016