

**DE *SUOR* A *SUDOR*, A TRADUÇÃO DO VOCABULÁRIO
CULTURALMENTE MARCADO NO
ROMANCE DE JORGE AMADO**

João Marcel Andrade Santana (UEFS)
joaomarcelliao@gmail.com

Patrício Nunes Barreiros (UEFS)
patricio@uefs.br

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo apresentar um estudo da tradução do vocabulário culturalmente marcado no romance *Suor* (1934), de Jorge Amado, e sua tradução para a língua espanhola. Em suas obras, Jorge Amado conseguiu representar a diversidade cultural da Bahia, contribuindo para a constituição de um rico repatório da memória linguístico-lexical do português. Além disso, contribui para a sócio-história de um povo que, por vezes, fora esquecido e que teve/tem sua cultura deslegitimada e apagada. Assim, essa pesquisa tem caráter descritivo-exploratório, e teve como objetivo principal descrever e analisar a tradução do Vocabulário Culturalmente Marcado (AUBERT, 2006), referente ao campo semântico da gastronomia, da obra *Suor* (2011), de Jorge Amado, para a versão espanhola, *Sudor* (2009). Buscou-se, também, verificar quais as Modalidades de Tradução (AUBERT, 2006) foram utilizadas para traduzir esse vocabulário presente do texto fonte (TF) para o texto meta (TM). Para além disso, procurou-se detectar as influências do percurso histórico-antropológico-cultural das lexias relacionadas à culinária. Depois de identificadas e inventariadas todas as lexias relacionadas à gastronomia, escolheu-se 9 lexias para serem analisadas no presente trabalho. O resultado desta análise apontou para o uso da hibridização, ou seja, o uso de duas ou mais modalidades de tradução o que denota, em primeira instância, as dificuldades que carrega esse vocabulário em encontrar equivalentes de tradução em outras línguas.

Palavras Chave:

**Gastronomia. *Suor*. Tradução. Jorge Amado.
Vocabulário Culturalmente Marcado.**

1. Introdução

O presente trabalho consiste em um estudo sobre o vocabulário culturalmente marcado constante no romance *Suor*, de Jorge Amado, publicado em 1934, e sua tradução para a língua espanhola. *Suor* é o terceiro romance de Jorge Amado, sendo traduzido para diversas línguas. A edição em língua portuguesa, utilizada como *corpus* da pesquisa, foi publicada em 2011. O texto em língua espanhola foi traduzido por Amália Sato e publicada em 2009.

A análise aqui apresentada está relacionada aos estudos iniciados na pesquisa de Projeto *Estudo de Marcadores Culturais em obras literárias brasileiras traduzidas para a Língua Espanhola: banco de dados e construção de um dicionário online bilingue*⁵⁷, sob a coordenação e orientação do prof. Dr. Patrício Barreiros, na Universidade Estadual de Feira de Santana – UEFS. Este artigo é o resultado do trabalho de conclusão intitulado *A tradução do vocabulário culturalmente marcado no romance Suor, de Jorge Amado* para o curso em Licenciatura em Letras com Espanhol da Universidade Estadual de Feira de Santana sob a orientação do prof. Dr. Patrício Barreiros.

Jorge Amado nasceu no dia 10 de agosto de 1912, em uma fazenda no município de Itabuna, localizada no sul do estado da Bahia, e faleceu em Salvador, em 6 de agosto de 2001. Filho de fazendeiros de cacau foi morar ainda jovem na capital baiana. Colecionou admirações, aplausos e críticas pelas suas obras tão singulares e representativas, várias delas destacadas e adaptadas em diversos âmbitos da arte, como na música, no cinema e na televisão. O escritor baiano ocupou a 23ª cadeira da Academia Brasileira de Letras, mesma cadeira de José de Alencar e de Machado de Assis, e ganhou diversos prêmios nacionais e internacionais, além de se tornar um dos escritores brasileiros mais lidos e traduzidos.

O romancista também se envolveu com a política, filiando-se ao Partido Comunista Brasileiro (PCB), e este posicionamento tornou-se tema constante, direta ou indiretamente, em obras como *Cacau* (1933), *Suor* (1934) e *Jubiabá* (1934). Fora obrigado a exilar-se na Argentina e no Uruguai, entre 1941 e 1942, e na França, entre 1947 e 1950, em 1945 tornou-se deputado federal do estado de São Paulo pelo PCB.

Segundo o Catálogo de Acervos de Documentos (2009), publicada pela Fundação Casa de Jorge Amado, *Suor* teve sua primeira tradução para o russo (1935) e, em seguida, vieram às primeiras traduções para o inglês (1938), o espanhol (1958), o francês (1983), o italiano (1985) e em Portugal (2002).

Apesar de haver um reconhecimento incontestável da competência de Jorge Amado em representar a cultura baiana e brasileira, o escritor também coleciona uma série de críticas literária. Dandovoz a diversos

⁵⁷ Disponível em: <<<https://neihd.wordpress.com/estudo-de-marcadores-culturais-em-obras-literarias-brasileiras-traduzidas-para-a-lingua-espanhola-banco-de-dados-e-construcao-de-um-dicionario-online-bilingue/>>> Acesso em: 15 ago. 2018.

tipos sociais, de diferentes camadas sociais. Nesse sentido, suas obras passam a ser um rico acervo da memória linguístico-lexical do português brasileiro. Não de um português padrão, mas dos usos regionais da língua.

De inspiração socialista, *Suor* representa o cotidiano dos moradores de um prédio na ladeira do Pelourinho. Imersos na lógica do lucro e subjugados pelo sistema capitalista, as condições de exploração e falta de direitos dos trabalhadores, refletindo-se nos salários que ganhavam, na gastronomia e nas habitações em péssimas condições de higiene, apresentando-se de forma explícita. *Suor* reúne várias narrativas curtas, organizadas por pequenos temas, que dão conta de diversas atividades de cerca de 600 pessoas que habitam os 116 quartos do prédio 68 da Ladeira do Pelourinho.

Destaca-se, na obra, os usos sociais da língua portuguesa falada em Salvador na década de 1930, especialmente o vocabulário relacionado a aspectos culturais da gastronomia, do candomblé, da toponímia sotopolitana e do universo simbólico que caracteriza os diversos tipos sociais descritos. A escolha da obra justifica-se pela sua riqueza vocabular, no que tange aos Marcadores Culturais e por dispor da tradução para a língua espanhola.

O estudo da tradução das obras de Jorge Amado tem sido realizado por diversos pesquisadores em nível de mestrado e doutorado, mas ainda não foram realizados muitos estudos acerca da tradução do romance *Suor*. Destacam-se ainda as fontes documentais disponíveis para os pesquisadores que se dedicam ao estudo da tradução das obras de Jorge Amado, tais como cartas e telegramas trocados entre o escritor, seus agentes e tradutores. Jorge Amado conhecia a língua espanhola e traduziu diversas obras de escritores hispano-americanos e acompanhava de perto a tradução de seus livros.

Jorge Amado fez de suas obras verdadeiras compilações das peculiaridades sócio-linguístico-cultural do Nordeste brasileiro. O léxico tão bem sinalizado, grafado com suas idiossincrasias, e marcado pelas manifestações e relações entre indivíduos, é reconhecido como uma das principais fontes de representação linguística e cultural do povo nordestino.

O estudo da tradução das obras de Jorge Amado tem sido realizado por diversos pesquisadores em nível de mestrado e doutorado, mas ainda não foram realizados estudos acerca da tradução do romance *Suor*. Neste sentido, ao constatar a presença de um vocabulário muito próprio

de Salvador, surgiu a curiosidade de saber como o tradutor agiu ao traduzir o texto fonte para o texto meta. Nesse sentido, propomos realizar um estudo dos MC do romance *Suor*, do escritor baiano Jorge Amado, para em seguida analisar como esses MC foram traduzidos para a língua espanhola e os impactos semânticos e culturais que podem resultar do processo tradutológico na direção Português-Espanhol. Além dos aspectos teórico-metodológicos da lexicologia, da lexicografia e da tradução, a pesquisa fundamenta-se também na linguística de *corpus* aplicada aos estudos tradutológicos e prevê a elaboração de um glossário bilíngue para a publicação *online*.

Naturalmente, as obras de cunho regionalista são as que mais dispõem dos denominados Marcadores Culturais, doravante MC, e, por essa razão, tais obras alojam maior quantidade de complicadores tradutológicos. Até mesmo os próprios falantes nativos de um determinado país podem não conseguir dar conta de conhecer as lexias culturalmente marcadas das distintas regiões, pelas contingências geográficas e culturais que se impõem ao uso da língua. Validório e Camargo (2005) defendem que a tradução de obras literárias regionais pode depender mais das escolhas do tradutor, determinadas pela relação individual do mesmo com a língua-cultura. Portanto, as obras literárias de cunho regional são mais susceptíveis ao aparecimento de problemas de tradução dos MC. Os autores, de modo geral, têm como pretensão apresentar o que há de regional na língua e na cultura, com o intuito de identificar uma determinada região, indicar que aquele léxico é resultado de uma série de processos antropológicos, sociais, históricos e culturais que existem ou existiram naquele determinado espaço.

Nesse sentido, a produção de obras de cunho regionalista tem um papel importante na sociedade: dar ênfase a uma realidade local. Ao escrever uma obra considerada regionalista de grande projeção nacional e internacional, Jorge Amado assumiu o compromisso de difundir aspectos peculiares da cultura local, expressos na língua, especialmente, no léxico.

2. Pressupostos teórico-metodológicos

A presente pesquisa apoia-se na abordagem interdisciplinar adotada por Camargo (2005, 2007), que se fundamenta nos estudos da tradução baseados em *corpus* (BAKER, 1993, 1996; TOGNINI-BONELLI, 2001) e na Linguística de *Corpus* (SARDINHA, 2004). Recorre-se também aos trabalhos sobre domínios culturais de Nida (1945), e sua refor-

mulação por Aubert (1981, 2006), e aos estudos sobre modalidades tradutórias de Aubert (1984, 1998, 2006), após revisar os procedimentos da tradução propostos por Vinay; Darbelnet (1958), para a investigação de Marcadores Culturais. Estudos acerca da lexicografia moderna são necessários para fundamentar a elaboração do glossário bilíngue, no que diz respeito a sua micro e macro estruturas (WELKER, 2004; HAENSCH, 1998; BIDERMAN, 1993; XATARA, 2006, 2001). A pesquisa também utiliza o software WordSmith Tools 7.0, para a investigação do *corpus*, levantamento dos dados e para o alinhamento dos texto de partida e o texto traduzido.

Marcadores Culturais correspondem a vocábulos ou expressões que representam elementos inseridos em uma determinada cultura, e que revelam realidades específicas do ponto de vista ecológico, material, social e ideológico. Tais peculiaridades socioculturais variam de povo para povo, de país para país ou de região para região (AUBERT, 1981, p. 2).

O termo MC transcende a noção regional, ancora-se na cultura e não exatamente em fronteiras geográficas (regionais). No estudo da tradução um marcador cultural pode ser usado em qualquer região do país, ou em outro país de língua portuguesa. Quando se aproxima a língua de partida e a língua de chegada, pouco importa a questão regional. Se assim fosse, haveria um problema sério com determinadas línguas como a língua espanhola que é uma língua continental com diversos aspectos regionais. Quando se utiliza o termo MC trata-se da língua como um todo. Esta pesquisa propõe o uso como *corpus* da pesquisa obras literárias de cunho regionalista porque sabe-se que nessas, os autores usam de uma estilística própria que as tornam mais apropriada para observar as idiosincrasias da língua.

No Brasil, os estudos dos MC têm crescido ao longo das duas últimas décadas e desenvolvido uma metodologia de pesquisa que envolve a linguística de *corpus* (SARDINHA, 2009), os estudos tradutológicos, a literatura e a lexicografia (AUBERT, 1998; 2006; VALIDÓRIO, 2008; CAMARGO, 2007; ZAVAGLIA, 2004).

Ao empreender uma pesquisa acerca dos Marcadores Culturais, Eugene Nida (1945) esboçou uma classificação por domínios culturais que foi reformulada por Aubert (1981). Em sua reformulação, ele sugere classificar os Marcadores Culturais em quatro domínios culturais (1981, p. 40-1), a saber: 1) Domínio da cultura ecológica: vocábulos designando seres, objetos e eventos da natureza, em estado natural ou aproveitados

pelo homem, desde que o conteúdo intrínseco do vocabulário não implique em que seja ser, objeto ou evento que tenha sofrido alteração pela ação voluntária do homem; 2) Domínio da cultura material: vocábulo designando objetos criados ou transformados pela mão do homem, ou atividades humanas; 3) Domínio da cultura social: vocábulos que designam o próprio homem, suas classes, funções sociais e profissionais, origens, relações hierárquicas, bem como as atividades e eventos que estabelecem, mantêm ou transformam estas relações, inclusive atividades linguísticas; e 4) Domínio da cultura ideológica: vocábulos que designam crenças, sistemas mitológicos, e as entidades espirituais que fazem parte desses sistemas, bem como as atividades e eventos gerados por tais entidades.

Os estudos dos Marcadores Culturais em traduções levam em consideração o paralelismo entre as línguas envolvidas, tomando como base um *corpus* paralelo para análise, constituído do texto original e o texto traduzido. Existem diversas modalidades tradutórias das quais os estudos comparativos se baseiam. Os estudos sobre modalidades tradutórias tiveram origem em Vinay e Dalbernet (1958, 1977) e Vinay (1968). O conjunto denominado *Procedimentos técnicos da tradução* (VINAY; DARBELNET, 1958) foram “[...] organizados em forma de uma escala, partindo de um grau zero da tradução (o empréstimo) e atingindo o seu outro extremo, o procedimento mais distante do texto-fonte (adaptação)” (AUBERT, 1898, p. 202).

Os pesquisadores canadenses, Vinay e Dalbernet, propuseram um modelo que apresenta lacunas em determinadas modalidades de tradução, tornando difícil a classificação para o pesquisador. Com o objetivo de elaborar definições mais precisas, FranciasHenrik Aubert (1984, 1998) sugeriu uma reformulação da proposta, sendo que o texto *Modalidades de tradução: teoria e resultado* dispõe as modalidades de tradução em duas categorias: 1) a tradução direta (que envolve cinco modalidades: transcrição, empréstimo, decalque, tradução literal e transposição); e 2) a tradução indireta (que envolve cinco modalidades: explicitação, implicação, modulação, adaptação e tradução intersemiótica). Há ainda quatro tipos de modalidades que não se enquadram nas duas categorias: a omissão, a correção, o erro e o acréscimo. A distribuição das modalidades apresenta uma gradação de dificuldades do ato tradutório, desde o “grau zero” (empréstimo) da tradução, até o “grau máximo” (adaptação), que corresponde ao limite do intraduzível. O empréstimo, em um dos extremos, representa “[...] uma mera transcrição de um segmento do original.”

(AUBERT, 1984, p. 74). No outro extremo da escala dessa gradação está a adaptação, “[...] representando uma tentativa de assegurar não mais uma equivalência, mas apenas um certo grau de semelhança entre as duas situações, cada qual privativa de um dos complexos socioculturais em confronto.” (AUBERT, 1984, p. 75).

Outra contribuição importante de Aubert (1998) é que as modalidades de tradução literais podem pertencer a uma ou mais modalidades, ou seja, “essas modalidades de tradução podem ocorrer quer em estado puro ou de forma híbrida” (AUBERT, 1998, p. 110). Para a computação de uma mesma unidade textual pertencente ao corpus, o autor sugere a separação por categorias e apresenta quatro critérios básicos que definem a tradução literal.

De acordo com Aubert (1998), existem níveis de proximidade e distância, de natureza sintática, entre o texto de partida e o texto de chegada que possibilitam o melhor uso das unidades lexicais. São diversos os fatores que influenciam na escolha da terminologia a ser utilizada pelo tradutor e, essa apropriação, pode ser influenciada pelo modelo de tradução escolhido.

Aubert (2006) publicou o texto intitulado *Em busca das refrações na literatura brasileira traduzida: revendo a ferramenta de análise*, no qual reestrutura as 13 modalidades de tradução apresentadas anteriormente. Nesta nova proposta o autor organiza as modalidades de tradução em 6 principais grupos (Omissão, espalhamento, literalidade, equivalência e tradução intersemiótica), sendo que 3 delas estão compostas por outros grupos.

Em suma, após uma análise criteriosa da reestruturação apresentada por Aubert (2006), pode-se perceber que as mudanças propostas, em relação às definições de cada Modalidade de Tradução, são significativas.

No que diz respeito à utilização de *corpora* de textos traduzidos, Baker (1993) lançou uma proposta de pesquisas ressaltando que:

[...] translated texts record genuine communication events and as such are neither inferior nor superior to other communicative events in any language. However, they are different, and the nature of this difference needs to be explored and recorded [...]. (BAKER, 1993, p. 234)²

⁵⁸ Tradução nossa: [...] textos traduzidos registram eventos de comunicação genuínos e como tais não são nem inferiores nem superiores aos outros eventos comunicativos em

Os *corpora* traduzidos têm oferecido importantes contribuições para os estudos da tradução e da língua de partida, ao permitirem a investigação de características típicas da linguagem empregada nas obras, por meio da observação de dados reais e evidências empíricas encontradas nos textos.

No que diz respeito à Linguística de *Corpus*, Berber Sardinha (2004) diz que “[...] ela ocupa-se da coleta e da exploração de corpora, ou conjunto de dados linguísticos textuais coletados criteriosamente, com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística” (SARDINHA, 2004, p. 3).

Berber Sardinha define *corpus* como:

Um conjunto de dados linguísticos (pertencentes ao uso oral ou escrito da língua, ou a ambos), sistematizados segundo determinados critérios, suficientemente extensos em amplitude e profundidade, de maneira que sejam representativos da totalidade do uso linguístico ou de algum de seus âmbitos, dispostos de tal modo que possam ser processados por computador, com a finalidade de propiciar resultados vários e úteis para a descrição e análise [...]. (BERBER SARDINHA, 2004, p. 18)

No caso da pesquisa que estamos propondo, será necessário a construção de um *corpus* paralelo, que corresponderá ao *corpus* de estudo (formado pela obra original e sua respectiva tradução), também será utilizado um *corpus* de referência de língua portuguesa para confrontar os dados obtidos no *corpus* de estudo. O *corpus* de referência será constituído a partir dos *corpora* do Lácio-Ref do Núcleo Interinstitucional de Linguística Computacional e que se encontra disponível gratuitamente na Web.

O *corpus* paralelo é definido por Baker como contendo:

[...] texts in a given source language A and their versions translated into B language. [This type of corpus] allows us to objectively establish how translators overcome translation difficulties in practice and how they use this evidence to provide authentic models in translator training. (BAKER, 1995, p. 230-1)³

qualquer língua. Entretanto, eles são diferentes, e a natureza dessa diferença precisa ser explorada e registrada [...] (BAKER, 1993, p. 234).

⁵⁹ Tradução nossa: [...] textos em determinada língua de origem A e suas versões traduzidas em língua B. [Este tipo de *corpus*] permite estabelecer, objetivamente, como os tradutores superam dificuldades de tradução na prática e como utilizam essas evidências para fornecer modelos autênticos no treinamento de tradutores (BAKER, 1995, p. 230-231).

No que diz respeito ao *corpus* de referência, Berber Sardinha diz que:

Também é conhecido como *corpus* de controle, e funciona como termo de comparação para a análise. A sua função é fornecer uma norma com a qual se fará a comparação das frequências do *corpus* de estudo. A comparação é feita por meio de uma prova estatística selecionada pelo usuário (qui-quadrado ou log-likelihood). As palavras cujas frequências no *corpus* de estudo forem significativamente maiores segundo o resultado da prova estatística são consideradas chave, e passam a compor uma listagem de palavras-chave”. (SARDI-NHA, 2004, p. 97)

É de grande importância e interesse a comparação entre ao *corpus* de estudo e o *corpus* de referência não somente com a finalidade de demonstrar a chavidade positiva, mas, também, fazer um levantamento estatístico que fornecendo dados que permitam perceber a utilização de um vocábulo específico e sua relação com dada realidade linguística.

3. Resultados da pesquisa

Para abordar os resultados da pesquisa, organizou-se os dados em três colunas: a primeira coluna com as lexias na obra em português, a segunda com as lexias na obra em espanhol, a terceira com um glossário apresentado na obra em espanhol e por último as Modalidades de Tradução.

I. A coluna da esquerda diz respeito às lexias do livro em Português (língua fonte). Na coluna do meio estão as do romance em língua espanhola (língua meta) e, por fim, na coluna da direita, as Modalidades de Tradução identificadas;

II. A primeira linha do quadro constará da identificação da:

- a. língua a que se referem os livros, nas duas primeiras colunas, seguidos do sobrenome do autor do livro e o ano de publicação;
- b. na terceira coluna, a identificação da ferramenta de análise, seguida do nome do autor e ano de publicação⁴.

⁶⁰ A ferramenta de análise – Modalidades de Tradução – criadas por Francis Henri Aubert advém das discussões propostas por Vinay e Darbelnet (1958). O autor, apesar de ter criado as modalidades de tradução em publicação anterior (1998), as revisou e reorientou em 2006. É a partir desta publicação que fazemos a nossa análise.

III. Na coluna da esquerda, a escrita da palavra, no que se refere a maiúscula/minúscula, segue a escrita do livro, mas a destacamos com negrito acompanhada da etimologia da palavra entre colchetes. À sua frente está a definição no Dicionário Aurélio (2004);

IV. Na coluna do meio, a escrita da palavra, no que se refere a maiúscula/minúscula, segue a escrita do livro, mas a destacamos com negrito acompanhada da etimologia da palavra entre colchetes. À sua frente está a definição no Dicionário de Real Academia Española (versão digital);

V. Utiliza-se o sinal Ø:

- a. na entrada: para destacar que a lexia não foi registrada na tradução;
- b. na descrição: para dizer que a lexia não está dicionarizada na língua estrangeira.

VI. Após a descrição da entrada, está a abonação, a página e a linha em que aparecem as lexias;

VII. As lexias se apresentam no quadro na mesma ordem em que aparecem na obra;

VIII. Nas colunas da esquerda e do meio, destacamos a lexia com negrito. Ela aparece em itálico, ou não, ressaltando como está no livro. Para a coluna central adotamos o mesmo destaque, quando possível;

IX. Após a apresentação da abonação, podem aparecer esclarecimentos necessários que fazem referência ao conteúdo do texto, como notas de rodapé, notas do autor, explicações, referências etc. Sempre que necessário um desses segmentos, eles serão separados por uma barra horizontal.

Quadro 04 – Descrição de Dados⁵

PORTUGUÊS AMADO (2011)	ESPAÑHOL AMADO (2009)	MODALIDADES DE TRADUÇÃO AUBERT (2006)
<p>Cachaça [De or. controvertida.] <i>S. f. Bras. 1.</i> Aguardente que se obtém mediante a fermentação e destilação do mel [...] ou borras de melão. [...] <i>4. Bras.</i> Espuma grossa que, na primeira fervura, se tira do suco da cana na caldeira. [...].</p> <p>Bebiam cachaça na venda do Fernandes e cuspiam na escada, onde, por vezes, mijavam (p. 10; l. 20)</p>	<p>Cachaza [...] <i>2. f.</i> Aguardiente de melaza de caña. <i>3. f.</i> Espuma que se forma en un líquido al cocerlo, y especialmente en el jugo dela caña de azúcar.</p> <p>Bebían cachaza en la taberna de Fernandes y escupían en la escalera, donde, a veces, meaban (p. 13; l. 17)</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra-explicitação</p>
<p>Acarajé [do ior.] <i>S. m. Bras. Cul.</i> Bolinho da culinária afro-baiana, feito de massa de feijão-fradinho, frito em azeite-de-dendê, e que serve com molho de pimenta, cebola e camarão seco. <i>Acará. [Cf. carajê]</i></p> <p>Os únicos inquilinos gratuitos eram os ratos. Uma preta velha vendia acarajé e mungunzá na porta (p. 10; l. 22)</p>	<p>AcarajéØ</p> <p>Los únicos inquilinos que no pagaba eran las ratas. Una negra vieja vendía acarajé y munguzá en la puerta (p. 13; l. 21)</p>	<p>Espelhamento-empréstimo e Literalidade-explicitação</p>
<p>Munguzá [Var. de mucunzá, do quimb. mu'kunza, 'milho cozido'.] <i>S. m. Bras. N. NE. Cul.</i> Iguaria feita de grãos de milho (geralmente branco) cozido em caldo açucarado, algumas vezes com leite de coco ou gado., e que se junta polvilho com canela [...]</p> <p>Os únicos inquilinos gratuitos eram os ratos. Uma preta velha vendia acarajé e mungunzá na porta</p>	<p>MunguzáØ</p> <p>Los únicos inquilinos que no pagaba eran las ratas. Una negra vieja vendía acarajé y munguzá en la puerta</p>	<p>Espelhamento-empréstimo e Literalidade-explicitação</p>

⁵ Quadro adaptado do Modelo sugerido por Patrício Barreiros e Geovanio Nascimento (no prelo).

(p. 10; l. 22)	(p. 13; l. 21)	
<p>Feijão [Do lat. <i>phaseolonu</i>< lat. <i>phaseolu</i>>] S. m. 1. Semente do feijoeiro. 2. Bot. V. Feijoeiro. 3. O feijão (1) cozido, us. como alimento. 4. Vagem do feijoeiro. [...].</p> <p>COMEÇARAM A MASTIGAR O FEIJÃO DURO E OS PEDAÇOS DE CARNE-SECA. (p. 13; l. 09)</p>	<p>Alubias [Del ár. hisp. <i>allúbya</i>, este del ár. clás. <i>lú-biyā'</i>, y este del persa <i>lú-beyā'</i>.] 1. f. judía (planta). 2. f. judía (fruto). 3. f. judía (semilla).</p> <p>Empezaron a masticar las alubias duras y los pedazos de carne seca. (p. 18; l. 08)</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p>
<p>Carne-Seca (<i>Decarne'</i> + <i>o f. de seco.</i>) S. f. Brasil V. Charque. [...] → [Do esp. plat. <i>Charque</i>] S. m. Bras. Carne de vaca, salgada e em mantas; [...].</p> <p>COMEÇARAM A MASTIGAR O FEIJÃO DURO E OS PEDAÇOS DE CARNE-SECA. (p. 13; l. 07)</p>	<p>Carne Seca Ø</p> <p>Empezaron a masticar las alubias duras y los pedazos de carne seca (p. 18; l.09)</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p>
<p>Média S. f. [...] 5. Bras. Café com leite, servido em xícara grande[...].</p> <p>A latinha de brilhantina custava quinhentos réis nas lojas da Baixa dos Sapateiros. Ele preferia não tomar a média compão no Bar Elegante a deixar de comprar brilhantina. (p. 16; l. 03)</p>	<p>Café con leche Ø</p> <p>La latita de brillantina costaba quinientos reis en las tiendas de la Bajada de los Zapateros. Él prefería no tomar el café con leche con pan en el bar Elegante a dejar de comprar brillantina. (p. 22; l. 12)</p>	<p>Equivalência: modulação</p>
<p>Pão [Do lat. <i>pane.</i>] S. m.1. Alimento feito de massa de farinha de trigo ou outros cereais, com água e fermento de forma em geral arredondada ou alongada, e que é assado no forno. [...].</p> <p>A latinha de brilhantina custava quinhentos réis nas lojas da Baixa dos Sapatei-</p>	<p>Pan [Del lat. <i>panis.</i>] 1.m. Alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno. [...].</p> <p>La latita de brillantina costaba quinientos reis en las tiendas de la Ba-</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p>

<p>ros. Ele preferia não tomar a médiacom pão no Bar Elegante a deixar de comprar brilhantina. (p. 16; l. 03)</p>	<p>jada de los Zapateros. Él prefería no tomar el café con lechecon pan en el bar Elegante a dejar de comprar brillantina. (p. 22; l. 12)</p>	
<p>Cerveja (ê) [Do lat. <i>cervisia</i>, <i>cerevisia</i>, de or. Gaulesa.] S. f. 1. Bebida fermentada, feita de cevada, do lúpulo e doutros cereais. [...]</p> <p>- Pedi bebida. Mandou buscar uma cerveja. E depois me deu cinquenta mil-réis (p. 17; l.15)</p>	<p>Cerveza [Del lat. <i>cervesia</i>, voz de or. celta.] 1.f. Bebida alcohólica hecha con granos germinados de cebada u otros cereales fermentados en agua, y aromatizada con lúpulo, boj, casia, etc.</p> <p>- Pedi bebida. Mandó buscar una cerveza. Y después me dio cincuenta mil reis. (p. 24; l.11)</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p>
<p>Banana [De or. afr.] S. f. 1. O fruto de qualquer espécie do gênero <i>Musa</i>. [...]</p> <p>Hoje, essa casa transformou-se num sobradinho com uma quitanda embaixo, bem fornecida de bananas e laranjas, [...]. (p. 27; l.18)</p>	<p>Plátano [Del lat. <i>platānus</i>, y este del gr. <i>πλάτανος</i>/<i>plátanos</i>.] [...] 3.m. Fruto comestible del plátano (planta musácea), que es una baya alargada, de diez a quince centímetros de longitud, algo encorvada y de corteza lisa y amarilla.</p> <p>Hoy, esta casa se transformó en una casa de dos plantas con una frutería abajo, bien provista de plátanos y naranjas, [...]. (p. 38; l. 22)</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p>
<p>Laranja [Do ar. <i>nāraṅga(t)</i>< persa <i>nārang</i>, poss. de or. indiana, assim como o fruto.] S. f. 1. O fruto da laranjeira. [...]</p> <p>Hoje, essa casa transfor-</p>	<p>Naranja [Del ár. hisp. <i>naranġa</i>, este del ár. <i>nāraṅġ</i>, este del persa <i>nārang</i>, y este del sánscr. <i>nāraṅga</i>.] 1.f. Fruto del naranjo, de forma globosa, de seis a ocho centímetros de diámetro, corteza rugosa, de color entre rojo y amarillo, como el de la pulpa, que está dividida en gajos, y es comestible, jugosa y de sabor agrídulce.</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p>

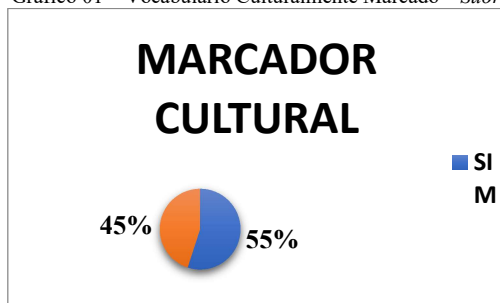
<p>mou-se num sobradinho com uma quitanda embaixo, bem fornecida de bananas e laranjas, [...]. (p. 27; l.18)</p>	<p>Hoy, esta casa se transformó en una casa de dos plantas con una frutería abajo, bien provista de plátanos y naranjas, [...]. (p. 38; l. 22-23)</p>	
<p>Sapoti [Do náuatletzapotl, pelo esp. <i>zapote</i>.] S. m. 1. O fruto da sapota.</p> <p>Houve ameaças e propostas sujas a Ângelo, que não podia correr com eles, nem tomar parte dos furtos de banana e sapoti. (p. 28; l.26)</p>	<p>SapotiØ</p> <p>Hubo amenazas y propuestas sucias a Ângelo, que no podía correr con ellos, ni ser parte en los robos de plátano y sapoti. (p. 40; l. 21)</p>	<p>Espelhamento-emprestimo e Literalidade-explicitação</p>
<p>Mingau de puba Ø</p> <p>A negra encheu o caneco de mingau de puba. (p. 32; l. 02)</p>	<p>Papilla de mandioca Ø</p> <p>La negra llenó el jarrito con papilla de mandioca. (p. 45; l. 02)</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>Mingau [Do tupi] S.m.Bras. 1. Papa² (1) de trigo ou de mandioca. 2. Iguaria de consistência pastosa feita ger. De leite açucarado e engrossado com farinha [...].</p> <p>Ela ocupava quase toda a porta com latas de querosene cheias de mingau e mungunzá e o tabuleiro enfeitado de desenhos, coberto com a alva toalha rendilhada, debaixo da qual os acarajés e as moquecas de aratu se acomodavam junto á cuia de barro, que levava o molho de pimenta. (p. 32; l. 08)</p>	<p>Papilla [Del dim. De <i>papa</i>] 1. f. Comida, generalmente destinada a niños y enfermos, que presenta la consistencia de una pasta fina y espesa [...].</p> <p>Ella ocupaba casi toda la puerta con latas de queroseno llenas de papilla y <i>munguzá</i> y la bandeja decorada con dibujos, cubierta con el blanco mantel de encaje, debajo del cual los <i>acarajés</i> y las <i>moquecas de aratu</i> se acomodaban junto a la vasija de barro, que tenía la salsa de pimienta. (p. 45; l. 12)</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>

<p>Molho de pimenta Ø</p> <p>Ela ocupava quase toda a porta com latas de querosene cheias de mingau e mungunzá e o tabuleiro enfeitado de desenhos, coberto com a alva toalha rendilhada, debaixo da qual os acarajés e as moquecas de aratu se acomodavam junto á cuia de barro, que levava o molho de pimenta. (p. 32; l. 08)</p>	<p>Salsa de pimenta Ø</p> <p>Ella ocupaba casi toda la puerta con latas de queroseno llenas de papilla y <i>munguzá</i> y la bandeja decorada con dibujos, cubierta con el blanco mantel de encaje, debajo del cual los <i>acarajés</i> y las <i>moquecas de aratu</i> se acomodaban junto a la vasija de barro, que tenía la salsa de pimienta. (p. 45; l. 12)</p>	<p>Literalidade: Tradução palavra por palavra</p>
<p>Moquecas de aratu Ø</p> <p>Ela ocupava quase toda a porta com latas de querosene cheias de mingau e mungunzá e o tabuleiro enfeitado de desenhos, coberto com a alva toalha rendilhada, debaixo da qual os acarajés e as moquecas de aratu se acomodavam junto á cuia de barro, que levava o molho de pimenta. (p. 32; l. 02)</p>	<p>Moquecas de aratuØ</p> <p>Ella ocupaba casi toda la puerta con latas de queroseno llenas de papilla y <i>munguzá</i> y la bandeja decorada con dibujos, cubierta con el blanco mantel de encaje, debajo del cual los <i>acarajés</i> y las moquecas de aratu se acomodaban junto a la vasija de barro, que tenía la salsa de pimienta. (p. 45; l. 08)</p>	<p>Espelhamento-empréstimo e Literalidade-explicitação</p>
<p>Cacau [do náuatlekakáwa] S. m.1. O fruto do cacaueiro. 2. A semente desse fruto.[...].</p> <p>Hoje eles tinham outros escravos pretos, mulatos e brancos, nas extensões das favelas de fumo, de cacau, de gado ou nos alambiques de cachaça. (p. 32; l. 23)</p>	<p>Ø</p> <p>Hoy ellos tenían otros esclavos negros, mulatos y blancos, en las extensiones de las haciendas de tabaco, de ganado y en los alambiques de cachaza. (p. 46; l. 16)</p>	<p>Omissão</p>
<p>Feijoada [de feijão + -ada com desnasalação.] S. f.[...] 3. <i>Bras. Cul.</i> Prato típico nacional, preparado com feijão, em geral preto, toucinho, carne seca, carnes de porco salgadas, lingui-</p>	<p>FeijoadaØ</p>	<p>Espelhamento-empréstimo e Literalidade-explicitação</p>

<p>ças, etc. [No N.E. do Brasil, leva, além de tudo isso, vários legumes, como quiabo, maxixe, couve, abóbora, etc.] [...].</p> <p>- Você sabe qual é a melhor coisa do mundo? - Qual é, minha tia? - Adivinhe. - Mulher... - Não. - Cachaça... - Não. - Feijoada... (p. 36; l. 23)</p>	<p>-¿Sabes cuál es la mejor cosa del mundo? - ¿Cuál, tía? - Adivina. - Mujer... - No. - Cachaza... - No. - Feijoada... (p. 51; l. 06)</p>	
<p>Farinha [Do latim <i>farina</i>] S. f. [...] 2. Pó em que se transformam, uma vez trituradas, certas sementes e raízes, e no Brasil com especialidade a farinha de mandioca. [...].</p> <p>Isso é pra Nair, essa sirigaita do sótão. Farinha de azeite de dendê. (p. 58; l. 11)</p>	<p>Harina [Del lat. <i>farīna</i>.] 1.f. Polvo que resulta de la mollienda del trigo o de otras semillas. [...] 3.f. Polvo procedente de algunos tubérculos y legumbres. [...].</p> <p>Esto es para Nair, esa pizpireta del ático. Harina con aceite de dendê. (p. 80; l. 26)</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra-explicação</p>
<p>Azeite de dendê (Azeite-de-dendê) S. m.Bras. V. dendê. (3) → Dendê [...] 3. O óleo extraído desse fruto; azeite-de-cheiro, azeite de dendê, óleo de palma.</p> <p>Isso é pra Nair, essa sirigaita do sótão. Farinha de azeite dedendê. (p. 58; l. 11)</p>	<p>Aceite dedendê</p> <p>Esto es para Nair, esa pizpireta del ático. Harina con aceite dedendê. (p. 80; l. 26)</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p> <p>Espelhamento-empréstimo e Literalidade-explicação</p>
<p>Mingau [Do tupi]S. m.Bras. 1. Papa (1) de trigo ou de mandioca. 2. Iguaria de consistência pastosa feita ger. De leite açucarado e engrossado com farinha [...].</p> <p>A preta que vendia mingau ria a bom rir, mas a italiana não ouvia, longe que estava, em caminho da sessão</p>	<p>Mingau</p> <p>La negra que vendía mingau reía con ganas, pero la italiana no oía, lejos como estaba, ca-</p>	<p>Literalidade: palavra por palavra</p> <p>Espelhamento-empréstimo e Literalidade-explicação</p>

espírita que frequentava. (p. 68; l. 13)	mino de la sesión espiri- tista que frecuentaba. (p. 94; l. 26)	
---	---	--

Depois de lidas, identificadas e inventariadas as 20 lexias relacionadas à gastronomia presentes na obra em português, escolheu-se 9 lexias que apresentam caráter regional para se fazer uma análise comparativa do tratamento da tradução entre o TF e o TM. Sendo que as lexias referentes à Mingau e Azeite de dendê foram identificadas e inventariadas de formas diferentes por haverem sido traduzidas de formas específicas totalizando assim 11 lexias.

Gráfico 01 – Vocabulário Culturalmente Marcado – *Suor*

Fonte: Elaborado pelo autor.

Para caracterizar as lexias como de cunho regional ou Vocabulário Culturalmente Marcado foi necessário buscar a informação dicionariada no português, levar em consideração o contexto em que a lexia está inserida no TF e seu equivalente no TM (AUBERT, 1998; 2006).

O Texto meta também foi muito importante para a análise, pois o mesmo pode trazer indicadores do vocabulário ter, ou não, cunho regional ao apresentar os vocábulos em itálico ou negrito, notas de rodapé, glossários, etc. na intenção de esclarecer os termos da língua fonte considerados difíceis para a tradução.

O presente trabalho não tem como finalidade discutir as Modalidades de Tradução propostas por Aubert (2006). Utilizaremos esta proposta para identificar as Modalidades de Tradução existentes no TM. Para a análise do vocabulário na obra traduzida, selecionou-se os fragmentos textuais apresentados e comparou-se com o TF. Em seguida, é descrita a modalidade tradutória utilizada no TM.

Após a leitura do vocábulo selecionado pode-se perceber que com o passar dos anos, alguns pratos e seus ingredientes se tornaram parte integrante da cultura e patrimônio da população. A exemplo disso, segue abaixo, uma pequena discussão sobre pratos típicos de certas camadas sociais ou de certas regiões que se tornaram complementares à cultura geral.

A gastronomia apresenta-se como uma mistura bem unificada de particularidades culturais, técnicas e ingredientes. Esse conjunto de características é o que diferencia um prato do outro, dentro de uma mesma região ou entre países e culturas. Muitos dos pratos que serão apresentados aqui decorrem da influência da escravidão de povos africanos, da cultura indígena e europeia com elementos culturais dos hábitos alimentares.

O vocabulário culturalmente marcado analisado foi: Acarajé, Munguzá, Média, Mingau de puba, Mingau, Moquecas de aratu, Cacau, Feijoada e Azeite de dendê.

3.1. Análise do vocabulário culturalmente marcado

Para a presente análise foram utilizados o Dicionário Aurélio (2004) na versão impressa, o Dicionário da Real Academia Española (versão digital), o glossário apresentado pela tradutora Sato (2009), bem como artigos disponíveis de forma online.

3.1.1. Acarajé

O Dicionário Aurélio (2004) apresenta indicações geográfico sócio-antropológicas sobre a palavra Acarajé. A primeira indicação (ior.) diz respeito à origem da palavra como sendo proveniente do grupo étnico da África Ocidental Iorubá. Esta se relaciona diretamente com as próximas indicações (*Bras.*, afro-baiana) quando se recupera a história dos africanos escravizados e trazidos para o Brasil para trabalho forçado. Estas indicações apresentam de maneira muito peculiar o percurso histórico que fez a palavra da África ao Brasil. Sabe-se que no Brasil o substrato africano na língua portuguesa é muito presente nas camadas populares. Em *Suor*, essa relação entre, língua cultura e sociedade é bem explicitada no trecho em que a parece a palavra acarajé:

Um mundo fétido, sem higiene e sem moral, com ratos, palavrões e gente. Operários, soldados, árabes de falas arrevezadas, mascates, ladrões, prostitutas, costureiras carregadores, gete de todas as cores, de todos lugares, de todos os

trajes enchiam o sobrado, bebiam cachaça na venda do Fernandes e cuspiam na escada onde, por vezes mijavam. Os únicos inquilinos gratuitos eram os ratos. Uma preta velha vendia **acarajé** e mungunzá na porta. (AMADO, 2011, p. 10)

De acordo com a pesquisa do antropólogo Vivaldo da Costa Lima, mencionada por Borges (2008, p. 10) em sua dissertação *Acarajé: tradição e modernidade*, o acarajé é introduzido na Bahia pelos escravos da etnia nagô, oriundos das regiões iorubás da Nigéria e do atual Benin.

Ao incorporar-se à cultura brasileira, o bolinho de feijão frito em azeite de dendê torna-se alimento para integrantes das camadas mais vulneráveis da sociedade soteropolitana, como os negros e as pessoas pobres.

Sato (2009) também não apresenta o acarajé como um prato típico que simboliza o sincretismo religioso no qual a influência da religião africana na gastronomia baiana explica sua origem como sendo um prato que surgiu da lenda de dois orixás Xangô e Iansã.

Ao traduzir *Suor*, Amalia Sato (2009) não encontra um equivalente direto e identifica-se que a tradutora utiliza a lexia igual ao TF, porém, em itálico.

Pode-se perceber que Sato (2009) utiliza como estratégia para traduzir o termo, a hibridização que diz respeito à identificação de duas ou mais Modalidades de Tradução para tentar resgatar os sentidos da lexia do TF. Desta forma, identificou-se dois tipos de Modalidades de Tradução, as quais Aubert (2006) denomina como empréstimo, que é uma categoria da modalidade espelhamento e, a explicitação que é uma categoria da modalidade literalidade.

A modalidade identificada como empréstimo, acontece já que a lexia acarajé do texto fonte reocorre no texto meta com o marcador específico (itálico) dessa modalidade. No que concerne ao uso da modalidade explicitação, Sato (2009) também propõe uma definição para acarajé, ao criar uma seção explicativa intitulada *Glosario* que vem ao final do livro, antes do índice.

Neste sentido, a autora utiliza a explicitação quando apresenta uma acepção da definição traduzida de acarajé proposta em diversos dicionários, como por exemplo, o Dicionário Aurélio (2004), como sendo um “bollitohecho com porotomolido, condimentado com sal y cebollarallada, frito em aceite de dendê” (p. 185). Somente essa acepção não dá conta de explicar a complexidade da definição de acarajé, já que ela não

apresenta às questões geográficas, antropológicas, sociais e culturais intrínsecas na lexia.

Outro problema observado no glossário apresentado pela tradutora é a omissão de uma explicação sobre azeite de dendê. Por serem seguimentos textuais que não apresentam equivalência direta na língua meta, alguns problemas foram encontrados no uso do glossário. Conhecer este produto é imprescindível para a compreensão de uma série de pratos afro-baianos.

O glossário carece de mais informações para ser eficaz, como por exemplo: função gramatical, origem, definição, usos e imagem da palavra.

3.1.2. Munguzá

Os povos africanos, ao chegarem à região da Bahia, também trouxeram de sua cultura o munguzá. No dicionário Aurélio (2004) a palavra munguzá é mencionada com indicações geográficas, sociais e antropológicas mais específicas que acarajé.

A primeira indicação (Var.) apresenta a palavra como uma variedade de mucunzá. A segunda indicação (quimb.) diz respeito à origem da mesma como sendo oriunda da língua angolana quimbundo. A terceira indicação mencionada diz respeito ao uso da palavra relacionada a posição geográfica no Brasil. Por último, o dicionário apresenta em sua definição (N., NE.) em que o mesmo restringe o uso da palavra para apenas duas regiões brasileiras.

Na tradução feita para *Sudor*, a tradutora utiliza a mesma lexia do TF, deixando-a em itálico. Esta é uma indicação de que a tradutora não encontrou uma palavra na língua meta que pudesse ser utilizada com o mesmo contexto gastronômico e cultural da língua fonte. Neste momento, pode-se perceber que Sato (2009) utiliza como estratégia para traduzir o termo, a hibridização para tentar resgatar os sentidos da lexia do TF. Desta forma, identificou-se dois tipos de Modalidades de Tradução, denominada como empréstimo, que é uma categoria da modalidade espehamento e, a explicitação que é uma categoria da modalidade literalidade.

O termo munguzá do texto fonte reocorre no texto meta com marcador específico (itálico) da modalidade identificada por Aubert (2006) como empréstimo. Quanto ao uso da modalidade explicitação, Sato (2009) também sugere uma definição para munguzá no *Glosario*. Ao

apresentar a lexia como “comida hechaconmaíz Blanco seco, cocidoenleche de coco o de vaca, o em ambas, condimentado conazúcar y canela” (p. 186) a autora utiliza esta acepção.

No entanto, essa acepção não é o suficiente para descrever munguzá, pois a tratadora omite informações geográficas, antropológicas, sociais e culturais importantes que são intrínsecas a lexia.

Esta acepção seria mais eficaz se apresentasse ao lado da definição de munguzá a função gramatical, origem, usos e imagem da palavra.

3.1.3. Feijoada

Outro prato da culinária brasileira que nasceu das camadas populares e foi-se modificando como o passar do tempo até tornar-se aceito em todas as camadas sociais foi à feijoada.

A feijoada é um dos pratos mais populares do Brasil e está composta por diversos ingredientes e acompanhamentos. Sabe-se que este prato nasceu no Brasil, sob a influência dos africanos que vieram para trabalho escravo. Ainda que exista um prato europeu, o *cassoulet français*, que seja muito parecido com a feijoada.

Segundo o dicionário Aurélio (2004), a feijoada é feita do feijão e é um prato tipicamente brasileiro. O próprio dicionário faz referência a indicação geográfica ao indicar (*Bras.*, NE.) que o prato é nacionalmente brasileiro e que tem uma variação específica para o nordeste do país.

Nesta terceira palavra a ser analisada, é possível perceber que Sato (2009) utiliza a mesma lexia do TF no TM, diferenciando-a com o uso do itálico. Esta indicação representa para o leitor a ausência de uma palavra na língua meta que pudesse ser utilizada com o mesmo contexto gastronômico e cultural da língua fonte.

Pode-se perceber que a estratégia de tradução utilizada pela tradutora ao traduzir o vocábulo é hibridização. Ao tentar resgatar os sentidos da lexia do TF, identificou-se que Sato (2009) utiliza dois tipos de Modalidades de Tradução: empréstimo, que é uma categoria da modalidade espelhamento e, a explicitação que é uma categoria da modalidade literaridade.

O empréstimo, modalidade identificada por Aubert (2006), pode ser exemplificado quando o termo feijoada do texto fonte reocorre no texto meta com marcador específico (itálico) da modalidade.

Segundo o uso da modalidade explicitação, a tradutora recomenda uma aceção para feijoada no glossário ao final do livro. Nela feijoada apresenta-se como um “plato típico preparado com porotos, generalmene negros, carne de cerdo, tocino, carne seca, etcértera” (p. 186).

No entanto, essa aceção não é o suficiente para descrever feijoada, pois a tradutora omite informações geográficas, antropológicas, sociais e culturais importantes que são intrínsecas a lexia.

Esta aceção seria mais eficaz se apresentasse ao lado da definição de feijoada, a função gramatical, origem, usos e imagem da palavra.

3.1.4. Moquecas de aratu

Diversos são os pratos brasileiros oriundos de uma interação de hábitos alimentares europeus, indoamericanos e africanos.

Sendo um prato tipicamente nascido no Brasil, a origem de seu nome é da palavra indígena "moqué", que significa carne moqueada (carne ou peixe assado em folhas de bananeira nativa). A moqueca é uma espécie de peixe cozido, preparada com ingredientes de influencia africana como azeite de dendê.

As moquecas aparecem, principalmente, na cultura popular baiana como em obras de Jorge Amado (*Suor, Dona Flor e seus dois maridos; Tenda dos milagres; Tereza Batista cansada de guerra; O sumiço da santa*) e na música também se faz presente (*O bom baiano de Bezerra da Silva; Cristo nasceu na Bahia de Sebastião Cirino e Duque*).

O dicionário Aurélio (2004) traz a seguinte definição para moqueca:

Moqueca [Do quimb. *mu'keka*.] *S. f.1.Bras. Cul.* Prato típico brasileiro, em geral de peixe ou de mariscos, podendo também ser feito de galinha, ovos, etc., e que consta de um guisado temperado com salsa, coentro, limão, cebola e sobretudo leite de coco, azeite-de-dendê e pimenta-de-cheiro. [...] (FERREIRA, 2004, p. 1358)

Neste sentido, o dicionário apresenta as indicações (quimb., *Bras., Cul.*) que indicam ser uma lexia de origem africana (quimbundo) e tipicamente brasileira.

O dicionário Aurélio (2004) traz a seguinte definição para aratu:

Aratu [Do tupi; tax. *Aratus*] **S. m. 1.** *Bras. Zool.* Gênero de artrópodes, crustáceos, malacostráceos, decápodes, braquiuros, grapsídeos. 2. Qualquer espécie desse gênero, como p. ex., a *Aratus pisoni* de carapaça trapezoidal e coloração acinzentada. Ocorre nos mangues, porém não mora em buracos, preferindo viver em arbustos. [...] (FERREIRA, 2004, p. 1358)

Ao apresentar as indicações (tupi, tax. *Aratus, Bras., Zool.*) que indicam ser uma lexia de origem indígena (tupi) e tipicamente brasileira de zoologia.

Na tradução de *Suor*, Sato (2009) não encontra uma palavra na língua meta que pudesse ser utilizada com o mesmo contexto gastronômico e cultural de Moqueca de Aratu. Por esse motivo, a tradutora utiliza a mesma lexia do TF no TM, diferenciando-a com o uso do itálico.

Neste sentido, pode-se perceber que a estratégia de tradução utilizada pela tradutora ao traduzir o vocábulo é a hibridização ao utilizar dois tipos de Modalidades de Tradução: empréstimo e a explicitação.

A modalidade empréstimo pode ser exemplificada quando Moqueca de Aratu reocorre no texto meta com marcador específico (itálico). Já a modalidade explicitação, ocorre quando a tradutora menciona duas acepções em seu glossário final. Porém, o glossário apresenta-se insuficiente porque a tradutora omite informações geográficas, antropológicas, sociais e culturais importantes que são intrínsecas a lexia.

Outro problema causado pelo glossário é a separação da lexia Moqueca de seu complemento caracterizador Aratu.

Segundo o uso da modalidade explicitação, a tradutora recomenda uma acepção para moqueca apresentando-a como um “guiso hecho com pescado, frutos do mar, carne o huevos, que llevaleche de coco, dendê y condimentos” (p. 186) que pode confundir o leitor ao unir com a acepção de aratu “animal artrópodo, crustáceo, especialmente *Aratus pisoni*” (p. 185).

Esta acepção seria mais eficaz se apresentasse ao lado da definição de feijoada, a função gramatical, origem, usos e imagem da palavra.

3.1.5. *Mingau*

O Dicionário Aurélio (2004) apresenta indicações geográfico sócio-antropológicas sobre a palavra Mingau. A primeira indicação (tupi)

diz respeito à origem da palavra como sendo proveniente do grupo étnico indígena Tupi que habitavam a costa brasileira. Esta se relaciona diretamente com as próximas indicações (*Bras*) quando se recupera a história dos indígenas que aqui viviam e foram dizimados pelos portugueses na época da colonização.

Em sua tradução do livro *Suor*, Sato (2009) faz uma confusão na escolha da modalidade de tradução utilizada para levar Mingau do TF para o TM. A tradutora utiliza duas estratégias para referir-se à lexia mingau.

A primeira estratégia utilizada conta o uso de mingau, do português, para o equivalente direto em espanhol, *papilla*. Neste caso a palavra apresenta-se na língua meta sem nenhum tipo de identificação. Isso também ocorre quando a mesma traduz, da língua fonte, mingau de puba, para *papilla de mandioca*, língua meta. Para esta última estratégia a tradutora utiliza a modalidade tradução palavra por palavra, da modalidade literalidade, que ocorre quando a lexia na língua meta apresenta (i) mesmo número de palavras (ii) mesma ordem sintática (iii) emprega-se as ‘mesmas’ categorias gramaticais e (iv) contém opções lexicais que em contexto específico podem ser tidas como sinônimos interlinguísticos (AUBERT, 2006) da língua fonte.

No entanto, a segunda estratégia utilizada por Sato (2009) foi utilizar as modalidades empréstimo e explicitação.

A modalidade empréstimo faz-se presente quando a lexia do TF reocorre no TM, em itálico. Porém, ao optar pelo uso da modalidade identificada como explicitação, a tradutora acrescenta uma acepção no glossário final que apresenta mingau como “papillahecha com harina de trigo o mandioca, com lecheazucarada” (p. 186).

O glossário carece de mais informações para ser eficaz, como por exemplo: função gramatical, origem, definição, usos e imagem da palavra.

3.1.6. Cachaça

Outro léxico utilizado por Jorge Amado e que aparece no livro *Suor* é a aguardente feita da cana nomeada como cachaça. Reconhecida institucionalmente pelo Decreto Nº 6.871 (BRASIL, 2009) como uma bebida típica e exclusivamente brasileira, a cachaça é culturalmente uma bebida da região norte-nordeste e sócio-economicamente uma bebida das

classes sociais mais simples do país. O enredo de *Suor* acontece na região boemia do Pelourinho e por tratar-se de um local marginalizado da cidade de Salvador a bebida encaixa-se muito bem, podendo ser encontrada nos bares, botecos e cabarés.

Neste caso, a modalidade utilizada para a tradução da língua fonte foi a tradução palavra por palavra, pois Sato (2009) encontra um equivalente na língua meta, *cachaza*. Acompanhada da Tradução palavra por palavra vem a explicitação, que, como nos anteriores, apresenta-se como uma aceção no glossário ao final do livro.

Mesmo que a palavra *cachaza* também exista na língua espanhola, é possível perceber que sua frequência de uso é bem menor que a da palavra *aguardiente*. Segundo o *Corpus de Referencia delEspañolActualdo Dicionario de la Real Academia Española*(2013), a frequência de uso da palavra *cachaza* é de 17 para 17 documentos. Porém, segundo o mesmo *corpus*, a frequência de uso da palavra *arguardiente* é 839 em 288 documentos. Talvez por esse motivo a tradutora tenha optado por acrescentar sua aceção ao glossário.

No entanto, observa-se que há controvérsias na aceção escolhida pela autora e na definição do Dicionário da Real Academia Española (2014). A aceção escolhida por Sato (2009) sobre cachaça é a tradução da definição proposta pelo Dicionário Aurélio, no qual ela apresenta como aguardente que se obtém da “fermentación de lamiel” (p. 185). Porém, o dicionário ERA (2014), define cachaça como aguardente de “mezcla de caña”.

3.1.7. *Média*

O Dicionário Aurélio (2004) apresenta uma indicação geográfica sobre a palavra média. Esta indicação (*Bras.*) diz respeito ao uso da palavra restringir-se para o Brasil. Segundo o próprio dicionário, a lexia tem como definição “café com leite, servido em xícara grande” (p. 1299).

Pode-se perceber em *Sudor*, que Sato (2009) utiliza como estratégia para traduzir o termo a modalidade de tradução, identificada por Aubert (2006), como modulação. Esta é a modalidade mais complexa e rica em facetas. Esta modalidade caracteriza-se por:

[...] 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 (AUBERT, 2006, p. 66)

Desta forma, identificou-se que a lexia na língua fonte passa para o TM como um sintagma textual de mesmo sentido.

No entanto, um problema a ser observado é a carga sócio-cultural apresentada entre a análise das palavras. Média é uma lexia pouco utilizada, por camadas sociais mais ricas, e especifica um tipo de bebida tomada em um recipiente específico. Sendo que Café com leite refere-se a um uso mais geral, sem especificidades de uso.

O glossário carece de mais informações para ser eficaz, como por exemplo: função gramatical, origem, definição, usos e imagem da palavra.

3.1.8. *Azeite de dendê*

O Dicionário Aurélio apresenta indicações geográfico sócio-antropológicas sobre Azeite de Dendê. A primeira indicação (*Bras.*) diz respeito à utilização da palavra. Esta se relaciona diretamente com as próxima indicação (V. dendê) que apresenta a origem do dendê.

O azeite de dendê é um ingrediente gastronômico único na culinária baiana necessário para diversos pratos típicos como o acarajé. Ao traduzir azeite de dendê do TF para o TM, Assim como em Moquecas de Aratu, Amalia Sato faz uma confusão na escolha das Modalidades de Tradução a serem utilizadas. Ao separar azeite de dendê, a tradução do segmento textual perde coerência. É possível identificar duas modalidades diferentes de tradução.

Observa-se que a primeira modalidade utilizada foi a tradução palavra por palavra ao traduzir azeite do TF para aceite no TM. A segunda modalidade de tradução caracteriza-se pela hibridização. Neste caso, pode-se perceber as modalidades empréstimo e explicitação.

A modalidade identificada como empréstimo, acontece já que a lexia dendê do texto fonte reocorre no texto meta com o marcador específico (itálico) dessa modalidade. No que concerne ao uso da modalidade explicitação, Sato (2009) menciona uma acepção da definição no glossário que apresenta dendê como “fruto do dendezeiro, palmera africana, aclimatada em Brasil, de cuyos frutos se extrae aceite” (p. 185).

Por ser um seguimento textual que não apresenta equivalência direta na língua meta, a autoria deveria apresentar sua origem, definição, usos e imagem da palavra.

3.1.9. *Cacau*

O cacau é fruto do cacauzeiro e tem sua origem no Náuatle, língua indígena do povo Asteca que habitou a meso-América. Apesar de ser um fruto originário de outra região, adaptou-se ao sul da Bahia e hoje representa um período muito importante da região.

Jorge Amado apresenta em suas obras questões regionais importantes como a cultura do cacau que acontecia no início dos anos 1930, na região de Ilhéus. Essa época representou um processo de prestígio, riqueza e poder para os grandes fazendeiros do ciclo da cultura cacauzeira. É no cenário dos coronéis de cacau que Amado escreve algumas de suas obras mais importantes: *Cacau* (1933) e *Terras do sem fim* (1943). Nesse processo de desenvolvimento social e econômico apresenta-se o contexto regional apresentando os elementos da identidade ilheense.

Tendo em vista o como a época do cacau sempre foi importante no contexto cultural, social, econômico e político da cultura local e muito bem representadas nas obras de Jorge Amado, faz-se importante assinalar que em *Suor* o termo também aparece. Porém, a tradutora opta pela modalidade de tradução conhecida como Omissão.

De acordo com Aubert (2006), a modalidade tradutória omissão trata-se de uma lexia presente no TF que não é recuperada no TM, “devido à censura, limitações físicas de espaço ou irrelevância textual.” (AUBERT, 1998, p. 105).

Na obra de Jorge Amado, *Cacau* apresenta-se com um sentido amplo por referir-se não somente ao fruto do cacauzeiro, mas, também, as grandes fazendas de cacau.

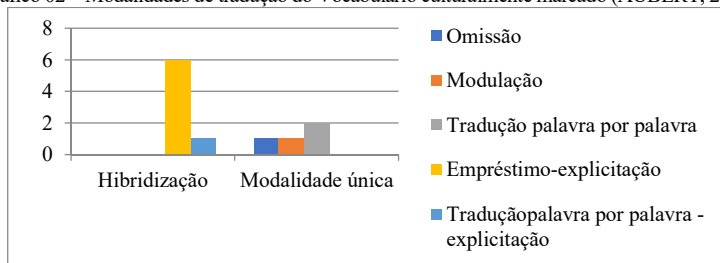
O glossário carece de mais informações para ser eficaz, como por exemplo: função gramatical, origem, definição, usos e imagem da palavra.

4. *Resultados das modalidades de tradução*

A seguir, apresenta-se o resultado das Modalidades de Tradução (AUBERT, 2006) percebidas como estratégia para traduzir um termo do

TF em TM. Desta forma, identificou-se que a estratégia de tradução mais utilizada foi à hibridização, sendo que as modalidades mais utilizadas foram o empréstimo, categoria da modalidade espelhamento e a explicitação que é uma categoria da modalidade literalidade.

Gráfico 02 – Modalidades de tradução do Vocabulário culturalmente marcado (AUBERT, 2006)



Fonte: Elaborado pelo autor.

Pode-se perceber no gráfico que a hibridização foi a estratégia para traduzir o vocabulário culturalmente marcado referente ao campo semântico da gastronomia presente no TF para o TM mais utilizada por Sato (2009). Nota-se também que as Modalidades de Tradução mais utilizadas pela tradutora foram o empréstimo, categoria pertencente à modalidade espelhamento, e a explicitação, que é uma categoria da modalidade literalidade.

5. Considerações finais

A cultura pode apresentar-se por meio da língua escrita de forma a tornar-se imortalizada. Neste sentido, faz-se necessário ressaltar a importância de conceber o léxico por um viés marca do culturalmente.

As obras literárias conseguem imprimir traços e marcas de determinadas culturas como é o caso de *Suor*, terceiro romance de Jorge Amado. No romance há um vasto repertório de marcas culturais e aborda a questão da miscigenação racial no Brasil em situações cotidianas no casarão 68, localizado no Pelourinho, dando vozes a uma diversidade linguística.

O inventário lexical abordado por Amado no romance representa uma perspectiva social de cunho regional e que, portanto, dentre outras coisas, descreve as disparidades socioeconômicas que são refletidas na

língua em suas normas culta e popular, bem como na sua formação linguística.

Diante de tais realidades, tentou-se desvendar as propostas de Amalia Sato ao traduzir o romance *Suor*, para a língua espanhola, *Sudor*. Foi uma tarefa difícil que teve como base as Modalidades tradutórias propostas por Francis Henrik Aubert em 1998 e revistas em 2006.

Escolhemos trabalhar com as marcas culturais relacionadas à gastronomia. Essas unidades lexicais baianas e/ou genuinamente brasileiras foram selecionadas previamente e identificadas de acordo com as Modalidades de Tradução apresentadas por Aubert (2006).

As abonações selecionadas neste trabalho são uma amostra das lexias culturalmente marcadas que, segundo Aubert (2006) passa por um difícil processo tradutológico. A análise apresenta como resultado uma reflexão acerca de como os vocábulos e expressões são produto da mescla entre diferentes povos: indígenas, africanos e europeus. Constatou-se que as obras literárias são uma importante fonte de propagação das marcas culturais e que, no que se refere às lexias analisadas, representam o falar popular resultado da miscigenação brasileira.

O presente trabalho que pretende contribuir academicamente com os estudos sobre as Marcas Culturais, a Toponímia, com a tradutologia e com a produção de dicionários. E, finalmente, contribuir para a produção da minha dissertação no Mestrado em Estudos Linguísticos da Universidade Estadual de Feira de Santana.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMADO, Jorge. *Sudor*. Traduzido por Amalia Sato. Madrid: Alianza Editorial, 2009.

AMADO, Jorge. *Suor*. Companhia das letras: São Paulo, 2011.

AUBERT, Francis Henrik. Em busca das refrações na literatura brasileira traduzida: revendo a ferramenta de análise. In: *Literatura e Sociedade*. São Paulo: Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, v. 9, 2006. p. 60-9

_____. Indagações acerca dos marcadores culturais na tradução. In: *Revista de Estudos Orientais*. São Paulo, v. 5, 2006. p. 23-36

_____. Modalidades de tradução: teoria e resultados. In: *Revista Tradterm*. São Paulo: USP, v. 5, 1998. p. 99-128

BARREIROS, Patrício Nunes. *Dicionário de Marcadores Culturais Português-Espanhol*. Disponível em: <https://dicionariodemarcadores.culturais.wordpress.com> 02 ago. 2018.

BORGES, Florismar Menezes. *Acarajé: tradição e modernidade*. Dissertação. Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos. (Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade do Estado da Bahia). Salvador: UNEB, 2008.

BRASIL. Lei nº 6.871, de 04 de junho de 2009. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm>. Acesso em: 02 ago. 2018.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário Aurélio da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro. 3.ed. Curitiba: Positivo, 2004.

MURACA, Márcio Henrique. *Jorge Amado, 1912-2012: notícias da guerra*. Revista Espaço Acadêmico, nº121, jun, 2011. Disponível em: file:///C:/Users/Cau%20Andrade/Downloads/12695-52471-1-PB.pdf. Acesso em: 02 ago. 2018.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Corpus del español del siglo XXI (CORPES)*. Libros y prensa [Recurso de Internet] / Madrid, 2013.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española*. 23. ed. Madrid, España, 2014.

VALIDÓRIO, Valéria Cristiane; CAMARGO, Diva Cardoso de. Um Estudo da Tradução de Termos Culturalmente Marcados em O Sumiço da Santa: The War of The Saints e Mar Morto: Sea of Death, de Jorge Amado, Traduzidas por Gregory Rabassa. In: *Revista Estudos Linguísticos XXXIV*. São Paulo: USP. 2005. p. 1349-1354. Disponível em: <http://www.gel.org.br/estudoslinguisticos/edicoesanteriores/4publica-estudos-2005/4publica-estudos-2005-pdfs/analise-de-terminos-culturalmente-1737.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2018.

VEIRA, Denise Adélia; SILVA Teresinha V. Zimbrão da. *Jorge Amado e o romance proletário*. Ano 04, nº 01, Jul-Dez, 2012. Disponível em: http://www.todasasmusas.org/07Denise_Terezinha.pdf. Acesso em: 02 ago. 2018.