

A etnoterminologia da culinária baiana na obra *Dona Flor e seus dois maridos*: análise dos aspectos do discurso etnoliterário na versão para o inglês

*The ethno-terminology of cooking in the work Dona Flor and Her Two
Husband: Analysis of ethno-literary discourse aspects related to the
translation into English*

Manoel Messias Alves da Silva

Doutorado em Letras Filologia
e Língua Portuguesa – USP.
São Paulo, SP [Brasil]
manoelma@onda.com.br

Jonathas de Paula Chaguri

Mestrado em Educação – Universidade
Estadual de Maringá.
Maringá, PR [Brasil]
jochaguri@fafipa.pr.gov.br

Resumo

Neste artigo tratamos da terminologia de elementos da culinária baiana, no romance de Jorge Amado, *Dona Flor e seus dois maridos*, vertidos para o inglês. Procurou-se verificar de que forma os pratos, os ingredientes e a forma de preparo das receitas foram transportados para a língua-alvo, procurando detectar possíveis alterações que venham a deturpar o percurso histórico-antropológico-cultural da constituição do povo brasileiro, tão facilmente perceptível através da culinária.

Palavras-chave: Culinária. Discurso Etnoliterário. Etnoterminologia. Tradução cultural.

Abstract

This article deal with the terminology used in the English version elements of baiana's cooking in the novel by Jorge Amado – *Dona Flor and Her Two Husbands*. This study tries to look into the ways in which the names of ingredients and the cooking directions contained in the recipes are carried to the target language, so as to detect possible alterations that may distort the historical-anthropological-cultural constitution of Brazilian people, so easily perceivable through our cooking.

Key words: Cooking. Cultural translation. Ethno-Literary discourse. Ethno-Terminology.

1 Apresentação

Ao trabalhar textos técnicos, científicos e especializados, o tradutor entra no campo dos estudos terminológicos bilíngues, que exigem a compreensão do texto em língua de partida e o conhecimento das unidades terminológicas especializadas. De acordo com Barros (2004), uma boa tradução não deve apenas expressar o mesmo conteúdo que o texto de partida, mas fazê-lo com as formas que um falante nativo da língua de chegada utilizaria.

A tradução permite apropriação de algo que até então seria incompreensível a tradutores e intérpretes, passando então a constituir a abertura ao campo do desconhecido. Assim, para que o trabalho com tradução reflita os caminhos de cada homem, sociedade e cultura dentro da língua que estão se vertendo os valores de uma sociedade, esses profissionais buscam as unidades lexicais dos discursos etnoliterários, a fim de darem conta das necessidades fidedignas da tradução.

Assim, uma nova ciência se consolida, a Terminologia, e dentro dela uma subárea, a etno-terminologia, que, de acordo com Barbosa (2007), estuda os discursos etnoliterários e os discursos das linguagens especiais com baixo grau de tecnicidade e de cientificidade. As dificuldades terminológicas existentes são uma constatação óbvia e um ponto de atrito para tradutores, intérpretes e redatores técnicos. Os próprios especialistas frequentemente preferem recorrer a termos em língua estrangeira, na insegurança de usar um termo em português ainda mal integrado no ambiente científico nacional.

Propagado pelos estudos de Cabré (1999), é notável que no século XX, no entanto, com o desenvolvimento das ciências e das tecnologias, os estudos das línguas de especialidades tornaram-se mais im-

portantes e necessários. Esse foi o século que iniciou as discussões teóricas acerca da Terminologia.

Outros teóricos também sustentam a necessidade de se trabalhar com pesquisas terminológicas, como Krieger (1998), que defende a necessidade de tal trabalho linguístico.

A partir das ideias assinaladas e do reconhecimento dos estudos da Terminologia no cenário acadêmico, será apresentado breve estudo do uso referente ao léxico da culinária, que é um dos elementos importantes na caracterização de um povo, aproximando-se, de certa forma, de um discurso etnoliterário, uma vez que será analisada uma obra de Jorge Amado.

Desse modo, a versão de elementos culinários de uma língua a outra pode, às vezes, deturpar o caráter cultural de um povo, fragmentando de certa forma, a sua constituição como sociedade. Por isso, pensou-se em propor um estudo da terminologia da Gastronomia do universo de subáreas pertencentes à Culinária Brasileira Regional, escolhendo para o estudo a subárea Culinária Baiana. Essa delimitação faz-se necessária em virtude do universo de abrangência da Gastronomia e pelo fato de facilitar a verificação de que maneira os pratos, os ingredientes e a forma de preparo das receitas baianas foram vertidos para o inglês.

Tendo como *corpus* a obra *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado, a Terminologia possibilitará analisar como está ocorrendo a prática dos termos de elementos da culinária baiana vertida do português para o inglês, procurando detectar possíveis alterações que possam descaracterizar os caminhos regionalistas baianos, enraizados na culinária citada, isto é, detectar as possíveis alterações que venham a deturpar o percurso histórico-antropológico-cultural da constituição do povo brasileiro, o que é facilmente perceptível através da culinária.

2 Revisão da história da culinária

Torna-se difícil falar do léxico de uma língua sem enveredar pela história de seu povo. Por isso, antes de iniciar os aspectos teóricos da Terminologia propriamente dita, faz-se aqui uma breve abordagem histórica da culinária.

Esse novo gênero, o culinário, surge na Europa entre os séculos XIII e XIV, destinado aos cozinheiros das cortes ou às famílias ricas, urbanas.

Os receituários culinários surgem como contraste social que é traçado ao bom hábito de comer bem, que na época era privilégio de poucos, caracterizando os costumes e a cultura de determinado povo.

Ao percorrer a história através das receitas culinárias, encontram-se aspectos da cozinha que advêm de práticas muito antigas. Uma dessas práticas são as receitas culinárias do livro de cozinha da infanta D. Maria de Portugal, filha de D. Duarte, duque de Guimarães, neta do rei D. Manuel e sobrinha de D. João III. A infanta D. Maria pertencia a uma família portuguesa de cultura renomada, de acordo com os padrões da época. Por se tratar de uma moça culta e letrada, com conhecimentos em grego e em latim, ao casar-se com Alexandre Farnésio (duque de Parma, Placêncio e Castro), em 1565, viaja para morar em Parma.

Nessa viagem, com destino a Itália, a infanta D. Maria levou em sua bagagem o livro de culinária que constava de 61 receitas, na qual Abbade (2004), em sua Tese de Doutorado a respeito das unidades lexicais culinárias, levantou os pratos mais notórios da Infanta D. Maria, dos quais se destacam: Caderno dos manjares de carne, Caderno dos manjares de ovos e Caderno dos manjares de leite. Portanto, não é de agora que receitas culinárias se fazem presente em registros históricos os quais

permitem aos estudiosos caracterizar costumes e valores de determinada época e/ou povo.

Ainda na trilha do conhecimento histórico-culinário, desta vez chegando à Idade Média, a culinária dessa época atinge apogeu de perfeição gastronômica. Nessa época as classes dominantes, com seus costumes culinários, deixam como legado as receitas culinárias como uma caracterização de sua cultura. Assim, o contraste social é nitidamente traçado, a partir desses receituários, provenientes da Idade Média, quando comer bem era hábito das famílias ricas urbanas que mantinham profissionais, os cozinheiros das cortes.

Historicamente falando, a partir da Idade Média, Abbade (2004) aponta que o contraste e a dosagem, sabiamente elaborados, conferiam à cozinha medieval sabor forte e picante, sendo notório e inigualável, através das misturas e dos modos de preparar os seus ingredientes. De modo geral, todo tempero e cozimento exerciam dupla função: tornar os alimentos mais apetitosos e mais fáceis de serem ingeridos.

A alimentação medieval assegurava a sobrevivência das pessoas pelo consumo de vinho, pão e todas as outras coisas que se comiam com o pão. Portanto, pão e vinho (tão importantes na cultura cristã) alimentavam o homem medieval. O pão vai distinguir também as classes sociais da época, pois a farinha utilizada no seu preparo ia depender da condição econômica de cada um, havendo assim uma relação entre o consumo do pão e a relação social: quanto mais baixa fosse a posição social de uma pessoa, maior seria a porcentagem de sua renda para o consumo do pão (ABBADÉ, 2004, p. 56).

Certas comidas são conhecidas no mundo inteiro como específicas de determinada cultura. No Brasil, em termos regionais, a Bahia sugere moquecas de peixe e camarão ou de siri mole, regadas ao leite de coco e dendê, acarajé, vatapá, caruru, bobó. As guloseimas baianas, de forma estereotipada, devem ser preparadas por gordas senhoras negras, vestidas de branco, ornadas com colares de contas, pulseiras redondas de metal e turbante branco, sentadas com seu tabuleiro em frente a uma igreja. A culinária é um dos elementos importantes na caracterização de um povo, e numa versão, pode-se perder a caracterização dessa cultura pelo mau uso de um léxico que, na língua-alvo, possa vir a ser esquecido, caracterizando, assim, uma versão de baixa qualidade do que se quer caracterizar na outra língua.

3 Dispositivos teóricos

Como se procura explicitar, caminhando agora ao encontro dos dispositivos teóricos da terminologia da gastronomia, serão abordadas a teoria e a prática do pressuposto teórico citado que balizarão o trabalho.

A Terminologia é um setor particular do léxico em uso, cujo estudo não pode ser isolado do estudo global de determinada língua. Conforme aborda Carvalho (2000, p. 20) “este léxico particular terminológico é considerado o conjunto de termos específicos de uma atividade e, desta forma, tem como referência o domínio da realidade de uma atividade concreta ou especulativa”, nesse caso o domínio da culinária baiana.

De acordo com os pressupostos de alguns autores, como os da Escola Germano-Austríaca, citados por Cabré (1999) e Carvalho (2000), a Terminologia divide-se em Terminologia

Descritiva (TD) e Terminologia Prescritiva (TP). Enquanto a TD é um registro de dados terminológicos isolados, a TP atende a uma necessidade de padronização que visa à comunicação sem ambiguidade, pois apenas um termo deve expressar um conceito. Por essa razão, a polissemia (o mesmo termo para diversos conceitos) e a sinonímia (diversos termos para um único conceito) devem ser evitadas. Ainda na subdivisão da Terminologia, a TD tem a necessidade de fazer menções às fontes necessárias sempre que possível, pois com esse tipo de trabalho há meios de realizar estudos que, por meio de vários bancos de dados e de instituições terminológicas, pode ser chamado, no sentido restrito da palavra, de documentação terminográfica, resultando nos dicionários.

De fato, é conhecido que essas duas vertentes metodológicas dos estudos terminológicos foram defendidas por diferentes pesquisadores nas chamadas Escolas de Terminologia, que englobam as de Viena, de Moscou e de Quebec, como também o grupo de Barcelona, os quais opõem posições prescritivas a enfoques variacionistas e comunicativos.

É notável, no decorrer das discussões da TCT, que essa teoria vem se consolidando ao longo dos últimos anos e, atualmente é a que propõe os princípios teórico-metodológicos mais coerentes para descrição e análise das unidades léxicas de valor especializado.

Entre os pressupostos básicos da TCT, Nadin da Silva (2008, p. 78), com base em Cabré (1999), pontua alguns princípios mais importantes, a saber:

- concebe a língua como um sistema que inclui gramática, semântica e pragmática;
- é uma perspectiva linguística que incorpora, além de uma teoria da língua, uma teoria do conhecimento e uma teoria da comunicação;

- considera os textos ou os discursos especializados como base da comunicação especializada e, portanto, estes discursos fazem parte da língua natural.
- a Terminologia é uma matéria de caráter interdisciplinar, integrada por fundamentos procedentes das ciências da linguagem, das ciências da cognição e das ciências sociais. Estes três fundamentos inspiram, por sua vez, a poliedricidade da unidade terminológica, que, em consequência, é ao mesmo tempo uma unidade linguística, uma unidade cognitiva e uma unidade sociocultural.
- considera que, como consequência dessa interdisciplinaridade, a prática terminológica é também tridimensional.
- sustenta que o caráter interdisciplinar de uma matéria somente se justifica quando, além de incluir em seus fundamentos elementos procedentes de distintas disciplinas, os integram em um campo próprio e específico, que não se pode explicar pura e simplesmente como a adição dos fundamentos das disciplinas que a integram, mas como uma reorganização conceitual dos mesmos.
- assume o fato de que toda matéria interdisciplinar, ainda que seja um todo integrado, pode ser analisada priorizando alguns dos ângulos de sua multidisciplinaridade. Assim, uma aproximação à terminologia desde o ponto de vista da linguística, ainda que se analise o mesmo objeto se a aproximação fosse do ponto de vista da comunicação, não requer necessariamente dar conta dos mesmos aspectos dos termos. O fato de que uma interdisciplina permita diferentes aproximações não deixa de ser uma disciplina.

Entre essas diferentes perspectivas, vale citar que as unidades lexicais têm sememas muito especializados, construídos com semas específicos da área em questão, provenientes dos romances, por exemplo, cristalizados, de modo a tornarem-se verdadeiros símbolos dos aspectos culturais de um povo. Dessa maneira, como assevera Barbosa (2007, p. 12), “verifica-se que sustentam o pensamento e o sistema de valores da cultura e configuram uma axiologia.”

Diante disso, são importantes as noções de arquiteceto e arquidiscorso, assim como as noções de normas que se referem ao estatuto semântico, sintático e funcional do conjunto das unidades lexicais que caracterizam os universos de discurso etnolite-rários. “Define-se arquiteceto como o subconjunto-intersecção de n textos pertencentes a um universo de discurso. Já o arquidiscorso, como o subconjunto-intersecção de n discursos pertencentes a um universo de discurso.” (BARBOSA, 2007, p. 2).

Se o arquidiscorso estabelece uma interdiscursividade e assegura um gênero de discurso, é possível estabelecer uma arquiterminologia como o subconjunto-intersecção de “n” termos, do mesmo plano de expressão, pertencentes a um universo de discurso, e arquiconceito como o subconjunto-intersecção de conceitos relativos à conceptualização própria desse universo de discurso que, no caso deste trabalho, é a Gastronomia.

O que se busca demonstrar é que pode estar havendo aquilo que Barbosa (2007) nomeia como terminologização, ou seja, algo que se refere à transposição de uma unidade lexical da língua geral para uma linguagem de especialidade, qual seja, os nomes das receitas culinárias baianas só serão efetivamente compreendidas em inglês se o tradutor tratá-las como termos que adquiriram esta condição a partir do percurso gerativo de enunciação de

codificação, tratando-os como uma relação entre normas e sistema linguístico.

Na culinária regional baiana há, por exemplo, a unidade léxica azeite que, ao adquirir caráter de termo, adquire também uma expansão, como em: azeite de oliva, azeite de dendê. Nesse sentido, os termos, entendidos como parte do acervo lexical de uma língua também são criados, conservados ou transformados por usuários de uma determinada comunidade linguística, e tratar tal acervo lexical de uma comunidade linguística em um léxico como o da culinária regional, que traz aspectos históricos e culturais de um povo e/ou região, passa a ser muitas vezes para o trabalho de tradução de um termo do português para outra língua, “uma forma de não produzir textos traduzidos por inteiro, mas utilizar uma combinação de tradução parcial e texto de produção original, de tal maneira que a tradução ocorra de forma dispersa e fragmentada” (MILTON, 1994, p. 88).

Assim, utilizando as noções de Terminologia à luz da TCT como teoria e prática, a fim de subsidiar os trabalhos tradutológicos da subárea do conhecimento da Gastronomia relacionados ao léxico culinário, neste caso, o regional baiano, os tradutores, intérpretes e profissionais da gastronomia poderão lidar com tais dificuldades e buscar soluções adequadas para o problema linguístico, a partir de pontos básicos que a Terminologia oferece a trabalhos com termos vertidos para uma língua estrangeira por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos.

4 Constituição dos *corpora*

O *corpus* que serve de base para este estudo referente aos termos vertidos para o inglês na culinária baiana é constituído da obra *Dona Flor e seus dois maridos*, do romancista Jorge Amado.

A partir do exame cuidadoso das teorias da Terminologia, em especial à luz da TCT, foi analisada a versão em língua inglesa dessa obra da qual serão extraídos alguns termos que se insiram no universo das atividades gastronômicas e, portanto, a preocupação é de que forma estão sendo utilizados o léxico culinário quando vertido para a outra língua, verificando as possíveis falhas, ou não, na versão dos receituários baianos, como “abará, acarajé, quitute, sarapatel e vatapá”.

A culinária em *Dona Flor e seus dois maridos* é um elo entre a formação da identidade cultural baiana, a sensualidade da união de raças e as pitadas de humor da trama do romance. Já no início da obra há um bilhete de dona Flor, misturando elementos da culinária com a sua personalidade e com o seu duplo matrimônio. O típico bolo de puba, receita que dona Flor diz ter aprendido fazendo, assim como aprendeu a amar e a viver, traz indícios da representatividade que os elementos da cozinha baiana terão na obra. Ao dizer que os dois maridos gostam do bolo de puba, a personagem joga com o significado das palavras trazendo conotações sexuais a coisas que ambos gostam.

Na versão de romances amadianos, o exotismo da culinária apresenta-se como um desafio para os tradutores, obrigados a lidar com a especificidade dos ingredientes. A tradução se concretiza pela adaptação de pratos e de ingredientes, ou pela tentativa de explicitação do que seria o prato baiano. A substituição de ingredientes como azeite de dendê por azeite de oliva descaracteriza uma marca cultural do continente africano tornando-a europeia. Mais ainda quando na cozinha de Jorge Amado à lista de ingredientes é acrescentado o tempero da sensualidade de personagens de cor de cobre, como dona Flor, remontando ao passado colonial – aquele da convivência entre brancos e negros.

5 O inglês em *Dona Flor e seus dois maridos*

Nota-se que devido a semelhanças, “abará e acarajé” se confundem quando aparecem no texto em inglês. O prato “abará” algumas vezes como termo é omitido, e ainda aparece como *stewed beans* e como *fried beans*. Este último registra uma característica que não é pertinente ao preparo do “abará”, já que este é cozido em banho-maria. O “acarajé” aparece uma vez como empréstimo e nas outras ocorrências como *bean fritters* ou *fried bean cake*. Percebe-se que quando os dois pratos aparecem junto, um deles é omitido. Pela característica frita do prato, somente o “acarajé” foi vertido para o inglês.

Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: **acarajés** e **abarás**, moquecas de aratu em folhas de banana, cocadas, açaás, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos. Além do caldeirão de mungunzá de milho branco, um espetáculo! (AMADO, p. 372, grifos nossos).

Even so, in spite of her husband's admonitions, Dona Flor served a sumptuous repast, and filled the house to overflowing. The table was a sight to behold: **bean fritters**, fried fish vinaigrette, coconut candy, hominy cooked in corn husks, peanut brittle, codfish fritters, cheese tarts, all manner of dainties and tidbits. Not to mention the kettle of hominy cooked in

coconut milk, what a sight! (AMADO, p. 359, grifos nossos).

O “sarapatel”, prato de origem indiana, é composto de miúdos de porco, como intestinos, bofe, coração, fígado, rins, língua, picados em pedaços bem pequenos, refogados e cozidos no sangue de porco. “Feito em casa e nos mercados públicos, é manjar para o trabalhador, o boêmio notívago. Come-se nas feiras pela madrugada e ao amanhecer.” (CASCUDO, apud SENAC, 1995, p. 49) Na tradução de Harriet Onís, tornou-se um ensopado de miúdos, simplesmente um ensopado ou, numa descrição mais detalhada, o tradutor acrescenta que os miúdos são de porco *pig's light and liver*. (p. 92).

De bucho cheio, com a alma leve (nada como um bom **sarapatel** para lavar a alma num domingo), Mirandão [...] (AMADO, p. 475, grifos nossos).

With a full stomach and a light heart (nothing like a good **lights-and-liver stew** to uplift the soul on Sunday), Mirandão [...] (AMADO p. 460, grifos nossos).

Apenas em um momento do texto o “sarapatel” aparece na forma de empréstimo, juntamente com outros tipos de comida que já haviam sido explicitadas em outras ocasiões, mas que ali, aparecem também como empréstimos. Provavelmente, por ser explicitado no próprio texto, esse empréstimo não é registrado no glossário de termos estrangeiros:

Fossem menos vasqueiras suas finanças e com maior frequência ele repetiria rabadas e **sarapatéis**, **maniobas** e **vatapás**.

Apenas lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma feijoada (AMADO, p. 197, grifos nossos).

If his finances had been less fragile, he would have repeated with greater frequency oxtail stews, **sarapatéis**, **maniçobas**, and **vatapás**.

Whenever he had a lucky break, he planned a feijoada. (AMADO, p. 186, grifos nossos).

Os quitutes baianos, tão bem enumerados no texto exemplo, são considerados como *delicacies* ou descritos como *something please to eat that is considered rare or luxurious [considered caviar a delicacy]*, pelo Merriam-Webster Online.

Num desperdício de comida, ali se exibiam os **quitutes baianos**, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá, além de [...] (AMADO, p. 89, grifos nossos).

It was a feast of the first order, all the **delicacies of Bahia** were included – vatapá and efó, abará and caruru, marinated crabs, shrimp, fish, acarajé and acaca, chicken forcemeat, rice haussá, not to mention [...] (AMADO, p. 75, grifos nossos).

O “vatapá”, que é uma espécie de pirão de peixe e camarões, engrossado com pães dormidos, amolecidos em água, espremidos e passados na peneira, temperados com cebola, gengibre, castanha de caju, leite de coco, caldo de peixe e bastante pimenta malagueta, nesse trecho, como na maioria dos casos em que aparece no texto, vem em forma

de empréstimo. No entanto, em outros momentos do texto torna-se uma sopa de peixe *fish soup* (idem, p. 129) ou uma *fricasse* de frango e leite de coco *chicken and coconout milk fricasse* (idem, p. 264), servida com molho branco. Já a descrição presente no glossário, classifica o vatapá como sendo *chicken stewed in coconout milk and seasoned with sliced shrimps, onion, red pepper, and olive oil*. É possível fazer um “vatapá de frango”, no entanto, não é o prato tradicional baiano, feito pela baiana dona Flor, enfatizado por estar antecedido por um artigo definido, caracterizado no texto, portanto, como algo já conhecido dos leitores:

Ao demais, dona Flor passara o dia praticamente em função do aniversário de seu Sampaio: em sua cozinha, e com a ajuda de Marilda, preparou o **vatapá** – um caldeirão – e a moqueca de peixe, uma delícia, enquanto dona Norma se ocupava com os demais quitutes (AMADO, p. 276, grifo nosso).

Moreover, Dona Flor had spent practically the whole day celebrating Mr. Sampaio's birthday: in her kitchen, with Marilda's help, she had prepared the **chicken and coconut milk fricassee** – a huge kettle of it – and the fried fish, with its special sauce, simply delicious, while Dona Norma had busied herself with the other delicacies (AMADO, p. 264, grifos nossos).

6 Considerações finais

Indubitavelmente, traduzir culinária é lidar com conceitos que dependem de elementos extra-

linguísticos, relacionados ao cheiro, ao sabor, à cor, aos sentimentos e à história de um povo. O simples relacionar de ingredientes ou o descrever do preparo de pratos que levem azeite de dendê, leite de coco, miúdos de porco, pedaços salgados de porco e feijão preto, não tornam os pratos tão facilmente percebidos pelos sentidos quanto aqueles que levem azeitonas, tomate, cebola, alho e orégano. Igualmente, os doces ou bebidas feitos com chocolate, maçã, morango e peras são melhor imaginariamente degustados do que aqueles à base de umbu, cajá, pitanga, mangaba, graviola, cupuaçu, araçá ou jenipapo, como o famoso licor de dona Flor.

Na versão inglesa de Harriet de Onís, percebe-se que a dificuldade em lidar com as diferenças, com o desconhecido do público leitor, com a inseparabilidade do binômio língua-cultura, aflora na construção de uma personagem tão peculiarmente prendada.

A adaptação de ingredientes, a alteração no seu preparo, a similitude com pratos menos tropicais, menos quentes, menos misteriosos, porque exóticos, trazem uma sensível diferença ao texto traduzido. Diferença essa que muito provavelmente só é perceptível ao paladar, aos olhos e ao olfato de brasileiros, pois é, também, na comida que se reconhece a tão apregoada mistura das três raças, presentes na formação histórico-antropológico-cultural do povo brasileiro.

Conforme se procurou explicitar, é perceptível que as dificuldades de versão dos termos culinários na obra *Dona Flor e seus dois maridos* foram imensas, todas causadas por barreiras impostas pelas diferenças culturais. É evidente que a versão leva para o estrangeiro uma imagem estereotipada, exótica, que chama a atenção do leitor. Além disso, observa-se uma tênue fronteira entre a

unidade lexical especializada e a não especializada. O caráter multifuncional dos elementos do conjunto vocabular-terminológico da culinária baiana permite situá-la no rol das linguagens especiais e apenas dessa forma ela poderá ser compreendida por falantes não maternos quando do trabalho de versão para o inglês.

Referências

AMADO, J. *Dona Flor e seus dois maridos*. São Paulo: Martins, 1971.

_____. *Dona Flor and her Two Husband*. Tradução Harriet de Onís. New York: New Avon Books, 1988.

ABBADE, C. M. S. Os campos lexicais do vocabulário do livro de cozinha da Infanta D. Maria. In: Congresso Internacional de Linguística e Filologia, 7. UERJ, *Cadernos do CNLF*, Série VIII, n. 13, 2004. ISSN: 1519-8782.

BARBOSA, M. A. Estudos em etno-terminologia: as unidades lexicais na literatura de cordel. *Revista Brasileira de Lingüística*. São Paulo: 3ª Margem, 2007.

BARROS, L. A. *Curso básico de terminologia*. São Paulo: Ed. USP, 2004.

CABRÉ, M. T. *La terminología: representación y comunicación*. Una teoría de base comunicativa y otros artículos. Barcelona: Institut Universitari de Linguística Aplicada - Universitat Pompeu Fabra, 1999. (Series monografies, 3).

CARVALHO, N. M. Fundamentos linguísticos da terminologia. *Cadernos do CNLF*, Rio de Janeiro, v. IV, n. 3, p. 19-25, 2000.

KRIEGER, M. G. Terminologia em contextos integradores: funcionalidade e fundamentos. In: _____. (org.). *Terminologia e integração*. *Revista Organon*, n. 26. Porto Alegre: Instituto de Letras – UFRGS, 1998.

MILTON, J. *O Clube do Livro e a tradução*. São Paulo: Edusc, 1994.

NADIN DA SILVA, O. L. *Das ciências do léxico ao léxico nas ciências: uma proposta de dicionário português-espanhol de economia monetária*. Tese. (Doutorado em Linguística e Língua Portuguesa)- Programa de Pós-Graduação em Linguística e Língua Portuguesa. Universidade Estadual Paulista, Campus Araraquara, 2008.

SENAC. *A culinária baiana*. Salvador: Senac/DN, 1995.

recebido em 2 fev. 2010 / aprovado em 29 abr. 2010

Para referenciar este texto:

SILVA, M. M. A. da; CHAGURI, J. de P. A. etnoterminologia da culinária baiana na obra *Dona Flor e seus dois maridos*: análise dos aspectos do discurso etnoliterário na versão para o inglês. *Dialogia*, São Paulo, v. 9, n. 1, p. 37-46, 2010.