UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS E LITERÁRIOS EM INGLÊS

ROZANE RODRIGUES REBECHI

A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo *corpus*

São Paulo
2010

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS E LITERÁRIOS EM INGLÊS

A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo *corpus*

Rozane Rodrigues Rebechi

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês do Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em Letras.

Orientador: Profa. Dra. Stella Esther Ortweiler Tagnin

São Paulo
2010

AUTORIZO A REPRODUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DESTE TRABALHO, POR QUALQUER MEIO CONVENCIONAL OU ELETRÔNICO, PARA FINS DE ESTUDO OU PESQUISA, DESDE QUE CITADA A FONTE.

Catalogação na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

Rebechi, Rozane Rodrigues.
A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo *corpus* / Rozane Rodrigues Rebechi ; orientador : Stella Esther Ortweiler Tagnin. -- São Paulo, 2010.
220 f.

Dissertação (Mestrado)--Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de Letras Modernas. Área de concentração: Estudos Linguísticos e Literários em Inglês.

1. Culinária (Brasil). 2. Análise do Discurso. 3. Tradução. 4. Linguística de Corpus. I. Título. II. Tagnin, Stella Esther Ortweiler.

CDD 420

FOLHA DE APROVAÇÃO

Rozane Rodrigues Rebechi
A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo *corpus*

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Departamento de Letras Modernas, Área de Estudos Linguísticos e Literários em Inglês, da Universidade de São Paulo, como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês.

Aprovada em: _____/_____/_____

Banca Examinadora

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Dedico esta pesquisa à memória de meu pai.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Sílvia e Izaltino (*in memoriam*), que sempre me apoiaram.

Ao meu marido, Osvaldir, pela compreensão, força, paciência, sem falar em tudo que aprendeu só para me ajudar com as ferramentas computacionais.

Ao meu filho, Bruno, que me ajudou com o trabalho 'braçal', e à minha filha, Maria Eduarda, pela compreensão durante (quase) todo o tempo em que precisei me ausentar para concluir a pesquisa.

Agradeço muitíssimo à minha orientadora, Stella, pelas sugestões, críticas sempre construtivas e puxões de orelha, sempre que necessário.

Agradeço, também, aos colegas do grupo COMET Marlene A., Marlene D., Sabrina, Andrea, Luciana C., Luciana G., Cris, Carla, Sandra e Sérgio pelas conversas sempre agradáveis e elucidativas.

Não poderia deixar de agradecer especialmente às queridas Elisa e Carmen pela ajuda com *WordSmith*, *Mutual Information* e tantas outras coisas que, graças a elas, já não são mais 'bichos de sete cabeças'.

Também não poderia deixar de agradecer ao Mike Scott, sempre solícito em relação ao *WordSmith* e à CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) por acreditar na pesquisa e me contemplar com bolsa de estudos.

Gostaria de agradecer aos amigos que souberam ser compreensivos quando tive que recusar os convites. E meu agradecimento especial ao querido amigo Emerson. Agradeço a Mary Edward e Duquesa pelas longas horas de companhia silenciosa.

Por último, mas não menos importante, gostaria de agradecer ao meu cunhado Arlindo pela ajuda impagável durante várias etapas da pesquisa.

SUMÁRIO

ÍNDICE DAS FIGURAS ix

ÍNDICE DAS TABELAS x

LISTA DE ABREVIATURAS xi

RESUMO xii

ABSTRACT xiii

INTRODUÇÃO 1

CAPÍTULO 1 – UM BREVE HISTÓRICO DA CULINÁRIA BRASILEIRA 7

1.1 A contribuição indígena 9

1.2 A contribuição africana 11

1.3 A contribuição portuguesa 12

CAPÍTULO 2 – FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA 15

2.1 Linguística de *Corpus* 15
2.1.1 Critérios para a coleta do *corpus* 17
2.1.1.1 Formato eletrônico 17
2.1.1.2 Tamanho e representatividade 18
2.1.1.3 Autenticidade 19
2.1.2 Análise quantitativa e análise qualitativa 19
2.1.3 A Linguística de *Corpus* e a Linguística Computacional 20
2.1.4 Os colocados 20

2.2 Tradução 21
2.2.1 Textos que compõem o *corpus* de estudo em inglês: originais ou traduções? 21
2.2.2 Tradução como reescrita 22
2.2.3 Tradução de culinária e tradução técnica 24
2.2.4 Tradução e marcas culturais 25
2.2.5 Tradução e estudos culturais 27

2.3 Análise do Discurso 27
2.3.1 Sujeito, identidade e diferença 28
2.3.2 Discurso 29
2.3.3 Análise Crítica do Discurso 29
2.3.4 Análise Crítica do Discurso e Linguística de *Corpus* 30

CAPÍTULO 3 – METODOLOGIA **34**

3.1 *Corpus* de estudo **34**
3.1.1 *Corpus* em inglês 35
3.1.2 *Corpus* em português 44

3.2 *Corpora* de referência **45**
3.2.1 *Corpus* de referência para as receitas 46
3.2.2 *Corpora* de referência para os textos informativos 47

3.3 Compilação, armazenamento e exploração do *corpus* de estudo **48**
3.3.1 O processo de digitalização 50
3.3.2 Revisão e correção 51
3.3.3 Armazenamento dos textos 56
3.3.4 Etiquetagem e inserção de cabeçalho 57
3.3.4.1 Etiquetagem do SR 58
3.3.4.2 Etiquetagem do STI 60
3.3.5 Programa automático de exploração linguística: O *WordSmith Tools* 61

CAPÍTULO 4 – ANÁLISES QUANTITATIVA E QUALITATIVA DO *CORPUS* DE ESTUDO **67**

4.1 Análise do sub*corpus* 'receitas' **67**
4.1.1 Análise dos ingredientes 68
4.1.1.1 *Stop list* 75
4.1.1.2 Palavras-chave-chave 79
4.1.2 Análise dos títulos 101

4.2 Análise do sub*corpus* 'textos informativos' **107**
4.2.1 Compilação do STI 108
4.2.2 Análise quantitativa do STI 109
4.2.3 Análise qualitativa do sub*corpus* 'textos informativos' 136
4.2.3.1 Culinária brasileira: sinônimo de culinária caseira? 138
4.2.3.2 O Brasil e o brasileiro: imagem 142
4.2.3.3 Língua e cultura 157

CONSIDERAÇÕES FINAIS **166**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS **169**

ANEXOS **178**

ÍNDICE DAS FIGURAS

Fig.	Legenda	Pág.
1	Lista de palavras com uma ocorrência.	53
2	Primeiras palavras-chave do STI.	54
3	Dez primeiras linhas de concordância com a palavra de busca ‘carne’	55
4	Dez primeiras linhas de concordância com a palavra de busca ‘dose’.	55
5	Modelo de receita em inglês, etiquetada e precedida por cabeçalho.	60
6	Modelo de etiquetagem do STI.	61
7	Tela da ferramenta *WordList* do *WST5* que mostra as palavras do SR em ordem de freqüência.	63
8	Tela da ferramenta *WordList* do *WST5* que mostra as palavras do SR em ordem alfabética.	63
9	Tela da ferramenta *WordList* do *WST5* que fornece informações estatísticas do SR.	64
10	Tela da ferramenta *KeyWords* do *WST5* que mostra as palavras do SR em ordem decrescente de chavicidade.	65
11	Tela da ferramenta *Concord* do *WST5* que mostra a palavra de busca (*manioc*) centralizada e em azul, e a primeira palavra à direita da palavra de busca, em vermelho.	66
12	Últimas palavras-chave negativas dos ingredientes do SR em português.	71
13	Tela de ajuste da ferramenta *WordList* para inclusão de *stop list* no levantamento das palavras do ‘sub*corpus* receitas’ em inglês.	76
14	Linhas de concordância com a palavra de busca ‘*garlic*’ nas proximidades de ‘*smashed*’.	93
15	Linhas de concordância com a palavra de busca ‘alho’ nas proximidades de ‘espremido(s)’.	93
16	Primeiras dez linhas de concordância dos títulos das receitas dos livros em inglês.	102
17	Vinte primeiras linhas de concordância dos títulos das receitas dos livros em inglês, em ordem alfabética pelo título em português.	103
18	Vinte primeiras linhas de concordância com a palavra de busca *Brazilians*.	126
19	Ajustes na função *Concord* do *WST5* para o levantamento das linhas de concordância em que a palavra de busca *Brazilians* aparece com o colocado *enjoy*.	131
20	Linhas de concordância da palavra de busca *Brazilians* com o colocado *enjoy*.	131
21	Contexto expandido das linhas de concordância da palavra de busca *Brazilians* com o colocado *enjoy*.	132
22	Texto completo de onde a linha de concordância foi extraída.	133

ÍNDICE DAS TABELAS

Tab.	Legenda	Pág.
1	Livros que compõem o SR em inglês.	67
2	Livros que compõem o SR em português.	67
3	Vinte primeiras palavras dos ingredientes do SR em inglês, em ordem decrescente de freqüência.	69
4	Vinte primeiras palavras dos ingredientes do SR em português, em ordem decrescente de freqüência.	69
5	Vinte primeiras palavras dos ingredientes do SR em inglês, em ordem decrescente de chavicidade (*keyness*).	73
6	Vinte primeiras palavras dos ingredientes do SR em português, em ordem decrescente de chavicidade (*keyness*).	73
7	Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes do SR em inglês, usando *stop list*.	77
8	Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes do SR em português, usando *stop list*.	77
9	Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes dos oito livros em inglês.	80
10	Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes dos quatro livros em português.	81
11	Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes de cada livro em inglês, usando lematização e *stop list*.	84
12	Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes de cada livro em português, usando lematização e *stop list*.	85
13	Palavras-chave-chave dos ingredientes em inglês.	86
14	Palavras-chave-chave dos ingredientes em português.	86
15	Principais colocados com a palavra *garlic*, usando o teste MI.	90
16	Principais colocados com a palavra ‘alho’, usando o teste MI.	90
17	*Clusters* com ‘alho’.	91
18	*Clusters* com *garlic*.	92
19	Vinte primeiros colocados de *garlic*, em ordem decrescente em relação à força de associação, usando o teste *T score*.	94
20	Vinte primeiros colocados de ‘alho’, em ordem decrescente em relação à força de associação, usando o teste *T score*.	95
21	Principais ingredientes e respectivos colocados no SR em inglês.	96
22	Principais ingredientes e respectivos colocados no SR em português.	97
23	Ingredientes recorrentes nos sub*corpora* de receitas em inglês e em português.	99
24	Títulos mais recorrentes nos livros de receitas em inglês, em ordem decrescente em relação ao número de ocorrências.	105
25	Títulos mais recorrentes nos livros de receitas em português, em ordem decrescente em relação ao número de ocorrências.	105
26	Número de palavras de cada arquivo que compõe o STI e o número total de palavras do sub*corpus*.	109
27	Vinte primeiras palavras dos livros que compõem o STI, em ordem decrescente de freqüência.	111
28	Vinte primeiras palavras-chave dos textos informativos dos livros de receitas, usando como referência o livro *The Brazilians*.	114

29	Palavras-chave-chave do STI, a partir das palavras-chave de cada livro na comparação com *The Brazilians*.	115
30	Vinte primeiras palavras-chave dos textos informativos usando como *corpus* de referência o BNC.	118
31	Palavras-chave-chave resultantes das palavras-chave dos oito livros que compõem o STI na comparação com o BNC.	119
32	Palavras-chave-chave do STI usando *stop list*, lista de lemas e união manual de lexias complexas.	123
33	Colocados mais freqüentes da palavra de busca *Brazilians*, em uma janela de quatro palavras à direita e quatro à esquerda.	126
34	Colocados da palavra de busca *Brazilians* em ordem decrescente de força de associação, usando SMI como medida estatística.	128
35	Colocados da palavra de busca *Brazilians*, considerando MI igual a ou maior do que três.	130

LISTA DE ABREVIATURAS

LC	Linguística de *Corpus*
AD	Análise do Discurso
ACD	Análise Crítica do Discurso
WST	WordSmith Tools
ATB	A Taste of Brazil
BC	Brazilian Cooking
BCJ	Brazil: a Culinary Journey
BCT	Brazil: a Cook's Tour
CTBW	Cooking the Brazilian Way
DBC	Delightful Brazilian Cooking
ESB	Eat Smart in Brazil
TCOB	The Cooking of Brazil
SR	Sub*corpus* 'receitas'
STI	Sub*corpus* 'textos informativos'
SCB	Sabores da Cozinha Brasileira
SSC	Sabores e Saberes do Ceará
VGAB	Viagem Gastronômica através do Brasil
CCB	Revista Claudia – Cozinha Brasileira
TB	Brazilians
BNC	British National *Corpus*
ANC	American National *Corpus*
MI	Mutual Information
SMI	Specific Mutual Information

RESUMO

REBECHI, R. R. *A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo corpus*. Dissertação (Mestrado). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. 207 p.

A culinária é um traço cultural muito forte e distintivo dos hábitos e feições de um povo, de uma sociedade ou mesmo de uma nação e estudos recentes sugeriram que essa atividade implica grandes desafios para os tradutores. Sabe-se que a tradução não é uma atividade neutra, uma vez que, além de preferências individuais, o tradutor transfere escolhas ideológicas para os textos que produzem.

O objetivo desta pesquisa é analisar como o tema 'culinária brasileira' tem sido abordado na sociedade norte-americana, comparando frequências e padrões colocacionais dos itens lexicais mais recorrentes em livros escritos por brasileiros àqueles escritos por norte-americanos. Para tanto, foi compilado um *corpus* de estudo comparável a partir de oito livros de receitas brasileiras publicados em língua inglesa e quatro livros de culinária brasileira publicados em português. Esse *corpus* foi dividido em dois sub*corpora*: um sub*corpus* 'receitas' e um sub*corpus* 'textos informativos'. O sub*corpus* 'receitas' fornece subsídios para identificar os ingredientes e pratos relacionados como tipicamente brasileiros pelos norte-americanos, sendo possível, após essa identificação, compará-los ao que é publicado no Brasil. O sub*corpus* 'textos informativos' é base para a análise do discurso do norte-americano em relação ao Brasil e ao povo brasileiro. A análise do *corpus* foi feita de maneira semi-automática, com ajuda da ferramenta computacional *WordSmith Tools 5.0*. A análise quantitativa dos dados precedeu a análise qualitativa, manual, do *corpus* de estudo.

Diferenças significativas foram observadas nos dois idiomas. Os autores norte-americanos tendem a associar a culinária brasileira à culinária nordestina, principalmente à baiana. Também foi possível observar que dão preferência a receitas familiares e cujos ingredientes são mais facilmente encontrados nos Estados Unidos. Pela análise dos livros de receitas, ainda foi possível delinear certa imagem construída do brasileiro. Estereotipada, essa imagem pautou-se por características como: festeiro, místico, exótico e adepto de hábitos alimentares pouco saudáveis. Além disso, a culinária brasileira é vista como essencialmente caseira, restrita às residências, e os autores norte-americanos não costumam distinguir termos e aspectos próprios da cultura brasileira dos de outros países da América Latina.

A metodologia baseada em *corpus* mostrou-se adequada e eficiente na identificação de padrões lexicais recorrentes, de uma forma mais prática e confiável do que seria possível a partir de uma leitura sequencial de textos individuais.

PALAVRAS-CHAVE: Culinária brasileira. Linguística de *Corpus*. Análise do Discurso. Tradução. Imagem. Norte-americano.

ABSTRACT

REBECHI, R. R. *Brazilian's image in North-American discourse in typical cookbooks: a corpus-driven research*. Dissertation. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. 207 p.

Culinary is a very strong cultural feature of a people, a society and even a nation, and recent studies have shown that it poses major challenges to translators. Taking into consideration that translation is not a neutral activity, since translators tend to transfer their ideological choices to the texts they produce, this research aims to investigate how Brazilian cuisine has been portrayed in North-American society. Our primary purpose is to compare the frequencies and collocational patterns of the most frequent lexical items in American and Brazilian cookbooks. In order to be able to do this, a comparable study corpus was compiled from eight Brazilian cookbooks published in English and four Brazilian cookbooks published in Portuguese. This corpus consists of two sub*corpora*: one made up of recipes and the other of informational texts. The 'recipes' subcorpus has been compiled to enable the retrieval of ingredients and dishes which Americans would regard as typical Brazilian cooking and compare them to what is published in Brazil. The subcorpus 'informational texts' serves as an input for the analysis of the discourse of Americans in relation to Brazil and Brazilian people. The analysis was carried out semi-automatically, by means of the software package WordSmith Tools 5.0, focusing on the quantitative as well as qualitative aspects of the data.

Relevant differences were found between the books in the two languages. Firstly, North-American authors tend to associate Brazilian cuisine to dishes from the northeast of Brazil, mainly from Bahia. It was also found that North-Americans prefer recipes which are familiar to them and whose ingredients are more easily found in the United States. The analysis of the North-American discourse pointed to a stereotypical image of Brazilians, who are seen as revelers, mystic and, with unhealthy eating habits. In addition, Brazilian cuisine is mostly viewed as homemade and North-Americans do not seem to distinguish terms which are specific of the Brazilian culture from those of other Latin American countries. All in all, the corpus based methodology proposed here has proved to be adequate and reliable for identifying recurring textual patterns in a way that would not have been possible by sequential reading of individual texts.

KEYWORDS: Brazilian cuisine. Corpus Linguistics. Discourse Analysis. Translation. Image. North-American.

INTRODUÇÃO

> Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada 'cultura material', a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. (MACIEL, 2004, p. 1).

Há muito tempo a alimentação humana deixou de ser apenas uma necessidade fisiológica e passou a ocupar um papel central e cultural na vida das pessoas. As sociedades congregam, comemoram, agradecem ao redor da mesa. E o que se entende como culinária teve início quando os alimentos passaram a ser elaborados antes de serem servidos.

A culinária é uma manifestação cultural tão forte que Lévi-Strauss (2007, p. 28) a coloca ao lado da linguagem em grau de importância: "Assim como a linguagem, a culinária é uma forma verdadeiramente universal de atividade humana: assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe sociedade que, de alguma forma, não cozinhe os alimentos."[1] O autor entende que a cozinha estabelece uma identidade entre os seres humanos e a natureza, e é portadora de significados simbólicos. Afirma, também, que é por meio de distinções e diferenças (por exemplo, de como os alimentos são, em cada cultura, classificados como comestíveis ou não) que se produz e mantém determinada ordem social.

Se a culinária é um aspecto cultural tão importante e se "a cultura é central à produção do significado e da reprodução das relações sociais" (WOODWARD, 2000, p. 42), parece importante analisar como o tema 'culinária brasileira' tem sido abordado na sociedade norte-americana, tão importante como formadora universal de opinião.

É grande o interesse por parte do norte-americano em relação à culinária brasileira, o que pode ser comprovado pelo número de livros de receitas brasileiras publicados em inglês e disponíveis para compra. A *Amazon*[2], maior loja virtual do

---

[1] *"[cooking] is with language a truly universal form of human activity: if there is no society without a language, nor is there any which does not cook in some manner at least some of its food".* Todas as traduções são de minha autoria.

[2] A livraria virtual pode ser acessada pelo site www.amazon.com.

mundo, disponibiliza treze títulos[3] dedicados exclusivamente à culinária brasileira. Além disso, uma simples pesquisa na internet com as palavras de busca *Brazilian cooking*, *Brazilian culinary* e *Brazilian cuisine* resulta em mais de 147.000 resultados.[4] No entanto, uma consulta mais aprofundada a esses *sites* também revela uma série de problemas relacionados à transposição de termos da culinária típica brasileira para a língua inglesa, entre eles: falta de padronização na tradução/definição dos termos; confusão entre palavras da língua portuguesa e palavras do espanhol; definição incorreta; substituição de ingredientes que acarreta apagamento de marcas culturais; erro ortográfico etc.

A falta de padronização em relação às estratégias de tradução da culinária brasileira, assim como de outras referências culturais, foi abordada por Costa (2006), que utilizou como *corpus* de estudo o material de divulgação cultural publicado pelo Ministério das Relações Exteriores e pela Embratur, e a revista de bordo da Varig, *Ícaro*. A autora concluiu que a imagem do Brasil/eiro difundida por meio desse material é de "amadorismo e ineficiência", e defendeu a padronização das estratégias de tradução como forma de preservação de aspectos culturais da identidade brasileira no exterior.

Obras terminográficas certamente contribuem para a padronização da tradução. Conforme apontado por Teixeira (2004), na área da culinária, como um todo, o material bilíngue (português-inglês/inglês-português) disponível não se tem mostrado muito eficiente. Sua conclusão é que as obras disponíveis não são 100% esclarecedoras nem para o "*chef*-de-fim-de-semana" e muito menos para o tradutor. Recentemente, esse quadro tem dado sinais de mudança. Em 2006, a editora Disal lançou como um dos temas da série *Easy Way* o *Glossário de Gastronomia*, obra bilíngue (inglês/português e português/inglês). Sobre o conteúdo, o consulente é informado que se trata de "uma seleção de 3.767 palavras e expressões essenciais das áreas de gastronomia, turismo e hotelaria" (KLIE, 2006, contracapa). Na obra, no entanto, não constam entradas para os verbetes 'feijoada' e 'cachaça', por exemplo. Ao pesquisador resta a dúvida: não são tais termos considerados

[3] Segundo pesquisa realizada em outubro de 2009.
[4] Esses números foram obtidos durante pesquisa realizada em outubro de 2009.

"essenciais", ou a obra não dá conta de cumprir a promessa, visto se comprometer a abranger três grandes áreas?

Em 2008, foi a vez de a Editora SBS lançar a culinária como mais um tema da sua série *Mil & Um Termos*. *Vocabulário para Culinária* (TAGNIN; TEIXEIRA, 2008). Obra bilíngue na direção inglês-português, esta foi elaborada a partir de um *corpus* de culinária geral. Usando os princípios da Linguística de *Corpus*, os termos que receberam entrada foram os que ocorreram com maior frequência nesse *corpus*. *Shrimp* (camarão), por exemplo, não recebeu entrada na obra. Embora seja recorrente em receitas da culinária típica brasileira, não possui alta recorrência quando se leva em conta a culinária em geral. Atualmente, os integrantes do projeto COMET[5] estão desenvolvendo um glossário bilíngue (português-inglês) a partir de um *corpus* formado por receitas tipicamente brasileiras para tentar preencher a lacuna deixada pelas obras existentes quanto ao tema 'culinária brasileira'.

A escassez de obras terminográficas na área da culinária influencia na disseminação de problemas como: falta de padronização na tradução, definição incorreta, erro ortográfico etc., principalmente em relação aos termos que se referem a conceitos desconhecidos para a cultura de chegada. Afinal, como não existem duas línguas que representem a mesma realidade social, não se pode esperar que sempre haja um equivalente na língua de chegada para cada termo da língua de partida (SAPIR, 1956 apud BASSNETT, 2002). No entanto, a tradução, muito além da noção de equivalência terminológica, envolve questões culturais e representações (nem sempre éticas) da cultura de partida (cf. VENUTI, 1998), e não se resume a uma atividade neutra, uma vez que o tradutor carrega consigo toda uma visão ideológica compartilhada pelo grupo a que pertence (cf. HATIM; MASON, 1997).

Mas antes mesmo de analisar as traduções dos termos, deve-se levar em conta o critério de seleção dos textos a serem traduzidos. No caso de livros de culinária, os autores têm certa liberdade para incluir ou não certas receitas. Mas

[5] O projeto COMET (*Corpus* Multilíngue para Ensino e Tradução) é desenvolvido junto à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo e disponibiliza *corpora* eletrônicos. Pode ser acessado pelo site: http://www.fflch.usp.br/dlm/comet/.

serão essas escolhas puramente individuais? Até que ponto essas escolhas refletem a imagem que o norte-americano tem do Brasil e do brasileiro?

Seguindo os pressupostos da Linguística de *Corpus*, tenho, como objetivo, responder a duas questões principais:

a. ao escrever livros de receitas da culinária brasileira, o que o norte-americano 'leva' como típico do Brasil? Os ingredientes e pratos mais citados nos livros de culinária brasileira publicados em língua inglesa, por norte-americanos, coincidem com os ingredientes mais citados nos livros de receitas escritos em português do Brasil, por brasileiros?
b. qual imagem do Brasil e do povo brasileiro é construída por meio dos textos informativos incluídos nos livros de receitas brasileiras publicados em inglês?

Para responder às perguntas acima, foi compilado um *corpus* de estudo comparável, composto unicamente por livros de receitas brasileiras escritos por norte-americanos e por brasileiros. Todos os livros em inglês incluem, além de receitas propriamente ditas, textos introdutórios sobre o Brasil, os brasileiros e, naturalmente, introdutórios às próprias receitas. Para proceder à análise desse material, o conteúdo dos livros foi separado em dois sub*corpora*: um sub*corpus* 'receitas' e um sub*corpus* denominado 'textos informativos'. A partir do sub*corpus* 'receitas', foi feita uma análise dos ingredientes e dos pratos mais recorrentes nos livros. Já o sub*corpus* 'textos informativos' tornou-se base para uma análise do discurso do norte-americano em relação ao Brasil e ao povo brasileiro. A fim de atingir os objetivos propostos, fez-se necessário o uso de três abordagens teóricas: a Linguística de *Corpus* (LC), a Tradução e a Análise do Discurso (AD).

A compilação e a exploração do *corpus* foram realizadas utilizando os conceitos subjacentes à LC, que pode ser definida como o estudo da língua com base em *corpora* textuais (AIJMER; ALTENBERG, 1991, p. 1), que devem ser compilados criteriosamente, a fim de evidenciar o uso autêntico da língua. O *corpus* de estudo é constituído de oito livros de receitas brasileiras escritos em língua inglesa e quatro livros de receitas brasileiras escritos em português que, para serem explorados com ajuda de ferramenta computacional, foram digitalizados. Entre os

teóricos da LC que foram mais relevantes para este estudo destacam-se Sinclair (1991 e 2004), Berber Sardinha (2004), Stubbs (1986, 1995, 1996, 2002), entre outros.

É de conhecimento de todos que receitas são trocadas, adaptadas e, naturalmente, 'traduzidas', sem que se faça menção ao autor, pois se trata de um gênero textual cuja autoria dificilmente é comprovada. Raros são os pratos cuja origem é fiscalizada por algum órgão regulador.[6] Mas, apesar de nenhum autor dos livros que compõem o *corpus* de estudo fazer menção quanto à origem das receitas que compilaram (alguns simplesmente comentam que experimentaram o prato na casa de algum amigo e resolveram compartilhá-lo com os leitores), não há dúvida de que essas receitas tenham partido de algum 'original' (ou vários 'originais') em português. Quanto aos textos informativos, alguns livros simplesmente oferecem uma lista de referências bibliográficas das obras que serviram de fonte de pesquisa para os autores, mas também não fazem menção a uma possível tradução a partir de um texto original em português. Assim, o conceito utilizado neste trabalho é o de tradução como reescrita, conforme proposto por Lefevere (1992).

A partir dos dados quantitativos evidenciados por ferramenta computacional, será feita uma análise qualitativa, manual. O objetivo é fazer uma análise do discurso do norte-americano em relação ao Brasil e ao brasileiro, traçando características constitutivas da imagem do Brasil/brasileiro aos olhos do estrangeiro. O discurso é sempre social, pois a comunicação é determinada socialmente. A forma como as pessoas interpretam os textos depende de convenções sociais e discursivas que elas assumem (FAIRCLOUGH, 1989). E é papel da Análise Crítica do Discurso (ACD) tentar mostrar de que forma o discurso é condicionado por ideologias e pelas relações de poder.

Quanto à divisão, este trabalho estruturou-se da seguinte forma:

[6] A União Européia, por exemplo, possui, em sua legislação, um artigo intitulado Denominação de Origem Protegida que protege os nomes de pratos típicos das cozinhas regionais e certifica que apenas produtos genuinamente originados em determinada região podem ser por ela comercializados e assim denominados.

No “Capítulo 1” será apresentada uma breve história da alimentação no Brasil, com as principais contribuições dos indígenas, negros africanos e portugueses para o que se conhece hoje como ‘culinária brasileira’.

O “Capítulo 2” abordará as três principais correntes teóricas envolvidas no trabalho (Linguística de *Corpus*, Tradução e Análise do Discurso).

O “Capítulo 3” apresentará a metodologia que possibilitou o levantamento dos dados para análise. Será explicado como foi o processo de compilação do *corpus* de estudo e o porquê da escolha dos *corpora* de referência. Quanto ao *corpus* de estudo, será feita uma análise de cada livro separadamente.

O “Capítulo 4” apresentará as análises quantitativas e qualitativas do sub*corpus* ‘receitas’ e do sub*corpus* ‘textos informativos’.

Em “Considerações Finais” será feito um apanhado geral das etapas do trabalho e será discutida a relevância dos critérios estabelecidos para a obtenção dos resultados da pesquisa.

Acrescentam-se, ainda, os “Anexos” onde constam: lista de lemas utilizada no levantamento das palavras do sub*corpus* ‘receitas’ em português e em inglês; palavras de busca (com os respectivos colocados) usadas na análise do sub*corpus* ‘textos informativos’; e contexto expandido das palavras de busca (com os respectivos colocados) utilizado na análise do sub*corpus* ‘textos informativos’.

CAPÍTULO 1 – UM BREVE HISTÓRICO DA CULINÁRIA BRASILEIRA[7]

Todos os seres vivos precisam se alimentar, mas o ato de cozinhar é diferencial da espécie humana. As primeiras evidências de transformação do alimento cru em cozido datam de aproximadamente 150 mil anos. Segundo Fernandez-Armesto (2004), essa transformação foi o que transformou a sociedade e deu início à cultura.

A alimentação humana é muito rica em tradições: alguns alimentos são preparados (apenas) em datas especiais; por preceitos religiosos, alguns alimentos não podem ser consumidos em determinadas datas ou mesmo em data nenhuma. Enfim, cada cultura tem uma relação muito particular com a comida. Trata-se de uma relação que depende de vários fatores: localização geográfica, classe social, religião etc. Conforme resume Fernandez-Armesto (2004, p. 44), "Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social."

Assim como a alta costura, a gastronomia também é ditada por modismos. Até algum tempo atrás, a cozinha francesa era sinônimo absoluto da alta gastronomia[8] no Brasil. Depois disso, foi a vez de os restaurantes especializados na chamada cozinha internacional se destacarem. Embora os brasileiros com maior poder aquisitivo ainda apreciem essas vertentes, hoje, elas não reinam mais absolutas. O maior *chef* brasileiro, Alex Atala[9], ficou famoso por misturar ingredientes clássicos como, por exemplo, o *foie gras*, a outros ingredientes tipicamente brasileiros como castanha-do-pará, pimenta-de-cheiro, cupuaçu etc. A iniciativa desse *chef*, que tem como missão "Valorizar ingredientes e a cultura

[7] Para um aprofundamento da história da alimentação, recomenda-se a leitura de Fernandez-Armesto (2004) e Montanari (2009). Para a história da alimentação no Brasil, muito interessantes são Câmara Cascudo (1983) e Silva (2005). Esses livros foram as principais fontes de informação para o presente capítulo.

[8] Vale ressaltar que o uso do termo 'culinária' para se refere a qualquer tipo de elaboração de ingredientes para transformá-los em algo comestível e 'gastronomia' refere-se ao sentido profissional da atividade de cozinhar.

[9] O restaurante D.O.M., do chef Alex Atala, é o único restaurante do Brasil, e da América Latina, a constar na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo, publicada pela revista *Restaurant* de 2009.

regional brasileira”[10], está, com certeza, ajudando a difundir a cultura culinária brasileira no exterior.

Mesmo tendo acesso a uma grande variedade de ingredientes, as pessoas demonstram preferência pelo ‘normal’, ‘familiar’, por aquilo a que estão acostumadas:

> A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. É preciso um processo de ajustamento em condições especiais de excitação para modificá-lo com o recebimento de outros alimentos e abandono dos antigos (CÂMARA CASCUDO, 1983, v. 1, p. 26).

O ‘preconceito’ em favor do que é familiar afeta culturas inteiras (FERNANDEZ-ARMESTO, 2004) e o paladar pode muitas vezes rejeitar novos sabores. [11] Uma espécie de multiplicação natural desses efeitos costuma gerar certa dicotomia: por um lado, faz com que as culturas sejam coletivamente hostis às novas influências culinárias, por outro, faz com que demonstrem uma fascinação por pratos estrangeiros, que costumam ser classificados como exóticos. Dificilmente existe indiferença em relação a esse tema. E quando elementos culinários de um país se fundem aos de outro ocorrem as chamadas ‘fusões’ ou culinárias ‘internacionais’. Mas pode-se dizer que existe uma culinária essencialmente nacional? A história indica que não:

> Conservadoras, embora nada estáticas, as tradições alimentares e gastronômicas são extremamente sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas. Cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que as acolheu. (MONTANARI, 2009, p. 12).

É natural que quanto mais próximo um país estiver do outro, cultural e geograficamente, mais fácil será a adaptação de novos sabores aos hábitos culinários de cada um. ‘Identidade’ e ‘troca’ são dois conceitos que costumam se relacionar à cozinha, mas, em geral, de forma antagônica “como se a troca – ou

[10] Informações disponíveis em: <http://www.domrestaurante.com.br/flash.html>. Acesso em: 24 abr. 2009.

[11] Isso pode ser observado nitidamente em relação aos turistas brasileiros em viagem aos Estados Unidos, para citar um exemplo vivenciado. Os restaurantes que servem a comida brasileira do dia-a-dia (arroz, feijão, bife, mandioca etc.) estão sempre lotados de brasileiros, mas raramente encontram-se por lá americanos ou pessoas de outras nacionalidades. O interessante é notar que, por mais que busquem no estrangeiro a diversão que não encontram em seu país, os turistas sentem saudade da ‘comidinha’ do dia-a-dia, daquele mesmo trivial do qual muitas vezes se dizem ‘enjoados’.

seja, o confronto entre identidades diferentes – fosse um obstáculo à salvaguarda da identidade, isto é, do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado" (MONTANARI, 2009, p. 12). A história mostra que essa ameaça do novo para a conservação da identidade é infundada, pois:

> [...] as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidades diversas. O confronto com o outro permite não apenas avaliar, mas *criar* a própria diversidade. As identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las. (MONTANARI, 2009, p. 12).

A culinária sempre começa como hábitos regionais de cozinhar com ingredientes limitados pelo ambiente, embora também esteja aberta às trocas de influência e à modificação por novos produtos que possam ser acomodados em uma tradição regional. Quando um estilo de culinária adquire uma identidade nacional, sofre uma espécie de fossilização, como se sua pureza tivesse de ser protegida da influência estranha.

O americano costuma definir a culinária brasileira como um 'amálgama' da herança culinária de três povos: o indígena, o português e o negro africano. De fato, o que se conhece hoje por culinária brasileira teve início quando esses três povos passaram a conviver no Brasil. Com a convivência, os portugueses, indígenas e africanos foram se aculturando e, em maior ou menor grau, os costumes alimentares sofreram influências recíprocas. Mas nem tudo aconteceu de forma tão natural, como lembra (ironicamente) Câmara Cascudo (1983, v. 1, p. 168): "Os preceitos da dieta indígena compreendiam larvas e formigas, assustando civilizados devotos de caracóis, cogumelos, queijos pútridos..."

1.1 A contribuição indígena

Antes do contato com o português e o africano, a relação dos indígenas com os alimentos era bastante diferente. A comida servia para conservar o físico e a base alimentar era mandioca, peixe e carne de caça. O resto era complemento. Além disso, não tinham horário certo para comer e comiam calados.

Indispensável no cardápio indígena, a mandioca passou a ser também alimento para os europeus recém chegados e se tornaria o “pão do Brasil” (SILVA, 2005, p. 85), por ser fácil de armazenar e conservar por mais tempo. Era usada como farinha, para preparar mingaus, beijus, caldos, e bolos. Também consumido, mas não tanto quanto a mandioca, o milho foi valorizado quando os portugueses passaram a aproveitá-lo em bolos, canjicas, pudins, e os africanos, no preparo de papas, angus e mungunzás (canjica).

Com exceção da pimenta, que já era apreciada, os condimentos só foram acrescentados à dieta indígena depois que as índias foram trabalhar nas casas dos portugueses e passaram a usar os ingredientes que eram plantados nas hortas dos colonizadores (cebola, alho, coentro, mostarda, salsa etc.).

O indígena apreciava as bebidas fermentadas e fazia vinho a partir de várias espécies vegetais como milho, mandioca e batata, e o processo de fermentação se dava pela mastigação, prática que enojava o europeu. A garapa foi introduzida aos indígenas pelos africanos que trabalhavam nos engenhos de açúcar.

Os índios plantavam os elementos básicos, como mandioca e milho, mas não as frutas, que dependiam de épocas. Com a chegada do europeu, a dieta indígena sofreu grandes transformações. O gado bovino passou a ser apreciado, e o indígena começou a utilizar os óleos vegetais para cozinhar e conservar a carne. Acrescentaram o leite da castanha-do-pará no cozido e o óleo em papas, mingaus e farofa. Em contrapartida, a mulher portuguesa passou a utilizar as castanhas e amendoins locais nas receitas lusitanas.

Após a chegada dos africanos, as índias que ajudavam nas cozinhas portuguesas foram substituídas pelas escravas, e os indígenas foram sendo cada vez mais excluídos do convívio com o europeu. Restou sua herança cultural e culinária que permanece até hoje. Herdamos do indígena as bases da nutrição popular: os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, e as frutas mais populares atualmente (caju, abacaxi, goiaba, maracujá, mamão), todas elas amplamente consumidas por eles. Dos índios herdamos, também, a paçoca, a pimenta, as abóboras, os palmitos e os óleos vegetais. Por certo o brasileiro não utilizou a totalidade das espécies vegetais incluídas no cardápio dos

indígenas. As vagens, raízes e frutos eram em número bem maior do que os conhecidos atualmente.

Durante o período de adaptação, os portugueses logo acrescentaram em sua dieta as raízes (mandioca, cará e batata doce), as frutas silvestres e o palmito. O índio, por sua vez, não teve a mesma facilidade de adaptação às novas influências de negros e portugueses: “Mais à vontade com os produtos da terra, ajudaram, no entanto, a criar e repassar modos alimentares que se tornaram específicos não mais das sociedades indígenas, mas dos habitantes da colônia.” (SILVA, 2005, p. 116-117).

1.2 A contribuição africana

Não se sabe ao certo a origem dos africanos que chegaram ao Brasil desde a primeira metade do século XVI, pois Guiné era a designação genérica. O que se sabe é que trouxeram consigo inhame, cana-de-açúcar, banana e azeite-de-dendê. Além, é claro, a pimenta, que já era muito apreciada por eles: pura, misturada à comida, esmagada no caldo de carne ou peixe e em molhos. O arroz também era uma constante alimentar desse povo.

No princípio, os escravos africanos alimentavam-se apenas do que recebiam, e não consumiam de bom grado cará, pacova e milho. Como a farinha de mandioca já era um ingrediente essencial, o escravo foi obrigado a ingeri-la todos os dias, em especial no pirão. Na Bahia, no centro e no sul do Brasil, imperava o milho. E, no Rio de Janeiro, a farinha de mandioca e o feijão-preto constituíam a dieta dos africanos.

Tanto o português quanto o africano já conheciam o cuscuz, mas a receita que leva milho foi invenção brasileira. O prato era considerado comida de negro porque costumava ser vendido em tabuleiros pelos mestiços mais humildes.

No final do século XVI, os escravos já plantavam para consumo próprio frutos e cereais, modificando o cardápio imposto pelo europeu. Apreciavam muito as frutas, do leite faziam coalhada e cozinhavam o peixe, a carne e a galinha. Diziam que o caldo é que dava força à comida. O café, que só aparecia na residência do fazendeiro, demorou a cair no gosto dos africanos.

Homens dos trópicos, o indígena e o africano ocidental não necessitavam das gorduras que forneciam calor. Tão comum no cardápio português, o toucinho não era muito empregado pelos indígenas e africanos, mas foi sob influência portuguesa que passaram a usar regularmente o sal e o açúcar. Dos coqueiros que se erguiam no litoral antes mesmo da colonização, veio a técnica, de origem africana, de extração do leite de coco para misturá-lo aos alimentos.

Com a intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século XIX, aumentou a demanda por vegetais familiares aos africanos. Assim chegaram o quiabo, a vinagreira, a erva-doce, o amendoim africano, a melancia, entre outros. Mas, provavelmente, a maior contribuição africana para a alimentação no Brasil tenha sido a banana, que rapidamente se popularizou. Também trouxeram a galinha-d'Angola, o único animal africano que continua presente no cardápio brasileiro.

1.3 A contribuição portuguesa

Com a instalação da cozinha portuguesa no Brasil, chegaram os rebanhos de gado de todas as espécies, a sardinha, a cevada, a aveia, o trigo e as frutas secas. Disposto a ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar nas hortas, currais e quintais. Plantaram até frutas mais sensíveis como maçã, pêra, marmelo e pêssego.

Até então desprezado pelos africanos e indígenas, o ovo de galinha era essencial na cozinha da mulher portuguesa, que, como exímia cozinheira, aprimorou até as receitas mais humildes: deixou o beiju mais fino e acrescentou açúcar e mel no mingau de carimã (massa de mandioca fermentada). Desse derivado da mandioca, surgiram os primeiros bolos brasileiros, com leite de vaca e gema de ovo. De cará, faziam manjares, e até as pacovas foram transformadas em iguarias por essas doceiras. E assim as sobremesas, até então menosprezadas por africanos e indígenas, ganharam lugar de destaque na mesa dos brasileiros.

O português incluiu em sua dieta diária a farinha de mandioca e passou a usar manteiga de vaca nas frituras, pois o azeite, encarecido pela importação, tornou-se inviável para o uso corriqueiro. Também conseguiu transmitir seu paladar

aos índios e africanos: toucinho, linguiça, presunto, vinho, hortaliças, azeite de oliva e vinagre tornaram-se brasileiros pela continuidade do uso.

Apesar de muitas espécies vegetais trazidas pelos portugueses terem se aclimatado bem na América, verduras e legumes nativos foram introduzidos na cozinha das casas-grandes, num "processo de substituição dos ingredientes originais da receita por equivalentes locais." (SILVA, 2005, p. 45). Diferente dos indígenas e africanos, que comiam para se alimentar, os portugueses sempre comeram muito, pois o calendário festivo em Portugal, que compreende o ano inteiro, é sempre acompanhado de muita comida e bebida típicas. À época, o português já regulava o horário e o ritual das refeições. Os pratos salgados eram sempre seguidos pelos doces, e o café, já plantado no Brasil, encerrava as refeições. O ato de oferecer alimentos, comer em grupos e conversar durante as refeições deriva da cordialidade portuguesa à mesa.

Com maior ou menor grau de relutância e implicações, as trocas foram positivas para todos. O hábito indígena de comer comida seca possibilitou, por exemplo, a itinerância do paulista, que acrescentava à farinha e à carne-seca (essenciais para garantir alimentação durante longas viagens) feijão com caldo e verduras cozidas. A esse regime à base de farinha, feijão e carne-seca, Silva (2005, p. 74-75) chamou de "tripé alimentar", cujo nascimento se dá a partir do encontro de culturas tão diferentes:

> Se entendermos que esses alimentos representam, mais do que a comida em si, a negociação de um conjunto de práticas e modos de comer, será fácil aceitar a idéia de que constituem uma espécie de linguagem por meio da qual podemos refletir sobre nossa própria realidade.

Além de se ajustar ao paladar, o ato de conservar os alimentos iria garantir a subsistência em um país de comércio deficiente, mas com abundância de produtos.

Naturalmente, as contribuições para o que se conhece como 'culinária típica brasileira' não pararam por aí. As massas, trazidas pelos italianos, as esfirras, introduzidas pelos árabes, o pastel chinês, o *sushi* etc., se tornaram brasileiros pela continuidade do uso e pelas adaptações sofridas, comprovando que a culinária brasileira é um *melting pot*, em que "tudo se funde, se derrete, se dissolve e, por vezes, desaparece." (SILVA, 2005, p. 118). Vale ressaltar que, para esta pesquisa,

‘típico’, definido no dicionário Aurélio (FERREIRA, 1986) como “Adj. 1. Que serve de tipo; característico [...].”, é entendido como o que é mais recorrente, salientado por meio da análise de material autêntico.

CAPÍTULO 2 – FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste capítulo serão apresentados os fundamentos teóricos das três grandes áreas envolvidas nesta pesquisa: a Linguística de *Corpus*, a Tradução e a Análise do Discurso. É importante salientar que não se tem a pretensão de analisar todos os aspectos dessas grandes e complexas disciplinas, mas tão somente definir os conceitos relevantes para o trabalho. Além disso, com o objetivo de unir teoria e prática, alguns conceitos serão detalhados no capítulo em que a metodologia é explicitada (Capítulo 3).

A Linguística de *Corpus* tem sido muito utilizada como metodologia de pesquisas em tradução, conforme pode ser observado em Maia (2002), Olohan (2002), e Ulrych (1997), só para citar alguns exemplos. Sobre as vantagens da união entre LC e tradução, Camargo (2008, p. 2) comenta:

> Quanto à interface dos estudos da tradução com a linguística de *corpus*, um novo universo de pesquisas tem-se aberto com o desenvolvimento de ferramentas eletrônicas e o tratamento computacional da língua, com diferentes finalidades e aplicações.

Em relação à junção da LC com AD, as pesquisas ainda não são tão frequentes, embora alguns trabalhos, tais como os de Berber Sardinha e Barbara (2008), Orpin (2005), Baker et al. (2008), mostrem que a situação esteja mudando, em especial quando se trata de análise crítica do discurso.

A seguir, apresento de que forma a junção entre os fundamentos da Linguística de *Corpus*, da Tradução e da Análise do Discurso contribuíram para o desenvolvimento deste estudo.

2.1 Linguística de *Corpus*

A Linguística de *Corpus* (LC) tem tido papel fundamental em pesquisas terminológicas e lexicográficas, como pode ser observado em Sinclair (1991 e 2004); Mahlberg e O'Donnell (2008); Stubbs (2002), entre muitos outros, e, desde sua criação, a partir da compilação do primeiro *corpus* eletrônico conhecido como Brown, em 1964, tem dividido opiniões. Não há consenso, por exemplo, se a LC se trata de

uma metodologia ou uma abordagem. Bowker e Pearson (2002, p. 9) tentam fugir da controvérsia afirmando que "[...] a linguística de *corpus* é uma abordagem ou metodologia que serve para estudar o uso da língua."[12] Vasilévski (2007a, p. 64) acredita que "ao tratá-la por metodologia amplia-se o seu campo de atuação – e engloba-se o seu uso como abordagem – tendo em vista que uma abordagem é mais restrita e menos sistemática." Já Aijmer e Altenberg (1991, p. 1) descrevem a Linguística de *Corpus* como "um estudo de língua com base em *corpora* textuais."[13]

Abordagem, metodologia ou estudo, Berber Sardinha (2004, p. 3) propõe uma definição bastante objetiva para a função da LC: "[...] ocupa-se da coleta e da exploração de *corpora* [...]. Como tal, dedica-se à exploração da linguagem por meio de evidências empíricas, extraídas por computador."

Os dicionários costumam definir *corpus* (no plural, *corpora*) como uma coleção de textos[14]. No entanto, nem toda coleção de textos pode ser chamada de *corpus*, pelo menos quando se trata de LC. Para Berber Sardinha (2004, p. 3), *corpora* são "conjuntos de dados linguísticos textuais coletados criteriosamente, com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística." Bowker e Pearson (2002, p. 9) são da mesma opinião e definem *corpus* como "[...] uma grande coleção de textos autênticos armazenados em formato eletrônico de acordo com critérios específicos."[15], e Tagnin (2005, p. 21) reúne tudo isso, afirmando que "um *corpus* é uma coletânea de textos, necessariamente em formato eletrônico, compilados e organizados segundo critérios ditados pelo objetivo de pesquisa a que se destina."

A partir de todas essas definições, fica evidente que um *corpus* deve ser compilado seguindo critérios bem definidos, sempre levando em consideração os objetivos da pesquisa. Abaixo, apresento um panorama dos critérios adotados nesta pesquisa. Outros detalhes serão revelados no "Capítulo 3", destinado à metodologia.

---

[12] *"[…] corpus linguistics is an approach or a methodology for studying language use".*
[13] *"[…]the study of language on the basis of text corpora".*
[14] Definição encontrada no dicionário Cambridge (1995): "[…] *a large amount of written and sometimes spoken material collected to show the state of a language* […]."
[15] *"[…] a large collection of authentic texts that have been gathered in electronic form according to a specific set of criteria".*

2.1.1 Critérios para a coleta do *corpus*

Pode parecer óbvio, mas é importante lembrar que os resultados obtidos a partir de um *corpus* dependem inteiramente do conteúdo desse *corpus*. Nas palavras de Sinclair (1991, p. 13), "Os resultados são tão bons quanto o *corpus*."[16] Assim, o início de qualquer pesquisa baseada em *corpus* deve ser a definição dos critérios que vão nortear sua compilação, que, por sua vez, devem ser guiados pelos objetivos da pesquisa. Zanettin (2003) também salienta que, contanto que o *corpus* tenha sido compilado adequadamente, ele pode fornecer evidência confiável de comportamento linguístico autêntico e convenções de estruturação de texto.

Todos os estudiosos da LC são unânimes em afirmar que um *corpus*:

a. deve estar em formato eletrônico para ser explorado com a ajuda de ferramenta computacional;
b. deve ser coletado a partir de material autêntico;
c. deve ser representativo de uma língua ou variedade linguística (cf. BERBER SARDINHA, 2004 e BOWKER; PEARSON, 2002).

No entanto, alguns critérios, como modo (falado ou escrito), tamanho, autoria etc., vão depender do(s) objetivo(s) de cada pesquisa. Para a presente pesquisa o critério de autoria é imprescindível. Portanto, o *corpus* foi compilado a partir de material publicado, de autoria comprovada e, por isso, esses textos, originalmente na forma impressa, foram submetidos ao processo de digitalização[17] para se adequarem ao formato eletrônico, condição *sine qua non* para se trabalhar com LC.

2.1.1.1 Formato eletrônico

O *corpus* em formato eletrônico é essencial para o processamento de linguagem natural a partir de uma grande quantidade de dados (LEECH, 1991), o que possibilita o acesso a evidências que antes não seria possível observar (cf. SINCLAIR, 1991). Além disso, o uso de ferramentas computacionais na exploração do *corpus* revela informações que poderiam ficar 'escondidas' durante a leitura intuitiva de textos individuais (STUBBS, 1996), visto que esta pode 'direcionar' o

[16] "*The results are only as good as the corpus".*
[17] Cf. 3.3.1.

pesquisador a encontrar a informação que está procurando para provar algo em que já acreditava, impedindo-o de 'enxergar' dados novos para a pesquisa.

2.1.1.2 Tamanho e representatividade

Quanto ao critério de tamanho do *corpus*, também não há consenso entre os estudiosos. Bowker e Pearson (2002, p. 10) argumentam que um *corpus* deve ser "grande" e definem "grande" como "um número de textos maior do que uma pessoa poderia facilmente coletar e ler em forma impressa."[18] Mas determinar a quantidade de textos que uma pessoa consegue ou não ler em forma impressa parece vago demais. Leech (1991, p. 10) fala em um milhão de palavras como número mínimo para um *corpus*, mas salienta que é uma visão "ingênua" focar simplesmente em tamanho, pois "uma coleção de textos processável por computador não define um *corpus.*"[19]

O critério de tamanho deve estar diretamente ligado à noção de representatividade do *corpus* (AIJMER; ALTENBERG, 1991). Um *corpus* deve ser representativo de uma língua, de um gênero, de uma linguagem de especialidade, enfim, daquilo que vai ser o foco do estudo. Mas a noção de representatividade também não é definida objetivamente. Rocha (2000 apud VASILÉVSKI, 2007b, p. 53) chama de "ilusão" qualquer tentativa de garantir a representatividade de um *corpus*, mas afirma que "essa dificuldade não impede o esforço de obter uma aproximação tão boa quanto possível de uma concepção representativa." Assim, pode-se concluir que a noção de representatividade deve estar diretamente ligada à função do *corpus*, ou seja, aos propósitos da pesquisa que levaram à compilação do *corpus*.

Nesta pesquisa, o critério de autoria, essencial para a análise do discurso do norte-americano no *corpus* de estudo, impossibilitou a coleta de um *corpus* de grandes proporções, uma vez que não há uma grande oferta de livros de culinária brasileira publicados em inglês. No entanto, tendo compilado um *corpus* a partir de todos os livros de culinária brasileira escritos em inglês disponíveis para compra via Internet durante o período de coleta (de 2007 a 2009), acredito que o *corpus* seja

[18] *"[…] a greater number of texts than you would be able to easily collect and read in printed form".*
[19] *"[…] a collection of machine-readable text does not make a corpus".*

representativo para a minha pesquisa, mas seria insuficiente, por exemplo, se o objetivo fosse fazer um levantamento de todos os termos da culinária em geral.

2.1.1.3 Autenticidade

Outra condição para se trabalhar com a LC é que os textos do *corpus* não tenham sido escritos com o propósito de serem analisados, mas que tenham sido produzidos com o objetivo da comunicação, seja ela escrita ou falada. Afinal, LC se ocupa do que é observado na língua por meio da linguagem autêntica, provável, e não do que é potencialmente possível (cf. STUBBS, 2002).

Atualmente, análises eficientes com *corpus* conseguem unir a intuição, rejeitada pelos linguistas de *corpus* nos anos 50, à análise de *corpus*, rejeitada pelos linguistas gerativos dos anos 60: "Uma análise bem sucedida depende de uma divisão de trabalho entre o *corpus* e a mente humana."[20] (LEECH, 1991, p. 15).

A presente pesquisa se encaixa no critério de autenticidade, uma vez que os livros que compõem o *corpus* foram escritos para servirem como referência para cozinheiros e/ou pessoas interessadas na culinária brasileira.

2.1.2 Análise quantitativa e análise qualitativa

A união de conceitos é bastante positiva para os estudos baseados em *corpus*. Segundo Stubbs (1995), nenhum procedimento pode ser completamente automático, pois a intuição sobre o que é interessante pesquisar é o início de toda pesquisa. Vasilévski (2007b, p. 45-46) concorda: "Essa metodologia [a LC] admite que seja desenvolvida uma interpretação do fenômeno em estudo baseada na intuição do pesquisador para subsequente confronto com os resultados da análise." Biber et al. (1998) também não dispensam a intuição como complemento à análise baseada em *corpus*. Além disso, é importante lembrar que, por mais dependente de ferramentas computacionais que seja a LC, essas ferramentas não interpretam os dados. A análise das informações evidenciadas pela LC é de responsabilidade do pesquisador (cf. BOWKER; PEARSON, 2002).

[20] "*Successful analysis depends on a division of labour between the corpus and the human mind*".

Nesta pesquisa, os dados quantitativos revelados pela metodologia baseada em LC serão analisados manualmente, tendo como base os conceitos subjacentes à Análise Crítica do Discurso (ACD).

2.1.3 A Linguística de *Corpus* e a Linguística Computacional

A Linguística Computacional é responsável pelo desenvolvimento e pela aplicação de ferramentas eletrônicas para o devido manuseio de dados linguísticos (VASILÉVSKI, 2007a). Por meio da compilação e do armazenamento de *corpora* mais extensos, é possível, com ajuda de ferramentas adequadas, investigar a palavra em seu contexto natural e completo, analisar como ditos 'sinônimos' são usados em diferentes contextos e registros, além de identificar 'colocados', ou seja, como as palavras se combinam (BIBER ET AL., 1998).

Esta pesquisa foi desenvolvida com ajuda do programa computacional *WordSmith Tools 5.0* (*WST 5.0*) (SCOTT, 2007), responsável pelo levantamento de dados quantitativos, tais como listas de palavras, listas de palavras-chave, listas de palavras-chave-chave, linhas de concordância e colocados.

2.1.4 Os colocados

Uma grande contribuição da Linguística de *Corpus* foi a identificação automática de colocados. Tagnin (2005, p. 37) lembra que o termo *collocation* foi utilizado primeiramente pelo linguista britânico J. R. Firth para se referir a casos de "co-ocorrência léxico-sintática, ou seja, de palavras que usualmente 'andam juntas'." Biber et al. (1998) afirmam que uma forma de começar a investigar os sentidos das palavras é observar os seus 'colocados', ou seja, as palavras com as quais a palavra de busca (*search word*) geralmente co-ocorre, uma vez que as palavras são co-selecionadas com outras palavras, e os significados são distribuídos por unidades maiores. A análise pode, por conveniência, partir de uma palavra, mas o ambiente textual não pode ser ignorado. Tognini-Bonelli (2001) acredita que as palavras carreguem consigo um "peso ideológico" e que os colocados evidenciam a associação entre as palavras e revelam essa carga ideológica e as suposições ligadas a ela.

O levantamento dos colocados possibilitou o agrupamento das características atribuídas ao Brasil e ao povo brasileiro, a partir das quais foi feita a análise do discurso do norte-americano.[21]

2.2 Tradução

2.2.1 Textos que compõem o *corpus* de estudo em inglês: originais ou traduções?

> O que quer dizer traduzir? A primeira e consoladora resposta gostaria de ser: dizer a mesma coisa em outra língua. Só que, em primeiro lugar, temos muitos problemas para estabelecer o que significa "dizer a *mesma* coisa" e não sabemos bem o que isso significa por causa daquelas operações que chamamos de paráfrase, definição, explicação, reformulação, para não falar das supostas substituições sinonímicas. Em segundo lugar, porque, diante de um texto a ser traduzido, não sabemos também o que é a *coisa*. E, enfim, em certos casos é duvidoso até mesmo o que quer dizer *dizer*.
> (ECO, 2007, p. 9).

Se até mesmo diante da existência de um texto 'original', de autor conhecido, a 'tradução' para outro idioma envolve questões difíceis de serem respondidas com precisão, o que dizer de textos 'transpostos' para outro idioma sem que se faça menção a um possível original?

Entre os livros que compõem o *corpus*, nenhum faz menção ao fato de as receitas e os textos informativos serem traduções. Aliás, quando o tema é 'culinária', raramente é feita qualquer menção ao texto-fonte. Em geral, receitas são trocadas, modificadas e 'traduzidas' sem levar em conta questões de autoria.

No caso dos livros analisados, alguns autores comentam nas introduções sobre o primeiro contato que tiveram com o prato ou sobre quem forneceu a receita, e alguns fazem questão de esclarecer que tomaram a liberdade de adaptar a receita, quer seja para adequá-la ao paladar do norte-americano, quer pelo fato de levar ingredientes dificilmente encontrados naquele país. No entanto, parece óbvio que todas as receitas partiram de uma receita 'original' ou mais em português.

Em relação aos textos informativos que fazem parte dos livros de receitas, também não se menciona uma possível tradução. Alguns autores apenas fornecem, ao final, uma lista de obras consultadas. Mas o fato de o texto de chegada não fazer

[21] Cf. 4.2.3.

menção a um ou mais textos de partida não significa que o processo tradutório não esteja envolvido.

Antes de proceder às teorias tradutórias subjacentes a este trabalho, parece importante esclarecer que, com esta pesquisa, não tenho o objetivo de fazer uma análise crítica da tradução/transposição das receitas dos livros que compõem o *corpus*, nem propor uma tradução para os termos. Meu objetivo é analisar como/se as escolhas tradutórias estão relacionadas à imagem que o norte-americano tem do Brasil e do brasileiro.

2.2.2 Tradução como reescrita

Em seu estudo sobre a tradução de textos jornalísticos, Zipser (2002) afirma que um texto da língua de partida pode servir como insumo para sua tradução, sem que a autoria esteja, necessariamente, explícita. Afinal, ao passar de uma língua/cultura para outra, o texto jornalístico muitas vezes sofre alterações necessárias. A esse processo a autora denomina tradução como representação cultural. Já para Lefevere (1992), a tradução (assim como a crítica literária, a antologização, a historiografia e a editoração) é sempre uma forma de reescrita do texto original, uma vez que leva em consideração aspectos (ideológicos do tradutor e receptor; restrições etc.) de recepção do texto traduzido.

Os livros que compõem o *corpus* de estudo são apresentados como originais. Aliás, o tipo textual receita é raramente 'traduzido', ou seja, com exceção de obras bilíngues, os livros de receitas são, em geral, publicados como originais, pois em se tratando de receita culinária, parece haver certo 'domínio público'. Raramente é dado crédito ao criador da receita (salvo quando se trata de *chefs* consagrados), nem existe uma preocupação em manter os ingredientes originais. Qualquer um pode compilar, alterar, adaptar e publicar receitas, sem necessidade de se adequar às regras de direitos autorais, principalmente em relação a pratos típicos, cuja autoria é, em geral, desconhecida.

No entanto, a presente pesquisa parte da hipótese de que as receitas, de uma forma ou de outra, partiram do português e foram 'traduzidas' para a língua inglesa, uma vez que os autores revelam que aprenderam as receitas no Brasil, com amigos,

e decidiram compartilhar. Portanto, a teoria subjacente à parte desta pesquisa que se dedica à análise das receitas é de tradução como uma forma de reescrita.

Reescrita abrange tradução, edição e antologização de textos, compilação de histórias literárias e obras de referência, e a produção de biografias e críticas literárias (LEFEVERE, 1992). É importante ressaltar que Lefevere formulou sua teoria de tradução como reescrita a partir de textos literários. No entanto, alguns conceitos podem perfeitamente ser aplicados também a outros tipos textuais.

A partir das classificações de reescrita apresentadas por Lefevere, a noção de tradução propriamente dita muitas vezes se confunde com a noção de reescrita, pois essa distinção não é explicitada em seu trabalho. Afinal, para Lefevere, toda atividade tradutória é uma forma de reescrita. Mas a reescrita da forma como está sendo entendida neste trabalho é a que dá mais liberdade ao re-escritor, permitindo que modifique as informações dos textos originais de acordo com necessidades específicas, resultando num produto final que pode ser mais condensado, relevante, informativo e acessível para o público alvo (cf. ZHAO, 2006).

Adaptando as formas de reescrita propostas por Lefevere e ligando-as às três distinções de tradução de Jakobson (interlingual, intralingual e intersemiótica), Zhao (2006, p. 78) entende como uma das formas de tradução interlingual a "tradução vagamente marcada; tradução apresentada na forma de original."[22]

No caso da culinária, adaptações são feitas não só na transposição de uma língua/cultura para outra, mas também dentro de uma mesma língua/cultura. Receitas são trocadas, modificadas e adaptadas sem que se faça qualquer menção a uma possível receita 'original'. Às vezes, as modificações são tantas que um mesmo nome passa a corresponder a pratos totalmente diferentes, como, por exemplo, 'paçoca', que pode se referir a um doce à base de amendoim, típico das festas juninas do interior de São Paulo, ou a um prato de origem indígena, preparado à base de carne seca e farinha de mandioca. O preparo dos dois pratos guarda em comum a técnica de 'socar' os ingredientes (em tupi, *poç-oc* significa 'esmigalhar').

[22] *"Vaguely marked translation; translated work presented in the form of an original".*

2.2.3 Tradução de culinária e tradução técnica

Diferentemente da tradução técnica, a tradução literária sempre atraiu a atenção dos teóricos da área, haja vista a extensa bibliografia disponível (ver, entre outros, VENUTI, 1995; 1998; 2000). Snell-Hornby (1995, p. 4) tenta explicar o motivo dessa preferência:

> Uma análise mais atenta da situação do texto-fonte e da função da tradução [...] mostra que o status do texto-fonte literário é maior do que o da maioria dos outros tipos textuais. Da mesma forma, o fator estilístico – como escolha individual versus convencional – é mais decisivo na tradução literária do que na língua geral ou na língua de especialidade. [23]

A tradução literária pode, de fato, gozar de um status superior em relação à tradução técnica, mas não se pode dizer que a língua de especialidade seja regida por uma 'convenção' que norteie o trabalho do tradutor, como se este necessitasse apenas de obras terminográficas para realizar uma boa tradução. A tarefa do tradutor técnico não é tão simples, nem condicionada apenas por uma questão de equivalência lexical e terminológica, mesmo porque "[...] os textos são formas híbridas expostas à ação de um número elevadíssimo de variáveis e a terminologia, longe de ser estática, é dinâmica e admite uma margem de subjetividade no tratamento de seu objeto." (AZENHA, 1999, p. 11).

Assim como outros tipos de textos, o técnico também é condicionado por aspectos culturais, visto que esses estão diretamente relacionados à língua, e o tradutor, longe de realizar uma atividade neutra, acaba deixando transparecer no trabalho final aspectos sociais e culturais da sociedade em que está inserido (cf. AZENHA, 1999). Se a tradução como um todo é condicionada por fatores culturais, o que dizer então da tradução da culinária típica de um país?

O *corpus* do presente estudo constitui-se basicamente de livros de receitas, ou seja, envolveria os pressupostos teóricos da tradução técnica. No entanto, os livros de receitas brasileiras publicados em inglês não se restringem a fornecer listas de ingredientes e os respectivos modos de preparo. Em menor ou maior grau, todos

[23] "*A closer look at the situation of the source text and the function of the translation [...] shows that the status of the literary source text is higher than with most other text-types. Similarly, the factor of style – as individual choice versus group convention – is more decisive in literary translation than with special or general language*".

incluem textos introdutórios aos livros e/ou às receitas, em que os autores 'falam' sobre o Brasil, o povo brasileiro, suas experiências no país etc.

Tomando como base os pressupostos do antropólogo Claude Lévi-Strauss, é possível concluir que a alimentação humana vai muito além de um ato biológico. Como a linguagem, ela envolve escolhas, representações e se constitui em forte característica cultural de uma sociedade. Sendo assim, parece importante analisar como os aspectos envolvidos na nossa culinária têm sido 'levados' para culturas estrangeiras, por meio de traduções para a língua inglesa, uma vez que esses fatores ajudam a formar a representação da nossa identidade aos olhos do estrangeiro. Afinal, conforme argumenta Venuti (1998, p. 81):

> Se a tradução tem efeitos sociais de longo alcance, e se ao formar identidades culturais ela contribui para a reprodução e para a mudança sociais, parece importante avaliar esses efeitos, questionar se são bons ou ruins, ou seja, se as identidades resultantes são éticas. [24]

É importante ressaltar que a falta de padronização na tradução/definição de termos da culinária típica brasileira não afeta apenas a devida confecção de um prato, mas pode acarretar apagamento de uma marca cultural também em outros gêneros textuais, como, por exemplo, o literário.

2.2.4 Tradução e marcas culturais

Em um trabalho que investiga as soluções encontradas por tradutores para lidar com palavras e expressões culturalmente marcadas, Aubert (1998, p. 122) conclui que "os tradutores [...] buscam desenvolver soluções [...] como opção preferida à de simplesmente eliminar as excentricidades culturais", pois, acredita que o "chamariz" para os leitores esteja relacionado ao exotismo dos textos e é isso que motiva a tradução. Mas vejamos o que acontece com o termo 'cachaça' na tradução da obra *O Xangô de Baker Street*, de Jô Soares (1995) na tradução para a língua inglesa.

[24] "*If translation has such far-reaching social effects, if in forming cultural identities it contributes to social reproduction and change, it seems important to evaluate these effects, to ask whether they are good or bad, or whether the resulting identities are ethical.*"

Por meio do *Compara*[25], foi possível fazer um levantamento das linhas de concordância em que o termo 'cachaça' ocorre no livro original em português, alinhadas às linhas traduzidas em inglês. [26] O resultado mostrou que o termo foi mantido em português em duas das quatro passagens em que há menção à 'cachaça', e traduzido por *rum* em outras duas, inclusive em uma que descreve um ritual de umbanda: *"It's not he, it's the pomba-gira asking for rum, a cigar, and candles, explained Mukumbe."* (Soares, 1997, tradução de Clifford Landers)[27].

Se a intenção do tradutor foi fazer uma tradução 'domesticadora', que pretende levar o texto para a cultura de chegada adequando-se às normas e expectativas do sistema de chegada (cf. VENUTI, 1998), não deveria ele também ter substituído o ritual de umbanda por alguma prática própria da cultura de chegada? E por que o uso de duas estratégias diferentes de tradução para o mesmo termo em diferentes passagens? A tradução de cachaça por rum acarreta apagamento de uma marca cultural e, consequentemente, da excentricidade das passagens, resultando, assim, no que Berman (2002, p. 17) chamaria de 'má tradução': "Chamo de má tradução a tradução que, geralmente sob pretexto de transmissibilidade, opera uma negação sistemática da estranheza da obra estrangeira." Venuti (1995) estimula a prática estrangeirizadora como forma de resistência às imposições da cultura dominante, em especial à anglo-americana, que demonstra uma tendência a domesticar a tradução, na tentativa de garantir fluência ao texto traduzido (cf. VENUTI, 1995).

Obras lexicográficas com vistas à padronização de termos da culinária típica brasileira poderiam também ajudar tradutores de obras literárias. Mas, assim como qualquer tipo de (re)escrita, a tradução nunca é inocente, pois está sempre duplamente contextualizada: na cultura de partida e na cultura de chegada. Os tradutores trabalham em um universo de discurso e são, inevitavelmente,

[25] O COMPARA é um *corpus* paralelo bi-direccional que tem como base uma coleção de textos originais e traduções em português e inglês. O acesso é gratuito pelo site: www.linguateca.pt/COMPARA/.
[26] Por razões de direito autoral, o COMPARA disponibiliza apenas um terço do conteúdo de cada obra.
[27] Passagem original em português: "Não é ele, é a pomba-gira pedindo **cachaça**, charuto e velas -- explicou Mukumbe" (p. 306).

condicionados pelas normas dominantes que, nesse caso, vigoram na cultura de chegada (cf. LEFEVERE, 1992, p. 122).

2.2.5 Tradução e estudos culturais

> A abordagem dos estudos culturais atribui à tradução o poder de transportar atitudes ideológicas e vê o seu estudo como uma forma não só de revelar essas atitudes, mas também de usar o processo tradutório para desafiar posturas hegemônicas diante da sociedade e da cultura (BAKER, 1999, p. 22-23).

A conscientização de que aspectos culturais (da cultura-fonte e da cultura-meta) estão sempre envolvidos na tradução leva a uma reflexão sobre o processo tradutório e, consequentemente, a uma resistência a tendências hegemônicas. 'Problemas' de tradução, que anteriormente eram interpretados como sendo de responsabilidade do tradutor, podem ser vistos sob outra ótica. O tradutor, assim como o crítico de tradução, está inserido em um contexto sócio-cultural e, portanto, nunca é neutro em relação ao texto-fonte, e sua postura ideológica sempre acaba transparecendo, muitas vezes de forma inconsciente (MASON, 1994 apud BAKER, 1999).

Essas posturas e atitudes ideológicas podem ser reveladas pela linguística crítica, ou análise do discurso, por meio de "(a) instrumentos linguísticos de análise e (b) conhecimento de contextos sociais e históricos" (BAKER, 1999, p. 25-26).

2.3 Análise do Discurso

Antes de tudo, é preciso esclarecer que os conceitos de Análise do Discurso aqui empregados são os julgados essenciais para apresentar uma proposta de metodologia de análise do discurso do norte-americano a partir do *corpus* de estudo.

A presente pesquisa partiu da constatação de que não existe padronização na tradução e na definição dos termos da culinária típica brasileira para o inglês, fato que, mais uma vez, está sendo demonstrado por meio da análise do *corpus* de receitas. Mas o que motivou esse aprofundamento no assunto foi tentar descobrir o porquê dessa falta de padronização. Deve-se ela exclusivamente à escassez de material lexicográfico na área? A culinária é considerada uma disciplina de menor importância por ter uma tradição oral, passada de mãe para filha? A suposta ignorância do norte-americano em relação aos conceitos dessa área específica pode

estar relacionada ao desconhecimento em relação a outros aspectos da cultura brasileira? Esses e outros questionamentos motivaram uma pesquisa que evidenciasse o que está por trás das escolhas tradutórias, uma vez que a tradução não é uma atividade imparcial.

2.3.1 Sujeito, identidade e diferença

O tradutor (e, neste caso, o próprio autor) faz parte de um grupo social e sua posição ideológica acaba transparecendo na tradução (cf. HATIM; MASON, 1997). Entendemos ideologia como pressuposições, crenças e sistemas de valores compartilhados coletivamente pelos grupos sociais, conforme definição proposta por Simpson (1993 apud HATIM; MASON, 1997), e não necessariamente com viés negativo, como costuma ser interpretada (cf. BAKER, 1999).

Para proceder a análise do discurso do norte-americano em relação ao Brasil e ao brasileiro, serão analisados os textos informativos, ou seja, comentários pessoais e fatos históricos que, em geral, servem de introdução às receitas dos livros de culinária brasileira escritos em língua inglesa. A isso, somam-se aos comentários inseridos nas próprias receitas.

Alguns autores dos livros que compõem o *corpus* fazem questão de ressaltar que pretendem, por meio da obra escrita, transmitir 'sua' visão em relação ao Brasil ao relatar 'suas' experiências pessoais. Mas será possível fazer uma análise unicamente pessoal de um país e seu povo? HALL (1990 apud WOODWARD, 2000) afirma que o sujeito nunca é neutro, pois está sempre inserido em uma história, em uma cultura, o que impossibilita um olhar unicamente pessoal (ORLANDI, 2001).

A relação com o estrangeiro é constitutiva da identidade, pois esta é marcada pela diferença, ou seja, depende de outra identidade, daquilo que ela não é para existir (WOODWARD, 2000). A diferença é o que distingue uma identidade da outra e, geralmente, estabelece distinções na forma de oposições (ex.: nós e eles). Mas nunca existe equilíbrio entre as partes. Citando o argumento de Derrida, Woodward (2000) conclui que a relação entre os dois termos de uma oposição binária envolve um desequilíbrio necessário de poder. Nessa relação, um dos termos é sempre mais

valorizado que o outro, ou seja, um é o padrão e o outro é visto como “desviante ou de fora” (CIXOUS, 1975 apud WOODWARD, 2000, p. 51).

2.3.2 Discurso

O discurso é parte essencial da sociedade. Toda sociedade pressupõe alguma forma de linguagem, e o discurso é a manifestação da língua (cf. TEUBERT, 2007a). Discurso (ou “fenômenos linguísticos”) é sempre social, uma vez que toda comunicação é determinada socialmente. É língua como forma de prática social e, consequentemente, tem efeitos sociais (FAIRCLOUGH, 1989, p. 22-24). O discurso envolve não só “condições sociais de produção”, mas também “condições sociais de interpretação.” (FAIRCLOUGH, 1989, p. 25).

Foi com a intenção de analisar as relações sociais subjacentes ao discurso que, nos anos 90, foi dado início a uma nova corrente da Análise do Discurso, a chamada Análise Crítica do Discurso.

2.3.3 Análise Crítica do Discurso

As abordagens não críticas simplesmente descrevem as práticas discursivas, enquanto as críticas não somente descrevem, mas também tentam mostrar como o discurso é condicionado por ideologias e pelas relações de poder (CALDAS-COULTHARD, 2008, p. 29). Citando Fairclough (1992), Magalhães (2008, p. 119) afirma que as ideologias raramente estão explícitas no texto. Em geral, “só podem ser percebidas através da nossa interpretação, que é feita a partir do nosso posicionamento enquanto sujeitos sociais”. Como motivação para se fazer análise do discurso, Jaworski e Coupland (2006) apontam a preocupação com a desigualdade social e a perpetuação das relações de poder. Mas é preciso enfatizar que as relações de poder não estão restritas às relações de classes. Fairclough (1989) lembra que existe relação de poder entre homem e mulher, jovens e velhos etc., e, poderíamos certamente acrescentar, entre Brasil/brasileiros e Estados Unidos/norte-americanos.

Outra característica da ACD seria a de “intervir na ordem social e discursiva, aumentando a reflexividade dos falantes, sua consciência das repercussões do uso linguístico, e dando-lhes as ferramentas necessárias para analisar e modificar seus

usos [...].” (ROJO, 2004 apud FUNCK, 2008, p. 189). Nas palavras de Blommaert (2008, p. 93), “o discurso é visto como um objeto de poder opaco, que a ACD tenta tornar mais transparente.”

A análise do discurso se ocupa de fazer uma análise linguística qualitativa e, como tal, possui aspectos positivos e negativos. Jaworski e Coupland (op. cit.) apontam como um dos aspectos negativos a escolha do material que é submetido à análise. Afinal, argumentam, como justificar a escolha de um dado excerto de conversação ou texto em detrimento de outro? Como forma de minimizar o problema, sugerem que estudos qualitativos e interpretativos de fragmentos de discurso recebam apoio de outras correntes de pesquisa, até mesmo de cunho quantitativo.

A ACD propicia uma análise do discurso a partir de uma perspectiva crítica, que envolve conceitos tais como “poder, ideologia e dominação” (BAKER et al., 2008, p. 273). Essa perspectiva teórica tem sido criticada pelo fato de analisar poucos textos, textos curtos e fragmentos de textos, conforme observado por Stubbs (1994 apud BAKER et al., 2008, p. 283). É nesse ponto que a junção entre ACD e LC tem-se mostrado bastante eficiente.

2.3.4 Análise Crítica do Discurso e Linguística de *Corpus*

Assim como a LC, a ACD também é uma abordagem linguística relativamente nova. Um dos primeiros trabalhos na área surgiu com Fairclough (1989). Portanto, não admira que pesquisas envolvendo LC e ACD ainda sejam escassas. Mas esse quadro está mudando. Pesquisas como as de Orpin (2005), Baker et al. (2008), Berber Sardinha e Barbara, 2008, Hoey et al. (2007), Jeong, 2008 etc. são grandes contribuições no sentido de apresentar as vantagens da junção entre as duas áreas.

A partir de dados quantitativos disponibilizados por uma metodologia baseada em LC, o analista consegue identificar o que vale a pena analisar. Baker et al. (2008, p. 296), por exemplo, analisaram o discurso de refugiados e exilados na imprensa britânica a partir de palavras-chave e colocações evidenciadas com ajuda de ferramenta computacional e concluíram que as abordagens ‘qualitativa’ e ‘quantitativa’ se complementam, uma vez que “[...] descobertas ‘qualitativas’ podem

ser quantificadas, e que descobertas 'quantitativas' precisam ser interpretadas à luz de teorias existentes [...]."[28]

Naturalmente, o fato de aliar LC à ACD não resolve todos os problemas apontados pelos estudiosos. Para Teubert (2007a, p. 72), por exemplo, "[…] o discurso é a totalidade de todos os enunciados produzidos por uma comunidade discursiva."[29] Mas reconhece que o trabalho do analista quase nunca parte de todos os textos que se encaixam nos parâmetros estabelecidos para a análise, mas sim de "um *corpus*, uma amostra, uma representação balanceada" desse discurso. E dependendo dos critérios estabelecidos pelo pesquisador para a compilação dessa amostra, os resultados podem ser afetados. Compara as limitações das pesquisas com *corpus* às limitações de qualquer indivíduo pertencente a uma comunidade discursiva, uma vez que cada um também possui apenas uma perspectiva limitada em relação aos significados de um item lexical, por conta que os significados nunca são estáveis. Portanto, apesar de arbitrária, a seleção do *corpus* é útil para o propósito da pesquisa (TEUBERT, 2007a, p. 73-74).

Para esta pesquisa, a seleção do *corpus* de estudo levou em conta, principalmente, a questão da autoria dos textos que o compõem. E, assim como em Baker et al. (2008), neste estudo o levantamento de palavras-chave e colocações mostrou-se de suma importância para a análise. E 'colocação', que se refere à relação lexical, é mais facilmente identificada a partir da análise de grandes quantidades de dados, o que dificilmente pode ser feito por meio de uma análise manual de textos (cf. HUNSTON, 2002).

A LC pressupõe, também, uma metodologia para a extração de dados relevantes. Para isso, os textos devem estar em formato eletrônico para que possam ser explorados com ajuda de ferramenta computacional. Mas, conforme salienta Teubert (2007b, p. 125), a pesquisa não termina com a extração dos dados: "Sem interpretação, qualquer pesquisa com linguística de *corpus* estaria incompleta"[30]. Jaworski e Coupland (2006, p. 14) compartilham da mesma opinião: "Uma coisa é

[28] *"[...]'qualitative' findings can be quantified, and that 'quantitative' findings need to be interpreted in the light of existing theories […]".*
[29] *"[…] the discourse is the entirety of all the utterances of a discourse community".*
[30] "*Without an interpretation any study in corpus linguistics would be incomplete*".

entender um enunciado levando em consideração apenas seu significado referencial e os significados individuais das palavras. Outra coisa é entender o significado pretendido de um enunciado dentro de um contexto."[31]

Ferramentas computacionais ajudam a evidenciar palavras-chave e colocações, mas ambas devem ser analisadas dentro de seus contextos de uso, a partir de linhas de concordância, de contexto expandido e até mesmo de todo o texto. É nesse sentido que Stubbs (2007) acredita que o concordanciador (ferramenta que mostra a palavra de busca dentro do contexto em que está inserida) seja a tecnologia mais importante envolvida em pesquisas com *corpus*.

O uso de LC para extração de dados para análise evita que o pesquisador influencie nos resultados. Afinal, "[d]ados e análise devem ser independentes." (STUBBS, 2007, p. 129)[32]. A LC é feita por meio de textos, uma vez que apenas eles são passíveis de observação. Em casos de *corpora* representativos da oralidade, está envolvido o processo de transcrição do texto falado para o texto escrito. E com ajuda computacional é possível observar padrões recorrentes em textos longos ou coleções de textos (*corpora*), como, por exemplo, (sequências de) palavras frequentes em diferentes textos (STUBBS, 2007, p. 144).

A fim de traçar generalizações no discurso do norte-americano em relação ao Brasil/brasileiro, foi feito um levantamento das palavras-chave recorrentes nos diferentes textos que compõem o *corpus* de estudo. Essas palavras, assim como seus colocados mais significativos, foram analisadas nos respectivos contextos, possibilitando um agrupamento das características comumente atribuídas ao Brasil/brasileiro pelos norte-americanos, representados aqui pelos autores dos livros que compõem o *corpus*. Aliás, no caso da língua escrita, Teubert (2007a, p. 61) acredita que seja o significado do texto, e não as intenções do enunciador, que seja válido no processo comunicativo. Afinal, argumenta que "Para a interpretação, o

[31] "*It is one thing to understand a phrase as far as the individual meanings of its words and its referential meaning is concerned, and quite another to know what its intended meaning may be in context*".
[32] "*Data and analysis must be independent*".

texto deve ser desconectado de seu enunciador. As intenções do autor são irrelevantes para o significado do texto."[33]

[33] "*For its interpretation, the text is disconnected from its speaker. The author's intentions are irrelevant for the meaning of a text*".

CAPÍTULO 3 – METODOLOGIA

Conforme apontado anteriormente, o norte-americano se interessa bastante pela culinária brasileira, a julgar pelo número de livros de receitas brasileiras publicados em inglês e, principalmente, pela quantidade de *sites* disponíveis sobre o tema. Mas o que é selecionado pelo norte-americano como típico da culinária brasileira? Será que essa seleção corresponde ao que é típico para o próprio brasileiro? E como isso está relacionado à imagem do brasileiro aos olhos do norte-americano? Para responder a essas perguntas, o presente trabalho abrange dois objetivos principais:

a. identificar quais ingredientes e pratos da culinária brasileira são mais recorrentes nos livros publicados em inglês e compará-los aos ingredientes e pratos mais recorrentes nos livros em português;
b. analisar a imagem do brasileiro aos olhos do norte-americano a partir dos livros de culinária brasileira publicados em inglês.

A fim de atingir os objetivos propostos, foi compilado um *corpus* de estudo comparável bilíngue (inglês e português), seguindo critérios que serão apresentados abaixo.

3.1 *Corpus* de estudo

Os critérios para compilação do *corpus* foram baseados nas classificações propostas por Bowker e Pearson (2002):

1. *corpus* comparável bilíngue → textos originais em inglês e em português;
2. *corpus* de conteúdo específico → diferente de um *corpus* de língua geral, o *corpus* de estudo foi construído a partir de livros de culinária brasileira;
3. *corpus* construído a partir de textos escritos;
4. *corpus* fechado → o *corpus* foi balanceado (número semelhante de palavras nas duas línguas) e não receberá outras inclusões.

3.1.1 *Corpus* em inglês

O *corpus* em inglês é composto por oito livros de receitas brasileiras escritos originalmente em língua inglesa: *A Taste of Brazil* (ATB) (NEELEMAN; NEELEMAN, 2007); *Brazilian Cooking* (BC) (LEROUX, 1980); *Brazil: A Culinary Journey* (BCJ) (HAMILTON, 2005); *Brazil: A Cook's Tour* (BCT) (IDONE, 1995); *Cooking the Brazilian Way* (CTBW) (BEHNKE; DURO, 2004); *Delightful Brazilian Cooking* (DBC) (ANG, 1993); *Eat Smart in Brazil* (ESB) (PETERSON; PETERSON, 1995); e *The Cooking of Brazil* (TCOB) (LOCRICCHIO, 2005). [34] Segue uma breve análise de cada um desses livros.

A Taste of Brazil: o autor de ATB viajou para o Brasil pela primeira vez como missionário, aos 20 anos. Mais tarde, na década de 50, voltou ao Brasil para trabalhar como correspondente internacional, acompanhado por sua esposa, Rose. Durante os anos em que viveram no Brasil, dizem ter aprendido a gostar da culinária e do povo brasileiros. Atualmente Gary é Cônsul Honorário do Brasil pelo Estado de Utah, nos Estados Unidos.

No livro, as receitas são separadas em aperitivos, sopas, carnes, acompanhamentos etc., e cada parte é introduzida por um texto que conta curiosidades tais como o tipo de ocasião em que os pratos são servidos, acompanhamentos sugeridos, hábitos gastronômicos dos brasileiros e pratos mais representativos. Na introdução ao livro, os autores informam que, em geral, um livro de culinária de um país "exótico" como o Brasil traz receitas que usam ingredientes dificilmente encontrados em outros lugares, e o esforço para encontrá-los não valeria a pena. [35] Usam como exemplo a receita de frango ao molho pardo, que leva uma xícara de sangue de galinha. Os autores comentam que, mesmo que o ingrediente fosse encontrado nos Estados Unidos, um cozinheiro americano se recusaria a usá-lo, e a omissão desse ingrediente transformaria o prato. Assim, justificam a opção por receitas que possam atrair turistas ao país, em vez de gerar "estranheza".

[34] As abreviaturas, que são formadas pelas iniciais dos Livros, só serão utilizadas nas tabelas, nas citações e quando o nome por extenso estiver próximo no texto, como forma de facilitar a leitura.
[35] "*Occasionally when a recipe book is compiled from an exotic land, many entries are included which most American cooks would never use. Brazilian cooking is no exception. Recipes, which call for unusual and hard to get ingredients are hardly worth the effort*".

Os autores dizem acreditar que a culinária brasileira agradará ao paladar americano pelo fato de, assim como a norte-americana, ter sido influenciada por vários povos. Também informam que os hábitos culinários do brasileiro têm sido influenciados pela cultura da *fast-food* americana. A obra inclui dedicatória, índice, lista de ilustrações dos pratos prontos, introdução, agradecimentos (aos amigos que compartilharam as receitas com os autores e aos que ajudaram na publicação da obra), nota sobre os autores e índice remissivo.

Brazilian Cooking: na introdução de BC, o autor afirma que a culinária brasileira certamente agradará ao paladar ocidental, uma vez que tem muito em comum com a culinária européia.[36] A partir dessa afirmação, surge o seguinte questionamento: se as receitas vão agradar ao paladar ocidental, estaria o autor considerando o brasileiro como sendo oriental? Só mesmo o próprio autor conseguiria esclarecer essa afirmação. O autor também revela a intenção de mostrar as influências que resultaram na culinária brasileira e apresenta receitas dos principais pratos, divididos por regiões. Cada receita é acompanhada pela foto do prato pronto. O livro oferece também um índice das receitas, com suas respectivas traduções para o português e, ao final, apresenta um glossário português → inglês com os ingredientes típicos, em que omite a letra k, com a justificativa de que não existe a letra k em português.

Informações sobre o autor não foram encontradas. As ocorrências com o nome Guy Leroux localizadas na internet só remetem a um cantor de música country.

Brazil: a Culinary Journey: BCJ é um livro ricamente encadernado, possui uma sobrecapa com comentários sobre a culinária brasileira e as experiências da autora nos países de língua portuguesa. Cherie nasceu nos Estados Unidos e, na década de 60, morou três anos em Salvador, onde aprendeu a preparar pratos típicos e pesquisou sobre a história das tradições culinárias brasileiras. Antes de *Brazil: A Culinary Journey*, escreveu *Cuisines of Portuguese Encounters*, que engloba receitas dos países de língua portuguesa, inclusive o Brasil. Depois de morar por um ano em Portugal, disse ter descoberto que muitos dos pratos que

[36] "*Brazilian Cooking is sure to appeal to the Western palate, because it has much in common with European cooking*" (p. 5).

pensava serem tipicamente brasileiros têm, na verdade, origem portuguesa, africana ou asiática.

As partes que compõem a obra são: lista de outras publicações da editora; prefácio (primeira viagem da autora ao Brasil; interesse pela culinária local; contato com Jorge Amado; temporada em Portugal; visitas ao Brasil; agradecimentos); índice; introdução (a contribuição indígena, portuguesa e africana à culinária brasileira; a contribuição brasileira à culinária de outros países, em especial à portuguesa); receitas. As receitas estão divididas por regiões (Norte, Nordeste, Sudeste, Centro-oeste, Sul) e cada região é introduzida por um texto informativo que aborda os estados que formam cada uma delas. Quase todas as receitas são introduzidas por comentários sobre a origem do prato ou do ingrediente principal, refeição e data festiva em que o prato é servido, além de outras curiosidades como, por exemplo, a origem de alguns nomes de pratos. Para algumas receitas são apresentadas fotos ou ilustrações, dicas de conservação, preparação, substituição de ingredientes etc.

Ao final, o livro fornece uma sugestão de cardápio dividido por regiões e um glossário, com definição de 29 termos, entre eles, acarajé, cachaça e candomblé. O livro traz também uma lista de endereços onde os ingredientes brasileiros podem ser encontrados nos Estados Unidos, além da bibliografia pesquisada, que compreende, além de livros de receitas brasileiras, várias referências à culinária *kosher* e livros sobre a história da alimentação no Brasil. Há, ainda, um índice (inglês → português) em ordem alfabética dos pratos e ingredientes citados na obra. Na contracapa, o leitor é informado sobre as influências africana, portuguesa e indígena que resultaram na cozinha brasileira, representada por mais de 130 receitas compiladas para o livro. Há algumas fotos de pratos prontos e ilustrações.

Brazil: a Cook's Tour: na orelha do livro, o leitor é informado que a obra se propõe a fornecer uma viagem gastronômica pelo Brasil, com explicações sobre a comida e o estilo de vida nas várias regiões (São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia, Amazônia e Minas Gerais) citadas. São 100 receitas e mais de 125 fotografias de autênticos pratos nacionais como Feijoada, Tutu à Mineira, Picadinho etc. São prometidas receitas detalhadas e fáceis de realizar na cozinha norte-americana.

O livro é escrito em forma de diário em que o autor, Christopher, conta curiosidades sobre suas experiências pelo Brasil, intercalando-as com os pratos representativos dos lugares visitados. Christopher é autor de *best-sellers* premiados sobre gastronomia e entretenimento (*Glorious Food*, *Glorious American Food*, *Cooking Caribe*, *Lemons*, e *Apples*), e já teve artigos publicados em *Harper's Bazaar*, *Elle*, *HG*, *The New York Times* etc., sendo *Brazil: a Cook's Tour* seu sétimo livro.

A obra conta com dedicatória, índice, agradecimentos, introdução e glossário. Esse glossário é constituído por uma lista de ingredientes e pratos citados na obra, seguidos de comentários em inglês. Essas entradas, apresentadas em ordem alfabética, mistura termos em inglês e em português, e nem todas contam com remissiva. O termo '*avocado*', por exemplo, remete o leitor a 'abacate', mas a entrada '*banana leaves*' não apresenta tradução nem remete o leitor ao termo em português. Algumas entradas recebem uma explicação enciclopédica (ex.: Mariscada: *A Brazilian-style bouillabaisse that includes fish, shellfish, broth, and vegetables. It is not to be confused with the moquecas of the northeast that always include dendê oil*). As receitas estão divididas por regiões (São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia, Amazônia e Minas Gerais). A obra fornece ainda um guia para o viajante, com informações sobre os principais aeroportos, hotéis, restaurantes e pontos turísticos do país, divididos por região, um índice com as páginas em que os termos aparecem e uma tabela de conversão de pesos, medidas e temperaturas. A obra é encadernada e ricamente ilustrada e alguns pratos são acompanhados de fotografia. Oferece, também, uma lista de estabelecimentos, nos Estados Unidos, onde podem ser encontrados ingredientes tipicamente brasileiros, como farinha de mandioca, azeite de dendê, carne seca etc. Um resumo do livro e uma pequena apresentação do autor aparecem na contracapa.

Cooking the Brazilian Way: na introdução de CTBW, intitulada *The Land and Its People*, as autoras falam sobre carnaval, belezas naturais, mistura de raças, culinária (temperos, ingredientes tropicais, mandioca), feriados e festas populares no Brasil. Antes de apresentar as receitas propriamente ditas, as autoras fornecem dicas sobre como ter uma experiência culinária segura, divertida e fácil; listam utensílios importantes usados nas receitas e termos mais frequentes no preparo dos

pratos; apresentam uma lista de ingredientes mais recorrentes na culinária brasileira, como, por exemplo, abóbora, carne seca, azeite de dendê etc. (estão em inglês os termos que já possuem tradução consagrada, como *bay leaves*, *cilantro*, *cinnamon*, *dendê oil* etc. e são deixados em português outros, tais como, carne seca, malagueta, abóbora); dão dicas de como substituir alguns ingredientes por outros mais saudáveis (por exemplo, leite integral por leite desnatado) e diminuir a quantidade de gordura utilizada na realização dos pratos.

Há ainda uma tabela de conversão (*ounce* por grama/quilograma, *inch* por centímetro e metro; *farenheit* por centígrado etc.). Na seção *A Brazilian Table* o leitor recebe uma breve explanação sobre o que o brasileiro come no café-da-manhã, almoço e jantar, refeições sempre regadas a "boa companhia e uma boa conversa."[37] Em *A Brazilian Menu*, é apresentada uma lista de pratos, seguida de uma lista de ingredientes, para um almoço e um jantar. As receitas, cujos títulos são apresentados em inglês e em português, estão divididas em: entrada, acompanhamento, prato principal, sobremesas e bebidas, além de pratos de ocasiões especiais. Cada parte é introduzida por um curto texto que fala sobre os pratos e ingredientes mais representativos da culinária brasileira. Um índice remissivo leva o leitor à(s) página(s) em que aparecem os principais termos, organizados em ordem alfabética. Em *About the Authors* o leitor recebe algumas informações sobre as autoras (Alison é americana e Karin é brasileira e mora nos Estados Unidos com o marido desde 1999).

Delightful Brazilian Cooking: a autora de DBC nasceu na Indonésia, mas cresceu e estudou no Brasil. Hoje mora em Seattle, onde ensina culinária e presta consultoria de alimentos. Já escreveu livros sobre culinária tailandesa, vietnamita e chinesa. Na introdução do livro, exalta o Brasil e sua culinária, e informa ao leitor que a culinária brasileira é uma síntese das culinárias portuguesa, africana e indígena, e diz ter escolhido receitas relativamente fáceis de serem preparadas, com apenas "algumas adaptações" julgadas necessárias, levando-se em consideração "saúde e bem estar." As receitas são separadas por tipos de pratos (condimentos e molhos; petiscos e salgadinhos; sopas; saladas; legumes; frutos do mar; carne e

[37] "*And, no matter how good the meal is, good company and conversation are the real focus of a Brazilian meal*" (p. 27).

frango; arroz; feijão e massas; sobremesas; e bebidas) e recebem um título em inglês, seguido do nome em português (ex.: *shrimp and palm heart turnovers* → empadas de camarão com palmito). Não há comentários introdutórios às receitas.

O livro conta com: dedicatória; agradecimentos; introdução; nota sobre a autora; receitas; apêndice (os passos, acompanhados de ilustrações, de como limpar camarão e preparar carne recheada); sugestões de cardápios; glossário que lista os 11 ingredientes considerados essenciais (cachaça, pimentas (*cayenne chilies*), leite de coco, coentro, dendê, salsa, pimenta malagueta, farinha de mandioca, mandioca, palmito, farinha de tapioca e polvilho); índice das receitas por ordem alfabética; formulários para pedidos de livros da editora; lista dos pratos favoritos; comentários sobre o trabalho anterior (*Delightful Thai Cooking*) e breve histórico pessoal da autora.

Eat Smart in Brazil se propõe a ser um guia para quem pretende conhecer o Brasil e quer experimentar os pratos típicos. Os norte-americanos Joan e David Peterson são professores na Universidade de Wisconsin e já viajaram para várias partes do mundo, sempre com o objetivo de pesquisar a culinária local. Além de algumas receitas, o livro fornece dicas de como proceder durante a compra de ingredientes em feiras e mercados brasileiros, e apresenta uma lista de frases 'úteis', acompanhadas das respectivas pronúncias em português. As 21 receitas apresentadas são aquelas consideradas "representativas do país" (farofa, coxinha, picadinho etc.). A obra traz dedicatória; índice; prefácio, em que os autores aconselham o viajante a inteirar-se sobre a cultura do país que deseja visitar, não temer o desconhecido e experimentar novos sabores, para que a viagem seja completa; e agradecimentos.

Na introdução, o leitor é informado que a culinária brasileira é uma mistura da herança culinária de três povos distintos: índios nativos, colonizadores portugueses e escravos africanos, salientando que os pratos sofreram transformações e adquiriram uma identidade "brasileira", posteriormente recebendo, também, influência dos imigrantes europeus, em especial dos alemães, italianos, poloneses e japoneses. São abordados, também, outros aspectos culturais como festas regionais e costumes. O livro traz ainda uma lista da bibliografia consultada e um índice dos

ingredientes citados. Há algumas fotos de pratos e de lugares como feiras, mercados e outros pontos turísticos brasileiros.

Os autores fazem uma breve apresentação das regiões brasileiras e seus principais ingredientes. As receitas são divididas em: petiscos, prato principal, legumes, acompanhamentos, pães, sobremesas e "bebidas brasileiras clássicas." Algumas receitas recebem um comentário como, por exemplo, a fonte (quem disponibilizou a receita), dica de como lidar com os ingredientes, substituição de ingredientes, onde o ingrediente pode ser encontrado nos Estados Unidos etc. São apresentadas também algumas dicas consideradas úteis durante a estada no Brasil; explica o que é uma feira livre (*open market*); alerta o leitor sobre doenças contagiosas que podem ser transmitidas pela ingestão de alimentos, e como podem ser evitadas seguindo corretamente os conselhos de higiene. Há uma tabela de conversão para o viajante lidar com as diferenças entre quilo e libra, uma lista de endereços onde podem ser encontrados ingredientes brasileiros nos Estados Unidos e algumas organizações que incentivam o turismo economicamente acessível. O livro oferece sugestões de cardápios (lista de pratos em português com tradução em inglês) classificados como: *regional classic*, *national favorite*, *spicy*, *tasty*, *delicious*, *scrumptious*, *excellent choice*, *not to be missed*, *super remarkable*, *potent*, *fabulous*, *very sweet*, etc; um glossário intitulado "*foods & flavors guide*", que se propõe a listar pratos, ingredientes e terminologia relacionada à culinária (ex.: à dorê), com definição/tradução em inglês; bibliografia; e índice remissivo.

The Cooking of Brazil faz parte de uma série intitulada *Super Chef*, que tem entre seus títulos a culinária francesa, grega, indiana e mexicana. É ricamente encadernado e traz belas ilustrações e fotografias de alguns pratos brasileiros, assim como a vista aérea da cidade do Rio de Janeiro. O livro apresenta duas cartas ao leitor: uma de um *chef* de cozinha (Frank Brigtsen) e outra do próprio autor.

Antes da apresentação das receitas, são oferecidas algumas dicas de segurança na cozinha e definições de alguns termos próprios da atividade culinária (*grate*, *sauté*, *simmer*, *skim*). Na introdução, o autor explica as influências que culminaram no que se conhece hoje por culinária brasileira, e, dividindo o país em duas regiões (sul e norte), fala das principais características culturais de cada uma.

As receitas (divididas em sopas e caldos; saladas e petiscos; legumes e acompanhamentos; prato principal; e sobremesa) recebem o título em inglês (tradução, adaptação ou definição) e em português (ex.: *miniature meat pies* → pastel de carne) e são introduzidas por comentários sobre a origem do prato, curiosidades etc. As receitas são minuciosamente explicadas e algumas contam até com ilustrações sobre os procedimentos. Ao final, o leitor é apresentado às ilustrações e nomes, em inglês, dos principais utensílios usados na cozinha. Os ingredientes considerados essenciais, como leite de coco, azeite de dendê, alho etc., recebem definições. O índice remete o leitor às páginas em que os pratos e ingredientes são citados. O leitor ainda é apresentado a uma tabela de conversão de peso, medida, volume e temperatura.

Esses oito livros compõem o *corpus* em inglês, que foi separado em dois sub*corpora*: sub*corpus* 'receitas' (SR) e sub*corpus* 'textos informativos' (STI), que contabilizam os seguintes números de palavras (*tokens*):

sub*corpus* 'receitas' em inglês	124.819 palavras (*tokens*)
sub*corpus* 'textos informativos' em inglês	75.647 palavras (*tokens*)
Nº total de palavras do *corpus* em inglês	**200.466 palavras (*tokens*)**

Uma análise prévia do SR mostrou que, em se tratando de culinária brasileira, equívocos são comuns também em material impresso e comercializado. Em seguida, apresento alguns problemas encontrados durante a exploração manual e semi-automática do SR:

- falta de padronização na tradução de termos da culinária brasileira para a língua inglesa (Ex.: pão de queijo → *Minas cheese rolls; cheese rolls; tapioca Bread with cheese*);
- definição incorreta (Ex.: petiscos → *candies made from grated hard cheese, sugar, egg yolks and lemon*);
- substituição que acarreta apagamento de marcas culturais (Ex.: *1 cup cachaça or white rum* [receita de caipirinha]);
- tradução de termo por palavra não-dicionarizada na língua de chegada (Ex.: chuchu → *chayotes or chocho*);

- erro de ortografia (Ex.: baba de macã [baba de moça]);
- erro de concordância (Ex.: vagens refogado com carne moída);
- sinônimo inexistente (Ex.: *Grilled meats, known as* churrasco *or* grelhadas*, are the meal's crowning glory*);
- confusão entre termos da língua portuguesa e do espanhol falado nos outros países da América Latina (Ex.: açougue → *a butcher shop; also called* carniceria; *The sweetened and condensed milk is used in many recipes, including the famous* Doce de leite *or Dulce de leche found in most other Latin American countries*);
- generalização (Ex.: Café da Manhã → *Breakfast. The only meal when fruit is eaten*).

Confirmando as conclusões de Costa (2006), a falta de padronização é comum quando se trata de termos da culinária típica brasileira. É o que poderá ser observado também na análise dos títulos das receitas (Seção 4.1.2). Também surpreende a quantidade de erros ortográficos e gramaticais que, supostamente, seriam corrigidos durante o processo de revisão pelo qual obras impressas costumam passar antes da publicação. Ainda mais surpreendente é encontrar em obra impressa, que deveria servir como referência confiável, erro de conceito. Onde poderiam os autores de *Eat Smart in Brazil* ter encontrado para 'petiscos' a definição 'doces feitos com queijo ralado, açúcar, gemas de ovo e limão'? Interessante, também, é a associação, encontrada em textos em língua inglesa, entre o que é parte do repertório da língua portuguesa e o que é próprio do espanhol. A análise dos textos informativos (Seção 4.2.3) mostra que essa 'confusão' não se restringe aos termos da culinária, mas se estende por outras áreas.

Essas descobertas tornam evidente que mesmo os autores das obras impressas – pessoas que, em sua maioria, moraram no Brasil por algum tempo e demonstraram interesse em compartilhar essa vivência com seus compatriotas – muitas vezes desconhecem aspectos da nossa vida cultural e cotidiana e acabam levando ao leitor informações nem sempre confiáveis.

3.1.2 *Corpus* em português

A fim de verificar se os pratos e ingredientes mais recorrentes nos livros de receitas brasileiras escritos em inglês coincidem com o que é 'típico' para o povo brasileiro, fez-se necessário compilar um *corpus* de receitas brasileiras, formado por livros escritos em português e publicados no Brasil. Fazem parte desse *corpus* os seguintes livros: *Sabores da Cozinha Brasileira* (SCB) (BARBOSA ET AL., 2004), *Sabores e Saberes do Ceará* (SSC) (ROCHA, 2003), *Viagem Gastronômica Através do Brasil* (VGAB) (FERNANDES, 2007) e *Revista Claudia – Cozinha Brasileira* (CCB) (s.d.).

Sabores da Cozinha Brasileira se compromete a reunir as receitas mais tradicionais das regiões englobadas (Amazônia, Bahia, Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Nordeste, Pantanal e São Paulo), sendo que cada região recebe uma introdução e lista dos ingredientes mais característicos.

Sabores e Saberes do Ceará é, segundo a autora, um "reencontro" com sua terra natal. Rocha (2003, p. 5) ainda acrescenta: "Mais que um livro de culinária, *Sabores e Saberes do Ceará* é um registro cultural e histórico do jeito de ser cearense [...]." O livro, originalmente escrito em português, inclui tradução para o inglês de Graeme Clive Hodgson. Para esta pesquisa, só foram usados os textos em português.

Muito mais do que um livro de receitas, *Viagem Gastronômica Através do Brasil* oferece uma vasta introdução sobre a história da culinária brasileira. As receitas que, segundo o autor, "foram selecionadas entre as mais representativas, de um lado, e as mais desconhecidas, de outro, para que tenhamos uma visão abrangente do que se encontra dentro do patrimônio gastronômico nacional" (FERNANDES, 2007, p. 51), são introduzidas por comentários e curiosidades e, muitas vezes, são acompanhadas de dicas sobre o preparo do prato. Ao final, encontra-se a versão completa traduzida para o inglês por Doris Hefti. Nesta pesquisa, só foram utilizados os textos escritos originalmente em língua portuguesa.

Revista Claudia – Cozinha Brasileira é uma coletânea de receitas de pratos da culinária brasileira testados pela Cozinha Experimental da Revista Claudia. A

obra inclui 224 receitas divididas por regiões (Amazonas, Pará, Maranhão, Nordeste, Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Centro-Oeste, Paraná/Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Cada região recebeu uma introdução escrita pelo jornalista Pedro Cavalcanti.

Esses quatro livros compõem o *corpus* de estudo em português, que foi subdividido em 'receitas' e 'textos informativos':

sub*corpus* 'receitas' em português	132.651 palavras (*tokens*)
sub*corpus* 'textos informativos' em português	39.786 palavras (*tokens*)
Nº total de palavras do *corpus* em português	**172.437 palavras (*tokens*)**

Como os textos informativos do *corpus* em português não foram analisados, pois este estudo se restringe à análise da imagem que o norte-americano tem do brasileiro e não da imagem que o brasileiro tem de si próprio, o *corpus* comparável bilíngue foi balanceado em relação ao número de palavras das receitas (124.819 palavras no sub*corpus* em inglês e 132.651 palavras no sub*corpus* em português). Em relação aos textos informativos, pode-se observar que o sub*corpus* em inglês é bem maior (75.647 palavras) do que o sub*corpus* em português (39.786 palavras). Essa diferença se deve ao fato de os livros em inglês dedicarem boa parte da obra a informações sobre o país e o povo, dados que, muitas vezes, são dispensáveis nas obras escritas para os brasileiros, uma vez que escritor e leitor compartilham o mesmo conhecimento (cf. BELL, 1991).

3.2 *Corpora* de referência

Um *corpus* de referência serve como termo de comparação para a análise do *corpus* de estudo. Essa comparação é feita por meio de uma prova estatística que evidencia as palavras-chave, ou seja, aquelas cujas frequências são estatisticamente diferentes no *corpus* de estudo e no *corpus* de referência (cf. BERBER SARDINHA, 2004). Para esse levantamento, o programa compara duas listas de frequência de palavras, previamente salvas: uma lista que será usada como referência e deve ser maior, e uma lista gerada a partir do *corpus* de estudo. As palavras-chave são calculadas comparando-se a frequência de cada palavra da lista

de palavras do *corpus* de estudo com a frequência da mesma palavra na lista do *corpus* de referência. Nessa contagem, são consideradas todas as palavras do *corpus* de estudo, a menos que estejam em uma *stop list* (lista de palavras que se deseja excluir do levantamento). [38]

O conteúdo do *corpus* de referência determina as palavras que serão consideradas chave no *corpus* de estudo (cf. BERBER SARDINHA, 2004). Portanto, dependendo da pesquisa, deve-se prestar atenção especial ao gênero do *corpus* de referência, conforme será mostrado adiante. O tamanho do *corpus* de referência também influencia a quantidade de palavras-chave resultantes da comparação entre o *corpus* de estudo e o de referência. Berber Sardinha (2004) recomenda que seja usado um *corpus* de referência de duas a cinco vezes maior do que o *corpus* de estudo, tamanho suficiente para que seja retornado um número considerável de palavras-chave.

3.2.1 *Corpus* de referência para as receitas

Como referência para a análise das receitas, foi usado um *corpus* comparável bilíngue (inglês e português) formado por receitas da culinária geral, compilado por Teixeira (2004), e que conta com os seguintes números de palavras:

Corpus de referência em português	1.590.000
Corpus de referência em inglês	1.716.000

A escolha por um *corpus* de referência de receitas da culinária geral tem como objetivo salientar, no *corpus* de estudo, apenas o que é característico da culinária típica brasileira, ou seja, termos da culinária geral devem, em tese, ser filtrados da lista de palavras-chave.

O *corpus* de referência em língua portuguesa foi compilado unicamente a partir de receitas escritas em português do Brasil retiradas de *sites* da internet. Já o *corpus* em língua inglesa, também construído a partir de receitas disponibilizadas *online*, é formado basicamente por receitas escritas em inglês britânico. Visto não

[38] Cf. 4.1.1.4.

haver até o momento um *corpus* de receitas culinárias formado exclusivamente por textos escritos em inglês norte-americano e disponível para consulta, optou-se por usar como referência um *corpus* representativo do inglês britânico, uma vez que a análise quantitativa foi seguida por uma análise qualitativa do *corpus*. Além disso, para proceder ao levantamento do que é característico da culinária típica brasileira, o conteúdo especializado do *corpus* de referência mostrou-se mais importante do que a questão das variantes da língua inglesa.

3.2.2 *Corpora* de referência para os textos informativos

A análise do sub*corpus* 'textos informativos' foi feita em duas etapas. Em uma primeira etapa, o sub*corpus* de estudo foi comparado ao livro *The Brazilians* (TB) (PAGE, 1995), obra específica sobre o Brasil. No prefácio da obra, o autor informa que fará uma análise pessoal do brasileiro, ou seja, qual seria sua visão sobre esse povo: "Os brasileiros que desfilam por estas páginas são os meus brasileiros, vistos e interpretados pelos meus olhos."[39] O livro examina a chamada "brasilidade" (*Brazilianess*), dando ênfase ao contexto da crise financeira da década de 1990 e os acontecimentos que levaram a ela. Explica aos estrangeiros o caráter único dos brasileiros e explora como esse caráter pode ter contribuído para os problemas que o país enfrentava naquela época. O livro foi digitalizado a fim de ser explorado com ajuda de ferramenta computacional. Esse *corpus* de referência foi escolhido como forma de salientar no sub*corpus* de estudo o que fosse característico da culinária.

O *corpus* de referência formado pelo livro *The Brazilians* possui 176.774 palavras (*tokens*). Os resultados dessa comparação podem ser visualizados na seção 4.2.2.

Em uma próxima análise do STI, foi usada, como referência, a lista de palavras de um *corpus* de língua geral. A princípio, pelo fato de o *corpus* de estudo em inglês ter sido compilado a partir de textos escritos por norte-americanos, optou-se por um *corpus* de referência representativo do inglês norte-americano, o ANC (*American National Corpus*). No entanto, durante a fase de levantamento das palavras-chave foram enfrentados problemas técnicos decorrentes do uso desse

[39] "*The Brazilians parading through these pages will be my Brazilians, as seen and interpreted through my eyes*" (p. xi).

corpus. A impossibilidade temporária de se abrir a lista de palavras desse *corpus* por meio da ferramenta computacional *WordSmith Tools 5.0* fez com que fosse escolhido como referência a lista de palavras do *British National Corpus* (BNC). Apesar de se tratar de um *corpus* representativo do inglês britânico, isso não foi considerado como empecilho para o levantamento das listas de palavras, uma vez que a análise quantitativa precedeu a análise qualitativa, manual, do *corpus*.[40]

O BNC possui cerca de 100 milhões de palavras e foi compilado com textos da língua falada e escrita, de diversos gêneros. Parte do *corpus* está disponível para consulta no site http://www.natcorp.ox.ac.uk/ e o *corpus* completo pode ser adquirido pelo mesmo site. O levantamento das palavras-chave do STI, usando como *corpus* de referência o BNC, é apresentado na seção 4.2.2.

3.3 Compilação, armazenamento e exploração do *corpus* de estudo

Antes de dar início à compilação propriamente dita do *corpus* de estudo, foram estabelecidos os critérios de coleta, conforme propostos por Berber Sardinha (2004) e Tagnin (2002, 2004), sempre levando em consideração os objetivos do presente estudo:

a. quanto à origem, o *corpus* de estudo foi compilado a partir de material autêntico (livros de receitas);
b. quanto ao propósito, o *corpus* tem por finalidade uma análise terminológica e discursiva dos textos relacionados à culinária brasileira;
c. em relação à composição, o conteúdo do *corpus* foi escolhido a partir de critérios como:

- tipologia textual → livros de receitas da culinária brasileira;
- autoria → os livros que compõem o *corpus* foram escritos por falantes nativos da língua inglesa (norte-americanos ou cidadãos norte-americanos) e brasileiros;

[40] Posteriormente, sanados os problemas técnicos, foi feito um novo levantamento de palavras-chave do *corpus* de estudo usando o ANC como *corpus* de referência e constatou-se que não havia diferenças significativas em relação aos resultados obtidos por meio da comparação entre o *corpus* de estudo e o BNC. Portanto, a troca de *corpus* de referência não foi julgada necessária.

- meio → textos escritos, impressos, publicados e disponíveis para compra[41];
- tamanho → segundo classificação baseada na observação de *corpora* (ver BERBER SARDINHA, 2004), o *corpus* de estudo é considerado médio (tem 200.466 palavras em inglês e 171.403 em português).[42] Como o objetivo é fazer o levantamento dos ingredientes e pratos mais citados nos livros em inglês, o *corpus* em português foi balanceado para se adequar ao *corpus* em inglês;
- representatividade → o *corpus* em inglês compreende todos os livros de receitas brasileiras disponíveis para compra *on-line* no mercado norte-americano no período de 2007 a 2009, e o *corpus* em português foi equilibrado levando-se em consideração o tamanho do *corpus* em inglês, mais especificamente, o tamanho do sub*corpus* 'receitas';
- conteúdo → especializado. Os textos fazem parte de livros de receitas brasileiras publicado em inglês e em português.

Além dos critérios descritos, vale mencionar que os textos foram coletados por inteiro (tanto as receitas quanto os textos informativos foram inseridos no *corpus* exatamente como estavam na forma impressa).

Existe uma infinidade de receitas e informações sobre a culinária brasileira em *sites* de domínio *.com*. Portanto, a compilação do *corpus* teria sido muito mais simples, podendo-se, inclusive, ter utilizado recursos de coleta em massa de textos[43], se tivesse sido feita pela Internet. No entanto, por meio desse tipo de coleta, dificilmente haveria como assegurar a autoria desses textos, uma vez que nem sempre se pode confiar em todas as informações disponibilizadas na rede (cf. RIBEIRO, 2004). E como um dos objetivos é analisar a imagem do brasileiro a partir do olhar do norte-americano, o critério de autoria previamente estabelecido teve de ser rigorosamente seguido.

---

[41] Os livros que compõem o *corpus* são os que estavam disponíveis para compra entre 2007 e 2009 pelo site www.amazon.com.

[42] Vale ressaltar que apesar de o número de palavras do sub*corpus* 'receitas' em inglês e em português ser equivalente(124.819 e 132.651, respectivamente), a diferença no total de palavras de cada idioma deve-se ao fato de os livros em inglês dedicarem uma grande parte aos textos informativos, ao passo que os livros em português se concentram nas receitas.

[43] Cf. Berber Sardinha (2004) e Teixeira (2008).

Visto que a Linguística de *Corpus* está diretamente relacionada à tecnologia, envolvendo não só o armazenamento como também a exploração de *corpora*, e depende de ferramentas computacionais (cf. BERBER SARDINHA, 2004; TAGNIN, 2002, 2004), todo o material impresso passou por um processo de digitalização.[44]

3.3.1 O processo de digitalização

Para converter um texto impresso em formato digital que possibilite ser editado, ou seja, que possa ser revisado e corrigido, e em que tabelas, gráficos, figuras etc. possam ser eliminados, necessita-se de um programa *OCR* (reconhecimento óptico de caracteres) que converta a página digitalizada em texto. Para o processo de digitalização, foi utilizado o *scanner* de uma impressora multifuncional HP modelo PSC 1315, que possui método de digitalização *CIS* (sensor de contato de imagem), editor de imagem, resolução máxima de 600 por 2400 ppi (*pixels per inch*).[45] Após digitalizada, cada página do livro foi salva em formato .txt.

O processo de digitalização com *OCR* bastante limitado acarretou uma série de erros ortográficos, principalmente no processo envolvendo livros escritos com fontes muito pequenas e/ou diferentes do padrão *Times New Roman* e similares. Os problemas mais comuns foram:

- ‘o’ era identificado como número ‘0’;
- ‘c’ era identificado como ‘e’;
- vírgula era identificada como ponto;
- fontes diferentes do padrão *Times New Roman*, *Arial* etc. não eram reconhecidas;
- ‘e’ era identificado como ‘o’;
- ‘t’ era identificado como ‘l’;
- ‘tt’ e ‘ll’ eram identificados como ‘U’;
- ‘cl’ era identificado como ‘d’;

[44] Para a tarefa de digitalização, foi utilizado o *scanner* de uma impressora multifuncional modelo *HP PSC 1315*.

[45] Existem no mercado softwares muito mais eficientes para o processo de digitalização de documentos. O mais vendido é o *Omnipage*, que garante eficiência até 50% maior, se comparado a outros produtos do mesmo tipo, diminuindo o número de erros durante a digitalização e, consequentemente, o tempo gasto com revisão e correção.

- ‘m’ era identificado como ‘rn’ e vice-versa;
- duas palavras eram unidas, transformando-se em apenas uma, conforme exemplo (em negrito para facilitar a visualização) na passagem abaixo:

> “*The street boys also exploit the girls. They use them to do errands, have sex with them, and physically abuse them. The fantasy of these girls is to find a boy who* ***willlove*** [will love] *them.*”

- dependendo do posicionamento da página do livro no *scanner*, a reprodução/digitalização ficava praticamente ilegível, exigindo que a passagem fosse reescrita manualmente. Ex.:

> *~ria Quitéria. a young woman who grew up in the interior of Bahia. where ~ leamed to hunt with firearms, disguised herself as a man and joined the new umy Dom Pedro I was raising to expel the Portuguese. Assigned to the infantry. ~ assaulted enemy trenches. took prisoners. and later organized a battalion of 'Ilt'Omen soldiers. whom she led in battle. A street in Rio de Janeiro's Ipanema =cighborhood bears her name.*
> [*Maria Quitéria, a young woman who grew up in the interior of Bahia, where she learned to hunt with firearms, disguised herself as a man and joined the new army Dom Pedro I was raising to expel the Portuguese. Assigned to the infantry, she assaulted enemy trenches, took prisoners, and later organized a battalion of women soldiers, whom she led in battle. A street in Rio de Janeiro's Ipanema neighborhood bears her name.*]

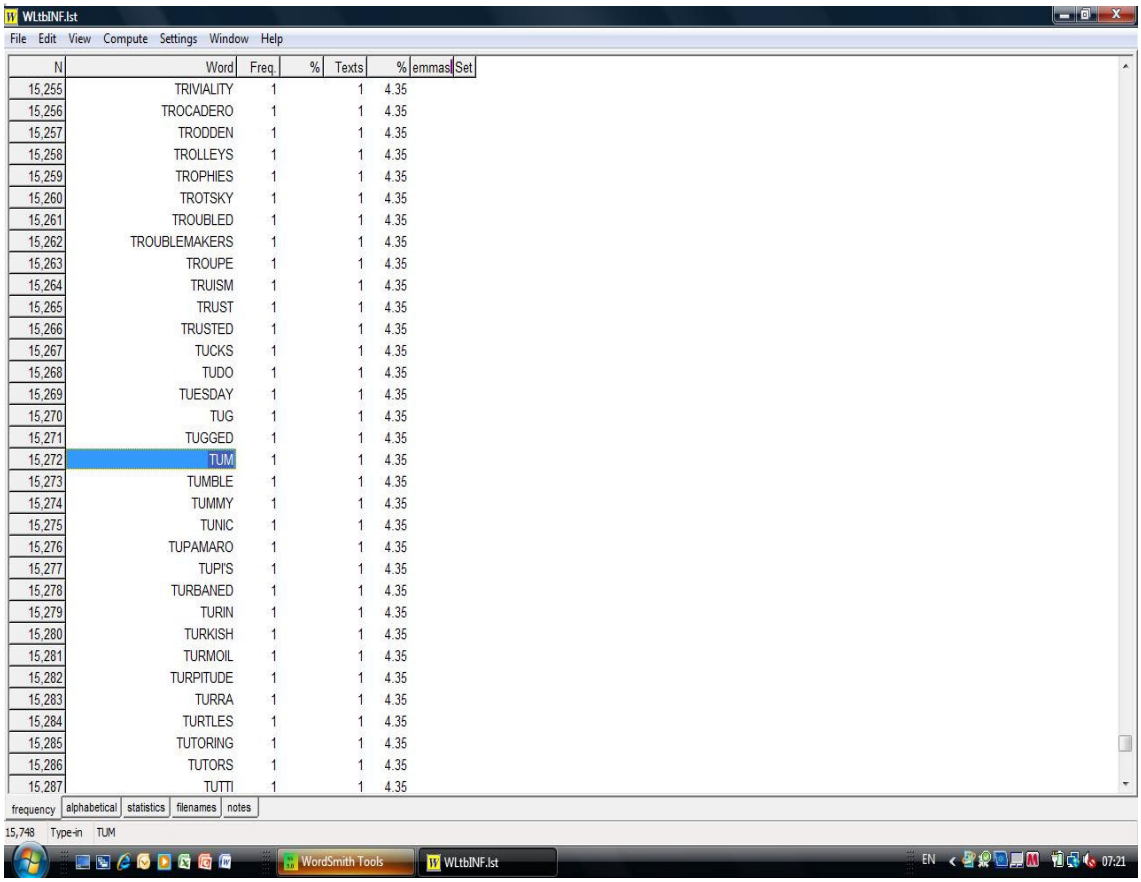
3.3.2 Revisão e correção

Diante dos problemas mencionados, o processo de digitalização foi seguido por um rigoroso processo de revisão e correção dos textos (só foram corrigidos erros decorrentes da digitalização. Erros de ortografia no original foram mantidos para serem analisados posteriormente). Para facilitar o processo, o conteúdo de cada arquivo (salvo por página) foi copiado em uma página em branco no formato de um documento do *Word*, cujo corretor ortográfico salienta o que está ‘errado’ ou

‘inadequado’. Os problemas apontados pelo corretor ortográfico automático tiveram de ser analisados um a um, visto que nomes próprios, neologismos, inversões, entre outros, podem ser julgados ‘incorretos’ pelo corretor. Muitas vezes foi preciso voltar ao texto original impresso para avaliar a real necessidade de correção.

Mesmo após todo esse processo manual de revisão e correção, percebeu-se que alguns problemas tinham ‘escapado’ do olhar do revisor/pesquisador. Isso pôde ser confirmado por meio da análise da lista de palavras (*WordList*) de cada arquivo. A título de busca por problemas, foi feita a análise das palavras com apenas uma ocorrência (*hapax legomena*) em cada arquivo. Observou-se que tratavam-se, principalmente, de: nomes próprios, estrangeirismos, e palavras com grafia incorreta decorrente de erro no original ou da digitalização.

Assim, foi feita uma análise manual das palavras com uma ocorrência, a fim de identificar possíveis erros de digitalização. Foi possível verificar que ainda existiam palavras incorretas decorrentes de erro de digitalização, como, por exemplo, ‘*tum*’, que, na verdade, deveria estar grafada ‘*turn*’:



WLtbINF.lst

File Edit View Compute Settings Window Help

N	Word	Freq.	%	Texts	%	emmas	Set
15,255	TRIVIALITY	1		1	4.35		
15,256	TROCADERO	1		1	4.35		
15,257	TRODDEN	1		1	4.35		
15,258	TROLLEYS	1		1	4.35		
15,259	TROPHIES	1		1	4.35		
15,260	TROTSKY	1		1	4.35		
15,261	TROUBLED	1		1	4.35		
15,262	TROUBLEMAKERS	1		1	4.35		
15,263	TROUPE	1		1	4.35		
15,264	TRUISM	1		1	4.35		
15,265	TRUST	1		1	4.35		
15,266	TRUSTED	1		1	4.35		
15,267	TUCKS	1		1	4.35		
15,268	TUDO	1		1	4.35		
15,269	TUESDAY	1		1	4.35		
15,270	TUG	1		1	4.35		
15,271	TUGGED	1		1	4.35		
15,272	TUM	1		1	4.35		
15,273	TUMBLE	1		1	4.35		
15,274	TUMMY	1		1	4.35		
15,275	TUNIC	1		1	4.35		
15,276	TUPAMARO	1		1	4.35		
15,277	TUPI'S	1		1	4.35		
15,278	TURBANED	1		1	4.35		
15,279	TURIN	1		1	4.35		
15,280	TURKISH	1		1	4.35		
15,281	TURMOIL	1		1	4.35		
15,282	TURPITUDE	1		1	4.35		
15,283	TURRA	1		1	4.35		
15,284	TURTLES	1		1	4.35		
15,285	TUTORING	1		1	4.35		
15,286	TUTORS	1		1	4.35		
15,287	TUTTI	1		1	4.35		

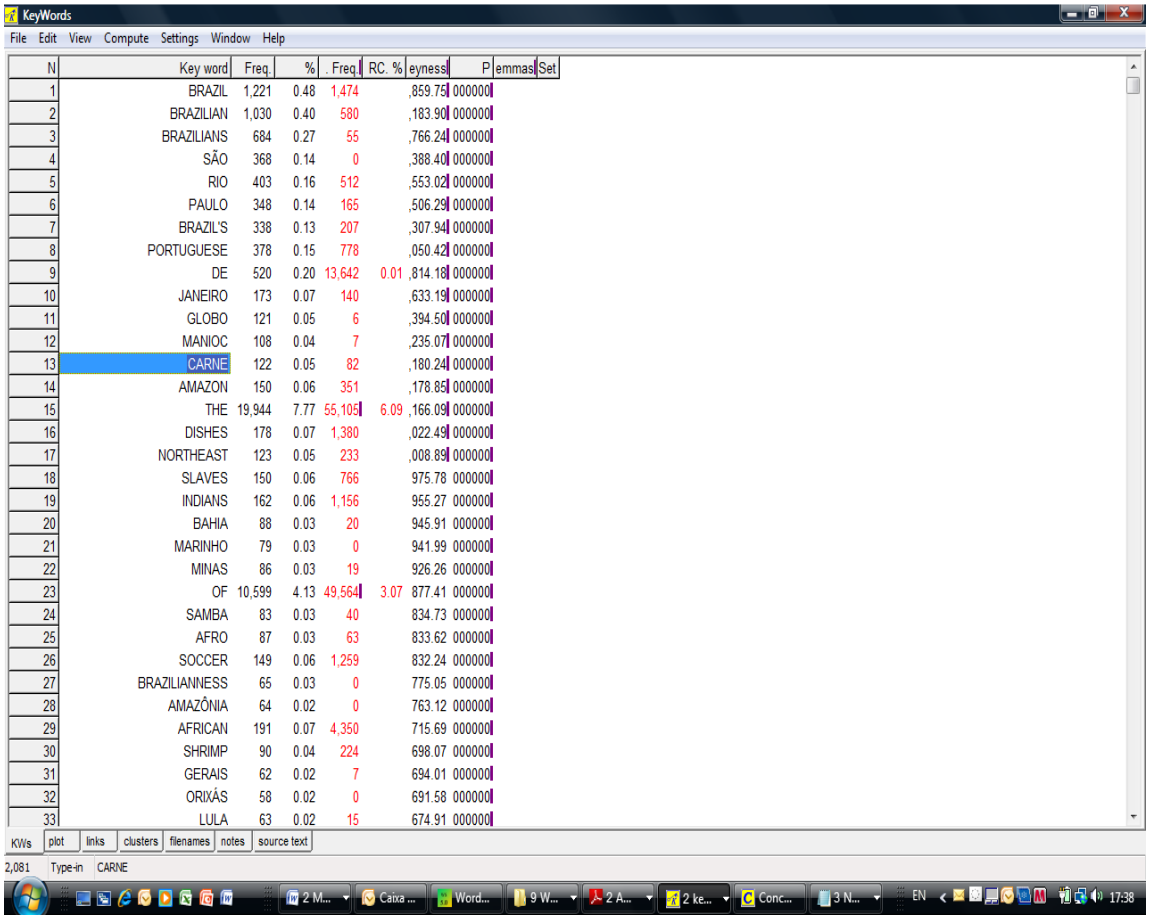
frequency alphabetical statistics filenames notes

15,748 Type-in TUM

WordSmith Tools WLtbINF.lst EN 07:21

Figura 1: Lista de palavras com uma ocorrência, dentre as quais se destaca ‘TUM’, em que as letras ‘rn’ foram trocadas por ‘m’ durante o processo de digitalização.

Por si só, fazer uma leitura das palavras com uma ocorrência já demanda bastante tempo (muitas vezes, 40% das palavras de um texto representam os *hapax legomena*). Mas não só palavras com uma ocorrência podem decorrer de ortografia incorreta. Alguns problemas podem não ser reconhecidos pelo corretor ortográfico e acabam elevando a ocorrência da palavra grafada incorretamente. Foi o que ocorreu com a troca de ‘m’ por ‘rn’, transformando a palavra ‘*came*’ em ‘carne’. A troca de uma palavra por outra também dicionarizada impede que o corretor ortográfico aponte o problema, e o erro só pôde ser identificado durante o levantamento das palavras-chave:



KeyWords

File Edit View Compute Settings Window Help

N	Key word	Freq.	%	. Freq.	RC. %	eyness	P	emmas	Set
1	BRAZIL	1,221	0.48	1,474		,859.75	000000		
2	BRAZILIAN	1,030	0.40	580		,183.90	000000		
3	BRAZILIANS	684	0.27	55		,766.24	000000		
4	SÃO	368	0.14	0		,388.40	000000		
5	RIO	403	0.16	512		,553.02	000000		
6	PAULO	348	0.14	165		,506.29	000000		
7	BRAZIL'S	338	0.13	207		,307.94	000000		
8	PORTUGUESE	378	0.15	778		,050.42	000000		
9	DE	520	0.20	13,642	0.01	,814.18	000000		
10	JANEIRO	173	0.07	140		,633.19	000000		
11	GLOBO	121	0.05	6		,394.50	000000		
12	MANIOC	108	0.04	7		,235.07	000000		
13	CARNE	122	0.05	82		,180.24	000000		
14	AMAZON	150	0.06	351		,178.85	000000		
15	THE	19,944	7.77	55,105	6.09	,166.09	000000		
16	DISHES	178	0.07	1,380		,022.49	000000		
17	NORTHEAST	123	0.05	233		,008.89	000000		
18	SLAVES	150	0.06	766		975.78	000000		
19	INDIANS	162	0.06	1,156		955.27	000000		
20	BAHIA	88	0.03	20		945.91	000000		
21	MARINHO	79	0.03	0		941.99	000000		
22	MINAS	86	0.03	19		926.26	000000		
23	OF	10,599	4.13	49,564	3.07	877.41	000000		
24	SAMBA	83	0.03	40		834.73	000000		
25	AFRO	87	0.03	63		833.62	000000		
26	SOCCER	149	0.06	1,259		832.24	000000		
27	BRAZILIANNESS	65	0.03	0		775.05	000000		
28	AMAZÔNIA	64	0.02	0		763.12	000000		
29	AFRICAN	191	0.07	4,350		715.69	000000		
30	SHRIMP	90	0.04	224		698.07	000000		
31	GERAIS	62	0.02	7		694.01	000000		
32	ORIXÁS	58	0.02	0		691.58	000000		
33	LULA	63	0.02	15		674.91	000000		

KWs plot links clusters filenames notes source text

2,081 Type-in CARNE

Figura 2: Primeiras palavras-chave do STI.

Na décima terceira posição encontra-se a palavra ‘carne’, com 122 ocorrências no *corpus*, o que indica um alto grau de chavicidade se comparada ao *corpus* de referência. Por se tratar de um *corpus* de língua inglesa, a alta ocorrência de uma palavra da língua portuguesa chamou atenção. Outras palavras em português também estão entre as primeiras palavras-chave, mas trata-se de nomes próprios (Globo, Bahia, Marinho, Amazônia, Lula), partes de nomes próprios (São, Rio, de, Janeiro, Minas, Gerais) e palavras sem equivalentes em língua inglesa (samba, orixás). No caso de ‘carne’, por haver equivalente possível em língua inglesa (*meat*), o fato levou à análise das ocorrências em seus contextos, por meio das linhas de concordância, chegando aos seguintes resultados:

N	Concordance
1	experiences of immigrant groups who carne to the United States, Canada, and
2	Brazil. But in 1969 the military regime carne under new leadership and
3	for the Protection of the Indians (SPI) carne into being, and Rondon was made
4	he carne into contact. World renown carne to him when he accompanied
5	gaining the trust of tribes with which he carne into contact. World renown carne
6	ideas of Dom Pedro II. There Rondon carne under the influence of the positivist
7	latex, and the Brazilian monopoly carne to an end. * The rubber barons,
8	As usual, the indigenous peoples carne out on the losing end. The
9	Along with the demand for rubber carne a new class of entrepreneurs who
10	as a staple for the colonists, who carne to prefer it to wheat. Indian corn

Figura 3: Dez primeiras linhas de concordância com a palavra de busca ‘carne’.

Uma breve análise das linhas de concordância foi suficiente para concluir que, de fato, a grafia da palavra estava errada em todas as ocorrências, e que a grafia correta seria ‘*came*’. Utilizando os comandos “Localizar” e “Substituir” do *Word*, todas as ocorrências de ‘carne’ foram substituídas por ‘*came*’, atualizando, assim, o STI.

Outra palavra com alto número de ocorrências no *corpus* de textos informativos em inglês foi ‘*dose*’ (44 ocorrências). Como se trata de palavra dicionarizada em português e em inglês, foi preciso analisar o contexto para confirmar se a grafia estava correta. Para isso, foram pedidas as linhas de concordância da palavra de busca ‘dose’, conforme amostragem das 10 primeiras linhas:

N	Concordance
1	As the rubber boom was drawing to a dose, the Brazilian government changed
2	handled with great caution and a large dose of skepticism. They represent,
3	production and at the same time dose the tremendous gap between rich
4	As the eighteenth century drew to a dose, Brazil had just about reached its
5	As the tropical summer draws to a dose, society suspends its rules,
6	to create an aura that has placed him dose to Pelé at the top of any list of
7	not until World War fi was drawing to a dose in Europe that Vargas released
8	and Vinicius (as well as Tati) became dose friends. He met (and fell under the
9	dream come true. These females were dose enough to the idealized Moorish
10	of Brazil's political parties now pay dose attention to the Protestant vote.

Figura 4: Dez primeiras linhas de concordância com a palavra de busca ‘dose’.

Já nas 10 primeiras linhas, foi possível verificar que, na maioria das vezes (linhas 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10) havia ocorrido troca de ‘cl’ por ‘d’, transformando ‘*close*’ em ‘*dose*’. Mas o fato não pôde ser observado em 100% das linhas. Na linha 2, por exemplo, ‘*dose*’ é a grafia correta. Em casos como esse a correção precisou ser feita manualmente, mas com a ajuda do *WST5*, da seguinte forma:

1. Pede-se a *WordList* do *corpus*;
2. Localizam-se as palavras que, possivelmente, estão grafadas incorretamente;
3. Seleciona-se a palavra e, na barra de ferramentas, escolhe-se a função *Compute*. Optando pelo utilitário *Concordance*, o pesquisador verá todas as linhas de concordância com a palavra de busca centralizada e em cor azul. Clicando uma vez na tecla *Filename*, que fica abaixo na página do *Concord*, o pesquisador verá todos os nomes dos arquivos em que a palavra analisada se encontra. Ao clicar no(s) nome(s) do(s) arquivo(s) no(s) qual(is) se deseja fazer uma alteração, abre-se diretamente o arquivo em *Notepad* (*.txt*). Após localizar a palavra, faz-se a alteração diretamente no arquivo original.

Finalizado o processo de correção, passou-se para o armazenamento dos textos.

3.3.3 Armazenamento dos textos

Para proceder ao armazenamento dos textos que compõem os *corpora* usados durante a pesquisa, foi aberta uma pasta para cada livro e as receitas foram separadas dos textos informativos.

As receitas foram salvas uma a uma, recebendo um título, como, por exemplo, BCacarajé01_I, em que BC representa o nome do livro (*Brazilian Cooking*), acarajé, o nome do prato (em caso de nomes compostos, optou-se por usar apenas o primeiro), 01, a ordem em que a receita aparece no livro (alguns livros trazem várias receitas de um mesmo prato) e I (inglês), a língua em que a receita está escrita. Já os textos informativos foram salvos seguindo o padrão: iniciais do nome

do livro + ordem em que o texto aparece no livro + INF (para diferenciar texto informativo de receita), resultando em, por exemplo, CTBW_02INF. Em seguida as receitas e os textos informativos foram etiquetados e precedidos de cabeçalho.

3.3.4 Etiquetagem e inserção de cabeçalho

Para que durante a pesquisa fosse possível analisar partes específicas dos textos que compõem o *corpus*, tanto as receitas quanto os textos informativos foram etiquetados. Etiquetagem ou anotação compreende "a inserção automática, semi-automática ou manual de qualquer tipo de informação em um *corpus* de estudo, com vistas a facilitar sua análise lingüística." (TEIXEIRA, 2007, p.117). Dependendo dos objetivos da pesquisa com *corpus*, pode-se optar por uma etiquetagem morfossintática, sintática, semântica, discursiva, fonética etc. Essa codificação das diferentes partes dos textos permite que o pesquisador selecione as informações que deseja analisar por meio de programas automáticos de análise linguística.

A etiquetagem pode ser feita de três formas:

1. automática: realizada por meio de etiquetadores que podem ser instalados no computador do usuário ou que rodam *on-line*[46];
2. semi-automática: envolve um trabalho manual, auxiliado por programas automáticos;
3. manual: o pesquisador decide, a partir dos objetivos de sua pesquisa, que informações deseja codificar e insere, manualmente, os códigos pertinentes à pesquisa (cf. TEIXEIRA, 2007; BERBER SARDINHA, 2004).

Para esta pesquisa, foi utilizada uma etiquetagem manual que levou em consideração as especificidades dos textos que compõem o *corpus*. Informações julgadas relevantes, tais como: nome do livro, nome do autor, título da receita etc., foram codificadas e delimitadas usando os sinais < e >. Essas etiquetas (*tags*) podem ser ignoradas ou não pelo programa *WordSmith Tools*, assim como a informação localizada entre os sinais. Além de preservar informações importantes sobre os textos que compõem o *corpus*, as etiquetas possibilitam que essas informações sejam facilmente localizadas pela ferramenta computacional.

[46] Para uma análise mais detalhada sobre etiquetagem automática e semi-automática, ver Teixeira (2007) e Berber Sardinha (2004).

Seguindo os princípios propostos por Teixeira (2007) e Berber Sardinha (2004), o processo de etiquetagem passou pelas seguintes fases:

1. decisão sobre quais informações do *corpus* deveriam ser codificadas para facilitar a pesquisa tanto nas receitas quanto nos textos informativos;
2. inserção das etiquetas conforme os livros eram digitalizados e revisados;
3. escolha de etiquetas curtas e fáceis de serem identificadas;
4. codificação usando os símbolos de maior (>) e menor (<), padrão HTML;
5. inserção, em cada parte de informação, de etiquetas que indicam o início (<etiqueta>) e o término (</etiqueta>) do trecho codificado.

A etiquetagem deve ser adaptada de acordo com os textos que compõem o *corpus*. O modelo aqui descrito se adapta às necessidades da presente pesquisa, guardando as informações julgadas relevantes. Como o *corpus* de estudo foi subdividido em SR e STI, foi criado um modelo diferente de etiquetagem para cada sub*corpus*.

3.3.4.1 Etiquetagem do SR

A etiquetagem do SR foi adaptada a partir das sugestões propostas por Teixeira (2007), que também fez pesquisas com *corpus* de receitas culinárias:

<*header*> → indica o início do cabeçalho

<title> → contém as informações sobre os títulos dados às receitas e está subdividido em:

<titeng> → o título que foi dado em inglês;

<titpb> → título em português;

<filename> → nome com o qual o arquivo foi salvo dentro da pasta;

<collection> → tipo da receita (doce, prato principal, bebida etc.);

<sourcetext> → traz as principais informações sobre a obra (informações relevantes para o presente trabalho);

<language> → a língua em que a obra (ou a parte analisada) foi escrita. Foram usados <Eng> para inglês e <Port> para português;

<mode>: tipo de veículo em que a receita está inserida (livro, revista, Internet, jornal etc.);

<name> → nome da obra (livro);

<author> → nome do(s) autor(es);

<publisher> → editora;

<pubplace> → local de publicação;

<pubdate> → data de publicação;

<comments> → comentários do pesquisador (quando houver);

<researcher> → nome do pesquisador (no caso do presente estudo, todas as receitas foram compiladas por mim);

</header> → indica que o cabeçalho está encerrado. Iniciam-se as informações sobre as receitas propriamente ditas:

<titrec> → título dado à receita em inglês;

<titrecpb> → título da receita em português;

<ingr> → lista de ingredientes;

<modfaz> → modo de preparo;

<class> → rendimento e/ou tempo de preparo;

<coment> → comentário(s) do autor da receita.

Vale lembrar que toda etiqueta aberta (< >) deve ser fechada (</>) para possibilitar a busca por meio de ferramentas automáticas. Cada receita foi salva com as respectivas informações, conforme modelo a seguir:

c:\users\rozane rebechi\documents\bct_rec\bctacarajé01_i.txt

File Edit View Compute Settings Window Help

```
<language> Eng </language>
<mode> livro </mode>
<name> Brazil a Cook's Tour </name>
<author> Cristopher Idone </author>
<publisher> Clarkson Potter/Publishers </publisher>
<pubplace> New York </pubplace>
<pubdate> 1995 </pubdate>
<comments>  </comments>
</sourcetext>

<researcher> Rozane </researcher>

</header>

<titrec> BEAN FRITTERS </titrec>
<titrecpb> Acarajé </titrecpb>

<ingr> 1 pound dried black-eyed peas
1 medium onion, peeled and quartered
1 preserved malagueta pepper, mashed, or 1/4 teaspoon hot pepper sauce
Salt and freshly ground white pepper to taste
1 1/2 cups Vatapá with shrimp (optional) or Malagueta Pepper Sauce
3 cups vegetable oil
1 cup good-quality dendê oil
20 small Dried Shrimp (see opposite)

Vatapá (see page 120; see Note) or Malagueta Pepper Sauce (see below), for serving </ingr>

<modfaz> Soak the peas in water to cover for 24 hours, changing the water once.
Drain the peas and add fresh water to cover. Rub the peas between the palms of your [...].</modfaz>

<class> MAKES 18 TO 20 SMALL ACARAJÉ </class>

<coment> If you want to taste the authentic acarajé, use dendê oil.
Note: If serving with Vatapá, cut the Vatapá recipe in half. </coment>
```

Figura 5: Modelo de receita em inglês, etiquetada e precedida por cabeçalho.

A etiquetagem acima foi de vital importância, pois possibilitou a pesquisa dos dados pelas partes que compõem as receitas. Como poderá ser observado em 4.1.1 e 4.1.2, os ingredientes e os títulos das receitas foram analisados separadamente, por meio do levantamento apenas do conteúdo das etiquetas selecionadas.

3.3.4.2 Etiquetagem do STI

A etiquetagem dos textos informativos seguiu os mesmos critérios usados para as receitas. A diferença é que cada texto propriamente dito só teve delimitados o início e o fim (<text> e </text>):

```
TCOB04_INF - Notepad
File  Edit  Format  View  Help
<header>

        <filename> TCOB04_INF </filename>
        <section> carta do autor </section>
        <language> Eng </language>
        <mode> livro </mode>
        <name> The Cooking of Brazil </name>
        <subtitle> From the author </subtitle>
        <author> Matthew Locricchio </author>
        <publisher> Benchmark Books </publisher>
        <pubplace> Tarrytown, New York </pubplace>
        <pubdate> 2005 </pubdate>
        <comments>  </comments>
        <researcher> Rozane </researcher>

</header>

<text> From the author

Welcome to Superchef. This series of cookbooks brings you traditional recipes
from other countries, adapted to work in your kitchen. My goal is to introduce
you to a world of exciting and satisfying recipes, along with the basic principles
of kitchen safety, food handling, and common-sense nutrition. Inside you will find
classic recipes from Brazil. The recipes are not necessarily all low-fat or
low-calorie, but they are all healthful. Even if you are a vegetarian, you will find
recipes without meat or with suggestions to make the dish meatless.
Many people today eat lots of fast food and processed or convenience foods because
they are "quick and easy." As a result there are many people both young and old who
simply don't know how to cook and have never experienced the pleasure of preparing a
successful meal. Superchef can change the way you feel about cooking. You can learn to
make authentic and delicious dishes from recipes that have been tested by young cooks in
kitchens like yours. The recipes range from very basic to challenging. The instructions
take you through the preparation of each dish step by step. Once you learn the basic
techniques of the recipes, you will understand the principles of cooking fresh food
successfully.[...] </text>
```

Figura 6: Modelo de etiquetagem do STI.

3.3.5 Programa automático de exploração linguística: O *WordSmith Tools*[47]

Conforme mencionado, para proceder à análise do *corpus*, tendo como base os princípios da Linguística de *Corpus*, deve-se fazer uso de um ou mais programas de exploração automática de informações. Para a presente pesquisa, o programa escolhido foi o *WordSmith Tools* versão 5.0 (doravante *WST5*) (SCOTT, 2007).

O *WordSmith Tools* foi publicado pela Oxford University Press, que usa o programa no desenvolvimento de material lexicográfico. É um dos programas de exploração de *corpora* mais citados em trabalhos baseados em Linguística de *Corpus* (ver, por exemplo, BERBER SARDINHA, 2004; GERBER; VASILÉVSKI, 2007; TEIXEIRA, 2004, 2008; RIBEIRO, 2004; TAGNIN, 2002, 2004; BOWKER; PEARSON, 2002). O *software* é constantemente atualizado (o programa já está na quinta versão) e proporciona ao usuário a vantagem de explorar seu próprio *corpus*, além de poder ser usado com uma grande variedade de idiomas. Entre outras

[47] Acessando o site http://www.lexically.net/wordsmith/, pode-se fazer download do demo das versões 3 e 4, e ter acesso a todas as ferramentas, mas com uma visão parcial dos resultados. A versão oficial pode ser adquirida no mesmo site, por £ 59,50.

coisas, gera lista de palavras (*WordList*), lista de palavras-chave (*KeyWords*) e linhas de concordância (*Concord*).

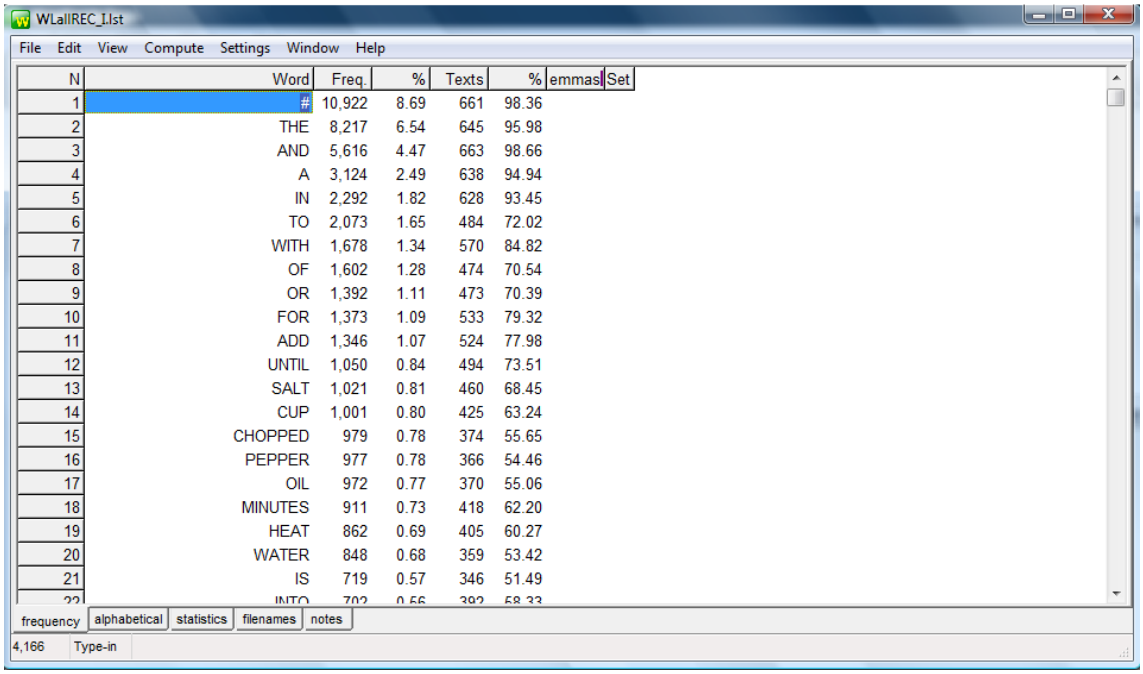
O *WST5* foi escolhido como programa computacional de exploração do *corpus* de estudo por ser considerado de fácil utilização, atender às necessidades da pesquisa e fornecer suporte do próprio autor quando necessário. No entanto, parece importante esclarecer que, apesar de todos os pontos positivos, o *WST5* não é infalível. Durante o andamento da pesquisa, foram enfrentados alguns problemas que nem sempre puderam ser corrigidos. Além disso, dependendo dos objetivos do estudo, o pesquisador pode sentir a necessidade de complementar a pesquisa com outras ferramentas, ou até mesmo optar por outros programas de exploração de *corpora*. [48]

Será apresentada abaixo uma síntese das principais funções do *WST5* utilizadas nesta pesquisa:

WordList

Lista todas as palavras (ou agrupamentos de palavras) de um texto, ordenando-as por ordem alfabética ou por ordem de frequência. Essa função oferece, também, uma página de análise estatística que mostra, entre outros dados, o número total de palavras do *corpus* (*tokens*), formas distintas de palavras (*types*), a proporção entre o número total de palavras e as ocorrências de cada uma (*type/token ratio*), o número de sentenças (*sentences*) e o número de parágrafos (*paragraphs*) do *corpus*:

[48] Uma lista bem ampla e constantemente atualizada de ferramentas para análise de *corpus*, com os prós e contras de cada uma (segundo visão do autor do site, David Lee), pode ser encontrada no site: <http://tiny.cc/*corpora*>. Acesso em: 30 jun. 2010.



WLallREC_I.lst

File Edit View Compute Settings Window Help

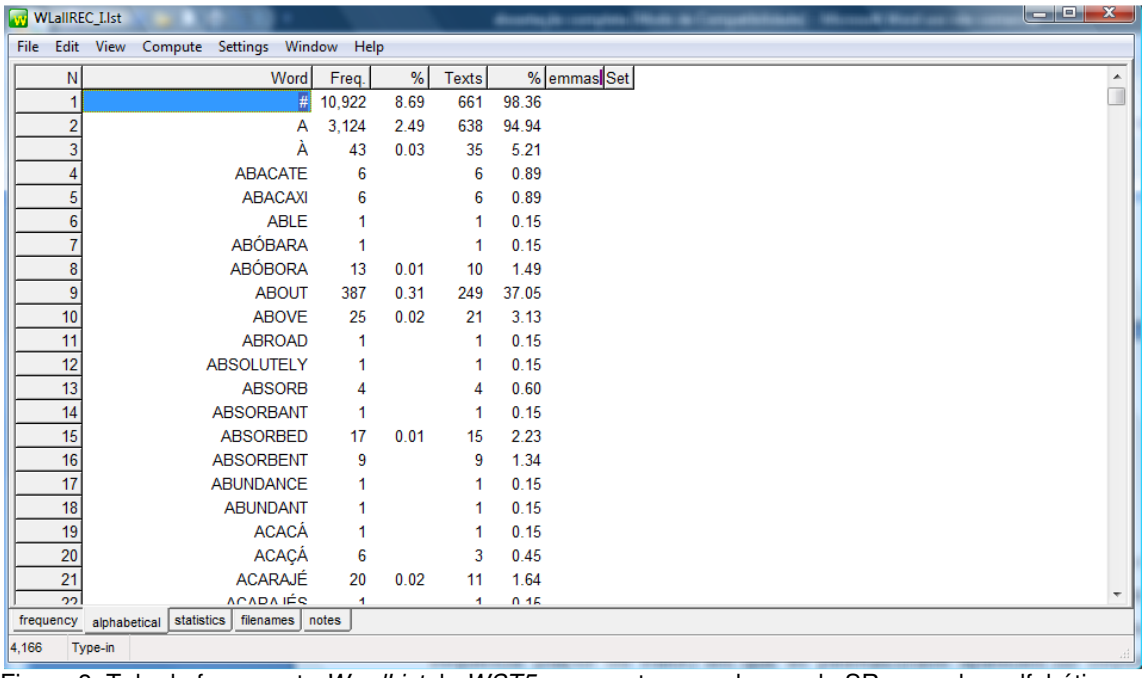
N	Word	Freq.	%	Texts	%	emmas	Set
1	#	10,922	8.69	661	98.36		
2	THE	8,217	6.54	645	95.98		
3	AND	5,616	4.47	663	98.66		
4	A	3,124	2.49	638	94.94		
5	IN	2,292	1.82	628	93.45		
6	TO	2,073	1.65	484	72.02		
7	WITH	1,678	1.34	570	84.82		
8	OF	1,602	1.28	474	70.54		
9	OR	1,392	1.11	473	70.39		
10	FOR	1,373	1.09	533	79.32		
11	ADD	1,346	1.07	524	77.98		
12	UNTIL	1,050	0.84	494	73.51		
13	SALT	1,021	0.81	460	68.45		
14	CUP	1,001	0.80	425	63.24		
15	CHOPPED	979	0.78	374	55.65		
16	PEPPER	977	0.78	366	54.46		
17	OIL	972	0.77	370	55.06		
18	MINUTES	911	0.73	418	62.20		
19	HEAT	862	0.69	405	60.27		
20	WATER	848	0.68	359	53.42		
21	IS	719	0.57	346	51.49		
22	INTO	702	0.56	392	58.33		

frequency alphabetical statistics filenames notes

4,166 Type-in

Figura 7: Tela da ferramenta *WordList* do *WST5* que mostra as palavras do SR em ordem de frequência.

A lista de frequência das palavras do *corpus* é a usada no levantamento das palavras-chave, quando comparada a uma lista de palavras de um *corpus* de referência. A função também possibilita a visualização das palavras em ordem alfabética:



WLallREC_I.lst

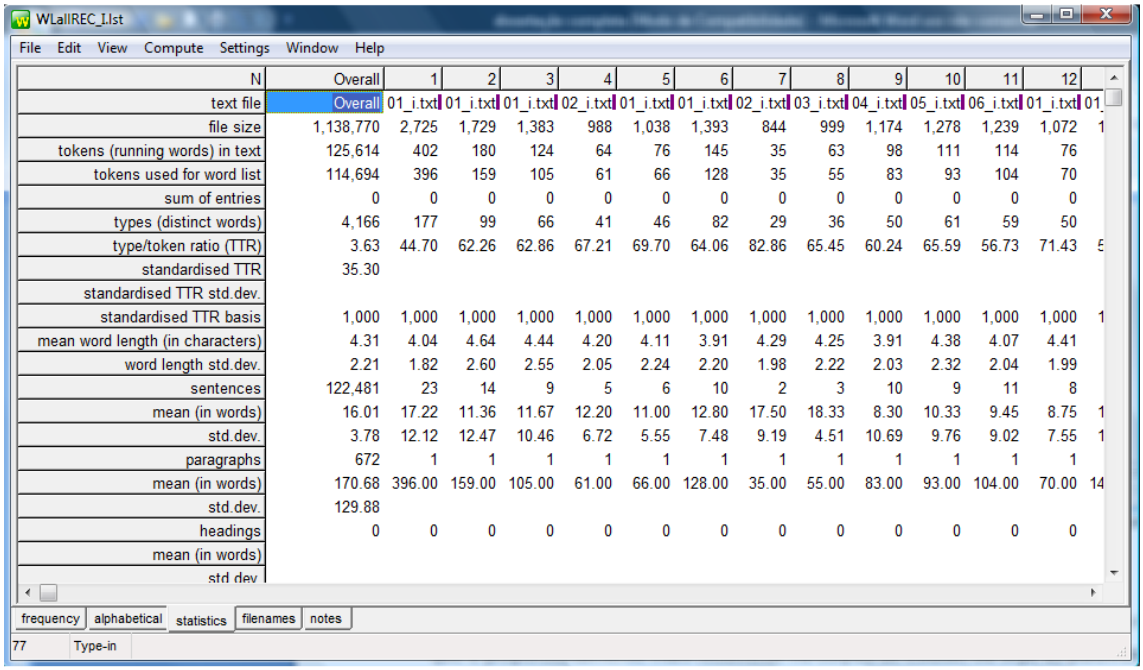
File Edit View Compute Settings Window Help

N	Word	Freq.	%	Texts	%	emmas	Set
1	#	10,922	8.69	661	98.36		
2	A	3,124	2.49	638	94.94		
3	À	43	0.03	35	5.21		
4	ABACATE	6		6	0.89		
5	ABACAXI	6		6	0.89		
6	ABLE	1		1	0.15		
7	ABÓBARA	1		1	0.15		
8	ABÓBORA	13	0.01	10	1.49		
9	ABOUT	387	0.31	249	37.05		
10	ABOVE	25	0.02	21	3.13		
11	ABROAD	1		1	0.15		
12	ABSOLUTELY	1		1	0.15		
13	ABSORB	4		4	0.60		
14	ABSORBANT	1		1	0.15		
15	ABSORBED	17	0.01	15	2.23		
16	ABSORBENT	9		9	1.34		
17	ABUNDANCE	1		1	0.15		
18	ABUNDANT	1		1	0.15		
19	ACACÁ	1		1	0.15		
20	ACAÇÁ	6		3	0.45		
21	ACARAJÉ	20	0.02	11	1.64		
22	ACARAJÉS	1		1	0.15		

frequency alphabetical statistics filenames notes

4,166 Type-in

Figura 8: Tela da ferramenta *WordList* do *WST5* que mostra as palavras do SR em ordem alfabética.



WLallREC_I.lst

File Edit View Compute Settings Window Help

N	Overall	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
text file	Overall	01_i.txt	01_i.txt	01_i.txt	02_i.txt	01_i.txt	01_i.txt	02_i.txt	03_i.txt	04_i.txt	05_i.txt	06_i.txt	01_i.txt
file size	1,138,770	2,725	1,729	1,383	988	1,038	1,393	844	999	1,174	1,278	1,239	1,072
tokens (running words) in text	125,614	402	180	124	64	76	145	35	63	98	111	114	76
tokens used for word list	114,694	396	159	105	61	66	128	35	55	83	93	104	70
sum of entries	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
types (distinct words)	4,166	177	99	66	41	46	82	29	36	50	61	59	50
type/token ratio (TTR)	3.63	44.70	62.26	62.86	67.21	69.70	64.06	82.86	65.45	60.24	65.59	56.73	71.43
standardised TTR	35.30												
standardised TTR std.dev.													
standardised TTR basis	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
mean word length (in characters)	4.31	4.04	4.64	4.44	4.20	4.11	3.91	4.29	4.25	3.91	4.38	4.07	4.41
word length std.dev.	2.21	1.82	2.60	2.55	2.05	2.24	2.20	1.98	2.22	2.03	2.32	2.04	1.99
sentences	122,481	23	14	9	5	6	10	2	3	10	9	11	8
mean (in words)	16.01	17.22	11.36	11.67	12.20	11.00	12.80	17.50	18.33	8.30	10.33	9.45	8.75
std.dev.	3.78	12.12	12.47	10.46	6.72	5.55	7.48	9.19	4.51	10.69	9.76	9.02	7.55
paragraphs	672	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
mean (in words)	170.68	396.00	159.00	105.00	61.00	66.00	128.00	35.00	55.00	83.00	93.00	104.00	70.00
std.dev.	129.88												
headings	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
mean (in words)													
std.dev.													

frequency | alphabetical | statistics | filenames | notes

77 Type-in

Figura 9: Tela da ferramenta *WordList* do *WST5* que fornece informações estatísticas do SR.

Além dessas funções, o utilitário *WordList* permite a visualização de todos os arquivos que compõem o *corpus* analisado (*Filenames*) e, em *Notes*, é possível acessar os ajustes feitos para o levantamento da lista de palavras.

KeyWords

Ao comparar o *corpus* de estudo a um *corpus* de referência, salienta o que é proporcionalmente mais recorrente no *corpus* de estudo, ou seja, as palavras-chave. O programa lista as palavras-chave por ordem de chavicidade (*keyness*) ou frequência em que as palavras-chave aparecem no *corpus*. Possibilita, também, o levantamento de palavras-chave-chave, ou seja, palavras que são chave em um determinado número de arquivos:

KWallREC_I.kws

File Edit View Compute Settings Window Help

N	Key word	Freq.	%	RC. Freq.	RC. %	Keyness	P	Lemmas	Set
1	CUP	1.000	0,80	1.575	0,09	2.167,86	0,0000000000		
2	TABLESPOONS	662	0,53	619	0,04	1.877,58	0,0000000000		
3	TEASPOON	561	0,45	482	0,03	1.648,56	0,0000000000		
4	SHRIMP	433	0,35	266	0,02	1.439,85	0,0000000000		
5	CUPS	527	0,42	557	0,03	1.413,86	0,0000000000		
6	PAGE	271	0,22	18		1.326,50	0,0000000000		
7	BRAZILIAN	193	0,15	0		1.038,79	0,0000000000		
8	MANIOC	164	0,13	0		882,67	0,0000000000		
9	SEE	250	0,20	155		828,47	0,0000000000		
10	DE	386	0,31	630	0,04	817,12	0,0000000000		
11	TABLESPOON	297	0,24	429	0,02	676,62	0,0000000000		
12	CILANTRO	168	0,13	53		668,15	0,0000000000		
13	POUNDS	167	0,13	57		652,72	0,0000000000		
14	POUND	214	0,17	207	0,01	597,38	0,0000000000		
15	COCONUT	316	0,25	629	0,04	584,90	0,0000000000		
16	MALAGUETA	102	0,08	0		548,93	0,0000000000		
17	SKILLET	151	0,12	108		475,97	0,0000000000		
18	POT	231	0,18	408	0,02	464,46	0,0000000000		
19	DENDÊ	81	0,06	0		435,90	0,0000000000		
20	GREEN	343	0,27	1.146	0,07	399,95	0,0000000000		
21	PALM	114	0,09	65		388,08	0,0000000000		
22	FAROFA	67	0,05	0		360,55	0,0000000000		
23	BRAZIL	85	0,07	20		357,99	0,0000000000		

Figura 10: Tela da ferramenta *KeyWords* do *WST5* que mostra as palavras do *corpus* (SR) em ordem decrescente de chavicidade.

Concord

Possibilita a visualização da palavra analisada no contexto em que está inserida. Se o contexto mostrado não for suficiente para análise, pode-se pedir um contexto expandido (por meio da opção *Grow*, no utilitário *View*) e, por meio da opção *source text* pode-se até mesmo visualizar o texto completo de onde a palavra de busca foi extraída. Além disso, a ferramenta permite analisar os colocados (*Collocates*) e os agrupamentos (*Clusters*) da palavra de busca:

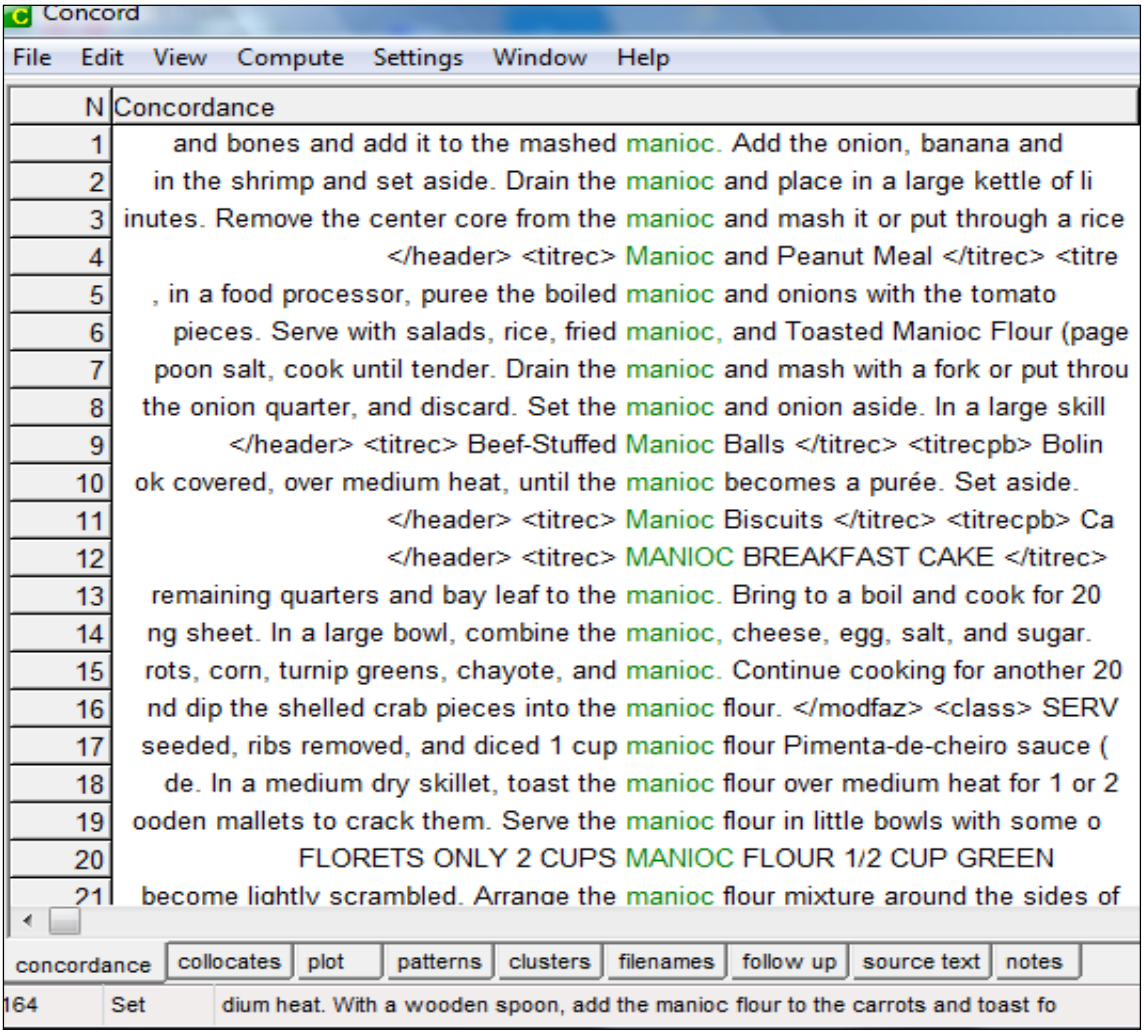


Figura 11: Tela da ferramenta *Concord* do *WST5* que mostra a palavra de busca (*manioc*) centralizada e em destaque.

Cada uma dessas ferramentas oferece uma série de recursos para atender às necessidades específicas de cada pesquisa. No Capítulo 4, dedicado à análise do *corpus*, as funções utilizadas para a realização da pesquisa serão detalhadas.

O *corpus* de estudo foi separado em dois sub*corpora* (sub*corpus* 'receitas' e sub*corpus* 'textos informativos'), que foram analisados separadamente.

CAPÍTULO 4 – ANÁLISES QUANTITATIVA E QUALITATIVA DO *CORPUS* DE ESTUDO

Conforme já observado, é grande o interesse do norte-americano pela culinária brasileira. Por meio deste estudo, pretendo mostrar, pelo viés dos livros de culinária brasileira publicados nos Estados Unidos, como o norte-americano 'absorve' a culinária brasileira.

A análise do *corpus* de estudo foi feita em duas etapas: na primeira foram analisadas apenas as receitas e na segunda, foram analisados os textos informativos.

4.1 Análise do sub*corpus* 'receitas'

O sub*corpus* 'receitas' (SR) em inglês é formado pelos seguintes textos:

Livro	**Número de palavras (*tokens*)**
A Taste of Brazil	19.079
Brazilian Cooking	10.928
Brazil: A Culinary Journey	27.164
Brazil: A Cook's Tour	29.836
Cooking the Brazilian Way	6.028
Delightful Brazilian Cooking	17.770
Eat Smart in Brazil	4.474
The Cooking of Brazil	10.335
Nº Total de Palavras	**125.614**

Tabela 1: Livros que compõem o SR em inglês.

O sub*corpus* 'receitas' em português conta com os seguintes arquivos:

Livro	**Número de palavras (*tokens*)**
Claudia – Cozinha Brasileira	49.319
Sabores e Saberes do Ceará	10.354
Sabores da Cozinha Brasileira	55.994
Viagem Gastronômica Através do Brasil	38.681
Nº Total de Palavras	**154.348**

Tabela 2: Livros que compõem o SR em português.

A análise do sub*corpus* 'receitas' foi feita em duas etapas: 1) para responder à pergunta sobre se os ingredientes mais citados nos livros em inglês coincidem com os mais citados nos livros em português, foi feita a análise apenas dos ingredientes das receitas; 2) para responder à pergunta sobre quais os pratos mais mencionados nos livros em inglês, foram analisados apenas os títulos das receitas.

4.1.1 Análise dos ingredientes

A análise dos ingredientes do sub*corpus* em inglês e do sub*corpus* em português teve início com o levantamento das listas de palavras. Esse levantamento foi feito de duas formas: em um primeiro momento, foram geradas as listas de palavras de cada livro separadamente. Em seguida, foram geradas duas listas: uma dos ingredientes dos oito livros em inglês, e outra dos ingredientes dos quatro livros em português. No decorrer desta análise, será explicado o porquê de terem sido geradas diferentes listas.

Uma lista de palavras (*wordlist*), como o nome já diz, é uma lista de todas as palavras dos textos previamente selecionados, com suas respectivas frequências. Listas de palavras costumam servir como ponto de partida para a compreensão do texto (cf. SCOTT; TRIBBLE, 2006).

A fim de verificar quais são os ingredientes mais associados à culinária brasileira no sub*corpus* em inglês e no sub*corpus* em português, foi selecionado, para o levantamento das listas de palavras, apenas a seção 'ingredientes' de cada receita, ou seja, o conteúdo das etiquetas <ingr> e </ingr>. Também foi estabelecido que palavras unidas por hífen contariam como uma só, visto que, em português, é muito comum encontrar ingredientes com nomes compostos, como, por exemplo, cheiro-verde, pimenta-de-cheiro etc., o que não é comum em inglês. Posteriormente, descobriu-se que nem todas as ocorrências dos termos que deveriam ser grafados com hífen, de acordo com a norma padrão, estavam grafados corretamente. Foram encontrados, por exemplo, ocorrências de 'cheiro verde', 'pimenta malagueta' etc., no lugar de 'cheiro-verde', 'pimenta-malagueta' etc. Apesar de possível, a padronização da grafia desses termos no *corpus* de estudo foi considerada inapropriada, uma vez que o *corpus* de referência não passou pelo mesmo processo.

As Tabelas 3 e 4 mostram as 20 primeiras palavras mais frequentes da seção 'ingredientes' do SR em inglês (Tabela 3) e do SR em português (Tabela 4), de acordo com os critérios estabelecidos:

N	Word	Freq.	%	Texts	%
1	#	6,938	23.84	643	95.68
2	CHOPPED	819	2.81	347	51.64
3	CUP	801	2.75	397	59.08
4	TABLESPOONS	570	1.96	357	53.13
5	TEASPOON	503	1.73	311	46.28
6	AND	492	1.69	249	37.05
7	SALT	477	1.64	441	65.63
8	PEPPER	470	1.62	335	49.85
9	OR	456	1.57	265	39.43
10	OIL	417	1.43	342	50.89
11	CUPS	384	1.32	248	36.90
12	ONION	301	1.03	281	41.82
13	FRESH	295	1.01	212	31.55
14	GARLIC	281	0.97	271	40.33
15	OF	254	0.87	182	27.08
16	LARGE	251	0.86	186	27.68
17	TABLESPOON	236	0.81	179	26.64
18	WHITE	231	0.79	174	25.89
19	GROUND	228	0.78	182	27.08
20	CLOVES	216	0.74	204	30.36

Tabela 3: Vinte primeiras palavras dos ingredientes do SR em inglês, em ordem decrescente de frequência.

N	Word	Freq.	%	Texts	%
1	#	6.194	18,98	714	99,86
2	DE	5.666	17,37	712	99,58
3	SOPA	773	2,37	434	60,7
4	XÍCARA	693	2,12	388	54,27
5	COLHERES	585	1,79	381	53,29
6	SAL	559	1,71	505	70,63
7	E	514	1,58	322	45,03
8	KG	509	1,56	358	50,07
9	EM	489	1,5	301	42,1
10	CHÁ	429	1,31	255	35,66
11	XÍCARAS	365	1,12	265	37,06
12	A	359	1,1	266	37,2
13	G	355	1,09	212	29,65
14	COLHER	299	0,92	207	28,95
15	PICADA	292	0,89	224	31,33
16	GOSTO	285	0,87	234	32,73

17	PARA	283	0,87	195	27,27
18	ALHO	282	0,86	272	38,04
19	PICADO	282	0,86	204	28,53
20	FARINHA	262	0,8	236	33,01

Tabela 4: Vinte primeiras palavras dos ingredientes do SR em português, em ordem decrescente de frequência.

A terceira (*Freq.*) e a quarta (%) colunas mostram, respectivamente, quantas vezes a palavra ocorreu nos textos selecionados e essa frequência como porcentagem em relação ao total de palavras dos textos selecionados para o levantamento. A coluna *Texts* mostra o número de textos em que a palavra ocorre, e a última coluna, esse número como porcentagens em relação aos textos usados nesse levantamento.

Palavras próprias da culinária ('*salt'*, '*pepper'*, '*garlic'*, 'sal', 'alho', 'farinha', '*white'*, '*ground'*, 'picado(a)' etc.) entre as palavras mais frequentes nos dois sub*corpora* revelam características do gênero textual receita culinária. No entanto, a alta frequência de palavras da culinária geral ('*cup(s)'*, '*tablespoon(s)'*, 'colher(es)', 'g' etc.) e palavras gramaticais ('*and'*, '*or'*, 'de', 'em' etc.) não ajudam a evidenciar que se tratam de textos próprios da culinária típica brasileira. Afinal, como lembram Bowker e Pearson (2002, p. 113-114), listas de palavras dão uma 'pista' sobre o tema do *corpus*, mas não contam 'toda a história'. São as palavras-chave que revelam o que é característico de um determinado texto ou *corpus* (BAAYEN, 1998).

Palavras-chave são palavras que ocorrem com frequência significativamente diferente no *corpus* de estudo quando este é comparado a outro *corpus* (de referência) (BOWKER; PEARSON, 2002). Baayen (1998, p. 92) define palavras-chave como "[...] palavras que são usadas intensamente em textos muito específicos, e que, portanto, são consideradas como típicas desses textos."[49]

Por meio da função *KeyWords* do *WST5*, é possível identificar automaticamente as palavras-chave de um texto ou *corpus*. Para calcular a chavicidade (*keyness*) de uma palavra, os seguintes elementos são levados em consideração:

[49] "*[...] words that are used intensively in very specific texts, and hence can be viewed as typical for those texts*".

1. a freqüência da palavra no *corpus* de estudo;
2. o número total de palavras (*tokens*) da lista do *corpus* de estudo;
3. a freqüência da palavra no *corpus* de referência;
4. o número total de palavras do *corpus* de referência.

Uma palavra será considerada chave se for significativamente mais frequente ou menos frequente em comparação ao *corpus* de referência. As palavras-chave significativamente mais freqüentes no *corpus* de estudo são chamadas de palavras-chave positivas, enquanto que as menos frequentes são chamadas de palavras-chave negativas. No *WST5*, essas últimas aparecem no final da lista, com cor diferente:

KWalIINGR_P1.kws

File Edit View Compute Settings Window Help

N	Key word	Freq.	%	. Freq.	RC. %	Keyness	P	Lemmas	Set
313	QUE	27	0,08	5.601	0,35	-69,83	0,0000000000		
314	PIMENTA	53	0,16	7.516	0,47	-69,90	0,0000000000		
315	MASSA	34	0,10	6.553	0,41	-78,19	0,0000000000		
316	QUENTE	8	0,02	4.792	0,30	-85,24	0,0000000000		
317	NO	15	0,04	6.164	0,39	-101,44	0,0000000000		
318	TEMPERATURA	13	0,04	6.133	0,39	-104,38	0,0000000000		
319	NA	28	0,08	7.658	0,48	-110,21	0,0000000000		
320	DEIXE	4	0,01	6.917	0,43	-138,04	0,0000000000		
321	AO	15	0,04	8.614	0,54	-153,18	0,0000000000		
322	UM	26	0,08	9.645	0,61	-155,08	0,0000000000		
323	INGREDIENTES	5	0,01	9.811	0,62	-197,89	0,0000000000		
324	DO	42	0,12	13.976	0,88	-218,15	0,0000000000		
325	OS	32	0,10	13.294	0,84	-221,42	0,0000000000		
326	ATÉ	5	0,01	11.944	0,75	-243,61	0,0000000000		
327	AS	24	0,07	13.847	0,87	-247,82	0,0000000000		
328	UMA	16	0,05	13.979	0,88	-265,78	0,0000000000		
329	POR	9	0,03	15.529	0,98	-312,77	0,0000000000		
330	A	384	1,14	45.129	2,84	-347,87	0,0000000000		
331	COM	67	0,20	30.185	1,90	-519,58	0,0000000000		
332	E	542	1,61	68.013	4,27	-579,06	0,0000000000		
333	O	121	0,36	48.755	3,06	-826,15	0,0000000000		

KWs plot links clusters filenames notes source text

333 Type-in

Figura 12: Últimas palavras-chave negativas dos ingredientes do SR em português.

É importante salientar que qualquer lista de palavras-chave é "*open-ended*", ou seja, os resultados dependem dos ajustes feitos ao utilitário, e esses dependem dos interesses do pesquisador (cf. STUBBS, 1998). Levando em consideração os objetivos desta pesquisa, foram estabelecidos os seguintes critérios para o levantamento das palavras-chave dos sub*corpora* de receitas em inglês e em português:

- teste estatístico: qui-quadrado (*chi square*). O *WST5* dispõe de dois testes estatísticos para o levantamento de palavras-chave: o *log likelihood* e o *chi-square*. O *log likelihood* costuma ser escolhido quando o *corpus* de estudo é de grandes proporções (cf. SCOTT, 2007). Já o qui-quadrado é mais indicado para a análise de uma amostra do *corpus* (cf. GERBER, 2007). Como, para esta análise, será feito o levantamento apenas dos ingredientes das receitas, o teste escolhido foi o qui-quadrado;
- valor de p: 0,01. A probabilidade de um evento ocorrer varia entre 0 e 1, ou seja, 0 significa que não há chance de algo ocorrer e 1 significa a certeza de que algo ocorra (cf. OAKES, 1998). No entanto, entre um número e outro existem diferentes graus de probabilidade de o evento ocorrer. Ao estipular o valor de *p* para uma palavra ser considerada chave, o resultado é a probabilidade de essa palavra realmente ser chave ou não. Por exemplo, se uma palavra obtiver o valor de *p* igual a 0,01 na comparação entre o *corpus* de estudo e o *corpus* de referência, isso indica que há 1% de chance de a palavra ter sido considerada chave por engano; se o número for 0,05, a chance sobe para 5%, e assim por diante. Qualquer resultado entre 0,01 e 0,05 é considerado significativo quando se trata de ciências humanas (cf. GERBER, 2007). Quanto menor o valor de *p* estipulado, menos palavras-chave serão ressaltadas, e maior a certeza de que o resultado seja realmente significativo. A fim de obter um número considerável de palavras-chave, nesta pesquisa o valor máximo de *p* foi estipulado em 0,01[50], com uma frequência mínima de 4 para a palavra ser considerada chave.

A escolha de um *corpus* da culinária geral para servir como *corpus* de referência no levantameto das palavras-chave teve como objetivo evidenciar o que é característico da culinária brasileira, usando um tipo de '*information retrieval'* que, segundo definição de Baayen (1998), se ocupa de identificar as palavras que são características de certo texto.

[50] Nenhuma palavra-chave dos sub*corpora* em inglês e em português teve valor de *p* superior a 0,009.

Um primeiro levantamento de palavras-chave das receitas dos dois sub*corpora* considerou todos os livros em inglês (palavras-chave do sub*corpus* em inglês) e todos em português (palavras-chave do sub*corpus* em português), resultando em 332 palavras-chave em inglês e 315 palavras-chave em português, das quais as primeiras vinte de cada sub*corpus* são mostradas nas Tabelas 5 e 6 abaixo:

N	Key word	Freq.	%	RC. Freq.	RC. %	Keyness	P
1	TABLESPOONS	570	1.96	619	0.04	15,513.12	0.0000000000
2	CUP	801	2.75	1,575	0.09	14,885.29	0.0000000000
3	TEASPOON	503	1.73	482	0.03	14,641.67	0.0000000000
4	CUPS	384	1.32	557	0.03	8,775.38	0.0000000000
5	POUNDS	162	0.56	57		6,941.63	0.0000000000
6	PAGE	117	0.40	18		5,898.95	0.0000000000
7	POUND	192	0.66	207	0.01	5,225.47	0.0000000000
8	TABLESPOON	236	0.81	429	0.02	4,621.81	0.0000000000
9	SEE	128	0.44	155		3,250.29	0.0000000000
10	#	6,938	23.84	219,513	12.79	3,096.11	0.0000000000
11	MANIOC	50	0.17	0		2,889.81	0.0000000000
12	MALAGUETA	49	0.17	0		2,830.82	0.0000000000
13	CHOPPED	819	2.81	8,69	0.51	2,809.78	0.0000000000
14	CILANTRO	81	0.28	53		2,788.97	0.0000000000
15	DENDÊ	38	0.13	0		2,182.01	0.0000000000
16	MINCED	140	0.48	402	0.02	1,916.41	0.0000000000
17	BELL	61	0.21	71		1,570.93	0.0000000000
18	DEVEINED	40	0.14	22		1,455.98	0.0000000000
19	BRAZILIAN	25	0.09	0		1,415.35	0.0000000000
20	G	98	0.34	268	0.02	1,392.70	0.0000000000

Tabela 5: Vinte primeiras palavras-chave do SR em inglês, em ordem decrescente de chavicidade (*keyness*).

N	Key word	Freq.	%	RC. Freq.	RC. %	Keyness	P
1	PIMENTA-DO-REINO	193	0,59	0		9.362,26	0
2	#	6.194	18,98	117.436	7,38	6.116,38	0
3	CHEIRO-VERDE	125	0,38	0		6.045,91	0
4	KG	509	1,56	1.839	0,12	4.609,23	0
5	DE	5.666	17,37	132.045	8,3	3.384,06	0
6	AZEITE-DE-DENDÊ	53	0,16	0		2.534,89	0
7	PICADOS	233	0,71	976	0,06	1.822,13	0
8	AMASSADOS	140	0,43	354	0,02	1.726,38	0
9	OLIVEIRA	43	0,13	12		1.582,14	0
10	XÍCARAS	365	1,12	2.780	0,17	1.468,65	0
11	MANDIOCA	136	0,42	419	0,03	1.415,23	0
12	PICADO	282	0,86	1.924	0,12	1.296,59	0

13	DENTES	239	0,73	1.429	0,09	1.280,49	0
14	XÍCARA	693	2,12	9.461	0,59	1.200,66	0
15	CARNE-SECA	24	0,07	0		1.121,05	0
16	NEM	46	0,14	43		1.090,26	0
17	PIMENTA-DE-CHEIRO	23	0,07	0		1.072,31	0
18	PICADAS	180	0,55	1.017	0,06	1.025,85	0
19	CEBOLAS	173	0,53	951	0,06	1.016,04	0
20	PORCO	106	0,32	365	0,02	994,64	0

Tabela 6: Vinte primeiras palavras-chave do SR em português, em ordem decrescente de chavicidade (*keyness*).

As listas de palavras-chave mostram a frequência da palavra nos textos analisados (coluna *Freq.*), a porcentagem que essa frequência representa (%), a frequência e a respectiva porcentagem no *corpus* de referência (números mostrados em vermelho), o grau de chavicidade da palavra (*keyness*) e o valor de *p*.

Nas listas de palavras-chave geradas dos sub*corpora* de receitas em inglês (Tabela 5) e em português (Tabela 6), aparecem vários termos da culinária típica brasileira (‘*cilantro’*, ‘*manioc’*, ‘*malagueta*’, ‘azeite-de-dendê’, ‘carne-seca’, ‘pimenta-de-cheiro’ etc.). No entanto, chamou atenção o fato de aparecerem entre as primeiras palavras-chave dos dois sub*corpora* termos usados na culinária geral, como, por exemplo, ‘*cup(s)’*, ‘*tablespoon(s)’*, ‘xícara(s)’, e palavras da língua geral (‘*see’* e ‘*page’*), uma vez que, em tese, a comparação com um *corpus* de culinária geral ‘filtraria’ essas palavras. Isso levou a uma análise mais aprofundada tanto dos sub*corpora* de estudo quanto dos *corpora* de referência, revelando algumas particularidades em relação ao gênero textual ‘receita culinária’.

Conforme mencionado anteriormente (Seção 3.2.1), o *corpus* de referência utilizado para a análise do SR é formado quase que exclusivamente por receitas escritas em inglês britânico. Em uma pesquisa que compara receitas culinárias escritas em quatro variantes (português do Brasil (PB), português de Portugal (PP), inglês britânico (IB) e inglês norte-americano (IA)), Teixeira e Tagnin (2004) concluem que, em relação ao *corpus* em língua inglesa, há um contraste entre IA e IB quanto às medidas e algumas de suas abreviações. Por exemplo, IB prefere a abreviação ‘*Tbsp’* em vez do termo por extenso ‘*tablespoon(s)’*, e ‘*lb(s)’* no lugar de ‘*pound(s)’*. Já a abreviação ‘*Teasp’* simplesmente não ocorre em IA. E não só existe uma preferência por formas abreviadas em IB, como também por medidas mais

precisas, tais como '*dl'* e '*oz'*, enquanto que, em IA, há uma tendência em usar medidas a granel, menos exatas, como '*spoon(s)*' e '*cup(s)*'. Essas particularidades em relação ao gênero textual 'receita culinária' nas variantes IA e IB explicita o porquê de algumas medidas usadas na culinária geral estarem entre as primeiras palavras-chave do *corpus* de estudo em inglês, formado exclusivamente por textos escritos por americanos.

Quanto às palavras '*page'* e '*see'*, da língua geral, são próprias do texto impresso (livro de receitas), em que o autor remete o leitor a uma determinada página ou receita. O mesmo não acontece nos *sites*, que se valem de *hiperlinks* para isso.

Em relação ao sub*corpus* em português, que foi comparado a um *corpus* igualmente de português do Brasil, também foi interessante encontrar, entre as primeiras palavras-chave, medidas da culinária geral ('kg', 'xícara(s)' etc.). Uma análise da lista de palavras do *corpus* de referência em português mostrou que, além das medidas 'xícara(s)', 'g' e 'kg', são usadas, também, 'xíc.' (1.357 ocorrências) e 'gr' (414), que não são usadas no sub*corpus* de estudo em português. Ou seja, nas receitas coletadas via internet há uma variação maior da ortografia dos termos relacionados a medidas, o que fez aumentar a chavicidade desses termos no material impresso. No entanto, não pôde ser feita uma análise mais detalhada sobre isso, visto que o acesso aos *corpora* de referência ficou limitado às listas de palavras.

De qualquer forma, este estudo visa identificar os ingredientes mais característicos da culinária brasileira aos olhos do americano, razão pela qual palavras da culinária geral e da língua geral não serão analisadas. Portanto, essas palavras foram incluídas em uma s*top list*.

4.1.1.1 *Stop list*

Palavras que se deseja excluir da análise podem ser incluídas em uma *stop list* (cf. BOWKER; PEARSON, 2002). S*top lists* não só podem conter palavras cujas frequências são muito altas no *corpus*, como, por exemplo, as gramaticais

(preposições, artigos, advérbios etc.), mas também palavras que ocorrem apenas uma vez, ou seja, as *hapax legomena* (cf. OAKES, 1998).

Em muitos estudos baseados em Linguística de *Corpus*, os pesquisadores concentram-se na análise das palavras de conteúdo (ou lexicais), em detrimento das palavras gramaticais[51], que podem ser incluídas em uma *stop list*[52] e ignoradas, por exemplo, no levantamento das listas de palavras. Mas cada pesquisador pode criar sua própria *stop list*, levando em consideração os objetivos de sua pesquisa. Para excluir as palavras indesejadas da *WordList*, basta selecionar a *stop list* que se deseja utilizar, conforme Figura 13 abaixo:

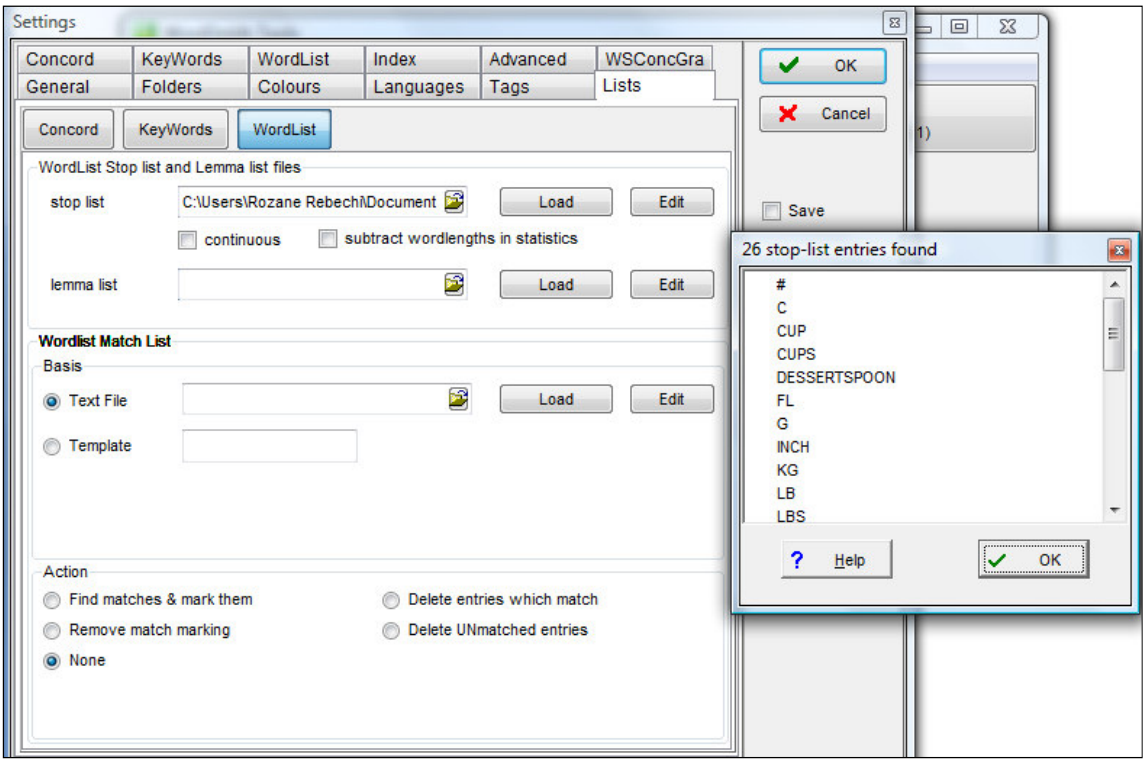


Figura 13: Tela de ajuste da ferramenta *WordList* para inclusão de *stop list* no levantamento das palavras do 'sub*corpus* receitas' em inglês.

Visto que este estudo pretende analisar o que é típico da culinária brasileira, foram criadas duas *stop lists* (uma em português e uma em inglês) para as receitas, nas quais foram incluídos termos referentes a pesos e medidas e algumas palavras da língua geral que apareceram no levantamento das palavras-chave.

[51] Stubbs (1986) sugere uma lista de palavras gramaticais que podem ser incluídas em uma *stop list*.
[52] Ver *Help* do *WordSmith* para detalhes sobre o uso de *stop list*.

Da *stop list* em português constam as palavras 'colher', 'colheres', 'ml', 'xíc', 'xíc.', 'xícara', 'xícaras', 'g', 'gramas' e 'kg', além do símbolo '#', que representa qualquer numeral dentro do *corpus*. Do *corpus* em inglês ficaram de fora '*#*', '*c*', '*cup*', '*cups*', '*dessertspoon*', '*fl*', '*g*', '*inch*', '*kg*', '*lb*', '*lbs*', '*ounce*', '*ounces*', '*page*', '*pound*', '*pounds*', '*quart*', '*quarts*', '*see*', '*tablespoon*', '*tablespoons*', '*tbsp*', '*teaspoon*', '*teaspoons*' e '*tsp*'.

Incorporando as respectivas *stop lists* aos critérios previamente estabelecidos, foram geradas novas listas de palavras-chave dos dois sub*corpora*, resultando em 300 palavras-chave em inglês e 248 palavras-chave em português, das quais as primeiras vinte em cada idioma são apresentadas nas Tabelas 7 e 8 abaixo:

N	Key word	Freq.	%	RC. Freq.	RC. %	Keyness	P
1	MANIOC	50	0.17	0		2,889.81	0
2	MALAGUETA	49	0.17	0		2,830.82	0
3	CHOPPED	819	2.81	8,69	0.51	2,809.78	0
4	CILANTRO	81	0.28	53		2,788.97	0
5	DENDÊ	38	0.13	0		2,182.01	0
6	MINCED	140	0.48	402	0.02	1,916.41	0
7	BELL	61	0.21	71		1,570.93	0
8	DEVEINED	40	0.14	22		1,455.98	0
9	BRAZILIAN	25	0.09	0		1,415.35	0
10	SHRIMP	95	0.33	266	0.02	1,323.31	0
11	ITALIAN	72	0.25	145		1,295.62	0
12	YELLOW	82	0.28	202	0.01	1,266.06	0
13	GREEN	189	0.65	1,146	0.07	1,263.91	0
14	CLOVES	216	0.74	1,516	0.09	1,228.01	0
15	PEPPER	470	1.62	7,202	0.42	932.02	0
16	SALT	477	1.64	7,606	0.44	885.61	0
17	SEEDED	109	0.37	564	0.03	858.17	0
18	UNSWEETENED	33	0.11	37		855.64	0
19	GROUPER	15	0.05	0		825.86	0
20	CACHAÇA	15	0.05	0		825.86	0

Tabela 7: Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes do SR em inglês, usando *stop list*.

N	Key word	Freq.	%	RC. Freq.	RC. %	Keyness	P
1	PIMENTA-DO-REINO	193	0,57	0		9.070,88	0
2	CHEIRO-VERDE	125	0,37	0		5.857,73	0
3	DE	5.719	16,98	132.045	8,3	3.202,53	0
4	AZEITE-DE-DENDÊ	54	0,16	0		2.503,21	0
5	PICADOS	233	0,69	976	0,06	1.754,75	0

6	AMASSADOS	140	0,42	354	0,02	1.666,75	0
7	OLIVEIRA	43	0,13	12		1.532,31	0
8	MANDIOCA	137	0,41	419	0,03	1.384,38	0
9	PICADO	282	0,84	1.924	0,12	1.243,11	0
10	DENTES	239	0,71	1.429	0,09	1.229,50	0
11	NEM	47	0,14	43		1.090,58	0
12	CARNE-SECA	24	0,07	0		1.086,13	0
13	PIMENTA-DE-CHEIRO	23	0,07	0		1.038,91	0
14	PICADAS	180	0,53	1.017	0,06	985,54	0
15	CEBOLAS	173	0,51	951	0,06	976,37	0
16	PORCO	106	0,31	365	0,02	958,96	0
17	PIMENTA-MALAGUETA	19	0,06	0		850,04	0
18	COLORAU	36	0,11	33		828,79	0
19	CRAVOS-DA-ÍNDIA	18	0,05	0		802,83	0
20	CARNE-DE-SOL	18	0,05	0		802,83	0

Tabela 8: Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes do SR em português, usando *stop list*.

A partir das palavras-chave resultantes da comparação entre todos os textos do *corpus* de estudo e o *corpus* de referência, poder-se-ia inferir que a culinária brasileira, aos olhos dos autores norte-americanos, estivesse associada, principalmente, a '*manioc*', '*malagueta*', '*dendê*', '*shrimp*' etc., enquanto para o brasileiro, típico seria 'pimenta-do-reino', 'cheiro-verde', 'azeite-de-dendê' etc. Mas vale lembrar que esse levantamento foi feito a partir da junção de todos os livros em inglês e de todos os livros em português. E como não existe uma padronização em relação a quais e quantas receitas de cada prato devem ser incluídas em cada livro, não se pode afirmar, por exemplo, que a maioria dos autores americanos tenha preferido acrescentar em seus livros pratos à base de mandioca ou que uma minoria tenha decidido valorizar esse ingrediente na escolha das receitas.

Quanto às palavras-chave em português, chama a atenção o fato de 'oliveira' constar como uma das palavras com maior chavicidade, sendo que, em português do Brasil, 'azeite de oliveira' não é um termo comumente usado[53]. Mais uma vez, esse resultado pode estar associado ao uso frequente do termo pela minoria dos autores, o que teria elevado a chavicidade da palavra. Para este estudo, o importante é fazer um levantamento do que é recorrente nos diferentes livros, e não considerar o que pode ser preferência de uma minoria. Portanto, para identificar os

[53] Uma pesquisa feita por meio da ferramenta de busca *Google* revelou que em sites de domínio *.br* há 59.000 ocorrências de 'azeite de oliveira' contra 162.000 de azeite de oliva. Em contrapartida, em sites de domínio *.pt*, há 11.700 ocorrências de azeite de oliveira contra 2.060 de 'azeite de oliva'. Pesquisa realizada em 5 de fevereiro de 2010.

ingredientes mais representativos em um determinado número de livros, foi feito o levantamento das palavras-chave-chave, ou seja, palavras que são chave em certo número de textos/arquivos (cf. SCOTT, 2008; SCOTT; TRIBBLE, 2006).

4.1.1.2 Palavras-chave-chave

A fim de identificar quais palavras são chave em um determinado número de livros, o primeiro passo foi gerar as palavras-chave dos ingredientes de cada um dos arquivos (textos) separadamente. Esse levantamento foi feito usando os mesmos ajustes aplicados anteriormente (teste estatístico: qui-quadrado; valor de p = 0,01; e frequência mínima igual a ou maior do que quatro), os mesmos *corpora* de referência, além das respectivas *stop lists*. O resultado desse levantamento mostra as palavras que ocorrem com frequência significativamente maior entre os ingredientes de cada um dos livros pesquisados do que nos *corpora* de referência.

As vinte primeiras palavras-chave de cada livro em inglês e em português são apresentadas nas Tabelas 9 e 10, respectivamente:

KWs	ATB	BC	BCJ	BCT	CTBW	DBC	ESB	TCOB
1	CILANTRO	CASSAVA	MANIOC	MALAGUETA	DENDÊ	ITALIAN	MALAGUETA	ORGANIC
2	PALMITOS	DENDÊ	MINCED	MANIOC	MINCED	YELLOW	MINCED	PREFERABLY
3	BRAZILIAN	CASTOR	BRAZILIAN	DENDÊ	PURPOSE	MARGARINE	SCALLIONS	MEATS
4	CHOPPED	DESEEDED	GROUPER	FAROFA	SKINLESS	DENDÊ	CHOPPED	CILANTRO
5	CORNSTARCH	SHRIMPS	CILANTRO	MANDIOCA	OPTIONAL	CHOPPED	COCONUT	YELLOW
6	HEAPING	CONCENTRATE	BELL	FARINHA	BONELESS	WHITE	SHRIMP	LEAF
7	SHRIMP	CAYENNE	PALM	DEVEINED	CANNED	CHAYOTE	CLOVE	SMOKED
8	CRUMBS	MEAL	COLLARD	CACHAÇA	PEPPER	CRUSHED	TASTE	VIRGIN
9	GREEN	PEPPER	CHAYOTES	BELL	PEELED	CLOVES	OLIVES	SPRIGS
10	ONION	CRUSHED	STEMMED	CHEIRO	SALT	GROUND	FINELY	GRAIN
11	PACKAGE	LITRE	GREEN	PIMENTA	OR	DEVEINED	FROZEN	OR
12	CLOVE	CLOVE	SHRIMP	CILANTRO	TASTE	WASHED	MILK	CLOVES
13	OLIVES	SPRIG	CHOPPED	RIBS	VEGETABLE	ONION	VEGETABLE	EXTRA
14	SALT	STREAKY	CLOVES	CANNED	CLOVES	BOILED	PEPPER	BAY
15	SHORTENING	PEPPERS	DEVEINED	UNSWEETENED	FRESH	PARSLEY	SALT	LONG
16	YELLOW	COCONUT	SEEDED	SEEDED	ONION	SHRIMP	OPTIONAL	WHOLE
17	SWEETENED	CHOPPED	LARD	VIRGIN	COCONUT	SIFTED	ONION	BACON
18	PARMESAN	FINELY	ANNATTO	SUPERFINE	CHOPPED	UNSWEETENED	GARLIC	FLAT
19	TOMATOES	GREEN	UNSWEETENED	GROUPER	SOFTENED	SALT	RICE	GREEN
20	BOILED	GARLIC	SHORTENING	LINGUIÇA	MEDIUM	BELL	FRESH	GARLIC

Tabela 9: Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes dos oito livros em inglês.

KWS	SCB	SSC	VGAB	CBC
1	PIMENTA-DO-REINO	PIMENTA-DO-REINO	OLIVEIRA	PIMENTA-DO-REINO
2	CHEIRO-VERDE	CHEIRO-VERDE	PIMENTA-DO-REINO	AZEITE-DE-DENDÊ
3	AZEITE-DE-DENDÊ	COLORAU	CHEIRO-VERDE	DE
4	NEM	PIMENTA-DE-CHEIRO	AZEITE-DE-DENDÊ	SEPARADOS
5	AMASSADOS	CARNE-DE-SOL	CRAVOS-DA-ÍNDIA	BANANAS-DA-TERRA
6	DE	PICADOS	PIMENTA-MALAGUETA	CASTANHA-DO-PARÁ
7	CARNE-SECA	COALHO	PIMENTA-DE-CHEIRO	ERVA-DOCE
8	TOICINHO	AMASSADOS	CARNE-SECA	PORCO
9	PICADO	DENTES	ERVA-DOCE	PIMENTA-DE-CHEIRO
10	MAÇO	DE	DEFUMADOS	CARNE-SECA
11	PICADOS	PIMENTÃO	DE	TINTURA
12	QUEIJO-DE-MINAS	GOSTO	MAÇOS	MANDIOCA
13	CRAVOS-DA-ÍNDIA	PICADO	JAMBU	CEBOLINHAS
14	PIMENTAS-DE-CHEIRO	TOMATES	PELADOS	GOSTO
15	PIMENTA-MALAGUETA	SOPA	AMASSADOS	PICADAS
16	LIMÕES	TERRA	MANDIOCA	PICADA
17	DENTES	SEMENTES	AIPIM	DESCASCADO
18	MANDIOCA	COCO	SOPA	PICADOS
19	UNTAR	ALHO	LAVADA	COENTRO
20	CEBOLINHA-VERDE	PITADA	GOSTO	GRANDES

Tabela 10: Vinte primeiras palavras-chave dos quatro livros em português.

Por meio das primeiras palavras-chave em inglês (Tabela 9) e em português (Tabela 10), já é possível identificar a recorrência de termos da culinária brasileira (*shrimp*, pimenta-do-reino etc.) em diferentes livros. Mas entre as palavras-chave com maior chavicidade também se encontram palavras repetidas, mas em diferentes gênero e número (picado(a)/picados(as), pimenta/pimentas etc.).

A análise das listas completas de palavras-chave de cada livro mostrou que, de fato, vários termos se repetem no singular e no plural. Uma alternativa seria lematizar automaticamente[54] todas as palavras no singular com seu respectivo plural. No entanto, algumas palavras podem ter significados diferentes dentro do *corpus* quando usadas no singular ou no plural. '*Olive'*, por exemplo, pode se referir a (azeite de) oliva ou azeitona. Para adjetivar o tipo de óleo, é usado no singular (*olive oil*); quando se refere ao ingrediente propriamente dito, o vocábulo é usado geralmente no plural[55]. Para evitar problemas que poderiam ser ocasionados pela lematização automática das palavras, foram criadas listas específicas de lematização.

Antes de construir as listas de lematização em português e em inglês, todas as palavras-chave foram analisadas para que a lematização não deturpasse os resultados, uma vez que não foi feita lematização nas listas de palavras dos *corpora* de referência. Além das palavras repetidas no singular e no plural, uma análise mais aprofundada das listas de palavras e de palavras-chave revelou outro ponto interessante. Foram encontrados casos de variação ortográfica ('toicinho/toucinho'), outros de variações que não são aceitas pela norma culta ('xuxu' em vez de 'chuchu'), e outros, ainda, de ortografia incompleta ('*cayote'* no lugar de '*chayote*'). Essas 'variações' também foram consideradas para a criação da lista de lemas em português e em inglês. As listas completas de lematizações dos ingredientes em português e em inglês usadas nesta pesquisa podem ser visualizadas no ANEXO A.

Considerando a lista de lemas, assim como a *stop list*, foram geradas novas listas de palavras-chave dos ingredientes em inglês e em português, das quais as

[54] A função *Auto-Join* do *WST5* possibilita a lematização automática ou semi-automática de palavras com o mesmo prefixo ou sufixo.
[55] Das 293 ocorrências de '*olive*' no SR em inglês, apenas três se referem a 'azeitona', no singular.

primeiras vinte de cada livro são apresentadas nas Tabelas 11 e 12, respectivamente:

	ATB	**BC**	**BCJ**	**BCT**	**CTBW**	**DBC**	**ESB**	**TCOB**
N	Key word	Key word	Key word	Key word	Key word	Key word	Key word	Key word
1	CILANTRO	DENDÊ	MANIOC	MALAGUETA	DENDÊ	ITALIAN	MALAGUETA	ORGANIC
2	PALMITOS	CASSAVA	MINCED	MANIOC	MINCED	YELLOW	MINCED	PREFERABLY
3	BRAZILIAN	CASTOR	BRAZILIAN	DENDÊ	PURPOSE	MARGARINE	SCALLIONS	MEATS
4	CHOPPED	DESEEDED	GROUPER	FAROFA	SKINLESS	DENDÊ	CHOPPED	CILANTRO
5	CORNSTARCH	SHRIMPS	CILANTRO	FARINHA	OPTIONAL	DIAGRAM	COCONUT	YELLOW
6	HEAPING	CONCENTRATE	BELL	MANDIOCA	BONELESS	CHOPPED	SHRIMP	LEAF
7	WITHOUT	CAYENNE	PALM	DEVEINED	CANNED	WHITE	CLOVE	SMOKED
8	SHRIMP	MEAL	COLLARD	CACHAÇA	PEPPER	CHAYOTE	TASTE	VIRGIN
9	CRUMBS	PEPPER	CHAYOTES	BELL	PEELED	CRUSHED	OLIVES	SPRIGS
10	GREEN	CRUSHED	STEMMED	PIMENTA	SALT	CLOVES	FINELY	GRAIN
11	ONION	LITRE	GREEN	CHEIRO	OR	GROUND	FROZEN	OR
12	PACKAGE	CLOVE	SHRIMP	CILANTRO	TASTE	DEVEINED	MILK	EXTRA
13	CLOVE	SPRIG	CHOPPED	RIBS	VEGETABLE	WASHED	VEGETABLE	BAY
14	OLIVES	STREAKY	CLOVES	CANNED	CLOVES	ONION	PEPPER	LONG
15	SALT	COCONUT	DEVEINED	UNSWEETENED	FRESH	BOILED	SALT	WHOLE
16	SHORTENING	CHOPPED	SEEDED	SEEDED	ONION	PARSLEY	OPTIONAL	BACON
17	YELLOW	FINELY	LARD	VIRGIN	COCONUT	SHRIMP	ONION	FLAT
18	SWEETENED	GREEN	ANNATTO	SUPERFINE	CHOPPED	SIFTED	GARLIC	MEDIUM
19	PARMESAN	GARLIC	UNSWEETENED	LINGUIÇA	SOFTENED	UNSWEETENED	SMALL	GREEN
20	BOILED	PALM	SHORTENING	GROUPER	MEDIUM	SALT	RICE	GARLIC

Tabela 11: Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes de cada livro em inglês, usando lematização e *stop list*.

	CBC	**SCB**	**SSC**	**VGAB**
N	Key word	Key word	Key word	Key word
1	PIMENTA-DO-REINO	PIMENTA-DO-REINO	PIMENTA-DO-REINO	OLIVEIRA
2	AZEITE-DE-DENDÊ	CHEIRO-VERDE	CHEIRO-VERDE	PIMENTA-DO-REINO
3	DE	AZEITE-DE-DENDÊ	COLORAU	CHEIRO-VERDE
4	SEPARADOS	NEM	PIMENTA-DE-CHEIRO	AZEITE-DE-DENDÊ
5	BANANAS-DA-TERRA	AMASSADOS	CARNE-DE-SOL	CRAVOS-DA-ÍNDIA
6	CASTANHA-DO-PARÁ	DE	COALHO	PIMENTA-MALAGUETA
7	ERVA-DOCE	CARNE-SECA	AMASSADOS	PIMENTA-DE-CHEIRO
8	PORCO	TOICINHO	DENTES	CARNE-SECA
9	PIMENTA-DE-CHEIRO	PICADO	DE	ERVA-DOCE
10	CARNE-SECA	MAÇO	PIMENTÃO	DE
11	TINTURA	QUEIJO-DE-MINAS	GOSTO	JAMBU
12	MANDIOCA	CRAVOS-DA-ÍNDIA	PICADO	PELADOS
13	CEBOLINHAS	PIMENTA-MALAGUETA	TOMATES	AMASSADOS
14	GOSTO	LIMÕES	SOPA	MANDIOCA
15	DESCASCADO	DENTES	TERRA	AIPIM
16	COENTRO	MANDIOCA	SEMENTES	SOPA
17	SOPA	UNTAR	COCO	GOSTO
18	CORTADO	CARNE-DE-SOL	ALHO	DENTES
19	TALOS	CEBOLINHA-VERDE	PITADA	CUPUAÇU
20	DEIXADO	BANANAS-DA-TERRA	CAJU	COENTRO

Tabela 12: Vinte primeiras palavras-chave dos ingredientes de cada livro em português, usando lematização e *stop list*.

Por meio das listas de palavras-chave (Tabelas 11 e 12) já é possível identificar a recorrência de termos. '*Cilantro*', '*shrimp*', 'pimenta-do-reino' e 'cheiro-verde' são exemplos de palavras-chave da culinária que se repetem em diferentes listas, isso considerando apenas as vinte primeiras palavras-chave de cada livro. A identificação de recorrência pode ser feita de maneira automática por meio da função *Database*[56] do *WST5*, resultando em listas de palavras-chave-chave.

A fim de identificar o que é recorrente nos livros que compõem o *corpus* de estudo, para o levantamento das palavras-chave-chave, foram feitos ajustes estabelecendo que, para ser considerada chave-chave, a palavra deveria ser chave em pelo menos quatro das oito listas de palavras-chave em inglês, e em pelo menos

[56] Ver Help do programa para maiores detalhes sobre o levantamento de palavras-chave-chave.

três das quatro listas em português. Esse critério visa evitar que seja considerada chave-chave uma palavra que tenha sido preferência de uma minoria dos autores dos livros que compõem o *corpus*. O levantamento resultou em 46 palavras-chave-chave em inglês (Tabela 13) e 75 palavras-chave-chave em português (Tabela 14):

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	GARLIC	8	100.00	285	24	PORK	5	62.00	47
2	OIL	8	100.00	423	25	SHRIMP	5	62.00	94
3	ONION	8	100.00	307	26	SLICED	5	62.00	173
4	SALT	8	100.00	485	27	BACON	4	50.00	33
5	CHOPPED	7	87.00	839	28	CILANTRO	4	50.00	78
6	CLOVES	7	87.00	213	29	CORN	4	50.00	37
7	COCONUT	7	87.00	102	30	CRUSHED	4	50.00	140
8	GREEN	7	87.00	191	31	DENDÊ	4	50.00	33
9	PARSLEY	7	87.00	196	32	DRIED	4	50.00	71
10	PEPPER	7	87.00	475	33	EGGS	4	50.00	115
11	VEGETABLE	7	87.00	133	34	FINELY	4	50.00	144
12	BAY	6	75.00	67	35	GRATED	4	50.00	116
13	MILK	6	75.00	183	36	HARD	4	50.00	36
14	MINCED	6	75.00	139	37	OLIVE	4	50.00	141
15	OLIVES	6	75.00	60	38	ONIONS	4	50.00	97
16	OR	6	75.00	437	39	PALM	4	50.00	35
17	BOILED	5	62.00	76	40	RICE	4	50.00	54
18	CLOVE	5	62.00	79	41	TOMATO	4	50.00	63
19	FRESH	5	62.00	267	42	TOMATOES	4	50.00	138
20	JUICE	5	62.00	127	43	WATER	4	50.00	99
21	LEAF	5	62.00	55	44	WHOLE	4	50.00	52
22	PEELED	5	62.00	202	45	YELLOW	4	50.00	83
23	PEPPERS	5	62.00	56	46	YOLKS	4	50.00	38

Tabela 13: Palavras-chave-chave dos ingredientes em inglês.

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	ALHO	4	100	282	33	COLORAU	3	75	36
2	CEBOLA	4	100	399	34	CORTADO	3	75	296
3	COCO	4	100	154	35	COZIDO	3	75	85
4	COMINHO	4	100	2l4	36	CRISTAL	3	75	14
5	DE	4	100	5.666	37	DEFUMADO	3	75	46
6	GRANDE	4	100	201	38	DENTE	3	75	249
7	MANDIOCA	4	100	136	39	DESCASCADO	3	75	57
8	ÓLEO	4	100	219	40	FARINHA	3	75	249
9	PEQUENO	4	100	92	41	FOLHA	3	75	132
10	PICADO	4	100	987	42	FUBÁ	3	75	25
11	PIMENTA-DE-CHEIRO	4	100	37	43	GOSTO	3	75	274

12	PIMENTA-DO-REINO	4	100	193	44	LATA	3	75	33
13	PIMENTÃO	4	100	107	45	LAVADO	3	75	53
14	PITADA	4	100	86	46	LIMPO	3	75	75
15	RALADO	4	100	141	47	LINGUIÇA	3	75	35
16	SAL	4	100	559	48	LITRO	3	75	65
17	SEM	4	100	217	49	LOURO	3	75	59
18	SOPA	4	100	773	50	MAÇO	3	75	136
19	TOMATE	4	100	241	51	MADURO	3	75	27
20	AÇÚCAR	3	75	236	52	MILHO	3	75	51
21	AMASSADO	3	75	146	53	MOÍDO	3	75	32
22	AZEITE-DE-DENDÊ	3	75	53	54	OVO	3	75	163
23	BANHA	3	75	44	55	PEDAÇO	3	75	100
24	CABEÇA	3	75	20	56	PÓ	3	75	83
25	CAJU	3	75	15	57	POLVILHAR	3	75	26
26	CAMARÃO	3	75	96	58	POLVILHO	3	75	19
27	CANELA	3	75	52	59	PORCO	3	75	104
28	CARANGUEJO	3	75	13	60	POSTAS	3	75	28
29	CARNE-SECA	3	75	24	61	SECO	3	75	79
30	CHARQUE	3	75	21	62	SEMENTE	3	75	95
31	CHEIRO-VERDE	3	75	122	63	TORRADO	3	75	32
32	COENTRO	3	75	114	64	VERDE	3	75	137

Tabela 14: Palavras-chave-chave dos ingredientes em português.

As listas de palavras-chave-chave (Tabelas 13 e 14) mostram diferenças significativas em comparação com as listas de palavras-chave das Tabelas 7 e 8. Por exemplo, na lista em inglês da Tabela 7, a palavra '*manioc'* era a que tinha a maior chavicidade. No entanto, ela sequer consta entre as palavras-chave-chave quando se leva em consideração a recorrência nos diferentes arquivos. Já em relação à lista em português, 'oliveira', que é palavra-chave do sub*corpus* em português na sétima posição em chavicidade, também desaparece no levantamento das palavras-chave-chave. A análise desse termo mostrou que todas as ocorrências de 'azeite de oliveira' (43) foram encontradas em um único livro (*Viagem Gastronômica Através do Brasil*). Portanto, foi eliminada no levantamento do que é recorrente.

Confirmando as conclusões de Scott e Tribble (2006), o levantamento de palavras-chave-chave é eficiente, principalmente em se tratando de *corpus* específico de um domínio. Entre as palavras-chave-chave dos sub*corpora* em inglês e em português encontram-se palavras muito específicas do gênero textual 'receita

culinária' e, mais importante, palavras que remetem à culinária típica brasileira (*coconut*, *cilantro*, pimenta-de-cheiro, mandioca etc.). Não se pode deixar de notar que vários termos da culinária geral também estão nas listas de palavras-chave-chave nos dois sub*corpora*. No sub*corpus* em inglês, vemos termos relacionados ao tipo de corte (*chopped, minced, sliced etc.*) e ao tipo de cozimento (*boiled*) dos ingredientes. Quanto ao sub*corpus* em português, também é constante o uso de palavras associadas a corte (ralado, amassado, cortado etc.) e ao tipo de cozimento (cozido, defumado etc.). Apesar de esses termos serem usados na culinária geral, a alta chavicidade que ocupam nos sub*corpora* de estudo mostra que ocorrem significativamente com maior freqüência no *corpus* de receitas da culinária típica brasileira.

4.1.1.3 Colocados

As palavras não andam sozinhas. Para Firth (1957 apud STUBBS, 1996), o provérbio popular que diz 'diga-me com quem andas e te direi quem és' poderia se aplicar perfeitamente às palavras. Em relação aos dois sub*corpora*, se 'alho' e '*garlic*', por exemplo, são palavras-chave-chave, é natural que seus principais colocados (*chopped*, *minced*, amassado, picado etc.) também tenham chavicidade alta.

Apesar de não ser o objetivo desta pesquisa um levantamento de colocados e fraseologias com finalidades lexicográficas, foi feito um levantamento dos contextos em que cada palavra-chave-chave aparece (*Keyword in Context*) para definir o que será considerado como 'termo' da culinária típica brasileira e o que é 'colocado' desses termos. Para isso, foi utilizada a função *Concord* do *WST5*, que gera concordâncias com a palavra de busca.

Colocação, para Oakes (1993), pode ser definida em termos estatísticos como "[...] a probabilidade de um item lexical (o nódulo) co-ocorrer com outra palavra ou frase dentro de uma distância ou janela (*span*) linear específica ser maior do que seria esperado por mero acaso."[57] A partir das linhas de concordância é possível identificar os colocados da palavra de busca e os agrupamentos (*clusters*) mais

[57] "[...] *the probability of one lexical item (the node) co-occurring with another word or phrase within a specified linear distance or span being greater than might be expected from pure chance*".

frequentes com essa palavra. Estatísticas colocacionais podem ser úteis para o usuário de *corpus* no sentido de agrupar algumas das informações encontradas nas linhas de concordância (HUNSTON, 2002).

Vários testes estatísticos podem ser usados na identificação de colocados. O *WST5* disponibiliza seis: *Dice coefficient*, *Specific Mutual Information*, *MI3*, *Z score*, *Log Likelihood* e *T Score.*[58] Entre os mais utilizados em pesquisas linguísticas (ver, por exemplo, DAYRELL, 2007; CLEAR, 1993; HUNSTON, 2002), destacam-se o *Mutual Information* (MI) e o *T Score*. Ambos consideram a razão Observado/Esperado para medir a força de associação entre a palavra de busca e o colocado (cf. HUNSTON, 2002), ou seja, calculam a frequência de co-ocorrência das palavras no *corpus* dentro de uma dada janela (*span*) (razão Observado), e a comparam à frequência esperada de co-ocorrência, considerando o tamanho do *corpus* e a frequência relativa de cada uma das palavras, caso ocorressem aleatoriamente no *corpus* (razão Esperado) (cf. BERBER SARDINHA, 2004; HUNSTON, 2002; CLEAR, 1993).

A fim de separar os ingredientes típicos da culinária brasileira de seus colocados mais significativos, foi aplicado o teste estatístico *Specific Mutual Information* (MI) aos ingredientes que constam das listas de palavras-chave-chave em inglês e em português (Tabelas 13 e 14).

A título de exemplificação da metodologia, vejamos o levantamento dos colocados com o termo com maior chavicidade em inglês e em português ('*garlic*' e 'alho'), em uma janela (*span*) de quatro palavras à esquerda e quatro à direita da palavra de busca. Após testarem várias extensões de janelas, Sinclair et al. (2004, p. 5) concluíram que a extensão ideal (*span*) é quatro palavras à esquerda e quatro à direita da palavra de busca (*node*), pois uma janela menor poderia ocultar "evidências valiosas", enquanto que uma extensão maior poderia mostrar 'colocados' irrelevantes. Portanto, para esta análise foi utilizada essa extensão.

Conforme sugerido por Church e Hanks (1990 apud DAYRELL, 2007), o valor mínimo de MI foi estipulado em 3, a fim de identificar padrões recorrentes. Os

[58] Ver *Help* do programa para o cálculo que cada teste usa para contabilizar colocados.

resultados nas Tabelas 15 e 16 mostram os vinte primeiros colocados com as palavras de busca, em ordem decrescente de força de associação (coluna *Relation*):

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	GARLIC	garlic	6.720	275	286	0	0
2	CLOVE	garlic	6.712	79	81	50	31
3	SMASHED	garlic	6.694	5	5	0	5
4	CLOVES	garlic	6.539	188	194	107	87
5	CRUSHED	garlic	6.490	125	125	21	104
6	MINCED	garlic	5.794	67	75	12	63
7	LEMONS	garlic	5.607	8	8	7	1
8	ONE	garlic	5.279	3	3	3	0
9	FINELY	garlic	5.126	53	58	40	18
10	ONION	garlic	4.952	88	90	70	20
11	ONIONS	garlic	4.518	26	27	20	7
12	QUARTERED	garlic	4.421	6	6	6	0
13	SPRIG	garlic	4.372	4	4	1	3
14	CORIANDER	garlic	4.372	5	5	2	3
15	LBS	garlic	4.279	6	6	1	5
16	CELERY	garlic	4.279	3	3	1	2
17	CHOPPED	garlic	4.255	124	151	98	53
18	SPRIGS	garlic	4.171	3	4	3	1
19	BAY	garlic	4.150	12	12	2	10
20	MEDIUM	garlic	4.119	24	26	11	15

Tabela 15: Principais colocados com a palavra *garlic*, usando o teste MI.

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	ALHO	alho	6,854	272	282	0	0
2	ESPREMIDO	alho	6,854	5	5	0	5
3	ESPREMIDOS	alho	6,854	4	4	0	4
4	DENTES	alho	6,842	229	237	236	1
5	AMASSADOS	alho	6,834	133	138	0	138
6	DENTE	alho	6,814	34	35	35	0
7	AMASSADO	alho	6,739	12	12	0	12
8	TUCUPI	alho	5,632	3	3	3	0
9	OLIVEIRA	alho	5,128	12	13	13	0
10	PICADOS	alho	5,119	64	70	3	67
11	CABEÇAS	alho	5,117	3	3	3	0
12	PICADAS	alho	5,006	50	50	40	10
13	PICADA	alho	4,814	71	71	63	8
14	PIMENTÃO	alho	4,638	17	17	0	17
15	MÉDIAS	alho	4,497	7	8	2	6
16	FOLHA	alho	4,395	8	8	0	8
17	FINO	alho	4,269	3	3	3	0
18	COMINHO	alho	4,21	4	4	2	2

19	TOMATES	alho	4,197	29	29	1	28
20	PICADO	alho	4,072	39	41	10	31

Tabela 16: Principais colocados com a palavra 'alho', usando o teste MI.

Considerando que a ferramenta mostra a própria palavra de busca entre os primeiros colocados, '*clove*' aparece como o colocado mais significativo de '*garlic*', uma vez que em 81 (coluna *Total*) das 84 ocorrências de '*clove*', a palavra aparece no entorno (cinco palavras à direita ou 5 palavras à esquerda) de '*garlic*', sendo que, dessas, em 50 ocorrências '*clove*' aparece à esquerda de '*garlic*' (coluna *Total Left*) e em 31 aparece à direita (coluna *Total Right*). Quanto a 'alho', como principal colocado aparece 'espremido', visto que, nas 5 ocorrências da palavra, encontra-se no entorno de 'alho'.

Pode-se observar que entre os principais colocados de '*garlic*' e 'alho', aparecem, principalmente, termos usados para identificar as quantidades (*clove(s)*, dente(s) e cabeça), palavras relacionadas ao modo de corte do ingrediente (*smashed*, *crushed*, *minced*, *chopped*, espremido(s), amassado(s), picado(s) etc.), além de outros ingredientes (*onion(s)*, *celery*, pimentão, tomates etc.) e palavras relacionadas a esses ingredientes (*quartered*, *sprigs*, fino, picado etc.).

De fato, uma breve análise das receitas culinárias brasileiras revela que, geralmente, pratos que levam 'alho' entre seus ingredientes levam, também, cebola, tomate, pimentão etc., mas não se pode dizer que essas palavras façam parte de uma colocação com 'alho'. Por meio do levantamento dos agrupamentos (*clusters*) com a palavra de busca é possível observar as colocações mais significativas:

N	Cluster	Freq.	Length
1	DENTES DE ALHO	236	3
2	DENTES DE ALHO AMASSADOS	138	4
3	DE ALHO AMASSADOS	138	3
4	3 DENTES DE ALHO	81	4
5	3 DENTES DE	81	3
6	2 DENTES DE ALHO	74	4
7	2 DENTES DE	74	3
8	DENTES DE ALHO PICADOS	56	4
9	DE ALHO PICADOS	56	3
10	DENTES DE ALHO AMASSADOS 1	53	5

Tabela 17: *Clusters* com 'alho'.

N	Cluster	Freq.	Length
1	CLOVES GARLIC CRUSHED	70	3
2	3 CLOVES GARLIC	44	3
3	GARLIC CRUSHED 1	41	3
4	3 CLOVES GARLIC CRUSHED	38	4
5	CLOVES GARLIC CRUSHED 1	34	4
6	2 GARLIC CLOVES	33	3
7	1 CLOVE GARLIC	33	3
8	GARLIC CLOVES MINCED	32	3
9	ONION FINELY CHOPPED	30	3
10	CHOPPED 3 CLOVES	28	3

Tabela 18: *Clusters* com *garlic*.

O levantamento dos agrupamentos com '*garlic*' e '*clove*' mostra que os mais frequentes (coluna *Freq.*) são 'dentes de alho' (236 ocorrências) e '*cloves garlic crushed*' (70 ocorrências), ambas com extensão de três palavras (coluna *Length*), mas se considerarmos os agrupamentos com quatro palavras, 'dentes de alho amassados' é um agrupamento bastante recorrente, com 138 ocorrências no SR.

Agrupamentos significativos são muito importantes, por exemplo, para a compilação de glossários, pois, no caso de uma tradução, é imprescindível que o tradutor seja informado de que, enquanto em português se diz 'dente de alho', em inglês o equivalente seria '*garlic clove*/*clove garlic'*, só para citar um exemplo. Portanto, o levantamento de *clusters* é essencial para a identificação de fraseologias recorrentes. Mas se compararmos as listas de colocados significativos com '*garlic*' e 'alho' (Tabelas 15 e 16) aos agrupamentos mais recorrentes (Tabelas 17 e 18) com essas palavras, podemos observar que, em relação ao modo de corte do ingrediente, '*smashed*' e 'espremido(s)' não aparecem entre os primeiros agrupamentos mais recorrentes. Uma análise das linhas de concordância do termo com o respectivo colocado mostra que, em relação a '*smashed*', a frequência total do termo no *corpus* é 5. Nessas 5 ocorrências, '*smashed*' aparece logo após a colocação '*garlic cloves*':

N	Concordance
1	GREASE 1 LARGE ONION, MINCED 2 GARLIC CLOVES, SMASHED 1 CUP
2	OLIVE OIL 1 ONION, GRATED 2 GARLIC CLOVES, SMASHED 1/2
3	SALT 2 POUNDS PORK SAUSAGE 2 GARLIC CLOVES, SMASHED 3 SMALL
4	RIBS 1 LARGE ONION, CHOPPED 4 GARLIC CLOVES, SMASHED 1
5	1/4 CUP LARD 4 GARLIC CLOVES, SMASHED 1 (7

Figura 14: Linhas de concordância com a palavra de busca '*garlic*' nas proximidades de '*smashed*'.

Esse resultado é facilmente explicado: se uma palavra ocorre poucas vezes no *corpus*, mas na maioria dessas poucas ocorrências ela aparece nas proximidades de outra palavra, a colocação entre essas duas palavras recebe um alto MI (HUNSTON, 2002). Por isso, '*smashed*' tem a força de associação mais forte com a palavra '*garlic*' quando é utilizado MI como medida de associação. Quanto ao 'colocado' mais forte de 'alho' ('espremido(s)'), vejamos as linhas de concordância:

N	Concordance
1	de tomate sem pele picado 1 dente de alho espremido 1 folha de louro 5 fo
2	1 pacu de 4 kg 3 dentes de alho grandes espremidos Suco de 2 limõ
3	1 kg de pintado 1 dente de alho espremido 1 kg de mandioca 11/2
4	ão vermelho pequeno picado 1 dente de alho espremido 2 cebolas pequenas pica
5	g de lingüiça fresca fina 3 dentes de alho espremidos 4 colheres (sopa) de ó
6	te 1 cebola média picada 1 dente de alho espremido 2 pimentas-de-cheiro pi
7	4 kg de piranha 5 dentes de alho grandes espremidos Suco de 3 limõ
8	es 1/4 de xícara de óleo 1 dente de alho espremido 3 xícaras de água Sal
9	o 1 cebola média picada 2 dentes de alho espremidos 1 folha de louro 2 c

Figura 15: Linhas de concordância com a palavra de busca 'alho' nas proximidades de 'espremido(s)'.

Novamente, as nove ocorrências de 'espremido(s)' no sub*corpus* são no entorno de 'alho', daí um MI tão alto. Mas, a partir desse levantamento, não se pode afirmar que pelo fato de terem recebido um MI alto, '*smashed*' e 'espremido(s)', formem, de fato, colocações convencionais com as palavras '*garlic*' e 'alho'.

O teste estatístico MI mede a força de associação entre a palavra de busca e o colocado com base na evidência do *corpus*, mas não se pode ter certeza se a colocação que foi observada apenas algumas vezes no *corpus* é realmente confiável

para identificar padrões de co-ocorrência, pois muitos dos colocados apontados pelo teste MI referem-se ao que é saliente no *corpus*, e não necessariamente ao que é recorrente (cf. CLEAR, 1993). Os colocados com MI mais altos tendem a ser palavras menos frequentes com colocação restrita (HUNSTON, 2002). A análise das linhas de concordância em que 'alho(s)' e 'espremido(s)' aparecem em uma janela restrita comprovou que esse agrupamento foi preferência em apenas uma obra (*Revista Claudia – Cozinha Brasileira*). O mesmo foi observado em relação '*garlic*' e '*smashed*', que formaram agrupamentos apenas em uma obra: *Brazil: a Culinary Journey*. Em ambos os casos, foi a peculiaridade da co-ocorrência que resultou em uma força de associação tão alta quando os dois sub*corpora* (em inglês e em português) foram submetidos ao teste MI.

A fim de verificar se os colocados apontados pelo teste estatístico MI são realmente significativos nos dois sub*corpora*, foi aplicado outro teste no levantamento das linhas de concordância das palavras-chave-chave das Tabelas 13 e 14: o *T score*.

Diferentemente do teste MI, os colocados apontados pelo cálculo estatístico *T score* são itens recorrentes com a palavra de busca. Entre eles, encontram-se, principalmente, preposições, pronomes, artigos etc. (a menos que estejam incluídos em uma *stoplist* usada no levantamento das concordâncias), mas também palavras lexicais claramente associadas com a palavra de busca (cf. CLEAR, 1993). Por identificar colocações frequentes e confiáveis, Clear (1993) acredita que o *T score* possa ser mais eficiente para o lexicógrafo, por exemplo.

Usando o teste *T score* como medida de associação entre a palavra de busca e o colocado, foi feito um novo levantamento de colocados com as palavras '*garlic*' e 'alho':

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	GARLIC	garlic	16,751	275	286	0	0
2	CLOVES	garlic	13,779	188	194	107	87
3	CHOPPED	garlic	11,645	124	151	98	53
4	CRUSHED	garlic	11,056	125	125	21	104
5	ONION	garlic	9,18	88	90	70	20
6	CLOVE	garlic	8,914	79	81	50	31

7	MINCED	garlic	8,504	67	75	12	63
8	FINELY	garlic	7,398	53	58	40	18
9	SALT	garlic	6,722	54	54	13	41
10	AND	garlic	5,748	41	42	4	38
11	LARGE	garlic	5,415	33	34	16	18
12	OF	garlic	5,127	31	31	24	7
13	TEASPOON	garlic	4,998	31	34	8	26
14	ONIONS	garlic	4,969	26	27	20	7
15	MEDIUM	garlic	4,805	24	26	11	15
16	TABLESPOONS	garlic	4,786	33	33	8	25
17	OIL	garlic	4,637	29	29	26	3
18	SMALL	garlic	4,203	20	21	7	14
19	OLIVE	garlic	3,987	19	19	16	3
20	PEPPER	garlic	3,723	22	22	6	16

Tabela 19: Vinte primeiros colocados de '*garlic'*, em ordem decrescente em relação à força de associação (*Relation*), usando o teste *T score*.

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	DE	alho	16,952	273	379	286	93
2	ALHO	alho	16,648	272	282	0	0
3	DENTES	alho	15,326	231	239	238	1
4	AMASSADOS	alho	11,73	135	140	0	140
5	PICADA	alho	8,249	73	73	64	9
6	PICADOS	alho	8,248	65	72	4	68
7	PICADAS	alho	6,924	51	51	40	11
8	SAL	alho	6,465	49	51	7	44
9	PICADO	alho	6,186	41	43	10	33
10	DENTE	alho	5,863	34	35	35	0
11	TOMATES	alho	5,091	29	29	1	28
12	PIMENTA-DO-REINO	alho	4,976	28	28	10	18
13	CEBOLAS	alho	4,484	22	23	2	21
14	COLHERES	alho	4,336	28	28	0	28
15	E	alho	4,228	26	26	1	25
16	CEBOLA	alho	4,035	20	20	1	19
17	PIMENTÃO	alho	3,958	17	17	0	17
18	ÓLEO	alho	3,664	16	17	16	1
19	OLIVEIRA	alho	3,502	12	13	13	0
20	AMASSADO	alho	3,432	12	12	0	12

Tabela 20: Vinte primeiros colocados de 'alho', em ordem decrescente em relação à força de associação (*Relation*), usando o teste *T score*.

É possível identificar diferenças significativas em relação aos resultados dos colocados levantados pelo teste MI (Tabelas 15 e 16) e os levantados pelo *T score* (Tabelas 19 e 20). Por exemplo, '*smashed*' e 'espremido(s)', que receberam um alto MI, sequer aparecem entre os vinte primeiros colocados de '*garlic*' e 'alho' quando o

teste estatístico usado é o *T score*. '*Chopped*', '*crushed*', '*minced*', 'amassado(s)' e 'picado(s)' são apontados como colocados mais significativos quando se referem ao modo de corte desse ingrediente.

Utilizando a Linguística de *Corpus* para levantamento e definição de termos, o *Vocabulário para Culinária* (TAGNIN; TEIXEIRA, 2008) inclui no verbete '*garlic*' os colocados '*crushed*', '*minced*' e '*chopped*', mas não '*smashed*' (por se tratar de um vocabulário na direção exclusiva inglês → português, não foi possível pesquisar 'alho'). A análise das linhas de concordância com as palavras '*garlic*' e 'alho' no *corpus* de estudo comprova que '*cloves*', '*chopped*', '*crushed*', '*minced*' etc. são fortes colocados do termo em inglês, e que 'dentes', 'amassados', 'picados' etc. ocorrem frequentemente com o termo em português, formando colocações.

A questão das fraseologias em receitas culinárias foi amplamente abordada por Teixeira (2008). Como esta pesquisa visa levantar os ingredientes mais associados à culinária brasileira pelo americano e pelo próprio brasileiro, foi feito um reagrupamento das palavras-chave-chave dos dois sub*corpora* a partir das linhas de concordância, de forma a realçar os ingredientes e relacioná-los aos colocados que se encontram entre as palavras-chave-chave (o asterisco no final de algumas palavras representa que há ocorrências delas também no plural):

1	[clove*] **GARLIC** [peeled; crushed; (finely) chopped; minced]
2	[vegetable; olive; dendê; palm] **OIL**
3	[yellow; green; grated] **ONION** [peeled; (finely) chopped; sliced]
4	**SALT**
5	**COCONUT** [milk; grated]
6	[fresh; leaf] **PARSLEY** [finely chopped]
7	[green] **PEPPER*** [minced; (finely) chopped; sliced]
8	**BAY [LEAF]**
9	[coconut; whole] **MILK**
10	[green; sliced] **OLIVES** [chopped; sliced]
11	[whole] **CLOVE***
12	**PORK**
13	[fresh; dried] **SHRIMP** [peeled]
14	**BACON** [chopped]
15	[fresh] **CILANTRO** [chopped; leaf]

16	**CORN**
17	**DENDÊ** [palm oil]
18	[hard boiled] **EGG*** [yolks; sliced]
19	[boiled] **RICE**
20	[fresh] **TOMATO*** [peeled; chopped; sliced]
21	**WATER**

Tabela 21: Principais ingredientes e respectivos colocados no SR em inglês.

1	[dente* de] **ALHO** [picado; amassado]
2	**CEBOLA** [grande; picada; ralada; lavada; (em) rodelas]
3	**COCO** [ralado; grande]
4	[pitada de] **COMINHO** [(em) pó]
5	[farinha de] **MANDIOCA** [cozida; cortada]
6	**ÓLEO** [(para) fritar; (para) untar]
7	**PIMENTA-DE-CHEIRO** [a gosto]
8	**PIMENTA-DO-REINO** [a gosto]
9	**PIMENTÃO** [sem semente*; verde; picado; cortado (em) pedaços/(rodelas) grossas]
10	[pitada de] **SAL** [(a) gosto; grosso]
11	**TOMATE** [picado; sem semente*; cortado (em) rodelas; maduro]
12	**AÇÚCAR** [cristal; (para) polvilhar]
13	[folhas de; maço de] **ALFAVACA**
14	**AZEITE-DE-DENDÊ**
15	**BANHA** [de porco]
16	**CAJU**
17	**CAMARÃO** [defumado; descascado; lavado; limpo; seco]
18	[pitada (de)] **CANELA** [(em) pó; (para) polvilhar; (a) gosto]
19	**CARANGUEJO**
20	**CARNE-SECA** [lavada]
21	**CHARQUE**
22	[maço de] **CHEIRO-VERDE** [picado; (a) gosto]
23	[folhas de; maço de] **COENTRO** [picado]
24	[pitada de] **COLORAU** [a gosto]
25	**FARINHA** [de mandioca; para polvilhar]
26	**FUBÁ**
27	**LING**U**IÇA** [de porco]
28	[folhas de] **LOURO** [em pó]
29	**MILHO** [verde; cozido; escorrido]
30	**OVO*** [cozido*; cortado* [em] rodela*; separados]
31	[postas de] **PEIXE** [cortado (em) postas]

32	**POLVILHO**
33	**PORCO**

Tabela 22: Principais ingredientes e respectivos colocados no SR em português.

A partir das palavras-chave-chave dos ingredientes em português e em inglês, foi possível fazer o levantamento dos termos que recorrem nos dois sub*corpora*. Esse levantamento evidenciou algumas particularidades em relação aos ingredientes nos dois idiomas. Uma delas está relacionada ao uso do hífen. Na lista de palavras-chave-chave em português constam diferentes tipos de pimenta, cada um contabilizado como uma única palavra-chave, pois, conforme já mencionado, para gerar as *WordLists* foi estabelecido que palavras separadas por hífen deveriam contar como uma só no sub*corpus* em português. Assim, há diferentes termos em português ('pimenta-de-cheiro', 'pimenta-do-reino' e 'pimentão') para um único em inglês ('*pepper*'), que precisa ser adjetivado por outras palavras (*green, red, black, white, bell, ground*) para formar diferentes termos. A propósito, encontrar equivalentes em inglês para as diferentes pimentas encontradas no Brasil não é tarefa fácil (cf. TAGNIN; TEIXEIRA, 2008). Não existe, por exemplo, tradução consagrada em inglês para o termo pimenta-de-cheiro, tão recorrente na culinária brasileira.

Outro termo interessante é 'cheiro-verde', que representa dois ingredientes diferentes (salsa e cebolinha)[59], mas que costumam "andar juntos" (cf. TAGNIN, 2005). Em inglês, são necessários dois termos para obter um equivalente (*parsley* e *green onion*). Já '*clove*' pode se referir a 'dente' (de alho) e a 'cravo' (da-índia). Só o contexto pode definir o equivalente correto, assim como '*oil*', que pode significar óleo ou azeite, o que explica o fato de constar, entre as palavras-chave-chave em inglês o termo '*vegetable'*, que diferencia o óleo comum (*vegetable oil*) do azeite (*olive oil*). Já em português, o termo 'azeite', não marcado, subentende 'de oliva', e apenas o diferente precisa ser marcado (por exemplo, 'azeite-de-dendê'). Isso vem comprovar que, por mais que a ferramenta computacional ajude no levantamento dos dados, a análise qualitativa é imprescindível e de responsabilidade do pesquisador (cf. BOWKER; PEARSON, 2002).

[59] Em algumas regiões do Brasil, o termo 'cheiro-verde' se refere à junção de coentro e cebolinha.

Uma análise das listas de palavras-chave-chave em inglês e em português revela termos que se repetem frequentemente nos dois sub*corpora*:

Sub*corpus* em inglês	**Sub*corpus* em português**
GARLIC	ALHO
(VEGETABLE) OIL	ÓLEO
ONION	CEBOLA
GREEN ONION/PARSLEY	CHEIRO-VERDE
SALT	SAL
COCONUT	COCO
PEPPER	PIMENTA/PIMENTÃO
BAY LEAF	FOLHA DE LOURO
PORK	(CARNE DE) PORCO
SHRIMP	CAMARÃO
CILANTRO	COENTRO
CORN	MILHO
DENDÊ (PALM) OIL	AZEITE-DE-DENDÊ
EGG	OVO
TOMATO	TOMATE

Tabela 23: Ingredientes recorrentes nos sub*corpora* de receitas em inglês e em português.

Esse levantamento mostra que, tanto no sub*corpus* em inglês quanto no sub*corpus* em português, parece haver uma tendência a associar a culinária brasileira à culinária nordestina, principalmente à baiana, baseada no uso de condimentos (‘alho’, ‘cheiro-verde’, ‘pimenta’, ‘coentro’ etc.), o sempre presente ‘azeite-de-dendê’, assim como o ‘camarão’, essencial no preparo da moqueca, do vatapá e do acarajé.

Os termos que são chave-chave apenas no sub*corpus* em inglês são: ‘(*coconut) milk’*, ‘*olives’*, ‘*clove*’, ‘*bacon*’, ‘*rice*’ e ‘*water’*. Em relação ao termo ‘*rice’*, parece natural que seja tão recorrente no sub*corpus* em inglês, mas não no sub*corpus* em português. Como base da dieta alimentar do brasileiro, o arroz branco costuma aparecer nos livros em português como sugestão de acompanhamento, dispensando a receita.

Os ingredientes chave-chave apenas no sub*corpus* em português são: ‘cominho’, ‘(farinha de) mandioca’, ‘açúcar’, ‘alfavaca’, ‘banha’, ‘caju’, ‘canela’, ‘caranguejo’, ‘carne-seca’, ‘charque’, ‘colorau’, ‘fubá’, ‘linguiça’, ‘peixe’ e ‘polvilho’.

É evidente que os ingredientes apresentados como chave-chave nos dois sub*corpora* resultam de um levantamento baseado em critérios estipulados pelo pesquisador. Se, por exemplo, tivesse sido definido que, para ser considerada chave-chave no sub*corpus* em português, uma palavra deveria ser chave em dois arquivos, e não em três como foi estipulado, outros ingredientes poderiam entrar na lista de palavras-chave-chave. Deve-se ressaltar a recorrência como critério essencial para esse tipo de composição.

A escolha das receitas e, consequentemente, dos ingredientes usados em sua elaboração, não se dá ao acaso. Alguns autores dos livros em inglês inclusive justificam a escolha de certas receitas em detrimento de outras, para: evitar o uso de ingredientes dificilmente encontrados nos Estados Unidos; como forma de não gerar "estranheza"; ou mesmo pelo fato de alguns ingredientes típicos da culinária brasileira não serem considerados "saudáveis" pelo americano. Talvez isso explique o porquê de ingredientes como '(farinha de) mandioca', 'fubá', 'caju', 'polvilho' etc. não serem tão recorrentes no sub*corpus* em inglês, assim como a 'banha', que deve ser evitada devido à preocupação que o americano demonstra com a saúde (ver Seção 4.2.3 para uma análise do discurso do americano em relação à culinária brasileira).

A Linguística de *Corpus*, a partir dos critérios empregados neste estudo, possibilitou o levantamento dos termos mais recorrentes nos dois sub*corpora* de receitas brasileiras e ajudou a evidenciar o que é comumente associado à culinária brasileira no Brasil e nos Estados Unidos. No entanto, a falta de padronização em relação à ortografia dos termos pode levar a conclusões nem sempre verdadeiras. Tomemos como exemplo a utilização do hífen. Uma análise mais aprofundada das palavras-chave de cada livro mostrou que em SCB, o termo 'cebolinha-verde' é chave. Já no livro VGAB, são chave as palavras cebolinha e verde, mas, como não estão ligadas por hífen, são contabilizadas como duas palavras-chave distintas, fazendo com que o termo cebolinha-verde não tenha sido considerado chave-chave no sub*corpus* em português. Além disso, os diferentes termos utilizados para se referir a um mesmo ingrediente (por exemplo, salsinha e cebolinha/ salsa e cebolinha/ cheiro-verde) podem 'mascarar' os resultados.

No entanto, esses problemas não invalidam os resultados obtidos por meio da análise semi-automática dos dados. Uma leitura sequencial, além de extremamente trabalhosa e, dependendo do tamanho do *corpus*, inviável, não revelaria as particularidades de cada sub*corpus*, como foi possível levantar por meio da metodologia da Linguística de *Corpus* aplicada aqui.

Para este estudo, a metodologia baseada nos pressupostos da Linguística de *Corpus* mostrou que uma ferramenta computacional é primordial para o levantamento dos dados que serão analisados pelo pesquisador. A escolha do gênero do *corpus* de referência também foi decisiva para a pesquisa, e a análise de palavras-chave-chave demonstrou ser uma forma mais eficiente para traçar generalizações, visto que o *corpus* é composto por textos de diferentes autores.

4.1.2 Análise dos títulos

A fim de identificar quais os pratos mais associados à culinária brasileira pelo norte-americano, e comparar aos mais recorrentes nos livros em português, foi feito o levantamento dos títulos das receitas. Uma análise prévia desses títulos mostrou que, em geral, os livros de receitas escritos em língua inglesa usam o recurso do estrangeirismo, ou seja, mantêm os títulos em português e, muitas vezes, acrescentam uma tradução e/ou definição em língua inglesa, o que possibilitou o levantamento pelo título em português. O recurso de utilizar uma tradução após o estrangeirismo indica que o significado desse elemento pode não ser compreendido pelos receptores, pois a unidade lexical pode não estar integrada à cultura-alvo. A ausência de uma explicação pode criar uma falsa compreensão do significado ou até mesmo a não-compreensão da unidade lexical (BACCIN, 2003).

A fim de visualizar todos os títulos das receitas dos livros em inglês foi utilizado o utilitário *Concord* do *WST5*. Para identificar os pratos mais mencionados no sub*corpus* ‘receitas’ em inglês, foi estabelecido que as linhas de concordância deveriam retornar apenas o que estivesse entre as etiquetas <titrec> e </titrecpb>, ou seja, o título da receita em inglês (conteúdo observado entre <titrec> e </titrec>) e o título da receita em português (conteúdo entre <titrecpb> e </titrecpb>). Como palavra de busca, foi selecionado o conteúdo da etiqueta <titrecpb>. O resultado foi uma lista de todos os títulos das receitas que compõem o sub*corpus*. À direita da

palavra de busca (<titrecpb>) encontram-se os títulos em português e à direita da etiqueta <titrec>, os títulos em inglês. Conforme mencionado anteriormente, não há padronização em relação aos títulos das receitas incluídas nos livros em inglês. A grande maioria mantém o título em português (<titrecpb>) e inclui uma 'tradução' em inglês. No entanto, algumas receitas só oferecem o título em inglês (caso de '*Brazilian Flavored Oil*', na quinta linha da Figura 16 abaixo) e outras, só o título em português. Felizmente, são raros os casos de receitas cujos títulos não são mantidos em português, o que possibilitou quase sempre a busca pela etiqueta <titrecpb>:

N	Concordance
1	<titrec> Black Bean Soup </titrec> <titrecpb> sopa de feijão
2	<titrec> Hearts of Palm Salad </titrec> <titrecpb> salada de palmito
3	Shrimp and Black-Eyed Pea Salad </titrec> <titrecpb> salada de feijão fradinho com camarão
4	<titrec> Miniature Meat Pies </titrec> <titrecpb> pastel de carne
5	<titrec> Cheese Rolls </titrec> <titrecpb> pão de queijo
6	<titrec> Brazilian Flavored Oil </titrec> <titrecpb>
7	<titrec> Roasted Pork Tenderloin </titrec> <titrecpb> moqueca capixaba
8	Pepper and Lemon/Lime Sauce </titrec> <titrecpb> molho de pimenta e limão
9	<titrec> Roasted Pork Tenderloin </titrec> <titrecpb> lombo de porco assado
10	<titrec> Colonial Chicken </titrec> <titrecpb> galinha crioula

Figura 16: Primeiras dez linhas de concordância dos títulos das receitas dos livros em inglês.

Mas para contabilizar quantas receitas de cada prato receberam entrada nos livros que compõem o *corpus*, o mais prático é visualizar as receitas em ordem alfabética. Portanto, após ajustes necessários, foi feito um levantamento em ordem alfabética a partir da primeira palavra à direita da palavra de busca (<titrecpb>), assim como da segunda e da terceira, como forma de diferenciar títulos que iniciam com palavras idênticas:

N	Concordance		
1	WITH LOBSTER	</titrec>	<titrecpb> Abacaxi com Lagosta Capim
2	RICE FLOUR PUDDING	</titrec>	<titrecpb> Acaçá
3	black eyed peas rolls	</titrec>	<titrecpb> acarajé
4	Black-Eyed Pea Fritters	</titrec>	<titrecpb> Acarajé
5	Black-Eyed Pea Fritters	</titrec>	<titrecpb> Acarajé
6	<titrec> BEAN FRITTERS	</titrec>	<titrecpb> Acarajé
7	BEAN CROQUETTES	</titrec>	<titrecpb> acarajés
8	<titrec> Stuffed artichockes	</titrec>	<titrecpb> Alcachofras recheadas
9	<titrec> Brazilian Meat Balls	</titrec>	<titrecpb> Almôndegas
10	<titrec> Brazilian meat balls	</titrec>	<titrecpb> Almôndegas
11	<titrec> Gaucho Meatballs	</titrec>	<titrecpb> Almôndegas à Moda Gaúcho
12	<titrec> Meat loaf	</titrec>	<titrecpb> Almôndegas provincial
13	<titrec> Amazon Ginger Ale	</titrec>	<titrecpb> Aluá de Milho
14	<titrec> Ambrosia	</titrec>	<titrecpb> Ambrosia
15	<titrec> polenta	</titrec>	<titrecpb> angu
16	CORNFLOUR CREAM	</titrec>	<titrecpb> angu
17	<titrec> Cornmeal Mash	</titrec>	<titrecpb> Angú
18	Red Pepper Antipasto	</titrec>	<titrecpb> Antepasto de Pimentão à
19	Wealthy Harlot's Rice	</titrec>	<titrecpb> ARR0Z de Puta Rica
20	BOILED WHITE RICE	</titrec>	<titrecpb> Arroz

Figura 17: Vinte primeiras linhas de concordância dos títulos das receitas dos livros em inglês, em ordem alfabética pelo título em português.

A análise das linhas de concordância dos títulos das receitas dos livros em inglês evidenciou algumas constatações:

a. nomes de pratos escritos com ortografia incorreta, às vezes sob influência da origem estrangeira do nome. Ex.:

- ‘beringela’ no lugar de ‘berinjela’;
- ‘bôlo’ no lugar de ‘bolo’;
- ‘côco’ no lugar de ‘coco’;
- ‘kibe’ no lugar de ‘quibe’;
- ‘muqueca’ no lugar de ‘moqueca’;
- ‘mousse’ no lugar de ‘musse’;
- ‘pavé’ no lugar de ‘pavê’;
- ‘picandinho’ no lugar de ‘picadinho’;
- ‘soufflê’ no lugar de ‘suflê’.

b. não há padronização em relação à transposição dos títulos dos pratos para a língua inglesa. Algumas estratégias encontradas são:

- tradução livre. Ex.: aluá de milho → *Amazon Ginger Ale*;
- adaptação. Ex.: pudim de leite da Augusta → *Augusta's Flan*;
- títulos mantidos em português. Ex.: feijoada; caipirinha;
- título modificado em português e vertido para o inglês com equivalência mais próxima do título original em português. Ex.: Arroz do Rodeio → *soccer player rice* [a churrascaria Rodeio criou o arroz biro biro, que leva tomate, ovo e *bacon* na receita, em homenagem a um jogador de futebol conhecido como Biro-Biro, que costumava frequentava o lugar. A receita se tornou famosa e 'copiada' por vários estabelecimentos];
- definição. Ex.: pamonha → *sweet corn puree steamed in the husks*;
- explicitação. Ex.: salada de xuxu [sic] → *orange and chayote salad*;
- tradução em que um termo é traduzido literalmente e o outro é adaptado.. Ex.: baba de moça → *baby's dribble*;

c. dois ingredientes diferentes em português recebem a mesma tradução em inglês. Ex.: *roast chicken* → frango assado; *chicken crioule* → galinha crioula.

O levantamento das linhas de concordância dos títulos das receitas dos livros em inglês mostrou que, no total, há 672 receitas em inglês. Os títulos dessas receitas foram contabilizados manualmente. Em casos de títulos formados por mais de uma palavra, só foi considerada a primeira. Por exemplo: 'arroz à grega' e 'arroz ao forno com frango' formam duas ocorrências do título 'arroz'. As receitas mencionadas pelo menos 7 vezes são mostradas na Tabela 24:

	RECEITA	Nº DE OCORRÊNCIAS
1	ARROZ	30
2	MOLHO	27
3	SALADA	24
4	SOPA	23
5	BOLINHO	20
6	BOLO	19
7	DOCE	18
8	PUDIM	17
9	FRANGO	15
10	CAMARÃO	14
11	FAROFA	12
12	BIFE/ MOQUECA/ PEIXE	11
13	CARNE/ FEIJÃO/ PÃO	10
14	VATAPÁ	9
15	COUVE	8
16	CREME/ FEIJOADA/ TORTA/ SUFLÊ	7

Tabela 24: Títulos mais recorrentes nos livros de receitas em inglês, em ordem decrescente em relação ao número de ocorrências.

O mesmo levantamento foi feito no sub*corpus* em português, que totaliza 716 receitas. Vale ressaltar que, apesar de o sub*corpus* 'receitas em português' ser formado apenas por 4 livros, enquanto que o sub*corpus* 'receitas em inglês' é formado por 8, o número de receitas de cada um é muito semelhante. A análise manual desses títulos resultou nas seguintes receitas mais recorrentes no sub*corpus* em português:

	RECEITA	Nº DE OCORRÊNCIAS
1	ARROZ	36
2	BOLO	32
3	DOCE	21
4	FAROFA	19
5	SOPA	15
6	FEIJÃO/ PUDIM	13
7	CALDO/ PEIXE/ TORTA	12
8	GALINHA(DA)/ MOQUECA	11
9	CUSCUZ	10
10	CARURU	9
11	BOLINHO/ CARNE-DE-SOL/ COZIDO/ PÃO	8
12	BISCOITO/ CAMARÃO/ PURÊ	7

Tabela 25: Títulos mais recorrentes nos livros de receitas em português, em ordem decrescente em relação ao número de ocorrências.

A análise dos títulos das receitas nos dois sub*corpora* (Tabelas 24 e 25) revela que, entre as mais citadas, 12 recorrem nos dois sub*corpora* (arroz, sopa, bolinho, bolo, doce, pudim, camarão, farofa, moqueca, peixe, pão e torta). No entanto, uma análise dos títulos inteiros revela alguns pontos interessantes. Em relação às receitas de 'arroz', no sub*corpus* em português não há uma única receita de arroz branco, o arroz de todo dia do brasileiro. São receitas de 'arroz de pequi', 'arroz com guariroba', 'arroz de carreteiro' etc., confirmando a hipótese de que arroz (branco) costuma ser sugerido como acompanhamento, dispensando a receita. Já no sub*corpus* em inglês, das 30 receitas mencionadas, nove referem-se ao arroz branco, comum, ao que costumam chamar de *Brazilian rice* ('arroz brasileiro').

É interessante notar que algumas receitas muito recorrentes em inglês não recebem o mesmo destaque nos livros em português. 'Salada', por exemplo, é citada 24 vezes no sub*corpus* em inglês, mas receita de salada só é encontrada cinco vezes no sub*corpus* em português, pois, muitas vezes, 'salada' é sugerida como acompanhamento de outros pratos, sem que a receita seja citada. Receita de 'molho', também muito recorrente no sub*corpus* em inglês, encontra-se, no sub*corpus* em português, como complemento de receitas. Veja-se, por exemplo, 'galinha ao molho pardo' e 'carne ao molho ferrugem'.

'Bife', 'carne', 'vatapá', 'couve', 'creme', 'feijoada' e 'suflê' também recebem menos ênfase no sub*corpus* em português. Embora seja uma suposição, no caso de 'bife', 'carne' e 'couve', talvez a trivialidade dos pratos, para o brasileiro, tenha feito com que a receita fosse considerada desnecessária por alguns autores. Já 'vatapá', muito característico da culinária baiana, não recebeu tanta ênfase nos livros de culinária brasileira escritos em português. Aliás, das cinco ocorrências de 'vatapá' no sub*corpus* em português, duas referem-se ao 'vatapá paraense'.

Em relação às receitas mais enfatizadas apenas no sub*corpus* em português, vemos 'cuscuz', 'caruru', 'carne-de-sol', 'cozido', 'biscoito' e 'purê'. Aliás, não há sequer uma receita de carne-de-sol no sub*corpus* em inglês, apesar de o ingrediente já preparado ocorrer no sub*corpus* em inglês, como, por exemplo, em receita de paçoca de carne.

Pratos de origem estrangeira também são mais salientados no sub*corpus* em inglês. O 'macarrão', de origem italiana, e o 'suflê' e a 'musse', de origem francesa, recebem, respectivamente, 5, 7 e 4 menções no sub*corpus* em inglês, mas apenas a musse recebe menção (3) no sub*corpus* em português. Em contrapartida, pratos destacados nos livros em português, tais como 'carne-de-sol', 'frigideira' e 'tapioca', não recebem sequer entrada nos livros em inglês. Menos comuns, mas ainda assim presentes nos livros em português, 'paçoca', 'baião-de-dois', 'canjica', 'mojica', 'matambre', 'furrundu(m)', 'fritada', 'ora-pro-nóbis' e 'cuxá' não são nem mencionados nos livros escritos em inglês.

Como já havia sido apontado na análise dos ingredientes, é possível observar duas características predominantes na seleção das receitas para a compilação dos livros em inglês: a primeira mostra uma tendência a escolher pratos familiares aos norte-americanos (molho, salada, sopa, pudim, pão etc.), a outra revela a predominância de pratos típicos da culinária nordestina, em especial, da baiana (camarão, moqueca, vatapá, feijoada etc.). Pratos como 'caruru', 'cuscuz', 'carne-de-sol' etc. são preteridos pelos autores norte-americanos, talvez pelo fato de ingredientes como quiabo, farinha de milho, farinha de mandioca etc., essenciais para a confecção dos pratos, serem dificilmente encontrados .nos Estados Unidos.

4.2 Análise do sub*corpus* 'textos informativos'

A análise das receitas dos livros que compõem o *corpus* mostrou que:

1. existe falta de padronização em relação à tradução e/ou definição de termos da culinária típica brasileira para a língua inglesa;
2. existe falta de padronização em relação à tradução/transposição dos títulos das receitas em língua inglesa;
3. para o americano, a culinária brasileira está, em grande parte, relacionada à culinária nordestina, em especial, à baiana;
4. são frequentes os erros ortográficos, principalmente em se tratando de termos e nomes próprios da culinária típica brasileira;
5. há ocorrência de erros gramaticais;
6. são encontradas definições incorretas;

7. são realizadas substituições que acarretam apagamento de marcas culturais;
8. há ocorrência de tradução por termo não dicionarizado em língua inglesa.

A partir das constatações relacionadas acima, surgiram os seguintes questionamentos: esses problemas se devem exclusivamente à falta de aprofundamento em relação à culinária brasileira por parte dos autores? Ou estariam relacionados à imagem que o americano tem do Brasil e do brasileiro? Será que os mal-entendidos são exclusivos das receitas ou afetam a cultura brasileira como um todo? A fim de responder a essas questões, foi feita a análise dos textos informativos dos livros de receitas que compõem o *corpus*. O sub*corpus* 'textos informativos' (STI) refere-se aos textos introdutórios presentes no início dos livros, nas receitas, como informações explicativas sobre as regiões brasileiras etc. Em geral, os livros analisados não se limitam a fornecer receitas de pratos típicos brasileiros. Em maior ou menor grau, todos oferecem esses textos introdutórios à obra e/ou às receitas, onde o(s) autor(es) relatam suas experiências vividas no Brasil, curiosidades, fatos históricos etc. Enfim, mais do que obras de referência culinária, com esses livros os autores pretendem também levar à cultura americana 'fatos' da cultura brasileira.

Ainda usando como metodologia a Linguística de *Corpus*, proponho uma análise semi-automática desses textos, com o objetivo de levantar, agrupar e analisar as características comumente atribuídas aos brasileiros pelos americanos. Os critérios de coleta, armazenamento e exploração do STI seguiram passos muito semelhantes aos usados na análise do SR.

4.2.1 Compilação do STI

O STI foi compilado a partir dos textos introdutórios aos livros, aos capítulos dos livros e às receitas apresentadas. Vale lembrar que não há padronização em relação a esses textos. Como pôde ser observado na Seção 3.1.1, em que foi feita a análise de cada livro que compõe o *corpus*, alguns autores dividem as obras em regiões, discorrendo sobre cada uma delas, outros fazem uma única introdução no início do livro, e outros ainda apresentam introdução às principais receitas. Todos

esses textos foram escaneados, revisados e armazenados e formam o STI, que contabiliza o seguinte número de palavras:

Livro	**Número de palavras**
A Taste of Brazil	8.339
Brazilian Cooking	1.475
Brazil: A Culinary Journey	7.390
Brazil: A Cook's Tour	32.732
Cooking the Brazilian Way	5.879
Delightful Brazilian Cooking	650
Eat Smart in Brazil	16.309
The Cooking of Brazil	3.884
Nº Total de Palavras	**76.657**

Tabela 26: Número de palavras de cada arquivo que compõe o STI e o número total de palavras do sub*corpus*.

Conforme pode ser observado na Tabela 26, o número de palavras dos textos introdutórios aos livros e receitas varia bastante de uma obra para outra e, em relação ao número total de palavras (76.657), o sub*corpus* é considerado pequeno (cf. BERBER SARDINHA, 2004) e insuficiente, por exemplo, se esta pesquisa tivesse por objetivo uma busca por fraseologias.

É importante lembrar que o critério de tamanho deve estar diretamente ligado ao critério de representatividade do *corpus* (AIJMER; ALTENBERG, 1991). Como esta análise visa o levantamento do que há em comum no que se fala sobre o Brasil e o povo brasileiro, o tamanho do STI é considerado suficiente, como poderá ser observado nas próximas seções.

4.2.2 Análise quantitativa do STI

A análise dos textos informativos presentes nos livros de receitas brasileiras escritos em inglês visa identificar as características comumente atribuídas ao Brasil e aos brasileiros pelos norte-americanos. Para atingir esse objetivo, a exploração do STI foi feita de maneira semi-automática, com ajuda do programa *WST5*.

Para dar início à análise, o primeiro passo foi gerar as listas de palavras (*WordLists*) de todos os arquivos, separados por livro. Foi gerada uma lista de

palavras para cada livro do sub*corpus* e, em seguida, cada lista foi salva usando o seguinte padrão de nomeação: WL (*wordlist*) + iniciais do nome do livro + INF (texto informativo). As vinte primeiras palavras de cada livro, em ordem decrescente de frequência, podem ser observadas na Tabela 27:

	WLatb_INF	**WLbc_INF**	**WLbcj_INF**	**WLbct_INF**	**WLctbw_INF**	**WLdbc_INF**	**WLesb_INF**	**WLtcob_INF**
1	THE	THE	THE	THE	THE	AND	THE	THE
2	AND	OF	AND	AND	AND	THE	OF	OF
3	OF	TO	OF	OF	A	OF	AND	AND
4	IN	AND	IN	A	OF	TO	A	A
5	TO	A	TO	TO	TO	IN	IN	TO
6	A	IN	A	IN	#	A	TO	IN
7	BRAZILIAN	BRAZILIAN	IS	#	IN	FOR	IS	IS
8	IS	IS	AS	IS	OR	IS	WITH	#
9	WITH	IT	THAT	WITH	FOR	WHAT	ARE	WITH
10	BRAZIL	COFFEE	PORTUGUESE	ARE	IS	I	FOR	ARE
11	FOR	WITH	WITH	FOR	WITH	LIKE	OR	YOU
12	AS	YOU	FROM	I	BRAZILIAN	MY	#	COOKING
13	ARE	AS	WAS	ON	AS	BRAZIL	AS	THAT
14	IT	FOR	FOR	FROM	ARE	FOOD	FROM	IT
15	HAVE	HAVE	BY	AT	ON	THIS	ON	BRAZIL
16	WAS	#	CUISINE	THAT	YOU	WOULD	IT	AS
17	I	OR	THIS	IT	MANY	ALL	WAS	OR
18	THIS	THIS	ALSO	WE	THAT	FESTA	BY	FOOD
19	THEIR	BY	IT	AS	DISHES	THANK	CALLED	FROM
20	THEY	FROM	WERE	THIS	ALSO	THEIR	THAT	THEY

Tabela 27: Vinte primeiras palavras dos livros que compõem o STI, em ordem decrescente de frequência.

As palavras de conteúdo entre as mais frequentes no *corpus* (*Brazilian*, *Brazil*, *coffee*, *dishes, cuisine* etc.) dão uma pista em relação ao tema central do *corpus*, mas, confirmando as conclusões de Biber et al. (1998) e Baayen (1998), são as palavras gramaticais (*the*, *and*, *a*, *in*, *to* etc.) as mais frequentes no STI. No entanto, essas palavras gramaticais não contribuem muito para evidenciar o que é característico do *corpus*. Em geral, são as palavras menos frequentes (palavras de conteúdo) que costumam fornecer informações mais relevantes sobre o gênero textual estudado (cf. STUBBS, 2002).

As frequências das palavras constituem uma fonte rica de informação sobre a relação entre o léxico e o tipo textual e deve-se prestar atenção especial àquelas palavras que não foram usadas aleatoriamente: "Do ponto de vista probabilístico, essas palavras são as únicas que podem carregar as informações que diferenciam um tipo de texto de outro." (BAAYEN, 1998, p. 92).[60] A ferramenta *WST5* possibilita o levantamento das palavras características de um texto ou *corpus* por meio da função *KeyWords*.

A fim de identificar o que é característico do STI, foram geradas listas de palavras-chave de cada livro que compõe o sub*corpus*. Um primeiro levantamento de palavras-chave foi feito usando como *corpus* de referência o livro *The Brazilians*. A escolha por um *corpus* de referência que tem como tema central o Brasil e o povo brasileiro visa salientar, no *corpus* de estudo, apenas o que é característico da culinária brasileira.

Levando em consideração os objetivos desta pesquisa, foram estabelecidos os seguintes critérios para o levantamento das palavras-chave do STI:

1. o teste estatístico escolhido foi o qui-quadrado, que possibilita a comparação entre a frequência observada e a esperada com base em algum modelo teórico (OAKES, 1998);
2. por se tratar de um *corpus* composto por textos relativamente pequenos, o valor de *p* foi estipulado em 0,01 (ver Seção 4.1.1 sobre valor de *p*);

[60] "*From a probabilistic point of view, these words are the only items that might carry the information crucial for distinguishing different kinds of texts*".

3. a frequência mínima de uma palavra, para que fosse considerada chave, foi estabelecida em igual a ou maior do que três, pelo fato de haver arquivos muito pequenos (em especial o do livro DBC).

A seguir, as vinte primeiras palavras-chave de cada livro geradas a partir desses critérios:

	KWatbINF1	**KWbcINF1**	**KWbcjINF1**	**KWbctINF1**	**KWctbwINF1**	**KWdbcINF1**	**KWesbINF1**	**KWtcobINF1**
1	RECIPES	COOKING	CUISINE	WE	DISHES	FESTA	DISHES	COOKING
2	GARY	CULINARY	DISHES	IS	COOKING	THANK	FOOD	YOU
3	WE	COFFEE	FOODS	I	INGREDIENTS	RECIPES	FISH	YOUR
4	FISH	YOU	FISH	TEL	YOU	COOKING	MEAT	RECIPES
5	SHRIMP	YOUR	CULINARY	ARE	MEAL	WONDERFUL	DISH	FOOD
6	COOKING	COMPOSERS	DRIED	PAGE	COOKS	FOOD	ARE	DISHES
7	YOU	SAUCEPAN	CORN	FISH	MEAT	PREPARE	MANIOC	RECIPE
8	COCONUT	JUICE	MANIOC	AND	RECIPES	SUPPLIES	MEAL	MEAT
9	FRESH	WINE	PORTUGUESE	FRUIT	COCONUT	MY	NG	INGREDIENTS
10	MEAL	CUISINE	DIET	RUA	FAT	LIKE	CUISINE	DISH
11	DELICIOUS	DRINK	MEAT	MY	MILK	I	FRUIT	KITCHEN
12	CHICKEN	DISHES	FRUIT	DISHES	OIL	WHAT	DRIED	CHICKEN
13	ROSE	CUPS	BEEF	SHRIMP	MANIOC	BOOK	FOODS	ONIONS
14	DINNER	N	PALM	LUNCH	CHRISTMAS	YOU	IS	CULINARY
15	COOK	GUESTS	DISH	PALM	DELICIOUS	AND	FRUITS	*CHEF*
16	I	MILK	RECIPES	SWEET	RICE	IS	CALLED	BEEF
17	RICE	PAGE	INDIGENOUS	US	FRESH	ALL	CORN	SOUP
18	FOOD	TRY	OKRA	FRUITS	FOOD	FOR	YOU	SALAD
19	DISHES	HEAT	MEAL	OUR	BEANS	CAN	MENU	DELICIOUS
20	LUNCH	IS	ROASTED	WHITE	DISH	WOULD	COCONUT	MEAL

Tabela 28: Vinte primeiras palavras-chave dos textos informativos dos livros de receitas, usando como referência o livro *The Brazilians*.

Por meio das listas da Tabela 28, pode-se verificar que vários termos referentes à culinária (*cuisine*, *dishes*, *culinary*, *fish* etc.) aparecem entre as primeiras palavras-chave de cada livro escrito originalmente em inglês. No entanto, entre essas palavras de conteúdo, observam-se, ainda, várias palavras gramaticais (*we*, *for*, *and* etc.), além de palavras provenientes de uma única obra, como, por exemplo, nomes de autores ('Gary' e 'Rose'), palavra em português (rua), transcrição fonética (*ng*) etc., ou seja, entre as palavras que se referem à culinária brasileira há palavras muito específicas de cada livro, que, portanto, não são recorrentes nas obras analisadas.

Com o objetivo de levantar o que é recorrente em diferentes livros, escritos por diferentes autores, para, possivelmente, identificar características em comum à maioria deles, a etapa seguinte consistiu no levantamento das palavras-chave-chave do sub*corpus*. Para esta pesquisa, foi estabelecido que, para ser considerada chave-chave a palavra deveria ser chave em pelo menos cinco das oito listas de palavras-chave, a fim de salientar o que é caracteristicamente comum na maioria dos livros que compõem o sub*corpus*. Esse levantamento resultou em 70 palavras-chave-chave:

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	COOKING	8	100.00	142	36	CORN	5	62.00	64
2	FOOD	8	100.00	208	37	CUISINE	5	62.00	88
3	IS	8	100.00	1,034	38	DELICIOUS	5	62.00	73
4	AND	7	87.00	3,113	39	DESSERTS	5	62.00	33
5	CAN	7	87.00	127	40	DRINK	5	62.00	47
6	DISHES	7	87.00	177	41	EAT	5	62.00	43
7	FRESH	7	87.00	110	42	FAVORITE	5	62.00	33
8	RECIPES	7	87.00	91	43	FEIJOADA	5	62.00	31
9	WITH	7	87.00	834	44	FLAVOR	5	62.00	24
10	YOU	7	87.00	236	45	FLOUR	5	62.00	41
11	ARE	6	75.00	576	46	FOODS	5	62.00	71
12	BEANS	6	75.00	79	47	FRUIT	5	62.00	129
13	BEEF	6	75.00	57	48	GET	5	62.00	25
14	CHEESE	6	75.00	51	49	GOOD	5	62.00	58
15	CHICKEN	6	75.00	57	50	INGREDIENT	5	62.00	19
16	CULINARY	6	75.00	46	51	MANIOC	5	62.00	103
17	DISH	6	75.00	100	52	MANY	5	62.00	179
18	DRIED	6	75.00	82	53	MY	5	62.00	140

19	FISH	6	75.00	179	54	OR	5	62.00	292
20	FRUITS	6	75.00	103	55	OUR	5	62.00	109
21	HOT	6	75.00	62	56	PEPPER	5	62.00	38
22	I	6	75.00	303	57	PEPPERS	5	62.00	44
23	INGREDIENTS	6	75.00	68	58	PREPARE	5	62.00	29
24	MEAL	6	75.00	99	59	PREPARED	5	62.00	58
25	MEAT	6	75.00	125	60	STEW	5	62.00	37
26	MEATS	6	75.00	39	61	SWEET	5	62.00	76
27	MILK	6	75.00	63	62	TASTE	5	62.00	54
28	OIL	6	75.00	121	63	THESE	5	62.00	127
29	PALM	6	75.00	83	64	TOMATOES	5	62.00	27
30	PORK	6	75.00	38	65	USED	5	62.00	63
31	RICE	6	75.00	85	66	VARIETY	5	62.00	46
32	SHRIMP	6	75.00	90	67	VEGETABLES	5	62.00	41
33	THIS	6	75.00	314	68	WATER	5	62.00	50
34	COCONUT	5	62.00	83	69	WILL	5	62.00	90
35	COOKED	5	62.00	40	70	YOUR	5	62.00	53

Tabela 29: Palavras-chave-chave do STI, a partir das palavras-chave de cada livro na comparação com *The Brazilians*.

De fato, o resultado da comparação entre os livros de culinária brasileira escritos originalmente em língua inglesa e um livro histórico-cultural sobre os brasileiros (*The Brazilians*) fez 'saltar' termos muito específicos da culinária, como, por exemplo, *beef*, *beans*, *cuisine*, feijoada, *pepper(s)* etc. Esse resultado se deve ao fato de que a comparação entre o sub*corpus* de estudo (textos sobre cultura e costumes brasileiros inseridos em livros de culinária) e o *corpus* de referência (livro que narra a história recente do Brasil) fez com que fosse 'filtrado' o que é comum tanto ao *corpus* de estudo quanto ao *corpus* de referência (aspectos culturais, históricos etc.), e salientado o que é mais significativo no *corpus* de estudo (culinária).

No entanto, esta etapa da pesquisa tem por objetivo fazer um levantamento do que se 'fala' sobre os brasileiros nos livros de culinária, ou seja, características atribuídas aos brasileiros nesse gênero textual. Essa análise dificilmente é possível a partir de um vocabulário quase que exclusivo de culinária, como o levantado por meio das palavras-chave-chave da Tabela 29. Portanto, a fim de evidenciar o que se diz sobre o Brasil e o brasileiro nos livros de culinária, foi feito um novo levantamento de palavras-chave, dessa vez usando como *corpus* de referência um *corpus* de língua geral, o BNC (ver Seção 3.2.2 sobre *corpus* de referência).

Os ajustes feitos na função *KeyWords* do *WST5* foram mantidos (teste estatístico: qui-quadrado; frequência mínima: 3; valor de *p*: 0,01), e essas novas listas foram salvas com os mesmos nomes das anteriores, acrescentando-se o número dois. A seguir, as vinte primeiras palavras-chave do STI, na comparação com o BNC:

	KWatbINF2	**KWbcINF2**	**KWbcjINF2**	**KWbctINF2**	**KWctbwINF2**	**KWdbcINF2**	**KWesbINF2**	**KWtcobINF2**
1	BRAZILIAN	BRAZILIAN	MANIOC	SÃO	MANIOC	FESTA	MANIOC	SÃO
2	SÃO	SAMBA	SÃO	RUA	ORIXÁS	BRAZILIAN	DENDÊ	SUPER*CHEF*
3	MANDIOCA	CULINARY	GERAIS	MANIOC	DENDÊ	BRAZIL	SÃO	GERAIS
4	BRAZILIANS	COMPOSERS	TUPI	MINAS	CANDOMBLÉ	RECIPES	MALAGUETA	ESPÍRITO
5	DENDÊ	COFFEE	BAHIA	CAITO	FEIJOADA	COOKING	JEE	FEIJOADA
6	BRAZIL	COOKING	PORTUGUESE	FEIJOADA	BRAZILIANS	PREPARE	SERVAS	MINAS
7	BACALHAU	BRAZIL	MOQUECA	CACHAÇA	MILLILITERS	SUPPLIES	ESE	BAHIA
8	TRAVELED	CUISINE	CAPIXABA	FAROFA	BRAZILIAN	THANK	FLAVORS	MANIOC
9	GROSSA	AFRICANS	MINAS	TIRADENTES	FLAVORED	FOOD	QUEIJO	GAUCHOS
10	À	SAUCEPAN	SUGARCANE	TAPIOCA	FAVORITE	WONDERFUL	ACARAJÉ	CUISINES
11	ÓLEO	INDIANS	CUISINE	DENDÊ	CARNAVAL	LIKE	BAHIAN	PORTUGESE
12	FAROFA	CUPS	CARURU	CILANTRO	CENTIMETER	WHAT	MOLHO	FLAVOR
13	DOCES	DISHES	CHURRASCO	AÇAÍ	ABÓBORA	AND	SERTÃO	FAVORITE
14	BAIANA	JUICE	MATO	OURO	VATAPÁ	BOOK	GUARANÁ	BRAZIL
15	LEITE	DRINK	PERNAMBUCO	BELÉM	WORSHIPERS	MY	TOH	COOKBOOKS
16	PASTÉIS	NATIVE	BAHIAN	BAHIA	EXÚ	MOST	BAHIA	SAUTÉED
17	CHURRASCO	WINE	OKRA	GODJE	MALAGUETA	WOULD	TAH	COOKING
18	PEIXE	GUESTS	PRÍNCIPE	BAHIAN	XINXIM	FOR	VOH	BRAZILIAN
19	EDITORA	FAMOUS	CARIOCA	MALAGUETA	LITERS	PEOPLE	CACHAÇA	RECIPES
20	QUEIJO	MILK	FOODWAYS	CESARINA	FLAVORS	THESE	BRAZILIAN	RIO

Tabela 30: Vinte primeiras palavras-chave dos textos informativos usando como *corpus* de referência o BNC.

Já é possível notar que, diferente do resultado da comparação entre o STI e o livro *The Brazilians* (Tabela 28), aparecem, entre as primeiras palavras-chave da Tabela 30, mais palavras que não estão exclusivamente relacionadas à culinária, mas sim à cultura brasileira como um todo (orixás, candomblé, *worshipers* etc.), além de palavras bem específicas do país e do povo (*Brazil*, *Brazilian* e *Brazilians*). No entanto, ainda aparecem entre as palavras-chave palavras muito específicas de cada obra, como nomes próprios (Caito, Cesarina etc.), pronúncia de palavras (*tah*, *jee* etc.) e palavras gramaticais (*would*, *these* etc.). Portanto, a fim de descobrir o que a maioria dos livros tem em comum, foi feito o levantamento das palavras-chave-chave, usando o mesmo critério do levantamento anterior: para ser considerada chave-chave, a palavra deveria ser chave em pelo menos cinco livros. Esse levantamento resultou em 85 palavras-chave-chave:

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	BRAZIL	8	100.00	314	44	BAHIA	5	62.00	59
2	BRAZILIAN	8	100.00	342	45	BROUGHT	5	62.00	51
3	COOKING	8	100.00	142	46	CITY	5	62.00	122
4	FOOD	8	100.00	208	47	COCONUT	5	62.00	83
5	AND	7	87.00	3,113	48	COFFEE	5	62.00	68
6	DISHES	7	87.00	177	49	COOKED	5	62.00	40
7	FRESH	7	87.00	110	50	CORN	5	62.00	64
8	MOST	7	87.00	102	51	DELICIOUS	5	62.00	73
9	NATIVE	7	87.00	63	52	DESSERTS	5	62.00	33
10	POPULAR	7	87.00	80	53	DRINK	5	62.00	47
11	RECIPES	7	87.00	91	54	EAT	5	62.00	43
12	AFRICAN	6	75.00	99	55	FAMOUS	5	62.00	34
13	AMAZON	6	75.00	55	56	FAVORITE	5	62.00	33
14	BEANS	6	75.00	79	57	FEIJOADA	5	62.00	31
15	BEEF	6	75.00	57	58	FLAVOR	5	62.00	24
16	BRAZILIANS	6	75.00	76	59	FLOUR	5	62.00	41
17	BRAZIL'S	6	75.00	52	60	FOODS	5	62.00	71
18	CHEESE	6	75.00	51	61	FRUIT	5	62.00	129
19	CHICKEN	6	75.00	57	62	INGREDIENT	5	62.00	19
20	COUNTRY	6	75.00	92	63	IS	5	62.00	853
21	CUISINE	6	75.00	91	64	JANEIRO	5	62.00	22
22	CULINARY	6	75.00	46	65	MANIOC	5	62.00	103
23	DE	6	75.00	178	66	MANY	5	62.00	179
24	DISH	6	75.00	100	67	PAULO	5	62.00	78
25	DRIED	6	75.00	82	68	PEPPER	5	62.00	38
26	FISH	6	75.00	179	69	PEPPERS	5	62.00	44

27	FRUITS	6	75.00	103	70	PREPARE	5	62.00	29
28	HOT	6	75.00	62	71	PREPARED	5	62.00	58
29	INGREDIENTS	6	75.00	68	72	RIO	5	62.00	92
30	MEAL	6	75.00	99	73	SÃO	5	62.00	97
31	MEAT	6	75.00	125	74	SERVED	5	62.00	86
32	MEATS	6	75.00	39	75	SLAVES	5	62.00	58
33	MILK	6	75.00	63	76	STEW	5	62.00	37
34	OIL	6	75.00	121	77	SUGAR	5	62.00	73
35	PALM	6	75.00	83	78	SWEET	5	62.00	76
36	PORK	6	75.00	38	79	TASTE	5	62.00	54
37	PORTUGUESE	6	75.00	173	80	THESE	5	62.00	127
38	RICE	6	75.00	85	81	THROUGHOUT	5	62.00	39
39	SHRIMP	6	75.00	90	82	TOMATOES	5	62.00	27
40	SOUTH	6	75.00	53	83	USED	5	62.00	63
41	ALONG	5	62.00	54	84	VEGETABLES	5	62.00	41
42	ALSO	5	62.00	157	85	WITH	5	62.00	751
43	ARE	5	62.00	547					

Tabela 31: Palavras-chave-chave resultantes das palavras-chave dos oito livros que compõem o sub*corpus* 'textos informativos' na comparação com o BNC.

Além de palavras próprias da culinária (*shrimp*, *rice*, *oil* etc.), essa lista de palavras-chave-chave engloba termos que se referem à nacionalidade (*Brazilian*, *Portuguese*, *African* etc.), lugares (*Amazon*, Bahia etc.), povos (*Brazilians*) etc., que servirão como fonte de pesquisa sobre o que se fala sobre o Brasil e os brasileiros nos textos do *corpus*. Mas, além dessas palavras de conteúdo, ainda se encontram, entre as palavras-chave-chave, palavras gramaticais (*and*, *most*, *also* etc.), palavras repetidas no singular e plural (*dish*/*dishes*, *meat*/*meats* etc.), verbo no infinitivo e conjugado (prepare/prepared), preposição em português ('de') e duas ou mais palavras que, provavelmente, correspondem a um único termo (São, Paulo, Rio, de, Janeiro). Essas palavras foram analisadas em seus respectivos contextos e, quando julgado conveniente, foram lematizadas ou agrupadas, conforme será visto adiante.

Substantivos repetidos no singular e no plural, assim como verbos em diferentes conjugações, foram lematizados para que pudessem ser analisados juntos (ver Seção 4.1.1.3 sobre lematização). Quanto às palavras que pertencem a lexias complexas, essas foram manualmente unidas em um só termo (*São* + *Paulo* =

São Paulo e *Rio* + *de* + *Janeiro* = Rio de Janeiro), visto que a ferramenta *WordSmith Tools* não une automaticamente essas palavras. [61]

Em relação às palavras gramaticais, fez-se necessária uma análise mais aprofundada para verificar o porquê de terem chavicidade tão alta em diferentes textos. Por meio da análise das *clusters* (agrupamentos) em que essas palavras ocorrem com mais frequência, observou-se que *and* é comumente usada em binômios próprios de textos de culinária (*oil and vinegar*, *fruits and vegetables*, *rice and beans* etc.), por isso a alta chavicidade em diferentes textos. Quanto a *most*, a análise dos contextos revelou que o uso é predominante no *corpus* como indicador de superlativo (*the most typical/important/popular* etc.). O uso dos superlativos é muito recorrente em textos publicitários para reforçar a importância daquilo que está sendo ressaltado (cf. ALMEIDA, 2001). No STI também é frequente o uso de *most*, muitas vezes precedido das expressões *one of the* e *some of the*, usadas, talvez, como forma de diminuir o comprometimento do autor com a precisão das informações fornecidas. Exemplos de uso no sub*corpus* são: "*Rio has one of the most dazzling settings of any city in the world* […]" (TCOB) e "*Some of the most traditional and best-loved dishes native to the Amazon region are made with turtle (*tartaruga*) and its eggs* […]" (ESB).

Em 22 das 58 ocorrências de *along*, a palavra é imediatamente seguida de *with* e é usada para complementar uma informação, como, por exemplo, na seguinte passagem [grifo nosso]: "*Cooked, dried, then ground into flour or a coarse meal, it is one of the key ingredients,* ***along with*** *beans, fish, and rice, used in the cooking of Brazil*" (TCOB). Já *with*, além das ocorrências com *along*, aparece, também, na descrição de modos de preparo (*filled/ prepared/ served/ stuffed/ topped/ sprinkled /baked/ blended/ combined/ cooked/ covered/ decorated/ dusted/ eaten/ enriched/ flavored/ made/ mixed/ punctuated/ seasoned* e *sweetened with*) e em nomes de pratos (*chicken with farofa*, *tapioca with coconut* etc.).

Also aparece frequentemente para introduzir sinonímia ("*Also called cassava or yucca, manioc can be baked, mashed, or fried*" (CTBW)) e complementar

[61] O Lácio-Web, que pode ser acessado por meio do endereço eletrônico http://www.nilc.icmc.usp.br/lacioweb/, disponibiliza ferramenta capaz de reconhecer lexias complexas.

notoriedade ("[Rio Grande do Sul] *is also known for its good wines*) (BCJ). *Throughout*, que aparece no sub*corpus* como parte de fraseologias como *throughout Brazil/ the state/ Northeast/ the country*, indica a abrangência de uma informação, de forma a dar ênfase: "*Today* [guaraná] *is made into a sparkling beverage that is widely enjoyed throughout Brazil"* (BCJ).

Para uma pesquisa que visa levantar o que se fala sobre um país e seu povo, pode-se considerar que as palavras de conteúdo são a fonte mais rica para análise. E visto que as palavras serão analisadas no contexto em que aparecem, decidi dar continuidade à análise a partir dos substantivos que aparecem na lista de palavras-chave-chave. Também foram mantidas palavras que podem pertencer a mais de uma categoria gramatical, como, por exemplo, *cooking*, que pode ser substantivo e verbo no gerúndio, e *native*, substantivo ou adjetivo.

Assim, visto que em uma etapa seguinte serão levantados os colocados mais comuns das palavras de busca, decidiu-se acrescentar à *stop list* não só palavras gramaticais (preposições, artigos, advérbios etc.), mas também verbos e (alguns) adjetivos. Portanto, a *stop list* usada nesta pesquisa incluiu as seguintes palavras: *and*, *fresh*, *most*, *popular*, *dried, hot, along, also, are, brought, cooked, delicious, eat, famous, favorite, is, many, prepare, prepared, served, these, throughout, used* e *with*, o que não significa que não sejam consideradas importantes para a análise, mas sim que apareceram como colocados das palavras de busca e, portanto, incluíram-se na análise.

As listas de palavras atualizadas geraram novas listas de palavras-chave e, consequentemente, uma nova lista de palavras-chave-chave, que resultou em 53 palavras:

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	No. Ass.	N	KW	Texts	%	Overall Freq.	No. Ass.
1	BRAZIL	8	100	314	84	28	PORTUGUESE	6	75	173	84
2	BRAZILIAN	8	100	342	84	29	RICE	6	75	85	84
3	COOKING	8	100	142	84	30	SHRIMP	6	75	90	84
4	FOOD	8	100	208	84	31	SOUTH	6	75	53	84
5	DISH(ES)	7	87	177	84	32	BAHIA	5	62	59	84
6	NATIVE	7	87	63	84	33	CITY	5	62	122	84
7	RECIPES	7	87	91	84	34	COCONUT	5	62	83	84
8	AFRICAN	6	75	99	84	35	COFFEE	5	62	68	84
9	AMAZON	6	75	55	84	36	CORN	5	62	64	84
10	BEANS	6	75	79	84	37	DESSERTS	5	62	33	84
11	BEEF	6	75	57	84	38	DRINK	5	62	47	84
12	BRAZILIANS	6	75	76	84	39	FEIJOADA	5	62	31	84
13	BRAZIL'S	6	75	52	84	40	FLAVOR	5	62	24	84
14	CHEESE	6	75	51	84	41	FLOUR	5	62	41	84
15	CHICKEN	6	75	57	84	42	FOODS	5	62	71	84
16	COUNTRY	6	75	92	84	43	RIO DE JANEIRO	5	62	22	84
17	CUISINE	6	75	91	84	44	MANIOC	5	62	103	84
18	CULINARY	6	75	46	84	45	SÃO PAULO	5	62	78	84
19	FISH	6	75	179	84	46	PEPPER(S)	5	62	38	84
20	FRUIT(S)	6	75	103	84	47	SLAVES	5	62	58	84
21	INGREDIENT(S)	6	75	68	84	48	STEW	5	62	37	84
22	MEAL	6	75	99	84	49	SUGAR	5	62	73	84
23	MEAT(S)	6	75	39	84	50	SWEET	5	62	76	84
24	MILK	6	75	63	84	51	TASTE	5	62	54	84
25	OIL	6	75	121	84	52	TOMATO(ES)	5	62	27	84
26	PALM	6	75	83	84	53	VEGETABLES	5	62	41	84
27	PORK	6	75	38	84						

Tabela 32: Palavras-chave-chave do STI usando *stop list*, lista de lemas e união manual de lexias complexas.

Esse levantamento de palavras-chave-chave revela que é recorrente no STI um vocabulário referente a lugares, povos e culinária, que, portanto, pode ser separado em três campos semânticos:

1. palavras que se referem a lugar: *Brazil*; *Amazon*; *Brazil's*; *country*; *south*; Bahia; *city*; Rio de Janeiro; São Paulo;
2. palavras que se referem a nacionalidade/povo: *Brazilian*; *native*; *African*; *Brazilians*; *Portuguese*; *slaves*;
3. palavras relacionadas à culinária: *cooking; food; dish(es); recipes; beans; beef; cheese; chicken; cuisine; culinary; fish; fruit(s); ingredient(s); meal; meat(s); milk; oil; palm; pork; rice; shrimp; coconut; coffee; corn; desserts; drink;* feijoada*; flavor; flour; foods; manioc; pepper(s); stew; sugar; sweet; taste; tomatoes; vegetables.*

Essas palavras chave-chave salientam o que, para o americano, se caracteriza como 'culinária brasileira': o 'amálgama' da herança culinária dos três principais grupos (africanos, índios e portugueses); entre as regiões e cidades brasileiras mais citadas pelos americanos estão Amazônia, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, além da região sul do país; e quanto aos pratos e ingredientes mais característicos, estão presentes o arroz, o feijão, o peixe, o camarão, a mandioca etc.

Até por uma questão de extensão deste trabalho, optamos por dar continuidade à análise das palavras-chave-chave pelas palavras que se referem a povos e lugares. Essas palavras isoladas vão servir como ponto de partida para a análise. Já que, segundo Stubbs (2005), são as colocações que criam denotações, para dar prosseguimento ao trabalho serão analisados os principais colocados das palavras chave-chave selecionadas.

Em terminologia, 'colocação' significa "[...] uma relação de co-ocorrência usual entre palavras." (STUBBS, 1995, p. 1). Por exemplo, o lema '*cause*' ocorre predominantemente em colocações 'desagradáveis', tais como *cause of the trouble* e *cause of death*[62]. Vale ressaltar que esta pesquisa não tem por objetivo identificar

[62] Exemplos extraídos de Stubbs (1995, p. 1).

colocações com finalidades terminológicas e/ou lexicográficas. A busca por colocados visa facilitar a identificação do que os americanos 'falam' sobre os temas abordados nos livros que compõem o *corpus* de estudo. Para isso, serão analisados os principais colocados das palavras-chave-chave relativas a povos/nacionalidades (*Brazilian, native, African, Brazilians, Portuguese* e *slaves*) e aquelas relacionadas a lugares (*Brazil, Amazon, Brazil's, country, south, Bahia, city*, Rio de Janeiro e São Paulo).

Como será analisado o que se fala sobre os povos e as regiões identificados por meio do levantamento das palavras chave-chave, não se constatou a necessidade de uma etiquetagem morfossintática, que explicitaria a classe gramatical de cada palavra (cf. BERBER SARDINHA, 2004). Além disso, por se tratar de um *corpus* pequeno, os agrupamentos em que cada palavra de busca está contida puderam ser analisados um a um. Assim, palavras que podem pertencer a diferentes categorias gramaticais, como, por exemplo, *Brazilian*, foram analisadas uma a uma, não importando se se tratava de adjetivo (ex.: "*Their contribution to Brazilian cuisine was a taste of Europe*" (ESB)) ou de substantivo ("*Unlike us, the Brazilian is not squeamish, and most of the fish is cut live, left almost quivering on the plate* [...]" (BCT).

Para fazer o levantamento dos colocados com cada palavra de busca (nesse caso, as palavras-chave-chave que se referem a povos e lugares), o primeiro passo foi levantar as linhas de concordância com cada uma, usando a função *Concord* do *WST5*. Essa função possibilita a visualização da palavra em seu contexto (*Key Word in Context*). A palavra de busca aparece centralizada e em destaque, o que facilita a análise (cf. SINCLAIR, 1991). Tomemos como exemplo as primeiras 20 linhas de concordância com a palavra de busca *Brazilians*:

N	Concordance
1	believe originated in Minas Gerais. Brazilians call their chicken soup, canja,
2	festive atmosphere is it any wonder that Brazilians call their hometown Cidade
3	the state of Bahia, however, that many Brazilians associate with outstanding
4	and once you taste it you'll know why Brazilians love it. As you travel across
5	can be an overwhelming experience. Brazilians use fruits in many ways. They
6	know as guava is called goiaba by the Brazilians, and in the form of a sweet
7	from the dorsal hump of the zebu steer. Brazilians have been known to walk out
8	which has the largest population of Brazilians in the United States. Stores
9	and include a monthly newsletter, The Brazilians, which contains articles about
10	will be plenty of items to identify. While Brazilians eat a light breakfast, the
11	from 7-11 PM. In metropolitan areas Brazilians dine late. If you arrive much
12	they quickly learned from the native Brazilians how to make manioc meal
13	which is as basic to the diet of Brazilians today as it was to the early
14	diet. To this day the diet of many Brazilians includes few leafy green
15	the beverage of choice for most Brazilians, replacing long-established
16	that a recent guide book says that Brazilians do not do very much with
17	65). The vendors, and many of the other Brazilians around you, will be happy to
18	associated with particular celebrations, Brazilians also enjoy them throughout
19	Ever since the arrival of the Portuguese, Brazilians have loved sweets. The
20	are popular on hot summer days. Brazilians enjoy thick fruit shakes and

Figura 18: Vinte primeiras linhas de concordância com a palavra de busca *Brazilians*.

A partir das linhas de concordância, é possível visualizar os principais colocados da palavra de busca. Para esse levantamento, a janela escolhida foi de 4 palavras à esquerda e quatro à direita, e em relação à frequência com que a palavra de busca deveria ocorrer com o colocado, foi estabelecido três como número mínimo. Foram levantados os colocados de cada palavra chave-chave selecionada para análise. Para ilustrar os resultados obtidos, tomemos como exemplo o levantamento dos colocados da palavra *Brazilians*:

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	BRAZILIANS	brazilians	0.000	25	77	0	0
2	THE	brazilians	0.000	18	38	31	7
3	A	brazilians	0.000	10	14	4	10
4	OF	brazilians	0.000	11	13	12	1
5	TO	brazilians	0.000	8	13	3	10
6	THAT	brazilians	0.000	7	9	6	3
7	FOR	brazilians	0.000	7	8	3	5
8	AND	brazilians	0.000	7	8	3	5

9	MANY	brazilians	0.000	7	8	6	2
10	HAVE	brazilians	0.000	6	7	0	7
11	IT	brazilians	0.000	5	7	2	5
12	IN	brazilians	0.000	5	7	3	4
13	ALL	brazilians	0.000	5	7	4	3
14	ENJOY	brazilians	0.000	5	6	0	6
15	AS	brazilians	0.000	5	5	3	2
16	NOT	brazilians	0.000	5	5	0	5
17	WHO	brazilians	0.000	4	5	0	5
18	DO	brazilians	0.000	4	5	0	5
19	CALL	brazilians	0.000	3	4	0	4
20	USE	brazilians	0.000	4	4	0	4
21	BY	brazilians	0.000	4	4	4	0
22	IS	brazilians	0.000	3	4	1	3
23	THEIR	brazilians	0.000	3	4	0	4
24	EAT	brazilians	0.000	3	3	0	3
25	WITH	brazilians	0.000	3	3	1	2
26	WHAT	brazilians	0.000	3	3	3	0
27	WERE	brazilians	0.000	3	3	0	3
28	LOVE	brazilians	0.000	3	3	0	3
29	LIKE	brazilians	0.000	3	3	2	1
30	BUT	brazilians	0.000	3	3	2	1
31	DIET	brazilians	0.000	2	3	2	1
32	ALSO	brazilians	0.000	3	3	1	2
33	ALWAYS	brazilians	0.000	3	3	0	3
34	ARE	brazilians	0.000	3	3	0	3

Tabela 33: Colocados mais frequentes da palavra de busca *Brazilians*, em uma janela de quatro palavras à direita e quatro à esquerda.

Considerando que a ferramenta posiciona a própria palavra de busca (no caso, *Brazilians*) no topo da lista, o colocado mais frequente da palavra *Brazilians* no *corpus* é *the*, visto que ocorre 38 vezes (coluna *Total*) ao redor da palavra de busca (coluna *With*), em 18 arquivos diferentes (coluna*Texts*). De fato, substantivos são comumente precedidos por artigos, daí *the* preceder *Brazilians* em 31 (coluna *Total Left*) das 38 co-ocorrências das duas palavras.

No entanto, esse levantamento considerou apenas a frequência com que certa palavra ocorre ao redor da palavra de busca, mas não a força da associação entre a palavra de busca e o colocado. Por isso a quarta coluna (*Relation*) permanece zerada. Considerando que, com essa busca, o objetivo é identificar características mais associadas aos brasileiros, ajustes foram feitos para que os resultados obtidos fossem mais relevantes para o estudo.

A fim de gerar uma lista de colocados significativos da palavra de busca *Brazilians*, foi feita uma nova busca, dessa vez escolhendo uma medida de força de associação entre a palavra de busca e os colocados. Conforme observado anteriormente (Seção 4.1.1.4), o *WST5* oferece várias medidas estatísticas para identificar se a associação entre palavras é aleatória ou não. A medida escolhida nesta parte da pesquisa foi a *Specific Mutual Information* (SMI), ou Informação Mútua[63], que mede a força de associação, ou seja, a não aleatoriedade de ocorrência, entre a palavra de busca e o colocado (HUNSTON, 2002), sem, no entanto, levar em consideração a posição entre essas palavras[64] (cf. BERBER SARDINHA, 2004).

Na análise do SR, foi observado que o teste *T score* foi mais eficiente para o levantamento dos colocados recorrentes em diferentes textos. No entanto, para esta parte da pesquisa, o mais importante é levantar as palavras de conteúdo mais associadas às palavras de busca, e não palavras gramaticais que, devido à alta ocorrência, costumam encabeçar a lista de colocados quando se aplica esse teste. Além disso, a análise quantitativa apenas precede uma análise qualitativa, manual. Portanto, o teste MI mostrou-se adequado.

Estabelecendo-se a medida de associação, foi gerada uma nova listagem de colocados com cada palavra de busca. A Tabela 34 abaixo ilustra esse levantamento com os colocados da palavra *Brazilians*:

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	BRAZILIANS	brazilians	9.940	25	77	0	0
2	ENJOY	brazilians	7.881	5	6	0	6
3	CALL	brazilians	6.896	3	4	0	4
4	LOVE	brazilians	6.770	3	3	0	3
5	DIET	brazilians	6.355	2	3	2	1
6	USE	brazilians	6.159	4	4	0	4
7	EAT	brazilians	6.066	3	3	0	3
8	ALWAYS	brazilians	6.033	3	3	0	3

[63] O WST 5 oferece dois testes de Informação Mútua: *Specific Mutual Information* e *MI3*. Para esta pesquisa, foi usado o *Specific Mutual Information*. Após terem sido feitos alguns testes com o MI3, não foram detectadas diferenças significativas em relação aos levantamentos feitos com *Specific Mutual Information*.

[64] O *T Score*, por exemplo, é uma medida de associação que leva em consideração a posição da palavra de busca e o colocado.

9	ALL	brazilians	5.660	5	7	4	3
10	DO	brazilians	5.507	4	5	0	5
11	WHAT	brazilians	5.335	3	3	3	0
12	MANY	brazilians	5.325	7	8	6	2
13	WHO	brazilians	5.229	4	5	0	5
14	HAVE	brazilians	5.097	6	7	0	7
15	NOT	brazilians	5.043	5	5	0	5
16	LIKE	brazilians	4.448	3	3	2	1
17	BUT	brazilians	4.406	3	3	2	1
18	THAT	brazilians	4.342	7	9	6	3
19	WERE	brazilians	4.082	3	3	0	3
20	ALSO	brazilians	4.074	3	3	1	2
21	IT	brazilians	4.030	5	7	2	5
22	THEIR	brazilians	3.837	3	4	0	4
23	FOR	brazilians	3.692	7	8	3	5
24	BY	brazilians	3.664	4	4	4	0
25	AS	brazilians	3.169	5	5	3	2
26	TO	brazilians	3.051	8	13	3	10
27	THE	brazilians	2.894	18	38	31	7
28	A	brazilians	2.823	10	14	4	10
29	ARE	brazilians	2.340	3	3	0	3
30	OF	brazilians	2.275	11	13	12	1
31	IN	brazilians	2.220	5	7	3	4
32	IS	brazilians	1.930	3	4	1	3
33	WITH	brazilians	1.823	3	3	1	2
34	AND	brazilians	1.326	7	8	3	5

Tabela 34: Colocados da palavra de busca *Brazilians* em ordem decrescente de força de associação, usando *Specific Mutual Information* como medida estatística.

Church e Hanks (1990 apud DAYRELL, 2007) sugerem um valor de MI mínimo de três para a identificação de padrões relevantes, mas não há consenso em relação ao ponto de corte, pois o valor pode aumentar ou diminuir dependendo do tamanho do *corpus*. A Tabela 34 mostra os colocados da palavra de busca *Brazilians* em ordem decrescente em relação à força de associação da colocação (coluna *Relation*). No caso dos colocados da palavra de busca *Brazilians*, se estabelecermos quatro como número de corte, as palavras gramaticais *in, a, of, from, and* e *with* seriam automaticamente descartadas da análise. No entanto, '*are*' que é palavra gramatical quando funciona como verbo auxiliar, mas que pode ser seguida de informação bastante relevante quando funciona como verbo de ligação, também seria descartada, enquanto que outras palavras gramaticais (*for*, *by*, *as* etc.) seriam consideradas 'colocados'.

Diante dessas considerações em relação às colocações, o número de corte foi estabelecido em quatro, mas foi feita uma breve análise dos colocados com força de associação menor. Quando julgado conveniente, foi feita uma análise mais aprofundada das linhas de concordância para, em alguns casos, considerar o colocado na análise qualitativa. Afinal, como nos lembra Stubbs (1995, p. 19), "[…] nenhum procedimento pode ser completamente automático. Sempre iniciamos com intuições sobre o que é interessante analisar."[65] A partir das decisões descritas, restaram os seguintes colocados da palavra de busca *Brazilians*:

1	ENJOY	12	WHO
2	CALL	13	HAVE
3	LOVE	14	NOT
4	DIET	15	LIKE
5	USE	16	BUT
6	EAT	17	THAT
7	ALWAYS	18	WERE
8	ALL	19	ALSO
9	DO	20	IT
10	WHAT	21	ARE
11	MANY		

Tabela 35: Colocados da palavra de busca *Brazilians*, considerando MI igual a ou maior do que três, exceto *are*, que teve MI igual a 2.340.

A partir do levantamento dos colocados, foram geradas novas linhas de concordância, dessa vez estipulando que, ao redor da palavra de busca (quatro à esquerda ou quatro à direita) deveria aparecer o colocado. A Figura 19 exemplifica os ajustes feitos para que fossem mostradas as linhas de concordância em que o colocado *enjoy* aparece no entorno de *Brazilians*:

[65] "*[…] no procedures can ever be entirely automatic. We always start with intuitions about what is interesting to study*".

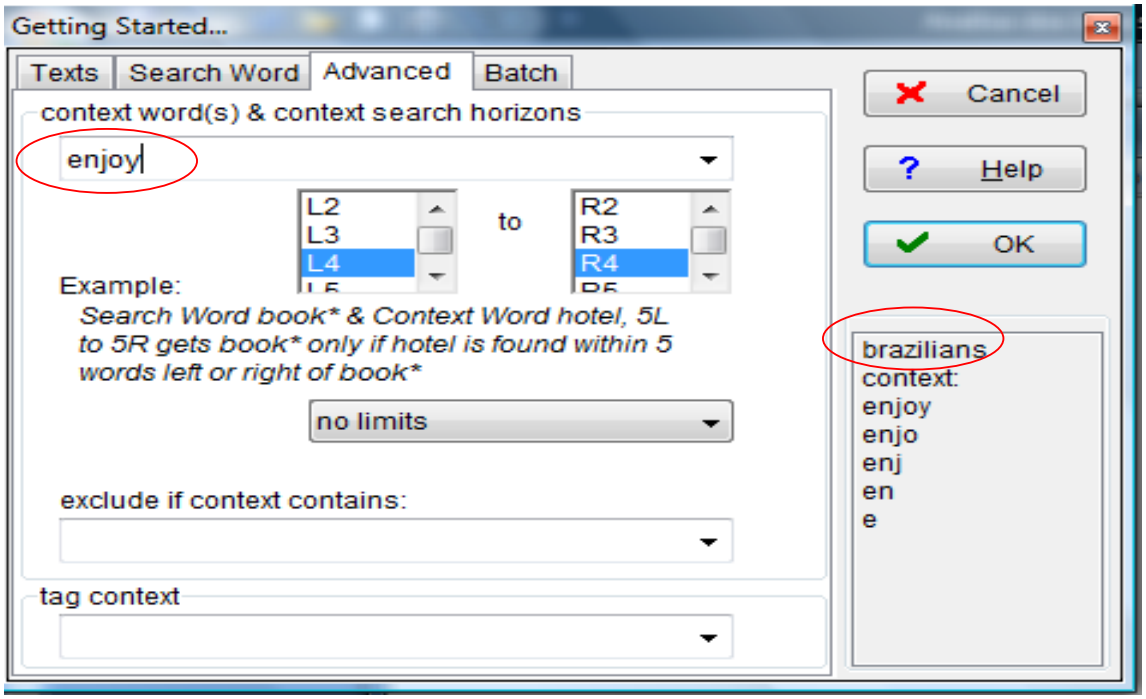


Figura 19: Ajustes na função *Concord* do *WST5* para o levantamento das linhas de concordância em que a palavra de busca *Brazilians* aparece com o colocado *enjoy*.

Os ajustes descritos acima resultaram em linhas de concordância em que a palavra de busca e o colocado aparecem em destaque, o que facilita a visualização do contexto, conforme mostrado na Figura 20:

N	Concordance
1	ssociated with particular celebrations, Brazilians also enjoy them throughout th
2	are popular on hot summer days. Brazilians enjoy thick fruit shakes and
3	s. With a day off from work and school, Brazilians enjoy picnics during pleasant
4	nd dinner. Nowadays, the upper class Brazilians enjoy going out to dinner in
5	y continue late into the evening as the Brazilians enjoy their tasty food and li
6	il and vinegar and chopped cilantro. Brazilians traditionally enjoy beef tong

Figura 20: Linhas de concordância da palavra de busca *Brazilians* com o colocado *enjoy*.

Palavra e contexto são inseparáveis (STUBBS, 2001, p. 100). No entanto, é importante ressaltar que 'contexto' não pode ser delimitado com precisão. Nem sempre é possível fazer uma análise a partir de um contexto de pequenas proporções, principalmente no caso de uma análise do discurso, como a que se pretende com esta pesquisa. Quando necessário, as linhas de concordância devem ser expandidas para que o contexto ganhe significado possível de ser analisado:

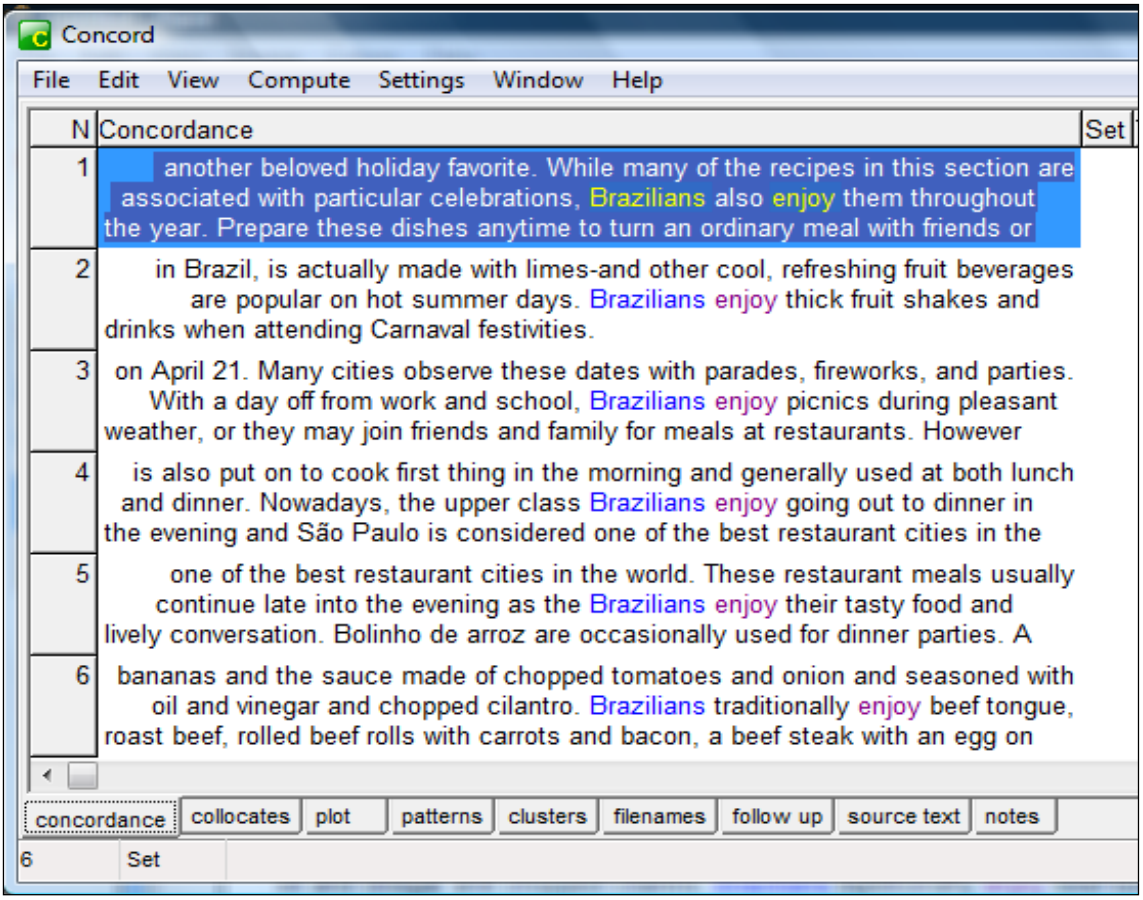


Figura 21: Contexto expandido das linhas de concordância da palavra de busca *Brazilians* com o colocado *enjoy*.

Em casos em que mesmo o contexto expandido não for suficiente para proceder à análise, pode-se recorrer ao texto completo, bastando clicar duas vezes em cima de cada linha para que seja aberto o arquivo de onde a linha de concordância foi extraída:

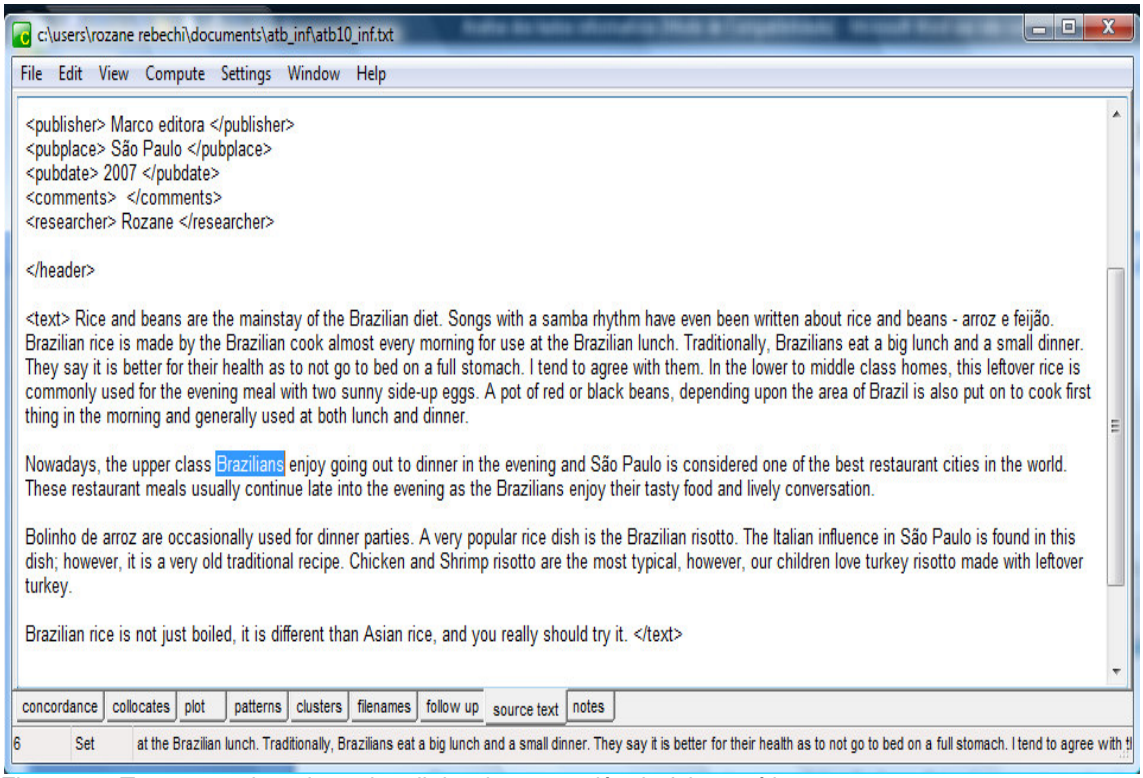


Figura 22: Texto completo de onde a linha de concordância foi extraída.

A partir dos critérios estipulados, foi feito o levantamento de todas as linhas de concordância em que aparecem a palavra de busca com cada colocado (todas as palavras de busca com os respectivos colocados analisados encontram-se no ANEXO B, com exceção de São Paulo e Rio de Janeiro para as quais, por se tratarem de lexias complexas, não foi possível fazer o levantamento automático dos colocados. Dessa forma, tiveram todas as linhas de concordância analisadas). Segue abaixo uma breve análise de cada palavra de busca com seus colocados mais relevantes.

Brazil + colocados

O colocado com maior força de associação com a palavra de busca 'Brazil' é o adjetivo '*extraordinary*', usado, em todas as co-ocorrências, para se referir à culinária. Na segunda posição encontra-se outro adjetivo, '*independent*'. A análise das linhas de concordância mostra que é recorrente no STI a alusão à independência do Brasil. Entre os substantivos encontram-se referências à culinária (feijoada, *foods*, *cuisine*). Veja-se o exemplo de '*nut(s)*', que, precedida de '*Brazil*',

forma o equivalente de 'castanha-do-pará' na tradução para a língua inglesa; '*love*', presente em várias declarações de 'amor' que os autores fazem ao Brasil; e '*slaves*', presente nas afirmações sobre a contribuição africana para a culinária brasileira.

Amazon + colocados

Os principais colocados referem-se ao rio (*river*) e aos peixes (*fish*) próprios da região amazônica.

Brazil's + colocados

Bastante ênfase é dada ao clima (*climate*) tropical do Brasil, que atrai turistas de todo o mundo. '*Great*', único adjetivo entre os colocados de *Brazil's*, é usado para se referir aos músicos e restaurantes brasileiros.

Country + colocados

Adjetivos como '*vast*' e '*largest*' chamam atenção para a grandiosidade do país.

South + colocados

A maior parte das colocações com *south* faz referência à localização geográfica do Brasil.

Bahia + colocados

Um dos três estados brasileiros entre as palavras-chave-chave[66], 'Bahia' ocorre, principalmente, com 'Salvador' e '*dishes*', esta que vem comprovar a forte associação entre culinária brasileira e culinária baiana encontrada nos livros de culinária.

Native + colocados

[66] Vale lembrar que São Paulo e Rio de Janeiro podem se referir aos estados ou às cidades/capitais.

As colocações mais significativas referem-se ao povo indígena (*native peoples/ indian/ indians*) e suas contribuições para a culinária brasileira, e a itens da culinária originários da África (dendê, *corn*, *okra*).

Brazilian + colocados

Entre os colocados mais fortes da palavra '*Brazilian*' encontram-se, principalmente, 'equivalentes' para o termo 'culinária' (*cookery*, *fare*, *cuisine*, *cooking*, *kitchen(s)*, *food*, *recipes*, *diet*, *table*). Quanto a itens da culinária brasileira, destacam-se 'feijoada', '*rice*' (arroz) e '*sweets*' (doces). '*Identity*' também é forte colocado de *Brazilian* no *corpus*, usado para salientar como a culinária dos três povos contribuiu para formar uma culinária com 'identidade' brasileira.

African + colocados

Associados aos africanos, é salientado no *corpus* a referência à religião por meio do colocado '*gods*' (deuses) e à função desempenhada no Brasil ('*slaves*'). Como contribuição culinária, destaca-se '*coconut*' (coco).

Brazilians + colocados

Associados a 'brasileiros' encontram-se, principalmente, verbos (*enjoy*, *call*, *love*, *use*, *eat*, *do*, *have* e *were*). A análise das linhas de concordância em que a palavra de busca ocorre com esses colocados propiciou o agrupamento das atividades mais relacionadas aos brasileiros pelo norte-americano, como poderá ser observado na análise dos excertos.

Portuguese + colocados

No STI, são frequentes as referências aos portugueses como 'colonizadores' (*colonists*, *colonizers*, *settlers*).

Rio de Janeiro + colocados

Associados a Rio de Janeiro encontram-se referências ao carnaval, festa de réveillon, churrasco e feijoada.

São Paulo + colocados

No STI, São Paulo está associada a parques, restaurantes, agitação, assaltos e indústrias. Inclusive, são feitas comparações entre São Paulo e Nova Iorque. Muito destacada é a variedade culinária encontrada na cidade, com ênfase às culinárias italiana, árabe e japonesa.

O levantamento das palavras-chave-chave e seus colocados mais significativos gerou 743 excertos. Mas, entre eles, foram encontradas repetições. Por exemplo, a sentença "*By combining Brazil's basic native Indian culinary roots with African food artistry and Portuguese spices and ingredients, a national cuisine was born*" (TCOB) surgiu em dois levantamentos diferentes: um em que a palavra de busca *Brazil's* ocorre com o colocado *by*, e outro em que *culinary* é colocado de *African*. Em casos como esse, foram excluídas as sentenças repetidas. Os 505 excertos restantes foram agrupados alfabeticamente e podem ser visualizados no ANEXO C. A análise do discurso do americano em relação ao Brasil e ao brasileiro partiu desses 505 excertos. Mas vale ressaltar que como o objetivo desta pesquisa é analisar a 'imagem' que o americano tem do Brasil e do brasileiro, não foram levadas em consideração para análise afirmações puramente informativas, como, por exemplo, "*By the late seventeenth and early eighteenth centuries many African dishes, already common in Brazil, were sold by slaves on the streets of the city of Salvador, Bahia*" (BCJ).

A análise dos contextos mais significativos evidenciou uma série de características atribuídas ao Brasil e ao povo brasileiro, além de alguns problemas, que serão agrupados e analisados em seguida. É importante salientar que com essa análise não tenho a intenção de fazer nenhuma crítica às obras e/ou aos autores, mas simplesmente traçar a imagem do Brasil e do brasileiro pelo olhar do norte-americano, representado, aqui, pelos autores dos livros que compõem o *corpus*, que funcionam como uma amostragem desse olhar.

4.2.3 Análise qualitativa do sub*corpus* 'textos informativos'

> […] nosso trabalho não termina com a extração de dados relevantes do *corpus*. O levantamento de linhas de concordância e a análise estatística dos dados são nada mais do que um primeiro passo. O significado da

> evidência é uma questão de interpretação. Sem interpretação qualquer estudo em linguística de *corpus* estaria incompleto (TEUBERT, 2007b, p. 124-125). [67]

Como já foi discutido, a culinária representa um traço cultural muito forte de um país. Portanto, é difícil separar o que se fala sobre um país ou povo no campo da culinária de outro campo qualquer. Afinal, será que a imagem do brasileiro transmitida nos livros de culinária difere muito da imagem veiculada por meio de filmes, livros em geral, material didático etc.? Provavelmente, não. No entanto, é importante ressaltar que, com esta pesquisa, tenho como objetivo traçar a imagem do Brasil e do brasileiro aos olhos do americano por meio dos textos culinários aqui analisados, com ajuda de ferramenta computacional. Mas, em alguns momentos, características de outras áreas vão atravessar este estudo, e, consequentemente, serão comentadas, conforme se julgar conveniente.

Um breve histórico sobre a origem da culinária brasileira já foi apresentado no Capítulo 1. Tratou-se apenas de um panorama, sem a pretensão de estabelecer com precisão o que seja culinária brasileira, pois, assim como a língua ou qualquer outro aspecto cultural, a culinária não é uma atividade estanque que se possa delimitar em poucas páginas. Então, o que caracteriza a culinária brasileira? Estaria ela restrita ao arroz e feijão de todo dia? Ou poder-se-ia dizer que a pizza, introduzida pelo italiano, mas que conquistou tanto o brasileiro, ganhando novas formas e sabores, seja hoje um dos itens da culinária brasileira? Com certeza esses questionamentos não podem ser respondidos com unanimidade. Sempre haverá os puristas, para quem o típico é o que teve origem aqui, e os mais liberais, para quem qualquer contribuição é bem vinda.

O que é culinária brasileira para o norte-americano? Qual imagem do Brasil e do brasileiro é transmitida por meio desses livros de receitas? Onde se encontra a verdadeira culinária brasileira? Por meio da análise dos textos introdutórios aos livros de receitas brasileiras que compõem o *corpus* do presente estudo, utilizando a Linguística de *Corpus* como metodologia, pretendo responder a essas perguntas.

---

[67] "[…] *our work is not concluded once we have extracted the relevant data from our corpus. The generation of relevant concordances and the statistical analysis of this data [p. 125] is never more than a first step. What the evidence means is a matter of interpretation. Without an interpretation any study in corpus linguistics would be incomplete*."

4.2.3.1 Culinária brasileira: sinônimo de culinária caseira?

Por meio da análise dos excertos dos livros que compõem o *corpus*, para o americano, a culinária brasileira seria uma atividade simples, informal, que não demandaria muita técnica, apenas intuição, e se caracterizaria por um 'ofício' passado 'de pai para filho', ou melhor, 'de mãe para filha', pois, em geral, seria uma prática relacionada às mulheres. Além disso, poucos ingredientes seriam necessários para se preparar pratos típicos brasileiros:

"*Brazilian cooking is easier to prepare, yet the same.*" (DBC, p. 11).

"*I learned to cook by feel like the Brazilians do.*" (ATB, p. 18).

"*I remember the morning I decided to learn how to cook the Brazilian way. I went into the kitchen, and told Maria, in my "kitchen Portuguese", that I had come to learn how to cook like a Brazilian. She giggled, and told me to just watch and I would learn."* (ATB, 18).

"*Brazilian home food is still based on recipes that have been handed down from generation to generation.*" (BCT, p. XVI).

"*One of the most appealing things about the cooking of Brazil is that the recipes are not overly complicated.*" (TCOB, p. 8).

"*Brazilian women love to cook, and, in fact, many have pursued it as a career since the days of the great plantation houses of the eighteenth century.*" (BCT, p. XVI).

"*From Bahia to Rio de Janeiro to Porto Alegre to Belém and everywhere in between, Brazil is a huge kitchen where women traditionally spent hours everyday in the planning and preparation of food.*" (DBC, 11).

"*Rice and beans are the mainstay of the Brazilian diet.*" (ATB, p. 97).

"*A Brazilian menu almost always includes a few basic staples. Farofa, a toasted manioc flour that has been popular since the time of Brazil's first settlers, is a*

condiment that Brazilians sprinkle on many dishes, including feijoada and xinxim." (CTBW, p. 31).

"*A short list of key ingredients forms the basis of Brazilian cooking. Beans, rice, and manioc have been a big part of local cuisine for centuries.*" (CTBW, p. 12).

Para o norte-americano, a culinária brasileira parece estar restrita às residências. Seria, portanto, uma culinária essencialmente caseira, dificilmente encontrada em restaurantes. Essa imagem está presente em pelo menos três dos oito livros analisados[68]:

"*Last but by no means least, in Brazil itself, the best Brazilian food is not found in hotels or restaurants, but in homes, where culinary traditions have been passed on.*" (BC, p. 5).

"*Few restaurants in São Paulo offer Brazilian cuisine perhaps because the* "*Paulistanos, as the residents of the city are called, may prefer to savor this type of food at home.*" (ESB, p. 30).

"*The dishes I present here were picked not just because they were there or new to me but rather because they excite me and best exemplify what Brazilians prepare for themselves and their guests at home.*" (BCT, p. XVI).

Na verdade, a culinária brasileira já está se profissionalizando. É, inclusive, disciplina obrigatória para os alunos do curso de gastronomia da Faculdade Anhembi-Morumbi, para citar um exemplo. E quanto à escassez de restaurantes especializados em culinária brasileira, é difícil imaginar o que os autores de *Eat Smart in Brazil* chamam de 'poucos' (*few*), mas muita coisa deve ter mudado desde que o livro foi escrito em 1995. Para se ter uma idéia, o Guia 4 Cantos[69] enumera, só na cidade de São Paulo, 62 restaurantes especializados em comida brasileira que, definitivamente, não se resume ao trivial caseiro composto de arroz e feijão. Nas mãos de competentes *chefs* de cozinha brasileiros, até ingredientes considerados mais comuns podem se transformar em alta gastronomia.

[68] Só foram considerados excertos levantados por meio da metodologia de análise semi-automática aplicada ao sub*corpus* 'textos informativos'.
[69] Disponível em: <http://www.guia4cantos.com.br/resultado.php>. Acesso em: 5 abr. 2010.

Alex Atala, do prestigiado D.O.M[70], define a especialidade de seu restaurante como 'gastronomia brasileira', pois utiliza ingredientes como palmito, mandioquinha e cupuaçu nas receitas. Mas, naturalmente, apesar de ser o mais reconhecido também fora do Brasil, Alex Atala não é o único grande *chef* que representa a alta gastronomia brasileira. Mais informais, mas não menos competentes, Mara Salles, do Tordesilhas, Edinho Engel, do Manacá, Carla Pernambuco, do Carlota, só para citar alguns, fazem uso de ingredientes tipicamente brasileiros nos pratos que compõem seus cardápios.

Para o autor de *Brazil: a Cook's Tour*, a sofisticação e a alta gastronomia no Brasil está nas mãos de ilustres *chefs* estrangeiros, com exceção de Alex Atala, reconhecido também fora do Brasil:

> *"Joachim has his list of the few regional restaurants in the city that I must visit - a small list indeed, since the Paulistas, as people who live in the city of São Paulo are called, prefer dining at the stylish French and Italian restaurants, especially the Italian, which proliferate in the city.*" (BCT, p. 7).

"*Restaurants throughout Bahia are known for their quaint charm but not for high-end chic.*" (BCT, p. 209).

"French-born chef Daniel Partouche serves the best French/Brazilian innovative food in the city." (BCT, p. 209).

"*The happy-go-lucky Clause* [sic] *Troisgros is a very serious chef and is very precise when it comes to his food. His menu is a refined combination of classic French dishes with Brazilian punctuations.*" (BCT, p. 205).

"*Jun Sakamoto is one of the finest chefs in* [*São Paulo*]." (BCT, p. 203).

"Chef and owner Alex Atala is considered one of Brazil's finest, creative, and most avant garde *chefs."* (BCT, p. 203).

E o restaurante Massimo, especializado em culinária italiana, é, para o autor, "um dos excelentes restaurantes brasileiros":

[70] Em abril de 2010 a revista britânica *Restaurant* classificou o restaurante como o 18º melhor do mundo. Dados disponíveis em : <http://vejasp.abril.com.br/noticias/d-o-m-alex-atala-melhor-restaurante>. Acesso em: 17 maio 2010.

"*One of Brazil's truly great restaurants, offering excellent, sophisticated pasta, fish, and meat dishes with Italian flair and a Saturday feijoada that is the best in the state.*" (BCT, p. 203).

Conforme identificado por meio dos pratos e ingredientes mais recorrentes nos livros de receitas brasileiras, a culinária baiana é a que recebe maior destaque nos livros analisados. Apesar de não ser o estado mais mencionado no STI (há 62 ocorrências de 'Bahia', contra 74 de São Paulo e 72 de Rio (de Janeiro)), as referências ao estado da Bahia estão geralmente relacionadas à culinária:

"*The majestic and aristocratic West Africans brought their native dendê palm to produce palm oil, a rich and flavorful oil that dominates cooking in the state of Bahia.*" (BCT, p. XIV).

"*The role of African religion as an inspiration for cooking is especially evident in the city of Salvador da Bahia.*" (ESB, p. 22).

"*The Saturday before Christmas I prepare moqueca (page 24), the renowned fish stew from Bahia, for lunch.*" (BCT, p. 42).

"[Baianas] *can still be seen on the streets in the Salvador, Bahia, selling doces made by their own hands.*" (ATB, p. 125).

"*Though geared for tourists, there are many Bahian specialties served by waitresses in native dress.*" (BCT, p. 209).

"*Travelers to Salvador da Bahia may have their first encounter with its famous cuisine as they stroll in the city streets.*" (ESB, p. 19).

"[Farofa] *in Bahia is made with bananas and onions.*" (TCOB, p. 15).

"*Although the hot peppers used in Bahian food are of pre-Colombian American origin, they were taken to Africa in the sixteenth century and returned to the northeastern Brazil with African slaves in the seventeenth century.*" (BCJ, p. 6).

Essa característica de associar a culinária brasileira à culinária baiana é atribuída aos brasileiros pelo autor de *The Cooking of Brazil*:

"*It is the state of Bahia, however, that many Brazilians associate with outstanding cooking.*" (TCOB, p. 15).

Naturalmente, essa associação não é feita somente pelos brasileiros, conforme comenta o autor de *The Cooking of Brazil*. Em *Brazil: a Cook's Tour* distingue-se entre dois tipos de culinária brasileira: a baiana e a do 'resto' do Brasil:

"*The African slaves brought the dendê palm (Elaeis guineensis) with them from West Africa along with their style of cooking, making Bahian food unlike that of the rest of Brazil.*" (BCT, p. 93).

Portanto, é possível concluir que a imagem que os autores têm da culinária brasileira é que se trata de uma atividade informal, intuitiva, restrita às residências e, sobretudo, representada pela culinária baiana. Mas vejamos o que mais habita o imaginário do norte-americano em relação ao Brasil e ao brasileiro, a partir da análise do *corpus*.

4.2.3.2 O Brasil e o brasileiro: imagem

> [...] a imagem de um lugar é formada por um processo cognitivo, que envolve a assimilação de informações verdadeiras ou não, difundidas pelos setores envolvidos [...], bem como de conceitos fornecidos pela produção cultural e pelos meios de comunicação, como filmes, canções ou reportagens. (SÁ, 2002 apud COSTA, 2006, p. 6).

Aos exemplos de 'meios de comunicação' (filmes, canções, reportagens) fornecidos por Sá (2002), poderíamos acrescentar os livros de culinária analisados nesta pesquisa, uma vez que contribuem para a difusão da imagem do Brasil e do brasileiro no mercado americano. Por meio de afirmações encontradas nesse material com ajuda da ferramenta eletrônica, foi possível traçar algumas características que formam a imagem do brasileiro aos olhos do norte-americano. Em relação à saúde, a imagem do brasileiro é a de um povo que não se preocupa em cultivar hábitos alimentares saudáveis, o que seria o oposto do próprio americano:

"*North Americans might find [dendê's] highly saturated fat content reason to pass it up, but in Bahia it is an essential ingredient.*" (TCOB, p. 15).

"Brazilian food isn't hot. You make it hot! Then 'More dendê oil!' he cries, referring to the common name Brazilians use for palm oil. I refuse and he says, 'Aaah, yes, Americano--they are afraid for the fat.'" Time enough, but I am learning the authentic Brazilian cooking style, nonetheless." (BCT, p. 43).

Para 'sorte' do autor, o cozinheiro conhecia a fama dos americanos de "temerem a gordura." Mas para o brasileiro 'comum', ciente de que 33% dos americanos estão acima do peso[71] (contra 13% dos brasileiros)[72], a preocupação demonstrada pode soar estranha. Mas o azeite de dendê não é o único vilão da culinária brasileira, aos olhos do americano. A autora de *Cooking the Brazilian Way* propõe a substituição de outros ingredientes que podem ser prejudiciais à saúde:

> *Some Brazilian recipes call for dairy and egg products. An easy way to trim fat is to use skim milk in place of whole or 2 percent milk. In recipes that call for condensed milk, try substituting low-fat or nonfat condensed milk. When using cheese, look for reduced-fat or nonfat varieties. Eggs can be replaced with reduced-fat egg substitutes. Brazilian cooking traditionally uses a lot of meat. Buying extra lean meats and trimming off as much fat as possible are two simple ways to keep meals healthy. Cutting meat out of a dish altogether is another simple solution. If you want to keep a source of protein in your dish, try using a vegetarian ingredient, such as tofu or mock duck. However, since these substitutions will change a dish's flavor, you may need to experiment a little bit to decide if you like them*. (CTBW, p. 24).

A substituição de ingredientes por outros de baixo teor de gordura e caloria seria muito útil no caso de um livro de culinária em versão *light* ou *diet*, mas propor tantas trocas em um livro que pretende representar a culinária típica brasileira parece-nos incoerente. E a troca de carne de origem animal por tofu ou *mock duck*[73] não vai simplesmente "mudar o sabor do prato", mas sim transformá-lo em outro, completamente diferente.

A imagem que o brasileiro tem do americano é justamente contrária à que o americano tem de si próprio. Quando deparamos com um café-da-manhã tipicamente americano, por exemplo, causa estranheza o excesso de gordura ingerido logo cedo. A fritura é uma constante no cardápio americano. Batata frita,

---

[71] Informação divulgada pelo *Centers for Disease Control and Prevention* (Centros de Controle e Prevenção de Doenças), disponível em: <http://www.cdc.gov/obesity/data/index.html>. Acesso em: 31 mar. 2010.

[72] Dados apresentados pelo Ministério da Saúde em abril de 2009 em: <http://portal.saude.gov.br/portal/aplicacoes/reportagensEspeciais/default.cfm?pg=dspDetalhes&id_area=124&CO_NOTICIA=10078>. Acesso em: 31 mar. 2010.

[73] Espécie de bife de glúten que lembra carne de pato.

frango empanado, hambúrguer são algumas heranças que o brasileiro recebeu do americano.

Chama a atenção do americano também o fato de o brasileiro não consumir muitos legumes e verduras, (mau) hábito, segundo eles, que teríamos herdado dos portugueses:

"*African slaves were somewhat of an exception [compared to the Portuguese habit of not being big vegetable eaters].*" (ATB, p. 109).

"*Generally, Brazilians are not great salad eaters, and this display of simply prepared salads is a nice surprise.*" (BCT, p. 182).

"*To this day the diet of many Brazilians includes few leafy green vegetables.*" (ESB, p. 3).

Impossível não ficar incomodado diante dessas afirmações. A julgar pela quantidade de verduras e legumes disponíveis nos supermercados e oferecidas nos restaurantes, além do costume que o brasileiro tem de introduzir a refeição com salada, resta a dúvida: de onde os autores teriam retirado essas informações? Afinal, mesmo que o hábito de ingerir legumes e verduras tenha sido introduzido pelo africano, há muito tempo ele já se tornou parte essencial da mesa do brasileiro.

Quanto ao tamanho das porções servidas nos restaurantes brasileiros, comenta o autor de *Brazil: a Cook's Tour*:

"*Portions are large and a plate of food in a Brazilian restaurant is more often than not enough for two.*" (BCT, p. 201).

O comentário do autor pode gerar estranheza. Afinal, os norte-americanos são notórios por suas porções '*super*'. Qualquer brasileiro que tenha tido oportunidade de visitar os Estados Unidos deve ter se surpreendido com o tamanho dos pratos e bebidas servidos naquele país. O assunto virou até tema do documentário *Super Size Me* (em português, *Super Size Me – A Dieta do Palhaço*), em que o diretor/ator passa um mês se alimentando apenas na rede de lanchonetes *Mc Donald's* e aceita todas as ofertas para adquirir uma porção extra dos itens

pedidos: copos de refrigerante que podem chegar a 1,5 litro e porção de batata frita de até 500 gr[74]. O resultado dessa experiência é o ganho de 11 quilos.

Outra característica atribuída à culinária brasileira, e que surpreende o americano, está relacionada ao alto consumo de doces no Brasil, e a qualquer hora do dia:

"*Brazilians love dessert, and they love it sweet.*" (BCT, p. 183-184).

"*The Brazilian fondness for sweets at almost any time of day goes back to precolonial Salvador when kitchens were run by the black slaves.*" (BCT, p. 111).

"*Desserts are very popular in Brazil.*" (ATB, p. 125).

"*Ever since the arrival of the Portuguese, Brazilians have loved sweets.*" (CTBW, p. 53).

Chama a atenção de dois autores a 'doçura' dos doces brasileiros:

"*My Brazilian friends are always amused by our typical response to their confections: 'Oh, it's so sweet!' Well, that's exactly what they think dessert should be.*" (BCT, p. 186).

"*Brazilian candy is very sweet, and hence they are called* doces." (ATB, p. 125).

É verdade que a sobremesa ocupa um lugar de destaque na mesa do brasileiro, mas o que causa espanto é a surpresa diante da 'doçura' dos nossos doces. O americano tem à disposição uma vasta oferta de redes especializadas em doces extremamente açucarados como *The Fudgery®*, *Cinnabon®*, *The Cheesecake Factory®*, entre muitas outras que podem ser encontradas por todo o país.

[74] Dados disponíveis em: <http://pt.shvoong.com/humanities/film-and-theater-studies/484232-super-size-dieta-palha%C3%A7o-document%C3%A1rio/>. Acesso em: 10 fev. 2010.

Também recorrente no material analisado é a questão da 'alegria' contagiante do povo brasileiro, para quem qualquer ocasião é motivo para festejar. Esse aspecto foi observado em metade dos livros que compõem o STI:

"*All Brazilians love a party. If no reason can be found for a celebration, Brazilians will manage to invent one.*" (ATB, p. 19).

"*But before Lent begins, Brazilians have one last party, and it's a big one - the Brazilian Carnaval.*" (CTBW, p. 14).

> *[This book] is meant to echo the spontaneity and joy of the Brazilian people, who go about their daily chores to the inner beat of a samba - the women who sway through the streets, the soccer players who dance with the ball, the waiter who sambas through a crowded restaurant with a tray for a partner, and the cook who sings and loves to please.* (BCT, p. XVI).

"*These restaurant meals usually continue late into the evening as the Brazilians enjoy their tasty food and lively conversation.*" (ATB, p. 97).

"*Whatever their heritage, just about all Brazilians can agree that friends and family, a soulful samba tune, and a good meal make any holiday special.*" (CTBW, p. 17).

"*With a day off from work and school, Brazilians enjoy picnics during pleasant weather, or they may join friends and family for meals at restaurants.*" (CTBW, p. 17).

> *It wasn't long before I discovered in Brazil there is always a birthday or a baptism to celebrate and this could never be observed properly without a fat chicken or two, roasted Carioca style, with plenty of toasted* mandioca *meal (farofa); heaping platters of delicate pastas, thick pieces of Brazilian-style roast beef and a broad variety of the famous Brazilian* doces *(sweets).* (ATB, p. 18).

E para a autora de *Delightful Brazilian Cooking*, as 'festas' brasileiras são tão singulares que apenas '*parties*' não seria um equivalente apropriado em língua inglesa:

"Festas, *Brazilian parties, are a big part of Brazilian culture, and almost any occasion is reason enough to have a* festa *in Brazil.*" (DBC, p. 11).

Parece mesmo que o norte-americano não encontra em '*party*' um equivalente à altura para designar uma 'festa brasileira'. Em um ensaio para uma

tradução em inglês do poema "Profundamente" de Manuel Bandeira, o comentarista usa o termo '*fiesta*' para se referir à 'festa junina' (SERRANI, 2006, p. 111).[75] Mas voltando à questão da alegria, para os autores de *A Taste of Brazil*, nem a correria do dia-a-dia pode esmorecer o brasileiro:

"*No matter how busy things become, Brazilians always seem to have time for things they care about - good talk with friends, family gatherings, weekends and vacations in the country or at the beach, and, of course, always great food.*" (ATB, p. 19).

Aos olhos do autor de *Brazilian Cooking*, a tranquilidade do brasileiro é tamanha que nem o excesso de cafeína é capaz de tirar seu sono:

"*The Brazilians, who have never heard of caffeine-free coffee and who still manage to sleep eight hours per night, drink numerous small cups of coffee during the day, either in the office or in the* botequim *on the corner: 'Um cafezinho por favor!'*" (BC, p. 55).

Mesmo sabendo que algumas atividades, como, por exemplo, 'jantar fora', seriam de exclusividade dos mais abastados:

"*Nowadays, the upper class Brazilians enjoy going out to dinner in the evening and São Paulo is considered one of the best restaurant cities in the world.*" (ATB, p. 97).

E nem mesmo a pobreza seria empecilho para o alto astral do brasileiro:

"*The happy spirit of the Brazilians seems to stimulate them in everything they do, and not even their recent surge toward industrialization can seem to kill this almost primitive force - this great joy of living, which is shared in Brazil by rich and poor alike.*" (ATB, p. 19).

Aliás, a pobreza brasileira também ocupa o imaginário do autor de *The Cooking of Brazil*, que se surpreende com qualquer coisa diferente disso:

[75] *Indeed, the true poem is created in this wake – the undelineated counterparts in mature life to the child's falling asleep when the fiesta was at its height* […] (BURNSHAW, 1995 apud SERRANI, 2006, p. 114).

"*As you travel across the southern tip of the country into the prosperous state of Paraná, you might forget you are in Brazil.*" (TCOB, p. 13).

Com essa afirmação, parece que o autor acredita que, tendo sido colonizada basicamente por italianos e alemães, a região Sul do país prosperou tanto que destoa do restante do Brasil a tal ponto que parece nem pertencer ao mesmo país. Ou seja, 'normais' seriam as regiões mais pobres. Mas o que dizer de São Paulo, a cidade mais rica do país, que não fica na região Sul, mas sim na Sudeste?

Com tanta 'alegria', não admira que a música esteja sempre presente na vida do brasileiro, ganhando ênfase em cinco dos livros de culinária analisados:

"*It is not as strange as it seems to mention Brazilian music in a cookery book.*" (BC, p. 59).

"*As part of the Brazilian story could be told through an understanding of her food and culinary customs, so could part of it be told in knowing and understanding her music.*" (ATB, p. 19).

"*Put on some samba music, and start to discover what makes Brazilian food so tantalizing.*" (TCOB, p. 15).

"*Whatever their heritage, just about all Brazilians can agree that friends and family, a soulful samba tune, and a good meal make any holiday special."* (CTBW, p. 17).

"*The sensuousness and warmth belie the poverty, misery, and disease that afflict so many Brazilians and probably account for the tinge of sadness that pervades the music I've heard through the evening*". (BCT, p. 60).

Para o autor de *Brazil: a Cook's Tour*, a música está tão presente na vida dos brasileiros que eles dançam inclusive enquanto trabalham:

> *[This book] is meant to echo the spontaneity and joy of the Brazilian people, who go about their daily chores to the inner beat of a samba - the women who sway through the streets, the soccer players who dance with the ball, the waiter who sambas through a crowded restaurant with a tray for a partner, and the cook who sings and loves to please.* (BCT, p. XVI).

O autor esclarece que o objetivo do livro é justamente "ecoar a espontaneidade e alegria dos brasileiros" e descreve atividades do dia-a-dia que seriam realizadas com tanta animação que parecem mais cenas de filme. Brasileiro, naturalmente: todos trabalhando ao ritmo do samba, inclusive garçons equilibrando bandejas, a ginga das mulheres nas ruas, o cozinheiro, sempre muito bem humorado e, como não poderia faltar para completar a imagem estereotipada do brasileiro, o futebol-arte.

Essa visão estereotipada do brasileiro (samba, futebol, mulher rebolando) é tão forte que o brasileiro a usa para descrever a si mesmo, principalmente quando a intenção é divulgar o país. Para a candidatura da cidade do Rio de Janeiro para sediar as Olimpíadas de 2016, foi lançado um vídeo institucional em que as belezas naturais da cidade se misturavam às rodas de samba, aos jogos de futebol, ao carnaval, às mulatas e até mesmo a um gari dançando enquanto varria a rua.[76] Portanto, não admira que o estrangeiro use esses mesmos estereótipos para nos descrever.

Há um ano uma agência de viagens inglesa contratou publicitários israelenses para criarem um comercial que incentivasse o turismo no Brasil. O resultado foi uma cena em que um casal e uma criança estão jantando quando ouvem a campainha tocar. A mulher pergunta, em inglês, se o marido está esperando alguém e ele responde que não. Em seguida, entra em cena uma mulata sambando e vestindo apenas bustiê e microssaia. Ela se dirige ao menininho que a acompanha e, apontando para o homem, diz, em 'português': "Meu amor, este é seu *papá*". Ao final, um narrador adverte, ironicamente, que a agência não se responsabiliza pelas atitudes do turista durante a viagem ao Brasil.[77]

Além da visão estereotipada em relação ao Brasil e à mulher brasileira, em uma junção de samba, mulata e roupas minúsculas, mais uma vez percebemos a 'mistura' entre português e espanhol. Por que teria a brasileira dito 'papá' em vez de 'papai'? O telespectador, no caso o inglês, estaria mais familiarizado com o espanhol

[76] Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=SEJfdV3rRag&feature=related>. Acesso em: 7 jul. 2010.
[77] Disponível em: <http://fantastico.globo.com/Jornalismo/FANT/0,,MUL1548559-15605,00.html>. Acesso em: 5 abr. 2010.

do que com o português e entenderia a mensagem com mais facilidade? A essa 'mistura' entre português e espanhol, Serrani (2006, p. 111) chama de "diluição de especificidades da Luso-América e Hispano-América." É como se, para o estrangeiro, todos os países da América Latina compartilhassem os mesmos costumes, a mesma culinária, a mesma língua etc. E essa "diluição" está presente também nos livros de receitas, como se aspectos da culinária brasileira e da de outros países da América Latina fossem tudo 'farinha do mesmo saco':

"*Some Brazilian ingredients can be found in Hispanic and Asian food stores in metropolitan areas and in university towns with large foreign student populations.*" (ESB, p. 61).

Possivelmente, os ingredientes provenientes de países 'exóticos', pelo menos aos olhos do norte-americano, sejam vendidos em um mesmo lugar, e os autores de *Eat Smart in Brazil* saibam disso. No entanto, para aqueles que costumam achar que a capital do Brasil é Buenos Aires e que a língua oficial é o espanhol, o autor de *The Cooking of Brazil* adverte:

"*The cooking of Brazil stands apart from all other South American cuisines because of its unique ingredients and flavors.*" (TCOB, p. 10).

Mas nem todos os autores conseguem evitar a confusão:

> *One hundred recipes and more than 125 four-color photographs feature the authentic national dishes of Brazil, such as Feijoada, Tutu à Mineira, Picadinho,* ***Empanadas*** [grifo meu]*, and myriad sweets, as well as modern Brazilian culinary triumphs such as Shrimp and Heart of Palm Casserole.* (BCT, orelha).

Hoje em dia, não é necessário deixar o Brasil para saborear as típicas empanadas argentinas, visto que poderá encontrar casas especializadas na iguaria aqui mesmo. Mas isso não significa que esses salgados possam ser chamados de "autêntico prato nacional brasileiro." A análise do contexto expandido em que se encontra a afirmação no livro *Brazil: a Cook's Tour* mostrou que ela faz parte de uma introdução de autoria não assinada. O índice das receitas apresentadas no livro confirma o mal entendido: há uma receita de 'empada', mas nenhuma de 'empanada'.

A confusão entre o Brasil e outros países da América Latina não se restringe à culinária. Quem não se lembra quando o presidente americano Ronald Reagan, em visita ao Brasil em 1982, saudou o "povo da Bolívia"?[78] Esse tipo de mal entendido também foi encontrado no *corpus* de estudo. Vejamos o que o autor de *Brazil: a Cook's Tour* fala sobre sua viagem ao Mato Grosso:

"*It was like living the films and books I'd seen and read - Fitzcarraldo, Brazil, One Hundred Years of Solitude - and eighteen for dinner, every night!*" (BCT, p. XII).

Fitzcarraldo (Brian Sweeney Fitzgerald) é um aventureiro que sonha em construir uma casa de ópera no lado peruano da Amazônia e para isso se embrenha na mata daquela região[79]. *Brazil* é um filme de comédia britânico que explora as possibilidades de uma fictícia sociedade do futuro. Apesar do nome, a única referência (pelo menos explícita) ao Brasil se dá por meio da trilha sonora, que tem, como destaque, a música Aquarela do Brasil[80]. *Cem Anos de Solidão*, do colombiano Gabriel García Marques, conta a história da família Buendía que funda a cidade fictícia de Macondo. A obra é uma metáfora do isolamento e da esperança da América Latina[81]. Portanto, pode-se concluir que essas três histórias distintas e a experiência no Mato Grosso não estejam relacionadas.

Sempre demonstrando muita preocupação com o meio ambiente, apesar de viverem no segundo país que mais polui no mundo[82], os norte-americanos não poderiam deixar de fora dos livros de culinária a questão do desmatamento da Amazônia:

---

[78] Informações disponíveis em: <http://www.bbc.co.uk/portuguese/noticias/2001/010521_reagan4.shtml>. Acesso em: 9 jun. 2010.
[79] Informações disponíveis em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Fitzcarraldo> e <http://www.cineplayers.com/filme.php?id=3375>. Acesso em 10 abr. 2010.
[80] Informações disponíveis em: <http://www.cineplayers.com/critica.php?id=89> e <http://pt.wikipedia.org/wiki/Brazil_(filme)>. Acesso em 10 abr. 2010.
[81] Informações disponíveis em: <http://www.imeviolao.com.br/arte-cultura/literatura/cem-anos-solidao.html> e <http://www.latinoamericano.jor.br/paraler_cemanos.html>. Acesso em 10 abr. 2010.
[82] Foi só em 2006 que os Estados Unidos perderam a primeira posição de maior poluidor do mundo, segundo dados da Agência Ambiental da Holanda. Fonte: http://portalexame.abril.com.br/degustacao/secure/degustacao.do?COD_SITE=35&COD_RECURSO=211&URL_RETORNO=http://portalexame.abril.com.br/internacional/m0131974.html. Acesso em: 18 maio 2010.

"*Concerned people and organizations in Brazil and throughout the world work to protect the ecological health of this diverse and irreplaceable region.*" (TCOB, p. 14).

"*I'm not prepared for the Amazon. Few of my Brazilian friends have ever visited the jungle, and well-intentioned friends in New York who are investing heavily to save the trees of a forest they've never seen aren't much help, either.*" (BCT, p. 142).

Muito presentes nos livros analisados são as generalizações feitas sobre o Brasil e o povo brasileiro, que puderam ser observadas em seis dos oito livros analisados:

"*Brazilian women love to cook, and, in fact, many have pursued it as a career since the days of the great plantation houses of the eighteenth century.*" (BCT, p. XVI).

"*I discovered early that there was no such thing as "fast food" in Brazil, and our maid, Maria, would spend hours marinating, resting, chilling, warming and basting our nightly family meal.*" (ATB, p. 18).

"[Jabuticaba] *is so beloved by the Brazilians that when it is in season public parks rent out the trees by the day.*"[83] (BCT, p. 172).

"*A number of the vegetables and many of the extraordinary tropical fruits in Brazil appear nowhere else but in these outdoor markets.*" (ESB, p. X).

"*Brazilians enjoy thick fruit shakes and drinks when attending Carnaval festivities.*" (CTBW, p. 53).

"*Brazilians have been known to walk out of a restaurant if this selection [*cupim*, the dorsal hump of the zebu steer] is not included.*" (ESB, p. 32).

[83] Uma pesquisa feita por meio de sites da Internet revelou que em alguns sítios em Minas Gerais jabuticabeiras são alugadas por dia para o consumo das frutas. Disponível em: <http://colunistas.ig.com.br/curioso/2009/09/02/como-alugar-uma-jabuticabeira/>. Acesso em: 30 mar. 2010.

"*In fact a farofa has its own shaker called a farinheira, and is found on every table in Brazil*." (TCOB, p. 15).

"*No Brazilian table is without* [farinha de mandioca]." (BCT, p. XIII).

De fato, a figura da empregada doméstica ainda está presente em muitos lares brasileiros. No entanto, muitas mulheres, assim como homens, apesar de gostarem de cozinhar, costumam trabalhar fora e acabam, sim, recorrendo à *fast-food* por não terem tempo de "gastar horas" no preparo das refeições. Em 2007, ano da publicação do livro *A Taste of Brazil*, as redes de *fast-food* já estavam bastante disseminadas no Brasil. Quanto às jabuticabeiras de aluguel, uma pesquisa na internet revelou que a prática é própria da cidade de Sabará, em Minas Gerais, que abriga anualmente o Festival da Jabuticaba.

As generalizações não são exclusivas do tema 'culinária', mas se estendem à religião, e revelam um misticismo atribuído a todos os brasileiros:

"*Brazilians of all religions light candles and send tiny boats loaded with flowers, perfume, and other gifts into the water.*" (CTBW, p. 17).

A afirmação acima se refere à passagem de ano, quando muitos brasileiros costumam se dirigir às praias para assistir às queimas de fogos. No entanto, o ritual das oferendas à Iemanjá, considerada rainha do mar nas religiões afro brasileiras, é próprio da Umbanda e do Candomblé. Naturalmente, nada impede que pessoas de outras religiões façam o mesmo, mas não se pode generalizar. Os protestantes, por exemplo, que não cultuam nenhum tipo de imagem, formam 15,4% da população religiosa brasileira.[84]

"*Brazilians are above all people with a belief in the supernatural; every so often one feels the touch of strange influences, and I occasionally hear stories of apparitions, ghosts, and other enchantments.*" (BCT, p. 61).

Muitos brasileiros, de fato, crêem na vida após a morte, haja vista a força do espiritismo no Brasil, que reúne o maior número de adeptos. Mas no mundo também

[84] Segundo Censo de 2000.

muito forte no país é o folclore, com suas lendas sobre "encantamentos", "aparições" etc. Mas há que se separar 'crença' de 'lenda', esta que realmente conseguiu atrair a atenção do autor de *Brazil: a Cook's Tour*:

> *The lower Amazon is the home of the bôto-tucuxi (the pink dolphin), smaller than the Atlantic dolphin bur truly pink. The story goes that women would never bathe in the river for fear that a male dolphin would saddle up and impregnate them. On the night of the full moon the dolphin would arrive in the city dressed in a white linen suit and wearing a straw hat to cover the blowhole on the crown of his head. The women were enchanted and had eyes only for him.* (BCT, p. 159).

'Cachaça' também é um tema recorrente no STI:

"*Brazilian cooks marinate their turkeys in* cachaça*, wine, or beer.*" (BCT, p. 45).

"[Cachaça] *'s the best in Brazil, and one in particular, Milagre de Minas, made here in Ouro Preto, is flavored with fifteen herbs.*" (BCT, p. 173).

"[Cachaça] *is usually served in a shot glass or in cocktails known as batidas and caipirinhas.*" (BCJ, p. 36).

"*You may want to try some of the many drinks made with imported Brazilian brandy, or cachaça. Recipes for the two most popular* cachaça *drinks are included.*" (ESB, p. 39).

"*Diners often choose to begin the meal with some* cachaça*, the Brazilian sugar cane brandy, mixed with any number of juices to make a cooler called a* batida." (ESB, p. 32).

O autor de *A Taste of Brazil* acredita que o brasileiro, apesar do consumo freqüente de bebida alcoólica, não fique embriagado com facilidade:

"*Brazilians do drink alcoholic beverages, but you rarely see a Brazilian intoxicated.*" (ATB, p. 23).

Em desacordo com essa crença, foi decretada em 2009 no Brasil uma lei conhecida como Lei Seca para coibir motoristas de dirigirem embriagados, uma vez que pelo menos 35 mil pessoas morrem por ano em decorrência de acidentes de

trânsito no Brasil, e uma das principais causas desses acidentes está relacionada à embriaguez dos motoristas.

Conforme já observado, a questão da identidade está intimamente ligada à diferença. Chama a atenção do norte-americano aquilo que é considerado diferente na cultura brasileira. Geralmente, essas distinções ficam implícitas no discurso, mas em outras, tornam-se explícitas, como nas seguintes afirmações:

> *There are a few important differences between American and Brazilian cooking:*
>
> *·Fast food is certainly not a traditional part of the Brazilian diet, but the North American influence is now found there too. US fast food franchises are beginning to move into the larger cities.*
>
> *·Sandwiches are not the central item in a regular diet - they would be considered more of a snack.*
>
> *·Seasoning and marinating is more common with them than it is with us.*
>
> *·Mexican food, so prevalent in the western part of the United States, cannot be found in Brazil.* (ATB, p. 13).

"*Unlike us, the Brazilian is not squeamish, and most of the fish is cut live, left almost quivering on the plate; even the shrimp are still wriggling.*" (BCT, p. 7).

[Sobre a viagem do autor a Tiradentes, Minas Gerais] "*If the landscape appears more ordinary than the rest of Brazil, these mountainous mounds of dirt are a reminder that I am still in a very foreign place.*" (BCT, p. 197).

De fato, a cultura da *fast-food*, herdada dos Estados Unidos, está sendo rapidamente absorvida pelo brasileiro. Além disso, o sanduíche realmente não desempenha "um papel central na dieta do brasileiro", conforme salientam os autores de *A Taste of Brazil*. No entanto, nem todas as afirmações feitas por eles correspondem à verdade. O turista que for aficionado por tacos e burritos, por exemplo, não precisa desistir da viagem ao Brasil por achar que a culinária mexicana é desconhecida por aqui. Só na cidade de São Paulo, ele poderá escolher entre pelo menos 27 restaurantes especializados em comida mexicana[85].

[85] Só na cidade de São Paulo há, pelo menos, 27 restaurantes especializados em comida mexicana. Para a lista completa, ver <http://www.planetarestaurante.com.br/busca-de-restaurantes>.

Chama a atenção do autor de *Brazil: a Cook's Tour* o fato de o brasileiro não ser "melindroso" e cultivar o hábito de cortar o peixe "vivo" e servi-lo "quase se debatendo", o que, segundo o autor, seria evitado pelo norte-americano. E as diferenças não param por aí. Para o autor, as "montanhas de sujeira" que avista durante a viagem a Tiradentes faz lembrá-lo que ainda está em um país "estrangeiro".

O 'exotísmo' do brasileiro também é salientado nos livros:

"*Occasionally when a recipe book is compiled from an exotic land, many entries are included which most American cooks would never use. Brazilian cooking is no exception.*" (ATB, p. 13).

"*Fresh coconut might seem a bit exotic to us, but it's revered and regarded as the most important food for one-third of the population of this planet, and it plays a considerable role in the Brazilian kitchen.*" (BCT, p. 56).

Vejamos como o dicionário Aurélio (FERREIRA, 1986) define 'exótico': "*Adj*. 1. Que não é indígena; estrangeiro. [...]. 2. Esquisito, excêntrico, esdrúxulo, extravagante [...]." A primeira acepção de 'exótico' se aplicaria bem para definir, por exemplo, as frutas nativas brasileiras, como no comentário dos autores de *Eat Smart in Brazil*:

"*To us, the most astounding items in these markets, especially in the north and northeastern parts of the country, are the exotic fruits.*" (ESB, p. 57).

Segundo essa visão, caju, cupuaçu, açaí, guaraná, entre outras frutas oriundas do Brasil, são, portanto, exóticas para os norte-americanos. No entanto, quando os autores de *A Taste of Brazil* se referem ao Brasil como 'exótico', estão muito provavelmente, usando a segunda acepção da palavra (esquisito, excêntrico etc.). Afinal, não deixam de frizar que a estranheza de um livro compilado por receitas de um lugar assim poderia acarretar a não utilização do material por parte do norte-americano. Estranheza, também, causa o coco fresco que, segundo

informação do autor de *Brazil: a Cook's Tour*, seria o principal alimento para um terço da população do planeta.[86]

O 'exotísmo' atribuído ao Brasil também pode ser observado na afirmação abaixo:

"[*Amazonian Indians] share their homes with parrots, toucans, and songbirds, monkeys and even snakes, kept for their own pleasure, and that pleasure has infected many urban Brazilians, too.*" (BCT, p. XIV).

A partir dos excertos analisados, fica evidente que a imagem do brasileiro para o norte-americano é a de um povo que não cultiva hábitos alimentares saudáveis, é festeiro e despreocupado, mesmo enfrentando problemas financeiros. A música é um fator predominante no Brasil, assim como a sujeira, o misticismo e o exotismo. Em contrapartida, o norte-americano, representado pelos autores dos livros que compõem o STI, se vê como um povo preocupado com questões ambientais e de saúde.

4.2.3.3 Língua e cultura

Bastante ressaltada nos livros é a dificuldade do americano com a língua portuguesa, ressaltada em pelo menos 50% dos livros analisados:

"*The sounds and pronunciations of the Brazilian language are difficult for me, and though most of Joachim's family shifts from Portuguese to English with ease, my mastery of the language can best be described as kitchen Portuguese.*" (BCT, p. 5).

"*I would be remiss if I did not mention the late Norma Sampaio, who from 1960 to 1962 helped me to improve my Portuguese and who frequently invited me into her kitchen to learn how to make those dishes for which Bahia is so renowned.*" (BCJ, p. VI).

"*Sometimes it helps to see in writing a word or phrase that is said to you in Portuguese, because certain combinations of letters have distinctly different sounds in Portuguese than in English.*" (ESB, p. 68).

[86] Esse dado não pôde ser confirmado.

"*As my Portuguese improved and my confidence increased, Brazilian cooking became more and more of a challenge to me.*" (ATB, p. 18).

"*Sensitive to my foreignness and inability to speak the Portuguese language, my friends were the best guides and teachers one could hope for.*" (BCT, p. XI).

"*The menu is beyond my comprehension, and the waiter is of no help. Nor is my kitchen Portuguese of much help, either.*" (BCT, p. 144).

"*I remember the morning I decided to learn how to cook the Brazilian way. I went into the kitchen, and told Maria, in my "kitchen Portuguese", that I had come to learn how to cook like a Brazilian.*" (ATB, p. 18).

"*As unexpected but cherished diners, we have had the pleasure of seeing our efforts in learning the cuisine appreciated by the people in ways that make an understanding of each other's language unimportant.*" (ESB, p. IX).

"*From this great mix of culinary delights emerged a true Brazilian bill of fare, and my enthusiasm for learning more about how to prepare these dishes was only matched by my burning desire to learn the Portuguese language and more about this fascinating country and her people.*" (ATB, p. 18).

Se aprender a se comunicar em português parece ser um desafio para os autores, e, às vezes, o máximo que conseguem alcançar é um "português de cozinha", o que dizer então de termos da culinária regional e que não possuem equivalentes em língua inglesa? O problema pode resultar na criação de 'falsos equivalentes', além de comuns erros ortográficos:

> *The combination of the cuisine of the Tupi and the Portuguese, in some cases with a significant African influence has resulted in dishes that have become regional favorites, especially* torta *(torte) and the* moqueca capixaba *(capixaba stew).* (BCJ, p. 89).

Nessa seção do livro *Brazil: a Culinary Journey*, a autora fala sobre o que é típico no Espírito Santo. O prato a que chama simplesmente de 'torta' antecede a 'moqueca capixaba' e, muito provavelmente, refere-se à famosa torta capixaba, prato salgado à base de peixe e frutos do mar. Agora vejamos a definição de 'torte' encontrada na *Wikipedia*: "*A* ***torte*** *is a cake made primarily with eggs, sugar, and*

ground nuts instead of flour. Variations may include bread crumbs as well as some flour."[87]

A definição acima se refere a um prato doce feito à base de ovos, açúcar e nozes, ingredientes não condizentes com os da torta capixaba. Visto que os dicionários em língua inglesa pesquisados[88] não contemplam a palavra *torte*, é possível dizer que o 'equivalente' fornecido não ajude muito o leitor a entender a que 'torta' o autor está se referindo.

Erros ortográficos também são comuns nas obras analisadas. O fato de o *corpus* ter sido compilado a partir de obras impressas que, em tese, teriam passado por processo de revisão, não evitou o problema:

"*As a result,* ***Paulistos*** [minha ênfase]*, as the city residents are called, are experts at selecting good food.*" (TCOB, p. 12).

O problema poderia ser tratado como erro de digitação não fosse ele repetido em seguida:

"*To escape the fast pace and heat of the cities, Cariocas, the residents of Rio, and* ***Paulistos*** *head north to the state of Espírito Santo and the beaches at Vila Velha, first colonized in the sixteenth century.*" (TCOB, p. 12).

Além do problema ortográfico, o autor de *The Cooking of Brazil* incorreu também em erro conceitual. 'Paulista' se refere a uma pessoa nascida em qualquer cidade do estado de São Paulo. Quem nasce na cidade de São Paulo é paulistano.

A ortografia incorreta não poupou nem o prestigiado 'cupuaçu':

"[Ravia Quaresma's] *desserts are exquisite including a mousse of* ***capuacu*** *(an Amazonian fruit) with Brazil nut ice cream and tropical fruits.*" (BCT, p. 205).

As Centrais de Abastecimento (Ceasa) também tiveram o acrônimo escrito com letra trocada:

[87] Disponível em: <http://en.wikipedia.org/wiki/Torte>. Acesso em: 5 maio 2010.
[88] Macmillan English Dictionary, Collins Cobuild English Language Dictionary e Cambridge International Dictionary of English.

"*At 5:00 A.M. the day before the party, Baros, the gardener, and I climb into the van and head for the Ciasa - São Paulo's main terminal market almost an hour away in the outskirts of the city.*" (BCT, p. 19).

"*The Ciasa is an enormous corrugated-roofed, hangarlike construction that on designated days displays fish, meats, vegetables, and fruits for sale, and this Tuesday is also given over to flowers.*" (BCT, p. 19).

E o problema não se restringe à ortografia. A pontuação incorreta pode gerar grandes mal entendidos:

"*But it was the gauchos, the first Brazilians, who experienced a new treat: ice cream in the beginning of the seventeenth century.*" (BCJ, p. 155).

O emprego equivocado da vírgula faz crer que os gaúchos foram os primeiros habitantes do Brasil e não os primeiros brasileiros a experimentar sorvete.

Esses equívocos poderiam ser evitados por meio de pesquisas em dicionários e até mesmo na internet. Afinal, o leitor costuma confiar nos livros como obras de referência. Segundo Coulthard (1994, p. 5), "Todos os autores de não-ficção devem se preocupar com a, embora não necessariamente ser o responsável pela, verdade do que está expresso em seus textos."[89] Mas será possível estabelecer com precisão qual é essa 'verdade'?

Vejamos o que os autores de cinco dos oito livros analisados falam sobre o Brasil, o brasileiro e, mais especificamente, sobre nossa culinária:

"*Each time I return to Brazil my visits become longer.*" (BCT, p. XVI).

"*Each trip we take a couple of family members so that they can renew their love for Brazil, or get to know it for the first time.*" (ATB, p. 20).

"*I had the fortunate experience to be carefully led by the hand and heart, by a loving husband, into this new and fascinating world of Brazil.*" (ATB, p. 20).

[89] "*All non-fictional authors must concern themselves with, though not necessarily be responsible for, the truth of what is contained in their texts*".

"*If we have grown to love Brazilian cuisine over the past forty-three years, it is partly because we have developed such a deep affection for the Brazilian people.*" (ATB, p. 19).

"*I soon came to the conclusion that if our old Brazilian friend was right about drinking Brazilian water [‘Once you drink Brazilian water, you will always return’], and we think he was - it must also be true about Brazilian food.*" (ATB, p. 18).

"*If what the Brazilians say is true, that "God is a Brazilian, and the angels speak Portuguese." I wonder if there might not be something to this, then maybe He also had something to do with teaching them how to live - and, even more specifically, how to cook.*" (ATB, p. 20).

"*[Trying the classic Brazilian recipes included in the book] is a wonderful and immediately rewarding way to preview the extraordinary cuisine of Brazil.”* (ESB, p. 39).

"*This short culinary history will show you how, over the centuries, people of different nationalities came to Brazil, each bringing their own methods of cooking, which gradually evolved into what is now the most varied cuisine of South America.*" (BC, contracapa).

"*I have been fortunate in having had the opportunity to visit Brazil on numerous occasions over the decades.*" (BCJ, p. VI).

"*[Cherie Hamilton] developed a love for Brazilian cooking while living in Salvador, Brazil in the 1960s.*" (BCJ, orelha).

"*So felicitous was my introduction to Brazilian cuisine that when I wasn't teaching math at the Pan American School and English as a second language, I was learning how to prepare dishes and researching the history of Brazil's culinary traditions.*" (BCJ, p. 5).

Poderia se dizer que o que os autores explicitam nessas obras são as declarações de carinho que sentem pelo país. Mas uma análise mais cuidadosa revela também uma outra perspectiva. Apesar de terem vivido no Brasil, e tenham

decidido compartilhar suas experiências com seus compatriotas, os autores dos livros de receitas analisados constroem uma imagem dos brasileiros que não difere muito da imagem transmitida em outros gêneros textuais. O estereótipo de alegre, festeiro e místico é recorrente. Faria (2005) analisou o discurso do americano em livros de português para estrangeiros publicados nos Estados Unidos e concluiu que os temas mais abordados nesse material estão relacionados a futebol, praia, festas etc., ou seja, o que chama atenção é a descontração, a alegria do brasileiro. A tranquilidade e o exotismo atribuídos ao brasileiro também são recorrentes e, por vezes, viram motivo de chacota. Recentemente, após ter escolhido o Brasil para filmar *Os Mercenários* (2009), o ator norte-americano Sylvester Stallone justificou assim a escolha do país: "No Brasil, você pode atirar nas pessoas, explodir coisas e eles dizem: Obrigado! Aqui está um macaco para você levar para casa."[90]

Não haveria problema em ser retratado por meio dessas características 'positivas' se não ficássemos restritos a elas. Quando amplamente disseminadas, as generalizações tornam-se representações nem sempre éticas da identidade de um povo. Segundo Silva (2000, p. 91), "é por meio da representação que a identidade e a diferença passam a existir e se ligam a sistemas de poder", pois, quem tem o privilégio de classificar também tem o privilégio de atribuir àquele que classifica diferentes valores, assumindo para si a posição de identidade "normal", ou seja, aquela que detém todas as características positivas, enquanto ao outro, diferente, não restam senão as características negativas. Bauman (2006) divide a hierarquia global em dois lados: de um, coloca aqueles que escolhem suas identidades a partir de uma vasta quantidade de opções; do outro, aqueles que não têm direito à escolha, e acabam se 'servindo' de identidades que lhes são impostas por 'outros'. O autor adverte que essas identidades impostas, em geral, "estereotipam, humilham, desumanizam, estigmatizam..." (p. 44).

Essa dicotomia fica muito clara quando se analisa duas nações economicamente tão diferentes quanto Brasil e Estados Unidos da América. Tendo o controle econômico nas mãos, os Estados Unidos acabam tomando para si o poder de hierarquizar e classificar como "étnica", "exótica", "diferente" a cultura dos outros povos, enquanto a sua é a normal, padrão. Afinal, como afirma Silva (2000, p. 83), "a

[90] Fonte: revista *Veja*, edição 2175, ano 43, nº 30. 28 jul. 2010.

força homogeneizadora da identidade normal é diretamente proporcional a sua invisibilidade."

Mas é preciso questionar as identidades impostas, pois elas têm a ver com as seguintes questões: quem nós podemos nos tornar?, como nós temos sido representados?, e como essa representação afeta a forma como nós podemos representar a nós próprios? (HALL, 2000). Levando em consideração que a identidade se forma a partir da diferença, ou seja, 'o outro como aquilo que eu não sou', pode-se supor que o americano se ache sério, preocupado com questões importantes, enquanto que o brasileiro leva a vida se divertindo, cantando, dançando e fazendo festa.

A prática de produção de conhecimento no Brasil sempre esteve atravessada pelos efeitos da colonização e, até hoje, depende do reconhecimento do estrangeiro para se afirmar. E os Estados Unidos, apesar de também serem ex-colônia, parecem, ao menos em hipótese, ter substituído Portugal como nosso "Grande Mestre", devido à força da mídia e do poder econômico que exercem (PASSOS, 2006). Citando Mignolo (2000), a autora fala em "colonialidade do poder" , ou seja, uma categoria de poder que, em vez de desaparecer com o fim do colonialismo, continua a exercer formas de dominação nas sociedades pós-coloniais. E essa 'dominação' não requer necessariamente a força para se estabelecer:

> O poder hegemônico [...] não é exercido sob coação, mas constrói-se nas relações, com alianças feitas a partir da naturalização de idéias e consequente geração de consenso na sociedade entre grupos, dominantes e subordinados, em constante luta pelo poder. (MAGALHÃES, 2008, p. 119).

Por meio das afirmações encontradas nos livros, com ajuda de ferramenta computacional, pode-se inferir que o norte-americano tenha hábitos alimentares saudáveis e estejam preocupados com questões mais sérias, como as do meio ambiente. Além disso, o americano se acha em posição de fazer generalizações sobre o Brasil e o brasileiro. Se essas generalizações nem sempre são condizentes com a verdade, o problema é que a repetição do que se fala sobre pessoas e coisas afeta o que se pensa delas (STUBBS, 1996 apud ORPIN, 2005, p. 58).

Alguns autores dos livros analisados fazem questão de ressaltar que pretendem, por meio da obra, transmitir 'sua' visão em relação ao Brasil ao relatar 'suas' experiências pessoais. Mas será possível fazer uma análise unicamente pessoal de um país e seu povo? Não seria uma posição que poderia correr o risco de construir uma imagem estereotipada daquilo que é o seu foco analítico?

Apesar de ter a ilusão de dizer o que quer e de que a interpretação por parte do interlocutor só pode ser uma, o autor transfere para a obra escolhas ideológicas compartilhadas pelo grupo ao qual pertence, fato que impossibilita um olhar puramente pessoal (ORLANDI, 2001), e não existe sobreposição perfeita entre o que é dito e o que é compreendido. Portanto, pode-se concluir que o que está sendo analisado não é a 'opinião', 'visão', 'interpretação' de um sujeito autor norte-americano em relação ao sujeito brasileiro, mas sim do norte-americano em geral, representado aqui por alguns 'sujeitos'.

A intenção que os autores dizem ter com a obra pode não ser reconhecida quando se analisa seu discurso. Coulthard (1994), por exemplo, analisou um texto cujo título é *Holidays and Travel for Diabetics*, e concluiu que o efeito resultante da leitura é desencorajador para o diabético que procurava dicas de como aproveitar a viagem apesar do problema de saúde. Conforme argumenta Stubbs (1996, p. 7), "[...] não sabemos (ou não é possível ou necessário saber) a intenção do autor para interpretar seu texto. O texto é autônomo; o autor é irrelevante para a interpretação".[91]

A análise crítica do discurso (ACD) ajuda a desvendar como o discurso é condicionado por ideologias, e essas ideologias muitas vezes só podem ser percebidas por meio da nossa interpretação enquanto sujeitos sociais. Citando Bakhtin, os autores Jaworski e Coupland (2006, p. 9) lembram que todo discurso ecoa múltiplas vozes, pois todo enunciado deriva da herança histórica, cultural e genética do enunciador. Dessa forma, nenhuma interpretação é completa. 'Interpretar' e 'compreender' são conceitos diferentes. A compreensão é individual,

[91] "*[…] we do not (or cannot or need not) know the intention of an author in order to interpret his or her text. The text is autonomous; the author is irrelevant to its interpretation*".

mas a interpretação é social, ou, como diria Bakhtin, dialógica (TEUBERT, 2007a, p. 71).

Não há interpretação falsa ou verdadeira de um segmento ou texto. O significado é sempre negociável entre os membros de uma comunidade discursiva (TEUBERT, 2007a). Figueiredo (2008, p. 177) concorda:

> [...] nossa interpretação não é resultado simplesmente de nossos interesses pessoais; compartilhamos com os demais membros de nossas comunidades discursivas estruturas ideológicas que provavelmente nos levarão a interpretar os sinais ou traços de um texto de formas similares.

Uma forma eficaz para contribuir com os estudos de ACD poderá ser alcançada com o uso de amostras extraídas aleatoriamente e por meio da análise de grandes quantidades de dados. A análise quantitativa não substitui a qualitativa, mas a complementa (ORPIN, 2005). Baker et al. (2008, p. 296) é da mesma opinião: "[...] descobertas 'qualitativas' podem ser quantificadas, e [...] descobertas 'quantitativas' devem ser interpretadas à luz de teorias existentes, e levar à adaptação ou formulação de novas teorias."[92]

Este estudo não pretende ser definitivo. Conforme salienta Teubert (2007a, p. 83), nem os linguistas nem os lexicógrafos são peritos em desvendar significados. O que pode ser feito é aplicar a metodologia (neste caso, a LC) para extrair dados relevantes para a análise, e não estabelecer com precisão uma única interpretação, ou, como diria Teubert (2007a, p. 83), não se pode afirmar com precisão "qual é o significado de amor e ódio".[93] O que está sendo apresentada é a minha interpretação (enquanto sujeito socialmente condicionado) dos resultados obtidos por meio da análise do *corpus.* E um *corpus* é uma amostragem compilada a partir de critérios definidos pelo pesquisador, uma vez que seria impossível compilar todos os textos de certo gênero.

---

[92] "[…] *'qualitative' findings can be quantified, and that 'quantitative' findings need to be interpreted in the light of existing theories, and lead to their adaptation, or the formulation of new ones*."

[93] *"But they are not experts who could tell us exactly what the meaning of love and hate is."*

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No início desta pesquisa, foram propostos dois objetivos principais: descobrir se o que o norte-americano associa à culinária típica brasileira coincide com o que é típico para o brasileiro e identificar qual imagem do brasileiro é construída por meio da culinária. Utilizando critérios subjacentes à Linguística de *Corpus*, foi construído um *corpus* comparável a partir de livros de receitas brasileiras escritos em inglês e em português. Foi observado que os livros em língua inglesa são apresentados como originais, ou seja, não fazem menção ao processo de tradução. Dessa forma, a noção de tradução subjacente a este trabalho é a da reescrita (LEFEVERE, 1992).

O material em língua inglesa é, em grande parte, formado por textos informativos que não só introduzem as receitas apresentadas, mas também informam sobre outros aspectos da cultura brasileira. Diante dessa constatação, o *corpus* de estudo em inglês foi dividido em dois sub*corpora* ('receitas' e 'textos informativos'), que foram analisados separadamente, de forma semi-automática, com ajuda da ferramenta computacional *WordSmith Tools 5.0*.

O sub*corpus* 'receitas' foi explorado com o objetivo de identificar quais ingredientes e pratos da culinária brasileira são recorrentes nos livros escritos em inglês. A fim de identificar os ingredientes mais associados à culinária brasileira pelos norte-americanos, foi feito o levantamento das palavras-chave apenas dos ingredientes das receitas cada livro, usando como referência um *corpus* de culinária geral. Essa comparação resultou em palavras que são características da culinária típica brasileira. Por meio da função *Database* disponibilizada pela ferramenta computacional, foram levantadas as palavras-chave-chave, ou seja, as palavras que são chave em um número determinado de livros. Esse levantamento salientou o que é recorrente nos livros.

Quanto ao levantamento dos pratos mais citados nos livros em inglês, foram agrupados apenas os títulos das receitas contidas nos livros. Os resultados mostraram que algumas receitas muito recorrentes em inglês, como massas, molhos, musses etc., não recebem o mesmo destaque nos livros em português. Em

contrapartida, pratos cujos ingredientes são mais raros nos Estados Unidos foram evitados pelos autores norte-americanos.

Foi possível observar duas características predominantes na seleção das receitas para a compilação dos livros em inglês: a primeira mostra uma tendência a escolher pratos familiares aos norte-americanos, e a outra revela a predominância de pratos típicos da culinária nordestina, em especial, da baiana. Pratos mais 'exóticos' e/ou que demandam ingredientes considerados não-saudáveis pelos norte-americanos são evitados. Observou-se, também, erros tanto ortográficos quanto conceituais nas obras analisadas, apesar de o *corpus* ter sido compilado por material impresso e publicado.

O sub*corpus* 'textos informativos' passou por análise quantitativa semelhante à aplicada às receitas. No entanto, o *corpus* de referência usado para o levantamento das palavras-chave de cada livro foi de língua geral. Comparadas entre si, essas palavras-chave resultaram em palavras-chave-chave. As linhas de concordância em que essas palavras-chave-chave estão inseridas possibilitaram, por meio de teste estatístico, o levantamento dos principais colocados dessas palavras. O agrupamento das características comumente atribuídas aos brasileiros pelos norte-americanos partiu da análise dos contextos em que as palavras de busca (palavras-chave-chave) aparecem com os respectivos colocados.

A análise dos contextos selecionados evidenciou que o norte-americano, representado pelos autores dos livros analisados, tende a associar a culinária brasileira a uma culinária simples, essencialmente caseira, intuitiva, transmitida oralmente e, em geral, associada à mulher. A imagem do brasileiro aos olhos desses norte-americanos é a de um povo que não se preocupa em cultivar hábitos alimentares saudáveis, é festeiro e despreocupado. A música brasileira também povoa o imaginário do norte-americano, que acredita que as tarefas do dia-a-dia no Brasil são embaladas por samba. São comuns, também, as generalizações sobre o brasileiro, a quem os autores norte-americanos classificam como 'exótico' e místico. Observou-se ainda uma tendência em confundir aspectos da cultura brasileira com os de outros países da América Latina.

A análise dos livros de receitas brasileiras publicados em inglês mostrou que o norte-americano de fato desconhece alguns aspectos da cultura brasileira em geral e, portanto, pode-se concluir que os problemas de equivalência dos termos não são gerados apenas pela escassez de dicionários bilíngues da área da culinária.

O critério de escolha do material (livros impressos escritos por norte-americanos) limitou o tamanho do *corpus* de estudo. No entanto, o levantamento dos dados segundo a recorrência em diferentes livros possibilitou a identificação de características atribuídas aos brasileiros.

A metodologia baseada nos pressupostos da Linguística de *Corpus* mostrou que uma ferramenta computacional é muito importante para o levantamento dos dados que serão analisados pelo pesquisador. A escolha do gênero do *corpus* de referência também foi decisiva para a pesquisa, e a análise de palavras-chave-chave demonstrou ser uma forma mais eficiente para traçar generalizações, visto que o *corpus* é composto por textos de diferentes autores. Ferramentas computacionais fornecem várias técnicas para se investigar características de textos e *corpora* (STUBBS, 2005), e não é preciso saber a intenção do autor para interpretar seu texto. O texto é autônomo e o autor é irrelevante para sua interpretação (STUBBS, 1996).

A metodologia tradicional de análise do discurso pode levar o pesquisador a buscar evidências no texto para provar suas hipóteses prévias. A intuição está presente em vários momentos da pesquisa com base em Linguística de *Corpus*, mas métodos semi-automáticos podem ajudar na identificação de padrões de uma forma mais confiável do que uma pesquisa baseada na leitura sequencial de textos individuais.

Acreditamos que a metodologia de trabalho apresentada poderá contribuir como percurso não só para outros estudos unindo Análise do Discurso e Linguística de *Corpus*, mas também para pesquisas que tenham como objetivo o levantamento do que é recorrente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AIJMER, K.; ALTENBERG, B. (orgs.). *English corpus linguistics:* studies in honour of Jan Svartvik. Londres: Longman, 1991.

ALMEIDA, L. de. *Análise semântica de operadores argumentativos em textos publicitários*. Dissertação (Mestrado)-Instituto de Letras e Linguística, Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, 2001.

ANG, E. T. *Delightful Brazilian cooking*. Seattle: Ambrosia, 1993.

AUBERT, F. H. Modalidades de tradução: teoria e resultados. *TradTerm*, São Paulo, v. 5, n. 1, 1998.

AZENHA, J. J. *Tradução técnica e condicionantes culturais:* primeiros passos para um estudo integrado. São Paulo: Humanitas, 1999.

BAAYEN, R. H. Lexis, word frequencies, and text types. In: Jornades de Corpus Linguistics, 4., 1997, Barcelona. *Anais*... Barcelona: Universitat Pompeu Fabra: Barcelona, 1998. p. 87-102.

BACCIN, P. G. *Terminologia alimentar italiana e a influenciada pelo italiano na cidade de São Paulo*. Tese (Doutorado em Letras)-Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

BAKER, M. Linguística e estudos culturais: paradigmas complementares ou antagônicos nos estudos da tradução? In: MARTINS, M. (org.) *Tradução e multidisciplinaridade.* Tradução Marcia Martins. Rio de Janeiro: Lucerna, 1999.

BAKER, P. ET AL. A useful methodological synergy? Combining critical discourse analysis and corpus linguistics to examine discourses of refugees and asylum seekers in the UK press. *Discourse & Society*, v. 19, n. 3, p. 273-306, 2008. Disponível em: <http://www.lancaster.ac.uk/fass/doc_library/linguistics/wodakr/bakeretal2008.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2009.

BARBOSA, T. ET AL. *Sabores da cozinha brasileira:* amazonica/baiana/gaucha mineira/nordestina/pantaneira/paulista. Melhoramentos: São Paulo, 2004.

BASSNETT, S. *Translation studies*. London-New York: Routledge, 2002.

BAUMAN, Z. *Identidade*. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BEHNKE, A.; DURO, K. L. *Cooking the Brazilian way*. Minneapolis: Lerner Publications Company, 2004.

BELL, R. T. *Translation and translating:* theory and practice. London-New York: Longman, 1991.

BERBER SARDINHA, A. P. *Linguística de corpus*. Barueri: Manole, 2004.

BERBER SARDINHA, A. P.; BARBARA, L. Linguística de *corpus* e análise do discurso. In: CALDAS-COULTHARD, C. R.; SCLIAR-CABRAL, L. *Desvendando discursos:* conceitos básicos. Florianópolis: UFSC, 2008.

BERMAN, A. *A prova do estrangeiro*. Tradução Maria Emília Ferreira. Bauru: EDUSC, 2002.

BIBER, D.; CONRAD, S.; REPPEN, R. *Corpus linguistics:* investigating language structure and use. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

BLOMMAERT, J. Contexto é/como crítica. In: SIGNORINI, I. (org.). *Situar a língua[gem]*. Tradução Daniel do Nascimento e Silva e Clara Dornelles. São Paulo: Parábola, 2008.

BOWKER, L.; PEARSON, J. *Working with specialized language:* a practical guide to using *corpora*. London-New York: Routledge, 2002.

CALDAS-COULTHARD, C. R. Da análise do discurso à análise crítica do discurso: introduzindo conceitos. In: CALDAS-COULTHARD, C. R. *Desvendando discursos*: conceitos básicos. Florianópolis: UFSC, 2008.

CÂMARA CASCUDO, L. da. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, v. 1, 1983. 2v.

CAMARGO, D. C. de. Pesquisas em tradução e Linguística de *Corpus*. In: *ENANPOLL*, 23, 2-4 de julho de 2008, *Anais eletrônicos*... Goiânia, 2008. Disponível em: <http://letra.letras.ufmg.br/gttrad/enanpoll/2008/9%20-%20Pesquisas%20em%20tradu%C3%A7%C3%A3o%20e%20ling%C3%BC%C3%ADstica%20de%20corpus.pdf>. Acesso em: 17 jun. 2010.

CAMBRIDGE International Dictionary of English. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.

CHURCH, K.; HANKS, P. Word association norms, mutual information, and lexicography. *Computational Linguistics*, v. 16, n. 1, p. 22-29, 1990.

CIXOUS, H. *Sorties*. *La Jeune Née*. Paris: Union Générale dÉditions, 10/12, 1975 (tradução inglesa: In: MARKS, E. e De COURTIVRON (orgs). New French Feminisms: an anthology. Amherst, MA: The University of Massachusetts Press, [1980].

CLEAR, J. From Firth principles: computational tools for the study of collocation. In: BAKER, M. ET AL. (eds.) *Text and technology:* in honour of John Sinclair. Amsterdam: John Benjamins, 1993. p. 271 – 292.

COLLINS COBUILD English language dictionary. London: Collins Publishers, 1987.

COSTA, A. T. P. *Brasil mostrando a sua cara: estratégias de tradução no material de divulgação cultural – um estudo baseado em corpus*. Dissertação (Mestrado em Linguística Aplicada)–Departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

COULTHARD, M. On analyzing and evaluating written text. In: COULTHARD, M. (org.) *Advances in written text analysis*. Routledge: London/New York, 1994.

DAYRELL, C. A quantitative approach to compare collocational patterns in translated and non-translated texts. *International journal of Corpus Linguistics*, Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, v. 12, n. 3. p. 375-414. 2007.

ECO, H. *Quase a mesma coisa*. Tradução Eliana Aguiar. Rio de Janeiro: RECORD, 2007.

FAIRCLOUGH, N. *Language and power*. London-New York: Longman, 1989.

FAIRCLOUGH, N. *Discourse and social change*. Oxford/Cambridge, 1992.

FARIA, A. P. *A identidade brasileira nos livros de português para estrangeiros publicados nos Estados Unidos*. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês)–Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

FERNANDES, C. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Senac, 2007.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. *Comida: uma história*. Tradução Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, A. B. de H. *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FIGUEIREDO, D. de C. A análise crítica do discurso na sala de aula: uma proposta de aplicação pedagógica. In: CALDAS-COULTHARD, C. R.; SCLIAR-CABRAL, L. *Desvendando discursos*: conceitos básicos. Florianópolis: UFSC, 2008.

FIRTH, J. R. *Papers in linguistics 1934-1951*. London: Oxford University Press, 1957.

FUNCK, S. B. Discurso e identidade de gênero. In: CALDAS-COULTHARD, C. R.; SCLIAR-CABRAL, L. *Desvendando discursos*: conceitos básicos. Florianópolis: UFSC, 2008.

GERBER, R. M. Recursos eletrônicos e pesquisas envolvendo LC. In: GERBER, R. M.; VASILÉVSKI, V. (orgs.). *Um Percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.

GERBER, R.M.; VASILÉVSKI, V. (orgs.). *Um percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.

HALL, S. Cultural identity and diaspora. In: RUTHERFORD, J. (org.). *Identity*: *community, culture, difference*. Londres: Lawrence and Wishart, 1990.

HALL, S. Quem precisa da identidade? In: SILVA, T. T. da (org.). *Identidade e diferença:* a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000.

HAMILTON, C. *Brazil: a culinary journey*. New York: Hippocrene Books, 2005.

HATIM, B.; MASON, I. *The translator as communicator*. London-New York: Routledge, 1997.

HOEY, M. et al. *Text, discourse and corpora*. London and New York: Continuum, 2007.

HUNSTON, S. Methods in corpus linguistics: Beyond the concordance line. In HUNSTON, S. *Corpora in Applied Linguistics*. Cambridge: Cambridge University Press. 2002. p. 67-95.

IDONE, C. *Brazil*: a cook's tour. New York: Clarkson/Potter, 1995.

JAWORSKI, A.; COUPLAND, N. (eds.). *The discourse reader*. London-New York: Routlege, 2006.

KLIE, V. *Glossário de gastronomia*. Disal, São Paulo, 2006.

LEECH, G. The state of the art in corpus linguistics. In: AIJMER, K.; ALTENBERG, B. (orgs.). *English corpus linguistics:* studies in honour of Jan Svartvik. London: Longman, 1991.

LEFEVERE, A. *Translation, rewriting, and the manipulation of literary fame*. London-New York: Routledge, 1992.

LEROUX, G. *Brazilian cooking*. [S.l.]: Les Éditions du Pacifique, 1980.

LÉVI-STRAUSS, C. The culinary triangle. In: COUNIHAN, C. *Food and culture*: a reader. New York: Routledge, 2007. p. 28-35.

LOCRICCHIO, M. *The cooking of Brazil*. Tarrytown: Benchmark, 2005.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 1-16, 2004. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/364.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2009.

MACMILLAN English Dictionary for Advanced Learners of American English. Oxford: Macmillan Education, 2002.

MAGALHÃES, C. M. Discurso e raça. In: CALDAS-COULTHARD, C. R.; SCLIAR-CABRAL, L. *Desvendando discursos*: conceitos básicos. Florianópolis: UFSC, 2008.

MAHLBERG, M.; O'DONNELL, M. B.. A fresh view of the structure of hard news stories. In: *European Systemic Functional Linguistics Conference and Workshop*, 19., 2008, Liverpool. *Anais eletrônicos*... University of Liverpool, Liverpool, 2008. Disponível em: <http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2008/1700/pdf/Mahlberg_ODonnell_form.pdf>. Acesso em: 10 set. 2009.

MAIA, B. Do-it-yourself, disposable, specialised mini *corpora* – where next? Reflections on teaching translation and terminology through *corpora*. *Cadernos de Tradução*, Florianópolis, v. 1, n. 9, p. 221-235, 2002.

MASON, I. Discourse, ideology and translation. In: BEAUGRANDE, R. de. ET AL. (eds.). *Language, discourse and translation in the West and Middle East*. Amsterdam-Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1992, p. 23-34.

MIGNOLO, W. D. *Coloniality, subaltern knowledge and border thinking*. New Jersey: Princeton University Press, 2000.

MONTANARI, M. (Org.). *O mundo na cozinha*: história, identidade, trocas. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Senac, 2009.

NEELEMAN, G.; NEELEMAN, R. *A taste of Brazil*. São Paulo: Marco, 2007.

OAKES, M. P. *Statistics for corpus linguistics*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 1998.

OLOHAN, M. Leave it out! Using a comparable corpus to investigate aspects of explicitation in Translation. *Cadernos de Tradução*, Florianópolis, v. 1, n. 9, p. 153-169, 2002.

ORLANDI, E. P. *Discurso e texto:* formulação e circulação dos sentidos. Campinas, São Paulo: Pontes, 2001.

ORLANDI, E. P. Colonização, globalização, tradução e autoria científica. In: GUIMARÃES, E. *Produção e circulação do conhecimento:* política, ciência, divulgação. Campinas: Pontes, 2003.

ORPIN, D. Corpus linguistics and critical discourse analysis: examining the ideology of sleaze. *International journal of corpus linguistics*. University of Wolverhampton: John Benjamins, v. 10, n. 1, p. 37-61, 2005.

PAGE, J. A. *The Brazilians*. [S.l.]: Da Capo, 1995.

PASSOS, D. M. de S. P. Sujeitos entre-lugares: o lugar do brasileiro e a produção de conhecimento. In: MAGALHÃES, I.; GRIGOLETTO, M.; CORACINI, M. J. (orgs.). *Práticas identitárias:* língua e discurso. São Carlos: Claraluz, 2006.

PETERSON, J.; PETERSON, D. *Eat smart in Brazil*: how to decipher the menu, know the market foods & embarking on a tasting adventure. Wisconsin: Ginkgo, 1995.

REVISTA CLAUDIA Cozinha Brasileira. São Paulo: Editora Abril, [20--].

RIBEIRO, G. C. B. Tradução técnica, terminologia e linguística de *corpus*: a ferramenta *Wordsmith Tools*. *Cadernos de Tradução*, Florianópolis, v. 2, n. 14, 2004. Disponível em http://www.cadernos.ufsc.br/online/cadernos14/gabriela.pdf. Acesso em: 5 abr. 2009.

ROCHA, D. *Sabores e saberes do Ceará*. Fortaleza: Ed. do Autor, 2003.

ROCHA, M. Relações anafóricas no português falado: uma abordagem baseada em *corpus*. *Revista D.E.L.T.A.*, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 229-261, 2000.

ROJO, L. M. A fronteira interior – Análise crítica do discurso: um exemplo sobre "racismo". In: IÑIGUEZ, L. (org.). *Manual de Análise do Discurso em Ciências Sociais*. Petrópolis: Vozes, 2004, p. 206-257.

SÁ, R. B. V. *A imagem do Brasil no turismo*: construção, desafios e vantagem competitiva. São Paulo: Aleph, 2002.

SAPIR, E. *Culture, language and personality*. Berkeley-Los Angeles: University of California Press, 1956.

SCOTT, M. *WordSmith tools, version 5*. Oxford: Oxford University, 2007. Disponível em: <http://www.lexically.net/wordsmith/>. Acesso em: 6 jul. 2008.

SCOTT, M. Developing WordSmith. *International Journal of English Studies* (IJES), v. 8, n. 1, p. 95-106, 2008. Disponível em: http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2729155. Acesso em: 06 mai. 2009.

SCOTT, M.; TRIBBLE, C. *Textual patterns:* key words and corpus analysis in language education. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2006.

SERRANI, S. Identidade e representação poético-cultural do Brasil em antologias bilíngues português/inglês. In: MAGALHÃES, I.; GRIGOLETTO, M.; CORACINI, M. J. (Orgs.). *Práticas identitárias:* língua e discurso. São Carlos: Claraluz, 2006. p. 97-116.

SILVA, P. P. e. *Farinha, feijão e carne-seca:* um tripé culinário no Brasil colonial. Senac: São Paulo, 2005.

SILVA, T. T. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, T. T. da (org.). *Identidade e diferença:* a perspectiva dos Estudos Culturais. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 73-102.

SIMPSON, P. *Language, ideology and point of view*. London: Routledge, 1993.

SINCLAIR, J. *Corpus, concordance, collocation*. Oxford: Oxford University Press, 1991.

SINCLAIR, J. *Trust the text*. London-New York: Routledge, 2004.

SINCLAIR, J.; JONES, S.; DALEY, R. *English collocation studies:* the OSTI report. London/New York: Continuum, 2004.

SNELL-HORNBY, Mary. *Translation Studies.* An integrated approach. Amsterdam-Philadelphia: John Benjamins, 1995.

SOARES, J. *O xangô de Baker Street*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SOARES, J. *A samba for Sherlock*. Tradução Clifford Landers. New York: Vintage, 1997.

STUBBS, M. Lexical density: a computational technique and some findings. In: COULTHARD, M. *Talking about texts*. Discourse Analysis Monograph, Birmingham, n. 13, 1986.

STUBBS, M. Grammar, text, and ideology: computer-assisted methods in the linguistics of representation. *Applied Linguistics*, v. 15, n. 2, p. 201-23, 1994.

STUBBS, M. Collocations and semantic profiles: on the cause of the trouble with quantitative studies. *Functions of Language*, v. *2*, n. 1, 1995. Disponível em: <http://www.uni-trier.de/uni/fb2/anglistik/Projekte/stubbs/cause.htm>. Acesso em: 02 mar. 2010.

STUBBS, M. *Text and Corpus analysis: computer-assisted studies of language and culture*. Oxford: Blackwell Publishers, 1996.

STUBBS, M. Whorf 's Children: Critical Comments on Critical Discourse Analysis. In: WRAY, A.; RYAN, A. (eds.). *Evolving Models of Language*. Clevedon: Multilingual Matters, 1997, p. 100-16.

STUBBS, M. *Words and phrases: corpus* studies of lexical semantics. Oxford: Blackwell, 2002.

STUBBS, M. Conrad in the computer: examples of quantitative stylistic methods. *Language and Literature*, v. 14, n. 1, p. 5-24, 2005. Disponível em: <http://www.uni-trier.de/uni/fb2/anglistik/Projekte/stubbs/conrad.htm>. Acesso em: 3 abr. 2009.

STUBBS, M. On texts, *corpora* and models of language. In: HOEY, M. et al. *Text, discourse and corpora*. London-New York, Continuum, 2007.

TAGNIN, S. E. O. Os *Corpora*: instrumentos de auto-ajuda para o tradutor. *Cadernos de Tradução*, Florianópolis, n. 9, 2002. Disponível em: <http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/traducao/article/view/5986/5690>. Acesso em: 5 abr. 2009.

TAGNIN, S. E. O. *Corpora*: o que são e para quê servem. 2004. Disponível em: http://www.fflch.usp.br/dlm/comet/Novo/Lexicografia.pdf. Acesso em 5 abr. 2009.

TAGNIN, S. E. O. *O jeito que a gente diz:* expressões convencionais e idiomáticas. São Paulo: Disal, 2005.

TAGNIN, S. E. O.; TEIXEIRA, E. D. British vs. American English, Brazilian vs. European Portuguese: how close or how far apart? A corpus-driven study. Lodz Studies in Language, Frankfurt am Main, n. 9, p. 193-208, 2004.

TAGNIN, S. E. O.; TEIXEIRA, E. D. *Vocabulário para culinária*: inglês/português. São Paulo: SBS, 2008.

TEIXEIRA, E. D. *Receita qualquer um traduz. Será? – a Culinária como área técnica de tradução*. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2v, 2004.

TEIXEIRA, E. D. Etiquetagem em Linguística de *Corpus*: possibilidades de aplicação. In: GERBER, R. M.; VASILÉVSKI, V. *Um percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007. p. 116-148.

TEIXEIRA, E. D. *A linguística de corpus a serviço do tradutor:* proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês)–Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/>. Acesso em 14 mar. 2009.

TEUBERT, W. Parole-linguistics and the diachronic dimension of the discourse. In: HOEY, M. et al. *Text, discourse and corpora*. Continuum: London-New York, 2007a.

TEUBERT, W. Natural and human rights, work and property in the discourse of Catholic social doctrine. In: HOEY, M. et al. *Text, discourse and corpora*. London-New York: Continuum, 2007b.

TOGNINI-BONELLI, E. *Corpus linguistics at work*. Amsterdam-Philadelphia: John Benjamins, 2001.

ULRYCH, M. The impact of multilingual parallel concordancing on translation. In: *Practical Applications in Language Corpora*, 1997, Frankfurt am Main. Anais…, Frankfurt am Main, University of Lodz, 1997. p. 421-435.

VASILÉVSKI, V. Linguística de *corpus*, linguística computacional e estatística: trio metodológico. In: GERBER, R. M.; VASILÉVSKI, V. (orgs.). *Um percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007a. p. 63-75.

VASILÉVSKI, V. Aspectos historico-teóricos da Linguística de *Corpus*: surgimento, abandono, levante e uso. In: GERBER, R. M.; VASILÉVSKI, V. (orgs.). *Um percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007b. p. 45-62.

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

VENUTI, L. *The scandals of translation*: towards an ethics of difference. London-New York: Routledge, 1998.

VENUTI, L. (ed.). *The translation studies reader*. New York: Routledge, 2000.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. (Org.). *Identidade e diferença:* a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 7-72.

ZANETTIN, F. DIY *Corpora*: The www and the translator. In: *Encontros de Tradução de Astra-Flup*, 3., 2003, Porto. Anais... Porto: Faculdade de Letras Universidade do Porto, 2003.

ZHAO, W. *Cultural manipulation of translation activities:* Hu Shi's rewritings and the construction of a new culture. Shanghai: Fudan University Press, 2006. p. 76-84.

ZIPSER, M. E. *Do fato a reportagem: as diferenças de enfoque e a tradução como representação cultural.* Tese (doutorado em língua e literatura alemã)-Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

ANEXOS

ANEXO A

Lista de lemas em português para o sub*corpus* 'receitas'

amassado → amassados,amassada,amassadas
azedo → azedos,azeda,azedas
banana-da-terra → bananas-da-terra
cabeça → cabeças
caju → cajus,cajú,cajús
camarão → camarões
caranguejo → caranguejos,carangueijo,carangueijos
caroço → caroços
cebola → cebolas
chuchu → chuchus,xuxu,xuxus
coco → cocos
colorífico → coloríficos
copo → copos
cortado → cortados,cortada,cortadas
costela → costelas
cozido → cozidos,cozida,cozidas
cravo-da-índia → cravos-da-índia
cru → crus,crua,cruas
defumado → defumados,defumada,defumadas
dente → dentes
descascado → descascados,descascada,descascadas
desfiado → desfiados,desfiada,desfiadas
escorrido → escorridos,escorrida,escorridas
espiga → espigas
fatia → fatias
filé → filés
folha → folhas
galho → galhos
grande → grandes
grosso → grossos,grossa,grossas
lata → latas
lavado → lavados,lavada,lavadas
limão → limões
limpo → limpos,limpa,limpas
linguiça → linguiça,linguiças,linguiças
litro → litros

maço → maços
maduro → maduros,madura,maduras
massa → massas
média → médias,médio,médias
miúdo → miúdos
moído → moídos,moída,moídas
molho → molhos
ovo → ovos
pacote → pacotes
pedaço → pedaços
peixe → peixes
pequeno → pequenos,pequena,pequenas
picado → picados,picada,picadas
pimenta → pimentas
pimenta-de-cheiro → pimentas-de-cheiro
pimentão → pimentões
pitada → pitadas
posta → postas
quiabo → quiabos
ralado → ralados,ralada,raladas
ramo → ramos
repolho → repolhos
rodela → rodelas
salgado → salgados,salgada,salgadas
seco → secos, seca, secas
semente → sementes
sobra → sobras
toicinho → toucinho
tomate → tomates
torrado → torrados,torrada,torradas
verde → verdes
vidro → vidros

Lista de lemas em inglês para o sub*corpus* ‘receitas’

banana → bananas
breast → breasts
bunch → bunches
can → cans
carrot → carrots
chayote → chayotes,cayote,cayotes
clove → cloves
coconut → coconuts

cube → cubes
drop → drops
drumstick → drumsticks
egg → eggs
fillet → fillets
heart → hearts
leaf → leaves
lemon → lemons
lime → limes
meat → meats
okra → okras
onion → onions
package → packages
palmito → palmitos
peanut → peanuts
pepper → peppers
prawn → prawns
pumpkin → pumpkins
root → roots
sausage → sausages
scallion → scallions
seed → seeds
shrimp → shrimps
slice → slices
sprig → sprigs
steak → steaks
thigh → thighs
tomato → tomatoes
yolk → yolks

ANEXO B

Sub*corpus* ‘textos informativos’: palavras de busca + colocados

BRAZIL + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	EXTRAORDINARY	brazil	7,609	4	4	4	0
2	INDEPENDENT	brazil	7,516	3	3	0	3
3	ARTICLES	brazil	7,194	3	3	3	0
4	OPPORTUNITY	brazil	6,761	4	4	3	1
5	NATION	brazil	6,761	3	4	2	2
6	EXPERIENCES	brazil	6,708	3	3	2	1
7	HOLIDAYS	brazil	6,516	2	3	3	0
8	CENTRAL	brazil	6,471	2	4	4	0
9	SOUTHERN	brazil	6,461	7	13	12	1
10	NORTHERN	brazil	6,4	6	9	8	1
11	JOURNEY	brazil	6,346	3	3	0	3
12	REST	brazil	6,346	4	4	4	0
13	NUNS	brazil	6,346	3	3	2	1
14	OCCASIONS	brazil	6,346	2	3	0	3
15	RETURNED	brazil	6,23	2	4	4	0
16	REGIONS	brazil	6,215	7	7	7	0
17	TRAVELED	brazil	6,194	2	3	2	1
18	THROUGHOUT	brazil	6,194	9	15	13	2
19	NUTS	brazil	6,194	5	9	1	8
20	NUT	brazil	6,083	4	5	0	5
21	NATIONAL	brazil	6,038	5	7	7	0
22	TOUR	brazil	6,024	3	4	0	4
23	FIVE	brazil	6,024	4	4	3	1
24	TRAVEL	brazil	5,668	3	5	3	2
25	NORTHEAST	brazil	5,568	6	7	5	2
26	REGION	brazil	5,428	5	12	12	0
27	CULTURAL	brazil	5,428	3	3	2	1
28	CAME	brazil	5,416	6	7	6	1
29	BROUGHT	brazil	5,39	8	11	8	3
30	RETURN	brazil	5,346	2	3	3	0
31	YEARS	brazil	5,319	8	9	2	7
32	LOVE	brazil	5,176	3	4	3	1
33	FOUND	brazil	5,158	5	6	3	3
34	ABOUT	brazil	5,144	8	10	9	1
35	NOW	brazil	5,124	5	5	2	3
36	CONTAINS	brazil	5,124	2	3	1	2
37	BECOME	brazil	4,977	4	4	3	1
38	NORTH	brazil	4,961	5	6	3	3

39	BECAME	brazil	4,886	4	4	0	4
40	COMMON	brazil	4,815	3	3	1	2
41	IMPORTANT	brazil	4,761	4	4	4	0
42	FIRST	brazil	4,702	8	8	5	3
43	STATES	brazil	4,683	3	6	3	3
44	TODAY	brazil	4,668	2	5	1	4
45	PART	brazil	4,658	5	6	5	1
46	AMERICAN	brazil	4,645	3	4	3	1
47	POPULAR	brazil	4,609	6	8	7	1
48	INTRODUCED	brazil	4,609	2	3	2	1
49	SLAVES	brazil	4,562	5	6	2	4
50	WORLD	brazil	4,552	4	5	3	2
51	IN	brazil	4,512	37	138	103	35
52	CALL	brazil	4,471	2	3	2	1
53	EVERY	brazil	4,428	3	3	2	1
54	FEIJOADA	brazil	4,428	2	3	0	3
55	FOODS	brazil	4,326	4	6	4	2
56	CUISINE	brazil	4,23	4	7	7	0
57	EUROPEAN	brazil	4,23	3	3	3	0
58	VERY	brazil	4,212	5	6	4	2
59	TASTE	brazil	4,176	3	4	1	3
60	TIME	brazil	4,165	5	5	3	2
61	BEST	brazil	4,024	3	3	2	1
62	ESPECIALLY	brazil	4,024	3	3	1	2

AMAZON + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	BASIN	amazon	10,452	5	10	1	9
2	AMAZON	amazon	10,452	18	54	0	0
3	ENTRANCE	amazon	10,037	2	3	2	1
4	BELÉM	amazon	8,789	3	6	3	3
5	RIVER	amazon	8,554	8	11	2	9
6	DATELINE	amazon	8,452	1	3	2	1
7	REGION	amazon	7,172	5	7	1	6
8	NORTH	amazon	6,482	3	3	1	2
9	HOME	amazon	6,256	3	3	0	3
10	FISH	amazon	4,976	4	4	4	0
11	WHICH	amazon	4,857	3	3	1	2
12	ONE	amazon	4,711	3	4	0	4
13	THE	amazon	4,567	18	85	68	17

BRAZIL'S + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	BRAZIL'S	brazil's	10,507	18	52	0	0
2	CLIMATE	brazil's	8,77	2	3	0	3
3	POPULATION	brazil's	8,6	3	4	1	3
4	AREA	brazil's	7,092	2	3	2	1
5	GREAT	brazil's	6,576	3	4	0	4
6	MOST	brazil's	6,558	6	9	2	7
7	ALL	brazil's	5,419	3	4	3	1
8	AN	brazil's	4,37	3	3	2	1
9	ONE	brazil's	4,35	2	3	3	0
10	BY	brazil's	4,23	4	4	3	1

COUNTRY + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	COUNTRY	country	9.668	29	91	0	0
2	ADOPTED	country	8.683	4	4	4	0
3	VAST	country	7.514	4	4	3	1
4	INNS	country	7.461	2	3	0	3
5	THROUGHOUT	country	7.040	7	8	7	1
6	LARGEST	country	7.020	3	3	2	1
7	INTERIOR	country	6.876	2	3	3	0
8	NORTHERN	country	6.568	3	3	3	0
9	PART	country	6.410	5	6	6	0
10	SOUTHERN	country	6.098	3	3	3	0
11	SOUTH	country	5.983	4	5	3	2
12	PEOPLE	country	5.929	2	6	1	5
13	REGION	country	5.596	2	4	3	1
14	STATE	country	5.246	3	3	1	2
15	ALSO	country	5.232	7	8	0	8
16	ABOUT	country	5.160	2	3	3	0
17	ITS	country	4.929	4	5	0	5
18	THIS	country	4.759	6	11	11	0
19	HER	country	4.683	1	3	0	3
20	THROUGH	country	4.596	2	3	2	1
21	MOST	country	4.564	4	4	3	1
22	NOT	country	4.464	4	4	1	3
23	OTHER	country	4.268	2	3	3	0
24	HAS	country	4.224	3	3	2	1
25	ALL	country	4.181	3	3	2	1

SOUTH + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	AMERICA'S	south	10.185	4	4	0	4
2	SOUTH	south	10.185	26	65	0	0
3	KILOMETERS	south	9.770	2	3	2	1
4	AMERICA	south	9.419	8	10	0	10
5	LARGEST	south	7.522	3	3	1	2
6	AMERICAN	south	7.484	5	6	0	6
7	BEACH	south	6.962	1	3	1	2
8	NORTH	south	6.215	3	3	3	0
9	COUNTRY	south	5.983	4	5	2	3
10	STATE	south	5.747	3	3	0	3
11	RIO	south	5.630	3	4	1	3
12	MOST	south	5.066	4	4	1	3
13	OTHER	south	4.770	2	3	3	0
14	FROM	south	4.143	6	7	6	1

BAHIA + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	BAHIA	bahia	10.299	20	64	1	1
2	PORTO	bahia	9.253	3	3	1	2
3	SEGURO	bahia	9.253	3	3	1	2
4	SALVADOR	bahia	8.980	4	12	12	0
5	PERNAMBUCO	bahia	8.767	5	5	4	1
6	DA	bahia	8.575	2	10	10	0
7	JANEIRO	bahia	7.729	4	4	3	1
8	STATE	bahia	6.815	6	6	6	0
9	RIO	bahia	6.283	6	6	4	2
10	THROUGHOUT	bahia	6.194	3	3	2	1
11	MINAS	bahia	5.907	3	3	0	3
12	BROUGHT	bahia	5.838	3	3	2	1
13	WHERE	bahia	5.688	2	3	0	3
14	DE	bahia	5.132	5	5	4	1
15	CITY	bahia	4.919	2	3	3	0
16	FROM	bahia	4.726	9	10	9	1
17	WHICH	bahia	4.658	3	3	1	2
18	IN	bahia	4.426	9	26	23	3
19	DISHES	bahia	4.378	3	3	3	0
20	IS	bahia	3.828	6	12	3	9

NATIVE + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	NATIVE	native	10.253	22	62	0	0
2	PEOPLES	native	9.575	4	5	2	3
3	INDIAN	native	7.812	5	7	0	7
4	INDIANS	native	7.638	8	8	0	8
5	AFRICA	native	7.609	2	4	0	4
6	EUROPEAN	native	6.552	3	3	0	3
7	INGREDIENTS	native	6.487	4	5	1	4
8	DENDÊ	native	6.253	2	3	2	1
9	AFRICAN	native	6.208	6	6	0	6
10	SLAVES	native	5.884	3	3	0	3
11	CORN	native	5.838	3	3	1	2
12	SUCH	native	5.793	3	4	0	4
13	MAKE	native	5.648	2	3	2	1
14	PALM	native	5.534	2	3	2	1
15	USED	native	5.362	3	3	2	1
16	CUISINE	native	5.330	3	3	1	2
17	FRUIT	native	4.849	3	3	1	2
18	THAT	native	4.485	6	8	4	4
19	THEIR	native	4.471	4	5	3	2
20	BY	native	4.299	5	5	4	1
21	TO	native	4.055	11	21	2	19

BRAZILIAN + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	BRAZILIAN	brazilian	7.858	55	332	2	2
2	DEFINE	brazilian	7.845	2	3	3	0
3	IDENTITY	brazilian	6.845	1	3	0	3
4	COOKERY	brazilian	6.730	5	6	0	6
5	ARTISTS	brazilian	6.623	1	3	0	3
6	MUSICIANS	brazilian	6.623	3	3	1	2
7	STAPLES	brazilian	6.430	1	3	3	0
8	IMPORTED	brazilian	6.260	2	3	3	0
9	BORN	brazilian	6.145	3	4	0	4
10	MODERN	brazilian	6.108	6	6	6	0
11	FARE	brazilian	5.919	4	5	0	5
12	MUSIC	brazilian	5.845	4	5	0	5
13	FRIEND	brazilian	5.845	2	3	0	3
14	TYPICALLY	brazilian	5.845	3	3	3	0
15	CUISINE	brazilian	5.797	11	22	2	20
16	CULTURAL	brazilian	5.758	1	4	0	4
17	COOKING	brazilian	5.737	16	32	1	31
18	HISTORY	brazilian	5.730	3	3	3	0

19	TYPICAL	brazilian	5.730	6	6	6	0
20	ITEMS	brazilian	5.675	1	4	1	3
21	INCLUDES	brazilian	5.623	3	3	1	2
22	STYLE	brazilian	5.582	4	5	0	5
23	FRENCH	brazilian	5.523	2	3	2	1
24	TOOK	brazilian	5.523	3	3	1	2
25	INGREDIENT	brazilian	5.523	3	4	4	0
26	CLASSIC	brazilian	5.523	3	3	3	0
27	FRIENDS	brazilian	5.439	9	10	1	9
28	AMERICAN	brazilian	5.367	4	7	3	4
29	PERHAPS	brazilian	5.343	3	3	2	1
30	FAMOUS	brazilian	5.295	6	7	6	1
31	WITHOUT	brazilian	5.260	2	3	1	2
32	CENTER	brazilian	5.213	2	5	1	4
33	KITCHENS	brazilian	5.182	3	3	0	3
34	CULTURE	brazilian	5.108	3	3	0	3
35	INCLUDE	brazilian	5.038	4	4	1	3
36	ALWAYS	brazilian	4.938	4	6	1	5
37	ABOUT	brazilian	4.906	6	9	6	3
38	TRADITIONAL	brazilian	4.875	4	6	5	1
39	FOOD	brazilian	4.845	17	26	2	24
40	SWEETS	brazilian	4.845	3	3	1	2
41	FOUND	brazilian	4.809	5	5	1	4
42	MENU	brazilian	4.809	4	5	1	4
43	BECAME	brazilian	4.801	2	4	1	3
44	COOK	brazilian	4.708	4	5	2	3
45	LOVE	brazilian	4.675	3	3	2	1
46	DIET	brazilian	4.675	3	4	0	4
47	IMPORTANT	brazilian	4.675	4	4	4	0
48	RECIPES	brazilian	4.643	8	10	1	9
49	TABLE	brazilian	4.597	3	4	1	3
50	KITCHEN	brazilian	4.523	4	5	0	5
51	RICE	brazilian	4.453	5	8	1	7
52	PREPARE	brazilian	4.386	3	3	2	1
53	WELL	brazilian	4.360	5	5	3	2
54	ALMOST	brazilian	4.343	3	3	0	3
55	FEIJOADA	brazilian	4.343	3	3	0	3
56	CULINARY	brazilian	4.321	4	4	1	3
57	PART	brazilian	4.309	4	5	5	0
58	DISHES	brazilian	4.293	13	15	5	10
59	DRINK	brazilian	4.290	3	4	2	2
60	DINNER	brazilian	4.260	3	3	0	3
61	BIG	brazilian	4.260	2	3	2	1
62	LONG	brazilian	4.201	4	4	1	3
63	INDIAN	brazilian	4.182	3	3	1	2
64	GOOD	brazilian	4.145	5	5	3	2
65	VERY	brazilian	4.126	5	6	4	2

66	ALSO	brazilian	4.094	10	13	9	4
67	MORE	brazilian	4.090	7	10	7	3
68	INGREDIENTS	brazilian	4.080	4	5	1	4
69	COOKS	brazilian	4.038	3	3	0	3
70	MY	brazilian	4.027	5	10	9	1
71	SOME	brazilian	4.017	8	10	9	1

AFRICAN + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	AFRICAN	african	9.606	23	101	1	1
2	ASIAN	african	8.462	4	6	0	6
3	AMERINDIAN	african	8.163	2	3	2	1
4	INFLUENCE	african	8.047	8	9	1	8
5	GODS	african	7.993	2	3	0	3
6	SLAVES	african	7.871	10	19	1	18
7	WEST	african	7.770	6	6	6	0
8	LESS	african	7.770	2	4	2	2
9	HERITAGE	african	7.703	2	3	0	3
10	ORIGIN	african	7.578	3	3	0	3
11	EUROPEAN	african	7.100	6	7	6	1
12	INDIAN	african	6.915	5	6	4	2
13	INDIGENOUS	african	6.490	3	4	2	2
14	INTRODUCED	african	6.256	3	3	2	1
15	NATIVE	african	6.208	6	6	6	0
16	BROUGHT	african	6.163	5	6	2	4
17	BECAME	african	6.118	2	3	1	2
18	CULINARY	african	6.054	4	4	1	3
19	COOKS	african	5.770	2	3	0	3
20	PORTUGUESE	african	5.490	10	10	7	3
21	CUISINE	african	5.392	5	5	0	5
22	WELL	african	5.355	2	3	2	1
23	WHERE	african	5.013	3	3	3	0
24	COCONUT	african	4.788	3	3	0	3
25	HAD	african	4.753	2	3	0	3
26	WERE	african	4.720	5	6	1	5
27	THERE	african	4.707	3	4	4	0
28	WAS	african	4.368	4	7	4	3
29	WHO	african	4.129	3	3	0	3
30	HAS	african	4.118	3	3	1	2

BRAZILIANS + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	BRAZILIANS	brazilians	9.940	25	77	0	0
2	ENJOY	brazilians	7.881	5	6	0	6
3	CALL	brazilians	6.896	3	4	0	4
4	LOVE	brazilians	6.770	3	3	0	3
5	DIET	brazilians	6.355	2	3	2	1
6	USE	brazilians	6.159	4	4	0	4
7	EAT	brazilians	6.066	3	3	0	3
8	ALWAYS	brazilians	6.033	3	3	0	3
9	ALL	brazilians	5.660	5	7	4	3
10	DO	brazilians	5.507	4	5	0	5
11	WHAT	brazilians	5.335	3	3	3	0
12	MANY	brazilians	5.325	7	8	6	2
13	WHO	brazilians	5.229	4	5	0	5
14	HAVE	brazilians	5.097	6	7	0	7
15	NOT	brazilians	5.043	5	5	0	5
16	LIKE	brazilians	4.448	3	3	2	1
17	BUT	brazilians	4.406	3	3	2	1
18	THAT	brazilians	4.342	7	9	6	3
19	WERE	brazilians	4.082	3	3	0	3
20	ALSO	brazilians	4.074	3	3	1	2
21	IT	brazilians	4.030	5	7	2	5

PORTUGUESE + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	PORTUGUESE	portuguese	8.806	37	171	1	0
2	MARINERS	portuguese	8.798	1	3	0	3
3	ANCESTRY	portuguese	8.798	3	3	0	3
4	SPEAK	portuguese	8.213	3	4	4	0
5	FORMER	portuguese	7.990	4	4	4	0
6	ENCOUNTERS	portuguese	7.798	2	3	0	3
7	COLONIZERS	portuguese	7.798	3	3	0	3
8	INTRODUCED	portuguese	7.350	6	11	3	8
9	LANGUAGE	portuguese	7.213	6	6	0	6
10	NUNS	portuguese	7.213	3	3	0	3
11	COLONISTS	portuguese	7.135	5	6	0	6
12	SETTLERS	portuguese	7.061	3	6	0	6
13	CUISINES	portuguese	6.798	3	4	3	1
14	ENGLISH	portuguese	6.682	3	3	0	3
15	ALREADY	portuguese	6.575	2	3	1	2
16	AFRICA	portuguese	6.476	4	5	1	4
17	INDIAN	portuguese	6.357	4	7	3	4

18	COURSE	portuguese	6.097	3	4	3	1
19	BROUGHT	portuguese	5.968	7	9	2	7
20	INDIANS	portuguese	5.768	4	6	5	1
21	DIET	portuguese	5.628	4	4	2	2
22	FIRST	portuguese	5.376	5	7	2	5
23	AFRICAN	portuguese	5.338	9	9	3	6
24	BECAME	portuguese	5.338	3	3	1	2
25	INDIGENOUS	portuguese	5.295	2	3	3	0
26	WERE	portuguese	4.940	7	12	4	8
27	MY	portuguese	4.828	6	9	7	2
28	KITCHEN	portuguese	4.739	3	3	3	0
29	EVEN	portuguese	4.682	2	3	1	2
30	YEARS	portuguese	4.601	3	3	3	0
31	NATIVE	portuguese	4.428	3	3	2	1
32	HAD	portuguese	4.388	4	4	1	3
33	WHO	portuguese	4.349	5	6	2	4
34	INGREDIENTS	portuguese	4.295	3	3	1	2
35	TIME	portuguese	4.295	3	3	2	1
36	WHEN	portuguese	4.108	4	5	4	1
37	BY	portuguese	4.106	6	12	12	0
38	PEOPLE	portuguese	4.043	2	3	1	2

SLAVES + colocados

N	Word	With	Relation	Texts	Total	Total Left	Total Right
1	SLAVES	slaves	10.253	17	62	0	0
2	EMANCIPATED	slaves	10.253	2	3	1	2
3	BROUGHT	slaves	7.953	10	13	4	9
4	AFRICAN	slaves	7.871	10	19	18	1
5	AFRICA	slaves	7.609	4	4	1	3
6	COLONISTS	slaves	7.590	3	3	3	0
7	BEGAN	slaves	7.552	4	4	1	3
8	WERE	slaves	6.132	10	10	2	8
9	PREPARED	slaves	6.005	3	3	2	1
10	NATIVE	slaves	5.884	3	3	3	0
11	WHERE	slaves	5.688	3	3	3	0
12	WHAT	slaves	5.648	3	3	2	1
13	THEIR	slaves	5.150	5	8	3	5
14	DISHES	slaves	4.793	2	4	3	1
15	BY	slaves	4.784	7	7	7	0
16	BRAZIL	slaves	4.562	5	6	4	2
17	FROM	slaves	4.404	5	8	0	8
18	MANY	slaves	4.223	2	3	2	1

ANEXO C

Contexto expandido das palavras de busca + colocados. Linhas em ordem alfabética:

A Brazilian menu almost always includes a few basic staples. Farofa, a toasted manioc flour that has been popular since the time of Brazil's first settlers, is a condiment that Brazilians sprinkle on many dishes, including feijoada and xinxim. (CTBW)
A characteristic modern Brazilian cooking style, contributed by the Portuguese, uses either of two preliminary processes to enhance the taste of meat, fish or seafood. (ESB)
A dish formerly prepared by slaves, feijoada has hundreds of variations, and nearly every cook has his or her favorite. (CTBW)
A distinctive Brazilian cuisine evolved as these cooks improvised on many of their own traditional dishes and on those of the Indians and the Portuguese masters. (ESB)
A multiplicity of tribal groups, languages, cultures, foods, and ways of cooking all make it rather difficult to define a single Amerindian Brazilian cuisine. (BCJ)
A number of the vegetables and many of the extraordinary tropical fruits in Brazil appear nowhere else but in these outdoor markets. (ESB)
[Farofa] in Bahia is made with bananas and onions. (TCOB)
A short list of key ingredients forms the basis of Brazilian cooking. Beans, rice, and manioc have been a big part of local cuisine for centuries. (CTBW)
A tropical marvel native to this region is the Brazil nut tree, an evergreen that can reach 150 feet tall and 6 feet in circumference. (TCOB)
A variety of beans are popular throughout Brazil, but black beans are the favorite in Minas. (ESB)
A very popular rice dish is the Brazilian risotto. (ATB)
A wide selection of imported Brazilian foods is available in New York City, which has the largest population of Brazilians in the United States. (ESB)
Acarajé is a variation on the accra served in the Creole communities of the Caribbean and the beanie cakes in our V.S. South, both derivative of the black-eyed-pea fritters of West African origin. (BCT)
African cookery had an unmistakable character that added an entirely new taste to Brazilian cuisine. (ESB)
African influence is strong in [the Northeast] too. (CTBW)
African influence made coconut another favorite ingredient, and regional delicacies such as avocado also found their way into local dessert recipes. (CTBW)
African ingredients, including coconut milk, palm oil, and ginger, began showing up in Brazilian kitchens. (CTBW)
African slaves later contributed coconut milk, palm oil, and hot peppers-ingredients in the popular dish xinxim, a rich chicken and peanut stew. (CTBW)
African slaves then brought [peanut] back across the Atlantic and introduced it in North America. (BCJ)
African slaves were somewhat of an exception [compared to the Portuguese habit of not being big vegetable eaters]. (ATB)
All Brazilians love a party. If no reason can be found for a celebration, Brazilians will manage to invent one. (ATB)
All groups [of immigrants] enhanced the cuisine of Brazil with new dishes, but these foods mostly retained their ethnic character rather than becoming Brazilian. (ESB)
All of [the immigrants] merged and fused in Brazil. The African became less African, the Indian less Indian, the European less European, the Asian less Asian. (ATB)
All of those foods resulted in what is known today as traditional Brazilian cuisine. (BCJ)
Also because a Brazilian meal with friends always ends in music [It is not as strange as it seems to mention Brazilian music in a cookery book]. (BC)
Also surviving the transition to Brazil were the popular names given to these confections - names such as "angel's cheeks," "Mother Benta," and "maiden's drool,"-which are still used for these popular treats throughout Brazil today. [ESB]
Although now, in much of Brazil, the restful rustle of sugar cane and the soft murmur of a wild forest

are drowned out by the roar of truck convoys, and bulldozers, there is still so much there which will really never change.
Although the African dishes underwent modification over time in the plantation kitchens and assumed a more Brazilian identity, they remained basically unchanged in the terreiros, or religious houses, where food was an integral part of the religious rites. (ESB)
Although the hot peppers used in Bahian food are of pre-Colombian American origin, they were taken to Africa in the sixteenth century and returned to the northeastern Brazil with African slaves in the seventeenth century. (BCJ)
[Baianas] can still be seen on the streets in the Salvador, Bahia, selling doces made by their own hands. (ATB)
And, indeed, okra is the main ingredient of a now classic Afro-Brazilian dish [caruru] first concocted in Bahia. (BCJ)
Another customary staple was the potato, but when that was unavailable the native sweet manioc tuber called aipim or macaxeira was a reasonable substitute. (ESB)
Another dish beloved throughout Brazil is a type of chicken soup, the ultimate comfort food. (TCOB)
Another unique vegetable featured in the cooking of Bahia is the delicate center, or heart, of young palm trees. (TCOB)
Apart from its use in Candomblé and Macumba, as the religion is known in Rio, this markedly African cuisine is not only present in the daily fare of Brazilians, but also at folk celebrations and festivals, at lunches and dinners to celebrate birthdays, anniversaries, and other special occasions, at receptions for visitors, and at many restaurants that serve food known as "typical." (BCJ)
Appetizers or salgadinhos, literally meaning "little salties," such as savory pies (empadas) and turnovers (pasteis), developed into a national passion and became even more varied with the incorporation of native ingredients. (ESB)
As a result, Paulistos [sic], as the city residents are called, are experts at selecting good food. (TCOB)
As my Portuguese improved and my confidence increased, Brazilian cooking became more and more of a challenge to me. (ATB)
As part of the Brazilian story could be told through an understanding of her food and culinary customs, so could part of it be told in knowing and understanding her music. (ATB)
As we have compiled these recipes, we have carefully chosen recipes that we enjoy and which should, quite naturally, communicate the love we have for Brazil. (ATB)
As you travel across the southern tip of the country into the prosperous state of Paraná, you might forget you are in Brazil. (TCOB)
At 5:00 A.M. the day before the party, Baros, the gardener, and I climb into the van and head for the Ciasa [sic] - São Paulo's main terminal market almost an hour away in the outskirts of the city. (BCT)
At the same time, colonial cooks began incorporating native ingredients into their recipes. (CTBW)
Beef, now the favorite barbecue meat, was only introduced in 1682, when the first cattle arrived, as well as the first horses, brought from the south across the Uruguay River. (BCJ)
Being from a family of food caterers, I was fascinated at the wide variety of tasty Brazilian dishes and the care with which they were prepared. (ATB)
[Italians and Germans] grew wheat, enabling them to make some of their native European foodstuffs. (ESB)
[Gaucho and immigrants] provided unique contributions to Brazilian cookery. (ESB)
[Luso-Brazilian and Afro-Luso-Brazilian] styles are indigenous of regional Brazilian cooking. (BCT)
Brazil is an amalgam of races: native Indian, African, and European. (BCT)
Brazil nuts are packed with protein and a delicious snack. (TCOB)
"Brazil nuts to you!" He tells me they have as much nutrition as milk, that two nuts are equal to one egg for breakfast, and that the oil from the nut is used for cooking and as a base for perfume; the pulp is used to make a kind of primitive bread and also for animal fodder. (BCT)
Brazil's fascinating mixture of cultures, which blends native Indian, Portugese, and African influences, has informed and shaped its national cuisine. (TCOB)
Brazilian candy is very sweet, and hence they are called doces. (ATB)
Brazilian coffee is exceptionally famous and guests who are expecting to drink the best coffee in the world should not be disappointed. (BC)
Brazilian cookery slowly took on a European flavor during the various stages of the ensuing

gastronomic revolution. But the flavor was tempered by the African as well as Amerindian influences. (BCJ)
Brazilian cooking fuses the culinary identities of cultures spanning three continents. By combining Brazil's basic native Indian culinary roots with African food artistry and Portuguese spices and ingredients, a national cuisine was born. (TCOB)
Brazilian cooking is easier to prepare, yet the same. (DBC)
Brazilian cooking is full of delicious appetizers, which are enjoyed as snacks throughout the day and served as side dishes to accompany entrées. (CTBW)
Brazilian cooking is sure to appeal to the Western palate, because it has much in common with our [North-American] own European cooking. (BC)
Brazilian cooking is very appealing to North Americans, because it has evolved from many different countries, much like the food in the United States. (ATB)
Brazilian cooking makes use of some ingredients that may be new to you. (CTBW)
Brazilian cooking traditionally uses a lot of meat. (CTBW)
Brazilian cooks marinate their turkeys in cachaça, wine, or beer. (BCT)
Brazilian cooks often prepare these dishes to round out meals that focus on meat or seafood entrées. (CTBW)
Brazilian diners also have a great variety of vegetarian options. (CTBW)
Brazilian eating and cooking is truly an exciting adventure. (ATB)
Brazilian food isn't hot. You make it hot!" Then "More dendê oil!" he cries, referring to the common name Brazilians use for palm oil. I refuse and he says, "Aaah, yes, Americano--they are afraid for the fat." Time enough, but I am learning the authentic Brazilian cooking style, nonetheless. (BCT)
Brazilian home food is still based on recipes that have been handed down from generation to generation. (BCT)
Brazilian rice is made by the Brazilian cook almost every morning for use at the Brazilian lunch. (ATB)
Brazilian rice is not just boiled, it is different than Asian rice, and you really should try it. (ATB)
Brazilian women love to cook, and, in fact, many have pursued it as a career since the days of the great plantation houses of the eighteenth century. (BCT)
Brazilians all along the eastern coast of the country also eat plenty of seafood, including lobster, shrimp, and fish. (CTBW)
Brazilians almost always use forks and knives, even when they eat pizza or sandwiches. (CTBW)
Brazilians are above all people with a belief in the supernatural; every so often one feels the touch of strange influences, and I occasionally hear stories of apparitions, ghosts, and other enchantments. (BCT)
Brazilians call it chope, and its refreshing goodness is no surprise considering after the Franciscans and Jesuits arrived to convert the natives, the Germans followed, spreading their gospel of hops and malt. (BCT)
Brazilians call their chicken soup, canja, and once you taste it you'll know why Brazilians love it. (TCOB)
Brazilians do drink alcoholic beverages, but you rarely see a Brazilian intoxicated. (ATB)
Brazilians do not generally eat eggs for breakfast. (ATB)
Brazilians enjoy thick fruit shakes and drinks when attending Carnaval festivities. (CTBW)
Brazilians have a mania for freshness and make tomato sauces from fresh tomatoes and until recently have preferred to kill their own chicken. (ATB)
Brazilians have been known to walk out of a restaurant if [cupim, the dorsal hump of the zebu steer] is not included. (ESB)
Brazilians love dessert, and they love it sweet. (BCT)
Brazilians of all religions light candles and send tiny boats loaded with flowers, perfume, and other gifts into the water. (CTBW)
Brazilians preferred to go to the feira to do their shopping. (ATB)
Brazilians traditionally enjoy beef tongue, roast beef, rolled beef rolls with carrots and bacon, a beef steak with an egg on top is called Bife à cavalo ("Two men on horseback"). (ATB)
Brazilians use fruits in many ways. (ESB)
Brazilians usually use a large piece of top sirloin steak or perhaps rump steak. (ATB)

Brazilians who practice candomblé attend festivals to honor the Orixás. (CTBW)
Brazil's African population also added cooking methods and ingredients to the region's growing culinary mix. (CTBW)
Brazil's fascinating mixture of cultures, which blends native Indian, Portugese, and African influences, has informed and shaped its national cuisine. (TCOB)
But before Lent begins, Brazilians have one last party, and it's a big one - the Brazilian Carnaval. (CTBW)
By combining Brazil's basic native Indian culinary roots with African food artistry and Portuguese spices and ingredients, a national cuisine was born. (TCOB)
But it was the gauchos, the first Brazilians, who experienced a new treat: ice cream in the beginning of the seventeenth century. (BCJ)
By the late seventeenth and early eighteenth centuries many African dishes, already common in Brazil, were sold by slaves on the streets of the city of Salvador, Bahia. (BCJ)
By the middle of the sixteenth century when the slaves began arriving, the diet of the Portuguese was already heavily dependent upon native foods such as manioc, corn and fish. (ESB)
By the 1800s, mills were in operation and produced various types of sugar, molasses, and alcoholic beverages for human consumption, as well as byproducts that were used as feed for cattle and other farm animals that the Portuguese introduced in Brazil. (BCJ)
Capixaba cuisine, just like Brazilian cuisine, was born with the Indians. (BCJ)
Carnaval revelers enjoy pasties, the popular Spanish and Portuguese turnovers brought to Brazil by colonial settlers. (CTBW)
Carne do sol [sic] is still popular today and is an essential ingredient in such distinctive Brazilian dishes as feijoada. (TCOB)
Caruru was taken to Africa by the Portuguese and became a part of Angolan cuisine. (BCJ)
Certain native fruits, such as the cajú (cashew apple), papaya and guava, appear to have been semicultivated and an extensive variety of other fruits were easily gathered from the wild. (ESB)
Chef and owner Alex Atala is considered one of Brazil's finest, creative, and most avant garde *chefs*. (BCT)
Clusters of these small cherry-sized berries [jabuticaba] cling to the barks of huge deciduous trees that grow from Minas on down, and into the state and city parks of São Paulo. (BCT)
Coconut milk is a very important ingredient in Brazilian cooking. (ATB)
Coconut milk is used in many Brazilian recipes. (ATB)
Feijoada Completa, for example, is a dish whose origins can be traced to the Portuguese colonists, the African slaves and the indigenous people of Brazil. (DBC)
Concerned people and organizations in Brazil and throughout the world work to protect the ecological health of this diverse and irreplaceable region. (TCOB)
Contract workers, known as angolares, took [caruru] to the islands of São Tomé and Príncipe, a former Portuguese colony in the Gulf of Guinea. (BCJ)
Corn, also native to the new world, was another staple of the Amerindian diet. (BCJ)
Corn, long a mainstay of Brazilian cooking, plays a role in desserts such as cornstarch cookies and creamy corn cake. (CTBW)
Desserts are very popular in Brazil. (ATB)
Diners often choose to begin the meal with some cachaça, the Brazilian sugar cane brandy, mixed with any number of juices to make a cooler called a batida. (ESB)
Dinner is eaten much later in Brazil as in other countries in South America. Brazilians often have a larger variety at their main noon meal of the day with two or three desserts. (ATB)
During the 19th century, immigrants from Europe created vast cattle ranches in the Southern pampas, which produced excellent beef for the famous Brazilian barbecues. (BC)
During these visits I have continued my research on the nature and history of Brazilian cuisine. (BCJ)
Each time I return to Brazil my visits become longer. (BCT)
Each trip we take a couple of family members so that they can renew their love for Brazil, or get to know it for the first time. (ATB)
Eager to prepare Brazilian food in their new home, the two started looking for their favorite ingredients in American grocery stores. (CTBW)
Eating habits, always open to change, were influenced by the culinary customs that the slaves brought with them. (BCJ)

Even today some of these fruits are unknown in other regions of the country, particularly in the south. (ESB)
Ever since the arrival of the Portuguese, Brazilians have loved sweets. (CTBW)
Every day of the week, somewhere in every city or large town, clusters of neighborhood streets are closed to host morning markets-some are a couple of blocks long, while others take over entire commercial neighborhoods. (BCT)
Farmers in southern and central Brazil tend thriving crops of rice, sugar, and coffee, along with fruits such as bananas, papayas, avocados, and oranges. (CTBW)
Farofa, a toasted manioc flour that has been popular since the time of Brazil's first settlers, is a condiment that Brazilians sprinkle on many dishes, including feijoada and xinxim. (CTBW)
Fast food is certainly not a traditional part of the Brazilian diet, but the North American influence is now found there too. (ATB)
Feijoada Completa, for example, is a dish whose origins can be traced to the Portuguese colonists, the African slaves and the indigenous people of Brazil. (DBC)
Feijoada was first prepared near the southern ports of Rio de Janeiro and São Paulo, where many slaves arrived. (CTBW)
Festas, Brazilian parties, are a big part of Brazilian culture, and almost any occasion is reason enough to have a festa in Brazil. (DBC)
Few restaurants in São Paulo offer Brazilian cuisine perhaps because the Paulistanos, as the residents of the city are called, may prefer to savor this type of food at home. (ESB)
Finally, the Brazilian Indian word, spelled calalu, kalulu, or callaloo, emigrated to Jamaica and to Louisiana as the names of a variety of leafy greens used in creole cooking, particularly soups. (BCJ)
For a taste of the north try: Chicken Soup, Hearts of Palm Salad, Miniature Meat Pies, and Brazil Nut Cookies. (TCOB)
For a taste of the south try: Smoked Meat and Black Bean Stew, Cheese Rolls, Sautéed Greens, Fresh Shrimp and Black-Eyed Pea Salad, Fish and Shrimp Stew, Roasted Pork Tenderloin, Brazilian Rice, and Colonial Chicken. (TCOB)
French-born *chef* Daniel Partouche serves the best French/ Brazilian innovative food in the city. (BCT)
Fresh coconut might seem a bit exotic to us, but it's revered and regarded as the most important food for one-third of the population of this planet, and it plays a considerable role in the Brazilian kitchen. (BCT)
From Bahia to Rio de Janeiro to Porto Alegre to Belém and everywhere in between, Brazil is a huge kitchen where women traditionally spent hours everyday in the planning and preparation of food. (DBC)
From this great mix of culinary delights emerged a true Brazilian bill of fare, and my enthusiasm for learning more about how to prepare these dishes was only matched by my burning desire to learn the Portuguese language and more about this fascinating country and her people. (ATB)
Fussy about their food, the Africans liked to eat small quantities of complicated and highly spiced dishes, such as the famous vatapá from Bahia, which requires such ingredients as coriander, cashew nuts, peanuts, shrimps, coconut milk, etc. (BC)
Generally, Brazilians are not great salad eaters, and this display of simply prepared salads is a nice surprise.(BCT)
Good jazz and Monday night jam session - any of Brazil's great musicians may show up. Real bar atmosphere serving good, light Brazilian fare [about Bourbon Street Music Club]. (BCT)
He recalls there was only one ice cream parlor in the entire city [Ponta Grossa].
Her [Ravia Quaresma] desserts are exquisite including a mousse of capuacu (an Amazonian fruit) with Brazil nut ice cream and tropical fruits. (BCT)
His [Claude Troisgros's] menu is a refined combination of classic French dishes with Brazilian punctuations. (BCT)
Historically, the Brazilians were not big vegetable eaters, partly because vegetables were not readily available.(ATB)
Hot peppers, garlic, lemon and lime juice, coconut milk, and dendê oil (the oil of the dendê palm, a tree native to Africa) are staples in a Brazilian cook's pantry.
However, it should be said that the « 100 % Brazil » is far more bitter than other coffees to which we are perhaps accustomed and the Brazilian way of preparing it is neither that of the Italians nor the Americans.
However they are celebrated, all of Brazil's holidays and festivals mirror the nation's rich history and

diversity. (CTBW)
However, we do have this section with some good Italian/Brazilian recipes.
I also learned that native Brazilian agricultural products and foodways had left their mark on the dishes and alimentary habits of Portugal and its former African and Asian colonies and territories.
I discovered early that there was no such thing as "fast food" in Brazil, and our maid, Maria, would spend hours marinating, resting, chilling, warming and basting our nightly family meal. (ATB)
I discovered what my husband already knew - that Brazilian food, in its great variety and contrast, is not unlike the country and the Brazilian people themselves. (ATB)
I first visited Brazil about a decade ago - a trip I took by accident. (BCT)
I had the fortunate experience to be carefully led by the hand and heart, by a loving husband, into this new and fascinating world of Brazil. (ATB)
I have been fortunate in having had the opportunity to visit Brazil on numerous occasions over the decades. (BCJ)
I have often remarked that even the experts find it difficult to choose the right wine to drink with Brazilian food, so for the majority of recipes I have suggested a suitable French wine. (BC)
I learned to cook by feel like the Brazilians do. (ATB)
I offer the authentic recipe anyway; someday you may have the opportunity to cook in Brazil, or if you taste the real thing, at least you'll know what you're eating. (BCT)
I remember the morning I decided to learn how to cook the Brazilian way. (ATB)
I soon came to the conclusion that if our old Brazilian friend was right about drinking Brazilian water, and we think he was - it must also be true about Brazilian food. (ATB)
I was told, when I lived in Brazil in 1958, that "you should always kill your own chicken - never buy a dead one, because the farmers kill and sell the diseased chickens". (ATB)
I went into the kitchen, and told Maria, in my "kitchen Portuguese", that I had come to learn how to cook like a Brazilian.
If the landscape appears more ordinary than the rest of Brazil [about the trip to Tiradentes], these mountainous mounds of dirt are a reminder that I am still in a very foreign place. (BCT)
If we have grown to love Brazilian cuisine over the past forty-three years, it is partly because we have developed such a deep affection for the Brazilian people. (ATB)
If what the Brazilians say is true, that "God is a Brazilian, and the angels speak Portuguese." I wonder if there might not be something to this, then maybe He also had something to do with teaching them how to live - and, even more specifically, how to cook. (ATB)
If you enjoy wine with your meal, be sure to try some imported Brazilian wine from the vineyards in the south. (ESB)
I'm not prepared for the Amazon. Few of my Brazilian friends have ever visited the jungle, and well-intentioned friends in New York who are investing heavily to save the trees of a forest they've never seen aren't much help, either. And no one I know has specifically gone there for the reason I am going – for the food. (BCT)
In 1954, practically no one in the city of Ponta Grossa spoke English and telephones were a rarity. (ATB)
In addition, the Portuguese brought to this vast unknown country the ingredients that most reminded them of home - items such as salt, sugar, spices, eggs, and vinegar. (TCOB)
In addition, they [West Africans] brought the malagueta pepper, the tiniest and hottest of all cultivated peppers, that would become a common seasoning and condiment on every table in Brazil. (BCT)
In Bahia the pleasure of simple, unadorned food can be found nearly everywhere. (BCT)
In Brazil one is rarely far from the jungle - even in the large cities one feels it closing in, in a park, a private garden, and an abandoned lot and on the edges of the city. (BCT)
In Brazil, you can now buy chicken blood in the frozen food case. (ATB)
In central and southern Brazil, broad plains provide plenty of grazing ground for beef cattle. (CTBW)
In fact a farofa has its own shaker called a farinheira, and is found on every table in Brazil. (TCOB)
In fact, [cassava meal] can even be considered one of the basic foods in the Brazilians' diet. (ATB)
In fact, there is timelessness about certain aspects of Brazilian life. No matter how busy things become, Brazilians always seem to have time for things they care about - good talk with friends, family gatherings, weekends and vacations in the country or at the beach, and, of course, always great food. (ATB)

In marked contrast, the nuns who came to Brazil set up gardens in their convents and raised a variety of domestic animals and fowl; their food was abundant and nutritious. (ESB)
In modern Brazil, cooks continue to draw on these varied influences to serve up a delicious cuisine that is uniquely Brazilian. (CTBW)
In more naive times, when Brazilian sons arrived at the age to "know" a woman, their fathers were in the habit of giving them "money to buy a cake" - the meaning of which now is quite clear. (BCT)
In no time the Portuguese were transporting boatloads of West Africans, virtual villages and small nations at a time, to labor in the cocoa, coffee, and sugar plantations that were rapidly flourishing. (BCT)
In recipes from the north of Brazil dried and salted shrimp are also used a great deal. (ATB)
In south-central Brazil, beef is more common than other meats, and meat barbecued over an open fire is a local favorite. (CTBW)
In southern and central Brazil, the wide plains provide abundant grazing for the beef cattle favored by meat lovers. (CTBW)
In the Amazon Basin of the north, however, and all along Brazil's Atlantic coast, regional dishes are more likely to include fresh fish and seafood. (CTBW)
In the city of São Paulo's diverse neighborhoods, one finds Italian, German, Japanese, and other ethnic restaurants. (BCJ)
In the early days of Brazil, the Portuguese nuns brought their recipes for candies, cookies and cakes. (ATB)
In the late sixteenth century the Portuguese introduced sugarcane to the northeast region of Brazil which they brought from Southeast Asia. (BCJ)
In the northern region of modern Brazil, several noted and delicious dishes incorporate this traditional sauce [about tucupi]. (ESB)
In the northeastern state of Bahia, on the other hand, cooks along the coast make good use of fresh seafood. (CTBW)
In the realm of the city's traditional cuisine, Feijoada Carioca (Carioca Bean Stew) is a favorite throughout Brazil. (BCJ)
In years past, the resourceful African slaves began making a dish with leftover cuts of meat that were considered undesirable and didn't appeal to the colonists they were cooking for [about feijoada]. (TCOB)
Indigenous, African, Portuguese, and Asian cuisines, all come together to transform the local ingredients, enriched with products imported from overseas and products used by the slaves, such as palm oil and the malagueta pepper, to alter traditional recipes as well as create new ones.(BCJ)
Interestingly, the national cuisine of Brazil is more a collection of unique regional ones. (ESB)
[Mandioca meal] actually is a root [about mandioca] that the Brazilians buy prepared in a meal in the grocery store. (ATB)
[Bacalhau] is very common in even the smallest stores or outdoor markets in Brazil. (ATB)
[Brazilian cuisine] has a native indigenous base that incorporated the encounters of the European, African, and Asian worlds, nationalizing customs that predate the arrival of the Portuguese in Brazil over five hundred years ago. (BCJ)
[The alphabetical listing] includes typical Brazilian fare as well as specialties characteristic of each of the five regions of Brazil: the north, northeast, center-west, southeast and south. (ESB)
[Manioc] is also made into flours and starches that are staples of Brazilian cooking. (CTBW)
The "samba," like Brazilian food, was born of innovation. It is an important part of the rich to mix, as is the famous Brazilian Carnival and so many other popular feasts and celebrations in this country. (ATB)
[Couve] is eaten with the famous Brazilian feijoada, also used to make caldo verde, which originally came from Portugal, and other favorites. (ATB)
It is incredible that a recent guide book says that Brazilians do not do very much with meat, other than just cooking it! (ESB)
It is meant to echo the spontaneity and joy of the Brazilian people, who go about their daily chores to the inner beat of a samba - the women who sway through the streets, the soccer players who dance with the ball, the waiter who sambas through a crowded restaurant with a tray for a partner, and the cook who sings and loves to please. (BCT)
It is not always possible to have Brazilian musicians on hand, but it is becoming far easier to buy good records of Brazilian music. (BC)

It is not as strange as it seems to mention Brazilian music in a cookery book. (BC)
It is the state of Bahia, however, that many Brazilians associate with outstanding cooking. (TCOB)
[Feijoada] originated as a slave meal on the sugar plantations in Bahia and contains black beans and a variety of meats, especially pork. (ESB)
It should not be forgotten that beans originally came from South America, so it is therefore not surprising that brown or black (the best) beans can be seen simmering every day in Brazilian kitchens. (BC)
It was like living the films and books I'd seen and read - *Fitzcarraldo*, *Brazil*, *One Hundred Years of Solitude* - and eighteen for dinner, every night! [sobre a viagem do autor ao Mato Grosso] (BCT)
It was the African cooks in the plantation kitchens of the sugar cane barons, however, who in colonial times developed many now-famous dishes in the northeastern region, and provided the strongest influence in generating what would be considered a Brazilian cuisine. (ESB)
It wasn't long before I discovered in Brazil there is always a birthday or a baptism to celebrate and this could never be observed properly without a fat chicken or two, roasted Carioca style, with plenty of toasted mandioca meal (farofa); heaping platters of delicate pastas, thick pieces of Brazilian-style roast beef and a broad variety of the famous Brazilian doces (sweets). (ATB)
[Cachaça]'s the best in Brazil, and one in particular, Milagre de Minas, made here in Ouro Preto, is flavored with fifteen herbs.(BCT)
Joachim has his list of the few regional restaurants in the city that I must visit - a small list indeed, since the Paulistas, as people who live in the city of São Paulo are called, prefer dining at the stylish French and Italian restaurants, especially the Italian, which proliferate in the city.(BCT)
Jorge Amado, one of Brazil's most eminent novelists was so taken with my culinary interests that he aided me in my efforts and encouraged me to write a cookbook profiling the cuisine of his native Bahia. (BCJ)
Jun Sakamoto is one of the finest *chefs* in the city [São Paulo]. (BCT)
Just as in the United States and other geographically large, populous, and multiethnic countries, there are several distinctively regional cuisines in Brazil. (BCJ)
Lamb is also an important meat in Brazil due to the large number of middle eastern immigrants in the country. (ATB)
Last but by no means least, in Brazil itself, the best Brazilian food is not found in hotels or restaurants, but in homes, where culinary traditions have been passed on. (BC)
Learning more about Brazilian food in the outdoor market setting is fascinating. (ESB)
Like a complex melody that requires many musicians to work together, Brazilian food draws on each of its historical elements to create a perfect and delicious harmony. (CTBW)
Like the Brazilians, I now crave servings of these protein-filled legumes [about beans], and so will you. (BCT)
Like the Indians, the Portuguese made porridges of corn called acanijic, which can be found today as canjica or mugunzá, and used corn husks as containers to steam a sweet mixture of corn and coconut called pamuna, which came to be known as pamonha. (ESB)
Linguica [sic], a Brazilian sausage, slid onto long skewers, was roasted over the fire as well. (TCOB)
Lionel, a Brazilian publisher friend, promises me a walking tour of old Rio and lunch where the true Cariocas eat. (BCT)
Malagueta - A chili, or hot pepper, favored by many Brazilian cooks. (CTBW)
MANDIOCA MEAL (Cassava meal): is one of the most important ingredients in Brazil. (ATB)
Manioc is also an essential ingredient in farofa, a Brazilian condiment served alongside or on top of savory dishes and similar to our salt or ground pepper.
Manioc meal was slowly incorporated into the Portuguese and African diets.(BCJ)
Manioc, or cassava, grows abundantly in the state [Bahia] and throughout Brazil.(TCOB)
Manioc remains as much a part of the cooking of Brazil today as it was when the Amerindians first used it thousands of years ago. (TCOB)
Many believe the best cooks in Brazil are found in Minas Gerais, and, judging by the raw materials they have to work with, it just might be true. (TCOB)
Many Brazilian dishes call for coconut milk. (CTBW)
Many [European immigrants] farmed the extreme southern region of Brazil or worked the coffee plantations, and they brought their own traditions of cookery and delicious dishes, adding to the growing Brazilian culinary repertoire. (ESB)

Many of the dishes prepared by the slaves originated from the tradition of leaving offerings to their gods. (ESB)
Many of the recipes were brought by Portuguese nuns who had created them in the convents of Portugal. (BCJ)
Many of the transplanted African women who ran the kitchens of the colonists were experts at cooking over open fires, baking, and using spices. (TCOB)
Many recipes were obtained from the Portuguese nuns who brought to Brazil their knack of dessert cookery. (ESB)
Meat, fish and seafood pretreated in this Brazilian manner are undeniably flavorful. It is incredible that a recent guide book says that Brazilians do not do very much with meat, other than just cooking it! (ESB)
Meat is, of course, very popular in Brazil. (ATB)
There are a few important differences between American and Brazilian cooking: · Fast food is certainly not a traditional part of the Brazilian diet, but the North American influence is now found there too. US fast food franchises are beginning to move into the larger cities. · Sandwiches are not the central item in a regular diet-they would be considered more of a snack. · Seasoning and marinating is more common with them than it is with us. · Mexican food, so prevalent in the western part of the United States, cannot be found in Brazil. (ATB)
Milho, the Portuguese word for corn, was introduced to Europe and Africa in the early seventeenth century by the Portuguese. (BCJ)
Modern Brazilian cuisine is the result of the contributions of several peoples, most notably the native Amerindians, African slaves and their descendents, and, of course, the Portuguese colonizers. (BCJ)
Modern day Brazilians do like good fresh vegetables and fruits, and when I lived in Brazil-1958-1965, there was only one supermarket that I knew of in the city of São Paulo. (ATB)
Molho de nagô, named for one of the African tribes brought to Brazil, contains pulverized dried shrimp and okra, and it accompanies stews such as cozido. (ESB)
Molho de pimenta e limão is a pepper and lemon sauce served with moquecas and the glorious national dish of Brazil, feijoada. (ESB)
Moquecas, delicious fish or seafood stews with the characteristically African components of coconut milk and dendê oil, were derived from the pokeka of the Indian, a simpler preparation of fish and peppers roasted over coals in a bundle of banana leaves. (ESB)
Most special Brazilian ingredients in these recipes can be obtained in the United States; substitutions for unavailable ingredients are given. (ESB)
Much of the daily food of both slaves and what was prepared for the deities was recreated during this period.(BCJ)
My Brazilian friends are always amused by our typical response to their confections: "Oh, it's so sweet!" Well, that's exactly what they think dessert should be. (BCT)
New Year's Eve is a big celebration in Brazil. (CTBW)
No Brazilian table is without it [farinha de mandioca]. (BCT)
No matter how busy things become, Brazilians always seem to have time for things they care about - good talk with friends, family gatherings, weekends and vacations in the country or at the beach, and, of course, always great food. (ATB)
Nor is my kitchen Portuguese of much help, either. (BCT)
North Americans might find its highly saturated fat content reason to pass it up, but in Bahia it [dendê] is an essential ingredient. (TCOB)
Northern Brazilian cuisine is also heavily influenced by indigenous cooking and makes good use of time-tested ingredients such as yams, peanuts, and fruit. (CTBW)
Not only the common laborer, but also all Brazilians consider a substantial large noon meal a must. (ATB)
Not only were the Portuguese the first intercontinental and interregional carriers of agricultural products, they were also the purveyors of many food cultures. (BCJ)
Now that you have looked at the recipes given in this book, you most probably want to try your hand out and give a Brazilian dinner party for your friends. (BC)
Now that you know something about the cooking of Brazil, your journey really begins. (TCOB)
Nowadays, the upper class Brazilians enjoy going out to dinner in the evening and São Paulo is considered one of the best restaurant cities in the world. (ATB)

Occasionally when a recipe book is compiled from an exotic land, many entries are included which most American cooks would never use. Brazilian cooking is no exception. (ATB)
Of course, certain dishes underwent transformation and in the process took on a new "Brazilian" identity. (ESB)
Okra, a vegetable native to Africa was taken by the Portuguese to Brazil. Indeed, okra, and quiabo, the Portuguese equivalent, as well as gumbo, are all words of West African origin. (BCJ)
ÓLEO DE DENDÊ (Palm oil): Óleo de dendê is only used in recipes that come from the north of Brazil. (ATB)
On my first Saturday our major outing is joining the throngs of Brazilians who would not think of missing their traditional plateful of feijoada. (BCT)
On the coast, where the sugar empire began and prospered by the sweat of slave labor, there is a vibrant African culture, centered in the city of Salvador da Bahia, where its influence is stronger than anywhere else in Brazil. (ESB)
On the trays of the Baianas are pans full of batter for bean fritters known as acarajé and pots of sputtering dendê cooking oil, the bright red-orange oil extracted from the nuts of a West African palm tree that was successfully transplanted to Brazil. (ESB)
Once the slave cooks gained control of the menu, they were able to make their own traditional dishes for the extended plantation family, improvise upon them and upon the established fare, and in the process create dishes with a more Brazilian identity. (ESB)
Once you're seated at table, the Brazilian custom is to start the meal off with raw vegetables, served on a bed of ice cubes in a salad bowl. (BC)
One hundred recipes and more than 125 four-color photographs feature the authentic national dishes of Brazil, such as Feijoada, Tutu à Mineira, Picadinho, Empanadas, and myriad sweets, as well as modern Brazilian culinary triumphs such as Shrimp and Heart of Palm Casserole. (BCT)
One of Brazil's truly great restaurants [about Massimo], offering excellent, sophisticated pasta, fish, and meat dishes with Italian flair and a Saturday feijoada that is the best in the state. (BCT)
One of the most appealing things about the cooking of Brazil is that the recipes are not overly complicated.(TCOB)
One rarely, if ever, experiences [maniçoba] in any other part of Brazil. (BCT)
One way we gauge the success of our trips is how well we become familiar with the native cuisine. (ESB)
Other groups poured into the south from the present-day state of São Paulo after giving work on the coffee plantations a try, and the colonies grew prosperous. (ESB)
Other standards are angú (a starchy dish made from cornmeal and butter) and rich vatapá, both African in origin. (CTBW)
Out of necessity [the Portuguese] quickly learned from the native Brazilians how to make manioc meal and prepare some dishes from it to sustain them in the New World. (ESB)
Outside of Salvador da Bahia, there is less African influence in the cuisine. (ESB)
Palm oil is not the only local ingredient that finds its way into the dishes of Bahia. (TCOB)
Palm oil was not the only African contribution. (BCJ)
PALMITO (Heart of palm): are very common in Brazilian cooking. (ATB)
Partly because the composers Dorival Caymmi, Jorge Ben or even Villa Lobos have often evoked the typical Brazilian dishes in their works. (BC)
Perhaps [Dadá] is the only cook in the city to come along and lighten up the heavy dishes to beloved by Bahianos. (BCT)
Perhaps the most typical Brazilian dish is feijoada, a thick stew of black beans and pork. (CTBW)
Pirarucu is an indigenous word meaning "red fish," urucu being the name of a native red fruit. (BCJ)
Portions are large and a plate of food in a Brazilian restaurant is more often than not enough for two. (BCT)
Portuguese colonists brought their favorite recipes with them, too, including rice - which would become a regional staple. (CTBW)
Portuguese farmers also introduced the cultivation of crops such as rice in Brazil. (BCJ)
Portuguese navigators and adventurers served as intermediaries for the spread of New World as well as European, African, and Asian crops, culinary practices, and recipes throughout their empire as well as to other parts of the world. (BCJ)
Portuguese traders even introduced to the African continent both manioc and the Indian way of

processing it into an edible form. (ESB)
Prior to the discoveries, the Portuguese diet was based on meat and fish including soups and stews. (BCJ)
Put on some samba music, and start to discover what makes Brazilian food so tantalizing. (TCOB)
We have not chosen recipes to give the impression that Brazil is strange or weird. Rather, we would like the cook using this book to feel a warm curiosity to visit and to know the Brazilian people. (ATB)
Real bar atmosphere serving good, light Brazilian fare [about Bourbon Street Music Club]. (BCT)
Realizing that the soil and climate were ideal for sugar cane growth, the colonists brought plants from the Azores and began cultivating a narrow strip of land along the coast between the present-day cities of Recife in Pernambuco and Salvador da Bahia in Bahia. (ESB)
Regarding supplies for Brazilian cooking, they are readily available in most places in the United States. (DBC)
Regional diversity notwithstanding, there are also what can be termed typically Brazilian dishes, prepared and enjoyed in homes and restaurants throughout the country. (BCJ)
Residents of Rio de Janeiro especially love churrasco - barbecued beef, pork, chicken, or sausage. (CTBW)
Restaurants called churrascarias are a meat lover's dream and are popular today throughout Brazil and the world. (TCOB)
Restaurants throughout Bahia are known for their quaint charm but not for high-end chic. (BCT)
Rice and beans are the backbone of the Brazilian diet. (ATB)
Rice and beans are the mainstay of the Brazilian diet. (ATB)
Rice, another ever-present dish on Brazilian menus, was introduced by Portuguese colonists and quickly became an important part of most meals. (CTBW)
Roasts and fried meats are also very typically Brazilian. (ATB)
Rodeio is a sophisticated version of the popular churrascaria, or steak joint, located in the elegant shopping area of the city called the Jardins. (BCT)
Salting and drying fish was used by both the Indians and the Portuguese. (ATB)
Seafood and fresh water fish are very plentiful and very good in Brazil. (ATB)
Seafood is an endless source of inspiration for new dishes, while still maintaining the traditional recipes, some from the former Portuguese colonies in Africa and Asia. (BCJ)
Several meat and fish dishes eaten today were also prepared by the African cooks. (ESB)
[Cherie Hamilton] developed a love for Brazilian cooking while living in Salvador, Brazil in the 1960s. (BCJ)
Simmering is an important part of Brazilian cooking and is used in the long, slow cooking of beans, soups, stews, and braised meats. (TCOB)
Since sugar was precious to the Europeans, indispensable for medicinal purposes and highly prized as a foodstuff, the plantation owners anticipated their venture would be very profitable. (ESB)
Since the deities, or orixás, each have to be served a ritual meal that is prepared without deviation from the customary recipe, the continued presence of the famous dishes of the slaves appears assured. (ESB)
Situated 274 [aproximadamente 150] kilometers south of Ouro Preto is the microcosm town of Tiradentes. (BCT)
Slave cooks often prepared Portuguese menus, but substituted African ingredients, colored the stews with red palm oil, and invented a variety of porridge dishes using bananas and yams, boiled or fried in oil. (BCJ)
Slaves were brought to Brazil and with them came complicated and highly spiced dishes such as the famous Vatapá from Bahia, requiring coriander, cashew nuts, peanuts, shrimp, bananas and coconut milk. (ATB)
So felicitous was my introduction to Brazilian cuisine that when I wasn't teaching math at the Pan American School and English as a second language, I was learning how to prepare dishes and researching the history of Brazil's culinary traditions. (BCJ)
Some Brazilian ingredients can be found in Hispanic and Asian food stores in metropolitan areas and in university towns with large foreign student populations. (ESB)
Some Brazilian recipes call for dairy and egg products. An easy way to trim fat is to use skim milk in place of whole or 2 percent milk. In recipes that call for condensed milk, try substituting low-fat or nonfat condensed milk. When using cheese, look for reduced-fat or nonfat varieties. Eggs can be

replaced with reduced-fat egg substitutes. Brazilian cooking traditionally uses a lot of meat. Buying extra lean meats and trimming off as much fat as possible are two simple ways to keep meals healthy. Cutting meat out of a dish altogether is another simple solution. If you want to keep a source of protein in your dish, try using a vegetarian ingredient, such as tofu or mock duck. However, since these substitutions will change a dish's flavor, you may need to experiment a little bit to decide if you like them. (CTBW)
Some women are busily setting up their portable kitchens to make acarajé, while others arrange trays of paçoca, a soft candy brittle chock full of cashew nuts (here in Bahia it's candy, not a meat dish), coconut candies, and little freezer boxes filled with fruit ices. (BCT)
Sometimes [doces] are seen throughout Brazil for a special party. (ATB)
Sought after fruits, such as apples, peaches, and grapes were originally introduced by the Portuguese and were cultivated in the Vila Nova do [sic] Rainha area. (BCJ)
Southern cuisine, as we know it, is today a combination of foods from northern Europe, the Mediterranean, and lest we forget the northeast of Brazil, where charque (dried beef), for example, originated and is today one of the most typical dishes of Rio Grande. (BCJ)
Street food is popular and delicious in [Belém]. (BCT)
Sugar, which was cultivated for thousands of years in Southeast Asia, was brought to Brazil by the Portuguese. (BCJ)
Sweet drinks, such as lemonade - which, in Brazil, is actually made with limes - and other cool, refreshing fruit beverages are popular on hot summer days. (CTBW)
That grass plant is, of course, corn, a crop that North American, Caribbean, and Brazilian Indians cultivated long before the arrival of Europeans. (BCJ)
The African became less African, the Indian less Indian, the European less European, the Asian less Asian. But, they all became more Brazilian, and thus, a new nation was born, with all of her unclassifiable racial, social and cultural characteristics. (ATB)
The African culinary influence, evident in so much of Brazilian cooking, is most noticeable in Bahia. (TCOB)
The African food tradition was not rich in desserts but the slaves in the casas grandes learned to make and then modify them, often by adding indigenous ingredients. (ESB)
The African gods were believed to eat what humans eat, and then, as today, more elaborate foods were prepared for religious feasts and votive celebrations. (BCJ)
The African slaves brought the dendê palm (Elaeis guineensis) with them from West Africa along with their style of cooking, making Bahian food unlike that of the rest of Brazil. (BCT)
The African slaves modified existing dishes from the menus of their masters to suit their own tastes. (BCT)
The Africans, who came to Brazil as slaves, used to extract a milk from coconuts by crushing them. (BC)
The best Brazilian food is not found in hotel or restaurants, but in homes, where culinary traditions have been passed on. (BC)
The best way of making [coffee] as found in Brazilian families is the method our grandmothers used, a coffee bag, known by the name of "café de coador". (BC)
The Brazilian Churrasco had its origins in the vast cattle ranches in the southern part of Brazil. (ATB)
The Brazilian cook obviously, spends much more of her time in the kitchen cooking than does the American cook, even now. (ATB)
The Brazilian cuisine became enriched with Portuguese dishes such as the delicious stews called cozidos and mixtures called frigideiras containing meat or fish, especially saltcod, baked with beaten eggsdishes that would be embellished further when the Africans came. (ESB)
The Brazilian fondness for sweets at almost any time of day goes back to precolonial Salvador when kitchens were run by the black slaves. (BCT)
The Brazilian Indian was basically nomadic, and the idea of farming anything more than a few starch crops was of little interest to him. (BCT)
The Brazilian kitchen already showed many signs of dual culinary heritage when the Portuguese plantation owners began to import slave laborers from Africa to toil in their sugar cane fields in the middle of the sixteenth century. (ESB)
The Brazilians always decorate the plate and put the pieces of candy in little metallic cups and stacked neatly in rows. (ATB)
The Brazilians, who have never heard of caffeine-free coffee and who still manage to sleep eight hours per night, drink numerous small cups of coffee during the day, either in the office or in the

botequim on the corner: « Um cafezinho por favor!" (BC)
The candies are delicious, especially when they contain coconut, chocolate or nuts. In the early days of Brazil, the Portuguese nuns brought their recipes for candies, cookies and cakes. (ATB)
The Cariocas, as the inhabitants of the city of Rio de Janeiro are known, are unabashedly passionate about their most typical dish which is also the national dish of Brazil, feijoada completa.
The Churrasco meats are served with Brazilian rice, French fries, fries made of mandioca root, farofa, fried bananas and the sauce made of chopped tomatoes and onion and seasoned with oil and vinegar and chopped cilantro.
The churrasco moved indoors in the cities, and many restaurants, or churrascarias, in the south and throughout Brazil specialize in this showy feast. (ESB)
The city of São Paulo reminds me of New York City - both the good and the bad only with three times the population of New York. (BCT)
The colonists intended that the Indians, either voluntarily or enslaved, would work the sugar cane fields, but this arrangement did not succeed for a variety of reasons, and the plantation owners - at least the wealthier ones - began to turn to Africa for slaves instead. (ESB)
The combination of the cuisine of the Tupi and the Portuguese, in some cases with a significant African influence, has resulted in dishes that have become regional favorites, especially torta (torte) and the moqueca capixaba (capixaba stew). (BCJ)
The cooking of Brazil began to differ drastically from all other South American cuisines more than 500 years ago when Portuguese colonists brought the first slaves to Brazil from Africa. (TCOB)
The cooking of Brazil stands apart from all other South American cuisines because of its unique ingredients and flavors. (TCOB)
The cooking style they brought to Bahia added a dimension that would define a truly Brazilian cuisine. (ESB)
The cuisine of the state of São Paulo, whose capital is Brazil's most populous and most industrialized city, has been influenced by waves of migrants from other regions of the country and from throughout the world. (BCJ)
The culinary products brought by Europeans and then by Africans, together with the foodstuffs used by the native Indians at the time of the European discovery of Brazil, have combined to produce a very mixed cuisine. (BC)
[Feijoada] evolved in the slave quarters of the cocoa and sugar plantations in the northeast of Brazil, where the West African cooks concocted simple dishes for their families and farm workers, similar to those devised by our southern cooks in the eighteenth and nineteenth centuries. (BCT)
The dishes I present here were picked not just because they were there or new to me but rather because they excite me and best exemplify what Brazilians prepare for themselves and their guests at home. (BCT)
The distinct contribution of each [the native Indians, the conquering Portuguese and the African slaves] is still apparent in many Brazilian dishes today. (ESB)
The extraordinary cuisine of Brazil is an amalgam of the cooking heritage of three disparate groups of people: the native Indians, the conquering Portuguese and the African slaves they brought to work in the sugar cane fields. (ESB)
The feira was really the only place to buy good fresh food when I lived in Brazil. (ATB)
The fabulous cuisine of the northeast region results from the fusion of the culinary culture of Portuguese colonizers, native Indians, and African slaves. (BCJ)
The first Brazilians used the land's native ingredients, such as black beans, squash, and the root vegetable manioc (cassava), to create hearty and nutritious dishes. (CTBW)
The food [in Bahia] is quite different from that of the rest of Brazil.(TCOB)
The fruit [jabuticaba] is so beloved by the Brazilians that when it is in season public parks rent out the trees by the day. (BCT)
The gaúchos gave to the cuisine of Brazil the churrasco, a veritable orgy of fresh, spit-grilled barbecued meat. (ESB)
The happy-go-lucky Clause [sic] Troisgros is a very serious *chef* and is very precise when it comes to his food. His menu is a refined combination of classic French dishes with Brazilian punctuations. (BCT)
The happy spirit of the Brazilians seems to stimulate them in everything they do, and not even their recent surge toward industrialization can seem to kill this almost primitive force - this great joy of living, which is shared in Brazil by rich and poor alike. (ATB)
The indigenous inhabitants of modern-day Brazil contributed products native to the land, such as

corn, cassava, and fish, as well as cooking techniques for grinding and roasting. (BCJ)
The indigenous peoples of the northern region not only gave us the hammock, but also an original and traditional strain of northern Brazilian cuisine. (BCJ)
The jangada is the famous Brazilian outrigger lobster boat used by local fishermen to harvest lobster from Brazil's vast continental shelf. (ATB)
The Italian influence has been great in Brazil for many years. (ATB)
The larder [of the immigrants] also contained meat, dairy products and garden produce, adding leafy green vegetables to the Brazilian diet, a food previously considered unimportant. (ESB)
The last is a culinary influence from the Lebanese, who began to settle in Brazil around fifty years ago.
The lasting contribution of the native Indian to Brazilian cookery is especially evident in June on the joyous midwinter festival days, called Festas Juninas, when the feasts of St. John, St. Anthony and St. Peter are celebrated throughout Brazil with traditional foods, games and dance. (ESB)
The lemons in Brazil are small, green and tart - more like our limes. (ESB)
The lesser bits and scraps of the pig, like the tail, ears, snout, feet, and so on, were blended with black beans and kale by these slaves. (BCT)
The look of the Brazilian kitchen has changed radically, as the lady of the house is now more involved in cooking and preparation of meals. (ATB)
The lower Amazon is the home of the bôto-tucuxi [sic] (the pink dolphin), smaller than the Atlantic dolphin bur truly pink. The story goes that women would never bathe in the river for fear that a male dolphin would saddle up and impregnate them. On the night of the full moon the dolphin would arrive in the city dressed in a white linen suit and wearing a straw hat to cover the blowhole on the crown of his head. (BCT)
The majestic and aristocratic West Africans brought their native dendê palm to produce palm oil, a rich and flavorful oil that dominates cooking in the state of Bahia. (BCT)
The menu is beyond my comprehension, and the waiter is of no help. Nor is my kitchen Portuguese of much help, either. (BCT)
The modern Brazilian kitchen is now much like the kitchens we find in the United States. (ATB)
The native Indians liked corn, cassava (manioc), bananas, fish and shrimps. (BC)
The native Indians liked corn, mandioca, bananas, fish and shrimp. (ATB)
The native peoples were less inclined to adopt the foods brought by the Portuguese mariners, but with time such foods as squash, sweet potatoes, lettuce, and a variety of beans entered into the indigenous diet. (BCJ)
The Northeast is an ethnic melting pot that includes African customs, the indigenous cassava culture; the Portuguese cod, olive oil and potatoes; and the Arab spices, all forming a collection of flavors that has been labeled Northeastern. (BCJ)
The people of Brazil are a varied and vibrant blend of indigenous (native), European, African, and immigrant heritages. (CTBW)
The picanha requires nothing more than a fork for cutting, and with it we sip our Brazilian Petit Syrah - as good as any California varietal. (BCT)
The platter arrives - a riot of colors or maybe a tribute to the national colors of Dona Figuinha's African heritage: strips of red and green peppers are splashed over bits of cubed bacon and onion, which have been mixed with threads of rust-brown shredded jerky. (BCT)
The Portuguese added their own stamp to several Indian preparations and in turn, the Africans altered some of the dishes of both the Indians and the Portuguese. (ESB)
The Portuguese also brought a taste for sweet desserts, rich with sugar and eggs. (CTBW)
The Portuguese also took the sweet potato from its native South America to Africa. (BCJ)
The Portuguese augmented the basic Indian methods for cooking fish, adding their expertise in fish preservation to the local cuisine in the form of bacalhau. (ESB)
The Portuguese began to use manioc meal to thicken meat and fish broths and the African slaves began to make pirão (a porridge made with broth). (BCJ)
The Portuguese, great travellers, introduced rice, coffee, sugar cane and spices which they brought back from their voyages, as well as olives. (BC)
The Portuguese introduced one-crop agriculture - sugarcane or coffee. (BCT)
The Portuguese introduced the process of cooking with wine, especially port and Madeira, and a method of preserving meat by drying. Appetizers or salgadinhos, literally meaning "little salties," such

as savory pies (empadas) and turnovers (pasteis), developed into a national passion and became even more varied with the incorporation of native ingredients. (ESB)
The Portuguese introduced their taste for tomatoes and potatoes to this new diet, two foods that were indispensable to Portuguese cooks as ingredients in soups and cod dishes. (BCJ)
The Portuguese, who were the original European settlers in Brazil, introduced rice, coffee, canes, spices, olives, codfish, stews, many egg dishes, cinnamon and sugar. (ATB)
The preference for manioc and corn flours over wheat is apparent in many areas of Brazil today. (ESB)
The product was a coarse meal or flour known as farinha de mandioca, which is as basic to the diet of Brazilians today as it was to the early Indians. (ESB)
The red oil extracted from the fruit of the palm gave a color and flavor to Afro-Brazilian food that helped define Africa's participation in Brazilian cookery. (BCJ)
The Rodízio restaurants have become very popular throughout Brazil and are found throughout the world where these delicious meats are cooked over hot wood coals. (ATB)
The role of African religion as an inspiration for cooking is especially evident in the city of Salvador da Bahia. (ESB)
The "samba," like Brazilian food, was born of innovation. (ATB)
The Saturday before Christmas I prepare moqueca (page 24), the renowned fish stew from Bahia, for lunch. (BCT)
The sensuousness and warmth belie the poverty, misery, and disease that afflict so many Brazilians and probably account for the tinge of sadness that pervades the music I've heard through the evening. (BCT)
The slaves came from many African nations and had diverse religious backgrounds. (ESB)
The slaves from Bahia were large and wore voluminous beautiful skirts with many beautiful slips and a white lacy blouse. (ATB)
The sounds and pronunciations of the Brazilian language are difficult for me, and though most of Joachim's family shifts from Portuguese to English with ease, my mastery of the language can best be described as kitchen Portuguese. (BCT)
The state of Rio de Janeiro and especially its cosmopolitan capital city is home to a plethora of ethnically diverse dishes and foods of indigenous origin that have converged to characterize its traditional cuisine. (BCJ)
The sweet juice made from cupuaçu pulp becomes a delicious drink and is an ingredient in many desserts such as torta do pará, which specifically features the familiar Brazil nut called castanha do pará, native to the state of Pará. (ESB)
The technique of preparing manioc flour or farinha with its derivatives of tapioca, tapioca cake and manioc purée, and the use of the plantain, baked, fried, boiled, or mashed with coconut, are all influences notwithstanding, as well as a number of other Brazilian dishes, that originated in the food cultures of the indigenous peoples. (BCJ)
The tourist infrastructure of Brazil is sketchy, especially once you leave the big cities. (BCT)
[Porto Seguro] still retains its colonial charm, but the sight of fishermen mending nets and raking piles of drying shrimp is quickly being replaced by hordes of Brazil's all pervasive youthful beach culture. (BCT)
The transplanted Portuguese and the Africans greatly influenced the native Indians' cuisine by introducing hot sauces, oils, and other seasonings, and by cooking in day pots over hot coals. (BCJ)
The tribal religion of Candomblé practiced by the West African slaves was to play a key role in preserving the African cuisine because it mandated that the ritual food offered to the gods follow precise recipes. (ESB)
The typical Brazilian bread is a long thin crisp baguette that may be delivered to the door as often as twice a day. (ATB)
The vendors, and many of the other Brazilians around you, will be happy to answer questions. (ESB)
The word moqueca derives from mukeka, from the Kimbundo language of Angola, the former Portuguese colony in southwest Africa. (BCJ)
[Portuguese] contribution to Brazilian cuisine was a taste of Europe. (ESB)
[Portuguese] love of this preserved fish [bacalhau] is still an influence in the Brazilian kitchens. (BCT)
Then sautéed collard greens or kale, delicate cheese rolls, Brazilian rice, and platters of fresh sliced oranges are served along with the smoked and fresh pork, beef, sausages, and richly flavored black beans that make up the feijoada completa. (TCOB)

There a waterfall crashes into a black icy pool, and soon under the shade of umbrellas we serve ourselves pale cocoa-colored soup made from ground Brazil nuts and laced with cream and stock, speckled with ruby pomegranate seeds. (BCT)
There are many ways to prepare Brazilian meals that are good for you and still taste great. (CTBW)
There is a great abundance of fresh fish consumed in Brazil. (ATB)
There is a saying in Brazil that the blacker the cook, the better the food. (ATB)
There is little African influence [in Ouro Preto]. We use the malagueta pepper, of course, to season and some manioc flour, but we make our polenta with cornmeal, not from manioc. And we like the brown beans, not the black ones, what we call mulatinha (mulatto). (BCT)
There were numerous African specialties to accommodate the appetites of the many different deities. (ESB)
These big, hearty early morning breakfasts were very common at the big plantation houses throughout Bahia and Pernambuco. (BCT)
These culinary traditions were further fused with the introduction of such ingredients as palm oil and okra, brought with the African slaves, and in the twentieth century, European immigration yielded pasta and German pastries, among other delights. (BCJ)
[European immigrants: Italians, Germans, Poles, Japanese etc.], however, had little lasting impact on the Brazilian style of cooking. (ESB)
These little yellow and red peppers serve the same purpose as the malagueta pepper so popular in the rest of Brazil. (BCT)
These restaurant meals usually continue late into the evening as the Brazilians enjoy their tasty food and lively conversation. (ATB)
[Portuguese] brought in African slaves who became a dynamic factor in transforming the culture and establishing that region's cuisine. (BCJ)
These vendors brought me my first experience with Brazilian food. (ATB)
[Baianas] can still be seen on the streets in the Salvador, Bahia, selling doces made by their own hands. (ATB)
They also sell these fish in the city feiras and central markets, and, of course, in specialty shops and super markets. (ATB)
[Supermarkets] are a great place to hunt for delicious fruit pastes, unusual spices and lots of freshly roasted cashews and Brazil nuts at very affordable prices. (ESB)
[Immigrants] had little need to improvise with native ingredients as had the Portuguese settlers centuries earlier. (ESB)
[African slaves] introduced many African recipes into the Portuguese diet and today they are an important part of the Brazilian fare. (ATB)
[African women] invented new recipes by combining familiar elements from their homelands with the wide assortment of local ingredients that native residents used in their everyday dishes. (TCOB)
[West Africans] planted their native okra, rice, pumpkin, watermelon, and tamarind, which added another dimension to modern Brazilian cooking. (BCT)
[Amazonian Indians] share their homes with parrots, toucans, and songbirds, monkeys and even snakes, kept for their own pleasure, and that pleasure has infected many urban Brazilians, too. (BCT)
[Alison Behnke and Karin L. Duro] went on to create a website called Cook Brazil, <http://www.cookbrazil.com>, where they share Brazilian culture and recipes with people from all over the world. (CTBW)
This alphabetical listing is an extensive compilation of menu entries in Portuguese, with English translations, to make ordering food easy. (ESB)
This beloved dried saltcod is still an important commodity imported to Brazil today and a common menu item with countless means of preparation. (ESB)
This collection of recipes provides a glimpse into the diversity of Brazilian cooking from the heavily African-influenced cuisine of the Northeast to the southern cookery, which has been shaped by European immigration. (BCJ)
This cookbook constitutes a culinary journey through South America's largest and most populous country. (BCJ)
This cookbook explores the nation's distinct regional cuisines, and explains how Amerindian, European and African contributions have come together to form modern Brazilian cookery. (BCJ)
This cookbook is a gastronomic exploration of South America's largest and most populous country. (BCJ)

[African] cuisine is not confined to Bahia, but has spread throughout the country from the state of Amazonas in the north to Rio Grande do Sul in the south not as a daily fare, but certainly as a cuisine that is served for special occasions. (BCJ)
[Feijoada], once unworthy of the plantation masters, has become the national dish of Brazil. (ESB)
This fruit, native to Brazil and still called by its Indian name, abacaxi, is smaller than the varieties we are accustomed to eating, sweeter and juicier, too. (BCT)
This goes back to the early days of slavery in Brazil, when African men and women were considered the finest cooks in the land. (ATB)
This importance given to food can be witnessed by arranging with a travel office to visit any number of terreiros where the African rites of Candomblé are observed. (ESB)
[Trying the classic Brazilian recipes included in the book] is a wonderful and immediately rewarding way to preview the extraordinary cuisine of Brazil. (ESB)
This is the reason Brazilian cooking includes many dishes made from salted dried cod fish (bacalhau). (ATB)
[Sweet potato], native to South America, traveled in the cargo of Portuguese merchant ships to Africa. (BCJ)
[Coconut milk] is still an important ingredient in many Brazilian dishes. (BC)
This particular type of palm tree that produces a red fruit, was brought to Brazil from Africa in the early seventeenth century and was soon planted throughout the Northeast. (BCJ)
This second and more significant transformation of the cuisine had to wait, however, until the masters no longer determined what dishes the slaves assigned to cook in the "big houses," or casas grandes, of the plantation were allowed to prepare. (ESB)
This short culinary history will show you how, over the centuries, people of different nationalities came to Brazil, each bringing their own methods of cooking, which gradually evolved into what is now the most varied cuisine of South America. (BC)
[Cachaça] is usually served in a shot glass or in cocktails known as batidas and caipirinhas. (BCJ)
This wonderful synthesis of totally different cuisines is the national dish of Brazil. (DBC)
Though geared for tourists, there are many Bahian specialties served by waitresses in native dress. (BCT)
Through the years, Amerindian dishes absorbed the influence of African and Portuguese cuisine. (TCOB)
Throughout the state [São Paulo] there are also restaurants that specialize in dishes from Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, and other parts of Brazil. Pizza has become a favorite food, especially in São Paulo, but rice and bean dishes continue to be favorites in the interior of the state. (BCJ)
Thus, the African gods, called orixás, were able to eat their favorite foods in Brazil, in Bahia as well as in Pernambuco, Rio, and elsewhere. (BCJ)
To countless other dear Brazilian friends who have shared their favorite recipes, to mention a few - Nair Haftel, Neida Marino, Maria Silveira, Nelia Garcia and Wilma Mendes. (ATB)
To the baked saltcod dish frigideira they [African slaves] added coconut milk, replaced the fish with cashew nuts and substituted dendê oil for the olive oil favored by the Portuguese. (ESB)
To the Portuguese, already internationalized at that time and familiar with the oriental palate's strong aromatic seasonings like cloves, cinnamon, nutmeg, fresh and dried pepper - food found in Brazil was relatively bland. (BCJ)
To this day the diet of many Brazilians includes few leafy green vegetables. (ESB)
Today in São Paulo, there are countless Arabic-Middle Eastern restaurants which have been embraced by all classes of Brazilians. (ATB)
Today [guaraná] is made into a sparkling beverage that is widely enjoyed throughout Brazil. (BCJ)
Torta and the moqueca are dishes that symbolize the cultural formation of the capixaba people, the product of the mixture of the Portuguese, Indian, and African culinary influences. (BCJ)
Traditionally, Brazilians eat a big lunch and a small dinner. (ATB)
Traditionally, most Brazilian entrées include fish or meat.(CTBW)
Travelers to Salvador da Bahia may have their first encounter with its famous cuisine as they stroll in the city streets. (ESB)
Turbaned, bedecked with strings of wooden beads and a sizable wooden cross and sparkling silver bracelets, he spends most of the time in the kitchen making caipirinhas and seriously watching me

make [moqueca]. (BCT)
Two out of the three Brazilian candy recipes in this book have coconut base, which is typical of the African influence in northern Brazil. (ATB)
Typically a Brazilian dinner at home would be much lighter than the lunch.(ATB)
We always reached for the famous Brazilian soft drink, Guarana, which you can now buy in the United States. (ATB)
We have also included recipes for Brazilian meat loaf, meat balls, stroganoff, pot roast, beef stew and many other delicious Brazilian recipes. (ATB)
We never season dishes with this hot pimenta oil while cooking; we do it ourselves at the table. (BCT)
What might be termed traditional Brazilian cuisine came about through the contributions of several peoples, most notably the native Indians, African slaves and their descendents, and, of course, the Portuguese colonizers. (BCJ)
Whatever the word, its orthographic variants, and the dishes to which [caruru] refers, the Portuguese, and Brazilians, were the original propagators. (BCJ)
Whatever their heritage, just about all Brazilians can agree that friends and family, a soulful samba tune, and a good meal make any holiday special. (CTBW)
When okra was introduced to Brazil, it resembled a local thick-leaf plant called caruru by the Tupi-Guarani Indians. (BCJ)
When the Portuguese first reached the territory that would become known as Brazil, they found that the food eaten by the natives was eaten either raw, lightly cooked, or roasted. (BCJ)
Whether set for a formal dinner or a simple family meal, a Brazilian table is always prepared with care. (CTBW)
While Brazilians eat a light breakfast, the customary complimentary one in hotels often is an elaborate spread - several varieties of fruits and fruit juices, cheeses, breads, cereals, cakes, eggs and meat await you. (ESB)
While many of the recipes in this section are associated with particular celebrations, Brazilians also enjoy them throughout the year. (CTBW)
While some of these foods were, obviously, part of the Amerindian diet long before the arrival of the Europeans and Africans, European colonizers and African slaves introduced foods and culinary customs that in time came to constitute, along with the indigenous crops and foodways, what is today a distinctive, multi-faceted national cuisine. (BCJ)
While these customs originated with the Portuguese, the origin of many of the dishes associated with these holidays in Brazil is unmistakably native. (BCJ)
With a day off from work and school, Brazilians enjoy picnics during pleasant weather, or they may join friends and family for meals at restaurants. (CTBW)
With such a festive atmosphere is it any wonder that Brazilians call their hometown Cidade Maravilhosa, or "marvelous city"? (TCOB)
With so many influences, Brazilian cooking has its own very distinct identity. (CTBW)
With the arrival of numerous ethnic groups, the Brazilian menu expanded to include many new and delicious international entries. (ESB)
Yellow lemons are not available in Brazil, or in South America for that matter, except on occasion at a staggering price. (BCT)
You may want to try some of the many drinks made with imported Brazilian brandy, or cachaça. Recipes for the two most popular cachaça drinks are included. (ESB)