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

ROZANE RODRIGUES REBECHI

A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um
Estudo sob o Enfoque da Linguística de *Corpus*

São Paulo

2015

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

ROZANE RODRIGUES REBECHI

A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um
Estudo sob o Enfoque da Linguística de *Corpus*

Tese 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 obtenção do título de Doutora em Letras.

Orientadora: Prof^a Dr^a Stella Esther
Ortweiler Tagnin

São Paulo
2015

AUTORIZO A REPRODUÇÃO E DIVULGAÇÃO TOTAL OU PARCIAL DESTES TRABALHOS, POR QUALQUER MEIO CONVENCIONAL OU ELETRÔNICO, PARA FINS DE ESTUDO E PESQUISA, DESDE QUE CITADA A FONTE.

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

R289t Rebechi, Rozane Rodrigues
 A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o
Inglês: um Estudo sob o Enfoque da Linguística de
Corpus / Rozane Rodrigues Rebechi ; orientadora
Stella Esther Ortweiler Tagnin. - São Paulo, 2015.
393 f.

Tese (Doutorado)- 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. Tradução. 2. Terminologia. 3. Linguística de
Corpus. 4. Gastronomia. I. Tagnin, Stella Esther
Ortweiler, orient. II. Título.

FOLHA DE APROVAÇÃO

Rozane Rodrigues Rebechi

A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um Estudo sob o Enfoque da Linguística de *Corpus*

Tese 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 obtenção do título de Doutora em Letras.

Aprovada em: ____/____/____

Banca Examinadora

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr.: _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

AGRADECIMENTOS

Meus sinceros agradecimentos a minha orientadora. Muitos podem receber esse título, mas poucos são aqueles que realmente nos acompanham do início ao fim da jornada, como a profa. Stella.

Agradeço aos meus filhos, Bruno e Maria Eduarda, pela compreensão e força.

Agradeço aos companheiros do grupo Comet, Alva, Carmen, Danilo, Elisa, Helmara, Joacyr, Luciana C., Luciana G., Malila, Rodrigo, Sabrina e Sandra. Os congressos foram muito mais animados na companhia de vocês!

Devo agradecimentos especiais às amigas Marlene e Silvana, sempre prontas para oferecer o ombro amigo nos momentos de crise (que não foram poucos!).

Gostaria de agradecer também ao Nilson, que conheci como colega de grupo e se transformou em grande amigo; a sua esposa, Lúcia, e ao seu irmão, Júnior, pela consultoria em culinária nordestina.

Agradeço também às professoras Paola Baccin e Adraiana Zavaglia pelas importantes contribuições durante o exame de qualificação, a Mike Scott por me conceder a licença do *WordSmith Tools.6.0* e por não medir esforços para atualizar o programa conforme as necessidades da pesquisa.

Devo muita gratidão ao *Nida Institute* que, com a bolsa de estudos concedida para participar da *Nida School of Translation Studies* em 2014, possibilitou que compartilhasse minha pesquisa com Lawrence Venuti, Christiane Nord, Rosemary Arrojo, Edwin Gentzler e muitos outros estudiosos da tradução que contribuíram para a realização desta tese.

Agradeço, também, a Rodrigo Oliveira pela entrevista que tanto enriqueceu esta pesquisa; a minha funcionária, Edleuza, pela consultoria em cozinha baiana; e a Samla, pela companhia (não tão) silenciosa.

Sou especialmente grata ao meu marido, Osvaldir, não só por aceitar me dividir com a tese nos últimos quatro anos, mas por ter-se prontificado a aprender a lidar com as ferramentas computacionais para me ajudar a entendê-las.

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS

Agradeço especialmente à FAPESP (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) por acreditar na pesquisa e me contemplar com bolsa de estudos por três anos, permitindo que me dedicasse exclusivamente à tese durante esse período.

*“Why should a word in a recipe be less important
than a word in a novel? One can lead to physical
indigestion, the other to mental.”*

(Julian Barnes)

SUMÁRIO

ÍNDICE DAS FIGURAS.....	xiv
ÍNDICE DAS TABELAS	xvii
LISTA DE ABREVIATURAS	xviii
RESUMO.....	xix
ABSTRACT.....	xx
INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO 1: O QUE É CULINÁRIA BRASILEIRA?	10
1.1 A culinária brasileira na teoria	11
1.1.1 Culinária regionalista	11
1.1.2 Tripé cultural	12
1.1.3 Tripé alimentar	17
1.1.4 Antropologia culinária	17
1.2 A culinária brasileira na prática.....	20
1.2.1 O brasileiro à mesa.....	20
1.2.2 Os <i>chefs</i> com as ‘mãos na massa’	22
1.3 A literatura culinária.....	26
1.3.1 Livros de culinária brasileira.....	30
CAPÍTULO 2: TRADUÇÃO ESPECIALIZADA, TERMINOLOGIA E LINGÜÍSTICA DE <i>CORPUS</i>	32
2.1 Tradução especializada	32
2.1.1 Tradução de marcadores culturais.....	35
2.1.2 Aspectos da teoria funcionalista aplicados à tradução de receitas culinárias.....	38
2.2 Terminologia.....	41
2.2.1 Receita culinária para extração terminológica	44
2.2.2 Terminologia cultural da receita culinária.....	46
2.2.3 Unidades terminológicas e fraseológicas de receitas culinárias brasileiras	48

2.3 Linguística de <i>Corpus</i>	51
2.3.1 Estudo baseado no ou direcionado pelo <i>corpus</i> ?	53
2.3.2 LC e tradução	54
2.3.3 LC e terminologia	56
CAPÍTULO 3: FERRAMENTAS COMPUTACIONAIS NO PROCESSAMENTO DO <i>CORPUS</i> DE ESTUDO	58
3.1 O uso de <i>corpora</i> na pesquisa terminográfica	58
3.2 O <i>corpus</i> de estudo	59
3.2.1 O <i>corpus</i> paralelo.....	60
3.2.2 O <i>corpus</i> comparável	63
3.2.2.1 Subcorpus comparável em português	63
3.2.2.2 Subcorpus comparável em inglês	66
3.3 Tamanho e representatividade do <i>corpus</i>	71
3.4 Digitalização	74
3.5 Armazenamento, cabeçalho e etiquetagem	75
3.6 Ferramentas computacionais	78
3.6.1 <i>Wordsmith Tools 6.0</i>	78
3.6.1.1 Wordlist.....	79
3.6.1.2 Keywords.....	85
3.6.1.2.1 O <i>corpus</i> de referência	86
3.6.1.2.2 <i>Key-keywords</i>	91
3.6.1.2.3 <i>Clusters</i>	95
3.6.1.3 Concord	105
3.6.2 <i>ParaConc</i>	106

3.6.3 <i>TshwaneLex (TLex)</i>	112
--------------------------------------	-----

CAPÍTULO 4 : IDENTIFICAÇÃO DE UNIDADES TERMINOLÓGICAS E COMBINATÓRIAS LÉXICAS ESPECIALIZADAS E BUSCA POR EQUIVALENTES DA CULINÁRIA BRASILEIRA..... 121

4.1 Junção de palavras-chave.....	122
4.1.1 Lematização	123
4.1.2 Variantes ortográficas	123
4.1.3 Quase-sinonímia e polissemia	125
4.1.3.1 Diferentes nomes para o mesmo conceito.....	125
4.1.3.2 Diferentes conceitos com o mesmo nome.....	127
4.1.3.2.1 Desambiguação por meio da análise do contexto	128
4.1.4 Mandioca: um capítulo à parte.....	133
4.1.4.1 Raiz: aipim, macaxeira ou mandioca?	136
4.1.4.1.1 Farinha de mandioca.....	143
4.1.4.1.1.1 Farinha de mandioca seca.....	145
4.1.4.1.1.2 Farinha-d'água.....	146
4.1.4.1.2 Massa de mandioca.....	147
4.1.4.1.3 Manipueira	147
4.1.4.1.3.1 Fécula.....	147
4.1.4.1.3.1.1 Tapioca	148
4.1.4.1.3.1.2 Sagu.....	148
4.1.4.1.3.2 Tucupi	149
4.1.4.1.4 Beiju	149
4.1.4.2 Maniva.....	149
4.1.4.3 Mandioca: polissemia e quase-sinonímia	149

4.1.5 Exclusão de palavras-chave-chave.....	152
4.1.6 Inclusão de palavras na lista de palavras-chave-chave	157
4.1.7 Termos e principais colocados.....	157
4.1.8 Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs) na culinária brasileira.....	158
4.2 A seleção das receitas nos livros em português	162
4.3 Organização das Unidades Terminológicas	169
4.3.1 Ingredientes	169
4.3.1.1 Ingredientes de origem vegetal	170
4.3.1.2 Ingredientes de origem animal	171
4.3.2 Receitas	172
4.3.2.1 Salgados.....	172
4.3.2.2 Doces.....	173
4.3.2.3 Bebidas	173
4.3.3 Outros.....	173
4.4 A culinária brasileira nos livros de receitas em inglês	181
4.4.1 Seleção semiautomática das UTs e CLEs do <i>subcorpus</i> de receitas em inglês.....	186
4.4.2 Receitas culinárias brasileiras em português e em inglês: semelhanças e diferenças	194
4.4.3 A seleção das receitas nos livros em inglês	202
4.4.4 Busca por equivalentes.....	207
4.4.4.1 Estudo de caso: ‘farinha de milho’	208
4.4.4.1.1 Equivalentes de ‘farinha de milho’ em materiais de referência	209
4.4.4.1.2 Equivalentes de ‘farinha de milho’ nos textos autênticos.....	212
4.4.4.1.2.1 Equivalentes de ‘farinha de milho’ no corpus paralelo	212

4.4.4.1.2.2 Equivalentes de ‘farinha de milho’ no corpus comparável	213
4.4.4.1.3 Proposta de equivalente tradutório para ‘farinha de milho’	216
4.4.4.2 Estudo de caso: mandioca e derivados	219
4.4.5 Os títulos das receitas brasileiras	224
4.4.5.1 Uso de antropônimos	225
4.4.5.2 Títulos avaliativos	226
4.4.5.3 Uso de topônimos	226
4.4.5.4 Títulos idiomáticos	226
4.4.5.5 Títulos derivados de línguas indígenas e africanas	227
4.4.5.5.1 Títulos de origem tupi	228
4.4.5.5.2 Títulos de origem africana	229
4.4.5.6 A tradução dos títulos das receitas brasileiras	229
CAPÍTULO 5: A CONSTRUÇÃO DA OBRA TERMINOGRÁFICA	233
5.1 Vocabulário, glossário ou dicionário?	234
5.2 Organização dos dados	237
5.2.1 Ficha terminológica	237
5.3 A obra terminográfica	246
5.3.1 Macroestrutura	246
5.3.2 Microestrutura	247
5.3.2.1 Entrada	247
5.3.2.2 Categoria gramatical	249
5.3.2.3 Nome científico	249
5.3.2.4 Equivalente(s)	253
5.3.2.5 Definição	258
5.3.2.6 Exemplos	263
5.3.2.7 Informações enciclopédicas	265

5.3.2.8 Fraseologia.....	267
5.3.2.9 Remissivas.....	270
5.3.2.10 Imagem.....	273
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	274
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	284
APÊNDICE 1: ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM <i>CHEFS</i> DE COZINHA.....	301
APÊNDICE 2: ENTREVISTA COM RODRIGO OLIVEIRA.....	303
APÊNDICE 3: UNIDADES TERMINOLÓGICAS E COMBINATÓRIAS LÉXICAS ESPECIALIZADAS DA CULINÁRIA BRASILEIRA EXTRAÍDAS SEMIAUTOMATICAMENTE DO <i>SUBCORPUS</i> EM PORTUGUÊS.....	312
APÊNDICE 4: UNIDADES TERMINOLÓGICAS E COMBINATÓRIAS LÉXICAS ESPECIALIZADAS DA CULINÁRIA BRASILEIRA EXTRAÍDAS SEMIAUTOMATICAMENTE DO <i>SUBCORPUS</i> EM INGLÊS.....	332
ANEXO: DICIONÁRIO PORTUGUÊS-INGLÊS DE CULINÁRIA BRASILEIRA.....	355

ÍNDICE DAS FIGURAS

Figura 1 Visualização parcial do arquivamento das receitas do livro <i>Brazil: a Culinary Journey</i>	76
Figura 2 Modelo de cabeçalho que precede as receitas.....	77
Figura 3 Modelo de etiquetagem das receitas.	78
Figura 4 Tela de ajuste das funções consideradas para o processamento da lista de palavras em português.	80
Figura 5 Tela de ajuste das etiquetas e de delimitação do cabeçalho.....	81
Figura 6 Tela de ajuste para excluir do levantamento de palavras os títulos das receitas.	81
Figura 7 Vinte palavras mais frequentes, em ordem decrescente, do <i>subcorpus</i> de culinária brasileira em português.	82
Figura 8 Amostragem de vinte palavras do <i>subcorpus</i> de receitas em português em ordem alfabética.	83
Figura 9 Visualização parcial dos dados estatísticos do <i>subcorpus</i> de receitas culinárias brasileiras em português, disponibilizados pela ferramenta <i>Wordlist</i>	84
Figura 10 Primeiras vinte palavras-chave do <i>subcorpus</i> de receitas em português, em comparação com um <i>corpus</i> de referência de generalidades.	87
Figura 11 Ajustes feitos na ferramenta para o levantamento das palavras-chave das receitas em português e em inglês.	89
Figura 12 Vinte primeiras palavras-chave, em ordem decrescente de chavicidade, do <i>subcorpus</i> de estudo em português comparado a um <i>corpus</i> de referência de culinária geral.	90
Figura 13 Ajustes na ferramenta <i>KeyWords</i> para o levantamento de palavras-chave-chave.	93
Figura 14 Tela para o levantamento de um banco de dados das palavras-chave a partir de diferentes listas de palavras.	93
Figura 15 Visualização parcial das palavras-chave-chave do <i>subcorpus</i> de receitas em português.....	94
Figura 16 Página do WST para a criação de um índice (<i>index</i>).....	95
Figura 17 Lista de palavras gerada a partir da função <i>Make/Add to index</i>	96
Figura 18 Função para contabilizar as combinações de palavras de um arquivo.....	97
Figura 19 Tela de ajuste para o processamento de combinações de palavras.....	98
Figura 20 Resultado parcial das combinações de palavras mais frequentes das receitas em português do livro BGCT.	99
Figura 21 Lista de palavras da <i>match list</i> em português.	100
Figura 22 Tela que mostra a <i>match list</i> de 36 itens carregada na ferramenta.	101
Figura 23 Tela que mostra a utilização de uma <i>match list</i> previamente carregada.	101
Figura 24 Tela que mostra a exclusão das combinações iniciadas pelas palavras incluídas em uma <i>match list</i>	102
Figura 25 Combinações que não iniciam com as palavras inseridas na <i>match list</i> em português.....	103
Figura 26 Vinte primeiras combinações-chave das receitas do livro BGCT, em ordem decrescente de chavicidade.	103
Figura 27 Visualização parcial das combinações-chave-chave do <i>subcorpus</i> em português.	104

Figura 28 Tela do <i>Concord</i> que apresenta parcialmente as linhas de concordância com a palavra de busca ‘mandioca’.	106
Figura 29 Alinhamento parcial da receita de ‘acarajé’ do livro <i>Viagem Gastronômica Através do Brasil</i> .	108
Figura 30 Receita de ‘acarajé’ em português do livro <i>Viagem Gastronômica através do Brasil</i> .	108
Figura 31 Tradução da receita de ‘acarajé’ no livro <i>Viagem Gastronômica através do Brasil</i> .	109
Figura 32 Alinhamento feito pelo <i>ParaConc</i> antes da correção e as funções disponíveis para a correção manual do alinhamento.	110
Figura 33 Tela do <i>ParaConc</i> onde são mostradas as ocorrências da palavra de busca ‘farinha de milho’ no <i>subcorpus</i> paralelo em português, alinhadas às traduções no <i>subcorpus</i> paralelo em inglês.	111
Figura 34 Alinhamento das sentenças que contêm a palavra de busca ‘farinha de milho’ apresentadas alternadamente em português e em inglês.	112
Figura 35 Tela do <i>TLex</i> para a construção de um dicionário bilíngue.	113
Figura 36 Tela de início para a construção de um novo dicionário no <i>TLex</i> .	114
Figura 37 Tela de escolha dos elementos do enunciado terminográfico de cada verbete.	115
Figura 38 Tela de opção de personalização das funções do dicionário.	116
Figura 39 Tela de inclusão de elementos no dicionário (coluna da esquerda).	117
Figura 40 Tela de formatação dos estilos dos elementos do dicionário.	118
Figura 41 Tela de visualização hierárquica (<i>Tree View</i>) e pré-visualização (<i>Preview</i>) do dicionário.	119
Figura 42 Visualização parcial do preenchimento do verbete ‘banana-da-terra’.	119
Figura 43 Linhas de concordância do <i>subcorpus</i> de receitas em português com a palavra de busca ‘torre’.	129
Figura 44 Visualização parcial das linhas de concordância com a palavra de busca ‘garrafa’ no <i>subcorpus</i> de receitas em português.	130
Figura 45 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘fato’.	130
Figura 46 <i>Clusters</i> com a palavra ‘bom’ no <i>subcorpus</i> de receitas em português.	132
Figura 47 Verbo ‘mandioca’ editado a partir do site <i>Wikipedia</i> .	139
Figura 48 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘Marajó’.	157
Figura 49 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘*carreteiro’.	163
Figura 50 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘baba*’.	164
Figura 51 Vinte primeiros títulos das receitas do <i>subcorpus</i> em português, em ordem alfabética.	166
Figura 52 <i>Clusters</i> com a palavra de busca ‘arroz branco’.	167
Figura 53 Linhas de concordância da palavra ‘bom’ no <i>subcorpus</i> de receitas em português.	198
Figura 54 Vinte primeiras linhas de concordância com a palavra de busca ‘<titrecpb>’ no <i>subcorpus</i> de receitas em inglês.	203
Figura 55 Visualização parcial do alinhamento das sentenças com a palavra de busca ‘farinha de milho’ e suas respectivas traduções.	212
Figura 56 Levantamento das receitas de ‘cuscuz’ no <i>subcorpus</i> de receitas em inglês.	215
Figura 57 Entrada ‘tapioca ¹ ’, com referência cruzada para ‘tapioca ² ’.	249
Figura 58 Resultado de busca por ‘açai’ no site da <i>Reflora</i> .	251
Figura 59 Resultado editado da busca pelo gênero <i>Euterpe</i> no site da <i>WolframAlpha</i> .	252

Figura 60	Verbetes ‘açai’ com o nome científico em destaque.....	253
Figura 61	Verbetes ‘chicória’ com destaque para os equivalentes utilizados em língua inglesa.....	258
Figura 62	Definição de ‘azeite de dendê’ em inglês, construída a partir de informações retiradas do <i>corpus</i> de estudo.....	261
Figura 63	Exemplos para a entrada ‘azeite de dendê’ extraídos do <i>corpus</i>	265
Figura 64	Construção do campo ‘comment’ com informações extraídas do <i>corpus</i>	267
Figura 65	Tela de ajustes da ferramenta <i>Concord</i> para o levantamento de combinações de palavras.	269
Figura 66	Combinações mais frequentes com a palavra de busca <i>parsley</i>	270
Figura 67	Verbetes ‘salsinha’ com destaque para as combinações recorrentes com o equivalente em inglês.	270
Figura 68	Exemplo de remissiva utilizada em caso de quase-sinonímia.....	271
Figura 69	Verbetes mandioca ³ com ênfase no elemento <i>Not to be confused with</i>	273

ÍNDICE DAS TABELAS

Tabela 1 Composição do <i>corpus</i> paralelo.	62
Tabela 2 Composição do <i>subcorpus</i> comparável em português.	65
Tabela 3 Composição do <i>subcorpus</i> comparável em inglês.	71
Tabela 4 Composição dos <i>corpora</i> de estudo.	71
Tabela 5 Vinte primeiras palavras-chave-chave simples e sintagmáticas do <i>subcorpus</i> de receitas em português, em ordem alfabética.	121
Tabela 6 Visualização parcial das palavras-chave-chave simples e compostas do <i>subcorpus</i> de receitas em português.	153
Tabela 7 CLEs da culinária brasileira no <i>subcorpus</i> em português.	159
Tabela 8 Vinte primeiras UTEs e CLEs, após edição manual, apresentadas em ordem alfabética.	161
Tabela 9 Vinte primeiras palavras-chave-chave simples do <i>subcorpus</i> de receitas em inglês, em ordem decrescente de chavicidade.	182
Tabela 10 Vinte primeiras palavras-chave-chave compostas do <i>subcorpus</i> de estudo em inglês, em ordem decrescente de chavicidade.	182
Tabela 11 Primeiras vinte palavras-chave-chave simples e compostas dos <i>subcorpora</i> de receitas em português (à esquerda) e em inglês (à direita).	184
Tabela 12 CLEs da culinária brasileira no <i>subcorpus</i> em inglês.	199
Tabela 14 Excertos das listas de ingredientes do <i>subcorpus</i> comparável em inglês que utilizam ‘farinha de milho’ como ingrediente.	216
Tabela 15 O termo ‘coentro’ nos materiais de referência consultados.	244

LISTA DE ABREVIATURAS

ATB	<i>A Taste of Brazil</i>
BC	<i>Brazilian Cooking</i>
BCJ	<i>Brazil: a Culinary Journey</i>
BCT	<i>Brazil: a Cook's Tour</i>
BGCT	<i>Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo</i>
Braz. Cook	<i>Brazilian Cookery</i>
CBCC	Culinária Brasileira, com Certeza: Receitas do dia a dia
CdO	Cozinha de Origem: Pratos brasileiros tradicionais revisitados
CLE	Combinatória Léxica Especializada
CTBW	<i>Cooking the Brazilian Way</i>
DBC	<i>Delightful Brazilian Cooking</i>
DCA	Delícias da Cozinha Alagoana
ESB	<i>Eat Smart in Brazil</i>
I	Inglês
INF	Texto informativo
KKW	<i>Key-keyword</i>
KW	<i>Keyword</i>
KWIC	<i>Keyword in Context</i>
LC	Linguística de <i>Corpus</i>
LP	Língua de partida
OCR	Reconhecimento óptico de caracteres
OPB	O País das Bananas
P	Português
PNP	A Pátria nas Panelas
SB	Sabores Brasileiros: 40 Receitas Típicas
SdB	Sabor do Brasil
SCB	Sabores da Cozinha Brasileira
SSC	Sabores e Saberes do Ceará
TBK	<i>The Brazilian Kitchen</i>
TBT	<i>The Brazilian Table</i>
TCOB	<i>The Cooking of Brazil</i>
TCT	Teoria Comunicativa da Terminologia
TGT	Teoria Geral da Terminologia
TLex	<i>TshwaneLex</i>
REC	Receita
UFE	Unidade Fraseológica Especializada
UT	Unidade Terminológica
UTE	Unidade de Tradução Especializada
VGAB	Viagem Gastronômica Através do Brasil
WL	<i>Wordlist</i>
WST	<i>WordSmith Tools 6.0</i>

RESUMO

REBECHI, Rozane Rodrigues. **A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um Estudo sob o Enfoque da Linguística de *Corpus***. 2015. 393 f. Tese (Doutorado em Letras)—Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

O objetivo desta tese é a construção do Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira. Apesar de a culinária ser tema constante de programas de TV, seções de jornais e revistas, livros de receitas e diversas outras publicações, ainda é pouco estudada no meio acadêmico. Normalmente desconsiderada como linguagem especializada, a área não é contemplada com grande oferta de materiais de referência, ainda mais escassos quando consideramos o par de línguas português-inglês. No que tange à culinária tipicamente brasileira, não há disponíveis no mercado materiais que abranjam termos e fraseologias que auxiliem tradutores e redatores da área na produção de textos em língua inglesa. Consequentemente, não raro essa tarefa resulta em equivalentes equivocados, falta de naturalidade e adaptações que acarretam a descaracterização de referências culturais.

Com o objetivo de identificar os termos próprios da culinária brasileira – que constituem as entradas do dicionário – e equivalentes, definições, fraseologias e outras informações relevantes em língua inglesa, construímos um *corpus* de estudo a partir de livros de receitas, que foi investigado segundo os preceitos da Linguística de *Corpus*. Esse *corpus* é constituído por um *subcorpus* comparável e um paralelo. O primeiro é composto de onze livros escritos originalmente em português e em inglês, contabilizando aproximadamente 430.000 palavras em cada idioma. O *subcorpus* paralelo compreende seis dos onze livros escritos originalmente em português e suas respectivas traduções para a língua inglesa. Duas ferramentas computacionais foram utilizadas no processamento desse material: o *WordSmith Tools 6.0* e o *ParaConc*. A partir das palavras-chave-chave simples e compostas em português – palavras significativamente mais recorrentes em no mínimo dois dos onze livros –, buscamos equivalentes no material em língua inglesa.

Os resultados mostraram que nem sempre há correspondência entre o conteúdo selecionado para compor os livros de culinária brasileira escritos em português e em inglês. No material em português, observamos maior presença de receitas emblemáticas e ingredientes típicos de algumas regiões, ao passo que em inglês sobressaem pratos do dia a dia, comprovando que a divulgação da culinária brasileira pelo brasileiro está atrelada a questões nacionalistas de preservação de símbolos, diferente daquela propagada em língua inglesa, talvez mais baseada na observação dos hábitos alimentares brasileiros. Diante dessa discrepância, nem sempre foi possível identificar equivalentes – e, consequentemente, fraseologias – para as referências culturais brasileiras nas receitas escritas originalmente em inglês. Nesses casos, recorreremos à versão em inglês do *subcorpus* paralelo. Verificamos, também, que os textos em português utilizam uma linguagem mais informal e menos detalhada, observada especialmente na seção da receita dedicada ao modo de preparo.

Para a construção do dicionário, utilizamos o software *TshwaneLex*

A metodologia se mostrou adequada para o levantamento da terminologia e de equivalentes da área, podendo, assim, ser aplicada a outras pesquisas que partam de dados empíricos.

PALAVRAS-CHAVE: Culinária brasileira; Tradução; Terminologia; Linguística de *Corpus*

ABSTRACT

REBECHI, Rozane Rodrigues. **Typical Brazilian cooking translated into English: a corpus-based research**. 2015. 393 p. Dissertation (PhD)—Faculty of Philosophy, Languages and Literature, and Human Sciences, University of São Paulo, São Paulo, 2015.

The aim of this dissertation is to build the Portuguese-English Dictionary of Brazilian Cooking. Although cooking is a common theme of TV shows, newspaper and magazine sections, cookbooks and various publications, it has been underestimated by scholars. Usually disregarded as specialized language, it does not count with a large supply of reference materials. This is especially true when we consider the pair of languages Portuguese-English. Regarding the typical Brazilian cooking, works covering terms and phraseologies which could help translators and writers with the production of texts in the area are nonexistent. Consequently, the task results in problems such as the use of wrong equivalents, lack of fluency and adaptations that lead to mischaracterization of cultural references.

In order to identify the terms which are characteristic of Brazilian cooking – which constitute the dictionary entries – and their equivalents, definitions, phraseologies and other relevant information in English, we built a corpus from cookbooks. This corpus, which consists of a comparable and a parallel subcorpus, was investigated with the methodology underlying Corpus Linguistics. The first comparable corpus comprises eleven books originally written in Portuguese and in English, accounting for about 430,000 words in each language. The parallel subcorpus is made up of six of the eleven books originally written in Portuguese and their translations into English. The data were drawn by two computational tools: *WordSmith Tools 6.0* and *ParaConc*. From simple and complex key-keywords in Portuguese – words which are significantly more recurrent in at least two of the eleven books considered –, we searched for equivalents in the English texts.

Results showed differences between Brazilian cookbooks written in Portuguese vis-à-vis those written in English. Concerning the recipes written in Portuguese, we observed a higher presence of emblematic dishes and ingredients which are typical of some regions. On the other hand, day to day recipes stand out in the books written in English, confirming that Brazilians are more influenced by nationalist issues when choosing their characteristic dishes, whereas foreigners seem to base their choices on observation of eating habits. Due to this discrepancy, the English books at times failed to provide equivalents for some of the Brazilian cultural references. In such cases, we resorted to the English version of the parallel subcorpus. We also observed that the recipes in Portuguese use a more informal language and are less detailed, mainly when we analyze the section devoted to preparation.

To build the dictionary we used the software *TshwaneLex*.

The results showed that the methodology was useful for identifying terms, phraseologies and equivalents in a specialized area. This may motivate other researchers to attempt to use it in other studies which deal with empirical data.

KEYWORDS: Brazilian cooking; Translation; Terminology; Corpus Linguistics

INTRODUÇÃO

Antes de tudo, parece indispensável restituir à história da culinária sua verdadeira dimensão. A tentação de subordiná-la à hegemonia da literatura, que durante séculos foi vista como a mais alta expressão de bom gosto, leva a resultados contraditórios: por um lado, recuperar no consumo e nos estilos de banquetes e refeições compartilhadas o reflexo de um ideal de civilidade; por outro, confirmar a subordinação das artes menores (materiais) às artes maiores (espirituais). (CAPATTI & MONTANARI, 1999, p. VII)^{1 2}

A culinária como um todo nunca esteve tão em foco quando se analisa o contexto mundial. Está presente em seções dos principais jornais e revistas especializadas e de variedades, nos *blogs*, nos *sites* da *internet*, nos guias turísticos, nos inúmeros livros de receitas que recheiam as prateleiras das livrarias, nos cursos que formam profissionais e outros interessados, e até mesmo na ficção. Antes destinada aos empregados, hoje as cozinhas residenciais ocupam o lugar da sala de estar nas reuniões sociais, e, brindadas com o título de *gourmet*, transformaram-se nos espaços onde os anfitriões exibem seus dotes culinários.

Como tema para pesquisas acadêmicas, no entanto, a culinária não desfruta de semelhante *status*. Apesar de esboçar uma reação, especialmente desde o final do século passado (GERHARDT, 2013), a culinária ainda não se compara à literatura, por exemplo, como tópico de interesse. Poucos são os estudos dedicados à escrita culinária como um todo (Cf. BRIEN, 2007) e à tradução desse gênero textual (Cf. TEIXEIRA 2004 e 2008). No que tange à culinária tipicamente brasileira, o cenário não é diferente.

Não obstante o crescente interesse pela culinária brasileira, observado interna e externamente, estudos aprofundados sobre o tema ainda são escassos. Com exceção dos livros de receitas, lançados com frequência, a culinária brasileira carece de literatura confiável que a

¹ No original: “Anzitutto ci sembra indispensabile restituire alla storia della cucina una sua specifica dimensione. La tentazione di sottoporla all'egemonia della letteratura, per secoli l'espressione più alta e autorevole del buon gusto, ha portato a esiti contraddittori: ritrovare, da un lato, nei consumi e negli stili conviviali, il riflesso di un ideale di civiltà; ribadire, dall'altro, la subordinazione delle arti minori (materiali) alle arti maggiori (spirituali).”

² Todas as traduções nesta tese são de nossa autoria, salvo quando especificado.

explique para o estrangeiro e para o próprio brasileiro. Tão rica em ingredientes, técnicas e utensílios próprios, a culinária brasileira é geralmente reduzida a poucos elementos – feijoadas, caipirinha, moqueca, mandioca –, dispersos nos dicionários e glossários gastronômicos.

Se os dicionários de língua geral e as (poucas) obras terminográficas de culinária geral em português não são suficientemente abrangentes para abarcar grande parte da terminologia culinária tipicamente brasileira, o problema se mostra ainda maior quando refletimos sobre a tradução desse aspecto cultural para o inglês, *lingua franca* da comunicação internacional.

No tocante ao par de línguas português-inglês, materiais especializados abrangentes – e confiáveis – na área da culinária brasileira são inexistentes. Agravada pelo fato de ser constantemente relegada a amadores, a tarefa de traduzir e redigir textos culinários em língua inglesa revela falta de padronização na escolha dos equivalentes de referências culturais, ausência de naturalidade, definições inconsistentes, descaracterização de marcas culturais e até mesmo erros grosseiros, que, obviamente, prejudicam a compreensão por parte do leitor.

Visando preencher essa lacuna, esta pesquisa tem como objetivo principal a construção do Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira, compreendendo, em português, os termos característicos desse domínio, e, em inglês, equivalentes, definições, exemplos, fraseologias e outras informações que auxiliem redatores e tradutores na produção de textos adequados na área. Para tanto, respaldamo-nos por dois objetivos secundários, quais sejam, (i) o levantamento dos termos mais representativos da culinária brasileira em material autêntico escrito em português, utilizando a metodologia subjacente à Linguística de *Corpus*; e (ii) a verificação das estratégias adotadas para a tradução de marcadores culturais em materiais de referência – quando houver – e, se julgarmos conveniente ou necessário, proporemos equivalentes baseando-nos em recorrências encontradas em textos autênticos. Além disso, serão apresentadas as principais fraseologias com os termos, pois, de forma isolada, estes são em geral insuficientes para garantir a produção de textos fluentes, uma vez que as palavras tendem a ‘andar’ juntas (Cf. SINCLAIR, 2004).

A fim de atingir o objetivo de construir um repertório com os termos mais representativos da culinária brasileira, duas perguntas permearam esta tese. A primeira – O que caracteriza a culinária brasileira na teoria e na prática? – considerou importantes pesquisas desenvolvidas na área, antes que oferecêssemos nossa análise da representação da culinária brasileira a partir da seleção de receitas incluídas em livros de culinária brasileira escritos em português. Para responder à segunda pergunta – O que caracteriza a culinária

brasileira nos livros escritos em língua inglesa? –, comparamos a seleção das receitas compiladas nos livros escritos em inglês àquelas recorrentes nos livros em português para verificar coincidências e discrepâncias.

Em culinária, a popular afirmação ‘gosto não se discute’ demanda reflexão. O sabor não só está conectado aos sentidos, conforme sugerido por Brillat-Savarin ([1825] 1848), mas também evidencia construções culturais.

A comida desempenha um papel tão importante em qualquer sociedade que o antropólogo Claude Lévi-Strauss ([1966] 2013, p. 40) 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 ao menos alguns de seus alimentos”.³ Santos (2011, p. 108) compartilha de semelhante opinião: “Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade.” Vemos, portanto, que afora algumas escolhas individuais, a dieta de um povo pode ser entendida como uma linguagem que conta sua história. Sendo assim, a alimentação vai muito além do ato nutricional *per se*.

Há muito as pessoas não se alimentam apenas para garantir a sobrevivência. A comida desempenha hoje vários papéis, entre eles o de unir pessoas e produzir sensação de conforto e bem-estar (Cf. ARENDHOLZ et al., 2013). Como bem resume Fernandez-Armesto (2004, p. 44), “Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social.”

Apesar de sua imprescindibilidade – ou talvez devido a ela – a culinária foi, por muito tempo, preterida como área de pesquisa acadêmica, se comparada a outras artes. No entanto, os anseios de Capatti e Montanari (1999), expostos na epígrafe desta Introdução, começam a se realizar. É preciso reconhecer que, mesmo que ainda não tenha alcançado o *status* de ‘arte maior’, a culinária tem dado sinais de fortalecimento, como pode ser comprovado por meio de produções nos diversos tipos de mídia mencionadas acima, além de estudos acadêmicos sobre o tema.

Nos últimos anos, observamos uma série de pesquisas linguísticas interdisciplinares aliando a culinária à Antropologia, à Psicologia, aos Estudos Culturais, e, como não poderia deixar de ser, à Tradução, uma vez que, com a globalização, esse forte aspecto cultural não

³ No original: “[...] 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”.

permanece mais confinado em seu país de origem: os alimentos “viajam” ao redor do planeta (GERHARDT, 2013, p. 17). Sendo assim, a culinária de uma nação pode ser acessada de qualquer lugar por meio de livros, revistas, *sites* da *internet* etc., o que naturalmente estimula pesquisas na área.

O aumento do interesse dos estudiosos por questões que aliam tradução e culinária se reflete nas publicações e nos encontros acadêmicos. Em 2013, foi lançado pela conceituada editora John Benjamins o livro *Culinary Linguistics*, que reúne pesquisas linguísticas desenvolvidas a partir de textos culinários. Em maio de 2014, a Universidade de Bolonha promoveu o Primeiro Congresso Internacional de Comida e Cultura na Tradução (FaCT), que contou com mais de 100 apresentações com resultados de pesquisas desenvolvidas em várias partes do mundo.⁴

Apesar do movimento ascendente da área, quer seja por meio das atividades práticas ou teóricas que dela derivam, é natural que ainda leve algum tempo até que a culinária alcance o patamar de disciplinas já consagradas e possa contar com material de apoio confiável para tradutores, redatores e outros profissionais do meio. Enquanto isso, a tradução e a redação de textos culinários continuam sofrendo as consequências do longo período de negligência.

Frequentemente deparamos com exemplos hilários – para dizer o mínimo – envolvendo a tradução de itens alimentares. Aparentemente delegada a tradutores amadores, se não a ferramentas automáticas, a tradução culinária mostra-se muitas vezes incompreensível. Muito provavelmente um falante de língua inglesa não compreenderia que um prato denominado *boyfriend in the oven* [namorado ao forno] refere-se a um tipo de peixe assado, ou que *bread with cold* [pão com frio] é simplesmente um sanduíche recheado de queijo e presunto, só para citar alguns exemplos do que pode ser encontrado nas traduções de cardápios ou de etiquetas de pratos servidos em esquema de *self-service*. Contudo, a situação é ainda mais alarmante quando esse tipo de deslize é encontrado em materiais que se propõem a promover determinada cultura internacionalmente.

Com o intuito de ajudar a divulgar a gastronomia brasileira para o turista estrangeiro em visita ao país durante a Copa do Mundo FIFA 2014, o Ministério da Cultura lançou o

⁴ O evento foi realizado de 22 a 24 de maio em Bertinoro, Itália. O *website* do congresso está disponível em: <http://fact.sitlec.unibo.it/>. Acesso em: 10 dez. 2014.

material bilíngue português-inglês *Aromas, Cores & Sabores do Brasil* em versão *on-line*.⁵ Além de curiosidades, informações sobre o que comumente se come nas diferentes regiões, alimentos mais propícios ao clima e à vegetação do país etc., o material fornece algumas ‘receitas típicas’, como ‘quentão’, ‘pamonha’, ‘pato no tucupi’ e ‘vinho quente’. Entre os ingredientes desta última, encontra-se ‘cravo’, ou ‘cravo-da-índia’. Na versão em inglês, o ‘equivalente’ escolhido para traduzir o termo foi *harpsichord*, que, em português, é, de fato, equivalente de ‘cravo’, mas não da especiaria, e sim do instrumento musical de mesmo nome. Palavra polissêmica, que, além das duas acepções supracitadas, pode se referir a uma flor, a um tipo de prego e até mesmo a um ponto escuro resultante de obstrução sebácea do poro, ‘cravo’ só pode ser traduzido adequadamente quando se considera o contexto de uso. Nesse sentido, até mesmo uma ferramenta de análise automática como o Google Tradutor conseguiria distinguir as acepções, contanto que fosse inserida alguma outra palavra comumente encontrada em seu entorno. Portanto, no caso do exemplo citado, a ferramenta computacional teria sido mais eficiente do que o próprio ‘profissional’ responsável pela tarefa.

Tamanha displicência pode ser fruto do descaso que aflige esse importante aspecto cultural. Felizmente, hoje já se observam movimentos criados com o objetivo de valorizar a culinária brasileira. Tramita no Congresso Nacional o Projeto de Lei Nº 6562/13, que consiste em incorporar à Lei Rouanet estudos relacionados à divulgação da nossa culinária. Caso o projeto seja aprovado, a culinária brasileira passará a ser reconhecida oficialmente como manifestação cultural, e, assim, poderá contar com incentivos fiscais que fomentem pesquisas que a promovam, protejam e valorizem. Com o intuito de acelerar a análise do Projeto, que aguarda votação desde 2013, foi criado o movimento *Eu Como Cultura*.⁶

Não bastasse ser desmerecida como aspecto cultural, a culinária brasileira enfrenta ainda outra resistência, estendida a receitas em geral – como atividade cotidiana, expressa por meio de um repertório linguístico acessível a qualquer falante, não poderia ser considerada como repositório de termos, que estariam restritos aos discursos especializados, utilizados na comunicação entre profissionais. Essa percepção sobre a linguagem culinária, felizmente, não

⁵ Disponível em: http://www.copa2014.gov.br/sites/default/files/livreto_web17062013.pdf. Acesso em: 10 dez. 2014.

⁶ Disponível em: <http://eucomocultura.com.br/>. Acesso em: 12 dez. 2014.

é compartilhada por todos os estudiosos em linguagens especializadas, ou linguagens técnicas, como preferem alguns.

Para Dubuc ([1992] 1999, p. 24-25), a palavra ‘técnico’ não é de uso restrito às áreas tecnológicas, mas

[...] abrange quase todas as atividades humanas, desde que sejam objeto de alguma codificação. Abrange, portanto, as artes, as ciências, as profissões e os diferentes setores da indústria, incluindo alguns passatempos, como o esporte. Os vários *corpora* de vocabulário reconhecidos como próprios dessas atividades são agrupados sob o nome de “linguagens especializadas”.⁷

Segundo essa afirmação, ainda que não fosse classificada como ‘arte’, a culinária poderia ser enquadrada em ‘profissões’ ou ‘passatempos’, pois, sem dúvida possui vocabulário e estrutura próprias, que fazem dela um exemplo de ‘linguagem especializada’. De fato, em virtude da sua importância no cotidiano dos indivíduos, a terminologia alimentar possui grande penetrabilidade na linguagem geral e, apesar de sua não uniformidade, dadas as variadas condições de uso em que é produzida, não deixa de constituir ‘comunicação especializada’ (Cf. BACCIN, 2003).

Mesmo que a culinária brasileira supere os obstáculos supracitados e passe a ser considerada como manifestação cultural, cujo repertório linguístico próprio seja indiscutivelmente reconhecido como exemplo de comunicação especializada, depara, ainda, com uma terceira dificuldade, enfrentada por outros domínios especializados: sua tradução é considerada inferior, isenta de espaço para criatividade, dependente exclusivamente de equivalência terminológica (Cf. BYRNE, 2006; ZAVAGLIA et al., 2011).

Apesar das barreiras enfrentadas, a culinária como um todo – e a culinária brasileira em especial – vem se fortalecendo no país, conforme pode ser comprovado não só por meio das pesquisas acadêmicas desenvolvidas nos últimos anos – Corrêa et al (2003), Tagnin e Teixeira (2004), Costa (2006), Teixeira (2004 e 2008), Rebechi (2010a, 2010b, 2012a, 2012b, 2015a e 2015b) são alguns exemplos –, mas também por meio das produções não acadêmicas.

⁷ No original: “[...] la palabra ‘técnico’ cubre la casi totalidad de la actividad humana, siempre que esta haya sido objeto de alguna codificación. Abarca por lo tanto las artes, las ciencias, los oficios y los diferentes sectores de la industria, incluyendo algunas actividades de pasatiempo como sería el deporte. Los diversos corpus de vocabulário reconocidos como propios por estas actividades se agrupan bajo el nombre de ‘lenguas de especialidade’.”

Em relação à publicação de livros de culinária brasileira, também podemos constatar um aumento significativo, tanto em relação aos materiais lançados no Brasil, quanto aos publicados em língua inglesa. No que tange às publicações regionais nacionais, observamos *Sabor do Brasil* (GRANATO, 2011), *Quitandas de Minas Gerais* (SENRA, 2008), *Culinária Vegetariana Brasileira* (DASI, 2012), *Coleção Cozinha Regional Brasileira* (2012)⁸, só para citar alguns exemplos. Quanto aos livros de culinária brasileira publicados em inglês, o crescimento também é vertiginoso.

Uma pesquisa simples com as palavras de busca *Brazilian e cooking/cuisine/culinary* no *site* da maior livraria virtual do mundo, a *Amazon*, resulta em 298 produtos.⁹ Certamente, um dos motivos para o crescente interesse – há quatro anos, a mesma pesquisa não chegaria a trinta títulos (Cf. REBECHI, 2010a) –, foi o fato de o país ser escolhido como sede de dois eventos de abrangência internacional – a Copa do Mundo FIFA, em 2014, e os Jogos Olímpicos, em 2016. Além disso, até há pouco tempo considerada como caseira e intuitiva, a culinária brasileira foi alçada ao patamar de alta gastronomia graças, especialmente, a *chefs* brasileiros reconhecidos mundialmente e que utilizam ingredientes locais em pratos sofisticados. Entre esses profissionais, destacamos Alex Atala, cujo restaurante *D.O.M.* figura, desde 2011, entre os melhores do mundo, segundo *The World's 50 Best Restaurants*, premiação patrocinada por *S. Pellegrino* e divulgada pela prestigiada revista *Restaurant*;¹⁰ e Heleza Rizzo, do *Maní*, que, em 2014, foi eleita a melhor *chef* mulher do mundo em eleição patrocinada pela *Veuve Clicquot*.

Já em relação a materiais terminográficos na área da culinária, não se observa a mesma produtividade. Conforme salientado anteriormente, não existem obras de referência no par de línguas português-inglês dedicadas à culinária tipicamente brasileira. Essa lacuna tem resultado em falta de padronização, definições incorretas, erros ortográficos, descaracterização de aspectos culturais etc. (REBECHI, 2010a), problemas encontrados tanto em material traduzido para o inglês quanto em material escrito originalmente nesse idioma. Portanto, se os profissionais encarregados de traduzir ou redigir textos sobre culinária geral

⁸ Coleção em 23 volumes, com mais de 1.000 receitas de pratos de todos os estados brasileiros, publicada pela editora *Abril* em 2012. As receitas foram selecionadas e aprovadas pela *Revista Cláudia*.

⁹ Pesquisa realizada em 11 dez. 2014. Disponível em:

http://www.amazon.com/s/ref=nb_sb_ss_c_0_17?url=search-alias%3Dstripbooks&field-keywords=brazilian+cooking&prefix=brazilian+cooking%2Caps%2C1156.

¹⁰ Segundo classificação da prestigiada revista *Restaurant*. Disponível em: <http://www.theworlds50best.com>. Acesso em: 11 dez. 2014.

em língua inglesa enfrentam obstáculos, uma vez que a disponibilidade de obras de referência bilíngues português-inglês é bastante escassa, o que esperar de textos envolvendo a culinária tipicamente brasileira?

Apesar do crescente interesse dos estrangeiros pela nossa culinária, um olhar atento evidencia uma série de problemas envolvendo a transmissão de aspectos da culinária brasileira para o inglês. Tanto em material escrito em língua inglesa, quanto em material traduzido para esse idioma, observam-se grande falta de padronização na escolha de equivalentes tradutórios e na definição de termos próprios desse domínio, o que não só afeta a compreensão do leitor, mas também pode levar à descaracterização de aspectos culturais (Cf. CORRÊA et al., 2003; COSTA, 2006; REBECHI, 2010a). Afinal, na tarefa de escrever ou traduzir receitas, cardápios e outros textos desse domínio, tradutores e redatores dispõem apenas de dicionários bilíngues de língua geral, informações (nem sempre confiáveis) disponibilizadas na *internet*, e poucos glossários na área da culinária geral. No entanto, esses materiais não são suficientemente abrangentes para dar conta de muitos termos culturalmente marcados, criando dificuldades para tradutores e redatores, visto que nem sempre possuem um equivalente tradutório dicionarizado na língua de chegada.

Como os estudos em terminologia devem ser orientados pelas necessidades de expressão dos usuários (DUBUC, [1992] 1999), a fim de prestar uma contribuição para tradutores e redatores que necessitam produzir materiais em inglês que tratem da culinária típica brasileira, como livros de receitas, cardápios, guias turísticos etc., esta pesquisa resultará em um dicionário terminológico português-inglês da área.

Para atingir o objetivo proposto, baseamos esta pesquisa nos pressupostos subjacentes à Linguística de *Corpus*. Portanto, o primeiro passo foi construir um *corpus* de estudo a partir de textos autênticos da área da culinária, a saber, receitas culinárias brasileiras. Na verdade, dois *corpora* foram construídos: um *corpus* comparável, composto de onze livros de receitas brasileiras escritos originalmente em português e onze em inglês; e um *corpus* paralelo, formado por seis livros de receitas brasileiras escritos em português e traduzidos para o inglês. Os textos em português foram submetidos inicialmente à análise automática, por meio da ferramenta *WordSmith Tools 6.0*, para extração dos termos e fraseologias mais significativamente recorrentes nas receitas culinárias brasileiras. Após análise manual, os termos selecionados constituíram as entradas da obra terminográfica.

As receitas culinárias brasileiras, assim como textos introdutórios a elas e aos livros das quais foram extraídas, serviram para a busca por equivalentes, definições, exemplos e fraseologias, uma vez que a tradução adequada não se resume às questões envolvendo equivalência. Ao tradutor e ao redator de textos especializados da área, a saber, cardápios, resenhas, guias etc., interessam, também, as fraseologias especializadas (cf. BEVILACQUA, 2001a e 2001b).

No intuito de contribuir para que os textos na área da culinária brasileira escritos em língua inglesa ou traduzidos para esse idioma sejam redigidos com clareza, idiomatismo e coerência terminológica, desenvolvemos esta tese, que está assim organizada:

No Capítulo 1, foi feita uma revisão da literatura referente a diferentes estudos na área da culinária brasileira e, em seguida, apresentamos, brevemente, o nosso objeto de estudo, qual seja, receitas culinárias brasileiras extraídas de livros.

O Capítulo 2 é dedicado às principais áreas teóricas subjacentes a esta pesquisa: Tradução Técnica, Terminologia e Linguística de *Corpus*. Também nesse capítulo justificamos o uso de receita culinária como texto técnico e, portanto, passível de ser utilizado para extração de termos e fraseologias da área.

No Capítulo 3, relatamos a metodologia seguida no desenvolvimento da pesquisa, e apresentamos o *corpus* de estudo, bem como as ferramentas computacionais utilizadas na sua análise.

As análises quantitativa e qualitativa são esmiuçadas no Capítulo 4, assim como os passos seguidos para a busca por equivalentes em língua inglesa.

O Capítulo 5 é dedicado à construção da obra terminográfica resultante desta pesquisa.

Em Considerações finais, avaliamos a metodologia utilizada para atingir nossos objetivos e discutimos a viabilidade da metodologia para outras pesquisas. Após as referências bibliográficas, apresentamos os Apêndices citados. Uma amostragem do dicionário construído encontra-se no ANEXO.

CAPÍTULO 1: O QUE É CULINÁRIA BRASILEIRA?

Quando decidimos pesquisar a culinária tipicamente brasileira a fim de compilar uma obra que contivesse os termos mais representativos dessa área, sentimos a necessidade de definir o que denominamos ‘típico’. Contudo, antes de elaborar nossa própria definição do conceito, pesquisamos como é estabelecido em materiais lexicográficos. Vejamos alguns exemplos:

típico. [Do gr. *tytikós*, pelo lat. *typicu*.] Adj. 1. Que serve de tipo; característico [...]. 2. Alegórico, simbólico. ~ V. charada –a. (FERREIRA, 1986)

típico
(*tí.pi.co*)

1. Que se pode tomar como tipo, como característica de uma pessoa, grupo, situação, ofício, cidade, região, país etc. [...].
2. Que tem caráter simbólico ou alegórico (sentido típico).
3. Biol. Diz-se da característica própria de um grupo animal ou vegetal. (AULETE DIGITAL)¹¹

típico

tí.pi.co

*adj (tipo+ico)*² **1** Que constitui tipo; que serve de modelo, característico. **2 Med** Que afeta um tipo bem pronunciado. **3** Alegórico, simbólico. (MICHAELIS ONLINE)¹²

Recorrem nas definições acima os conceitos de ‘característica’, ‘alegoria’ e ‘simbologia’, levando-nos a concluir que ‘típico’ está mais associado à representação do que à prática. Aplicando esse conceito à alimentação, podemos inferir que se indagarmos habitantes de diferentes cidades, estados e regiões do Brasil, e mesmo de outros países, sobre o que caracteriza a culinária brasileira, certamente ouviremos definições bastante divergentes. Algumas respostas talvez sejam norteadas por receitas e ingredientes emblemáticos da nossa culinária – feijoada, moqueca, acarajé, açaí, mandioca, caipirinha etc. –, variando em relação

¹¹ Disponível em: <http://www.aulete.com.br/típico>. Acesso em: 06 fev. 2015.

¹² Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=t%EDpico>. Acesso em: 06 fev. 2015.

à origem e aos hábitos culinários dos entrevistados; outras, no entanto, podem basear-se nos hábitos à mesa.

Assim como a constituição da culinária brasileira (na prática), a simbologia subjacente a ela também foi sendo construída com o tempo, impulsionada pelos diferentes momentos que marcaram a história do país. Portanto, discorreremos sobre alguns estudos que se propõem a explicar a formação da culinária brasileira, por meio de vertentes mais teóricas, baseadas em fatos históricos, e outras, mais práticas, fundamentadas em atitudes.

1.1 A culinária brasileira na teoria

Entre as relevantes contribuições embasadas em fatos históricos, sociais, étnicos, territoriais e antropológicos que explicam a formação da culinária brasileira, destacamos as de Freyre ([1926] 1955), Câmara Cascudo ([1967] 1983), Silva (2005), Fajans (2012) e Dória (2014). Ressaltamos, contudo, que não entendemos tais estudos a partir de uma perspectiva estanque, como se fossem apartados um do outro por uma linha divisória. A estruturação em subtópicos visa à macroorganização das linhas de pensamento, que, muitas vezes, se sobrepõem.

1.1.1 Culinária regionalista

A Semana de Arte Moderna, realizada em 1922, foi um marco na tentativa de inserir elementos regionais brasileiros na cena artística e cultural do país, que até então valorizava o que era estrangeiro, especialmente francês, em detrimento do nacional. O contraponto nordestino foi liderado por Gilberto Freyre que, preocupado com o cenário da época, escreveu *Manifesto Regionalista de 1926*, em que propõe uma nova organização do Brasil:

[...] o caminho indicado pelo bom senso para a reorganização nacional parece ser o de dar-se, antes de tudo, atenção ao corpo do Brasil, vítima, desde que é nação, das estrangeirices que lhe têm sido impostas, sem nenhum respeito pelas peculiaridades e desigualdades da sua configuração física e social. (FREYRE, [1926] 1955, p. 16-17)

Entre as propostas que assegurassem a sobrevivência das raízes brasileiras, Freyre defendia o estudo regional das diversas culinárias praticadas no país, da mesma forma como se fazia em relação à paisagem, pois julgava que a cozinha regional estava sendo

descaracterizada, culminando na desqualificação de toda uma civilização. Temia, principalmente, pela culinária nordestina, pois acreditava ser o Nordeste a região mais característica e tradicional do país. Mereceram destaque nos estudos de Freyre ([1926] 1955) três regiões culinárias: a baiana – a mais imperial e de evidente influência africana –, a do extremo Nordeste e a mineira. Para o estudioso, a culinária paraense ou amazônica, de forte influência indígena, também carecia de maior atenção.

Nos anos que se seguiram ao *Manifesto*, Gilberto Freyre seguiu advogando pela culinária regional brasileira. Em artigo publicado na revista *O Cruzeiro*, em 1951, expressou o desejo de publicar um mapa culinário do país, com o intuito de ajudar o turista a escolher os pratos regionais e municipais mais representativos de cada lugar. Para o autor, nessa lista não poderiam faltar o sarapatel de tartaruga do Amazonas, a sopa de castanha-do-pará paraense, o churrasco gaúcho, o barreado paranaense, o lombo de porco mineiro, o vatapá baiano, o cuscuz paulista, o sururu alagoano, a fritada de caranguejo paraibana, o arroz de cuxá maranhense, o quibebe potiguar, a paçoca cearense, o pitu pernambucano, entre outros pratos característicos (FREYRE, 1951). Anos mais tarde, essa distribuição serviria como ponto de partida para que o *Guia Quatro Rodas* realizasse um levantamento dos pratos típicos de cada estado brasileiro (Cf. DÓRIA, 2014).

1.1.2 Tripé cultural

A partir de uma vertente mais nacionalista, a culinária brasileira costuma ser definida basicamente como um amálgama das culinárias indígena, portuguesa e africana, conceito difundido por outro grande pesquisador da cultura nacional, o antropólogo e historiador Luís da Câmara Cascudo. Entre o grande legado sobre as manifestações culturais brasileiras deixado pelo estudioso encontra-se *História da Alimentação no Brasil*, obra publicada originalmente em 1967. Nela, relatam-se, essencialmente, as contribuições resultantes da miscigenação entre indígenas, portugueses e africanos, cujo convívio teria levado à troca de hábitos alimentares, técnicas culinárias, ingredientes etc. Naturalmente, o estudioso reconhece que essa ‘troca’, necessária para a interação dos três povos durante o período colonial, não se deu espontaneamente:

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, [1967] 1983, p. 26)

Nos tempos atuais, apesar de novas experiências gastronômicas serem bem-vindas e a grande oferta de alimentos estimular a escolha, turistas e imigrantes se revelam saudosistas da dieta habitual depois de um período longe de casa. Portanto, é possível conjecturar sobre a dificuldade enfrentada séculos atrás por nativos, portugueses e africanos, de costumes alimentares tão díspares, para adotar elementos estranhos a sua cultura. Sobre as diferenças de hábitos culinários de indígenas e portugueses, ironiza Câmara Cascudo ([1967] 1983, p. 168): “Os preceitos da dieta indígena compreendiam larvas e formigas, assustando civilizados devotos de caracóis, cogumelos, queijos pútridos [...]”.

Entre a história, a comida e a identidade há uma permanente articulação. Nos processos de adaptação resultantes de migrações, quer sejam voluntárias ou não, os hábitos culinários costumam ser os mais resistentes (Cf. SANTOS, 2011). Nesses casos, o que se presencia em geral é um intercâmbio – de ingredientes, métodos, utensílios etc. –, não uma total aceitação dos costumes do outro. E foi o que possivelmente aconteceu no Brasil, especialmente nos primórdios da colonização.

O conceito de ‘amálgama’ das culinárias indígena, portuguesa e africana, tão recorrente nas definições de culinária brasileira encontradas dentro e fora do país, não deve ser entendido como resultante de porções iguais de contribuição de cada povo. Na posição de dominados, negros e indígenas, em diferentes graus, esforçavam-se para preservar suas tradições culinárias. Conforme salienta Câmara Cascudo ([1967] 1983, p. 87),

O negro escravo daria [...] menor contribuição à dieta nacional e popular que o furtivo indígena, já em meados do séc. XVIII isolado e em via de dispersão étnica nas regiões de maior densidade demográfica. A comida indígena permaneceu mais fiel aos modelos quinhentistas. [...] Não se dissolveu na aculturação como a ciência negra da culinária, dificilmente legítima, raramente autêntica.

Sendo assim, é importante que o conceito de miscigenação, tão amplamente difundido, seja mais bem explicado. Segundo Dória (2014), a ideia simplista de que os pratos nacionais brasileiros seriam resultado da troca (amigável) de ingredientes, técnicas e receitas entre nativos, africanos e portugueses é convenientemente explorada, pois a ideia de uma

convivência minimamente pacífica ajudaria a neutralizar a subjugação de negros e indígenas pelos colonizadores:

[A ideia de miscigenação] supera as tensões do escravismo colonial, ao conferir ao negro uma personalidade cultural forte e determinante; incorpora a história indígena não como processo dramático de aniquilação, mas, sim, como a verdadeira trajetória de adaptação às novas terras descobertas; finalmente, apresenta a herança europeia como plástica e assimiladora, dando conformação moderna a tudo o que, visto de modo isolado, pareceria impróprio para fundamentar uma civilização nos trópicos. (DÓRIA, 2014, p. 43)

O mito da mestiçagem no prato é oportuno também em ambiente internacional, pois ajuda a criar uma imagem *sui generis* do brasileiro, comparativamente diferente das outras. Porém, não é fidedigna. Sabe-se que durante a colonização inúmeros grupos indígenas foram dizimados, e os africanos escravizados que aqui chegaram foram separados de acordo com as necessidades dos colonos, perdendo, assim, muitas características étnicas. Portanto, a ‘troca’ culinária entre os grupos envolvidos no processo é mais condizente com uma versão romantizada e convenientemente disseminada do que com a realidade.

Um clássico exemplo da simbologia dessa alimentação mista é a feijoada, constantemente apontada como o maior ícone da culinária nacional brasileira. O que se propaga é que esse prato teria sido concebido pelos escravos que recebiam dos colonos as partes desprezadas do porco – pés, orelhas, rabo etc. Misturadas ao feijão – já comum na culinária portuguesa – e acrescidas de farinha de mandioca – herança indígena –, traduziriam com perfeição a ideia de miscigenação atribuída a nossa culinária. Porém, sabe-se que, anteriormente à colonização do Brasil, já era costume na Europa o preparo de feijões, ainda que de outros tipos, cozidos com miúdos de porco. Além disso, a feijoada não é um prato corriqueiro, encontrado nas refeições do dia a dia do brasileiro, mesmo porque seu preparo é demorado e trabalhoso. Para Dória (2014), a representação da culinária brasileira por meio da feijoada revela mais uma relação metonímica, criada pela associação da cor do feijão com a prática da escravidão no Brasil, do que a observação da realidade.

Não pretendemos, contudo, desfazer a ideia de ‘mistura’ que caracteriza a culinária brasileira. Desde a colonização do Brasil pelos portugueses, há aqui um grande encontro de culturas distintas. Juntaram-se às várias etnias indígenas escravos advindos de diferentes partes da África, outros europeus, além de asiáticos, árabes etc. Naturalmente, essa

convivência teve impacto profundo nas manifestações culturais desses povos, entre elas a culinária:

As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. (SANTOS, 2011, p. 107).

Parece importante enfatizar que essas contribuições não se deram uniformemente na formação da culinária brasileira. Segundo Dória (2014), cabe aos portugueses a maior parte da formação da culinária brasileira. O contato desses conquistadores com povos da Ásia, das Américas e da África foi responsável pela troca de ingredientes e técnicas e enriqueceu as culinárias desses lugares. Em relação ao que ocorreu no Brasil, durante a colonização – especialmente no que tange à exploração do interior do país –, os portugueses se viram forçados a adquirir hábitos alimentares indígenas, e incluíram principalmente as farinhas de milho e de mandioca na sua dieta. Em contrapartida, elementos da culinária portuguesa – cebola, alho, coentro, açúcar etc. – foram incorporados à dieta dos povos que já habitavam o território.

Na tarefa de desbravar os sertões, os colonizadores precisaram adequar sua dieta ao que estava disponível, muitas vezes substituindo práticas e ingredientes próprios por outros que se assemelhavam a eles. Para assar carnes, por exemplo, passaram a fazer uso de fogueiras e do moquéim,¹³ técnicas comuns aos indígenas. Portanto, conclui Dória (2014, p. 55): “[...] as influências portuguesas, longe de representar o purismo das referências metropolitanas, eram diluídas no gosto da terra do qual participavam todos – dominadores e dominados –, de forma desejada ou a contragosto”.

A contribuição indígena ao que se denomina culinária brasileira costuma ser simplificada através de poucos elementos, sendo os principais a mandioca e seus múltiplos derivados. Porém, outra fonte rica de carboidratos, o milho, também era amplamente utilizado pelos nativos, especialmente pelos tupis-guaranis, que o herdaram dos povos andinos. Outros hábitos alimentares menos disseminados, como, por exemplo, o de comer alguns tipos de

¹³ Espécie de grelha feita de varas utilizada para assar ou secar carnes e peixes.

formigas, ainda são cultivados por algumas tribos e até mesmo entre os não nativos em algumas regiões do país. Contudo, apesar das inúmeras variedades de frutas nativas cultivadas até os dias de hoje, e dos itens mencionados acima, a contribuição indígena para o cardápio do brasileiro não pode ser comparado ao que se deu no sentido oposto. Os índios foram seduzidos pelo sal, pelas carnes bovina e suína, pela aguardente de cana e, principalmente, pelo açúcar, introduzidos pelas mãos europeias.

Em relação à contribuição africana, Dória (2014) acredita que a figura do negro como grande cozinheiro, influente nas casas-grandes – diferente do índio que seria mais um doador passivo de ingredientes e técnicas –, é mais um mito que ronda a formação da culinária brasileira. A situação de escravidão a que os africanos foram submetidos impossibilitaria sua criatividade culinária. Afinal, enquanto serviçais nas casas-grandes, obedeciam às ordens dos senhores, servindo apenas como mão de obra; enquanto trabalhadores braçais nas plantações, consumiam o que lhes era destinado, assim como era feito em relação aos animais. Foi somente após a abolição da escravidão no Brasil, que durou mais de trezentos anos, que os negros, em grande parte descendentes longínquos dos africanos originalmente trazidos à força para o país, puderam cultivar, escolher e criar os alimentos conforme seu gosto, condições essenciais para a formação de uma culinária própria. Naturalmente, é possível identificar produtos originalmente trazidos da África, como o dendê e o quiabo, e que foram incorporados à culinária brasileira. Mas foi principalmente nas ruas do Rio de Janeiro, para onde o vice-reinado foi transferido em 1763, e nos terreiros de Candomblé, que os negros passaram a difundir os resquícios da sua cultura culinária. Hoje, a cozinha negra, não necessariamente africana, é bastante popular na Bahia, especialmente em Salvador, mas foi pouco assimilada como culinária nacional.

Apesar de focarmos as contribuições ao que se denomina culinária brasileira, não podemos nos esquecer de que o Brasil muito contribuiu para o repertório alimentar de diversas culturas. Alguns dos elementos autóctones que cruzaram a fronteira brasileira e hoje podem ser encontrados em diversos países são: amendoim, araruta, babaçu, cacau, caju, cará, castanha-do-pará, cupuaçu, erva-mate, feijão, goiaba, guaraná, jabuticaba, jenipapo, jiló, juçara, mamão, mandioca, mangaba, maxixe, diversas variedades de pimenta, pitanga, pupunha etc. (Cf. DÓRIA, 2014).

A contribuição dos diversos povos que aqui chegaram, espontaneamente ou não, resultou em grande variedade de matérias-primas utilizadas na culinária no país, e de tão

incorporadas ao cotidiano, torna-se difícil rastrear o caminho percorrido. Aliás, determinar a origem dos elementos pode ser irrelevante.

1.1.3 Tripé alimentar

Os hábitos alimentares de um povo contam muito sobre a sua história. Para Silva (2005), o ‘tripé alimentar’ composto por itens básicos utilizados durante o Brasil colonial – feijão, farinha e carne-seca – explica o encontro e o desencontro de diferentes culturas:

Se entendermos que [feijão, farinha e carne-seca] representam, mais do que a comida em si, a negociação de um conjunto de práticas e modos de comer, será fácil aceitar a ideia de que constituem uma espécie de linguagem por meio da qual podemos refletir sobre nossa própria realidade (SILVA, 2005, p. 75).

A farinha, alimento seco que já era consumido pelos nativos antes da colonização portuguesa, foi acrescida do feijão para se ajustar ao paladar do europeu, acostumado às comidas com caldo, e, posteriormente, à carne-seca, fonte de proteína mais duradoura durante as longas jornadas exploratórias. Esse modelo reflete muito bem como se deram as relações sociais entre diferentes grupos que precisaram se adaptar aos hábitos uns dos outros para garantir a própria subsistência.

De acordo com a condição de trabalho dos conquistadores, a cozinha oscilava entre mais seca ou mais caldosa. Durante as jornadas, os exploradores utilizavam alimentos mais secos, como paçoca de carne-seca e cuscuz – este entendido aqui como massa simples de farinha de milho cozida no vapor –, devido a sua durabilidade. Já os mais sedentários, que em geral trabalhavam nos engenhos de açúcar, podiam se valer de cozidos, moquecas, picadinhos etc.

O contraste entre o seco e o molhado (caldoso) ainda pode ser observado em todo o território culinário brasileiro, especialmente na dupla ‘arroz e feijão’, muitas vezes acrescida de farinha e algum tipo de carne, que a modernidade não mais limita à carne-seca.

1.1.4 Antropologia culinária

Assim como outras manifestações culturais, a identidade alimentar migra juntamente com o ser humano. De acordo com a necessidade, técnicas e/ou ingredientes são adaptados

àqueles mais facilmente encontrados no novo *habitat*, pois os alimentos e os hábitos culinários contribuem para fazer de um lugar um lar e para preservar a identidade e a etnicidade (FAJANS, 2012). Porém, nessa mobilidade os produtos acabam perdendo muitas das características originais, podendo tornar-se, com o tempo, irreconhecíveis até mesmo em seu lugar de origem:

Além de não depender da fixação a um espaço, a identidade não está mais atrelada a determinados pratos. Receitas que outrora caracterizavam escravos, brancos, elites etc., hoje podem identificar classes sociais, origem regional, nacional ou étnica, dependendo de onde ou com quem são consumidos. Tomemos como exemplo a tendência *gourmet* recentemente instaurada no país, especialmente nas grandes metrópoles, que transforma ingredientes de baixo custo em iguarias de valores vultosos. Se consumida de um *food truck* – assim, em inglês, pois de um ‘caminhão de comida’ não surtiria o mesmo efeito –, uma coxinha pode custar cinco vezes mais caro do que aquela vendida em bares e lanchonetes.

Não raro ouvimos de migrantes depoimentos tais como ‘na minha terra não se faz assim’ ou ‘o nosso fica diferente porque fazemos o próprio leite de coco, a própria farinha etc.’ Contudo, com o passar do tempo, a mídia, controlada pelas grandes marcas advindas dos centros econômicos, além de outros fatores, como a escassez de matéria-prima, a vigilância sanitária etc., certamente contribuem para a descaracterização dos elementos regionais, podendo torná-los irreconhecíveis no próprio lugar de origem:

A relação entre identidade e tipicidade é muito forçada, pois a tipificação não retém a riqueza cultural na qual os pratos, um dia, estiveram imersos. Ao simplificar a relação da comida com a cultura em sentido amplo, dá-se uma caricaturização dessa última, fazendo com que os próprios consumidores locais já não mais a reconheçam como autêntica. (DÓRIA, 2014, p. 166)

Portanto, o que as comidas regionais sempre carregam consigo são simbolismos sobre seu lugar de origem e sobre as pessoas que as consomem.

Na era globalizada em que vivemos, a culinária ajuda a disseminar conceitos identitários e de cultura nacional no exterior. Ingredientes e pratos característicos extrapolam seu lugar de origem e ajudam a construir percepções sobre o Brasil e o brasileiro (FAJANS, 2012). Aliás, é interessante ‘enxergar’ a culinária brasileira pelo olhar do estrangeiro. Em entrevista concedida ao jornal *Folha de São Paulo*, o jornalista e escritor norte-americano

Michael Pollan fez a seguinte observação:¹⁴ “Vocês [brasileiros] têm uma tradição maravilhosa de comer de um grande recipiente e compartilhar a comida – moqueca, feijoada. Há algo mágico nisso, põe todos no mesmo nível emocional”.¹⁵ Tal prática não chamaria a atenção dos brasileiros, acostumados a ela desde o nascimento. O que chama nossa atenção é, por exemplo, a forma sequencial em que os pratos são servidos durante uma refeição à italiana.

Comum na Europa, o conceito de ‘tipicidade’ advém de uma tradição cultural dos produtos próprios de um território, sem grandes aberturas para adaptações. No Brasil, o ‘típico’ não tem essa mesma conotação. Para Dória (2014), a seleção brasileira de pratos e ingredientes típicos é simplista, nem sempre considerando os ingredientes e modos de preparo originais. Para o autor, ela refletiria muito mais o *marketing* realizado pela indústria do turismo do que a tradição histórica do prato.

A culinária brasileira não pode ser representada apenas por meio de ingredientes nativos utilizados exclusivamente por grupos restritos, e que, na melhor das hipóteses, são levados para as grandes capitais do país para formarem o cardápio de restaurantes ditos regionais. Ingredientes, formas de preparo, hábitos à mesa etc. não respeitam fronteiras geográficas. Tomemos como exemplo a tapioca. Até há pouco tempo praticamente desconhecida fora das regiões Norte e Nordeste do país, popularizou-se Brasil afora, o que, talvez, venha a acontecer com outros produtos regionais, como, por exemplo, o tucupi e a massa puba.

A fim de distinguir os produtos utilizados para compor a culinária brasileira, Dória (2014) utiliza os termos ‘legítimos’ – aqueles singularmente brasileiros, como, por exemplo, o tucupi – e ‘legíveis’ – aqueles nativos ou exóticos aclimatados, mas ainda assim reconhecidos claramente como brasileiros. O maior exemplo de legibilidade seria a dupla ‘arroz e feijão’, que, independentemente de sua origem, é reconhecida por todos os brasileiros, o que nem sempre acontece com outros produtos, ainda que autóctones.

No que concerne à culinária, Dória (2014) propõe uma reestruturação do território com relação aos produtos característicos. O pesquisador identifica seis principais culinárias

¹⁴ Michael Pollan escreveu diversos livros sobre culinária, em especial sobre a intersecção entre natureza e cultura. A relação da sua obra pode ser vista em <http://michaelpollan.com/books/>. Acesso em: 13 de ago. 2014.

¹⁵ FECAROTTA, Luiza. Michael Pollan combina história, ciência e filosofia para pensar sobre comida. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 27 jul. 2014. Caderno Comida. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/serafina/2014/07/1490617-michael-pollan-combina-historia-ciencia-e-filosofia-para-pensar-sobre-comida.shtml>. Acesso em: 12 dez. 2014.

brasileiras de acordo com os seus ingredientes mais representativos. Abaixo apresentamos uma versão resumida dessa reorganização:

1. Amazônica: mandioca e seus derivados, frutas e peixes de rio;
2. Costeira: peixes e frutos do mar e leite de coco;
3. Do Recôncavo baiano: azeite de dendê;
4. Do sertão setentrional: pequenos animais e vísceras;
5. Do sertão meridional, estendendo-se ao Centro-Oeste: cuscuz e outros pratos à base de milho, carnes, pequi (Centro-Oeste), mate (Sul), pinhão;
6. Caipira: milho, porco, frango, vegetais e legumes de horta, aos quais se aplicam técnicas portuguesas.

Contudo, é importante ressaltar que essa divisão não pressupõe a fixação desses produtos aos seus lugares característicos, nem mesmo que mudanças climáticas, geográficas, ou mesmo de gosto não a alterem. Ela tão somente resume o que a história e a geografia brasileiras tornaram característicos. Afinal, juntamente com outras práticas identitárias, a culinária é constantemente levada de um lugar para outro.

1.2 A culinária brasileira na prática

Além dos estudos que se ocupam de explicar o que motivou os brasileiros a ‘selecionar’ seus alimentos, há aqueles que se propõem a entender o que os brasileiros realmente consomem no dia a dia. E essas conclusões podem resultar na montagem de cardápios e de livros de receitas, com a pretensão de resumir tais hábitos culinários, ainda que para isso seja feita sua releitura, como se observa principalmente nos restaurantes de alta gastronomia. Assim, analisaremos a seguir a culinária brasileira a partir da observação dos costumes culinários.

1.2.1 O brasileiro à mesa

A partir de uma pesquisa quantitativa e qualitativa sobre hábitos alimentares das populações brasileiras,¹⁶ Barbosa (2007) pôde tecer algumas generalizações sobre as tendências na atual sociedade. Apesar de reconhecer diferenças entre os subsistemas e as refeições entre si, a pesquisadora identificou quatro características específicas do ‘comer’ no Brasil, que estariam relacionadas a (i) combinação dos alimentos; (ii) lógicas de ingestão da comida; (iii) técnicas de cocção; e (iv) maneiras à mesa. O que segue é uma adaptação nossa desses resultados:

1. Mistura de várias culturas culinárias em uma mesma refeição. Essa tendência é observada tanto em restaurantes por quilo e churrascarias, onde não raro são disponibilizados arroz, feijão, salmão com molho de maracujá, *sushi*, *sashimi*, macarrão à bolonhesa etc., quanto, ainda que em menor grau, nas residências. A exceção estaria restrita aos restaurantes denominados ‘típicos’ ou de alta gastronomia;
2. Apesar de os alimentos serem colocados juntos no prato, geralmente não são misturados entre si. A mistura de todos os elementos não é bem vista, principalmente em ambiente público. A exceção se traduz em pratos de cozinhas regionais, tais como o arroz de carreteiro e o baião de dois;
3. O brasileiro costuma fazer duas refeições quentes ao dia, compostas por alimentos submetidos a diferentes técnicas de cocção (refogados, cozidos, fritos etc.);
4. É observada grande informalidade à mesa, demonstrada por meio da pouca preocupação com a apresentação do prato e da ausência de hierarquia no servir e compor a mesa.

Quanto aos alimentos que constituem as refeições, diversas características também são compartilhadas entre os brasileiros: café, leite e pão são recorrentes na primeira refeição do dia; arroz e feijão são as preferências para o almoço de 94% da população nacional, geralmente acompanhados por algum tipo de carne, salada e legumes; macarrão parece funcionar como uma quebra da rotina, pois aparece no almoço de 24% dos entrevistados.

¹⁶ A Pesquisa de Hábitos Alimentares Brasileiros foi realizada em 2006 em dez cidades brasileiras com mais de um milhão de habitantes cada, com pessoas na faixa etária entre 17 e 65 anos, pertencentes aos cinco segmentos de renda da sociedade brasileira. Um resumo dos dados levantados pela pesquisa está disponível em: http://veja.abril.com.br/070606/p_152.html. Acesso em: 13 de ago. 2014.

Entre os 130 itens – ingredientes e pratos – que os entrevistados mencionaram consumir regularmente no almoço, apenas nove podem ser considerados regionais: macaxeira, batata-doce, inhame, moqueca de peixe, cuscuz, baião de dois e caruru, característicos dos estados do Nordeste, e arroz de carreteiro, porpeta e polenta, do Sul. No jantar, o consumo dos itens relacionados no almoço é um pouco mais baixo, mas ainda assim a dupla ‘arroz e feijão’ é a preferida pela maioria. Portanto, a pesquisa concluiu que o consumo dos itens regionais é muito baixo, mesmo nos seus lugares de origem. Para citar um exemplo, apenas 1,4% e 5,4% dos moradores de Fortaleza consomem, respectivamente, tapioca e baião de dois nas refeições. A cidade com maior consumo de itens relacionados a sua cozinha tradicional é Recife, onde 57,1% da população consome cuscuz, 10,2%, queijo de coalho, 55%, inhame, 36,7%, macaxeira (aipim ou mandioca) e 6,3%, batata-doce. As variações ocorrem, mas geralmente como complemento aos trios ‘arroz, feijão e carne’, no almoço e no jantar, e ‘café, leite e pão’ no café da manhã.

1.2.2 Os *chefs* com as ‘mãos na massa’

Nos itens acima, discutimos, por assim dizer, pesquisas acadêmicas sobre os costumes alimentares do povo brasileiro. Contudo, pareceu-nos também interessante proceder a uma análise pela ótica dos profissionais que se ocupam da culinária brasileira na prática – os *chefs* de cozinha. Para atingir nosso objetivo, a intenção era entrevistar alguns desses profissionais. Porém, essa tarefa não se mostrou viável devido à indisponibilidade da maioria dos contatados. Vislumbramos, assim, outras possibilidades de ‘contato’, a fim de identificar o que é considerado tipicamente brasileiro por esses profissionais. Portanto, além de encontro individual, consideramos entrevista em meios de comunicação, palestras, informações encontradas nos *sites* dos restaurantes e livros publicados. Para os encontros, formulamos um roteiro de entrevista que se encontra no Apêndice 1 desta tese.¹⁷

Em entrevista em seu restaurante *Mocotó*, Rodrigo Oliveira¹⁸ enfatizou que não existe uma única cozinha brasileira, mas sim “muitas cozinhas”. Aliás, para o profissional, só é possível enxergar uma cozinha nacional, homogênea, quando se olha de fora. Aos olhos do

¹⁷ Infelizmente, não conseguimos utilizar o roteiro de entrevista com outros profissionais além de Rodrigo Oliveira, mas não descartamos a possibilidade de retomarmos esse projeto no futuro.

¹⁸ Em entrevista concedida em 10 abr. 2013. A entrevista completa encontra-se no Apêndice 2.

estrangeiro, a cozinha brasileira seria um amálgama das heranças indígena, africana e portuguesa, pois é dessa forma que é apresentada no exterior. No entanto, a cozinha brasileira é tão diversa que impossibilitaria uma definição precisa. Nem dentro de uma mesma região geográfica seria possível reconhecer uma culinária única. Rodrigo Oliveira identifica ao menos três culinárias no Nordeste: a do litoral, a do recôncavo e a do sertão, esta que é praticada no *Mocotó*.

Apesar de admitir que os hábitos culinários extrapolam os limites políticos e geográficos, o *chef* acredita que toda essa ‘história’ deve mesmo ser simplificada a fim de nos apresentarmos ao estrangeiro. E, nesse sentido, a combinação da influência dos povos nativos, dos colonizadores portugueses e dos escravos africanos resultaria em produtos e pratos simbólicos da nossa culinária, não necessariamente nos mais consumidos no dia a dia da maioria da população. Quando indagado sobre qual prato escolheria para representar o Brasil, sem titubear, respondeu que seria a tapioca, devido a sua versatilidade, simplicidade e baixo custo. A fim de contar a história do restaurante, bem como disponibilizar algumas receitas que se tornaram o cartão de visita da casa, Rodrigo Oliveira prepara, juntamente com Elcio Fonseca, o livro *Mocotó – o Pai, o Filho e o Restaurante*.¹⁹

Há que se observar que a utilização de certos ingredientes também está vinculada a tendências, e vários fatores contribuem para a alteração na utilização de produtos, entre eles, descobertas nutricionais, movimentos preservacionistas, preocupações estéticas etc. Além disso, a mídia também desempenha papel fundamental na escolha dos alimentos.

Com a ascensão da gastronomia brasileira no cenário mundial, muitos voltaram os olhares aos produtos menos utilizados, trazidos à baila por figuras proeminentes na área. Talvez o exemplo nacional e internacionalmente mais conhecido seja o de Alex Atala, cujo restaurante *D.O.M.* há alguns anos figura entre os melhores do mundo, conforme já mencionado. No livro *D.O.M.: redescobrimos ingredientes brasileiros* (ATALA, 2013), o autor apresenta receitas de pratos com mangarito, tucupi, formiga, cariru, cansanção, pripioca, entre outros produtos de uso limitado a poucas localidades brasileiras, em um esforço para introduzir elementos da culinária amazônica na alta gastronomia.

¹⁹ O livro, com previsão de lançamento para 2014, não tinha sido publicado até o encerramento desta pesquisa.

Na palestra intitulada *Brasil: a Bola da Vez*, proferida durante o evento 7º *Paladar: Cozinha do Brasil*, realizado em maio de 2013,²⁰ Atala também insistiu na importância da divulgação da nossa culinária por meio de produtos que denomina ‘genuínos’. Para o *chef* brasileiro mais reconhecido internacionalmente,²¹ ser criativo “Não é fazer o que nunca ninguém fez, mas fazer de forma surpreendente o que todo mundo faz”. E esse é seu grande diferencial: desenvolver receitas inovadoras com produtos genuinamente brasileiros, como jambu, tapioca, tucupí etc. Enfatiza, ainda, que, como o maior elo entre natureza e cultura, a culinária não deveria ficar restrita às mãos dos *chefs* e dos estudiosos da área, mas sim se tornar acessível a toda a população. Como exemplo dessa popularização, cita o *ceviche* que, segundo ele, tirou a culinária peruana do anonimato, e hoje pode ser encontrado em várias partes do mundo, representando toda uma cultura culinária.

Ainda segundo Alex Atala, apesar de o Brasil estar despontando para o mundo, os governantes ainda não se mobilizaram para apresentar devidamente os elementos dessa culinária no exterior. Para ilustrar tal negligência, mencionou o mel e o palmito brasileiros, que não possuem uma legislação específica para sua exportação. Acredita que a consequência dessa prática desorganizada seja a descaracterização dos elementos culturais. Acrescentou, ainda, que, a valorização dos nossos produtos é tão incipiente que, no exterior, muitos ainda pensam que a tapioca é originária da Ásia.²²

Certamente, os ideais de Alex Atala traduzem o sentimento em alta de ‘brasilidade’, quando a sociedade almeja que o Brasil se livre do subtítulo ‘país do futuro’ para se tornar ‘a bola da vez’. Porém, é preciso observar que há muito de simbólico nas escolhas desse *chef*. Enquanto o tucupí, por exemplo, é popular, ainda que restrito à região amazônica, o mesmo não se pode afirmar sobre a pripioca e a formiga. Erva aromática natural da Amazônia e tradicionalmente utilizada pela indústria cosmética, a pripioca só recentemente tem sido desenvolvida como ingrediente culinário por Atala, que a adiciona em diversas receitas (Cf.

²⁰ O evento, realizado de 3 a 5 de maio de 2013, foi patrocinado pelo jornal *O Estado de S. Paulo*. A programação completa pode ser conferida no site: <http://www.estadao.com.br/paladar/cozinha-do-brasil-2013/programacao/sexta.html>. Acesso em: 12 dez. 2014.

²¹ Pelo quarto ano consecutivo, o restaurante *D.O.M.*, de Alex Atala, figura entre os dez melhores do mundo de acordo com o ranking da revista *Restaurant*, proeza não alcançada por outro brasileiro. Todas as listas, desde 2002, podem ser acessadas em: <http://www.theworlds50best.com/>. Acesso em: 12 dez. 2014.

²² Possivelmente a confusão se deva ao fato de serem populares no continente produtos à base de amido extraído de espécies de palmeiras características de algumas regiões, chamadas popularmente de ‘sagueiros’. Esse assunto será retomado na seção 4.1.4.1.3.1.2.

ATALA, 2013). Já a formiga, reminiscência das dietas indígenas, ocupa hoje um papel mais simbólico do que tradicional na culinária brasileira.

Chef-proprietária do restaurante *Tordesilhas*, Mara Salles percebeu a importância de contar histórias sobre suas experiências culinárias pelo Brasil para atrair a atenção dos alunos do curso de gastronomia, mais interessados nos pratos de origem espanhola e francesa. Posteriormente, essas vivências foram unidas no livro *Ambiências: Histórias e Receitas do Brasil*, publicado em 2011. Das cozinhas ‘visitadas’, Mara Salles demonstra maior apreço pela mineira, que considera a mais refinada do país. Critica, ainda, a tendência que alguns *chefs* brasileiros têm para seguir ‘ondas’. Segundo Salles (2011), há algum tempo, aqueles especializados em cozinha brasileira se mostravam obcecados pelas técnicas, que hoje são preteridas pelos ingredientes. Em relação às cozinhas regionais, a de Minas e a da Bahia teriam sido substituídas pelas do Amazonas e do Cerrado na preferência da maior parte desses profissionais. Mara Salles, contudo, enfatiza a necessidade de se dedicar às pesquisas com os ingredientes do dia a dia.

No livro *O Brasil à Mesa*, da série *Cozinhando para Amigos* (BACELLAR, 2014), a *chef*-proprietária do restaurante de comida caseira *Lá da Venda*, Heloisa Bacellar, reuniu pratos cotidianos, como o arroz e o feijão. Segundo a autora, o livro não ambiciona tornar-se um tratado sobre a cozinha brasileira, mas tão somente refletir a comida de casa, como, por exemplo, o cuscuz de milho e o arroz de forno colorido, conhecido como ‘risoto’ no Brasil.

Outra *chef* renomada que decidiu compartilhar o resultado de suas expedições gastronômicas por todas as regiões do Brasil foi Ana Luiza Trajano, do restaurante *Brasil a Gosto*. Em *Cardápios do Brasil* (TRAJANO, 2013), lançado em edição trilingue (português, inglês e francês), reúne receitas nacionais, às quais aplica interpretação própria. Trajano busca difundir pratos e ingredientes culturalmente importantes, como a tapioca, a paçoca de carne-seca e o tutu de feijão, além de resgatar processos culinários artesanais.

Possivelmente atrás apenas de Alex Atala em reconhecimento internacional, Heleza Rizzo comanda, juntamente com o marido, o espanhol Daniel Redondo, o restaurante *Maní*. Mesclando a culinária nacional com tendências mundiais, ganhou, em 2014, o prêmio *Veuve Clicquot* de melhor *chef* mulher do mundo. Entre suas especialidades, encontram-se cordeiro com farofa de castanha-do-pará, arroz de pato com pequi, mandioca com espuma de tucupi, entre outras combinações de ingredientes nacionais a produtos e técnicas internacionais.

Não surpreende a perspectiva amazônica-paraense adotada por Thiago Castanho para escolher as receitas contidas no livro *Cozinha de Origem* (CASTANHO, 2014a), pois retratam sua prática nos restaurantes que comanda em Belém do Pará – *Remanso do Peixe* e *Remanso do Bosque* –, juntamente com o irmão, Felipe. Nesses estabelecimentos, que se tornaram referência em todo o país, imperam os pratos à base de produtos locais – pupunha, macaxeira (também conhecida como aipim e mandioca), pirarucu, tucupí, jambu etc.

Roberta Sudbrack, *chef*-proprietária do restaurante batizado com o seu nome, utiliza ingredientes que considera marginalizados pela alta gastronomia, como quiabo, chuchu, cará, maxixe etc., para compor o cardápio em constante transformação, pois adequa-se à sazonalidade dos produtos. No recém-lançado *Eu Sou do Camarão Ensopadinho com Chuchu* (SUDBRACK, 2013), a *chef* revela histórias e produções das receitas que se tornaram ícones por enfatizar ingredientes nacionais, sem, contudo, limitar-se a eles. A título de curiosidade: o nome do livro faz referência a uma música cantada por Carmen Miranda quando, ao voltar ao país depois de uma temporada nos Estados Unidos, foi acusada de ter-se americanizado.

Obviamente não se encerra aqui a lista de *chefs* de cozinha engajados na divulgação da culinária brasileira, e é louvável o interesse desses e outros profissionais em compartilhar suas experiências e descobertas. Afinal, com exceção de Helena Rizzo – ao menos até o momento –, decidiram lançar livros que, entre ‘causos’, histórias e curiosidades, fornecem as receitas que os consagraram, revelando segredos até pouco tempo guardados a sete chaves pela maioria dos profissionais da área. Essa iniciativa se consolida como mais um movimento em prol da emancipação da culinária brasileira, até há pouco estereotipada como caseira, simples e livre de requintes.

1.3 A literatura culinária

Vimos, por meio das vertentes brevemente analisadas, que não existe um consenso em relação à definição de culinária brasileira. A ideia de uma culinária típica – própria, característica, simbólica, diferente das outras – nasceu da necessidade de ruptura com as influências dos colonizadores europeus, tão arraigadas na formação das expressões culturais brasileiras. Contudo, o desenvolvimento do país tem contribuído para evidenciar outras faces da culinária brasileira, especialmente no que concerne aos estabelecimentos especializados. As ditas culinárias regionais estão confinadas aos restaurantes denominados ‘típicos’, que apresentam os pratos que são supostamente consumidos corriqueiramente nos seus locais de

origem. Porém, o cardápio popular revela uma característica de mudança permanente na nossa história cultural (Cf. CÂMARA CASCUDO, [1967] 1983), e, atualmente, são os restaurantes *self-service* que mais se aproximam da representação da comida doméstica do brasileiro, encabeçada pela dupla ‘arroz e feijão’, revelando que apesar de o ‘tripé alimentar’ (Cf. SILVA, 2005) continuar estável, suas bases podem sofrer alterações. Em várias regiões do país a farinha foi substituída pelo arroz, que se transformou em um quarto elemento: aquele que equilibra, quando necessário, a umidade dos alimentos no prato. Contudo, os ícones permanecem.

A comida sempre simboliza dada cultura nacional (Cf. BUBEL & SPITZ, 2013). Ainda que corresponda a uma perspectiva estereotipada, é usual associarmos salsicha a alemães, *sushi* a japoneses, tortilhas a mexicanos e assim por diante. Já ‘feijoada’ e ‘caipirinha’ representam a culinária brasileira, dentro e fora do país, assim como outras manifestações culturais.

Segundo Dória (2009, p. 66), a feijoada seria uma espécie de “hino nacional comestível” que, juntamente com a língua portuguesa, a bandeira nacional, o hino e a seleção de futebol, formariam uma identidade brasileira. Ainda que esses mitos se adequem mais à indústria do turismo do que aos hábitos dos brasileiros, ajudam a formar uma representação da nossa identidade, principalmente aos olhos do estrangeiro. E isso não difere do que certamente acontece com outras nações. Contudo, sabemos que a culinária brasileira vai muito além desses poucos ícones, e, conforme discutido acima, no dia a dia as escolhas alimentares levam em conta outras necessidades.

A formação de uma culinária nacional envolve um processo de seleção resultante de interesses políticos e comerciais, por meio dos quais algumas práticas culinárias podem ser inibidas, por razões sanitárias, por exemplo, ao passo que outras são estimuladas, atendendo a demandas de setores industriais e agrícolas, evidenciando o que Carlos Alberto Dória, no prefácio de *Cozinheiro Nacional* (2008, p. 10) denomina “relações de poder”, que permeiam as práticas alimentares. Aliás, não se pode afirmar que *Cozinheiro Nacional* e *Cozinheiro Imperial*, primeiros livros de culinária publicados no Brasil, reflitam os hábitos alimentares dos brasileiros no século XIX, mas sim que contemplam os costumes da elite brasileira da época.

Ainda que seja difícil estabelecer as fronteiras entre hábitos populares e motivações históricas, é claro que elas existem e são diversas. Há fronteiras linguísticas²³ e fronteiras de ‘gosto’, cujo traçado histórico é muitas vezes difícil de compreender. Como explicar, por exemplo, por que determinada região usa abundantemente o coentro, enquanto outra prefere a salsinha?

Receitas culinárias podem ser entendidas como codificações de preparo de pratos. Para Dória (2014, p. 91), “Correspondem a modos rígidos de apropriação da biodiversidade, transformada em matérias-primas culturalmente produzidas a partir da seleção de seus componentes”.

Inúmeros são os textos que buscam retratar a alimentação das mais variadas culturas. Essas obras podem ser classificadas basicamente em literatura gastronômica e livros de receitas. O primeiro tipo reúne o material que discute a culinária a partir de uma perspectiva teórica. Alguns exemplos são *A Formação da Culinária Brasileira* (DÓRIA, 2014), *O mundo na Cozinha* (MONTANARI, 2009), *Comida como Cultura* (MONTANARI, 2008) e *Physiologie du Goût* (BRILLAT-SAVARIN, [1825] 1848). O segundo dispensa maiores explicações. Entretanto, um livro de receitas não precisa necessariamente se restringir a elas. Normalmente incluem textos introdutórios como comentários, curiosidades sobre a origem de pratos e ingredientes, glossários etc., como é o caso de todos os livros que compõem o *corpus* de estudo (ver seção 3.2).

Muitos livros de receitas correspondem a compilações organizadas dos tradicionais cadernos de receitas, que possuem significado histórico, antropológico e sociológico: “[...] os cadernos de receitas revelam não somente o nível da civilização material e imaterial, bem como a arquitetura expressa nas hierarquias sociais através dos hábitos alimentares, sua evolução e requinte” (SANTOS, 2011, p. 111).

Até então transmitida oralmente ou restrita a cadernos de receitas familiares, a tradição culinária brasileira passou a ser registrada em forma de livros no século XIX, como vimos acima. Desde então, instruções de como aplicar técnicas a inúmeros ingredientes de forma a plasmar produtos são compartilhadas publicamente.

Apesar de os conservadores reagirem negativamente às variações nas receitas, acusadas de não guardarem a história tradicional do prato, uma parte dessa ‘história’ sempre

²³ Ver item 4.1.4 sobre os diferentes nomes da ‘mandioca’ e seus subprodutos.

será mantida. A receita pode ser reelaborada, mas os ingredientes e utensílios utilizados ajudarão a manter o comprometimento com a tradição. Afinal, “[...] não é possível pensar qualquer ingrediente como algo desprovido de história, como um pedaço de natureza em estado puro” (DÓRIA, 2014, p. 91).

Receitas culinárias constituem fontes para diferentes análises. O tempo despendido para a confecção do prato pode revelar estilos de vida; ingredientes e técnicas descortinam alterações de hábitos alimentares em diferentes épocas; o nível intelectual e social, a faixa etária, o sexo do redator da receita, entre outros aspectos, possibilitam, por exemplo, uma análise sociolinguística. Portanto, as receitas culinárias constituem fontes de pesquisa que extrapolam seu objetivo primeiro, qual seja levar o leitor a preparar determinado prato. Um exemplo das diversas possibilidades de estudos a partir de receitas culinárias é o de Diemer (2013), que faz uma pesquisa diacrônica do discurso sobre comida, utilizando como *corpus* de estudo receitas que datam da época dos anglo-saxões. O pesquisador conclui que o discurso alimentar é um gênero dinâmico, com padrões de desenvolvimento linguístico distintos.

Como bem resume Ruth Reichl (2003, p. 3) na introdução da reedição do livro *The Unprejudiced Palate*, escrito por Angelo Pellegrini em 1948, “Naturalmente, pode-se cozinhar a partir de livros de receitas, mas também é possível ler as receitas buscando as vidas por trás delas. São livros para cozinheiros e curiosos, para historiadores, para as pessoas que acreditam que o que se come, e por quê, é importante.”²⁴

Por serem geralmente mais acessíveis, completos e organizados do que os tradicionais cadernos de receitas – de uso mais restrito às necessidades pessoais de cada cozinheiro –, para esta pesquisa livros de receitas foram escolhidos como fonte de extração terminológica e busca por equivalentes, definições, exemplos e fraseologias. Além disso, os textos introdutórios, comumente encontrados nesse material, também forneceram importantes informações sobre os elementos recorrentes na culinária brasileira.

Naturalmente, receitas culinárias não são encontradas exclusivamente em cadernos e livros. Com a popularização da *internet*, hoje há inúmeros *sites* e *blogs* especializados, em virtualmente todos os idiomas, que compartilham receitas culinárias, e que também constituem fontes interessantes de pesquisa.

²⁴ No original: “You can certainly cook from these books, but you can also read through the recipes to the lives behind them. These are books for cooks and armchair cooks, for historians, for people who believe that what people eat – and why – is important”.

Utilizando os pressupostos da Linguística de *Corpus* como metodologia, Diemer e Frobenius (2013) identificam uma série de elementos sintáticos e lexicais característicos de receitas em *blogs*, que as diferenciam das receitas tradicionais, frequentemente encontradas em cadernos e livros. Portanto, as fontes de pesquisa podem ser de natureza diversa, contanto que se considerem os objetivos almejados. Nesta pesquisa, escolhemos analisar receitas de livros a fim de nos certificar²⁵ que tenham sido escritas originalmente nos idiomas envolvidos – português e inglês.

1.3.1 Livros de culinária brasileira

Uma das formas de delimitar a culinária brasileira é por meio da análise de materiais autênticos. Na tarefa de reunir pratos e ingredientes característicos da culinária brasileira, poderíamos construir um *corpus* a partir de cardápios de restaurantes regionais, tarefa até certo ponto simples, uma vez que atualmente muitos estabelecimentos disponibilizam esse material nos *sites*, acompanhado até mesmo da descrição do prato. Porém, é comum a adaptação dos pratos ao gosto dos locais. Assim, por exemplo, em São Paulo o coentro poderia ser substituído por salsinha na receita de moqueca, o acarajé poderia não conter a mesma quantidade de pimenta apreciada pelos baianos etc. Além disso, uma simples lista de nomes de pratos acompanhados dos respectivos ingredientes não nos ajudaria na busca por fraseologias da área, tão importantes para a redação de textos fluentes. Portanto, decidimos compilar um *corpus* que se constitui de livros de receitas, que, como já discutido, fornecem também outras informações relevantes sobre os elementos da nossa culinária.

Partindo de uma análise contrastiva baseada nos pressupostos da Linguística de *Corpus*, decidimos percorrer um caminho diferente para identificar o que é ‘típico’ da culinária brasileira, na comparação com o que é geral, ‘não típico’. Para tanto, compilamos receitas de livros autodenominados representativos da culinária brasileira e comparamos esses textos com receitas da culinária geral. Dessa comparação, realizada semiautomaticamente com ajuda de ferramenta computacional, resultou o que sobressai em receitas específicas, ou seja, o que é típico/característico/simbólico da culinária brasileira.

²⁵ Obviamente, essa ‘garantia’ reside na crença de que os livros disponibilizam informações confiáveis sobre sua produção. Contudo, conforme veremos adiante, como as receitas culinárias geralmente prescindem de referências, é impossível ter certeza de que não foram traduzidas.

Naturalmente, esse levantamento pode ser julgado arbitrário. Podem ser levantados questionamentos sobre a escolha desse material, assim como sobre o uso de ferramenta computacional em sua análise, e mesmo sobre a construção do *corpus* que serviu como comparação ao nosso. Quando a obra resultante desta pesquisa estiver disponível ao público, talvez recebamos críticas por termos deixado de lado ingredientes e pratos que podem ser representativos de determinadas regiões, mas que, por serem restritos a elas, não tiveram recorrência significativa nos livros analisados a ponto de serem incluídas no Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira. Sendo assim, desde já admitimos a limitação da nossa tarefa, pois não temos a pretensão de esgotar todos os elementos possíveis da chamada ‘culinária brasileira’, tão rica em ingredientes e pratos. O que nos propomos a fazer é um levantamento do que é mais representativo da culinária típica brasileira, partindo de uma análise quantitativa do *corpus* de estudo, e construir um material terminográfico bilíngue que ajude tradutores e escritores em geral na redação de textos em língua inglesa, de forma que mantenham os aspectos culturais embutidos nessa terminologia. Acima de tudo, esta pesquisa se baseia em generalizações e não na individualização do gosto, prática crescente provocada não só pela desestruturação de instituições tradicionais e pelas ideologias individualistas (menor grau), mas pela mudança no estilo de vida dos membros das famílias (maior grau) (Cf. BARBOSA, 2007).

É preciso enfatizar, ainda, que nosso objetivo não é identificar uma relação de pratos e ingredientes ‘representativos’ de cada região brasileira, pois os regionalismos tendem a uma visão caricata do que é característico, mas identificar o que é próprio da culinária brasileira como um todo, de forma a fazer generalizações que nos levem a construir um material terminográfico dos termos e fraseologias mais recorrentes na área. Por essas razões, decidimos analisar receitas culinárias extraídas de livros.²⁶

²⁶ Ver seção 3.2 sobre a seleção dos livros que compõem o *corpus* de estudo.

CAPÍTULO 2: TRADUÇÃO ESPECIALIZADA, TERMINOLOGIA E LINGUÍSTICA DE *CORPUS*

Embora sejam áreas autônomas, com princípios e propósitos específicos, a Tradução – sobretudo a especializada – e a Terminologia possuem vários pontos de convergência. Assim como os especialistas dependem do léxico especializado para garantir uma comunicação prática, precisa e adequada em suas áreas de atuação, os tradutores e intérpretes se servem desse léxico para transmitir o conhecimento especializado de uma língua/cultura para outra. Considerando que os textos especializados são repositórios de terminologia, utilizamos os pressupostos da Linguística de *Corpus* para nos auxiliar no levantamento semiautomático de fraseologias e termos característicos da culinária brasileira e seus respectivos equivalentes em língua inglesa, a partir de receitas extraídas de livros.

Neste capítulo, mostramos como essas três grandes áreas se relacionam nesta pesquisa, sem, obviamente, a pretensão de esgotar todas as suas possibilidades de aplicação.

2.1 Tradução especializada

Tradução especializada é, em geral, a denominação utilizada para diferenciar o ato de traduzir textos técnicos, científicos, médicos, legais etc. daqueles pertencentes a outras tipologias, como a literatura e a comunicação geral. Para alguns estudiosos, contudo, tradução técnica seria sinônimo de tradução especializada, não uma subárea desta. Wright e Wright (1993), Dubuc ([1992] 1999), entre outros, argumentam que ‘técnico’ seria qualquer texto especializado, não apenas os de engenharia e medicina, por exemplo. Já Byrne (2006) diferencia as duas áreas, pois acredita que, para ser considerado técnico, um texto deve pertencer ao domínio da tecnologia, e não apenas compreender vocábulos do léxico especializado. Contudo, para esse pesquisador, o maior problema envolvido nessa prática não consiste na terminologia utilizada, mas sim na tentativa de restringir a tradução técnica, assim como qualquer outro tipo de tradução especializada, a uma única teoria ou abordagem.

Classificar a atividade tradutória em categorias estanques pode dificultar o processo em vez de simplificá-lo, pois pressupõe que a comunicação especializada seja aquela

compartilhada apenas pelos especialistas em determinados domínios, enquanto que a comunicação geral ocorre entre leigos. Para Asensio (2007), não existe uma fronteira clara separando linguagem, comunicação ou tradução geral de especializada, mas qualquer ato comunicativo pode conter, em diferentes proporções, elementos da língua geral e da linguagem especializada. Portanto, as tentativas de delimitar linguagem especializada e língua geral tendem ao fracasso. Além disso, é preciso considerar que o grau de especialidade de um texto depende da familiaridade do receptor com o domínio a que se refere.

A hipótese de que a linguagem especializada é unívoca e universal também é criticada por Zavaglia et al. (2011). Para os autores, esse pressuposto ainda seria resquício dos tradicionais estudos em tradução que enfatizavam o léxico como o maior problema tradutório a ser transposto. Sendo o texto especializado repositório de terminologia, sua adequada tradução estaria vinculada à questão de equivalência terminológica na língua/cultura de chegada, e a criatividade seria exclusiva dos textos literários.

Contudo, sabe-se que, assim como outras tipologias textuais, a linguagem especializada não é homogênea, e o léxico especializado não é o único aspecto a ser considerado na tradução. O texto especializado também está sujeito ao contexto cultural de produção, que precisa ser observado durante o ato tradutório. Portanto, distinções estanques entre diferentes tipologias textuais devem ser reavaliadas em todas as esferas, pois, assim como a linguagem especializada contém elementos culturais, a literária serve-se da terminologia de diversas áreas de especialidade.

A título de ilustração, tomemos como exemplo o livro do qual extraímos a epígrafe desta tese, *The Pedant in the Kitchen* (BARNES, 2003). Na obra, autobiográfica, o autor descreve sua incursão na cozinha, descrevendo ingredientes, utensílios e técnicas culinárias de vários lugares do mundo. O tradutor certamente precisou recorrer a fontes de terminologia da área para redigir *O Pedante na Cozinha* (BARNES, 2008). Naturalmente, analisar e avaliar as escolhas tradutórias fugiria do escopo desta pesquisa. A digressão tem o único intuito de enfatizar que as diferenças na tradução de tipologias textuais distintas são muito mais de grau do que de natureza (Cf. ZAVAGLIA et al., 2011).

Voltando às denominações introduzidas acima, enfatizamos que não nos cabe determinar se ‘tradução técnica’ deve se restringir ao ato tradutório envolvendo apenas textos de tecnologia ou se seria conveniente utilizá-la como sinônimo de ‘tradução especializada’.

Ainda que haja divergência entre as definições de ambas, não se pode negar que haja diversos pontos de confluência entre elas.

Considerando especificamente textos de tecnologia, Byrne (2006, p. 1) afirma que, especialmente em ambientes acadêmicos, a tradução técnica é considerada como “patinho feio”,²⁷ sendo, portanto, relegada a uma divisão inferior da atividade tradutória, que, por vezes, a utiliza meramente como exercício de terminologia especializada. Por essas razões, conclui, acaba sendo negligenciada pelas teorias da tradução, apesar de corresponder a aproximadamente 90% do total de traduções realizadas no mundo. Algumas ideias equivocadas sobre tradução técnica, segundo o estudioso, é que seu processo dependeria unicamente da equivalência terminológica; por não envolver criatividade, o estilo pouco importaria, sendo seu único objetivo a transmissão de informação especializada. Certamente, tais conjecturas podem perfeitamente ser aplicadas à tradução de textos especializados como um todo, sendo eles representantes dos domínios tecnológicos ou não. Se, como tipologia, a culinária é marginalizada nos estudos acadêmicos, sua tradução certamente não desfruta de *status* maior.

Diante do exposto, parece-nos mais relevante advogar pela legitimização do texto especializado do que pela distinção entre tradução técnica e tradução especializada, assim como entre linguagem técnica e linguagem especializada. Optamos aqui pela denominação ‘tradução especializada’, por ser condizente com ‘linguagem especializada’ e ‘texto especializado’, utilizados para nos referir, respectivamente, a cada domínio como um todo e a cada manifestação textual, mais especificamente, ao campo da culinária brasileira e à receita culinária, objetos deste estudo.

Qualquer ato tradutório vai muito além da transposição de códigos de uma língua para outra, pois envolve diversas variáveis, entre elas a pessoa do tradutor e sua recepção do texto a ser traduzido, o cenário do ato tradutório, a recepção pelos destinatários do texto traduzido, além da possível intervenção de terceiros, como editores, revisores etc. Como resume Azenha (1999, p. 22), “Todas essas variáveis, e muitas outras, estão intimamente ligadas a uma realidade histórico-cultural e são condicionadas por normas sociais e de uso linguístico sujeitas a constantes alterações nas diferentes comunidades, em diferentes momentos de tempo”.

²⁷ No original: “*ugly duckling*”.

Além de constituir tarefa difícil – se não impossível –, delimitar com precisão o que corresponde à língua geral e o que se refere à linguagem especializada pode ser irrelevante. Os textos, em geral, são “*formas híbridas*” cujas funções comunicativas podem não ser facilmente reconhecíveis (AZENHA, 1999, p. 49. Ênfase no original). No entanto, é preciso reconhecer que, ainda que a percepção de gênero possa variar de acordo com diferentes receptores, textos são identificados como pertencentes a determinados gêneros, de acordo com convenções em relação a sua estrutura, léxico e outros elementos textuais ou icônicos, que, por sua vez, influenciam a escolha das estratégias tradutórias, uma vez que esses textos devem ser adequados à cultura de chegada (Cf. ASENSIO, 2007).

A partir dessas considerações, concluímos que utilizar nesta pesquisa teorias e abordagens desenvolvidas unicamente no âmbito da tradução especializada não seria conveniente, principalmente porque o objeto deste estudo – a culinária brasileira – extrapola o domínio da culinária geral: se esta por si só é condicionada culturalmente, aquela engloba ainda mais referências culturais, demandando, portanto, maior atenção na adequação à cultura de chegada. Portanto, recorreremos a diferentes estudos para nos auxiliar na assimilação desse processo.

2.1.1 Tradução de marcadores culturais

A identificação dos marcadores culturais é fundamental para as pesquisas descritivas em tradução (AUBERT, 2006). Entendidos aqui como elementos textuais e discursivos que são relacionados a determinadas culturas (ZAVAGLIA et al., 2011), os marcadores culturais estão presentes em qualquer tipologia textual e, quando traduzidos, devem ser transmitidos à língua/cultura de chegada de forma apropriada. Para Burke (2008), a ‘tradução cultural’ revela “[...] o que acontece nos encontros culturais quando cada lado tenta dar sentido às ações do outro” (p. 8).²⁸ O autor reconhece que as diferenças entre culturas e línguas reduzem a traduzibilidade dos textos, ainda que a tradução revele com clareza o que uma cultura considera interessante em outra.

Antes de procedermos com os conceitos tradutórios em que nos apoiamos, vale uma breve digressão sobre o que consideramos ‘texto traduzido’ nesta pesquisa.

²⁸ No original: “[...] *what happens in cultural encounters when each side tries to make sense of the actions of the other.*”

O direito autoral, empregado em relação a obras intelectuais, quer sejam literárias, artísticas ou científicas, parece não se aplicar a receitas culinárias. Entendidas como bens de domínio público, são constantemente reproduzidas, trocadas, adaptadas, e, conseqüentemente, traduzidas, sem a obrigatoriedade de se fazer referência a um – ou vários – textos-fonte. Sendo assim, partimos do pressuposto de que mesmo as receitas contidas nos livros escritos ‘originalmente’ em língua inglesa são traduções advindas – direta ou indiretamente – de uma ou mais receitas em português, transmitidas oralmente ou por escrito. Portanto, quando mencionamos a ‘tradução’ de determinado termo ou fraseologia de forma não específica, não nos restringimos ao *corpus* paralelo, este sim alegadamente composto de receitas em português traduzidas para o inglês.

Apesar de a tradução ser considerada como a prática que comunica o “espírito universal”²⁹, superando as fronteiras entre línguas e culturas, Venuti (2005, p. 179) questiona as diferenças linguísticas e culturais que influenciam as escolhas do tradutor e comprometem o processo comunicativo, uma vez que esse ‘universalismo’ pode acabar eliminando as diferenças linguísticas e culturais, que são formadoras das identidades nacionais. Afirma, portanto, que uma tradução tem uma função nacionalista que independe da intenção consciente do tradutor, e não se resume a uma atividade neutra. Afinal, lembrando Hatim e Mason (1997), o tradutor carrega consigo toda uma visão ideológica compartilhada pelo grupo a que pertence.

De acordo com Venuti (2005), o domínio econômico norte-americano acaba impondo o inglês como língua hegemônica, e a tradução para esse idioma passa a ser considerada um ‘ato de violência’ contra toda a nação pelo fato de essa nação ser entendida como possuidora de uma identidade nacional homogênea, que seria ameaçada pelas diferenças culturais e linguísticas do texto estrangeiro. A consequência dessa tendência, a que Venuti (2005) denomina ‘anglocêntrica’, são as traduções domesticadoras, nas quais o leitor é subestimado pelo tradutor, que toma para si o dever de transmitir algo da cultura dominada que só ele conseguiria explicar (Cf. MELLO & VOLLET, 2000).

A título de ilustração dessa tendência tradutória, tomemos como exemplo um estudo sobre a tradução de um referente cultural brasileiro – ‘cachaça’ – em textos literários brasileiros traduzidos para a língua inglesa (REBECHI, 2012b). A partir da comparação entre

²⁹ No original: “*universal spirit*”.

trechos originais e traduzidos, possibilitada pelo COMPARA,³⁰ observamos que as estratégias de tradução do termo nos trechos analisados evidenciam a predominância de opção por adaptações, por meio de ‘equivalentes’ mais familiares ao leitor da cultura de chegada – *crude/sugarcane brandy*, *spirit(s)* e *(sugarcane) rum*. Nesses casos, concluímos que o referente cultural brasileiro perdeu-se nas traduções, que domesticaram o texto original, neutralizando o estranhamento que causaria no leitor de língua inglesa.

Ao analisar as soluções encontradas pelos tradutores para lidar com palavras culturalmente marcadas, Aubert (1998, p. 122) conclui que “[...] os tradutores certamente buscam desenvolver soluções, por mais *ad hoc* que sejam, como opção preferida à de simplesmente eliminar as excentricidades culturais”, pois, acredita, é “[...] exatamente a natureza exótica dos textos e do que têm a relatar que constitui um chamariz para os leitores e se torna, portanto, uma das principais motivações para executar-se a sua tradução”. Contudo, tal prática nem sempre pode ser observada, ao menos quando se consideram as traduções para a língua inglesa. Conforme discutimos em relação à tradução de ‘cachaça’, as adaptações acarretaram o apagamento da marca cultural de um elemento tipicamente brasileiro, e que carrega consigo uma história que remonta à colonização do país.

Para Venuti (2005), escolhas domesticadoras visam aumentar a inteligibilidade dos leitores, criando uma ilusão de transparência ao fazer com que sintam como se estivessem lendo o original e não o texto traduzido. Naturalmente, por mais domesticador que seja, o texto traduzido jamais conseguirá apagar todas as marcas culturais do texto de partida. A tradução colabora para a formação de identidades nacionais não só pelas estratégias usadas, mas também pela seleção dos textos a serem traduzidos:

Embora as estratégias discursivas etnocêntricas possam dotar uma tradução com um efeito nacionalista, nunca conseguem remover por completo o estranhamento do texto estrangeiro. A diferença será comunicada por meio de outros níveis textuais, tanto formais quanto temáticos, na medida em que desviam sensivelmente de obras e tradições culturais na língua receptora. (VENUTI, 2005, p. 186)³¹

³⁰ O COMPARA é um *corpus* paralelo que tem como base uma coleção de textos literários originais e suas respectivas traduções no par de línguas português e inglês. O acesso é gratuito pelo site: www.linguateca.pt/COMPARA/. Acesso em: 13 fev. 2015.

³¹ No original: “Although ethnocentric discursive strategies may endow a translation with a nationalistic effect, they can never entirely remove the foreignness of a foreign text. Cultural difference will still be communicated on other textual levels, both formal and thematic, insofar as they deviate noticeably from cultural works and traditions in the receiving language.”

A tradução pode funcionar como resistência ao predomínio da domesticação, resultante da hegemonia econômica, cultural e política norte-americana, que estimula a tradução com vistas à transparência (Cf. VENUTI, 2008). Acreditamos que uma forma de resistir a essa dominação, ao menos no que concerne à tradução de textos da culinária brasileira, seja mantendo as referências culturais, em vez de apagá-las, como verificamos em relação à ‘cachaça’ nos textos literários.

É preciso salientar, contudo, que a recepção do texto estrangeiro não ocorre sempre da mesma forma. Culturas diferentes tendem a adotar estratégias distintas de tradução, que não são escolhidas por acaso. A seguir, trataremos especificamente da tradução de receitas culinárias brasileiras, tema desta pesquisa, e os desdobramentos de se aplicar a ela uma teoria que considera primordialmente o objetivo do texto traduzido, qual seja a teoria funcionalista.

2.1.2 Aspectos da teoria funcionalista aplicados à tradução de receitas culinárias

Por suas especificidades textuais e extratextuais – estruturação em partes distintas (título, lista de ingredientes, modo de preparo), padrões léxico-gramaticais característicos (‘colher’, ‘xícara’, ‘gramas’ e o uso recorrente de verbos no imperativo), ilustrações etc. –, podemos afirmar que receitas culinárias são exemplos de textos que se adequam à definição de linguagem especializada. Sendo assim, contanto que sua função na língua/cultura de chegada seja a mesma da língua/cultura de partida, que é fornecer instruções de como proceder em relação às técnicas aplicadas a ingredientes previamente relacionados que resultem em um alimento, uma das formas de traduzi-las seria pautando-se pelos aspectos subjacentes à teoria funcionalista, segundo a qual o critério mais importante para determinar as escolhas tradutórias é a função do texto. Tratemos, portanto, brevemente dessa teoria tradutória antes de tecermos nossas considerações.

Mencionando o modelo de escopo desenvolvido por Katharina Reiss e Hans Vermeer, Nord (2012a) lembra que, com essa teoria, a preocupação maior dos estudiosos em tradução passa da questão de equivalência para a questão da finalidade. Vejamos os princípios básicos dessa abordagem (NORD, 2006):

- a. A finalidade da tradução determina a escolha do método e das estratégias tradutórias utilizadas, que dependem da função comunicativa almejada pelo texto de chegada;

- b. Normalmente é o cliente quem define a finalidade do texto traduzido;
- c. A tradução que alcança a finalidade desejada é chamada ‘funcional’, pois ‘funciona’ em determinada situação comunicativa;
- d. A funcionalidade não é uma qualidade inerente ao texto, mas atribuída a ele pelo receptor. Assim, não se pode garantir a mesma recepção em ambientes culturais distintos;
- e. Apesar de não ser possível garantir que o texto traduzido alcance a função desejada, algumas estratégias podem auxiliar nesse processo;
- f. Deve haver equilíbrio entre informações novas e previamente conhecidas, pois o excesso de novidade pode acarretar a incompreensão por parte do receptor;
- g. Os textos traduzidos podem funcionar de formas distintas em culturas muito diferentes.

Em suma, o propósito do texto traduzido, seu público-alvo e a função da tradução passam a ser o foco da atividade tradutória, enquanto que a busca por equivalência é apenas mais um requisito para se chegar ao texto ideal. Sob essa ótica, a tradução é um tipo de ação que, como qualquer atividade humana, é orientada por um objetivo. Como as ações humanas estão situadas em determinados sistemas culturais, ao menos dois aspectos devem ser considerados na transição do texto de partida para o texto de chegada: (i) a ‘intenção’, que está relacionada ao ponto de vista do emissor; e (ii) a ‘função’, associada ao receptor, que possui necessidades e expectativas em relação a esse texto, podendo, inclusive, atribuir a ele uma função diferente daquela atribuída pelo leitor do texto de partida.

Aplicando os critérios descritos acima à receita culinária, podemos afirmar que, se mantida a função do texto de partida, o texto de chegada será identificado pelo receptor como uma sequência de instruções precedida por uma lista de ingredientes que resultará em um prato ou bebida. Considerando o par de línguas português-inglês, o uso de verbos no imperativo, o conjunto lexical e as fraseologias características da área também contribuirão para que a funcionalidade do texto seja reconhecida pelo receptor. Ainda que a incompletude seja inerente a esse tipo textual (NORRICK, 1983) – em menor ou maior grau, muitos passos são omitidos, pressupondo-se o conhecimento prévio do leitor –,³² seguindo as instruções

³² A questão da incompletude em receitas culinárias será retomada no Capítulo 4, mais precisamente na seção 4.4.2.

subjacentes ao gênero textual ‘receita culinária’, espera-se, ao final do processo, ter confeccionado um prato.

Naturalmente, nem sempre as expectativas são alcançadas, pois, como pode acontecer em relação a qualquer material instrucional, o nível de familiaridade do leitor com o texto pode interferir no processo e, conseqüentemente, no resultado. De qualquer forma, espera-se, ao seguir uma receita, concluí-la de forma adequada. Sendo assim, poderíamos inferir que, se a finalidade primeira de uma receita culinária é instruir o leitor a aplicar técnicas que podem envolver a simples mistura de ingredientes ou a cocção desses de forma a criar um item comestível, adaptações de elementos culinários do texto de partida ao que está disponível à cultura de chegada, por exemplo, seriam bem-vindas.

Adaptando a teoria funcionalista para a nossa área de pesquisa, vislumbramos o seguinte cenário: ingredientes, técnicas e utensílios, principalmente os regionais, inexistentes ou raramente encontrados na cultura de chegada, seriam, no texto traduzido, substituídos por outros, familiares a essa comunidade. De certa forma, isso foi o que ocorreu no Brasil, e, certamente, em inúmeras outras colônias, onde, por questão de sobrevivência, os hábitos culinários precisaram ser adaptados. Contudo, não podemos ignorar que os tempos são outros, e a prática da importação e da exportação é constante, ao menos se considerarmos as línguas/culturas de partida e de chegada tratadas aqui.

Ao escolher um livro de receitas brasileiras em língua inglesa, seja esse material reconhecidamente tradução de um livro escrito originalmente em português ou não, podemos deduzir que o leitor/cozinheiro estrangeiro, que tem à disposição uma infinidade de receitas facilmente executáveis com os ingredientes locais, certamente não tem como objetivo principal a elaboração de um prato ou uma bebida qualquer, mas sim uma experiência diferente daquela à qual está habituado. Sendo assim, a troca, por exemplo, de ‘cachaça’ por ‘rum’ ou outra aguardente em uma receita de caipirinha, ou a utilização de ‘azeite de oliva’ no lugar de ‘azeite de dendê’ na moqueca, poderia simplificar a vida do consulente, mas certamente frustraria suas expectativas de experimentar nossa culinária. Nesses casos, a finalidade do tipo textual ‘receita culinária’ pode ser alcançada, mas o objetivo do tipo textual ‘receita culinária brasileira’ se perde.

Chegamos, portanto, a um impasse: como garantir que a tradução das receitas culinárias brasileiras atinja a finalidade própria a sua tipologia textual, sem abrir mão das referências culturais, que formam o diferencial dessas receitas e não devem ser ignoradas?

Como conciliar as estratégias tradutórias a fim de atingir a função comunicativa desse tipo textual, de forma que o leitor da língua de chegada identifique nele as unidades terminológicas e fraseológicas características, mas ainda assim vivencie o estranhamento peculiar aos encontros culturais? Em suma, esse é o desafio que norteia a construção da obra terminográfica resultante desta pesquisa.

2.2 Terminologia

Muito já se discutiu se a Terminologia deve ser considerada como disciplina autônoma ou como subárea de outras disciplinas, como, por exemplo, da Linguística. Em consonância com Cabré ([1999] 2005), consideramos a Terminologia como disciplina autônoma, mas de caráter interdisciplinar, uma vez que é constituída a partir de elementos de outras disciplinas – como a própria Linguística –, podendo ser aplicada a outras áreas, como a tradução, a lexicografia, a informática etc. (CABRÉ, 1993) – e que se ocupa da terminologia característica das linguagens especializadas. Parece oportuno, neste momento, distinguir entre ‘Terminologia’ e ‘terminologia’. Como em Krieger e Finatto (2004), nesta pesquisa grafamos ‘Terminologia’, com T maiúsculo, para nos referirmos à disciplina como um todo; e ‘terminologia’, com t minúsculo, para o conjunto de unidades terminológicas característicos de dada área de especialidade, seu objeto de estudo.

Apesar de os estudos sistemáticos em Terminologia serem relativamente recentes, a prática terminológica provavelmente existe desde que o homem passou a nomear as técnicas e os materiais utilizados nos diferentes domínios a que se dedicava. Mas foram os grandes avanços científicos alcançados no século XIX, especialmente nas áreas da botânica e da zoologia, seguidos da internacionalização das ciências na época, os verdadeiros propulsores da necessidade de se nomear novos conceitos (Cf. CABRÉ, 1993).

Considerado o fundador da investigação terminológica moderna, o engenheiro Eugen Wüster (1898-1977) sistematizou os pressupostos da área com sua Teoria Geral da Terminologia (TGT). Devido a sua formação, é compreensível que, em seus estudos, Wüster se dedicasse às ciências exatas, daí a necessidade de se reformularem muitas de suas ideias para adequá-las a outras áreas de conhecimento.

Em seu prefácio à versão espanhola do livro *Einführung in die allgemeine Terminologielehre und terminologische Lexikographie* (WÜSTER, 1979), que recebeu o título de *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*

[Introdução à teoria geral da terminologia e à lexicografia terminológica] (WÜSTER, 1998), Cabré observa que o valor prescritivo da TGT, com seus propósitos normalizadores para a obtenção de uma comunicação “inequívoca e sem ambiguidade” sobre os temas especializados, é inquestionável, mas salienta que precisa ser complementada por uma vertente que estude as situações de comunicação natural, de base social (WÜSTER, 1998, p. 15). Propõe, então, a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT).

Para a TCT, os termos não constituem unidades independentes do léxico geral, mas sim unidades lexicais que são incorporadas ao léxico do falante e que assumem papel de termo no discurso especializado. Daí a importância do contexto na distinção entre ‘palavra’ e ‘termo’ (CABRÉ, [1999] 2005, p. 132):

A natureza de termo é ativada em função do uso em situação e contexto adequados. Essa ativação consiste em uma seleção dos módulos de características apropriadas, incluindo as características morfossintáticas gerais da unidade e uma série de características semânticas e pragmáticas, que definem seu caráter de termo de determinada área.³³

Assim como nos estudos de tradução, discutidos no item 2.1, em Terminologia observa-se a preocupação em distinguir língua geral de linguagem especializada. Vejamos como Cabré (1993, p. 128-129) define os dois conceitos:

O conjunto de regras, unidades e restrições que formam parte do conhecimento da maioria dos falantes de uma língua constitui a chamada língua comum ou geral, que representa um subconjunto da língua entendida no sentido global. [...] Em contrapartida, falamos de linguagem de especialidade (ou de linguagens especializadas), para fazer referência a um conjunto de subcódigos – parcialmente coincidentes com o subcódigo da língua comum – caracterizados em virtude de algumas peculiaridades ‘especiais’ [...].³⁴

³³ No original: “El carácter de término se activa en función de su uso en un contexto y situación adecuados. Esta activación consiste en una selección de los módulos de rasgos apropiados, que incluyen los rasgos morfosintácticos generales de la unidad y una serie de semánticos y pragmáticos específicos que describen su carácter de término de un determinado ámbito.”

³⁴ No original: “El conjunto de reglas, unidades y restricciones que forman parte del conocimiento de la mayoría de hablantes de una lengua constituye la llamada lengua común o general, que representa un subconjunto de la lengua entendida en sentido global. [...] En contraste, hablamos de lenguaje de especialidad (o de lenguajes especializados), para hacer referencia al conjunto de subcódigos – parcialmente coincidentes con el subcódigo de la lengua común – caracterizados en virtud de unas peculiaridades ‘especiales’ [...].”

Por meio da definição acima, conclui-se que a língua geral abarca tanto as variedades marcadas (linguagens especializadas) quanto as não marcadas. Aliás, vale ressaltar que a estudiosa utiliza ‘língua de especialidade’ (*lengua de especialidad*) e ‘linguagem de especialidade’ (*lenguaje de especialidad*) indistintamente, o que não é compartilhado por todos os terminólogos. Barros (2004) enfatiza que algumas reflexões sobre o tema levaram à conclusão que o mais apropriado seria falar em ‘linguagem de especialidade’, uma vez que se refere à língua em uso. Contudo, admite que ‘língua de especialidade’ já se tornou termo consagrado no campo da Terminologia. Sendo assim, continua a ser utilizado mesmo nos trabalhos mais recentes. Já Diki-Kidiri (2009, p. 4) opta pela denominação ‘discursos de especialidade’ para se referir às “[...] variedades profissionais dos discursos dentro de uma língua comum”,³⁵ pois considera as chamadas ‘línguas de especialidade’ como variedades profissionais dos discursos dentro de uma mesma língua.

Vemos, portanto, que toda essa discussão ajuda a consolidar que a padronização e a univocidade, tão caras à Terminologia, em especial à TGT, não passam de ideais, dificilmente alcançados. Concordamos com Diki-Kidiri (2009), para quem os textos técnicos não constituem uma língua à parte da língua comum e, apesar de aceitarmos o fato de que ‘língua de especialidade’ é um termo consagrado pelo uso e que a opção consciente por não usá-lo pode nos levar a incorrer em ato falho, procuramos utilizar indistintamente, nesta tese, ‘linguagem especializada’ e ‘discurso especializado’ para nos referir aos textos próprios da área estudada, quais sejam as receitas culinárias brasileiras.

Ainda que a busca por uma comunicação padrão, exata, na qual para cada conceito existiria tão somente uma forma de nomeção, já tenha há muito caído por terra (Cf. CABRÉ, [1999] 2005; KRIEGER & FINATTO, 2004; entre outros), certamente é graças à Terminologia que as linguagens especializadas mantêm um denominador comum, que possibilita a comunicação entre os especialistas nos diversos domínios. Porém, não se deve ignorar que a Terminologia está sempre vinculada à prática, que, por sua vez, envolve questões linguísticas de comunicação. Cabré (1993) distingue três características do que chama ‘ciência terminológica’:

1. Trata-se de disciplina autônoma, mas a serviço das disciplinas técnico-científicas;

³⁵ No original: “[...] variedades profesionales de los discursos dentro de una misma lengua común”.

2. É filosófica no que tange à categorização lógica de conceitos e à organização do conhecimento;
3. É linguística, uma vez que a terminologia é um subcomponente do léxico da língua, e as línguas de especialidade são subsistemas da língua geral.

Se a terminologia, ou o conjunto de unidades lexicais próprias de uma área de conhecimento, é inerente à linguagem especializada, parece coerente analisar a terminologia da culinária típica brasileira no seu *habitat* natural, ou seja, nas receitas culinárias.

2.2.1 Receita culinária para extração terminológica

Citando Hayakawa (1972), Norrick (1983, p. 173) afirma que “[...] receitas são os melhores exemplos cotidianos de definições operacionais [...]”,³⁶ uma vez que a confecção de um prato depende da atenção às instruções. Como qualquer texto especializado, receitas culinárias guardam especificidades lexicais e sintáticas próprias (BUBEL & SPITZ, 2013): nelas, é recorrente o uso de vocabulário especializado (termos técnicos como ‘xícaras’, ‘colher de sopa’, ‘picadinho’ etc.) e combinações características de vocábulos (‘até levantar fervura’, ‘acrescente aos poucos’, ‘sem parar de mexer’ etc.), imediatamente associados ao domínio. Além disso, as instruções, normalmente apresentadas por meio de verbos no imperativo (‘mexa’, ‘acrescente’, ‘deixe’ etc.), confirmam a natureza instrucional da receita culinária, ao menos em relação àquelas em português e em inglês.

Receitas culinárias variam bastante em termos de conteúdo – qualquer cozinheiro, profissional ou não, há de concordar que duas receitas do mesmo prato dificilmente serão idênticas. Dependendo de sua origem, não só os ingredientes podem variar, mas também o modo de preparo. Conforme salientado por Cotter (1997, p. 55), “[...] receitas [são] textos que refletem e afetam contextos culturais”.³⁷ Portanto, as diferenças vão muito além das questões linguísticas e geográficas. Como ilustração, citamos a pesquisa de Tagnin e Teixeira (2004) que, comparando receitas escritas em quatro variantes – inglês americano, inglês britânico, português europeu e português brasileiro –, concluem que as receitas portuguesas e britânicas tendem a ser mais precisas em termos de medidas, utilizando-se de ‘dl’ e ‘oz’, por

³⁶ No original: “[...] recipes are the best everyday examples of operational definitions [...]”.

³⁷ No original: “[...] texts that reflect and affect cultural contexts.”

exemplo, ao passo que aquelas advindas de países mais ‘jovens’, como Brasil e Estados Unidos, revelam preferência por medidas mais ‘soltas’, tais como ‘colher’ e ‘xícara’.

Apesar das diferenças, receitas culinárias, ao menos no que tange aos idiomas considerados nesta pesquisa – português e inglês –, compartilham entre si características semânticas, sintáticas e discursivas que as distinguem como determinado tipo de texto. Ainda que possam diferir de uma fonte para outra, um prato é o resultado de regras e ingredientes culturalmente definidos, estruturados em forma de receita, cuja estrutura básica possui um padrão que é compartilhado por um grupo (Cf. GOODE et al, 1984), ainda que não de forma homogênea.

O suposto nível de conhecimento do público-alvo também tem impacto direto sobre o tipo textual receita culinária (Cf. FISCHER, 2013). Receitas direcionadas a leigos, por exemplo, costumam exigir nível maior de detalhamento do que aquelas endereçadas a cozinheiros profissionais, e são, em geral, mais extensas (Cf. COTTER, 1997). Além disso, a escolha dos termos também varia de acordo com o leitor pré-concebido. A terminologia culinária é ainda mais especializada nos livros direcionados aos cozinheiros profissionais. No entanto, como veremos na seção 4.4.2, que trata da equivalência nos dois idiomas analisados – português e inglês –, o nível de tecnicidade também varia de uma língua/cultura para outra, corroborando a impossibilidade de apartar o texto, ainda que técnico, da cultura da e para a qual se traduz.

Essas características comuns às receitas nos níveis linguísticos – sem mencionar os extralinguísticos, tais como fotos e ilustrações, muito bem-vindos na área, mas que não serão analisados neste estudo³⁸ –, fazem do gênero ‘receita culinária’ um ótimo exemplo de uso especializado da língua (Cf. GERHARDT, 2013). Em suma, a estrutura da receita culinária é fixa, englobando, basicamente, três partes: (i) é encabeçada por um título,³⁹ (ii) seguido dos ingredientes, normalmente exibidos como uma lista ordenada que precede (iii) as instruções (modo de preparo), em geral apresentadas com os verbos no imperativo. Naturalmente, informações adicionais, como rendimento, equipamento necessário, comentários, curiosidades, dicas, fotos etc. podem acompanhar a receita, mas a natureza tripartida

³⁸ Conforme será explicitado na seção 3.6.1, a ferramenta computacional utilizada para a análise do *corpus* deste estudo, o *WordSmith Tools*, só processa elementos textuais.

³⁹ Ver seção 4.4.5 para a análise dos títulos das receitas.

raramente é afetada. Sendo assim, consideramos a receita culinária como fonte ideal de extração de fraseologias e termos próprios desse domínio.

2.2.2 Terminologia cultural da receita culinária

Muito mais do que um texto instrucional, a receita culinária é a expressão de aspectos culturais situados em tempo e lugar. Na literatura culinária, misturam-se conhecimento e linguagem especializada a elementos culturais e históricos (HARDEN & REIS, 2013). Portanto, antes de uso mais limitado à prática da tradução e da escrita técnicas (BUBEL & SPITZ, 2013), a receita culinária vem sendo tratada como texto que revela aspectos culturais do momento histórico em que foi produzida, confirmando que as possibilidades de análise vão muito além da extração terminológica e busca por equivalência (Cf. GERHARDT et al., 2013).

Assim como Lévi-Strauss ([1966] 2013), Montanari (2009, p. 11) vislumbra uma analogia entre a culinária e a linguagem: “Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo”. O autor também entende a culinária como uma forma mais rápida e prática de contato com outras culturas, já que esse contato, quando físico, pressupõe a troca de alimentos. Afirma, ainda, que comida é sempre cultura: quando produzida, vai além do que se encontra na natureza; quando preparada, é transformada pelo contato com o fogo ou outra forma de cocção; e quando consumida, está ligada tanto aos critérios econômicos e nutricionais, quanto aos valores simbólicos envolvidos nos alimentos (MONTANARI, 2008). Portanto, na análise de receitas culinárias, assim como de textos especializados pertencentes a outras áreas do saber, a terminologia dificilmente pode ser apartada do contexto cultural.

A comunidade cultural deve estar no centro da reflexão sobre terminologia, pois “Sua visão de mundo é o que determina sua forma de classificar, organizar, nomear e categorizar tudo que é percebido ou concebido, até mesmo sua própria identidade” (DIKI-KIDIRI, 2009, p. 1).⁴⁰ Sendo assim, a Terminologia deve ser entendida não só como disciplina relacionada à construção do saber, mas também à apropriação de determinada cultura. Segundo essa visão, a Terminologia clássica, que se preocupa muito mais com a padronização e com a

⁴⁰ No original: “*Su visión del mundo es la que determina su forma de classificar, ordenar, nombrar y categorizar todo lo que percibe o concibe, incluso, su propia identidad*”.

normalização, deveria se voltar mais à diversidade cultural, a fim de garantir a produção de textos como produtos culturalmente integrados das línguas. Para Diki-Kidiri (2009), ao confrontar uma nova realidade, dada cultura busca, espontaneamente, encontrar em seus arquivos os arquétipos referenciais que permitam interpretar essa novidade. Quando consegue, integra essa nova realidade em sua base de conhecimentos. Do contrário, essa novidade fica “[...] guardada na ‘gaveta’ de curiosidades externas à coerência interna da cultura” (DIKI-KIDIRI, 2009, p. 2).⁴¹

O estudioso identifica, assim, duas fases nos encontros culturais: a primeira abrange a análise e a identificação da nova realidade a partir dos conhecimentos prévios; a segunda, a apropriação ou não da novidade. Em caso de apropriação, a nova realidade perde a característica de novidade e se torna também padrão, que pode ser levado para outras culturas, e assim sucessivamente.

Tais conceitos podem ser aplicados a elementos culinários, principalmente os regionais, dentro e fora de seu país de origem. Em relação ao movimento interno, ressaltamos a tapioca. Antes restrita às regiões Norte e Nordeste, hoje pode ser encontrada em várias partes do país, onde a denominação é imediatamente associada ao produto. O mesmo não se observa em relação a outros elementos, como, por exemplo, tucupi e jambu, de uso restrito a determinadas regiões, ainda que os nomes sejam reconhecidos por habitantes de outras. Em relação ao movimento externo, internacional, também observamos produtos brasileiros que são incorporados aos locais, como, por exemplo, a cachaça; e outros que não se popularizaram e, conseqüentemente, (ainda) não foram dicionarizados, como veremos adiante em relação à farinha de milho e à massa puba, por exemplo.

O ser humano se conecta com o mundo por meio de representações mentais, que podem diferir muito de uma cultura para outra, resultando nas chamadas especificidades culturais. Assim, um produto elaborado em determinada cultura passará por um processo de reconceitualização quando adotado por outra. Decerto, o conceito da cultura de partida em relação a esse produto será diferente daquele da cultura de chegada. Soma-se a isso a questão da nomeação desse novo produto/conceito na língua de chegada. Optar-se-á por um neologismo ou por um empréstimo? Portanto, o impasse acerca das escolhas tradutórias talvez seja ainda mais perceptível quando se analisa a tradução de referências culturais.

⁴¹ No original: “[...] guardada en el ‘cajón’ de curiosidades externas a la coherencia interna de la cultura”.

2.2.3 Unidades terminológicas e fraseológicas de receitas culinárias brasileiras

Como textos especializados, as receitas culinárias prestam-se muito bem à extração de termos e fraseologias, que podem contribuir para a construção de uma obra terminográfica, inclusive bi- ou multilíngue. Afinal, quando traduzidas, suas especificidades devem ser adequadas à língua de chegada por meio de equivalentes tradutórios apropriados.

Elementos constitutivos dos textos especializados, os termos são unidades pragmáticas que adquirem determinado significado dentro de discursos específicos (Cf. CABRÉ, 1993). Assim, o contexto de uso é primordial para determinar seu significado. Contudo, é preciso enfatizar que uma lista de termos em geral não é suficiente para auxiliar redatores e tradutores na produção de textos que fluam com naturalidade na língua de chegada. Portanto, neste estudo dedicamo-nos, também, ao que temos nos referido como ‘fraseologias’ ou ‘unidades fraseológicas’.

O termo, ou unidade terminológica, definido por Barros (2004, p. 40) como “[...] uma unidade lexical com um conteúdo específico dentro de um domínio específico”, constitui a base da terminologia de determinada área de especialidade, pois designa os conceitos próprios daquela disciplina (Cf. CABRÉ, 1993; KRIEGER & FINATTO, 2004). Após a sistematização da Terminologia como disciplina autônoma, conforme proposto por Eugen Wüster, vários foram os estudos dedicados à delimitação de ‘termo’. Abaixo, relataremos, de forma bastante sucinta, algumas dessas pesquisas, com o objetivo de mostrar os avanços no sentido de isolar as unidades recorrentes próprias dos textos especializados, o que colabora sobremaneira para a criação de dicionários especializados mono-, bi- e multilíngues. Procuraremos, também, quando possível, ilustrar as denominações propostas pelos estudiosos mencionados com exemplos da terminologia culinária, área de interesse desta pesquisa.

Tomando os textos especializados em francês como ponto de partida para os seus estudos, Dubuc ([1992] 1999) identifica termos formados por (i) palavra simples, ou seja, por um conjunto de letras precedido e seguido de espaço (ex.: ‘mandioca’, ‘coco’ etc.); (ii) palavras compostas, hifenizadas ou não (ex.: ‘cheiro-verde’; ‘olho de sogra’); e (iii) sintagmas formados pelo encontro recorrente de substantivo + adjetivo (ex.: ‘pimenta vermelha’, ‘azeitona verde’ etc.), entre outras estruturas próprias da língua francesa, e, conseqüentemente, não identificadas nas receitas culinárias em português.

Traçando um paralelo entre a classificação de termos – do ponto de vista da forma – proposta por Cabré (1993) e a terminologia culinária, identificamos (i) termos simples – formados por um único vocábulo (‘mandioca’, ‘caju’ etc.), (ii) termos complexos – formados por dois ou mais morfemas (‘galinhada’, ‘salmoura’, ‘goiabada’ etc.) e (iii) sintagmas (‘farinha de mandioca’, ‘pimenta-do-reino moída na hora’, ‘acrescente a farinha de mandioca aos poucos’ etc.).

Por meio dos exemplos fornecidos, é possível observar que, até há algum tempo, o foco de estudo da Terminologia eram as unidades formadas, no mínimo, por um termo, que poderia ocorrer com frequência com outras unidades lexicais, formando, assim, sintagmas que, até mesmo por sua formação sintática, passaram a ser analisados separadamente. Daí em diante, esses ‘sintagmas’ passaram a receber denominações e definições distintas. Em seguida apresentaremos algumas delas, que resultaram de importantes estudos na área da Terminologia.

Em língua geral, fraseologia “[...] está associada a uma estruturação linguística estereotipada que leva a uma interpretação semântica independente dos sentidos estritos dos constituintes da estrutura” (KRIEGER & FINATTO, 2004). Enquadram-se nessa definição as expressões idiomáticas, os provérbios e outras frases feitas. Observou-se, ainda, que estruturas relativamente fixas são recorrentes também nas comunicações profissionais e, portanto, a fraseologia especializada passou a ser objeto de estudo da Terminologia, especialmente quando possuem um termo em sua composição.

Entre as unidades recorrentes em textos especializados, David (1993, apud BEVILACQUA, 1999) distingue entre as unidades terminológicas (mono- e poliléxicas) e as unidades fraseológicas especializadas (UFE). Afinal, apesar de a unidade terminológica geralmente ser o núcleo da unidade fraseológica – quer seja de forma explícita ou implícita, conforme veremos adiante –, esta requer reconhecimento e posterior tradução específicas. Por exemplo, conhecer o equivalente do termo ‘farinha de mandioca’ em língua inglesa não garante ao tradutor a redação adequada nesse idioma da unidade fraseológica ‘acrescente a farinha de mandioca aos poucos’.

Reconhecer e delimitar as unidades fraseológicas, além de distingui-las entre as pertencentes à língua geral e às linguagens especializadas, e nomeá-las, são tarefas às quais muitos estudiosos têm se dedicado nas últimas décadas. L’Homme e Bertrand (2000) denominam ‘combinatórias léxicas especializadas’ (CLEs) (*Specialized Lexical*

Combinations) os grupos de palavras utilizados de forma sistemática nos textos especializados, diferenciando-os das ‘colocações’, ou agrupamentos de palavras recorrentes na língua geral. Aplicando esse conceito às receitas culinárias, observamos que as CLEs podem ser formadas por (i) verbo + substantivo (ex.: ‘acrescente a farinha’), (ii) substantivo + adjetivo⁴² (ex.: ‘fubá grosso’) e (iii) substantivo + substantivo (ex.: ‘maço de cheiro-verde’). Nesses casos, o núcleo da CLE é sempre o substantivo.

Assim como em outras áreas especializadas, em receitas culinárias são várias as combinações prototípicas cujo ponto de partida nem sempre é um termo: ‘enquanto isso’, ‘não muito cheia’, ‘ralado grosso’ e ‘até levantar fervura’ são algumas combinações recorrentes nesse tipo textual, denominadas Unidades de Tradução Especializada (UTES) por Teixeira (2008), que tipificam o uso da língua nos textos técnicos e devem ser recuperadas na tradução.

As fraseologias especializadas também são o foco do estudo sobre o texto jurídico de Bevilacqua et al. (2012), que também utilizam o conceito de CLE, para o qual oferecem a seguinte definição (p. 242):

Entendemos como Combinatórias Léxicas Especializadas as unidades sintagmáticas recorrentes nas situações de comunicação de áreas temáticas que revelam preferência marcante por especificidades e por convenções próprias do idioma, da área e/ou do gênero textual em que ocorrem. São colocações e fraseologismos que não podem ser explicados unicamente por exigências gramaticais, estilísticas e afinidades semânticas, pois resultam de uma seleção restritiva condicionada ao modo de dizer característico de cada âmbito do conhecimento. Somente a repetição frequente e o consenso de uma comunidade de falantes que compartilham uma mesma especialidade justificam seu uso.

Em suma, observamos que são recorrentes nos textos especializados unidades sintagmáticas maiores, que excedem a unidade terminológica, podendo ou não conter essa unidade. Unidades Fraseológicas Especializadas (UFEs), Unidades de Tradução Especializada (UTES) e Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs) são apenas algumas das denominações atribuídas aos sintagmas nominais e verbais recorrentes nos textos especializados.⁴³

⁴² No artigo original, escrito em língua inglesa, a categoria se refere à combinação ‘adjetivo + substantivo’, estrutura comum àquele idioma.

⁴³ Para um estudo bastante detalhado sobre as denominações das unidades com sentido especializado, recomendamos a leitura de Bocorny (2008).

Nas receitas brasileiras, identificamos semiautomaticamente uma série de UTEs em português e em inglês – ‘cortados em’, ‘junto com’, ‘mais um pouco’, *cup water, juice of, bring to a* etc. –, muitas das quais são recorrentes em qualquer texto culinário. Como nesta pesquisa dedicamo-nos ao que é característico da culinária brasileira, deixaremos de lado as combinações pertinentes à culinária geral, analisadas com profundidade por Teixeira (2008), para nos dedicar às combinações prototípicas da culinária típica brasileira que contenham ao menos um termo em sua estrutura, quer esteja implícito ou explícito. Para tanto, utilizaremos o conceito de Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs), conforme definido acima. Sendo assim, é relevante mencionar que as CLEs nas quais o termo está implícito só puderam ser reconhecidas por meio da análise do contexto. Alguns exemplos encontrados no *corpus* de estudo são ‘dentes de alho picados’, ‘leve * ao fogo mexendo sempre’, ‘acrescente o leite de coco’, ‘*bring * to a boil*’, ‘*fresh shrimp*’ e ‘*grated coconut*’.

Se a delimitação de termos e fraseologias de textos especializados em um único idioma já demanda esforço, adequá-los à língua/cultura de chegada exige ainda mais atenção. Com a constante troca entre culturas e línguas distintas impulsionada pela globalização, a tradução especializada é cada vez mais necessária, e a tradução de termos de uma língua para outra deve ser adequada, almejando-se a precisão conceitual por meio de léxicos com vistas à padronização (KRIEGER & FINATTO, 2004), ainda que de forma idealizada.

Observamos que não existe padronização na tradução de termos da culinária brasileira em língua inglesa, o que pode resultar em informações desencontradas e ao apagamento de referências culturais nos textos traduzidos. Nesta pesquisa, será feito o levantamento da terminologia específica da área da culinária típica brasileira de forma a adequá-la ao texto traduzido. Para tanto, serão consideradas as propostas de Krieger e Finatto (2004), quais sejam: reconhecimento e análise dos termos e fraseologias em contexto real de discurso especializado com vistas a uma padronização terminológica; uso de ferramentas computacionais para a pesquisa em grande volume de documentos, neste caso, os *corpora* de estudo construídos; e a produção de uma obra de referência especializada que ajude tradutores e pesquisadores na área.

2.3 Linguística de *Corpus*

Definida por McEnery e Hardie (2012, p. 1) como “[...] área que enfoca um conjunto de procedimentos ou métodos para o estudo da língua [...]”,⁴⁴ a LC envolve a compilação e exploração de conjuntos de textos (*corpora*) criteriosamente coletados e processáveis por computador (Cf. BERBER SARDINHA, 2004; BOWKER & PEARSON, 2002; TAGNIN, 2013; entre outros). Uma metodologia baseada em Linguística de *Corpus* possibilita a pesquisa em textos autênticos da área de interesse, a análise de grandes quantidades de dados, o levantamento automático de candidatos a termos e seus colocados, assim como combinações recorrentes (*clusters*), além de facilitar a busca por equivalentes e/ou definições. Todos esses dados, levantados com ajuda de ferramenta computacional, são posteriormente validados (ou não) pelo pesquisador (Cf. PICHT, 2004). Nesta tese, concentrar-nos-emos nas pesquisas com *corpus* no que tange à tradução e à terminologia. Contudo, a LC pode ser utilizada em pesquisas de muitas outras áreas, como pode ser constatado, por exemplo, em O’Keeffe e McCarthy (2010).

Não há consenso se a LC corresponde a uma metodologia ou uma abordagem. Bowker e Pearson (2002, p. 9) fogem do impasse afirmando que “[...] a linguística de *corpus* é uma abordagem ou metodologia que serve para estudar o uso da língua.”⁴⁵ Vasilévski (2007, 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.”⁴⁶ Abordagem, metodologia ou estudo, Berber Sardinha (2004, p. 3) propõe uma função bastante objetiva para a 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.”

Comumente definido em dicionários de língua geral simplesmente como uma coleção de textos, no âmbito da LC, *corpus* deve ter a definição ampliada, pois, nesse caso, refere-se a uma coleção de textos autênticos coletados criteriosamente, armazenados em formato eletrônico, a fim de servirem para pesquisas linguísticas (Cf. BERBER SARDINHA, 2004; BOWKER & PEARSON, 2002; TAGNIN, 2013).

⁴⁴ No original: “[...] area which focuses upon a set of procedures, or methods, for studying language [...]”.

⁴⁵ No original: “[...] corpus linguistics is an approach or a methodology for studying language use”.

⁴⁶ No original: “[...]the study of language on the basis of text corpora”.

Estudos apoiados em LC costumam ser identificados como (i) aqueles que utilizam um ou mais *corpora* para validar, refutar ou refinar uma teoria ou hipótese ou (ii) aqueles que utilizam um ou mais *corpora* como fonte de pesquisa da qual partem análises posteriores. No último caso, portanto, a análise parte dos dados evidenciados pelo *corpus* (McENERY & HARDIE, 2012). Essas vertentes Tognini-Bonelli (2001) denomina, respectivamente, *corpus-based* (baseada em *corpus*) e *corpus-driven* (direcionada pelo *corpus*).

2.3.1 Estudo baseado no ou direcionado pelo *corpus*?

A LC tem sido muito utilizada como metodologia para o estudo da linguagem que, por ser um fenômeno social, deve ser investigada a partir de dados reais, autênticos (ZANETTIN, 2012). Tognini-Bonelli (2001, p. 65) argumenta que toda pesquisa relacionada a um *corpus* seria *corpus-based*. No entanto, a fim de fazer uma distinção metodológica, utiliza o termo *corpus-based* para se referir à metodologia que utiliza o *corpus* principalmente para “explicar, testar ou exemplificar”⁴⁷ hipóteses formuladas anteriormente à construção de grandes *corpora*, e *corpus-driven* para a pesquisa que parte dos dados, ou seja, baseia-se em evidências. Conforme concluem McEnery e Hardie (2012, p. 150), essa distinção parece ser mais significativa na teoria do que quando colocada em prática:

Diferente do que afirma Tognini-Bonelli, na prática essa distinção é um pouco mais fluida, como geralmente ocorre com outras distinções binárias simples. Um pesquisador que se apoia em *corpus* pode aplicar um esquema baseando-se em uma teoria pré-existente, mas se, ao ser aplicado aos dados, esse esquema se mostrar deficiente, ele continuará refinando o esquema, partindo para o que denominamos tendência *corpus-driven* (direcionada pelo *corpus*). Tal processo pode ser cíclico, como tem sido observado pelos linguistas em geral, e, em especial, pelos linguistas computacionais.⁴⁸

Para esses estudiosos, o que Tognini-Bonelli (2001) denomina *corpus-based* seria mais adequadamente chamado de *linguística-de-corpus-como-metodologia*. Segundo essa abordagem, tanto os *corpora* quanto as técnicas utilizadas na sua análise seriam fontes de

⁴⁷ No original: “[...] expound, test or exemplify [...]”.

⁴⁸ No original: “Contra Tognini-Bonelli, this distinction is slightly more fluid in practice, as such simple binary distinctions often are. A corpus-based researcher may apply a scheme based upon a pre-existing theory but then when the scheme is applied to data and is found to be deficient, goes on to refine the scheme in what could be termed a corpus-driven fashion. Such a process may be cyclical, as has been well understood by linguists in general and computational linguists in particular for some time”.

dados empíricos que podem ser empregados para confirmar ou refutar qualquer teoria explicativa sobre a língua. Já a abordagem *corpus-driven* seria entendida como linguística-de-*corpus*-como-teoria, segundo a qual qualquer explicação sobre padrões de língua que não resultem da interação do analista com os dados deve ser rejeitada (McENERY & HARDIE, 2012).

De fato, a atribuição de rótulos aos conceitos utilizados deve ser feita com cautela. A principal diferença entre as abordagens *corpus-based* e *corpus-driven* está no grau de confiança depositada nos dados empíricos extraídos do *corpus*. Acreditamos que nesta pesquisa ambos os conceitos são utilizados. A pesquisa é *corpus-based* uma vez que toda a metodologia desenvolvida, desde a compilação dos textos até o tipo de análise feita, baseia-se no uso de textos autênticos coletados de acordo com critérios previamente estabelecidos. É, também, *corpus-driven*, visto que concentramos nossa análise naquilo que é evidenciado pelo *corpus*. No Capítulo 3, dedicado à metodologia, explicitaremos a utilização de *corpora* nesta pesquisa.

2.3.2 LC e tradução

O cotejo manual entre textos do mesmo domínio, escritos em diferentes idiomas, e entre originais e suas respectivas traduções, sempre fez parte da rotina do tradutor especializado, valendo-se de soluções já encontradas por outros profissionais em sua rotina de trabalho. Contudo, essa tarefa passou a ser automatizada com o advento do computador, assim como das ferramentas computacionais.

Introduzidas por Baker (1993), pesquisas em Tradução que utilizam metodologias baseadas em Linguística de *Corpus* são cada vez mais frequentes. Laviosa (2002), Kübler e Aston (2010), Zanettin (2012), Oakes e Ji (2012) e, mais recentemente, Viana e Tagnin (2015), são apenas alguns exemplos de estudos que utilizam o levantamento automático de dados em textos originais em dois ou mais idiomas – *corpora* comparáveis – e de originais e respectivas traduções – *corpora* paralelos – com fins tradutórios.

Naturalmente, a decisão de como proceder com uma tradução deve sempre levar em consideração o público-alvo. Nesta pesquisa, a tradução está envolvida não só na busca por equivalentes para termos da culinária típica brasileira, mas também nas combinações com

esses termos – CLEs –, a fim de contribuir para que tradutores e outros redatores produzam uma tradução natural na língua de chegada, o inglês.

O conceito de *translation-driven corpora* (*corpora* direcionados pela tradução) é utilizado por Zanettin (2012, p. 8) para se referir aos conjuntos de textos “[...] que são criados e/ou usados para algum propósito relacionado à tradução.”⁴⁹ *Corpora* utilizados em estudos descritivos e aplicados em tradução geralmente envolvem a comparação de pelo menos dois conjuntos de dados, que podem ser formados por textos originais em diferentes idiomas – *corpora* comparáveis – ou textos originais juntamente com sua(s) respectiva(s) tradução(ões) – *corpora* paralelos.

Os estudos em tradução baseados em *corpus*, e, conseqüentemente, em métodos estatísticos, têm sido cada vez mais frequentes, conforme pode ser observado em diversos artigos que compreendem o livro *Quantitative Methods in Corpus-Based Translation Studies* (OAKES & JI, 2012), que tem como objetivo preencher a lacuna gerada pela falta de uma descrição sistemática dos testes estatísticos que podem ser adaptados da Linguística de *Corpus* em geral para as pesquisas em tradução. Entre as várias possibilidades de análise em tradução, facilitadas pelo uso de medidas estatísticas com ferramentas computacionais, observamos aspectos como: variação lexical, tamanho ideal do *corpus*, levantamento de palavras que revelam o assunto do *corpus* (*aboutness*), riqueza de vocabulário, colocações, semelhanças e diferenças entre original e tradução, entre outras (Cf. OAKES, 2012).

O uso de *corpora* paralelos na tradução não é novidade – a comparação entre textos originais e respectivas traduções possibilita a identificação de equivalentes tradutórios previamente utilizados de forma relativamente simples, por meio do alinhamento das sentenças do texto original com as do texto traduzido. Contudo, é preciso reconhecer que nem sempre a tradução revela termos e fraseologias utilizadas convencionalmente na língua de chegada, uma vez que sofreram mediação de um tradutor, que pode não ser especialista na área para a qual traduz. Afinal, conforme já salientado, a tradução especializada não usufrui do mesmo *status* atribuído à tradução literária, por exemplo, e muitas vezes é designada a amadores, que podem acabar ignorando as normas empregadas na língua de chegada para determinada tipologia textual (Cf. PHILIP, 2009). De qualquer forma, isso não desqualifica o uso de *corpora* paralelos na busca por equivalentes, conforme detalharemos na seção

⁴⁹ No original: “[...] those which are created and/or used for some translation-related purpose”.

4.4.4.1.2.1 desta tese. O que não se pode ignorar é que a oferta de *corpora* paralelos costuma ser mais limitada do que a de *corpora* comparáveis.

Além do levantamento da terminologia característica da área da culinária brasileira, nesta pesquisa analisamos as vantagens de se utilizar *corpora* paralelos e comparáveis na busca por equivalentes em inglês.

2.3.3 LC e terminologia

Desde sua criação, a partir da compilação, em 1964, do primeiro *corpus* eletrônico, conhecido como Brown, a LC tem sido fundamental para as pesquisas lexicográficas (ver, por exemplo, SINCLAIR, 1991 e 2004). Embora as ferramentas de análise de *corpora* textuais ainda fossem incipientes, Sager (1990) já vislumbrava que o processamento de dados lexicais se tornaria dependente do computador. Atualmente, a LC tem papel fundamental também em pesquisas terminológicas e terminográficas, uma vez que possibilita a análise do termo em contexto (PEARSON, 1998).

Anteriormente ao advento das ferramentas computacionais, os tradutores precisavam ler os textos originais e suas respectivas traduções, principalmente para a construção de glossários da área de especialidade com a qual costumavam trabalhar (KÜBLER & ASTON, 2010). Hoje, os tradutores podem contar com a análise semiautomática de *corpora* paralelos e comparáveis para se familiarizarem com termos, conceitos e convenções retóricas do gênero de interesse.

Com os avanços da informatização e dos estudos em Terminologia sob a ótica comunicativa, os textos especializados tornaram-se fundamentais para a extração semiautomática de terminologias (KRIEGER & FINATTO, 2004). Ferramentas computacionais aplicadas a *corpora* textuais em formato digital facilitam o reconhecimento de unidades terminológicas, unidades fraseológicas e colocações, estas entendidas aqui como a relação de coocorrência entre duas palavras (McENERY & HARDIE, 2012).⁵⁰

Corpora comparáveis revelam com clareza a terminologia e as fraseologias utilizadas naturalmente nas línguas de chegada e de partida, e também ajudam na identificação de discrepâncias entre os tipos textuais produzidos em línguas e culturas distintas (Cf. PHILIP,

⁵⁰ Para outros conceitos de ‘colocação’ – *collocation* –, sugerimos a leitura de Barnbrook et al (2013).

2009). Mais uma vez, é necessário ressaltar que uma pesquisa em tradução baseada em *corpora* comparáveis não está isenta de limitações. Se determinada unidade terminológica é desconhecida na língua/cultura de chegada – o que ocorre com frequência em relação a referências culturais –, não se pode ter a pretensão de localizar (muitos) textos que a abordem nesse idioma, menos ainda de identificar possíveis fraseologias contendo essas referências. Diante desse cenário, decidimos trabalhar tanto com um *corpus* paralelo quanto com um comparável, conforme será explicitado na seção 3.2.

Em *Terms in Context*, Pearson (1998) abordou a importância da utilização de *corpora* para a pesquisa terminográfica semiautomática. Na época, o uso de *corpus* com essa finalidade, propiciada pela disponibilidade crescente de grandes quantidades de dados, ainda estava se desenvolvendo. Contudo, a Terminologia já se dividia entre os profissionais mais tradicionais, que acreditavam que os termos eram independentes de seu contexto, e aqueles que acreditavam que o contexto era bastante relevante para a identificação das terminologias (Cf. SAGER, 1990). Atualmente, observamos que muitos estudiosos em Terminologia e Lexicologia se valem da Linguística de *Corpus* para suas pesquisas (ver, entre outros, BARROS, 2004; KRIEGER & FINATTO, 2004; TAGNIN & BEVILACQUA, 2013).

No Capítulo 3, que se segue, discorreremos mais detalhadamente sobre como a Linguística de *Corpus* e as ferramentas computacionais serviram aos propósitos desta pesquisa.

CAPÍTULO 3: FERRAMENTAS COMPUTACIONAIS NO PROCESSAMENTO DO *CORPUS* DE ESTUDO

A metodologia subjacente a esta pesquisa é a Linguística de *Corpus* (LC) e, portanto, tem como ponto de partida, um *corpus* de estudo. Pesquisas terminológicas sempre foram baseadas em *corpus*, ou seja, em um conjunto de textos da área em questão. No entanto, o trabalho que, até três ou quatro décadas atrás, era feito manualmente, passou a contar com a ajuda fundamental de ferramentas computacionais (ALMEIDA e CORREIA, 2008).

Atualmente, muitas pesquisas terminográficas aliam Terminologia e Linguística de *Corpus*, como, por exemplo, a de Picht (2004) e as organizadas por Tagnin e Bevilacqua (2013).

Pelo fato de a nossa pesquisa abarcar uma análise tanto quantitativa quanto qualitativa do *corpus* de estudo, muito da metodologia aplicada confunde-se com a análise propriamente dita. Portanto, alguns passos serão detalhados no Capítulo 4, mais precisamente no item 4.1, que trata da análise quantitativa do *corpus*. Assim, neste capítulo justificamos o uso de *corpora* na pesquisa terminográfica, discorreremos sobre a construção do *corpus* de estudo e apresentamos as ferramentas computacionais utilizadas no processamento dos textos que compõem os *corpora* de estudo.

3.1 O uso de *corpora* na pesquisa terminográfica

A discussão em torno da utilização de métodos baseados em Linguística de *Corpus* para a construção de dicionários não se limita aos estudos terminológicos. Até poucas décadas atrás, os lexicógrafos tradicionais ainda acreditavam que a intuição era a melhor ferramenta para a descrição da língua geral (Cf. SINCLAIR, 1991). Atualmente, as principais editoras baseiam suas obras terminográficas em grandes *corpora* de língua escrita e falada (WALTER, 2010).

O uso de *corpora* no trabalho terminográfico leva o profissional a ser mais objetivo, evitando a ‘tentação’ de procurar evidências que apenas confirmem ideias pré-existentes:

“*Corpora* nos ajudam a analisar a língua com objetividade, ajudam-nos a identificar os sentidos e a frequência relativa das palavras, mostrando as evidências que sustentam nossas afirmações sobre a língua nos dicionários” (WALTER, 2010, p. 429).⁵¹

Um *corpus* pode servir para extração terminológica desde que tenha sido compilado criteriosamente, e, portanto, seja representativo do universo a ser estudado. Tomando como base os aspectos metodológicos envolvidos na compilação de um *corpus* para a finalidade terminográfica, conforme apontados por Almeida e Correia (2008), as seguintes questões foram consideradas para a compilação do *corpus* deste estudo: delimitação do domínio; seleção das fontes; compilação dos textos; conversão de formatos; nomeação dos arquivos; e anotação dos textos. Além dessas, vale ressaltar que um *corpus* deve estar em formato eletrônico para que seja passível de análise semiautomática por meio de ferramenta computacional. Cada uma dessas questões será abordada em seguida.

3.2 O *corpus* de estudo

Os textos especializados são o *habitat* natural dos termos, mas, conforme enfatiza Maciel (2001), esses não são encontrados exclusivamente nas situações comunicativas especializadas. Não raro encontramos termos próprios da área do direito, da medicina, da química etc. sendo utilizados na comunicação geral. Apesar de reconhecer que qualquer falante pode utilizar termos mesmo fora do âmbito da linguagem de especialidade, Maciel (2001, p. 40-41) afirma que são as palavras técnicas que “[...] saltam aos olhos do leitor que depara com um texto técnico ou científico”, pois são elas que caracterizam a especialização desses textos.

Os resultados de qualquer pesquisa com *corpus* dependem inteiramente das informações nele contidas. Por isso, os critérios subjacentes a essa escolha devem ser pautados pelos objetivos que se deseja alcançar (SINCLAIR, 1991). Como o objetivo principal desta pesquisa é fazer um levantamento dos termos e fraseologias mais recorrentes em receitas culinárias brasileiras e buscar seus equivalentes apropriados em língua inglesa, a fim de construir uma obra de referência que auxilie tradutores e redatores na produção de

⁵¹ No original: “*Corpora [...] help us to analyse language with objectivity, help us to identify senses of words and their relative frequency, and give us the evidence we need to support what we say about language in our dictionaries*”.

textos da área, procuramos ser bastante específicos na escolha dos textos representativos dos dois idiomas, ou seja, as receitas culinárias brasileiras extraídas de livros.

Para tanto, foram compilados dois *corpora* de estudo: um *corpus* paralelo e um *corpus* comparável, ambos no par de línguas português-inglês, a partir de livros de receitas. As definições de *corpus* paralelo e de *corpus* comparável utilizadas são de Bowker e Pearson (2002), quais sejam, respectivamente, um conjunto de textos escritos originalmente em um idioma e traduzidos para outro(s) e um conjunto de textos originais nos idiomas envolvidos.

Passamos, então, a coletar livros de receitas disponíveis no mercado brasileiro e na livraria virtual *Amazon*, dessa vez privilegiando o critério da ‘oportunidade’. Livros de receitas de culinária brasileira escritos em português são facilmente encontrados e adquiridos nas livrarias locais. No entanto, a mesma facilidade não é observada em relação ao alcance desse material em língua inglesa ou em versão bilíngue. Portanto, foi incorporado à pesquisa o material que tínhamos à disposição, contanto que se adequasse aos critérios estabelecidos. Em seguida, descreveremos a compilação dos *corpora* que servem a esta pesquisa.

3.2.1 O *corpus* paralelo

Para a compilação do *corpus* paralelo, foram selecionados livros de receitas brasileiras bilíngues português-inglês, ou seja, escritos originalmente em português e traduzidos para o inglês, independentemente de os textos nos dois idiomas constarem de um único volume ou de volumes publicados separadamente. Para tanto, buscamos materiais cujos títulos contêm palavras que se referem a todo o território nacional – Brasil e brasileiro(a) – ou a regiões e estados do país. Também priorizamos os materiais publicados nas duas últimas décadas, a fim de evitar ocorrência de vocabulário em desuso. De acordo com os critérios citados, selecionamos seis livros para a construção do *corpus* paralelo, brevemente descritos a seguir, em ordem cronológica de publicação:

1. *Sabores e Saberes do Ceará* (SSC) (ROCHA, 2003) é uma obra regional. Segundo a autora, trata-se de um reencontro com sua terra natal, por meio de receitas e registros culturais e históricos do estado. Escrito originalmente em português, o livro foi lançado em edição bilíngue, com tradução de Graeme Clive Hodgson, para o inglês;

2. Muito mais do que um livro de receitas, *Viagem Gastronômica Através do Brasil* (VGAB) (FERNANDES, 2007) 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” (p. 51), são introduzidas por comentários e curiosidades e, muitas vezes, acompanhadas de dicas sobre o preparo do prato. Ao final, encontra-se a versão completa dos textos traduzidos para o inglês por Doris Hefti;
3. Também em versão bilíngue português-inglês, *Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo* (BGCT) (STEINBRUCH, 2010) reúne sessenta receitas representativas das cinco regiões brasileiras. Além de fotografias, oferece um glossário dos ingredientes e pratos regionais, alguns com sugestões de substituição por produtos mais facilmente encontrados fora do país;
4. O único livro do *corpus* publicado em edição eletrônica, *Culinária Brasileira, com Certeza: Receitas do dia a dia* (CBCC) (CAMPOS, 2012a) é uma compilação de 80 receitas que, segundo a autora, são “genuinamente brasileiras” por constarem de registros antigos (p. 5). Foram priorizadas as receitas simples, confeccionadas no dia a dia. Uma versão em inglês – *Brazilian Culinary, Certainly: Everyday Recipes* (CAMPOS, 2012b) – também está disponível no site <http://elisacampos.com/loja.htm>;
5. *Sabores Brasileiros: 40 Receitas Típicas* (SB) (BOCCATO, 2012)⁵² também apresenta receitas divididas por regiões, cada uma introduzida por um texto de diferente autoria – Luis Fernando Veríssimo é responsável pelo Sul, Ignácio de Loyola Brandão, pelo Sudeste, Siron Franco, pelo Centro-Oeste, Ana Rita Dantas Suassuna, pelo Nordeste e Thiago de Mello, pelo Norte. A tradução em língua inglesa ficou a cargo de Lauren A. B. Dobbin;
6. *Cozinha de Origem: Pratos brasileiros tradicionais revisitados* (CdO) (CASTANHO, 2014a) faz uma releitura de clássicos como vatapá, tapioca, moqueca etc. por meio de uma perspectiva amazônico-paraense que, como *chef*,

⁵² Existe uma discrepância entre os subtítulos utilizados na capa e na ficha catalográfica do livro, esta que utilizamos para as nossas referências bibliográficas. Na capa do livro, consta *Sabores Brasileiros: receitas típicas por região/Brazilian Taste: typical [sic] recipes by regions*.

Thiago Castanho emprega nos seus restaurantes *Remanso do Peixe* e *Remanso do Bosque*, premiados estabelecimentos em Belém do Pará. Além de receitas próprias, Thiago Castanho conta com colaborações de colegas como Rodrigo Oliveira, Janaína e Jefferson Rueda, Roberta Sudbrack, que compartilham suas especialidades. A versão em língua inglesa – *Brazilian Food* (CASTANHO, 2014b) – foi realizada por Elisa D. Teixeira e publicada no mesmo ano, em volume separado.

Ressaltamos que todos os livros que compõem o *corpus* paralelo são formados por receitas e por textos introdutórios – aos livros, às regiões, às receitas etc. –, que também foram utilizados para compor o *corpus*, uma vez que também podem fornecer informações relevantes para a pesquisa, conforme será explicitado adiante. A **Tabela 1** resume a composição do *corpus* paralelo construído para esta pesquisa. A coluna ‘Livros’, à esquerda, apresenta as siglas dos títulos dos livros, criadas por nós para facilitar as referências feitas às obras nesta pesquisa; a coluna ‘Número de palavras’ foi dividida em ‘INF’ – que se refere aos textos informativos contidos nas obras – e ‘REC’ – referente às receitas –, e subdividida nos idiomas dos textos – ‘Port’ para ‘português’ e ‘Ing’ para inglês:

Tabela 1 Composição do *corpus* paralelo.

Livros	Número de palavras			
	INF		REC	
	Port	Ing	Port	Ing
<i>Sabores e Saberes do Ceará</i> (SSC)	8.873	9.221	10.205	10.186
<i>Viagem Gastronômica através do Brasil</i> (GAB)	20.523	24.123	38.920	38.726
<i>Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo</i> (BGCT)	7.035	7.906	9.987	10.294
<i>Culinária Brasileira com Certeza</i> (CBCC)	1.336	1.183	7.415	7.428
<i>Sabores Brasileiros</i> (SB)	7.752	8.195	8.317	6.668
<i>Cozinha de Origem</i> (CdO)	6.287	7.840	34.377	33.895
Total	51.806	58.468	109.221	107.197

Somando-se o número de palavras contidas nos textos informativos e nas receitas em cada idioma, observamos que o *subcorpus* paralelo contabiliza 161.027 palavras em português

e 165.665 em inglês.⁵³ Observamos, também, que a maior diferença entre o tamanho do *subcorpus* paralelo em português e em inglês encontra-se, em maior grau, nos textos informativos. Com exceção de CBCC, os textos introdutórios às receitas são mais extensos nas traduções do que nos originais.

Podemos levantar algumas hipóteses que explicariam essa diferença. A primeira leva em conta o público-alvo da obra traduzida. O leitor em língua inglesa certamente necessita de mais informações sobre a culinária brasileira do que o leitor dos textos originais, o que confirmaria um dos princípios da abordagem funcionalista aplicada à tradução (Cf. NORD, 1991, 1995, 2012a e 2012b). A fim de comprovar tal argumento, seria necessária uma comparação manual do conteúdo dos textos informativos nos dois idiomas, processo que julgamos desnecessário em virtude dos objetivos desta pesquisa. Uma segunda hipótese seria a confirmação de que as traduções costumam ser mais explícitas do que os textos originais, uma vez que fornecem informações que fundamentam aquelas encontradas no texto de partida (Cf. BAKER, 1996). Contudo, essa mesma hipótese não se confirma no caso das receitas, que possuem mais palavras nos originais em português, com exceção de BGCT e CBCC.

Enfatizamos que a diferença de tamanho entre os dois *subcorpora* que compõem o *corpus* paralelo – 12% nos textos informativos e 1,8% nas receitas – não interfere na análise à qual serão submetidos separadamente, conforme será detalhado no Capítulo 4. A questão do tamanho do *corpus* ainda será retomada neste capítulo, após a descrição do *corpus* comparável.

3.2.2 O *corpus* comparável

O *corpus* comparável é constituído das receitas extraídas de livros de culinária brasileira escritos originalmente em português e em inglês. Portanto, o *corpus* comparável utilizado nesta pesquisa está dividido em dois *subcorpora*: o *subcorpus* comparável em português e o *subcorpus* comparável em inglês.

3.2.2.1 *Subcorpus* comparável em português

⁵³ Enfatizamos que, neste ponto, denominamos ‘palavra’ a sequência de letras separada por espaço anterior e posterior, conforme contabilizada pelos processadores automáticos. Oportunamente, trataremos da diferenciação entre ‘palavra(-chave)’, ‘termo’, ‘fraseologia’ etc.

Para a compilação do *subcorpus* comparável em português, foram aplicados os mesmos critérios de construção do *corpus* paralelo, excluindo-se a necessidade da tradução em inglês, obviamente. Mas, como o *subcorpus* paralelo em português é constituído por receitas escritas originalmente nesse idioma, esses textos também foram incorporados ao *subcorpus* comparável em português. Além deles, foram acrescentados ao *subcorpus* comparável em português outros cinco livros, com versões só em língua portuguesa. São eles:

1. *Delícias da Cozinha Alagoana* (doravante DCA) (MEDEIROS et al. 1997), que, como o nome da obra revela, trata de um apanhado da culinária típica do estado de Alagoas, que, na opinião das autoras, não difere muito daquela do Nordeste em geral, mas é mais variada devido à forte presença do mar, dos rios e das lagoas, que enriquecem a culinária com peixes, frutos do mar e coco. Com o livro, a intenção é preservar as receitas tradicionais: “Descobrimos que nossas tradições culinárias estavam prestes a desaparecer diante dos pavês, estrogonofes e pizzas” (MEDEIROS et al., 1997, p. 16). Muitas das receitas são introduzidas por breves histórias sobre o nome dos pratos ou a ocasião em que se costumavam degustá-las. Um exemplo é a receita da bebida ‘cachimbo de recém-nascido’. As autoras contam que um costume alagoano bastante antigo era o de comemorar o nascimento de um bebê oferecendo a amigos e familiares uma bebida à base de aguardente, água, mel e casca de limão. Nas pequenas cidades do estado, ainda hoje se pergunta “Quando vai ser o cachimbo?”;
2. *Sabores da Cozinha Brasileira: Amazônica/Baiana/Gaúcha/Mineira/Nordestina/Pantaneira/Paulista* (SCB) (BARBOSA et al., 2004) se propõe a reunir as receitas mais tradicionais das regiões englobadas, sendo que cada região recebe uma introdução e uma lista com seus ingredientes mais característicos;
3. *A Pátria nas Panelas: Histórias e Receitas da Cozinha Brasileira* (PNP) (CAVALCANTI, 2007) surgiu da experiência do autor em morar fora do país por uma década. Sobre esse período, diz Cavalcanti (2007, p. 9): “Sofri, então, como ocorre nesses casos, a revelação da cozinha brasileira. Não apenas a das receitas, mas a da alma, ao descobrir, pela ausência, como a alma de uma

cozinha e a do país onde se nasceu são absolutamente indissociáveis”. Inicialmente, as receitas foram lançadas em capítulos, como parte integrante da revista *Claudia*. Após algumas modificações, foram compiladas em forma de livro, dividido em doze partes: i) Amazonas; ii) Bahia; iii) Espírito Santo; iv) Maranhão; v) Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás; vi) Minas Gerais; vii) Pará; viii) Paraná e Santa Catarina; ix) Rio de Janeiro; x) Rio Grande do Sul; xi) São Paulo; e xii) Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará e Piauí;

4. *Sabor do Brasil* (SdB) (GRANATO, 2011) abarca a culinária das cinco regiões do país, sem, no entanto, representar todos os estados. Textos com citações de escritores brasileiros, curiosidades sobre personagens locais, comentários sobre os produtos típicos, entre outros, introduzem as receitas que, segundo a autora, são representativas de lugares como o pantanal mato-grossense, a serra gaúcha, o litoral catarinense etc.;
5. *O País das Bananas: Crônicas e Receitas Brasileiras* (OPB) (DIAS LOPES, 2014) apresenta uma seleção de pratos que o jornalista e advogado de formação J. A. Dias Lopes – editor da revista *Gosto* e colunista do caderno *Paladar*, do jornal *O Estado de São Paulo* – mencionou em crônicas escritas nos últimos anos. Um exemplo é a receita ‘bauru do Ponto Chic’. O tradicional sanduíche à base de tomate, rosbife e queijos, que recheiam um pão francês, foi tema da crônica ‘Bauru, um Sanduíche do Brasil’. Entre outras receitas, estão beirute, sardella e alfajores, até certo ponto inusitadas, pois costumam ser associadas, respectivamente, às culinárias árabe, italiana e ibero-americana.

A **Tabela 2** apresenta a composição do *subcorpus* comparável em português em relação ao número de palavras, também subdividido em ‘textos informativos’ (INF) e ‘receitas’ (REC):

Tabela 2 Composição do *subcorpus* comparável em português.

Livros	Número de palavras	
	INF	REC
<i>Delícias da Cozinha Alagoana</i> (DCA)	2.691	27.308
<i>Sabores e Saberes do Ceará</i> (SSC)	8.873	10.079
<i>Sabores da Cozinha Brasileira</i> (SCB)	8.742	49.213
<i>A Pátria nas Panelas</i> (PNP)	25.872	11.131

<i>Viagem Gastronômica através do Brasil</i> (VGAB)	21.138	38.535
<i>Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo</i> (BGCT)	7.074	9.991
<i>Sabor do Brasil</i> (SdB)	39.380	19.427
<i>Culinária Brasileira, com Certeza</i> (CBCC)	1.336	7.603
<i>Sabores Brasileiros</i> (SB)	7.754	8.175
<i>O País das Bananas</i> (OPB)	65.559	18.791
<i>Cozinha de Origem</i> (CdO)	6.294	34.451
Subtotal	194.713	234.704
Total	429.417 palavras	

3.2.2.2 Subcorpus comparável em inglês

Quanto ao *subcorpus* comparável em língua inglesa, selecionamos livros cujos títulos associam as palavras *Brazil* e *Brazilian* a outras relacionadas à culinária (*cooking*, *cook*, *taste* etc.). Devido à maior dificuldade de acesso aos materiais distribuídos fora do país, fomos menos criteriosos em relação ao período de publicação. Além disso, utilizamos, nesta tese, alguns materiais previamente utilizados durante a pesquisa de mestrado (REBECHI, 2010a). Portanto, dois livros que compõem o *subcorpus* comparável em inglês – *Brazilian Cooking* (LEROUX, 1980) e *Delightful Brazilian Cooking* (ANG, 1993) – extrapolam o limite de duas décadas estabelecido para a compilação do *subcorpus* comparável em português. No entanto, conseguimos o balanceamento em relação ao número de livros coletados. Assim como o *subcorpus* comparável em português, o *subcorpus* comparável em inglês foi construído a partir de onze livros de receitas, mas, nesse caso, publicados originalmente em língua inglesa. Em seguida, descreveremos brevemente esses materiais:

1. Em nota introdutória a *Brazilian Cooking* (BC) (LEROUX, 1980), o autor revela a intenção de mostrar as influências que resultaram na culinária brasileira e apresenta receitas dos principais pratos, divididos por regiões. O livro oferece também um índice das receitas, com suas respectivas traduções para o português e, ao final, apresenta um glossário português-inglês dos ingredientes típicos. É o único livro em inglês em que sobressai a variante britânica;⁵⁴
2. *Delightful Brazilian Cooking* (DBC) (ANG, 1993) foi escrito por uma indonésia que morou no Brasil e que posteriormente se estabeleceu nos Estados Unidos. Na introdução do livro, a autora exalta o Brasil e sua culinária, e informa ao leitor que

⁵⁴ Como nossa análise parte de termos significativamente recorrentes em pelo menos dois livros, a variante britânica utilizada nesse material não prejudicou o levantamento de dados, conforme será detalhado adiante.

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. Não há comentários introdutórios às receitas;

3. *Brazil: a Cook's Tour* (BCT) (IDONE, 1995) se propõe a fornecer uma viagem gastronômica pelo Brasil, com explicações sobre a comida e o estilo de vida nas regiões abrangidas (São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia, Amazônia e Minas Gerais). O livro foi escrito em forma de diário, no qual o autor, Christopher Idone, conta curiosidades sobre suas experiências pelo Brasil, intercalando-as com os pratos representativos dos lugares visitados, e que considera fáceis de se realizar na cozinha norte-americana. Autor de *best-sellers* premiados sobre gastronomia e entretenimento (*Glorious Food, Glorious American Food, Cooking Caribe, Lemons e Apples*), Idone já teve artigos publicados em *Harper's Bazaar, Elle, HG, The New York Times* etc., sendo *Brazil: a Cook's Tour* seu sétimo livro;
4. *Eat Smart in Brazil: How to decipher the menu, know the market foods & embarking on a tasting adventure* (ESB) (PETERSON & PETERSON, 1995) pretende ser um guia para quem visita 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.). Já 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. Salientam, também, que os pratos sofreram transformações e adquiriram uma identidade 'brasileira', posteriormente recebendo influência dos imigrantes europeus, em especial dos alemães, italianos, poloneses e japoneses. São abordados, também, outros aspectos culturais como festas regionais e costumes;
5. *Cooking the Brazilian Way* (CTBW) (BEHNKE & DURO, 2004) foi escrito pela norte-americana Alison Behnke e pela brasileira Karin Duro, que mora nos

- Estados Unidos desde a década de 1990. No livro, 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, 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; e apresentam, ainda, um rol de ingredientes mais comuns na culinária brasileira. Também fornecem 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 confecção dos pratos;
6. A autora de *Brazil: a Culinary Journey* (BCJ) (HAMILTON, 2005), Cherie Hamilton, 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 do Brasil. Depois de morar por um ano em Portugal, disse ter descoberto que muitos dos pratos que pensava serem tipicamente brasileiros têm, na verdade, origem portuguesa, africana ou asiática. Na obra, as receitas estão divididas por regiões (Norte, Nordeste, Sudeste, Centro-Oeste e Sul) e cada região é apresentada por meio de um texto informativo que aborda os estados que a formam. 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, ainda, uma lista de endereços onde os ingredientes brasileiros podem ser encontrados nos Estados Unidos, e a 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;

7. *The Cooking of Brazil* (TCOB) (LOCRICCHIO, 2005) faz parte de uma série intitulada *Super Chef*, que tem entre seus títulos as culinárias francesa, grega, indiana e mexicana. 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 (Norte e Sul), 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 um 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 inclusive com ilustrações sobre os procedimentos. Ao final, o leitor é apresentado às ilustrações e aos 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;
8. *A Taste of Brazil* (ATB) (NEELEMEN & NEELEMEN, 2007) é uma obra resultante da parceria do casal Gary e Rose Neeleman. Gary Neeleman morou no Brasil pela primeira vez como missionário, aos 20 anos. Mais tarde, na década de 1950, voltou ao país para trabalhar como correspondente internacional, acompanhado por sua esposa. Durante os anos em que viveram no Brasil, dizem ter aprendido a gostar da culinária e do povo brasileiros. 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.⁵⁵ Citam, 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. Preferem, portanto, pratos que possam atrair turistas ao país, e não que gerem ‘estranheza’;

9. Assim a autora de *Brazilian Cookery* (Braz. Cook) (ANDRADE, 2008, p. 10) justifica a seleção das receitas incluídas no livro: “Embora o número de receitas disponíveis seja muito grande, decidimos incluir no livro apenas aquelas que fossem aceitas pelo gosto norte-americano e que, ao mesmo tempo, fossem representativas da cozinha ortodoxa brasileira”.⁵⁶ Norte-americana casada com brasileiro, a autora também confessa ter omitido receitas que, apesar de muito difundidas no Brasil, são populares também fora do país, como, por exemplo, omelete. Também diz ter excluído receitas estrangeiras, exceto as de origem portuguesa, e informa que muitas vezes adaptou as quantidades dos ingredientes à economia moderna. Em sua maioria, os títulos das receitas foram mantidos em português, seguindo adaptações para o inglês, como, por exemplo, ‘*mother-in-law’s eyes*’ para ‘olhos de sogra’. As receitas incluídas no livro foram divididas em categorias – acompanhamentos, cozinha afro-brasileira, sobremesas etc. –, cada uma acompanhada por texto introdutório;
10. Com *The Brazilian Table* (TBT) (ROBERTS & ROBERTS, 2009), Yara Roberts – brasileira casada com norte-americano – não só apresenta receitas de influência portuguesa, indígena e africana, como também inclui pratos inseridos na nossa dieta com a chegada de imigrantes italianos, alemães, japoneses etc. Além disso, dedica boa parte do livro a contar histórias e anedotas sobre o país e os pratos contemplados na obra. A cargo do marido, Richard, ficaram as fotografias e a revisão do texto;

⁵⁵ No original: “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”.

⁵⁶ No original: “Although the number of recipes from which to choose is very large, it was decided to include in this book only those that would find acceptance by the American taste and, at the same time, be representative of an orthodox Brazilian cuisine”.

11. Também escrito por uma brasileira radicada nos Estados Unidos, *The Brazilian Kitchen: 100 Classic and Contemporary Recipes for the Home Cook* (TBK) (SCHWARTZ, 2010) se propõe a reinterpretar receitas brasileiras clássicas como ‘feijoada’, ‘baba de moça’, ‘brigadeiro’ etc., para que se adaptem aos tempos modernos, quando existe uma preocupação em relação ao excesso de açúcar e gordura nos alimentos. Além disso, o material também pretende oferecer receitas práticas e fáceis de serem recriadas nas cozinhas residenciais.

A **Tabela 3** mostra a composição do *subcorpus* comparável em inglês:

Tabela 3 Composição do *subcorpus* comparável em inglês.

Livros	Número de palavras	
	INF	REC
<i>Brazilian Cooking</i> (BC)	2.363	11.200
<i>Delightful Brazilian Cooking</i> (DBC)	647	17.522
<i>Brazil: a Cook's Tour</i> (BCT)	37.316	32.360
<i>Eat Smart in Brazil</i> (ESB)	24.604	4.418
<i>Cooking the Brazilian Way</i> (CTBW)	5.799	5.985
<i>Brazil: a Culinary Journey</i> (BCJ)	8.325	26.918
<i>The Cooking of Brazil</i> (TCOB)	4.709	10.524
<i>A Taste of Brazil</i> (ATB)	9.211	19.010
<i>Brazilian Cookery</i> (Braz. Cook)	27.199	79.892
<i>The Brazilian Table</i> (TBT)	24.084	27.335
<i>The Brazilian Kitchen</i> (TBK)	3.879	47.813
Subtotal	148.136	282.977
Total	431.113 palavras	

Os *corpora* de estudo, portanto, estão assim compostos em relação ao número de palavras (*Tokens*):

Tabela 4 Composição dos *corpora* de estudo.

<i>Corpus</i> paralelo		<i>Corpus</i> comparável	
Português	Inglês	Português	Inglês
161.027	165.665	429.417	431.113

3.3 Tamanho e representatividade do *corpus*

Podemos afirmar que, assim como o *corpus* paralelo, o *corpus* comparável compilado para este estudo encontra-se balanceado em relação ao número de livros que o compõe – onze em cada idioma – e mesmo em relação ao número total de palavras em cada um – 429.417 em

português e 431.113 em inglês. Em relação ao número de receitas, observamos uma variação: há 1.225 nos livros em português e 1.449 nos materiais em língua inglesa. Contudo, essa diferença não se mostrou prejudicial para o estudo, pois o *subcorpus* em português é utilizado para o levantamento dos termos que constarão como entrada na obra terminográfica construída, assim como suas fraseologias, ao passo que sua contraparte em língua inglesa serve como fonte de extração de equivalentes, definições, exemplos, fraseologias e comentários, de modo que, quanto maior, mais contribui para atingirmos os objetivos propostos. Somando-se os *subcorpora* comparável e paralelo em inglês, que também servem para a extração dos dados mencionados, alcançamos 596.778 palavras.

Não há unanimidade em relação ao tamanho ideal de um *corpus* (Cf. VIANA, 2010). Sinclair (1997) defende que um *corpus* deve ser o mais extenso possível, ao passo que Koester (2010) acredita que mais importante do que o tamanho do *corpus* deve ser sua representatividade. Portanto, antes de iniciar uma pesquisa, deve-se ter em mente quais os objetivos que se deseja alcançar com a compilação do *corpus*. Naturalmente, para pesquisas com fins lexicográficos, como as realizadas por John Sinclair para o projeto *Cobuild*,⁵⁷ por exemplo, são necessários *corpora* de vários milhões de palavras. Já para pesquisas em áreas específicas, *corpora* pequenos podem oferecer vantagens, conforme veremos adiante. Mas antes, vejamos alguns critérios de categorização de *corpus* quanto ao seu tamanho.

Em relação à extensão do *corpus*, Berber Sardinha (2004) apresenta três abordagens:

1. Impressionística: baseada em pesquisas de criação e exploração de *corpora* realizadas por estudiosos da área. Alguns desses estudos consideram um *corpus* pequeno como tendo de 20 mil a 200 mil palavras, ao passo que um *corpus* grande contabilizaria pelo menos um milhão de palavras;
2. Histórica: fundamentada na observação dos *corpora* efetivamente utilizados em pesquisas em LC. Segundo essa classificação, um *corpus* pode ser considerado pequeno (menos de 80 mil palavras), pequeno-médio (80 mil a 250 mil palavras), médio (250 mil a um milhão de palavras), médio-grande (um milhão a 10 milhões) e grande (mais de 10 milhões de palavras);

⁵⁷ Resultado de uma parceria entre a Universidade de Birmingham e a editora *Collins*, o projeto resultou em dicionários, gramáticas e livros didáticos, a partir da análise de um *corpus* de aproximadamente 20 milhões de palavras (BERBER SARDINHA, 2004).

3. Estatística: nessa classificação, expressões matemáticas são utilizadas para determinar se dada amostra é realmente representativa de um gênero textual.

Apesar de os conceitos das abordagens impressionística e histórica ainda poderem ser aplicados às pesquisas com *corpora*, não se pode afirmar o mesmo em relação a sua extensão. Além de a capacidade de armazenamento dos computadores aumentar rapidamente, o número de pesquisas com *corpus* também não para de crescer, o que com certeza impacta na categorização de pequeno, médio e grande para se referir a *corpora*. Mas independentemente das classificações em relação a tamanho de *corpus*, não se pode dizer que nosso *corpus* de estudo seja de grandes proporções. Sendo assim, não seria adequado, por exemplo, para uma pesquisa lexicográfica, que tivesse como objetivo revelar itens e padrões linguísticos da língua geral.

No caso de pesquisas com linguagens de especialidade, mais importante do que enfocar a compilação de um *corpus* de grandes proporções é buscar um *corpus* que seja representativo para a pesquisa que se quer desenvolver. Embora dificilmente possamos garantir que determinado *corpus* seja mesmo ideal para a pesquisa (Cf. McENERY & HARDIE, 2012), estabelecer critérios bem definidos para sua construção é fundamental.

Ainda que não muito extensos, *corpora* especializados, com os quais se desenvolvem pesquisas específicas, podem revelar resultados bastante interessantes, contanto que tenham sido construídos levando-se em consideração o propósito da investigação. Koester (2010) salienta que *corpora* pequenos têm a vantagem de permitir uma relação mais estreita entre o *corpus* e os contextos nos quais seus textos foram produzidos. Além disso, como em pesquisas com *corpora* pequenos, geralmente o compilador e o analista são a mesma pessoa, o grau de familiaridade com o contexto costuma ser maior, o que possibilita que os dados quantitativos revelados pelo *corpus* sejam complementados por meio de uma análise manual, qualitativa.

Citando Flowerdew (2008), Koester (2010) destaca duas razões pelas quais o contexto se mostra relevante para a análise com *corpus*. Em primeiro lugar, porque pode enriquecer a análise, uma vez que o compilador-analista geralmente tem bastante familiaridade com a área na qual o *corpus* é construído, o que colabora para a interpretação dos dados revelados pela ferramenta computacional. Segundo, porque os padrões linguísticos identificados por meio da análise do *corpus* podem revelar o contexto social e cultural do qual os dados foram extraídos.

Concluímos, a partir do exposto, que o ideal seria unir tamanho à representatividade, a fim de obtermos os melhores resultados da investigação do *corpus*. Contudo, uma vez que esse ideal dificilmente é alcançado, acreditamos que a representatividade deve ser priorizada. Ressaltamos que o principal motivo que limitou o tamanho do nosso *corpus* de estudo foi o trabalhoso processo de digitalização dos livros, pois, conforme já salientado, optamos por trabalhar com material publicado – em geral impresso – a fim de nos certificarmos sobre sua fonte.

Em seguida, detalharemos essa tarefa, assim como os processos de armazenamento e de inserção de cabeçalho nos textos que compõem os *corpora* deste estudo.

3.4 Digitalização

Com exceção do livro *Cozinha Brasileira com Certeza* (CAMPOS, 2012a) e sua versão em língua inglesa (CAMPOS, 2012b), disponibilizados já em formato eletrônico (PDF), os outros livros que compõem os *corpora* de estudo foram digitalizados para que pudessem ser submetidos à análise por meio de ferramentas computacionais.

Para converter um texto impresso em formato digital que possibilite sua edição, 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 escaneada em texto. Nesta pesquisa, foi utilizado, sobretudo, o *scanner* de uma impressora multifuncional HP modelo D110a, com resolução de digitalização de até 2400 x 4800 dpi óptico. Na conversão, cada página da obra é ‘fotografada’ e somente os caracteres que representam letras são mantidos.

Além de bastante trabalhoso, são inúmeros os problemas decorrentes da digitalização. Em geral, livros de receitas são coloridos e possuem grande variedade de caracteres, o que acaba ‘confundindo’ o programa. Assim, não raro deparamos com problemas ortográficos. A título de exemplificação, observamos, em um dos livros escaneados, que, muitas vezes, o programa interpretava a letra ‘m’ como ‘nr’ e vice-versa, transformando, assim, palavras como *came* em ‘carne’ e *corn* em ‘com’.

Naturalmente, assim como qualquer item tecnológico, os *scanners* vão sendo aperfeiçoados constantemente e a tendência é que esses erros se tornem mais raros. Contudo, essa foi a nossa experiência com a digitalização, cujos passos foram descritos em Rebechi (2010a), de forma que não os detalharemos aqui. Basta enfatizar que o trabalho de revisão e

correção deve ser feito com cuidado, pois da correta transcrição dos textos dependerá o resultado da análise automática por meio de ferramentas computacionais.

3.5 Armazenamento, cabeçalho e etiquetagem

Após o processo de digitalização e revisão dos textos impressos, todo o conteúdo textual – em português e em inglês – foi salvo em formato TXT (texto sem formatação), para que pudesse ser processado por ferramenta computacional de processamento de *corpora* textuais. Uma vez que os livros utilizados não se limitam a fornecer receitas, mas também incluem comentários, curiosidades, informações históricas, além de glossários, que podem ser úteis para a construção de definições, exemplos e curiosidades dos verbetes, esse conteúdo, denominado ‘informativo’, também faz parte do *corpus*, apesar de ter sido armazenado separadamente, para ser resgatado quando julgado necessário.

Todas as receitas e textos informativos foram salvos em pastas separadas. Para cada livro, portanto, foram abertas duas pastas – uma para as receitas e outra para os textos informativos –, que foram nomeadas por meio das siglas criadas para se referir a cada livro (BGCT, BCT etc.) + a terminação REC ou INF, de acordo com os textos nelas contidos. Dentro de cada pasta, foram inseridos os arquivos referentes a cada receita ou texto informativo. Esses arquivos foram assim nomeados: sigla do nome do livro (por exemplo, BCJ, de *Brazil: a Culinary Journey*) + a primeira palavra do título da receita (ex.: acarajé) + o número correspondente à versão da receita de determinado prato⁵⁸ (ex.: 01, 02 etc.) + a sigla do idioma da receita (I para inglês e P para português). A **Figura 1** mostra a visualização parcial do arquivamento das receitas do livro *Brazil: a Culinary Journey*, em ordem alfabética:

⁵⁸ Essa numeração se mostrou necessária diante da constatação de que há livros que fornecem mais do que uma receita para o mesmo prato. Além disso, como utilizamos apenas a primeira palavra do nome da receita, foi necessário diferenciar os arquivos que se referem, por exemplo, a ‘arroz branco’, ‘arroz de forno’ etc.

Nome	Data de modificaç...	Tipo	Tamanho
BCJacarajé01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJalmóndegas01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJaluá_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJambrosia01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJantepasto01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz01_I	14/01/2010 08:13	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz02_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz03_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz04_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz05_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	3 KB
BCJarroz06_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz07_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz08_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz09_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz10_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJarroz11_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJbagre01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJbanana01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJbarreada01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	3 KB
BCJbatida01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	2 KB
BCJbife01_I	18/02/2009 19:31	Documento de Te...	3 KB

Figura 1 Visualização parcial do arquivamento das receitas do livro *Brazil: a Culinary Journey*.

No caso dos textos informativos, mantivemos a sigla do livro, acompanhada da nomeação (de parte) da seção no material. Por exemplo, o arquivo ‘BGCT_nordeste_P’ refere-se ao livro *Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo*, que contém uma seção denominada ‘Região Nordeste’ na parte original em português.

A fim de guardar as informações sobre as fontes de extração dos textos que compõem o *corpus*, tanto as receitas quanto os textos informativos foram precedidos de um cabeçalho. A marcação de um texto por meio da inserção de cabeçalho ajuda na identificação de dados pertinentes àqueles textos, quando necessário. No cabeçalho utilizado nesta pesquisa, adaptado de Tagnin e Teixeira (2004), o conteúdo das etiquetas, delimitado pelos marcadores ‘<’ e ‘>’, está em língua inglesa para que seja mantida a coerência com a palavra *header* (cabeçalho).

O cabeçalho adotado está subdividido em *title* e *sourcetext*. *Title* contém o título da receita em inglês – *titeng* –, quando disponível; o título da receita em português – *titpb* –, também quando disponível; o nome do arquivo – *filename* –; e a classificação da receita por tipo de prato – *collection*. *Sourcetext* abrange as informações sobre o material do qual a receita foi extraída: o idioma do livro – *language* –, a fonte da receita – *mode* –, o nome do livro – *name* –, o autor do livro – *author* –, a editora – *publisher* –, o local de publicação – *pubplace* –, o ano de publicação – *pubdate* –, e, caso exista, algum comentário julgado

relevante – *comments*. Enfatizamos que, para o devido reconhecimento das etiquetas pela ferramenta *WordSmith Tools 6.0*, utilizada nesta pesquisa para o levantamento de dados, toda etiqueta aberta – ‘<*>’ – deve ser fechada, por meio da inclusão de uma barra invertida – ‘</*>’. A **Figura 2** apresenta o cabeçalho que introduz a receita de ‘acarajé’ disponível no livro *Brazil: a Cook’s Tour*:

```

<header>
  <title>
    <titeng> BEAN FRITTERS </titeng>
    <titpb> Acarajé </titpb>
    <filename> BCTacarajé01_I </filename>
    <collection> entrada </collection>
  </title>
  <source text>
    <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>
  </source text>
</header>

```

Figura 2 Modelo de cabeçalho que precede as receitas.

As diferentes partes das receitas – título, lista de ingredientes, modo de preparo etc. – também foram delimitadas por etiquetas, para que pudessem ser analisadas separadamente, quando necessário. Essa etiquetagem foi especialmente determinante para a análise dos títulos das receitas, conforme será demonstrado na seção 4.2 desta tese. Como o *corpus* de estudo contempla receitas com títulos em português e/ou em inglês, mantivemos as duas possibilidades – ‘titrec’ contém o título em inglês e ‘titrecpb’, em português (brasileiro); ‘ingr’ é a etiqueta que identifica a lista de ingredientes; ‘modfaz’ delimita o modo de preparo; ‘class’ contém informações sobre o tempo de preparo e/ou rendimento; e ‘coment’ contempla qualquer comentário sobre a receita – curiosidades, dicas, sugestões etc.

Diferentemente daquelas utilizadas no cabeçalho, as etiquetas que delimitam as receitas basearam-se em palavras do português, não do inglês, como aquelas do cabeçalho. Como emprestamos o modelo criado por Tagnin e Teixeira (2004), mantivemos a discrepância.

A **Figura 3** apresenta uma visualização parcial da receita de ‘acarajé’ presente no livro *Brazil: a Cook’s Tour*, com as partes delimitadas por etiquetas:

```

<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 h
to the top. Skim off the skins and drain the peas.
In a food processor or blender, puree the peas with the quartered onion in 2 batches.
In a mixing bowl, combine the puree with the malagueta pepper, salt, and pepper.
In a double boiler, heat the vatapá, if using. Meanwhile, in a deep fryer, heat the v
mixture into an egg-shaped oval. Tuck 1 dried shrimp in the flatter part of the oval
shrimp completely. Repeat until all the puree is used.
Working in small batches, fry the Acarajé in the oil for 5 minutes, or until golden,
keep them warm in a low oven.
Split the Acarajé slightly in half lengthwise and till with a teaspoon of warm vatapá
</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 3 Modelo de etiquetagem das receitas.

3.6 Ferramentas computacionais

Pesquisas que utilizam a Linguística de *Corpus* como metodologia envolvem a utilização de uma ou mais ferramentas computacionais para que a análise seja feita de forma semiautomática. Ou seja, a ferramenta apresenta os dados (listas de palavras, listas de palavras-chave, linhas de concordância, alinhamento de sentenças originais e traduzidas etc.) automaticamente, e, a partir desses dados, o pesquisador prossegue com a análise manual. Nesta seção, discutiremos sobre a utilização das três ferramentas computacionais utilizadas na pesquisa – *WordSmith Tools 6.0*, *ParaConc* e *TshwaneLex*.

3.6.1 *WordSmith Tools 6.0*

Desenvolvido por Mike Scott e lançado no mercado em 1996, o *WordSmith Tools* (doravante WST)⁵⁹ é um conjunto integrado de programas que possibilita a análise semiautomática de como as palavras se comportam em determinado texto ou conjunto de

⁵⁹ A ferramenta pode ser adquirida pelo site <http://www.lexically.net/wordsmith/version6/>. Uma versão demo, gratuita, também está disponível no mesmo endereço.

textos. A versão utilizada nesta pesquisa é a 6.0 (SCOTT, 2012), que, até o momento, é a mais recente. Abaixo relataremos os utilitários que auxiliaram na pesquisa. Os exemplos foram extraídos do levantamento dos *subcorpora* de receitas, mais especificamente em português, pois deles são levantadas as unidades terminológicas que constituirão as entradas do dicionário.

3.6.1.1 *Wordlist*

Uma lista de palavras (*wordlist*) gerada a partir do WST apresenta, em ordem alfabética e em ordem de frequência, todas as palavras que ocorrem em determinado texto ou *corpus*. Antes de tudo, vale reiterar que, para a ferramenta, ‘palavra’ é entendida como uma sequência de letras – que, dependendo do interesse do pesquisador, pode ou não conter sinais como apóstrofo e hífen – separada por espaço em branco (Cf. BARNBROOK et al., 2013). Portanto, é com esse conceito que utilizamos ‘palavra’ neste item.

Cada palavra corrida do *corpus* é chamada de *token* (item). Já *type* (forma) é o nome dado a cada palavra ortograficamente diferente no *corpus*. Podemos afirmar que o ponto de partida de uma análise com *corpus*, seja ela denominada *corpus-based* ou *corpus-driven*, é a lista de palavras. A partir dela pode ser feito o levantamento das palavras-chave (*keywords*) e, posteriormente, a análise dessas palavras em seu contexto de uso (*keyword in context*), por meio do concordanciador (*concord*). Portanto, algumas considerações importantes devem ser feitas antes de se proceder ao levantamento de uma lista de palavras.

Primeiramente, é importante selecionar, em *Language Settings*, o idioma do texto ou do *corpus* que será processado. Esse ajuste é especialmente determinante para o levantamento das palavras-chave, uma vez que a ferramenta só compara listas de palavras no mesmo idioma. Além disso, é necessário observar as características específicas do gênero textual com o qual se trabalha, assim como os objetivos da pesquisa. Por exemplo, a experiência de trabalhar com receitas culinárias em português nos mostrou uma recorrência elevada de termos hifenizados para se referir a ingredientes e pratos em português, como, por exemplo, ‘cheiro-verde’, ‘pimenta-de-cheiro’, ‘ora-pro-nóbis’ etc., além da ocorrência de apóstrofo, indicativo de supressão de letra(s), como em ‘farinha-d’água’. Portanto, ajustamos a ferramenta para considerar tais palavras como uma só, deixando em branco a opção *hyphens separate words* (‘hifens separam palavras’) e incluindo o apóstrofo em *characters within*

word ('caracteres no interior da palavra'), conforme mostrado na **Figura 4** abaixo. Também ignoramos as opções que contabilizam números (*numbers*), visto não serem de interesse na pesquisa:

Figura 4 Tela de ajuste das funções consideradas para o processamento da lista de palavras em português.

No caso de análise de texto ou *corpus* etiquetado e/ou precedido de cabeçalho, outro ajuste importante a ser feito antes de gerar a lista de palavras diz respeito às etiquetas (*tags*) utilizadas na delimitação do cabeçalho e das diferentes partes dos textos. Normalmente, o pesquisador não considera conveniente que as etiquetas, assim como o conteúdo do cabeçalho – que normalmente apresenta as informações sobre a fonte do texto –, sejam considerados como palavras do *corpus*. Se for esse o caso, indica-se que determinado sinal, assim como seu conteúdo, devem ser ignorados. Nesta pesquisa, o modelo de etiqueta utilizado é SGML, por meio de códigos escritos no seguinte formato ‘<etiqueta de abertura> informação </etiqueta de fechamento>’. Portanto, na opção *Tags & Markup* ajustamos a ferramenta para ignorar essa marcação, assim como todo o seu conteúdo, incluindo ‘<*>’ em *Mark-up to ignore*, e indicamos onde se encerra o cabeçalho (*Document header ends*) – ‘</header>’ – (**Figura 5**):

Figura 5 Tela de ajuste das etiquetas e de delimitação do cabeçalho.

Dependendo da pesquisa realizada, outro recurso interessante diz respeito a selecionar apenas partes específicas dos textos que compõem um *corpus* para gerar uma lista de palavras. No caso de receitas culinárias, por exemplo, é possível fazer levantamentos separados das palavras relativas aos títulos, aos ingredientes, ao modo de preparo etc., contanto que essas partes tenham sido devidamente etiquetadas. Nesse caso, em *Only Part of File*, basta delimitar as seções que se deseja excluir (*Sections to Cut*) ou incluir (*Sections to Keep*) no levantamento. Conforme os ajustes exemplificados na **Figura 6**, seriam excluídos os títulos em português e/ou em inglês das receitas processadas:

Figura 6 Tela de ajuste para excluir do levantamento de palavras os títulos das receitas.

Mediante os ajustes estabelecidos, a ferramenta realiza o levantamento das palavras do texto ou *corpus* selecionado. A título de ilustração, apresentamos, na **Figura 7**, as vinte palavras mais frequentes do *subcorpus* comparável de receitas em português, em ordem decrescente de frequência:

N	Word	Freq.	%	Texts	% Lemmas	Set
1	DE	18.519	7,90	1.226	100,00	
2	#	16.871	7,20	1.217	99,27	
3	E	10.130	4,32	1.223	99,76	
4	O	8.065	3,44	1.177	96,00	
5	A	7.225	3,08	1.176	95,92	
6	EM	4.391	1,87	1.149	93,72	
7	COM	4.160	1,78	1.135	92,58	
8	PARA	2.513	1,07	940	76,67	
9	UMA	2.402	1,03	914	74,55	
10	SAL	2.034	0,87	875	71,37	
11	DO	1.883	0,80	745	60,77	
12	AS	1.857	0,79	724	59,05	
13	ATÉ	1.822	0,78	907	73,98	
14	POR	1.797	0,77	834	68,03	
15	OS	1.760	0,75	783	63,87	
16	UM	1.744	0,74	808	65,91	
17	ÁGUA	1.701	0,73	753	61,42	
18	BEM	1.447	0,62	813	66,31	
19	FOGO	1.297	0,55	701	57,18	
20	PANELA	1.284	0,55	662	54,00	

Figura 7 Vinte palavras mais frequentes, em ordem decrescente, do *subcorpus* de culinária brasileira em português.

Esse levantamento apresenta cada palavra (*Word*) do texto ou *corpus* selecionado, a frequência com que ocorre (*Freq.*), a porcentagem de ocorrência da palavra no *corpus* (%), o número de textos em que ocorre (*Texts*) e a porcentagem dos textos em que ocorre (%). Por meio da **Figura 7**, observamos que a palavra mais frequente do *subcorpus* de receitas em português é ‘de’, que ocorre 18.519 vezes, correspondendo a 7,9% das palavras contabilizadas, aparecendo em 100% dos 1.226 textos selecionados.

A partir do levantamento de todas as palavras que compõem o *subcorpus* de receitas em português, observamos a tendência de as palavras gramaticais (funcionais), como preposições, artigos e pronomes, estarem entre as mais frequentes, como ocorre com a maioria dos *corpora*, conforme apontado por Baayen (1998). Apesar de essas palavras serem bastante recorrentes e possibilitarem, por exemplo, estudos sintáticos e morfológicos, não contribuem muito para revelar o que é característico do *corpus*. São as palavras de conteúdo

que fornecem indícios mais relevantes sobre o gênero textual estudado (STUBBS, 2001). Entre as vinte palavras mais frequentes do *corpus*, observamos menos palavras de conteúdo – ‘sal’, ‘água’, ‘fogo’, ‘panela’ – do que gramaticais, mas que são suficientes para fornecer indicação sobre a tipologia textual do *corpus* analisado.

A lista de palavras também pode ser apresentada em ordem alfabética, conforme mostrado na **Figura 8**. Esse tipo de visualização se mostra adequado, por exemplo, para a observação da flexão de substantivos, adjetivos e verbos, e para uma possível lematização⁶⁰ dessas formas:

N	Word	Freq.	%	Texts	% Lemmas	Set
1	#	16.871	7,20	1.217	99,27	
2	A	7.225	3,08	1.176	95,92	
3	À	500	0,21	371	30,26	
4	ABACATE	5		1	0,08	
5	ABACAXI	29	0,01	15	1,22	
6	ABACAXIS	1		1	0,08	
7	ABAFADO	4		4	0,33	
8	ABAFAR	1		1	0,08	
9	ABAFE	5		5	0,41	
10	ABAIXE	48	0,02	47	3,83	
11	ABAIXO	2		2	0,16	
12	ABANDONAM	1		1	0,08	
13	ABARÀ	7		3	0,24	
14	ABARÁS	2		1	0,08	
15	ABAS	1		1	0,08	
16	ABATA	1		1	0,08	
17	ABATE	1		1	0,08	
18	ABATEDOURO	1		1	0,08	
19	ABDOMES	2		2	0,16	
20	ABELHA	2		2	0,16	

Figura 8 Amostragem de vinte palavras do *subcorpus* de receitas em português em ordem alfabética.

É importante ressaltar que optamos por não lematizar palavras neste ponto da pesquisa, pois caso lematizássemos as listas de palavras do *corpus* de estudo, teríamos de fazer o mesmo em relação ao *corpus* de referência para não deturpar os resultados. Como nossa análise não parte da lista de palavras, que é utilizada apenas para a comparação com a lista do *corpus* de referência, tal procedimento se mostrou desnecessário. Portanto, decidimos manter todas as formas das palavras em todas as listas geradas e, posteriormente, proceder à lematização, como será descrito no Capítulo 4.

⁶⁰ Junção das palavras a sua forma canônica. Esse processo será retomado na seção 4.1.1.

Como ajustamos o utilitário para não considerar números, a lista em ordem alfabética apresenta, em primeiro lugar, o símbolo que representa a junção de todos os números contidos no *corpus* – # –, seguido das palavras em ordem alfabética. Nesse ponto, seria possível, por exemplo, lematizar ‘abacaxi’ e ‘abacaxis’, ‘abafado’, ‘abafar’ e abafe’ etc., caso fosse de interesse para a pesquisa.

Dados estatísticos de determinado texto ou *corpus* também são disponibilizados pela *WordList*. Por limitação de espaço, a **Figura 9** mostra apenas uma parte dos dados estatísticos do *subcorpus* de receitas em português:

N	text file	file size	tokens (running words) in text	tokens used for word list	sum of entries	types (distinct words)	type/token ratio (TTR)
1	Overall	2.067.568	234.316	217.445		8.634	3,97
2	BGCTacarajé01_P.txt	1.800	211	199		111	55,78
3	BGCTambrosia01_P.txt	1.558	170	154		83	53,90
4	BGCTarroz01_P.txt	1.433	143	129		74	57,36
5	BGCTarroz02_P.txt	1.746	210	195		94	48,21
6	BGCTarroz03_P.txt	1.623	160	149		85	57,05
7	BGCTarroz04_P.txt	1.172	103	96		57	59,38
8	BGCTarroz05_P.txt	1.600	168	154		87	56,49
9	BGCTbaba01_P.txt	1.335	132	122		70	57,38
10	BGCTbaião01_P.txt	1.275	116	107		65	60,75
11	BGCTbarreado01_P.txt	1.815	210	195		118	60,51
12	BGCTbolinho01_P.txt	1.833	221	202		106	52,48
13	BGCTbolo01_P.txt	1.509	156	139		82	58,99
14	BGCTbolo02_P.txt	1.201	92	82		58	70,73
15	BGCTcaldeirada01_P.txt	1.430	133	125		82	65,60

Figura 9 Visualização parcial dos dados estatísticos do *subcorpus* de receitas culinárias brasileiras em português, disponibilizados pela ferramenta *Wordlist*.

Entre outros dados estatísticos, a aba *statistics* mostra os arquivos utilizados no levantamento (*text file*), o tamanho do arquivo (*file size*), o total de itens lexicais corridos em cada arquivo (*tokens (running words in a text)*), o total de itens lexicais utilizados no levantamento da lista de palavras (*tokens used for word list*),⁶¹ a soma de entradas (*sum of entries*) – só é preenchida se for selecionada a função *Compute | Tokens* –, formas distintas (*types (distinct words)*) e a razão forma/item (*type/token ratio*).

⁶¹ Palavras corridas (*running words*) se referem a todos os itens presentes em um texto, separados por espaço; já os itens utilizados no levantamento das palavras (*words used for word list*) consideram os ajustes feitos, tais como eliminação de números, *stop lists* etc.

A análise da lista de palavras pode ser bastante esclarecedora em algumas pesquisas. Por exemplo, a partir da análise da razão forma/item (*type/token ratio*), processada automaticamente, é possível analisar a riqueza lexical do *corpus* ou texto, pois compara o número de palavras distintas em relação ao número total de palavras do *corpus*. Também é possível comparar o tamanho médio de palavras, sentenças e parágrafos de textos de diferentes domínios, entre outras possibilidades de pesquisa. E é a partir da comparação de listas de palavras que se obtêm listas de palavras-chave, que podem nos direcionar na busca por candidatos a termos da culinária brasileira. Para tanto, a lista de palavras deve ser salva, dentro do próprio WST ou em outro diretório, com um nome determinado pelo usuário, ao qual será acrescida a terminação ‘lst’, que identifica o arquivo como uma lista.

Apesar de os exemplos terem sido extraídos a partir do levantamento de palavras do *subcorpus* em português, ressaltamos que os mesmos critérios foram considerados para a análise do *subcorpus* em inglês.

3.6.1.2 Keywords

Palavras-chave são palavras cujas frequências são estatisticamente maiores em dado texto ou *corpus* de estudo quando comparado a outro, denominado *corpus* de referência. O WST possibilita o levantamento das palavras-chave por meio de dois testes estatísticos: o *log-likelihood* e o qui-quadrado (*chi-square*).⁶² Para calcular o índice de chavidade (*keyness*) de uma palavra, o programa compara estatisticamente os seguintes índices: (i) a frequência da palavra no *corpus* de estudo; (ii) o total de palavras (*tokens*) do *corpus* de estudo; (iii) a frequência da palavra no *corpus* de referência; e (iv) o total de palavras do *corpus* de referência (SCOTT, 2012).

Uma palavra será considerada ‘chave’ i) se ocorrer em dado texto ou *corpus* com a frequência mínima estabelecida pelo usuário; e ii) se sua frequência no texto ou *corpus* de estudo gerar um índice de probabilidade estatística igual ou menor ao valor de *p* indicado pelo usuário, quando comparada à frequência com que ocorre no *corpus* de referência. Quanto mais estatisticamente diferente for a palavra no *corpus* de estudo, maior será sua ‘chavidade’.

⁶² Para uma análise dos principais métodos estatísticos utilizados em Linguística de *Corpus*, recomendamos a leitura de Rocha (2007), Gerber (2007) e McEnery e Hardie (2012).

Antes de procedermos ao levantamento das palavras-chave, discorreremos sobre a escolha do *corpus* que nos serviu de referência, pois este foi determinante para o resultado que pretendíamos obter.

3.6.1.2.1 O *corpus* de referência

Corpora de referência são aqueles utilizados para servir de contraste para os *corpora* de estudo. Tecnicamente, qualquer *corpus* pode servir como referência, contanto que seu tamanho seja adequado. Segundo Berber Sardinha (2004), um *corpus* de referência ideal deve ter de três a cinco vezes o tamanho do *corpus* de estudo. Um levantamento de palavras-chave realizado com um *corpus* de referência menor do que o sugerido pode não ser suficiente para apresentar resultados significativos para o usuário; já a comparação com um *corpus* de referência maior do que o sugerido não resultará em dados mais significativos, sendo, portanto, desnecessária.

Dependendo do propósito da pesquisa, a escolha do *corpus* de referência pode ser determinante. Sendo assim, não deve ser aleatória e nem pautada exclusivamente pelo critério de tamanho. Sua composição, além, é claro, dos ajustes feitos na ferramenta,⁶³ determina quais palavras do *corpus* de estudo serão consideradas chave.

A título de ilustração, vejamos, na **Figura 10**, as primeiras palavras-chave do *subcorpus* de estudo em português, quando comparado a um *subcorpus* de generalidades do *Lácio-Ref*:⁶⁴

⁶³ Conforme será discutido adiante, a escolha do teste estatístico, do valor de p e da frequência mínima para uma palavra ser considerada chave também influencia os resultados.

⁶⁴ O *Lácio-Ref* é o *corpus* de referência do Projeto *Lácio-Web*. É composto de textos em português brasileiro separados em categorias. Disponível em: <http://www.nilc.icmc.usp.br/lacioweb/index.htm>. Acesso em: 17 dez. 2014.

N	Key word	Freq.	%	Texts	RC. Freq.	RC. %	Keyness	p
1	#	16.962	7,33	1.217	57.230	2,52	12.593,40	0,0000000000
2	SAL	2.032	0,88	875	14		9.524,41	0,0000000000
3	ÁGUA	1.715	0,74	752	228	0,01	6.814,28	0,0000000000
4	PANELA	1.284	0,55	662	6		6.043,45	0,0000000000
5	SOPA	1.249	0,54	634	5		5.887,49	0,0000000000
6	FOGO	1.297	0,56	701	115		5.405,77	0,0000000000
7	DEIXE	1.169	0,51	715	24		5.339,80	0,0000000000
8	FARINHA	1.098	0,47	448	13		5.092,57	0,0000000000
9	AÇÚCAR	1.070	0,46	411	21		4.894,58	0,0000000000
10	LEITE	1.135	0,49	425	87		4.797,41	0,0000000000
11	CEBOLA	1.007	0,44	507	4		4.746,14	0,0000000000
12	ALHO	945	0,41	445	0		4.502,00	0,0000000000
13	LEVE	993	0,43	706	47		4.357,00	0,0000000000
14	JUNTE	918	0,40	635	2		4.345,14	0,0000000000
15	MANTEIGA	917	0,40	388	4		4.317,78	0,0000000000
16	MINUTOS	1.044	0,45	632	119		4.229,12	0,0000000000
17	COLOQUE	887	0,38	588	14		4.083,81	0,0000000000
18	G	1.199	0,52	462	376	0,02	4.054,65	0,0000000000
19	COLHERES	831	0,36	519	0		3.958,53	0,0000000000
20	COLHER	860	0,37	527	14		3.955,95	0,0000000000

Figura 10 Primeiras vinte palavras-chave do *subcorpus* de receitas em português, em comparação com um *corpus* de referência de generalidades.

A lista de palavras-chave, aqui apresentada em ordem decrescente de chavidade, evidencia, basicamente, palavras de conteúdo – ‘sal’, ‘água’, ‘panela’, ‘sopa’ etc. No entanto, nesta pesquisa, que tem como objetivo ressaltar os termos mais representativos da culinária típica brasileira, não nos interessam palavras que são recorrentes em qualquer receita culinária. ‘Panela’, ‘deixe’, ‘leve’, ‘coloque’ etc. são importantes para um estudo dedicado à terminologia das receitas culinárias em geral (Cf. TEIXEIRA, 2004 e 2008), mas não para um estudo voltado à terminologia da culinária típica brasileira. Sendo assim, observamos a importância de escolher um *corpus* de referência que otimizasse a busca pelo que é característico da nossa culinária. Para tanto, concluímos que, comparando nosso *corpus* de receitas brasileiras com um *corpus* de receitas em geral, poderíamos atingir resultados mais relevantes. Decidimos, portanto, utilizar, como referência, o *corpus* de receitas compilado por Teixeira (2008), e gentilmente cedido pela pesquisadora. Esse *corpus*, compilado majoritariamente de forma automática⁶⁵ a partir de *sites* da *internet*, totaliza 1.581.260 palavras (*tokens*) em português e 1.578.114 palavras (*tokens*) em inglês, mostrando-se, assim, ideal para o levantamento das palavras-chave do nosso *corpus* de estudo.

⁶⁵ Para informações sobre coleta automática de textos, ver, entre outros, Berber Sardinha (2004) e Teixeira (2008).

Antes de proceder ao levantamento de palavras-chave de determinado texto ou *corpus*, alguns ajustes devem ser feitos na ferramenta. Em primeiro lugar, é preciso escolher o teste estatístico que será aplicado na comparação do *corpus* de estudo com o *corpus* de referência. Conforme mencionado acima, o WST oferece duas possibilidades: o *chi-square* (qui-quadrado) e o *log likelihood* (probabilidade logarítmica). Quanto à escolha do teste ideal para cada pesquisa, as opiniões não são unânimes. Baseando-se nas pesquisas de Dunning (1993), Rocha (2007) entende que o teste *log likelihood* é o mais apropriado para lidar com *corpora* menores do que o *chi-square*. Já Scott (2012) acredita que o *log likelihood* fornece uma estimativa de chavidade mais consistente quando aplicado a textos de grandes proporções. Contudo, esses pesquisadores não esclarecem o que consideram pequenas ou grandes proporções. Sendo assim, aplicamos ambos os testes a uma amostragem do *corpus* de estudo e, não identificando diferenças significativas nos resultados, optamos pelo clássico *chi-square* (Cf. SCOTT, 2012), cuja função é avaliar quantitativamente a relação entre o resultado observado de um experimento e a distribuição esperada para o mesmo.

Outro item que deve ser considerado no levantamento de palavras-chave é o valor de p (*p value*), ou seja, a probabilidade de se obter um resultado igual ou maior do que o observado em uma amostra contra a hipótese nula (Cf. ROCHA, 2007). Em outras palavras, 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. Quanto menor o valor de p estipulado, menos palavras-chave serão ressaltadas, e maior a certeza de que o resultado é realmente significativo.

A fim de se obter um número considerável de palavras-chave, nesta pesquisa o valor máximo de p foi estipulado em 0,1,⁶⁶ o que significa que a chance de uma palavra ser considerada chave ao acaso é de 10%. Esse índice pode ser considerado bastante alto para

⁶⁶ Nenhuma palavra-chave dos *subcorpora* em inglês e em português teve valor de p superior a 0,009.

pesquisas, por exemplo, nas áreas médicas, mas, em humanidades, o risco não implica em consequências drásticas. Além disso, outras providências foram tomadas no sentido de inibir o levantamento equivocado de palavras-chave, conforme será mostrado abaixo. Portanto, neste ponto decidimos manter esse valor, a fim de levantarmos o maior número possível de palavras-chave. Também ressaltamos que consideramos apenas as palavras-chave positivas. As palavras-chave negativas, ou seja, aquelas que ocorrem significativamente com menos frequência no *corpus* de estudo do que no *corpus* de referência (Cf. EVISON, 2010), podem constituir uma fonte interessante de pesquisa daquilo que ‘não’ é característico do *corpus* de estudo. Porém, não nos ateremos a elas aqui.

Quanto à frequência mínima para a palavra ser considerada chave, selecionamos 1, uma vez que o *corpus* não é de grandes proporções e que a análise de candidatos a termos e fraseologias próprias da culinária típica brasileira não partirá simplesmente das palavras-chave, conforme explicitaremos abaixo. A **Figura 11** mostra a tela da ferramenta com os ajustes considerados necessários (as opções não mencionadas foram ignoradas, ou seja, mantidas conforme a configuração padrão do programa):

Figura 11 Ajustes feitos na ferramenta para o levantamento das palavras-chave das receitas em português e em inglês.

Após a definição dos ajustes no programa, a escolha da lista de palavras que se deseja analisar e a seleção da lista de palavras do *corpus* de referência, faz-se o levantamento das palavras-chave. A **Figura 12** apresenta as vinte primeiras palavras-chave do *subcorpus* comparável em português, na comparação com o *corpus* de referência de receitas culinárias em geral:

N	Key word	Freq.	%	Texts	RC. Freq.	RC. %	Keyness	P	Lemmas	Set
1	MANDIOCA	484	0,21	237	416	0,03	843,93	0,0000000000		
2	CHEIRO-VERDE	341	0,15	185	178	0,01	770,22	0,0000000000		
3	COCO	693	0,30	256	1.151	0,07	701,78	0,0000000000		
4	RENDE	157	0,07	155	41		448,36	0,0000000000		
5	JAMBU	94	0,04	27	2		363,60	0,0000000000		
6	CAMARÃO	389	0,17	128	716	0,05	350,04	0,0000000000		
7	PARA	2.513	1,07	940	10.901	0,70	342,40	0,0000000000		
8	PIMENTA-DE-CHEIRO	94	0,04	60	8		328,64	0,0000000000		
9	COENTRO	350	0,15	177	622	0,04	328,25	0,0000000000		
10	KG	664	0,28	486	1.839	0,12	321,55	0,0000000000		
11	CHARQUE	112	0,05	37	32		312,14	0,0000000000		
12	P	91	0,04	60	10		307,85	0,0000000000		
13	AZEITE-DE-DENDÊ	116	0,05	52	51		280,76	0,0000000000		
14	CARNE-SECA	103	0,04	39	33		277,63	0,0000000000		
15	TAPIOCA	125	0,05	39	70		273,64	0,0000000000		
16	GOMA	86	0,04	36	15		269,26	0,0000000000		
17	PIRÃO	127	0,05	64	85		255,06	0,0000000000		
18	THIAGO	59	0,03	59	0		240,06	0,0000000000		
19	FELJÃO	293	0,13	86	584	0,04	238,58	0,0000000000		
20	CARANGUEJO	92	0,04	26	37		230,09	0,0000000000		

Figura 12 Vinte primeiras palavras-chave, em ordem decrescente de chavacidade, do *subcorpus* de estudo em português comparado a um *corpus* de referência de culinária geral.

Na comparação com os resultados apresentados na **Figura 10**, observamos, na **Figura 12**, muito mais palavras características da culinária brasileira – ‘mandioca’, ‘cheiro-verde’, ‘coco’, ‘jambu’ etc. – no levantamento de palavras-chave utilizando um *corpus* de culinária geral como referência. Contudo, observamos, também, entre as primeiras palavras-chave, palavras que poderiam ser encontradas em qualquer receita culinária – ‘rende’ (linha 4), ‘para’ (linha 7) e ‘kg’ (linha 10) –, além da letra ‘p’ (linha 12) e até mesmo um nome próprio – ‘Thiago’ (linha 18). Portanto, verificamos a necessidade de uma análise mais aprofundada antes de procedermos ao levantamento de candidatos a termo.

Quanto à recorrência de palavras da culinária geral entre as palavras características da culinária brasileira, vale uma ressalva. O *corpus* de referência foi compilado a partir de receitas extraídas de diferentes *sites* da *internet* e, portanto, revela maior informalidade do que o *corpus* de estudo, composto por receitas de livros. Como exemplos desse coloquialismo,

observamos ‘pra’ em vez de ‘para’, ‘dá’ no lugar de ‘rende’ etc. – e maior variedade de abreviações – por exemplo, ‘quilo’ é representado por ‘k’ e por ‘kg’. Além disso, a abreviação de ‘página’ – ‘p’ –, no *subcorpus* de estudo em português, é próprio de livros de receitas, que constantemente remetem o consulente a outra seção do material.

Quanto à palavra-chave ‘Thiago’, constatamos que ocorre em apenas um dos livros que compõem o *subcorpus* de estudo em português – *Cozinha de Origem*, de Thiago Castanho (2014a). Ao final de várias receitas do livro, apresenta-se uma seção intitulada ‘Dica(s) do Thiago’. O fato de essa seção não constar das receitas do *corpus* de referência explica a alta chavicidade da palavra no *subcorpus* de estudo em português. Isso corrobora a premissa de que o levantamento por meio da ferramenta computacional é puramente estatístico. Cabe ao pesquisador validar ou não os dados levantados automaticamente, a partir de uma análise mais aprofundada. Além disso, não nos concentraremos nas exceções, ou seja, nos itens de uso restrito a determinados grupos ou regiões ou a características próprias de um livro apenas. Naturalmente, um estudo desse tipo pode revelar dados bastante interessantes sobre hábitos cultivados por poucos, mas fugiria do escopo desta pesquisa.

Assim, percebemos que precisaríamos reavaliar os critérios de levantamento dos termos da culinária brasileira a partir dos livros de receitas. O fato de determinada palavra ser considerada chave por recorrer estatisticamente mais no *corpus* de estudo do que no *corpus* de referência, mas, ao mesmo tempo, estar concentrada em apenas um livro, poderia nos levar a resultados inconsistentes. Com esta pesquisa, buscamos itens que caracterizam a culinária brasileira, de forma a possibilitar generalizações. Sendo assim, percebemos a importância de neutralizar particularidades exclusivas de apenas um dos livros analisados, terminologia própria de determinada região, entre outras especificidades isoladas. Para tanto, recorremos a outra função do WST, que possibilita a busca por palavras-chave-chave.

3.6.1.2.2 Key-keywords

Diferente de palavras-chave, que são chave em determinado texto ou conjunto de textos, palavras-chave-chave (*key-keywords*) são aquelas que são chave em dois ou mais textos ou *corpora* (Cf. SCOTT & TRIBBLE, 2006). Nesta pesquisa, a vantagem de se usar essa função do WST é assegurar que uma palavra não seja considerada chave apenas porque é recorrente em um dos onze livros em português ou em inglês utilizados na composição do

corpus de estudo, mas não no *corpus* de referência, como ocorreu em relação à palavra ‘Thiago’, mencionada acima. Afinal, conforme previamente enfatizado, buscamos generalizações a respeito de itens da culinária brasileira, e não exceções restritas a determinadas localidades ou comunidades.

A fim de identificar as palavras-chave-chave do *corpus* de estudo, o primeiro passo foi gerar as palavras-chave de cada livro que compõe o *subcorpus* de receitas em português e em inglês, separadamente. Para tanto, procedemos ao levantamento das listas de palavras de cada um dos onze arquivos que correspondem às receitas dos livros que compõem os *subcorpora*, e as comparamos, uma a uma, à lista de palavras do *corpus* de referência em português e em inglês, utilizando os mesmos ajustes citados anteriormente. As onze listas de palavras-chave em cada idioma foram, então, unidas em um único banco de dados (*database*). Ressaltamos, entretanto, que antes de gerar esse banco de dados é preciso determinar o mínimo de textos em que uma palavra-chave deve ocorrer para ser considerada chave-chave.

Visto que não trabalhamos com um número alto de livros/arquivos, estabelecemos em *minimum texts per entry* o número ‘2’, ou seja, para ser considerada chave-chave, a palavra deveria ser chave em pelo menos dois dos onze livros que compõem cada *subcorpus* comparável. Ajustamos, também, o número mínimo de palavras-chave por texto (*min. KWs per text*) em 10, valor apenas simbólico, pois sabíamos de antemão que os arquivos que compõem o *corpus* contêm muito mais palavras-chave do que esse número. Vale ressaltar que, nessa função, *text* se refere a cada lista de palavras-chave selecionada para ser incluída no banco de dados (*database*). Não consideramos, nesse levantamento, as palavras associadas (*associates*) às palavras-chave, portanto não alteramos os ajustes prévios do programa. Os ajustes feitos em *settings* na função *Database* da ferramenta *Keywords* são salientados na **Figura 13**:

Figura 13 Ajustes na ferramenta *KeyWords* para o levantamento de palavras-chave-chave.

Juntando-se as onze listas de palavras-chave positivas em cada idioma, criamos um banco de dados (*KW Database*) (**Figura 14**):

Figura 14 Tela para o levantamento de um banco de dados das palavras-chave a partir de diferentes listas de palavras.

Esse levantamento resultou em 1.202 palavras-chave-chave em português e 1.185 em inglês. A **Figura 15** apresenta as vinte primeiras palavras-chave-chave do *subcorpus* de estudo em português:

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	No. Ass.	Associates
1	MANDIOCA	11	100,00	484	1.201	
2	A	10	90,91	5.859	1.172	
3	CHARQUE	10	90,91	111	1.172	
4	COCO	10	90,91	682	1.161	
5	FEIJÃO	10	90,91	283	1.179	
6	MILHO	10	90,91	288	1.087	
7	ARROZ	9	81,82	524	1.049	
8	DENDÊ	9	81,82	104	1.141	
9	DOCE	9	81,82	191	1.151	
10	FAROFA	9	81,82	152	1.069	
11	GOMA	9	81,82	86	1.140	
12	GOSTO	9	81,82	701	1.039	
13	PARA	9	81,82	2.363	1.171	
14	PIRÃO	9	81,82	124	1.157	
15	PORCO	9	81,82	193	1.098	
16	QUE	9	81,82	1.154	1.163	
17	CABEÇA	8	72,73	73	1.112	
18	CADANQUEIO	8	72,73	92	1.102	

Figura 15 Visualização parcial das palavras-chave-chave do *subcorpus* de receitas em português.

As palavras-chave-chave são organizadas de acordo com o número de textos em que são chave. Por meio da **Figura 15**, observamos que a palavra-chave (KW) mais recorrente em português é ‘mandioca’, a única que é chave nas onze listas (*Texts*) inseridas no banco de dados, ou seja, em 100%. O levantamento também apresenta a frequência total da palavra-chave (*Overall Freq.*) – ‘mandioca’ ocorre 484 vezes nas listas em que é chave – e o número de palavras com as quais essa palavra está associada no *subcorpus* (*No. Ass.*) – ‘mandioca’ está associada significativamente com outras 1.201 palavras do *subcorpus*.⁶⁷ Diferente de *collocates* (colocados), que ocorrem nas proximidades de determinada palavra, *associates* (palavras associadas) de determinada palavra-chave são outras palavras-chave que coocorrem com ela em determinado número de textos.

⁶⁷ Para esse levantamento, não consideramos a opção *Associates*, que apresentaria as principais palavras com as quais cada palavra-chave-chave costuma estar associada, uma vez que esse processo sobrecarregava a ferramenta, fazendo com que levasse muito tempo para concluir a operação, muitas vezes resultando em travamento do programa. Como as combinações de palavras foram analisadas em outro momento (ver seção 3.6.1.2.3), essa medida não causou prejuízo à análise.

Apesar de esse levantamento também conter algumas palavras gramaticais – ‘a’, ‘que’ etc. –, apresenta uma lista mais ‘confiável’ do que denominamos característico do *corpus* de estudo, ao mesmo tempo em que elimina palavras que ocorrem com frequência significativamente maior em apenas um arquivo/livro. Portanto, acreditamos que a lista de palavras-chave-chave funcione de forma mais eficiente como ponto de partida para candidatos a termos a serem inseridos em uma obra terminográfica representativa da culinária brasileira.

Contudo, unidades terminológicas não são necessariamente monoléticas ou formadas por palavras hifenizadas ou elisões, que correspondem às palavras-chave-chave das quais apresentamos uma amostra na **Figura 15**, levantadas pela ferramenta. Unidades sintagmáticas, unidades terminológicas poliléticas, além das CLEs, são comuns em qualquer domínio, inclusive em receitas culinárias. E esses sintagmas também podem ser levantados de forma semiautomática.

3.6.1.2.3 *Clusters*

Para proceder ao levantamento de combinações de palavras (*clusters*), a partir das quais podemos identificar palavras-chave e palavras-chave-chave compostas, devem-se seguir passos muito semelhantes àqueles utilizados para o levantamento mostrado acima, sendo que a única diferença é que, após escolher o(s) arquivo(s) para o levantamento das palavras em *WordList*, seleciona-se a opção *Make/Add to index*, a fim de criar um índice (**Figura 16**):

Figura 16 Página do WST para a criação de um índice (*index*).

A lista gerada será idêntica àquela processada por meio da função *Make a word list now*, mas, dessa vez, criou-se um *index file* (**Figura 17**):

N	Word	Freq.	%	Texts	%	Lemmas	Set
1	DE	738	7,39	60	100,00		
2	#	725	7,26	60	100,00		
3	E	471	4,72	60	100,00		
4	A	338	3,38	57	95,00		
5	O	323	3,23	56	93,33		
6	EM	237	2,37	58	96,67		
7	COM	216	2,16	59	98,33		
8	UMA	145	1,45	58	96,67		
9	ATÉ	128	1,28	53	88,33		
10	PARA	93	0,93	43	71,67		
11	SAL	93	0,93	44	73,33		
12	UM	93	0,93	44	73,33		
13	AS	89	0,89	36	60,00		
14	ÁGUA	81	0,81	38	63,33		
15	PANELA	80	0,80	45	75,00		
16	OS	77	0,77	43	71,67		
17	POR	76	0,76	42	70,00		
18	C	72	0,72	42	70,00		

Figura 17 Lista de palavras gerada a partir da função *Make/Add to index*.

Para visualizar as combinações de palavras que ocorrem no(s) arquivo(s)/livro(s), em *Compute*, selecionamos *Clusters* (**Figura 18**):

Figura 18 Função para contabilizar as combinações de palavras de um arquivo.

Em seguida, determinam-se o tamanho das combinações (*cluster size*) – a ferramenta permite o levantamento de combinações de duas a doze palavras – e a frequência mínima (*min. frequency*) das combinações a serem consideradas, entre outros ajustes para os quais mantivemos o padrão do programa. Dependendo dos objetivos da pesquisa, é possível limitar a quantidade de combinações de palavras levantadas pela ferramenta a fim de acelerar o processo de exibição dos dados (o que é útil em casos de *corpora* muito extensos). Essa função do *Working constraints* foi criada a partir da observação de que as palavras mais frequentes dos *corpora* são as gramaticais (por exemplo, ‘de’, ‘e’, ‘o’, ‘a’ etc. no caso da língua portuguesa), e combinações iniciadas com essas palavras podem não ser relevantes para a pesquisa. Assim, quanto menor for a porcentagem de frequência máxima estabelecida, menos combinações serão exibidas. Também é possível estabelecer que só sejam consideradas as combinações encontradas em uma mesma sentença (*stop at sentence break*). Como o *corpus* de estudo não é de grandes proporções, a função que limita o tempo máximo para o processamento de cada palavra das combinações (*Max. seconds per word*) foi ignorado, da mesma forma que a opção que permite o levantamento de um conjunto de combinações de listas de palavras (*batch processing*).

Para esse levantamento, definimos que seriam apresentadas combinações de duas a cinco palavras, cuja frequência mínima fosse dez ocorrências. A **Figura 19** apresenta os ajustes feitos:

Figura 19 Tela de ajuste para o processamento de combinações de palavras.

O resultado desse levantamento é uma lista das combinações de palavras mais frequentes de determinado arquivo ou *corpus*. Na **Figura 20**, apresentamos uma visualização parcial das combinações de palavras em português das receitas do livro BGCT:

N	Word	Freq.	%	Texts	% Lemmas	Set
46	MINUTOS OU	20	0,20	16	26,67	
47	MINUTOS OU ATÉ	20	0,20	16	26,67	
48	DE LEITE	19	0,19	15	25,00	
49	PIMENTA-DO-REINO A	19	0,19	17	28,33	
50	PIMENTA-DO-REINO A GOSTO	19	0,19	17	28,33	
51	RETIRE DO	19	0,19	15	25,00	
52	SAL A	19	0,19	19	31,67	
53	COM UMA	18	0,18	15	25,00	
54	CORTADA EM	18	0,18	12	20,00	
55	DE LIMÃO	18	0,18	12	20,00	
56	E PIMENTA-DO-REINO A	18	0,18	16	26,67	
57	E PIMENTA-DO-REINO A GOSTO	18	0,18	16	26,67	
58	FARINHA DE MANDIOCA	18	0,18	12	20,00	
59	FOGO E	18	0,18	15	25,00	
60	O LEITE	18	0,18	12	20,00	
61	SAL A GOSTO	18	0,18	18	30,00	
62	SAL E PIMENTA-DO-REINO A	18	0,18	16	26,67	
63	SAL E PIMENTA-DO-REINO A GOSTO	18	0,18	16	26,67	

frequency alphabetical statistics filenames notes

520 entries Row 1 EM UMA

Figura 20 Resultado parcial das combinações de palavras mais frequentes das receitas em português do livro BGCT.

Embora essa lista evidencie combinações de palavras que certamente constituem candidatos a termos e a fraseologias próprias da culinária – ‘pimenta-do-reino a gosto’, ‘farinha de mandioca’, ‘sal a gosto’ etc. –, por se tratar de levantamento puramente estatístico, também resalta outras que não constituem unidades de significado completo: ‘em uma’, ‘g de’, ‘sopa de’ etc. são exemplos de combinações recorrentes que podem ser consideradas Unidades de Tradução Especializada (UTES) (TEIXEIRA, 2008) da culinária brasileira, mas não Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs) no sentido que buscamos, ou seja, aquelas que contêm um termo implícito ou explícito. Além disso, o posterior levantamento de combinações-chave sobrecarregou a ferramenta, o que nos levou a optar por utilizar uma *match list* a fim de minimizar ‘ruídos’ indesejáveis, ao mesmo tempo em que diminui a quantidade de dados a serem processados.

Diferente de uma *stop list*, que excluiria do levantamento palavras que constam de uma lista criada em TXT e carregada no WST, uma *match list* identifica – e possivelmente exclui – combinações iniciadas ou terminadas por determinadas palavras. Durante a análise do *corpus* de estudo, identificamos uma série de combinações iniciadas por ‘em’ – ‘em uma’, ‘em fogo’ etc. –, ‘de’ – ‘de água’, ‘de farinha’ etc. –, *of* – ‘*of flour*’, ‘*of water*’ etc. – e outros vocábulos que não contribuem para o levantamento de unidades sintagmáticas de sentido completo. Portanto, após a identificação desses vocábulos, criamos uma lista em português e

uma em inglês, em TXT, acrescentando-se um espaço e um asterisco (*) após cada uma, de forma que todas as combinações iniciadas por eles pudessem ser descartadas do levantamento.

A **Figura 21** mostra a lista criada em português:

Figura 21 Lista de palavras da *match list* em português.

Para utilizar uma *match list*, basta carregá-la na opção *Match List*, em *Lists*, antes de iniciar o levantamento das combinações de um arquivo previamente selecionado na ferramenta. O número de itens incluídos na *Match List* escolhida é mostrado. Em seguida, seleciona-se a opção *Delete entries which match* ('Excluir entradas que combinam'), conforme ressaltado na **Figura 22**:

Figura 22 Tela que mostra a *match list* de 36 itens carregada na ferramenta.

Para fazer o levantamento utilizando a *match list* selecionada, com a *index list* aberta, basta clicar em *Compute* e, em seguida, em *Matches*, conforme mostrado na **Figura 23**:

Figura 23 Tela que mostra a utilização de uma *match list* previamente carregada.

Em seguida, o programa apresenta, cortadas e em tom mais claro, as combinações que correspondem à *match list* selecionada, e uma caixa de diálogo é aberta, informando quantas combinações serão excluídas caso o usuário confirme a operação (**Figura 24**):

Figura 24 Tela que mostra a exclusão das combinações iniciadas pelas palavras incluídas em uma *match list*.

Por meio da **Figura 24**, observamos que 7.143, das 18.835 combinações identificadas nas receitas originais em português do livro *Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo* (BGCT), serão excluídas. Aliás, observamos que aproximadamente um terço das combinações foi extraída de cada arquivo que contém as receitas em português e em inglês, revelando, assim, um equilíbrio dessas combinações no *corpus* de estudo.

Após a exclusão das combinações iniciadas pelas palavras presentes nas *match lists* selecionadas, chegamos a uma lista de combinações que posteriormente serão utilizadas para o levantamento de combinações-chave (**Figura 25**):

N	Word	Freq.	%	Texts	% Lemmas	Set
1	SOPA DE	68	0,68	37	61,67	
2	COLHERES SOPA	45	0,45	30	50,00	
3	COLHERES SOPA DE	44	0,44	29	48,33	
4	FARINHA DE	38	0,38	22	36,67	
5	SAL E	38	0,38	26	43,33	
6	LEVE AO	32	0,32	29	48,33	
7	SUCO DE	23	0,23	14	23,33	
8	COLHER SOPA	22	0,22	18	30,00	
9	COLHER SOPA DE	22	0,22	18	30,00	
10	LEVE AO FOGO	22	0,22	20	33,33	
11	SAL E PIMENTA-DO-REINO	22	0,22	19	31,67	
12	MINUTOS OU	20	0,20	16	26,67	
13	MINUTOS OU ATÉ	20	0,20	16	26,67	
14	PIMENTA-DO-REINO A	19	0,19	17	28,33	
15	PIMENTA-DO-REINO A GOSTO	19	0,19	17	28,33	
16	RETIRE DO	19	0,19	15	25,00	
17	SAL A	19	0,19	19	31,67	
18	CORTADA EM	18	0,18	12	20,00	

frequency alphabetical statistics filenames notes

11.692 entries Row 11.684 0,01

Figura 25 Combinações que não iniciam com as palavras inseridas na *match list* em português.

Utilizando a ferramenta *Keywords*, comparamos essas listas com a lista de duas a cinco palavras do *corpus* de referência em português e em inglês, obtendo, assim, as combinações significativamente mais recorrentes das receitas que compõem o *corpus* de estudo, a que chamaremos ‘combinações-chave’ (**Figura 26**):

KW_BGCT_index_file_index_2-5-word clusters.lst.kws

File	Edit	View	Compute	Settings	Windows	Help										
N	Key word	Freq.	%	Texts	RC. Freq.	RC. %	Keyness				P	Lemmas	Se			
1	GOSTO EM UMA	9	0,09	9	0		91,27	0,0000000000								
2	GOSTO EM	9	0,09	9	0		91,27	0,0000000000								
3	AZEITE DE DENDÊ	14	0,14	6	47		76,85	0,0000000000								
4	CORTADA EM PEDAÇOS	14	0,14	10	47		76,85	0,0000000000								
5	FARINHA DE MANDIOCA	18	0,18	12	188	0,01	62,79	0,0000000000								
6	DEIXADO DE MOLHO	6	0,06	4	0		60,84	0,0000000000								
7	DEIXADO DE	6	0,06	4	0		60,84	0,0000000000								
8	CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS	8	0,08	5	13		53,38	0,0000000000								
9	ÓLEO REFOGUE	5	0,05	5	0		50,70	0,0000000000								
10	GOSTO EM UMA PANELA	5	0,05	5	0		50,70	0,0000000000								
11	GOSTO TEMPERE	5	0,05	5	0		50,70	0,0000000000								
12	PANELA COM ÓLEO REFOGUE	4	0,04	4	0		40,56	0,0000000000								
13	SAL A GOSTO EM	4	0,04	4	0		40,56	0,0000000000								
14	SALSINHA E CEBOLINHA VERDE	4	0,04	4	0		40,56	0,0000000000								
15	SAL A GOSTO EM UMA	4	0,04	4	0		40,56	0,0000000000								
16	COMEÇAR A DOURAR	10	0,10	10	99		35,83	0,0000000001								
17	PANELA MISTURE	8	0,08	7	62		32,15	0,0000000113								
18	CORTADA EM	18	0,18	12	514	0,03	31,73	0,0000000148								
19	LEITE DE COCO	17	0,17	9	456	0,03	31,69	0,0000000152								
20	PICADO SAL E PIMENTA-DO-REINO A	5	0,05	5	11		30,97	0,0000000233								

Figura 26 Vinte primeiras combinações-chave das receitas do livro BGCT, em ordem decrescente de chavidade.

Após o levantamento das combinações-chave de cada livro do *subcorpus* em português, procedemos com o levantamento do banco de dados das receitas em português e em inglês e aplicamos o mesmo procedimento para o levantamento das palavras-chave-chave, mas dessa vez considerando as combinações de duas a cinco palavras que fossem recorrentes em pelo menos dois livros. A **Figura 27** apresenta as vinte primeiras combinações-chave do *subcorpus* de receitas em português, em ordem decrescente de chavicidade:

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	No. Ass.
1	FARINHA DE MANDIOCA	11	100,00	318	2.100
2	LEITE DE	10	90,91	414	2.003
3	LEITE DE COCO	10	90,91	370	2.003
4	MANDIOCA E	9	81,82	56	1.973
5	ALHO PICADOS	8	72,73	77	1.615
6	ARROZ BRANCO	8	72,73	98	1.759
7	ARROZ DE	8	72,73	58	1.833
8	AZEITE DE DENDÊ	8	72,73	74	1.871
9	COCO E	8	72,73	75	1.781
10	COCO RALADO	8	72,73	97	1.842
11	DENTES DE ALHO PICADOS	8	72,73	77	1.699
12	FAROFA DE	8	72,73	48	1.985
13	LEITE DE COCO E	8	72,73	55	1.628
14	PANELA DE	8	72,73	112	1.900
15	CARNE DE	7	63,64	119	1.694
16	CEBOLAS PICADAS	7	63,64	83	1.494
17	COENTRO PICADO	7	63,64	95	1.653
18	CORTADAS EM RODELAS	7	63,64	54	1.807
19	DOCE DE	7	63,64	73	1.745
20	FEIJÃO E	7	63,64	42	1.687

Figura 27 Visualização parcial das combinações-chave-chave do *subcorpus* em português.

Esse levantamento resultou em 2.101 combinações-chave-chave em português e 2.468 em inglês.

Entre as combinações-chave-chave, levantadas automaticamente pela ferramenta a partir dos critérios adotados, observamos unidades sintagmáticas de significado completo – ‘farinha de mandioca’, ‘leite de coco’, ‘dentes de alho picados’ etc., além de unidades fraseológicas que extrapolam a amostra apresentada na **Figura 27**, tais como ‘acrescente a farinha de mandioca’, ‘mexa até levantar fervura’ etc. – e outras que denominamos unidades incompletas de significado – ‘leite de’, ‘mandioca e’, ‘alho picados’ etc. –, pois necessitam de

mais ou menos palavras para atingirem significado completo. Portanto, concluímos que, mesmo utilizando filtros que auxiliem no processamento de unidades significativas para a construção do dicionário, o levantamento feito pela ferramenta é puramente estatístico e precisa ser complementado pela análise humana.

A partir das listas de palavras-chave-chave simples e compostas, passamos a identificar manualmente candidatos a unidades terminológicas e CLEs a serem utilizadas no Dicionário de Culinária Brasileira. Contudo, muitas vezes a mera análise das listas de palavras-chave-chave simples e compostas não é suficiente para identificar a que essas unidades se referem, pois, como será detalhado no Capítulo 4, observamos nas receitas culinárias recorrência de polissemia. Nesses casos, mostrou-se essencial a análise das palavras em seu contexto de uso, o que é possibilitado pelo utilitário *Concord*.

3.6.1.3 *Concord*

Na definição de Sinclair (1991, p. 32), “*Concordância* refere-se a um conjunto de ocorrências de uma forma/item, cada uma no próprio ambiente textual” (ênfase no original).⁶⁸ Feita de forma manual antes do advento dos computadores (Cf. TRIBBLE, 2010), a análise da concordância é facilitada pelo concordanciador, que mostra determinada(s) palavra(s) de busca no contexto em que é/são utilizadas (*Key Word in Context*, ou simplesmente KWIC). Ressaltamos que alguns estudiosos preferem o termo ‘cotexto’ para se referir ao “[...] texto em torno de uma palavra ou frase de interesse”⁶⁹ (McENERY & HARDIE, 2012, p. 242) e reservam o termo ‘contexto’ para informações extralinguísticas, como, por exemplo a situação em que dado texto foi escrito. Nesta pesquisa, contudo, optamos por utilizar ‘contexto’ também para nos referirmos às palavras no entorno de dada palavra de busca, pois é condizente com o conceito em língua inglesa de *key word in context*, ou ‘palavra-chave em contexto’.

A **Figura 28** mostra a palavra com maior índice de chavicidade do *subcorpus* de estudo em português – ‘mandioca’ – centralizada e em vermelho, reclassificada de acordo com as palavras posicionadas imediatamente a sua esquerda e direita, que aparecem em azul:

⁶⁸ No original: “A concordance is a collection of the occurrences of a word-form, each in its own textual environment”.

⁶⁹ No original: “The text surrounding a word or phrase of interest”.

N	Concordance	et	ag	Word	#	Se	Pa	He	Se	File	D
1	> MANDIOCA FRITA 1 kg de mandioca				1	0	98	0	18	SCBmandioca0	2009/fev/
2	goma. Em uma panela, misture a mandioca, a farinha de mandioca				102	4	26	0	46	BGCTbolinho0	2013/nov/
3	para dissolvê-la. 2. Junte a mandioca, a banha, a canela, os				85	2	28	0	41	SCBp802_P.tx	2009/fev/
4	cozinhar; depois acrescente a mandioca batida e o outro vidro				106	3	63	0	82	CBCCbob01_P	2013/nov/
5	. 2. No liquidificador, bata a mandioca com leite suficiente				123	7	54	0	59	SdBcarne04.t	2013/nov/
6	até que esteja macia. Reserve a mandioca com a água. 2. Bata o				116	2	57	0	42	SdBcamarão03	2013/nov/
7	se a carne está macia e a mandioca começando a desmanchar,				170	6	57	0	79	SB_vaca_P.tx	2014/fev/
8	com segurança, utilizando a mandioca comum. Dicas do Thiago:				294	12	97	0	90	CdO_tucupi_0	2014/ago/
9	azeite-de-dendê 1. Descasque a mandioca, corte em pedaços e				66	1	22	0	31	SCBbob01_P.f	2009/fev/
10	4. Enquanto isso, descasque a mandioca, corte em pedaços e				95	6	54	0	69	SCBvaca01_P.f	2009/fev/
11	, descasque as batatas e a mandioca. Corte esses				124	4	10	0	44	SCBscopa08_P.f	2012/jun/
12	de cozimento da carne, junte a mandioca cozida, o jambu e a				344	13	44	0	72	CdO_vaca_01.f	2014/ago/
13	com água e sal. 2. Enquanto a mandioca cozinha, limpe o				84	2	31	0	39	SCBbob01_P.f	2009/fev/
14	uma faca afiada. Coloque a mandioca de molho na água fria				244	13	20	0	53	CdO_picado_0	2014/ago/
15	por 3 minutos. Adicione a mandioca e cozinhe por mais				172	7	40	0	63	SdBcamarão03	2013/nov/
16	fartes desembarcados em 1500. A mandioca e a rapadura aparecem				516	21	11	0	96	VGABfartes02	2013/nov/
17	. Abra a panela, coloque a mandioca e, se estiver com pouco				136	4	37	0	64	SB_vaca_P.tx	2014/fev/
18	. PURÊ DE MANDIOCA Descasque a mandioca e cozinhe em água				162	6	47	0	62	OPB_escondid	2014/ago/

Figura 28 Tela do *Concord* que apresenta parcialmente as linhas de concordância com a palavra de busca ‘mandioca’.

A análise das linhas de concordância produzidas com o auxílio de ferramenta computacional permite a visualização das ocorrências em contexto, o que é especialmente importante para a análise de termos/vocábulo polissêmicos, conforme será detalhado em 4.1.3.2. Além disso, também possibilita o levantamento de colocados (*collocates*) – vocábulos que ocorrem com frequência significativa no entorno de determinada palavra de busca – e de combinações recorrentes (*clusters*), entre outras funções disponibilizadas na barra inferior do utilitário. Retomaremos oportunamente as outras funções da ferramenta utilizadas nesta pesquisa.

3.6.2 ParaConc

Apesar de bastante eficiente na obtenção de listas de palavras, listas de palavras-chave e linhas de concordância, o WST não se mostrou eficiente para o alinhamento do *corpus* paralelo deste estudo. Embora disponibilize o utilitário *Aligner* para tal finalidade, a versão 6 do software ainda carece de ajustes nesse quesito. Correções manuais, inevitáveis para o devido alinhamento dos textos, não puderam ser concluídas devido a problemas no *software*. Apesar de mantermos contato constante com o desenvolvedor do *software*, Mike Scott, e da

sua boa vontade em ajudar, a demora na solução dos problemas nos forçou a buscar outra opção para o alinhamento do *corpus* paralelo. Por isso, recorremos ao *ParaConc* para realizar essa tarefa, o que não significa que tenha sucedido sem percalços.

Desenvolvido por Michael Barlow, o *ParaConc*⁷⁰ é um alinhador e concordanciador para análise de *corpora* paralelos bilíngues ou multilíngues. Uma detalhada análise desse *software* pode ser encontrada em Lamparelli (2007). Neste ponto, discutiremos apenas sobre as funções utilizadas nesta pesquisa.

O primeiro passo para utilizar o *ParaConc* na análise de *corpora* paralelos é alinhar corretamente os textos originais às respectivas traduções. A fim de simplificar o processo de alinhamento, juntamos todas as receitas de cada livro que compõe o *corpus* paralelo, gerando, assim, doze arquivos, nomeados a partir da sigla utilizada para cada livro + as letras criadas para se referir à palavra ‘receita’ (REC) + a letra que se refere ao texto em português (P) e a que se refere a sua versão em inglês (I) + a palavra ‘juntos’ para diferenciar esse arquivo daquele utilizado no levantamento feito pelo WST. Vale enfatizar que os textos informativos que compõem o *corpus* paralelo não foram alinhados, pois o objetivo era buscar equivalentes para as palavras-chave-chave das receitas.

Para proceder ao alinhamento, os dois arquivos – o original e a tradução – foram carregados por meio da função *Load Corpus Files*. A função *View Corpus Alignment* possibilita a visualização dos dois textos paralelamente. A **Figura 29** mostra, parcialmente, a receita de ‘acarajé’ do livro *Viagem Gastronômica Através do Brasil*, alinhada a sua tradução:

Alignment Portuguese (Brazilian) - English (United States) (VGAB_REC_P_juntos1.txt - VGAB_REC_I_juntos1.txt): Segments	
Acarajé	Black-eyed pea fritters
5 xícaras (1 kg) de feijão-fradinho	Acarajé
2 colheres (chá) de sal	5 cups (1 kg) black-eyed peas
azeite-de-dendê para fritar	2 teaspoons salt
1 cebola inteira	dendê oil for frying
2 cebolas médias raladas	1 whole onion
MOLHO DE CAMARÕES	2 medium-sized onions, grated
2 xícaras de camarões secos defumados	SHRIMP SAUCE
4 colheres (sopa) de azeite-de-dendê	2 cups dried smoked shrimp
1 cebola grande cortada em fatias finas	4 tablespoons dendê oil
MOLHO DE PIMENTA	1 large onion, thinly sliced
cascas e cabeças de camarão reservados da receita de molho de camarão	PEPPER SAUCE
4 colheres (sopa) de azeite-de-dendê	shells and heads of shrimps set aside when preparing the shrimp sauce
1 cebola grande ralada	4 tablespoons dendê oil
3 pimentas-malaqueta bem amassadas	1 large onion, grated
1.	3 hot chili peppers, thoroughly crushed
Na véspera, ponha o feijão no copo do liquidificador e bata em velocidade alta somente para triturá-la grosseiramente (em Salvador é vendido já partido).	On the day before preparing this dish, place the black-eyed peas in a blender and beat at high speed just sufficient to grind coarsely (in Salvador they are sold already ground).
Passes para uma tigela e lave sob água corrente para eliminar parte das cascas.	Put the coarsely ground peas in a bowl and wash in running water to partially remove their skins.
Cubra com água e deixe de molho durante a noite.	Cover with water and leave to soak overnight.
2.	
No dia seguinte, elimine o restante das cascas, escorra a água e ponha o feijão no copo do liquidificador.	On the next day, remove the remaining skins, drain off the water, and place the peas in a blender.
Junte o sal e bata em velocidade alta até obter uma massa bem homogênea.	

⁷⁰ O programa pode ser adquirido por meio do site <http://www.paraconc.com/>, que também oferece uma versão demo.

Figura 29 Alinhamento parcial da receita de ‘acarajé’ do livro *Viagem Gastronômica Através do Brasil*.

Para facilitar a visualização, o programa utiliza cores diferentes para alinhar cada sentença do texto original a sua correspondente na tradução. Em um primeiro alinhamento da receita de ‘acarajé’, mostrado na **Figura 29**, observamos que as linhas destacadas não correspondem perfeitamente nas duas colunas e que, portanto, correções manuais deveriam ser feitas para que os textos ficassem devidamente alinhados. Por exemplo, o programa entende o ‘ponto’ como finalização de uma sentença. Contudo, na receita acima o ‘ponto’ não teve apenas essa função, mas também foi utilizado depois de números que relatam as etapas do modo de preparo da receita em português (**Figura 30**), o que não ocorre na tradução (**Figura 31**):

```

VGABacarajé01_P - Bloco de notas
Arquivo Editar Formatar Exibir Ajuda
<titrec> * </titrec>
<titrecpb> Acarajé </titrecpb>

<ingr> 5 xícaras (1 kg) de feijão-fradinho
2 colheres (chá) de sal
azeite-de-dendê para fritar
1 cebola inteira
2 cebolas médias raladas
MOLHO DE CAMARÕES
2 xícaras de camarões secos defumados
4 colheres (sopa) de azeite-de-dendê
1 cebola grande cortada em fatias finas
MOLHO DE PIMENTA
cascas e cabeças de camarão reservados da receita de molho de camarão
4 colheres (sopa) de azeite-de-dendê
1 cebola grande ralada
3 pimentas-malagueta bem amassadas </ingr>

<modfaz> 1. Na véspera, ponha o feijão no copo do liquidificador e bata.
2. No dia seguinte, elimine o restante das cascas, escorra a água e ponha
3. Prepare o molho de camarões: descasque os camarões e reserve as cascas
4. Prepare o molho de pimenta: preaqueça o forno em temperatura média (175°C)
5. Tire do forno, ponha no copo do liquidificador, bata em velocidade alta
6. Enquanto isso, acrescente a cebola ralada à massa de feijão reservada
7. Quando a cebola que está no óleo começar a soltar fumaça, frite os acarajés
</modfaz>

<class> 20 ACARAJÉS </class>

<coment> Trajado impecavelmente com roupas que chamam a atenção do passageiro
</coment>

```

Figura 30 Receita de ‘acarajé’ em português do livro *Viagem Gastronômica através do Brasil*.

Figura 31 Tradução da receita de ‘acarajé’ no livro *Viagem Gastronômica através do Brasil*.

Para que o alinhamento na ferramenta seja bem sucedido, possibilitando a posterior busca por palavras, essa discrepância precisou ser adequada manualmente. Para tanto, utilizamos o recurso *Merge with Previous Sentence* (**Figura 32**) para unir a linha que corresponde à primeira sentença do modo de preparo à linha que contém o número que a introduz:

Figura 32 Alinhamento feito pelo *ParaConc* antes da correção e as funções disponíveis para a correção manual do alinhamento.

Esses e outros ajustes foram feitos para que cada linha em português correspondesse à tradução em língua inglesa.

Após o trabalho de alinhamento, o *corpus* paralelo pôde ser analisado de maneira bastante prática. Ao carregar os dois arquivos – o original e a tradução – e selecionar a palavra de busca para a qual se deseja verificar as escolhas tradutórias, o programa abre uma janela em que apresenta, na parte superior, apenas as linhas nas quais o termo aparece em português e, na inferior, as linhas correspondentes na tradução. Vejamos um exemplo desse levantamento utilizando a forma ‘farinha de milho’ como palavra de busca. Para facilitar a visualização, configuramos a ferramenta de modo que alinhasse as traduções centralizando a palavra **corn**, tradução *prima facie* de ‘milho’. Por limitação de espaço, a **Figura 33** mostra parcialmente esse alinhamento:

Parallel Concordance - [farinha de milho]	
1	... estiver começando a ferver acrescente a farinha de milho dissolvida em
2	... </titrecpb> <ingr> 3 xícaras de farinha de milho em flocos 1
3	... </titrecpb> <ingr> 4 xícaras de farinha de milho 1 xícara de
4	... </titrecpb> <ingr> 4 xícaras de farinha de milho 1 xícara de
5	... eira previamente untada e polvilhada de farinha de milho, espalhe a ma
6	... Descendente dos índios de onde herdou a farinha de milho, e dos bandei
7	... rco fresca (250 g) fritos e picados farinha de milho em flocos sufi
8	... er. Passe para uma tigela e vá juntando farinha de milho até obter uma
9	... ssa sobre uma tigela grande e despeje a farinha de milho. Esfarele os fl
10	... 2 xícaras de café preparado forte farinha de milho, para engross
11	... trec> <titrecpb> Couve mexida com farinha de milho </titrecpb> *
12	... 2 ovos cozidos Cebola a gosto Farinha de milho (torrada) Go
13	... óleo 1 colher (de sopa) bem cheia, de farinha de milho * Um copo
14	... secar toda a água que juntar e junte a farinha de milho, mexendo ser
15	... onde geralmente é preparada com água e farinha de milho ou mandioca,
16	... um tabuleiro de madeira, polvilhado com farinha de milho. Se desejar, p
1	... salt; when it starts to boil, add the corn flour melted in some
2	... São Paulo couscous </titrec> <titrecpb> Cuscuz paulista </titrecpb> <ingr> 3 cups flaked cornmeal 1 cup cassava
3	bokies. </coment> <titrec> Cuscuz paulista </titrec> <titrecpb> * </titrecpb> <ingr> 4 cups coarse cornmeal 1 cup manioc f
4	bokies. </coment> <titrec> Cuscuz paulista </titrec> <titrecpb> * </titrecpb> <ingr> 4 cups coarse cornmeal 1 cup manioc f
5	... rectangular baking tin previously greased and dusted with cornmeal, and bake in a pi
6	... legacy of the Indians, who lent it the cornmeal and the backlan
7	... pork sausage (250 g), fried and chopped flaked cornmeal as required (abou
8	... sugar. Pour it into a bowl and add cornmeal gradually, stirring
9	... over a large mixing bowl and pour the cornmeal into the sieve. Br
10	... chunks 2 cups of very strong black coffee cornmeal, sufficient to thicl
11	
12	Maize meal (roast)
13	1 tbsp yellow maize meal
14	op finely and parboil them. In a sauce pan stir fry the chopped onions and the chopped kale. Put the lid on the pan. Do not allow it to
15	... the most famous ... is ... throughout the backland region of Brazil where it is usually prepared with water ...
16 matches English (United States) - Search word, 1st right	

Figura 33 Tela do *ParaConc* onde são mostradas as ocorrências da palavra de busca ‘farinha de milho’ no *subcorpus* paralelo em português, alinhadas às traduções no *subcorpus* paralelo em inglês.

A ferramenta levantou dezesseis linhas em que ocorre o nódulo ‘farinha de milho’ e as alinhou às traduções. Em dez situações ‘milho’ foi traduzido por *corn* – uma ocorrência de *corn flour*, nove de *cornmeal* e uma de *corn meal*.⁷¹ Em outras cinco ocasiões, o equivalente tradutório de ‘milho’ é o britânico *maize* – três ocorrências de *maize meal* e uma de *maize flour*. Em apenas uma situação (linha 11), não foi apresentado equivalente para ‘farinha de milho’.

Na opção *Save as file*, disponibilizada na função *Search*, é possível salvar o alinhamento em HTML, o que possibilita a visualização alternada das linhas do original e suas respectivas traduções, conforme mostrado na **Figura 34**:

⁷¹ Neste caso, a palavra *corn* não foi enfatizada pela ferramenta devido a um problema ortográfico decorrente da digitalização: houve a troca de *rn* por *m*, transformando *corn* em *com*. Como o *ParaConc* não permite correção ortográfica, teríamos que corrigir o texto original em TXT e proceder com todo o alinhamento novamente. Como foi possível identificar a tradução manualmente, julgamos que o resultado não justificaria o esforço empenhado. Além disso, esse foi o único caso de problema ortográfico identificado.

Text
... estiver começando a ferver acrescente a farinha de milho dissolvida em um pouco de água. Depois ...
... salt; when it starts to boil, add the corn flour melted in some water. After it boils ...
... 3 xícaras de farinha de milho em flocos 1 xícara de farinha de ma ...
... São Paulo couscous Cuscuz paulista 3 cups flaked cornmeal 1 cup cassava meal 6 tablespoons olive oil ...
... 4 xícaras de farinha de milho 1 xícara de farinha de mandioca ...
... for these cookies. Cuscuz paulista * 4 cups coarse cornmeal 1 cup manioc flour 1 tbsp salt 1/ ...
... 4 xícaras de farinha de milho 1 xícara de farinha de mandioca ...
... for these cookies. Cuscuz paulista * 4 cups coarse cornmeal 1 cup manioc flour 1 tbsp salt 1/ ...
... eira previamente untada e polvilhada de farinha de milho, espalhe a massa e leve por cerca de 45 ...
... rectangular baking tin previously greased and dusted with cornmeal, and bake in a preheated oven for about ...
... Descendente dos índios de onde herdou a farinha de milho, e dos bandeirantes com o seu primitivo ...
... legacy of the Indians, who lent it the cornmeal and the backland pioneers with their farnel (food ...
... rco fresca (250 g) fritos e picados farinha de milho em flocos suficiente (cerca de 2 xícara ...
... pork sausage (250 g), fried and chopped flaked cornmeal as required (about 2 cups) Cut the chicken ...
... er. Passe para uma tigela e vá juntando farinha de milho até obter uma papa. ...
... sugar. Pour it into a bowl and add cornmeal gradually, stirring constantly, until attaining the desired consistency. ...
... ssa sobre uma tigela grande e despeje a farinha de milho. Esfarele os flocos da farinha com as m ...
... over a large mixing bowl and pour the cornmeal into the sieve. Break up the flakes of ...
... 2 xícaras de café preparado forte farinha de milho, para engrossar Lev ...
... chunks 2 cups of very strong black coffee cornmeal, sufficient to thicken Put the coffee and sugar ...
... trec> Couve mexida com farinha de milho * 1 maço de ...
*
... 2 ovos cozidos Cebola a gosto Farinha de milho (torrada) Gordura Sal ...
Maize meal (roast)
... óleo 1colher (de sopa) bem cheia, de farinha de milho * Um copo bem cheio de água Ch ...
1 tbsp yellow maize meal
... secar toda a água que juntar e junte a farinha de milho, mexendo sempre. Depois junte 2 ovos co ...
sauce pan stir fry the chopped onions and the chopped kale. Put the lid on the pan. Do not allow it to cook much. When t
serving dish and garnish with the sliced boiled eggs. Serve hot.
... onde geralmente é preparada com água e farinha de milho ou mandioca, a jacuba, uma espécie de p ...
backland regions of Brazil where it is usually prepared with water and com or cassava meal. In the interior of the state o

Figura 34 Alinhamento das sentenças que contêm a palavra de busca ‘farinha de milho’ apresentadas alternadamente em português e em inglês.

Outros detalhes sobre o uso do *ParaConconc* nesta pesquisa serão fornecidos na seção 4.4.4.1.2.1, em que trataremos da busca por equivalentes utilizando o *corpus* paralelo.

3.6.3 *TshwaneLex* (*TLex*)

O *software TshwaneLex*, ou simplesmente *TLex*,⁷² consiste em um conjunto de aplicativos para construção e gerenciamento de materiais terminográficos e lexicográficos. Inclui quatro funções básicas:

⁷² Disponível para aquisição no site <http://tshwanedje.com/>.

1. *TLex Dictionary Production Software*: aplicativo para a construção de dicionários e bancos de dados terminológicos;
2. *tlTerm*: aplicativo para a compilação de listas terminológicas;
3. *tlCorpus concordance software*: aplicativo que possibilita a compilação de *corpus* e levantamento de listas de palavras e dados estatísticos;
4. *tlReader*: aplicativo para a visualização das obras lexicográficas e terminográficas construídas por meio do *TLex*.

O período de familiarização com a ferramenta foi bastante trabalhoso e envolveu a tomada de decisões que levassem a um resultado satisfatório para a pesquisa. Por exemplo, a princípio imaginamos usar o aplicativo *tlTerm*, uma vez que construiríamos uma obra terminográfica. No entanto, percebemos que o *TLex* seria mais adequado para alcançar os nossos objetivos, uma vez que oferece mais opções para a construção dos verbetes. Após contato com a equipe de suporte ao *software*, confirmarmos que essa seria a melhor opção. Além disso, o *TLex* possibilita a construção de dicionários monolíngues e bilíngues. Como a obra terminográfica resultante desta pesquisa envolve o par de línguas português-inglês, cogitamos utilizar a versão bilíngue da ferramenta. No entanto, o que a ferramenta denomina ‘bilíngue’ é uma obra bidirecional, ou seja, com entradas e enunciados terminográficos em dois idiomas, como se vê na **Figura 35** abaixo, extraída do manual disponível para o usuário:

Figura 35 Tela do *TLex* para a construção de um dicionário bilíngue.

Nesta pesquisa, estamos denominando ‘bilíngue’ um material terminográfico com entradas em língua portuguesa, e elementos definitórios (classificação gramatical, equivalente, definição, exemplo, combinações e comentários),⁷³ em língua inglesa, e não um material bilíngue no sentido estabelecido pela ferramenta. Portanto, escolhemos a versão ‘monolíngue’ da ferramenta para criarmos o Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira (**Figura 36**):

Figura 36 Tela de início para a construção de um novo dicionário no *TLex*.

O programa oferece uma série de elementos – referências (*References*), definição (*Definition*), equivalente (*TE – translation equivalent*), exemplo (*Example*) etc. – para a construção do enunciado terminográfico das entradas e das subentradas dos verbetes, conforme mostrado na **Figura 37** abaixo:

⁷³ Ver o Capítulo 5 para o processo de construção da obra terminográfica.

Figura 37 Tela de escolha dos elementos do enunciado terminográfico de cada verbete.

No entanto, como essa lista de elementos disponibilizada pela ferramenta não contempla todos os elementos que necessitamos para nossa obra – as configurações previamente estabelecidas não inclui, por exemplo, campo para ‘combinações de palavras’ e ‘ilustração’ –, personalizamos alguns itens da ferramenta, de forma que se adequasse às nossas necessidades. Para tanto, em *Dictionary*, escolhemos a função *Customize DTD* (*dictionary grammar*) para proceder com a customização (**Figura 38**):

Figura 38 Tela de opção de personalização das funções do dicionário.

Acrescentamos à lista de campos-padrão do programa outros que julgamos apropriados. Nessa adequação, incluímos (i) *Sci.Name*, para inserir nomes científicos de elementos da flora e da fauna brasileiras; (ii) *Regional*, para incluir informações sobre variantes geográficas; (iii) *Comment*, para incluir informações adicionais, como comentários e curiosidades, julgados relevantes; (iv) *Phrase. (Phraseology)*, para indicar as combinações mais recorrentes com o termo analisado; (v) *Image*, para inserir ilustração que ajude o consulente a compreender melhor a entrada; e (vi) *Confused (Not to be confused with)*, para chamar a atenção do consulente para possíveis mal-entendidos (**Figura 39**):

Figura 39 Tela de inclusão de elementos no dicionário (coluna da esquerda).

A princípio, também cogitamos a possibilidade de criar um campo para os colocados mais frequentes com o termo analisado. Por exemplo, para o verbete ‘cheiro-verde’, acrescentaríamos os colocados *chopped* [picado], *bunch* [maço], *sprig* [ramo] etc., palavras recorrentes no entorno de *parsley* [salsinha] e *green onion* [cebolinha], conforme apontados pela função *Collocates* do WST. No entanto, essa simples listagem de palavras poderia não se mostrar útil para o consulente. Acreditamos que apresentar as combinações *chopped green onions* e *sprig(s) parsley*, por exemplo, seja mais profícuo para tradutores e redatores de textos culinários em inglês. Portanto, excluímos o campo *Collocates* e mantivemos *Phrase.*, ou *Phraseology*, que se refere a ‘fraseologia’.⁷⁴

Outra característica bastante interessante da ferramenta é a possibilidade de alterar os estilos de cada elemento para que a visualização do verbete seja clara e uniforme em toda a obra. Por exemplo, para nos adequarmos às normas de redação de nomes científicos de seres

⁷⁴ A escolha da nomeação desse elemento será explicada na seção 5.3.2.8.

vivos, configuramos a ferramenta para preencher esse campo em itálico, com as palavras entre parênteses (**Figura 40**):

Figura 40 Tela de formatação dos estilos dos elementos do dicionário.

Alteramos, também, a ordem de apresentação dos elementos que fazem parte do enunciado terminográfico. A ordem escolhida, conforme relacionada na coluna *Element types* (coluna à esquerda na **Figura 40**) foi: (i) nome científico (*Sci.Name*); (ii) equivalente (*TE*); (iii) definição (*Definition*); (iv) exemplo(s) (*Example*); (v) comentários (*Comment*); (vi) fraseologias (*Phrase.*); (vii) referências(s) (*References*) e (viii) ilustração (*Image*). Em caso de subentrada(s) (*Subentry*), os elementos seguiram a mesma ordem utilizada para a entrada (*Lemma*). Ressaltamos, ainda, que a qualquer momento da compilação é possível acrescentar ou excluir elementos, modificar seus estilos ou inverter a ordem de sua apresentação, sem correr o risco de prejudicar a uniformidade da obra, pois cada ajuste é replicado automaticamente aos outros verbetes.

Cada verbete é montado a partir da estrutura hierárquica (*Tree View*) estabelecida e a visualização do verbete completo é apresentada na coluna da direita (*Preview*) (**Figura 41**):

Figura 41 Tela de visualização hierárquica (*Tree View*) e pré-visualização (*Preview*) do dicionário.

Na parte inferior da *Tree View* são feitas as inserções manuais que geram o verbete (Figura 42):

Figura 42 Visualização parcial do preenchimento do verbete 'banana-da-terra'.

Além de garantir a uniformidade dos verbetes em toda a obra, a ferramenta *TLex* é de especial utilidade no tratamento das referências cruzadas e do sistema de remissivas. Na nossa

obra terminográfica, tem-se mostrado comum uma unidade terminológica remeter a outra, seja para mostrar relações de sinonímia e antonímia ou para complementar informações.

Utilizamos na construção do dicionário quatro tipos de referências cruzadas: (i) *Same as* para indicar sinonímia; (ii) *Compare with* para indicar contraste; (iii) *See also* para remeter o consulente a um verbete que complemente as informações; e (iv) *See* para remissivas, ou seja, quando as informações sobre a entrada estiverem em outro verbete.

Pelo fato de o nosso dicionário estar baseado nos princípios da LC, metodologia que privilegia a recorrência, nos casos de sinonímia a entrada escolhida para encabeçar o enunciado terminográfico é o termo com o maior número de ocorrências no *corpus*. Os sinônimos se limitarão a remeter o consulente ao verbete completo. A fim de impedir a quebra da cadeia interpretante, a ferramenta exige que o sistema de referências seja cruzado, de forma que para remeter o leitor de uma entrada para outra, ambas devem ter sido criadas.

CAPÍTULO 4 : IDENTIFICAÇÃO DE UNIDADES TERMINOLÓGICAS E COMBINATÓRIAS LÉXICAS ESPECIALIZADAS E BUSCA POR EQUIVALENTES DA CULINÁRIA BRASILEIRA

A partir dos dados levantados semiautomaticamente, conforme detalhado no Capítulo 3, procedemos à análise qualitativa, manual, das listas de palavras-chave-chave simples e sintagmáticas.

Como o Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira que nos propusemos a construir é composto por entradas em português, mediante aquilo que os textos autênticos evidenciaram como recorrente na área, neste ponto trataremos especificamente do levantamento das Unidades Terminológicas (UTs) e das Combinatórias Léxicas Especializadas características do *subcorpus* em português. Contudo, muitos dos passos descritos serão aplicados também ao *subcorpus* de receitas em inglês, conforme será descrito adiante.

Com o intuito de facilitar a identificação das UTs e CLEs que buscamos, unimos as duas listas de palavras-chave-chave em português – palavras-chave-chave simples e sintagmáticas – e as reclassificamos em ordem alfabética. A **Tabela 5** mostra as primeiras vinte palavras-chave-chave em ordem alfabética, de um total de 3.303:

Tabela 5 Vinte primeiras palavras-chave-chave simples e sintagmáticas do *subcorpus* de receitas em português, em ordem alfabética.

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	No. Ass.
1	#	3	27,27	7.301	419
2	a	10	90,91	5.859	1.172
3	à	2	18,18	232	520
4	abaixe	2	18,18	27	509
5	abaixe o	2	18,18	25	622
6	abaixe o fogo	2	18,18	25	622
7	abertas	2	18,18	4	509
8	aberto	3	27,27	9	580
9	abóbora	2	18,18	20	346
10	abóbora com	2	18,18	5	443
11	abra a panela	2	18,18	7	650
12	absorvente	2	18,18	32	256
13	absorvente para	2	18,18	10	691

14	abundância	2	18,18	4	601
15	açaí	3	27,27	37	600
16	acarajé	3	27,27	12	422
17	acarajés	2	18,18	5	247
18	achar	2	18,18	9	447
19	acima	2	18,18	7	597
20	acompanha	2	18,18	7	579

Observamos, nessa primeira lista, palavras gramaticais isoladas – ‘a’, ‘à’, ‘acima’ etc. –;⁷⁵ palavras e combinações que demandam contextualização – ‘abaixe’, ‘abaixe o’, ‘achar’ etc.; singular e plural da mesma palavra – ‘acarajé’ e ‘acarajés’ –; entre outras ocorrências que comprovam a necessidade da interpretação dos dados, sempre nos baseando nos propósitos estabelecidos previamente. Afinal, apesar de a ferramenta ter sido de suma importância para levantar possíveis candidatos a UTs e CLEs, neste ponto da pesquisa a análise manual foi imprescindível, ainda que continuássemos contando com a ajuda da ferramenta, como mostraremos a seguir.

Parece oportuno ressaltar que, até este ponto da pesquisa, referimo-nos às palavras-chave-chave simples e sintagmáticas genericamente como ‘palavras’ e ‘combinações’. Apenas após seleção manual, conforme detalhado abaixo, passaremos a nos referir a elas como UTs, ou simplesmente ‘termos’, e CLEs, ou fraseologias (especializadas).

A familiaridade com a área em que a pesquisa se insere – culinária brasileira –, aliada à análise mais atenta das palavras-chave-chave e das combinações-chave-chave levantadas semiautomaticamente pela ferramenta computacional e organizadas alfabeticamente, ajudaram-nos a identificar sinonímia, polissemia, repetição e ausência entre as palavras dessa lista. Portanto, a partir desse ponto procedemos a uma seleção dessas palavras, conforme os critérios relatados a seguir.

4.1 Junção de palavras-chave-chave

Uma primeira análise, ainda superficial, das listas de palavras-chave-chave simples e sintagmáticas, revelou que itens poderiam ser unidos, ou mesmo excluídos, considerando aspectos como lematização, variantes, sinonímia e polissemia. Trataremos individualmente de

⁷⁵ Vale lembrar que, diferentemente do procedimento utilizado para o levantamento de palavras-chave-chave compostas, não foram utilizadas *match lists* para o levantamento de palavras-chave-chave simples.

cada um desses critérios de seleção, que contribuíram especialmente para a identificação das UTs que compõem as entradas do dicionário, quer sejam principais ou remissivas.

4.1.1 Lematização

Considerando o processo de lematização, que prevê o agrupamento de todas as formas de uma palavra à forma básica, ou canônica, aquela que serve de entrada em um dicionário (Cf. O'KEEFFE & McCARTHY, 2010), unimos singular e plural de diversas palavras-chave, por exemplo, 'acarajé' e 'acarajés', 'cabeça de alho' e 'cabeças de alho', 'dente de alho amassado' e 'dentes de alho amassados' etc.

Em relação aos verbos, vale aqui uma ressalva. Quando demos início à pesquisa, que resultaria na construção do Dicionário Português-Inglês da Culinária Brasileira, imaginamos trabalhar exclusivamente com substantivos, pois acreditávamos que outras classes gramaticais – verbos, adjetivos, advérbios etc. – não seriam ressaltadas em receitas culinárias brasileiras, que utilizariam basicamente as mesmas encontradas em receitas em geral. Entretanto, as listas de palavras-chave-chave mostraram que nossa intuição estava errada, ao menos no que diz respeito ao uso de alguns verbos, adjetivos, advérbios etc.

Assim, mostrando que o que caracteriza determinada culinária vai além dos ingredientes comumente utilizados, mas se estende para as técnicas aplicadas a esses ingredientes, identificamos entre as palavras-chave a recorrência de verbos, como 'apurar', 'barrear', 'corar', 'empelotar', 'encaroçar', 'engrossar', 'grudar', 'inchar', 'refogar', 'talhar' etc.

Assim como em língua inglesa, nas receitas culinárias escritas em português prevalecem os verbos no imperativo para instruir o leitor sobre o preparo do prato (Cf. NORRICK, 1983) – 'acrescente/adicione a água', 'adoce', etc., mas o infinitivo também é recorrente, em geral para advertir o cozinheiro sobre o que 'não' fazer – 'para não talhar/empelotar', 'não deixe grudar' etc. – e sobre os objetivos a atingir – 'mexendo sempre até engrossar', 'deixe ferver' etc. Naturalmente, como entradas no dicionário esses verbos serão apresentados no infinitivo.

4.1.2 Variantes ortográficas

Durante a análise manual, também reconhecemos diferentes tipos de variantes ortográficas. Uma delas refere-se a mudanças ortográficas decorrentes do Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa em vigência desde 2009.⁷⁶ Como nosso *corpus* de estudo é constituído de material publicado antes e depois desse acordo, observamos a ocorrência de palavras grafadas com e sem trema, por exemplo. Nesses casos, utilizamos o critério da ortografia corrente, juntando, por exemplo, ‘lingüiça’ a ‘linguiça’.

Muito comum, também, mostrou-se a variação ortográfica dos substantivos compostos, especialmente em relação à utilização ou não da grafia hifenizada: ‘azeite de dendê’ e ‘azeite-de-dendê’, ‘carne de sol’ e ‘carne-de-sol’, ‘queijo de coalho’ e ‘queijo-de-coalho’, ‘castanha de caju’ e ‘castanha-de-caju’, ‘carne-seca’ e ‘carne seca’ são alguns exemplos.

Para determinar a forma que encabeça o verbete no dicionário, baseamo-nos nas regras da Nova Ortografia, que não prevê o uso de hífen nos compostos que apresentam elementos de ligação. Portanto, mantivemos as formas ‘azeite de dendê’, ‘carne de sol’, ‘queijo de coalho’ e ‘castanha de caju’,⁷⁷ mas ‘carne-seca’ e a variação ‘queijo-coalho’, por serem compostos sem elemento de ligação.

Mas vale ressaltar que nem todas as ‘variantes’ encontradas no *corpus* estão de fato dicionarizadas. Apesar de tanto ‘castanha de caju’ (28 ocorrências) quanto ‘castanha-de-caju’ (10 ocorrências) serem palavras-chave-chave no *subcorpus* de receitas em português, foi mantida apenas a forma sem hífen, conforme as regras ortográficas em vigor no país.

Não apenas o critério de frequência ajuda a determinar o termo que encabeçará o verbete. Tomemos como exemplo as variantes ‘toucinho’ e ‘toicinho’, ambas dicionarizadas. Além de ‘toucinho’ ocorrer no *corpus* com mais frequência do que ‘toicinho’ – 62 vezes e 51 vezes, respectivamente –, observamos, por meio da coluna *Texts*, que o termo grafado com ‘u’ é chave em cinco livros, ao passo que o termo grafado com ‘i’ é chave em dois. Assim, ‘toucinho’ foi o termo escolhido para a entrada principal, e ‘toicinho’, como remissiva. Portanto, o critério de recorrência de chavidade também foi utilizado para determinar qual grafia foi escolhida para o verbete principal e qual(is) – caso existam outras formas dicionarizadas – foi(foram) utilizada(s) como remissiva(s).

⁷⁶ Assinado pelos países de língua portuguesa – Portugal, Brasil, Angola, São Tomé e Príncipe, Cabo Verde, Guiné-Bissau, Moçambique e Timor Leste –, o Acordo passou a vigorar no país em 2009.

⁷⁷ Quanto aos compostos com elementos de ligação, usa-se o hífen naqueles derivados de topônimos, como ‘castanha-do-pará’ e ‘queijo-de-minas’.

Também foram agrupadas as formas extensas e abreviadas dos termos. É o caso de ‘dendê’, forma curta para se referir a ‘azeite de dendê’, e ‘cravo(s)’ para se referir à forma completa ‘cravo(s)-da-índia’. Ainda que as formas curtas sejam polissêmicas e, portanto, pudessem gerar mal-entendidos, caso fossem usadas de forma decontextualizada, serão tratadas como remissivas na obra. ‘Dendê’, que pode se referir também a i) dendezeiro e ii) fruto extraído do dendezeiro, em receitas culinárias brasileiras, sempre se refere ao óleo. Quanto a ‘cravo’, entre as acepções apresentadas no dicionário *Michaelis online*, salientamos as que se referem a i) prego de ferradura; ii) flor do craveiro; iii) afecção do folículo sebáceo causada pela obstrução do poro; e iv) especiaria aromática.⁷⁸ No domínio da culinária, mesmo com a utilização do termo na forma abreviada, não resta dúvida de que a acepção é de ‘especiaria aromática’.

O agrupamento dos termos não se restringiu à questão de número – singular e plural –, flexão de verbos e de variantes ortográficas, mas se estendeu para regionalismos/quase-sinônimos geográficos (BARROS, 2004).

4.1.3 Quase-sinonímia e polissemia

Conforme já observado, não existe padronização em relação à grafia de muitos termos da culinária típica brasileira – ‘toucinho’ e ‘toicinho’, ‘mugunzá’ e ‘mungunzá’ são alguns exemplos de variantes ortográficas. Contudo, a variação não se limita a diferentes grafias de determinado produto. Algumas vezes, observam-se nomes bastante diferentes que se referem a um único produto; outras, verifica-se o oposto: um mesmo nome é utilizado para se referir a diferentes produtos. Trataremos desses dois casos separadamente.

4.1.3.1 Diferentes nomes para o mesmo conceito

A sinonímia, segundo Barros (2004, p. 222-223), ocorre quando “[...] um mesmo conceito é designado por significantes diferentes”. É, portanto, muito rara, pois só aconteceria quando diferentes unidades lexicais fossem comutáveis em todos os contextos. Mais acertado seria falar em ‘parassinonímia’ (BARROS, 2004 apud GALISSON, 1979) para se referir a um

⁷⁸ Adaptado pela pesquisadora de <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=cravo>. Acesso em: 15 out. 2014.

mesmo conceito utilizado em diferentes contextos. Em Terminologia, convencionou-se falar em ‘quase-sinonímia’ nesses casos.

Entre os quase-sinônimos reconhecidos pelo *Office de la Langue Française* (Cf. BARROS, 2004), a saber, (i) de nível, (ii) geográficos, (iii) temporais, (iv) profissionais, (v) de frequência e (vi) de concorrência, reconhecemos, na lista de palavras-chave-chave em português, uma alta ocorrência de quase-sinônimos geográficos – ou regionalismos. ‘Jerimum’ é o termo preferido no Norte e no Nordeste do país para se referir a diversos tipos de frutos da aboboreira que, em outras regiões, são chamados genericamente de ‘abóbora’. Já ‘bredo’ é o termo utilizado, especialmente em Pernambuco, para se referir à erva que na Bahia se conhece por ‘língua-de-vaca’ e na Amazônia por ‘caruru’. ‘Colorau’, ‘colorífico’ e ‘urucum’ são termos utilizados em diferentes regiões do país para o condimento avermelhado feito à base de semente de urucum, utilizado para realçar a cor de alguns alimentos. ‘Creme de arroz’, ‘farinha de arroz’ e ‘fubá de arroz’ referem-se ao mesmo produto, utilizado no preparo de biscoitos, bolos, pudins, mingaus etc. A manteiga clarificada muito utilizada no Brasil pode ser chamada de ‘manteiga de garrafa’, ‘manteiga do sertão’ ou ‘manteiga da terra’, dependendo da origem do falante, e ‘capote’ é outro nome da ‘galinha-d’angola’.⁷⁹

Contudo, reconhecer esses quase-sinônimos não é tarefa fácil. Mesmo para quem está familiarizado com a culinária brasileira, somente uma pesquisa mais aprofundada revela certas particularidades.

À primeira vista consideradas receitas diferentes, ‘mungu[n]zá’ e ‘canjica’ foram identificados como quase-sinônimos durante o preenchimento da ficha terminológica.⁸⁰ Em casos semelhantes, o critério utilizado para definir qual termo será utilizado como entrada para o verbete principal e qual será tratado como remissiva será o da frequência aliado ao da recorrência de chavidade no *corpus*.

Quando o assunto é quase-sinonímia na culinária brasileira, nenhum outro produto e seus derivados são tão ‘frutíferos’ quanto a planta de nome científico *Manihot esculenta* Crantz, que, por sinal, encabeça as listas de palavras-chave-chave simples e sintagmáticas do *subcorpus* de receitas em português com dois (entre sua gama de) termos – ‘mandioca’ e ‘farinha de mandioca’. Como também se observa polissemia envolvendo esse produto, pareceu-nos oportuno dedicar maior atenção a ele, que será retomado na seção 4.1.4.

⁷⁹ No Ceará e no Rio Grande do Norte utiliza-se o termo ‘guiné’ para se referir a ‘capote’ ou ‘galinha-d’angola’.

⁸⁰ Ver seção 5.2.1 sobre o preenchimento da ficha terminológica utilizada nesta pesquisa.

4.1.3.2 Diferentes conceitos com o mesmo nome

Ocorre polissemia quando “[...] dois ou mais conceitos [...] são designados por uma mesma unidade lexical ou terminológica” (BARROS, 2004, p. 227). Enquanto um dicionário de língua geral abarcaria – ainda que em tese – todas as acepções de determinada unidade lexical, uma obra terminográfica se restringiria ao conteúdo de dado domínio especializado, tendendo, assim, à monossemia. Contudo, na prática não é o que se observa.

Em culinária brasileira, não raro observam-se pratos e ingredientes distintos que recebem o mesmo nome. Vejamos alguns exemplos. ‘Paçoca’ – do tupi *pa’soka*,⁸¹ pilar no pilão – pode se referir a um prato salgado, à base de carne-seca bovina ou de peixe e farinha de mandioca, ou a um prato doce que, em vez da carne, leva amendoim ou castanha-de-caju. Já ‘pé de moleque’ pode ser à base de farinha de mandioca e coco, castanha-de-caju e rapadura, formando uma espécie de bolo muito apreciado no Nordeste, ou de amendoim e glucose de milho ou açúcar queimado, como é mais conhecido nas regiões Sul e Sudeste.

Nas regiões Norte e Nordeste, assim como em Goiás e Minas Gerais, ‘cuscuz’ pode ser feito com farinha de milho e umedecido com leite de coco e servido no café da manhã, ou como uma espécie de farofa, misturado a carne-moída, linguiça, ou verduras, servido no almoço. Já em São Paulo, apesar de também ser feito à base de farinha de milho, acrescentam-se palmito, sardinha ou camarão, ervilha e ovo cozido. Mas o cuscuz também pode ser à base de farinha de tapioca, como geralmente é consumido no Nordeste, especialmente na Bahia.

Dependendo da região em que o prato é preparado, ‘moqueca’ pode levar ou não azeite de dendê e leite de coco entre os ingredientes. ‘Pamonha’ pode se referir a um prato doce ou salgado, assim como ‘mungu[n]zá’.

Na tentativa de desambiguação, nesses casos é comum acrescentar-se ao nome do prato alguma referência à região onde aquela receita é característica. Por exemplo, o ‘cuscuz paulista’ é aquele a que se acrescentam sardinha, ovos, ervilha etc., ao passo que o ‘cuscuz cearense’ leva simplesmente farinha de milho, água e sal; ‘moqueca baiana’ é caracterizada pelo uso de azeite de dendê e leite de coco; ‘pamonha goiana’ é a versão salgada do prato à

⁸¹ Não há unanimidade em relação à representação escrita da língua tupi que, até começar a ser transcrita pelos jesuítas no século XVI, era exclusivamente oral. As transcrições utilizadas nesta pesquisa, assim como os equivalentes em português, basearam-se em Cunha (1982).

base de milho; ‘pé de moleque cearense’ é um bolo preparado à base de castanha-de-caju, massa de mandioca puba e especiarias.

À nomeação de alimentos por meio de marcas geográficas Giani (2009, p. 43) chama *geo-food names*, algo como ‘nomes geográficos de alimentos’, que podem ser formados por (i) substantivo – ‘bauru’, ‘carioca’ etc.;⁸² (ii) substantivo + adjetivo – ‘torta capixaba’, ‘cuscuz paulista’ etc.; ou (iii) expressões que carregam consigo algum tipo de referência geográfica – ‘castanha-do-pará’, ‘queijo do Marajó’⁸³ etc. No entanto, em muitos casos a marca lexical geográfica só é ativada fora do lugar de origem do prato (Cf. GIANI, 2009).

Certamente, ‘paulista’ e ‘baiana/capixaba’ são marcas utilizadas para se referir, respectivamente, a ‘cuscuz’ e ‘moqueca’ fora de São Paulo, Bahia e Espírito Santo, pois, quando preparados em seu lugar de origem, dispensam a marca geográfica, que costuma ser utilizada apenas na diferenciação com outras formas de preparo. Portanto, muitas vezes somente por meio da análise de um excerto maior é possível esclarecer a que conceito dada unidade lexical se refere.

4.1.3.2.1 Desambiguação por meio da análise do contexto

Neste item, trataremos da análise do contexto como determinante para a identificação de termos da culinária brasileira.

Entre as palavras-chave-chave simples, chamou atenção a recorrência da palavra ‘torre’. Palavra homógrafa heterofônica, quando pronunciada com o ‘o’ aberto – /ó/ – corresponde a determinadas conjugações do verbo ‘torrar’, e quando pronunciada com o ‘o’ fechado – /ô/ –, tem função de substantivo. Como nosso *corpus* de estudo não é etiquetado morfológica ou sintaticamente, e nessa forma – ‘torre’ – a palavra não faz parte de nenhuma combinação-chave-chave, procedemos à observação do seu contexto por meio da função *Concord* do WST para identificar com qual(is) acepção(ões) é utilizada no *corpus*. A **Figura 43** apresenta as linhas de concordância com a palavra centralizada, enfatizando-se as duas palavras imediatamente a sua direita, para facilitar a leitura:

⁸² ‘Bauru’, cidade do Noroeste de São Paulo, deu nome ao sanduíche feito com presunto, queijo e tomate; já a pessoa nascida na cidade do Rio de Janeiro denomina também o café mais fraco, preparado com uma quantidade maior de água.

⁸³ Apesar de a regra ortográfica em vigor no país determinar que palavras compostas contendo topônimos devem ser grafadas com hífen, ‘queijo do Marajó’ é uma marca registrada, portanto mantivemos essa grafia.

N	Concordance	Set	Tag	Word #	Sen	Seni	Parz	Parz Hea	Hea	Sec	Sec	File	Dat
1	verdes e sirva no mesmo prato da > torre de aratu e a emulsão de coentro.			224	12	58%	0	93%		0	93%	SdBaratu02.txt	2014/ago/27 0
2	> Torre de Aratu em Emulsão de			1	0	1%	0	0%		0	0%	SdBaratu02.txt	2014/ago/27 0
3	de oliva a gosto MODO DE FAZER TORRE DE ARATU 1. Limpe bem o			82	0	96%	0	34%		0	34%	SdBaratu02.txt	2014/ago/27 0
4	e Salada INGREDIENTES (6 porções) TORRE DE ARATU 500g de aratu			13	0	15%	0	5%		0	5%	SdBaratu02.txt	2014/ago/27 0
5	com açaí e tempere com sal a gosto. Torre em fogo baixo, mexendo sem			133	6	17%	0	88%		0	88%	CdO_farofa_05_	2014/ago/20 0
6	, se preferir) Manteiga para untar Torre o amendoim no forno e retire a			20	0	65%	0	19%		0	19%	OPB_pe01_RE(	2014/ago/14 0
7	esteja rosado e o molho espesso. 5. Torre o camarão seco no forno e bata			135	5	19%	0	63%		0	63%	SCBbob01_P.i	2009/fev/18 0
8	e o caldo espesso. 2. Enquanto isso, torre o camarão e o amendoim no			63	2	42%	0	43%		0	43%	SCBquitand01	2009/fev/18 0
9	uma pequena frigideira antiaderente, torre o coco no fogo baixo, mexendo			37	1	44%	0	41%		0	41%	CdO_manteiga_	2014/ago/20 0
10	uma panela com água para cozinhar. Torre o gergelim e soque-o em um			69	1	15%	0	40%		0	40%	PNPParroz03_RE	2012/jun/21 0
11	se levantarem, para que a carne não torre. Tire o churrasco do fogo e bata			137	4	100%	0	69%		0	69%	SB_picanha_P_	2014/ago/27 0

Figura 43 Linhas de concordância do *subcorpus* de receitas em português com a palavra de busca ‘torre’.

A análise das linhas de concordância com a palavra de busca ‘torre’ no *subcorpus* de receitas em português revela que é utilizada quatro vezes como substantivo – parte do nome do prato ‘torre de aratu’, presente em apenas uma receita do livro *Sabor do Brasil* (SdB), em destaque na **Figura 43**. As outras sete ocorrências mostram que ‘torre’ se refere à conjugação do verbo ‘torrar’, utilizado no imperativo (linhas 5 a 10) e no presente do subjuntivo (linha 11). Como só estamos considerando as palavras-chave presentes em pelo menos dois livros, ‘torre (de aratu)’ não foi identificada como palavra-chave composta. ‘Torre’, como verbo, só ocorre no livro SCB, por isso, com essa acepção, também foi descartada da lista de palavras-chave-chave simples. Contudo, no *subcorpus* de culinária brasileira em português o verbo ‘torrar’ ocorre na forma de particípio, como em ‘amendoim torrado’. Portanto, ainda que não constitua entrada na obra, o verbo será recuperado no verbete ‘amendoim’.

Outra palavra-chave-chave que demandou análise de contexto foi ‘garrafa’. Das vinte e sete ocorrências entre os livros em que é palavra-chave, em dezessete faz parte do substantivo composto ‘manteiga de garrafa’. Contudo, só a análise das linhas de concordância com a palavra de busca ‘garrafa’, excluindo-se as ocorrências em que aparece antecedita de ‘manteiga’ na segunda posição à esquerda, revelou outros usos da palavra (**Figura 44**):

The screenshot shows the Concord software window with a menu bar (File, Edit, View, Compute, Settings, Windows, Help) and a toolbar. The main window displays a list of concordance lines for the word 'garrafa'. The table has columns: N, Concordance, Set, Tag, Word #, Sen, Sen, Pare, Pare, Hea, Hea, Sec, Sec, and File. The concordance lines are numbered 1 to 17, showing various recipes where 'garrafa' is used. The bottom of the window shows a progress bar and a list of tabs: concordance, collocates, plot, patterns, clusters, timeline, filenames, source text, notes.

N	Concordance	Set	Tag	Word #	Sen	Sen	Pare	Pare	Hea	Hea	Sec	Sec	File
1	4 colheres (sopa) de óleo-de-dendê 1 garrafa (500 ml) de leite de coco 1.			58	0	89%	0	22%			0	22%	VGABvatapá01_2013/nov/01
2	de canela em pó 5 cravos-da-índia 1 garrafa (750 ml) de vinho tinto, seco 4			19	0	50%	0	12%			0	12%	VGABvinho01_f_2013/nov/01
3	40 0g de açúcar 3 copos de água 1 garrafa de aguardente de boa			17	0	53%	0	9%			0	9%	DCA_licor01.txt 2014/ago/0
4	leaves liqueur Licor de folha de figo 1/2 garrafa de cachaça 3 copos de açúcar			10	0	31%	0	14%			0	14%	CBCClicor01_P_2013/nov/01
5	g) 1 lata de creme de leite (200 ml) 1 garrafa de guaraná (600ml) 1 dose de			22	0	54%	0	49%			0	49%	CBCCleite02_P_2013/nov/01
6	1/2 garrafa de vinho tinto 1 1/4 de garrafa de suco de uva 1 xícara de			17	0	61%	0	13%			0	13%	SCBSagu01_P_2012/nov/01
7	de baunilha. Filtre e guarde em garrafa de vidro, bem fechada. Quanto			65	4	60%	0	87%			0	87%	CBCClicor02_P_2013/nov/01
8	de água do cozimento do polvo 1/2 garrafa de vinho tinto 1 colher (sopa)			73	0	64%	0	23%			0	23%	DCA_arroz01.tx 2012/jun/21
9	> MOLHO PARA CHURRASCO 1 garrafa de vinho branco 5 cebolas			5	0	8%	0	5%			0	5%	DCA_molho_01 2012/jun/21
10	bastante caldo) Açúcar a gosto 1 garrafa de vinho tinto (ou rosê) 3			21	0	45%	0	26%			0	26%	DCA_ponche01 2014/ago/0
11	1/2 xícara de chá de sagu 1/2 garrafa de vinho tinto 1 1/4 de garrafa			10	0	36%	0	7%			0	7%	SCBSagu01_P_2012/nov/01
12	brancas) 4 xícaras (chá) de água 1 garrafa de vinho tinto seco (750 ml) 1			27	0	31%	0	11%			0	11%	SB_sagu_P.txt 2013/nov/01
13	fin. Deixe esfriar e coloque em uma garrafa ou pote de vidro esterilizados.			493	28	62%	0	82%			0	82%	CdO_dadinhos_2014/ago/2
14	uma garrafa. Sacuda várias vezes a garrafa para que fique tudo bem			37	1	50%	0	39%			0	39%	DCA_cachimbo 2014/ago/0
15	todos os ingredientes em uma garrafa. Sacuda várias vezes a garrafa			32	0	100%	0	33%			0	33%	DCA_cachimbo 2014/ago/0
16	de água Misture tudo e coloque numa garrafa. Tampe e deixe em infusão de			31	0	100%	0	63%			0	63%	PNPlicor01_RE 2012/jun/21
17	a 40°C Misture tudo e coloque numa garrafa. Tampe e deixe em infusão de			28	0	100%	0	56%			0	56%	PNPlicor02 RE 2012/jun/21

Figura 44 Visualização parcial das linhas de concordância com a palavra de busca ‘garrafa’ no *subcorpus* de receitas em português.

A análise do contexto da palavra ‘garrafa’ mostra que, excetuando-se os casos em que aparece como segunda palavra à direita de ‘manteiga’, é utilizada no *subcorpus* de estudo em português para se referir a (i) medida (linhas 1 a 6 e 8 a 12) – ainda que imprecisa, pois, segundo algumas receitas, pode equivaler a 500 ml, 600 ml ou 750 ml, e outras nem mencionam essa equivalência –; e (ii) recipiente (linhas 7 e 13 a 17). Portanto, as poucas ocorrências da palavra ‘garrafa’ com essas acepções também não parecem justificar sua inclusão na obra terminográfica.

Também suscitou interesse a ocorrência da palavra ‘fato’ entre as palavras-chave simples no *subcorpus* de culinária brasileira por sua natureza, à primeira vista corriqueira, sem apelo terminológico. A fim de verificar os contextos em que foi utilizada, fizemos o levantamento das linhas de concordância com a palavra (Figura 45):

The screenshot shows the Concord software window with a menu bar (File, Edit, View, Compute, Settings, Windows, Help) and a toolbar. The main window displays a list of concordance lines for the word 'fato'. The table has columns: N, Concordance, Set, Tag, Word #, Sen, Sen, Pare, Pare, Hea, Hea, Sec, Sec, and File. The concordance lines are numbered 1 to 8, showing various recipes where 'fato' is used. The bottom of the window shows a progress bar and a list of tabs: concordance, collocates, plot, patterns, clusters, timeline, filenames, source text, notes.

N	Concordance	Set	Tag	Word #	Sen	Sen	Pare	Pare	Hea	Hea	Sec	Sec	File
1	porções O nome "barreado" vem do fato de que a panela é selada com			416	15	71%	0	71%			0	71%	CdO_barreado_01_P.txt
2	Folhas de louro Sal 1 kg de fato de boi (buccho, "livro" e tripinha)			23	0	33%	0	12%			0	12%	DCA_dobradinha_01.txt
3	em panela de pressão. Lave o fato em muitas águas, escale, raspe,			91	3	27%	0	47%			0	47%	DCA_dobradinha_01.txt
4	e um pouco de sal. Tempere o fato e leve-o para cozinhar, também			124	6	31%	0	65%			0	65%	DCA_dobradinha_01.txt
5	que tudo fique bem cozido. Junte o fato no feijão, que já deve estar macio			157	9	36%	0	82%			0	82%	DCA_dobradinha_01.txt
6	da cozinha mineira é o fato de utilizar sangue, o que torna			250	12	54%	0	82%			0	82%	SCBgalinha04_P.txt
7	para uma tigela. 15 PORÇÕES O fato de que a feijoada teria se			491	21	30%	0	63%			0	63%	VGABfeijoada01_P.txt
8	, introduzidos pelos escravos. O fato é que não é comida de santo.			380	14	30%	0	83%			0	83%	VGABvatapá02_P.txt

Figura 45 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘fato’.

Das oito ocorrências da palavra no *subcorpus* de receitas em português, observamos que nas linhas 1, 6, 7 e 8, refere-se realmente a vocábulo da língua geral, com o significado de ‘acontecimento’. Já nas linhas 2, 3, 4 e 5, podemos observar que se trata de ingrediente (‘1 kg de fato de boi’, ‘lave o fato em muitas águas’, ‘Tempere o fato’, ‘Junte o fato no feijão’), o que é esclarecido pelos sinônimos apresentados na linha 2 do concordanciador: ‘(bucha, “livro” e tripinha)’. Por meio dos nomes dos arquivos apresentados na coluna *File*, verificamos que, com essa acepção, o termo é utilizado exclusivamente na receita de ‘dobradinha’ do livro *Delícias da Cozinha Alagoana* (MEDEIROS et al., 1997). Por considerarmos termos apenas as palavras-chave em pelo menos dois livros, esse regionalismo também foi descartado.

As palavras-chave-chave compostas também se mostraram importantes para determinar o significado das palavras em contexto. Tomemos como exemplo a palavra ‘colher’. As duas primeiras acepções no dicionário *Michaelis online* são (i) “Utensílio de mesa [...] que serve especialmente para levar alimentos à boca” e (ii) “Porção de líquido que esse utensílio pode conter”,⁸⁴ ou seja, ambas as acepções podem ocorrer em um *corpus* de receitas culinárias. Porém, os sintagmas ‘colher de pau’ e ‘colher de sopa/sobremesa/café’ parecem se referir, respectivamente, a utensílio e medida. O levantamento das combinações (*clusters*) da palavra de busca ‘colher*’ comprova essa inferência: ‘x colher(es) de sopa de óleo/farinha/manteiga/azeite etc.’, ‘1 colher de sobremesa de extrato de tomate/coentro picado/colorau’, ‘1 colher de café de sal/cominho/fermento etc.’ e ‘mexendo/mexa (bem/sem parar) com uma colher de pau’.

A princípio considerado como bebida, ‘suco de limão’, conforme analisado em contexto, mostrou fazer parte das seguintes combinações: ‘x colheres de sopa de suco de limão’, ‘tempere com o suco de limão’, ‘suco de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto’, ‘tempere o peixe com o suco de limão’, entre outras menos frequentes. Portanto, o termo foi classificado na categoria ‘ervas, açúcares, especiarias e condimentos’, e não em ‘bebidas’.⁸⁵

À primeira vista, a palavra-chave-chave ‘curar’ parece se referir ao processo de secagem ao sol ou ao fumeiro a que são submetidos alguns produtos, como, por exemplo, o queijo e diferentes tipos de carne. Porém, a análise das ocorrências do verbo no

⁸⁴ Adaptado de: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=colher>. Acesso em: 21 out. 2014.

⁸⁵ Ver item 4.3 sobre classificação das unidades terminológicas.

concordanciador mostra que no *subcorpus* de receitas em português não há incidência do verbo com esse sentido, apenas de restabelecer a saúde, como em ‘curar gripe/resfriado/ressaca’, diferentemente das ocorrências do particípio com função de adjetivo ‘curado’, sempre utilizado para se referir ao processo de cura, como em ‘queijo (-de-minas) curado’.

Chamou atenção também a palavra ‘bom’ entre as palavras-chave-chave simples, mas não compostas. Portanto, procedemos à análise das linhas de concordância em que aparece e, a partir delas, observamos as combinações mais recorrentes (mínimo de quatro ocorrências) com a palavra de busca ‘bom’, utilizando a opção *clusters* na barra inferior do utilitário (Figura 46):

N	Cluster	Freq	Set	Length	Related
1	UM BOM	22	2	2	UM BOM MOLHO (6), UM BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLHO DE PIMENTA (4), COM U
2	BOM TAMANHO	8	2	2	DE BOM TAMANHO (8)
3	DE BOM	8	2	2	DE BOM TAMANHO (8)
4	DE BOM TAMANHO	8	3	3	BOM TAMANHO (8), DE BOM (8)
5	BOM MOLHO	6	2	2	UM BOM MOLHO (6), BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLHO DE
6	UM BOM MOLHO	6	3	3	UM BOM (22), BOM MOLHO (6), UM BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLHO DE PIMENTA (
7	BOM MOLHO DE	5	3	3	BOM MOLHO (6), MOLHO DE (5), UM BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLHO DE PIMENTA
8	UM BOM MOLHO DE	5	4	4	UM BOM (22), BOM MOLHO (6), UM BOM MOLHO (6), BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLH
9	UM BOM MOLHO DE PIMENTA	4	5	5	UM BOM (22), BOM MOLHO (6), UM BOM MOLHO (6), BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLH
10	COM UM BOM	4	3	3	UM BOM (22), COM UM (4), COM UM BOM MOLHO DE (3), COM UM BOM MOLHO (3)
11	BOM MOLHO DE PIMENTA	4	4	4	BOM MOLHO (6), BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLHO DE PIMENTA (4)
12	BOM PEDAÇO	3	2	2	BOM PEDAÇO DE (3), UM BOM PEDAÇO DE (3), UM BOM PEDAÇO (3)
13	BOM PEDAÇO DE	3	3	3	PEDAÇO DE (4), BOM PEDAÇO (3), UM BOM PEDAÇO DE (3)
14	É BOM	3	2	2	
15	UM BOM PEDAÇO DE	3	4	4	UM BOM (22), PEDAÇO DE (4), BOM PEDAÇO (3), BOM PEDAÇO DE (3), UM BOM PEDAÇ
16	UM BOM PEDAÇO	3	3	3	UM BOM (22), BOM PEDAÇO (3), UM BOM PEDAÇO DE (3)
17	COM UM BOM MOLHO DE	3	5	5	UM BOM (22), BOM MOLHO (6), UM BOM MOLHO (6), BOM MOLHO DE (5), UM BOM MOLH
18	FAÇA UM BOM	3	3	3	UM BOM (22), FAÇA UM (3)
19	E UM BOM	3	3	3	UM BOM (22), E UM (4)
20	ESTÁ BOM	3	2	2	
21	COM UM BOM MOLHO	3	4	4	UM BOM (22), BOM MOLHO (6), UM BOM MOLHO (6), COM UM BOM (4), COM UM (4), COM

Figura 46 Clusters com a palavra ‘bom’ no *subcorpus* de receitas em português.

Por meio da sistematização das ocorrências de ‘bom’, observamos a recorrência da palavra com o sentido de qualidade adequada – ‘(sirva com) um bom molho de pimenta’ – e também de quantidade/tamanho ‘ideal’ – ‘(coco/charque/peru/galinha) de bom tamanho’, ‘um bom pedaço de (charque/cordeiro/carne de sol)’ –, este último uso evidenciando imprecisão, corroborando a conclusão de Norrick (1983, p. 174), para quem uma lista de ingredientes costuma ser “incompleta, inexata e inconsistente”.⁸⁶

⁸⁶ No original: “[...] *incomplete, inexact and inconsistent.*”

Como exemplos de inexatidão, Norrick (1983) cita o uso, em língua inglesa, de medidas como ‘uma fatia de’ (*I slice of*), ‘alguns grãos de’ (*some grains of*) e ‘a gosto’ (*to taste*). Certamente, ‘de bom tamanho’, ‘um bom pedaço de’, ‘um bom maço de’ etc. corroboram a imprecisão, característica do texto culinário. Trataremos posteriormente de outras características observadas na análise das receitas brasileiras, entre elas a inexatidão, como verificamos em relação a ‘garrafa’ e ‘bom’ como quantidades. Por enquanto, basta enfatizar que ‘bom’ não será considerado termo a ser incluído na obra terminográfica devido, especialmente, à multiplicidade de acepções observadas nas linhas de concordância.

Entre as palavras-chave-chave simples observamos a presença de ‘ralo’. À primeira vista, julgamos tratar-se de quase-sinônimo de ‘ralador’. Contudo, as linhas de concordância mostraram que em apenas três casos a palavra é utilizada com essa acepção, acompanhada do adjetivo ‘grosso’. Nas outras dezessete linhas, o termo é utilizado como antônimo de ‘grosso’, nas combinações ‘caldo ralo’, ‘leite ralo’ e ‘pano ralo’.

A familiaridade com a culinária brasileira nos permitiu chegar a outras considerações. Observamos, por exemplo, na lista de palavras-chave-chave simples algumas que, ao menos à primeira vista, poderiam se referir a nomes de pratos. É o caso de ‘baba’, que julgamos ser parte de ‘baba de moça’, ‘carreteiro’, de ‘arroz de carreteiro’, ‘cabidela’, de ‘galinha de cabidela’ etc. Porém, pelo fato de poucos títulos aparecerem na lista de palavras-chave-chave simples e compostas, decidimos dedicar um olhar especial a eles (ver seção 4.2).

Concluindo a seção sobre sinonímia e polissemia, apresentamos a análise da ‘mandioca’ e seus derivados.

4.1.4 Mandioca: um capítulo à parte

Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial. (CÂMARA CASCUDO, [1967] 1983, p. 103)

Apelidada por Câmara Cascudo de ‘rainha do Brasil’, a mandioca já constituía a base da dieta indígena quando os colonizadores desembarcaram nestas terras. Chegando a ser confundida com o inhame, logo despertou a atenção dos portugueses. Em carta ao rei de Portugal, relatou em 1500 Pero Vaz de Caminha sobre os nativos: “Eles não comem senão

d’outra coisa a não ser dum inhame que brota de terra” (MOTTA, 2013, p. 17). Logo os colonizadores a acrescentaram também a sua dieta, especialmente em forma de farinha, por sua durabilidade e fácil armazenamento.

Originária da América do Sul,⁸⁷ a mandioca já suscitou diversas lendas. Talvez a mais difundida seja a registrada em 1876 por Couto de Magalhães, segundo a qual, mesmo virgem, a filha de um cacique indígena teria engravidado e dado à luz uma menina de nome Maní, que morreu ao completar um ano. De seu túmulo – *maní’oka*, que em tupi significa ‘casa de Maní’ – teriam brotado as primeiras raízes dessa planta.

Também são inúmeros os relatos históricos sobre o preparo, pelos nativos, dos produtos derivados da mandioca, entre eles o beiju, diferentes tipos de mingaus, bolos e, principalmente, a farinha, que se estabeleceu como ‘o pão do Brasil’, sempre acompanhando qualquer tipo de alimento, da carne à fruta (CÂMARA CASCUDO, [1967] 1983).

Apesar de ocorrer em diversas regiões do continente americano, apenas no Brasil a mandioca suplantou o milho como base da alimentação. E ainda hoje reina absoluta. Nas palavras de Alex Atala (2013, p. 190), “Nem caipirinha, nem arroz e feijão. Se tivesse de definir um ingrediente símbolo do Brasil, ele seria a mandioca”, pois, para o *chef*, permanece constante na mesa de “todos” os brasileiros por meio de seus principais subprodutos: a farinha de mandioca, a tapioca e o tucupi.

Pode parecer exagerada a afirmação de que esses três produtos compõem o cardápio de todos os brasileiros. Afinal, o tucupi ainda está mais restrito ao Norte do país; apesar de estar se popularizando rapidamente, a tapioca ainda não é consumida habitualmente, ao menos fora das regiões Norte e Nordeste; e o arroz geralmente substitui a farinha de mandioca no prato dos brasileiros. Mas, de fato, em alguma de suas formas, ainda que como a fécula utilizada na fabricação de pão de queijo e biscoito, a mandioca é popular no país inteiro. Além disso, o cenário muda rapidamente.

Apesar de a tapioca ainda estar se popularizando nas regiões Sul e Sudeste, seria o prato escolhido por Rodrigo Oliveira⁸⁸ para representar a culinária brasileira no exterior, devido, principalmente, a sua versatilidade: diferentes produtos locais poderiam ser utilizados como recheio para a base de origem brasileira. Além disso, a grande importância alimentar da

⁸⁷ Vale ressaltar que a mandioca não é endêmica do Brasil. Acredita-se que, da América do Sul, tenha percorrido o caminho em direção ao Norte, passando pelo Haiti (onde ficou conhecida como *yuca*) e chegando ao México (recebendo o nome de *Quauhcamatl*).

⁸⁸ Ver Apêndice 2 para a transcrição da entrevista com o *chef*.

raiz reside no fato de a mandioca não conter glúten, sendo adequada inclusive aos portadores da doença celíaca, que são intolerantes a essa substância.

Até este ponto estamos utilizando um único nome – ‘mandioca’ – para nos referirmos à planta cujo processamento resulta em uma grande variedade de produtos. Porém, não existe uma única planta, tampouco um mesmo nome para se referir a ela. O IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – reconhece 140 variedades de mandioca apenas na Amazônia, entre elas os tipos amarela, gigante, paca, arraia e castanha etc., das quais praticamente todas as partes são utilizadas: o caule (maniva) é utilizado no replantio; as folhas (também conhecidas como ‘maniva’) tornam-se comestíveis após cozimento; o líquido extraído da raiz (manipueira) resulta no tucupi e na fécula; a polpa da raiz é transformada em diversos tipos de farinha. Enfim, tamanha é a utilidade dessa planta que o botânico austríaco Johann Baptist Emanuel Pohl a classificou como *Manihot utilissima*.

A multiplicidade não se restringe às possibilidades de aproveitamento dessa planta em todo o país, mas se estende aos diversos nomes pelos quais a raiz e seus subprodutos são conhecidos.

Conforme já observado, a Terminologia se preocupa com a precisão conceitual, necessária para garantir um intercâmbio eficiente de comunicação, quer seja no âmbito nacional ou internacional. Naturalmente, essa almejada uniformidade nem sempre é alcançada. Assim como em outras áreas do conhecimento, na culinária é comum a utilização do mesmo termo para se referir a diferentes produtos, e vice-versa. No caso da ‘mandioca’, essa variação é ainda mais expressiva.

No site da EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), ‘mandioca’ é definida como:

[P]lanta de origem sul-americana, cultivada desde a antiguidade pelos povos nativos e que se desenvolve primordialmente em climas tropicais e subtropicais. Considerada a mais versátil das raízes tuberosas tropicais, a mandioca possibilita diversos usos culinários, que vão desde o simples cozimento até o processamento industrial, este que se concentra principalmente na produção de farinha e na extração de fécula.⁸⁹

Vale ressaltar que essa definição refere-se apenas à raiz, e não à planta como um todo. Além disso, considera apenas a variedade com baixo teor de ácido cianídrico, que permitiria o

⁸⁹ Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=perguntas_e_respostas-mandioca.php. Acesso em 27 jun. 2013.

consumo após ‘simples cozimento’. Aliás, causaria surpresa em diversas regiões brasileiras o fato de a ‘mandioca’ poder ser consumida dessa forma.

4.1.4.1 Raiz: aipim, macaxeira ou mandioca?

Em todo o Brasil, a angiosperma ‘mandioca’ – da espécie *esculenta*, da ordem *Malpighiales*, do gênero *Manihot*, da família das *Euphorbiaceae*, subespécie *Crantz* – é conhecida por ser uma raiz tuberosa rica em carboidratos e minerais, embora pobre em proteínas e vitaminas, consideravelmente calórica, com casca rugosa marrom e polpa branca ou amarelada, que contém alto teor da substância linamarina. Esta, ao decompor-se, libera ácido cianídrico, que precisa ser eliminado antes do consumo, do contrário pode intoxicar seres humanos e animais. No entanto, em algumas regiões do país, ‘mandioca’ também se refere à raiz com pouca concentração da substância venenosa, que em outras regiões se conhece como ‘aipim’ e ‘macaxeira’. Assim, apesar de já terem sido catalogadas diversas variedades de *Manihot esculenta* no Brasil,⁹⁰ em relação à concentração de ácido cianídrico (HCN), em geral são classificadas em apenas dois grandes grupos: mandioca-mansa (ou doce) – com cerca de 20 mg de HCN por quilo da raiz fresca –, e mandioca-brava (ou amarga) – com cerca de 50 vezes o valor de HCN da mandioca-doce (FELIPPE, 2009).

Apesar de tóxico, esse ácido é bastante volátil e começa a evaporar quando a mandioca é ralada e manuseada, e desaparece completamente com o calor da fervura e do forno. Portanto, as raízes com baixo teor de ácido cianídrico podem ser consumidas após cozimento simples, enquanto as outras devem passar por processos mais complexos para desintoxicação antes do consumo, e por isso são as preferidas para o processamento das farinhas.

Não se sabe ao certo como os nativos tomaram conhecimento dessas características da mandioca. Provavelmente muitos pereceram até descobrir os segredos do seu devido processamento, que, grosso modo, se dá da seguinte forma: por meio de um tipiti – espécie de prensa de palha trançada – a raiz, já descascada e ralada, é espremida, separando-se a polpa, que origina a farinha, do caldo, chamado manipueira. Apesar de já existirem máquinas que facilitam esse processo, muitas tribos utilizam ainda hoje o método convencional no

⁹⁰ Fonte: EMBRAPA. Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=perguntas_e_respostas-mandioca.php#variedades. Acesso em: 21 fev. 2014.

processamento da mandioca. Dos diversos produtos resultantes desse processamento pelos indígenas, dois se popularizaram e hoje são empregados na culinária de diversas regiões do país: a ‘farinha de mandioca’ e o ‘polvilho’ ou ‘goma’. Outros ficaram restritos às cozinhas regionais, especialmente da Amazônia. Como exemplos, podemos citar a ‘maniva’, folhas utilizadas no preparo da ‘maniçoba’, também conhecida como ‘feijoada paraense’, e o ‘tucupi’, ingrediente essencial do ‘tacacá’ e do ‘pato no tucupi’, ambos característicos da região amazônica. Outros ainda hoje permanecem restritos a determinadas culturas indígenas, como é o caso do ‘cauim’, bebida fermentada a partir da mastigação de porções de mandioca cozida, e da ‘tiquira’, espécie de aguardente típica do interior do Maranhão.

Diante de tanta variedade – de produtos e de nomes –, as primeiras pesquisas relacionadas ao termo ‘mandioca’ mostraram que precisaríamos conhecer a fundo a utilização culinária dessa planta a fim de apresentar informações confiáveis e relevantes ao consulente. Afinal, residente do estado de São Paulo desde o nascimento, até hoje nos surpreendemos com a diversidade de produtos derivados da mandioca e os nomes pelos quais são conhecidos nas diferentes regiões do país.

A fim de obter informações que nos ajudassem a conhecer mais profundamente essa planta comestível, o primeiro passo foi consultar materiais de referência de língua geral.

Vejamos as acepções de mandioca como alimento apresentadas no *Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa* (FERREIRA, 1986):

mandioca. *S. f. Bras.* 1. Planta leitosa, da família das euforbiáceas (*Manihot utilissima*), cujos grossos tubérculos radiculares, ricos em amido, são de largo emprego na alimentação, e da qual há espécies venenosas, que servem para fazer farinha de mesa. 2. O tubérculo dessa planta. [Sin., nessa acepç.: aipi, aipim, castelinha, uaipi, macaxeira, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão de pobre.]

mandioca-brava. *S. f. Bras. V. faveleiro.*

mandioca-doce. *S. f. Bras.* 1. *V. aipim* (1). 2. *V. mandioca* (1 e 2).

mandioca-mansa. *S. f. Bras.* 1. *V. aipim* (1). 2. *V. mandioca* (1 e 2).

Observamos que a primeira acepção do verbete ‘mandioca’ trata das características comuns a todas as espécies dessa planta, e fornece, como nome científico, *Manihot utilissima*. A segunda acepção trata apenas da raiz e apresenta os outros nomes pelos quais é conhecida, mas não esclarece que esses nomes só se aplicam à espécie não venenosa. A consulta às entradas desses ‘sinônimos’ mostrou que, na obra, são todos considerados ‘brasileirismos’, ou seja, palavras peculiares do português do Brasil, e remetem ao verbete ‘mandioca’. Quanto ao uso de cada uma, o consulente é informado que ‘aipim’ é palavra pouco utilizada, ‘castelinha’

seria um termo restrito a Minas Gerais, ‘macaxe[i]ra’ e ‘maniva’ seriam os termos preferidos no Norte e no Nordeste do país, e ‘pão-de-pobre’, o termo popular utilizado apenas em São Paulo. Nessa obra, o consulente não é informado sobre a utilização da variante ‘aipim’.

Consultas realizadas em sites da *internet* também não se mostraram muito esclarecedoras. A *Wikipedia*, bastante utilizada para pesquisas gerais, porém sem aprofundamento técnico, apresenta um artigo intitulado ‘mandioca’. A **Figura 47** mostra como o verbete ‘mandioca’ é tratado nessa fonte.⁹¹

Mandioca
Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.
*Nota: Este artigo é sobre a espécie *Manihot esculenta*. Para outras espécies, veja [Manihot](#); para a mandioca-doce, veja [aipim](#).*

Mandioca é o nome pelo qual é conhecida a espécie comestível e mais largamente difundida do [gênero *Manihot*](#), composto por diversas variedades de [raízes tuberosas](#) comestíveis.

O nome dado ao caule do pé de mandioca é [maniva](#), o qual, cortado em pedaços, é usado no plantio. Trata-se de um arbusto que teria tido sua origem mais remota no oeste do Brasil (sudoeste da Amazônia) e que, antes da chegada dos europeus à América, já estaria disseminado, como cultivo alimentar, até a [Mesoamérica](#) ([Guatemala](#), [México](#)). Espalhada para diversas partes do mundo, tem hoje a [Nigéria](#) como seu maior produtor.

No [Brasil](#), possui muitos nomes, usados em diferentes regiões, tais como: **mandioca-brava** - a que contém o venenoso [ácido cianídrico](#) - **aipim**, **castelinha**, **macaxeira**, **mandioca-doce**, **mandioca-mansa**, **maniva**, **maniveira**, **pão-de-pobre**,⁴ e variedades como **aiapuã** e **caiabana**, ou nomes que designam apenas a raiz, como **caarina**.³

Variedades

Existem diversas variedades da planta, que se dividem em mandioca-doce e mandioca-brava (ou mandioca amarga), de acordo com a presença de [ácido cianídrico](#) (que é [venenoso](#) se não for destruído pelo calor do [cozimento](#) ou do sol). Usa-se o nome [aipim](#) (ou macaxeira) para se designar a mandioca-doce.

As variações não se restringem apenas à quantidade de ácido cianídrico. Variam também as cores das partes de folhas, caules e raiz, bem como sua forma.

Utilização

No [Brasil](#), a [raiz tuberosa](#) da mandioca é consumida de várias formas. Há muitos tipos de [farinha de mandioca](#), que são resultantes da ralagem, prensagem e secamento da raiz da mandioca, e a farinha de [tapioca](#) ou [polvilho](#), que é feita com o fino amido proveniente da decantação do caldo prensado da massa de mandioca. Da mandioca fermentada é produzida a [puba](#).

No caso do aipim (a mandioca-doce ou sem [veneno](#)), é consumido também somente descascado e cortado em pedaços que são [cozidos](#) e depois [fritos](#). Está presente também no preparo de [receitas](#) típicas da [Amazônia](#), como o [tacacá](#) e o [molho tucupi](#), que é preparado com o caldo resultante da prensagem da massa. Com suas folhas cozidas, prepara-se a [manicoba](#).

A [farinha](#) de mandioca comumente é preparada a partir da mandioca-brava. Para se extrair a manipuera, é necessário o uso do [tipiti](#) ou outro tipo de prensa. Dela, retira-se a [caiarema](#) ou [carimã](#). No linguajar popular, polvilho.

"Manipuera" se origina dos termos tupis:

Mani = o nome da menina,
puera (*guera*) = tem o significado de ruim (a parte ruim da mani), o que já foi, velho.

M. utilissima e M. esculenta

⁹¹ O trecho foi editado pela pesquisadora e pode ser acessado na íntegra no site: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Mandioca>. Acesso em: 24 jun. 2013.

Em alguns locais do Brasil, o termo mandioca é utilizado tanto para a *M. utilisissima* (aipim ou macaxeira ou, ainda, mandioca-doce) quanto para a *M. esculenta* (mandioca-brava ou mandioca-amarga). A primeira contém menos cianeto que a segunda e, portanto, pode ser utilizada como alimento sem o necessário preparo de retirada do cianeto, como ocorre no preparo da mandioca.

A *M. esculenta* não pode ser comida frita ou cozida devido ao alto teor de cianeto. Porém, com processos que retiram dela esta substância, fazem-se farinhas de vários tipos. Os cronistas portugueses identificaram que os índios conseguiam fazer sete tipos de farinha de mandioca. Hoje, algumas ainda são muito comuns, como a farinha amarela, a farinha d'água e a farinha de [tapioca](#).

Já a *M. utilisissima* é utilizada cozida e frita. Suas folhas são utilizadas para fazer [manicoba](#).

Figura 47 Verbetes ‘mandioca’ editado a partir do site *Wikipedia*.

No início do texto, observa-se uma tentativa de desambiguação em relação aos diferentes tipos de ‘mandioca’, onde se esclarece que o artigo tratará apenas da *Manihot esculenta*, excluindo-se a ‘mandioca-doce’, que deveria ser consultada no verbete ‘aipim’. Depreende-se daí que *Manihot esculenta* seja o nome científico pelo qual apenas o tipo venenoso é conhecido, o que difere da informação encontrada no dicionário *Aurélio* (FERREIRA, 1986). Contudo, mais abaixo no texto, é esclarecido que a raiz é conhecida no Brasil por diversos nomes, distinguindo o tipo venenoso (mandioca-brava) do não venenoso (aipim, castelinha, mandioca-doce etc.). Em seguida, ao tratar das variedades dessa planta, dividem-nas em ‘mandioca-doce’ (‘aipim’ ou ‘macaxeira’) e ‘mandioca-brava’ (ou ‘mandioca-amarga’), de acordo com a presença ou não de ácido cianídrico. Assim, as duas principais categorias dessa raiz recebem nomes científicos distintos: *M. utilisissima* para a ‘mandioca-doce’, não venenosa, que pode ser consumida simplesmente cozida, e *M. esculenta* para o tipo venenoso, que só pode ser consumido após a eliminação da substância venenosa. Esclarece-se, também, que essa raiz recebe diferentes nomes em regiões distintas do Brasil, e que, em algumas delas, utiliza-se o termo ‘mandioca’ para se referir às duas espécies.

Considerando que as informações disponibilizadas no site foram extraídas de fontes diversas, como normalmente acontece nesse portal, os desencontros de informação são justificados. Em relação ao nome científico, Câmara Cascudo ([1967] 1983) parece afirmar o contrário, pois observa que a raiz que dá origem a diversos subprodutos, em especial à ‘farinha de mandioca’, seria conhecida também como *Manihot utilisissima*. Como a espécie com teor mais elevado de ácido cianídrico é a preferida para o processamento da farinha, podemos supor que Câmara Cascudo estivesse nomeando *Manihot utilisissima* essa variedade. Porém, o autor não esclarece essa classificação.

Diferentes denominações para os dois tipos da raiz nem sempre são aceitas por todos os estudiosos. A EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)⁹² utiliza *Manihot esculenta* para se referir a qualquer tipo comestível de mandioca e Felipe (2009, p. 36) aceita as duas nomenclaturas:

Manihot esculenta Crantz., ou *Manihot utilissima*, é a mandioca, o aipim, a macaxeira, a tapioca, ou o *gari*, na África ocidental, ou *cassava* e *manioc*, em inglês. É cultivada em regiões tropicais e subtropicais do mundo. Apresenta mais de cem cultivares, cada um deles com um conteúdo diferente de glicosídeos tóxicos, e é propagada por estacas caulinárias. A mandioca é considerada um *cultigen*, pois hoje não são conhecidas as formas silvestres. É um arbusto perene, cultivado como anual, que produz, entre seis meses e três anos após o plantio, raízes tuberosas com alto conteúdo de amido. Pode chegar a mais de 5 m de altura, com folhas palmadas grandes – cujos pecíolos são avermelhados – e flores esverdeadas; sua raiz pode pesar cerca de 15 kg.

Mas a polêmica em relação ao nome científico é só mais uma entre tantas que envolvem essa planta. Uma vez que nossa preocupação aqui se concentra na utilização da planta como fonte de alimento, passamos, então, para a consulta em obras especializadas. Conforme mostramos, existe uma grande variedade de nomes pelos quais a raiz é conhecida. Como esta pesquisa é baseada em textos autênticos, trataremos apenas dos nomes que tiveram recorrência significativa no *subcorpus* em português – ‘aipim’, ‘macaxeira’ e ‘mandioca’ – que se referem à raiz.

A fim de encontrar uma definição que se limitasse a abordar ‘mandioca’ e suas variantes regionais como alimento, esses termos foram consultados no *Pequeno Dicionário da Gula* (ALGRANTI, 2004). Seguem os verbetes, conforme apresentados na obra:

AIPIM – (ver MANDIOCA)

MACAXEIRA – nome de origem tupi (*maka'xera*) dado à mandioca na região Norte do Brasil. Várias populações indígenas preparam uma famosa bebida, denominada *Piyaaretsi* ou *Caicuma* (ver PIYAARETSI), com a macaxeira.

MANDIOCA – aipim ou macaxeira, raiz tuberosa da família das euforbiáceas, capaz de substituir o pão, por ser alimento energético com alto teor de carboidratos e minerais, embora pobre em proteínas e vitaminas, e consideravelmente calórico. Possui casca rugosa marrom e polpa branca ou amarelada, dependendo da variedade. Só deve ser consumida cozida e existem dois tipos: a mandioca-mansa e a mandioca-brava ou amarga, rica em ácido cianídrico, de grande toxicidade, que é destruído pelo calor e pela cocção. Da mandioca-brava se fazem polvilho, sagu, amido ou goma, tapioca e farinhas, esta última o mais importante

⁹² Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=pesquisa-culturas_pesquisadas-mandioca.php&menu=2. Acesso em: 24 jun. 2013.

aproveitamento da mandioca, com o qual se preparam beijus, pirões, sopas e mingaus. No Maranhão e Piauí, faz-se a farinha-d'água da manipuba ou mandioca-puba (ver CARIMÃ). Pratos renomados como o bobó de camarão e a maniçoba são algumas das iguarias que se obtêm da mandioca (ver também POLVILHO).

As entradas acima apresentam algumas inconsistências. Em 'aipim', o consulente é remetido à 'mandioca', mas o mesmo não acontece com o verbete 'macaxeira'. Neste, informa-se que o termo é utilizado na região Norte do país, porém não é mencionado que o mesmo serve também para outras regiões, como na maior parte do Nordeste. Em 'mandioca', o termo é apresentado como sinônimo de 'aipim' e 'macaxeira', e o descritor utilizado para iniciar o paradigma definicional é 'raiz'. Portanto, não se poderia esperar que a definição incluísse informações sobre outras partes da planta, como, por exemplo, caule e folhas. Como a obra não delimita o início e o fim do paradigma definicional, acredita-se que todas as informações apresentadas sejam referentes à entrada. Mas, nesse verbete, não é o que acontece.

Apesar de apresentar os sinônimos apenas do tipo não tóxico de mandioca, a definição segue fazendo uma diferenciação entre os dois tipos – mandioca-mansa e mandioca-brava. Além disso, ao se referir aos 'renomados' pratos preparados à base de mandioca, é apresentado o exemplo da 'maniçoba'. No entanto, esse prato é preparado com folhas de mandioca, não com a raiz.

Naturalmente, uma obra especializada não precisa necessariamente se limitar ao paradigma definicional. No paradigma pragmático, podem-se incluir informações como preferências regionais de utilização do termo, exemplos de uso, curiosidades etc. Porém, deve ficar clara para o consulente a transição de uma informação para outra. No verbete analisado, pode-se ter a impressão equivocada de que 'aipim' e 'macaxeira' são sinônimos intercambiáveis de 'mandioca'. Conforme já observado, em algumas regiões do Brasil o termo 'mandioca' realmente se refere às duas espécies – à venenosa e à não venenosa. É o caso, por exemplo, dos estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás. Entretanto, na maior parte das regiões do país, o termo 'mandioca' é utilizado apenas para se referir à espécie venenosa, que deve passar por processo de desintoxicação para se tornar comestível. Para o

tipo não venenoso, utilizam-se os termos ‘aipim’ – como nos estados do Sul, Rio de Janeiro e Bahia –, e macaxe[i]ra, nos estados do Norte e do Nordeste.⁹³

A partir do exposto, concluímos que o termo ‘mandioca’ possui, na verdade, três acepções na culinária: (i) a planta como um todo, de onde são utilizadas folhas e raízes; (ii) a raiz que contém alta concentração de ácido cianídrico; e (iii) a raiz que contém baixa concentração de ácido cianídrico, também conhecida como ‘aipim’ e ‘macaxeira’, só para citar os nomes mais utilizados.

Ressaltamos, também, que, assim como observado em relação ao uso de marcas geográficas nos nomes dos pratos, os termos ‘mandioca-doce (mansa)’ e ‘mandioca-amarga (brava)’ só são utilizados para fins de diferenciação entre as duas espécies. Em São Paulo, por exemplo, não se espera encontrar em um cardápio ‘porção de mandioca-doce frita’, assim como no Nordeste do país não se compraria ‘farinha de mandioca-brava’. Também nesta tese utilizamos os termos ‘mandioca-doce’ e ‘mandioca-brava’ apenas para desambiguação, respectivamente, das espécies não venenosa e venenosa.

Em geral, a raiz da mandioca-doce é comercializada *in natura* e, após cozimento, é frita ou transformada em purê. Já a mandioca-brava, que, como vimos, não se presta ao consumo antes que passe por processo de desintoxicação, é a preferida para processamento que resulta em diversos subprodutos. Nesse processo, a raiz é descascada e ralada e a massa resultante é prensada para que se retire o máximo de umidade. Essa massa é então transformada em diversos tipos de farinha. Já o líquido extraído após ralagem – manipueira – é recolhido e, a partir de sua decantação, originam-se dois outros itens: a ‘fécula’,⁹⁴ que se deposita no fundo do recipiente, e o caldo, utilizado principalmente como base do molho ‘tucupi’. Além desses produtos provenientes da raiz, as folhas da planta também podem ser consumidas. A seguir, trataremos separadamente desses subprodutos da mandioca, que são utilizados no preparo de pratos regionais e nacionais.

⁹³ Naturalmente, os nomes de pratos e ingredientes não obedecem aos limites geográficos. Portanto, não podemos afirmar que diferentes nomes não sejam utilizados dentro de um mesmo estado ou região, apenas procuramos informar qual é mais comumente aceito.

⁹⁴ Ainda que quimicamente esses produtos sejam equivalentes, a ANVISA difere ‘amido’ de ‘fécula’. O termo ‘amido’ é utilizado para se referir ao produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (grãos e sementes), ao passo que ‘fécula’ se refere ao produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos tubérculos e das raízes.

4.1.4.1.1 Farinha de mandioca

Para o brasileiro do povo “comer sem farinha não é comer!” (CÂMARA CASCUDO, [1967] 1983, p. 114)

Desde sua chegada ao país, os portugueses se surpreenderam com a importância que a farinha de mandioca tinha para os nativos, e logo se renderam a ela, mesmo porque precisavam se adequar à escassez da farinha de trigo, comum na Europa. Conforme observa Freyre ([1933] 1989, p. 121), “A farinha de mandioca adotaram-na os colonos em lugar do pão de trigo; preferindo a princípio os proprietários rurais a fresca, feita todos os dias [...]”.

Apesar de questionar a afirmação do historiador Gabriel Soares de Souza, que julgava ser a mandioca mais saudável e proveitosa do que o trigo, Freyre reconhece a vitória da mandioca, que, por conveniência e/ou preferência, tornou-se também a base da dieta alimentar do colonizador.

Ainda que encontrada em todo o país, a farinha de mandioca é mais constante nas mesas das regiões Norte e Nordeste, onde a cultura alimentar indígena foi mais assimilada e preservada, e onde ainda existem as casas de farinha que mantêm técnicas tradicionais de fabricação do produto (Cf. CABRINI & TERÇA-NADA!, 2013). Segundo pesquisa do IBGE divulgada em 2010, o consumo de farinha de mandioca no Norte e no Nordeste do país corresponde a 92% do total nacional (LINO & CAZUMBÁ, 2013). Portanto, para os habitantes de outras regiões do país pode parecer um pouco excessiva a afirmação de Atala (2013, p. 190): “De norte a sul, de leste a oeste, os quase 200 milhões de habitantes do meu país usam farinha de mandioca em suas refeições”. Contudo, não se pode negar que essa herança indígena foi de tal maneira assimilada pelo povo brasileiro que, ainda sob a forma de farofa, é presença constante nas refeições em diferentes regiões do país. Motta (2013, 20) explica de forma bem humorada a razão do alto consumo de farinha de mandioca no Brasil: “É porque a farinha, no prato, aumenta o que está pouco, esfria o que está quente e engrossa o que está ralo e, na pança, é quem dá sustança”.

Tamanha é a popularidade da farinha de mandioca que esse ingrediente é tema de diversos ditos populares. Se alguém quer ser privilegiado, diz ‘se a farinha é pouca, meu pirão primeiro’; para dizer que uma pessoa ingere bebida alcoólica exageradamente, fala-se ‘ele não bebe, come com farinha’; para concluir que determinados indivíduos compartilham dos

mesmos defeitos, afirma-se ‘é tudo farinha do mesmo saco’ (Cf. SENRA, 2013), entre outros ditos populares com o termo.

A variedade da raiz utilizada (branca, amarela, amarga, doce etc.), a textura (fina, grossa, flocada etc.), o ponto de torração, e o estado da matéria-prima (*in natura* ou fermentada) resultam em diversos tipos de farinha de mandioca. Órgãos regulamentadores classificam a farinha em grupos, subgrupos, classes e tipos. Tal classificação baseia-se, respectivamente, no processo tecnológico de fabricação, na granulometria, na coloração e na qualidade, mas, assim como parece ocorrer com tudo que diz respeito à ‘mandioca’, não é unânime.

Segundo a Instrução Normativa N° 52 de sete de novembro de 2011, publicada no Diário Oficial da União, de acordo com o processo tecnológico empregado na sua produção, a farinha de mandioca se classifica em grupos; quanto à granulometria, em classes; e quanto aos parâmetros estabelecidos pelos órgãos responsáveis para a sua comercialização, em tipos:⁹⁵

GRUPOS CLASSES TIPOS	seca			d-água			bijusada
	fina	grossa	média	fina	grossa	média	única (flocada)
		1 a 3			1 a 3		único

A classificação por tipo leva em consideração os teores de amido, cinzas e fibra bruta encontrados nas amostras. Além dos quesitos avaliados acima, a farinha de mandioca também pode ser classificada quanto à coloração – branca e amarela – e quanto ao grau de torração – crua e torrada.

Já a EMBRAPA classifica a farinha de mandioca em ‘farinha seca’, ‘farinha d’água’, ‘farinha de raspa ou apará’, ‘farinha do Pará’ e ‘farinhas temperadas’.⁹⁶ Esses critérios devem ser observados pelos fabricantes e expostos nos rótulos no caso dos produtos industrializados. Porém, principalmente nas regiões Norte e Nordeste, são inúmeras as casas de farinha que utilizam o método artesanal de processamento da raiz de mandioca, resultando em uma infinidade de tipos.

Na Bahia, é famosa a farinha de copioba – mais fina e seca do que a farinha comum, produzida no Vale da Copioba – , já os amazonenses preparam a farinha de Uarini, enquanto

⁹⁵ Adaptado de: <http://www.sebrae.com.br/setor/mandiocultura/o-setor-1/legislacao/Instrucao%20normativa%20farinha%202011.pdf>. Acesso em: 8 de Abr. 2014.

⁹⁶ Fonte: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=perguntas_e_respostas-mandioca.php. Acesso em: 4 de Abr. 2014.

os paraenses preparam a farinha-d'água. No Sul e no Sudeste, o que se classifica como farinha grossa é considerada fina em outras regiões. Enfim, também em relação à classificação da farinha não existe unanimidade em se tratando da mandioca.

Independentemente do tipo de processamento a que é submetida, a 'farinha de mandioca' é amplamente utilizada na culinária, no preparo de mingaus e beijos; como acompanhamento de prato principal, na forma de 'farofa' e de 'pirão'; ou acessório, como para empanar itens a serem fritos ou para engrossar caldos. Os tipos aos quais nos ateremos nesta pesquisa são aqueles que aparecem com frequência significativa no *corpus* de estudo.

4.1.4.1.1.1 Farinha de mandioca seca

Conforme evidenciado pelo *corpus* de estudo em português, apesar de existirem diferentes tipos de farinha obtida a partir da raiz da mandioca, o termo 'farinha de mandioca' geralmente é utilizado para se referir à farinha seca, feita a partir da polpa de mandioca *in natura*, conhecida, também, pelos nomes populares 'farinha-da-terra', 'farinha-de-guerra', 'farinha de mesa' e 'farinha-de-pau' (FERREIRA, 1986). O termo 'farinha de mandioca seca' costuma ser utilizado apenas em oposição à 'farinha-d'água', produzida a partir da raiz de mandioca fermentada. Talvez a preferência pela farinha-d'água, principalmente no extremo-norte do país, leve os habitantes a se referirem a ela simplesmente como 'farinha de mandioca', quiçá até por 'farinha', apenas. Mas isso é somente especulação não comprovada.

A farinha de mandioca seca é normalmente obtida a partir da mandioca-brava, ou seja, da espécie que contém um teor mais alto de ácido cianídrico, que é a mais produtiva. Porém, não se exclui a possibilidade de processamento a partir da mandioca-doce (aipim ou macaxeira), conforme explica Algranti (2004, p. 224):

FARINHA DE MANDIOCA – obtida do aipim ou mandioca, é muito utilizada na culinária brasileira no preparo de farofas, de pirão e outros.

No processo, a massa de mandioca quase seca passa por uma peneira grossa e o material peneirado é levado ao forno para secagem. O tempo de exposição ao calor determinará se o resultado será a 'farinha de mandioca crua' – que, apesar do nome, passa por torração, porém mais rápida – ou 'torrada', que fica mais tempo no forno e adquire cor mais escura. Quanto à granulometria, em geral é classificada como fina, média e grossa. No entanto, os diferentes tipos de farinha de mandioca (seca) nem sempre ficam explícitos nas

receitas. Entre as 318 ocorrências de ‘farinha de mandioca’ no *subcorpus* de estudo em português, observam-se as seguintes combinações (*clusters*): ‘farinha de mandioca crua’ (quinze ocorrências), ‘farinha de mandioca torrada’ (treze ocorrências) e ‘farinha de mandioca fina’ (quatro ocorrências). ‘Farinha de mandioca flocada’, também conhecida como ‘bijusada’, teve apenas uma ocorrência.

Com exceção da ‘farinha-d’água’, que será tratada no item seguinte, os outros tipos de farinha de mandioca não são enfatizados com frequência no *subcorpus* de receitas em português, como se as receitas deixassem a cargo do cozinheiro a escolha pelo tipo de torração e de granulometria da farinha que utilizarão na confecção do prato.

4.1.4.1.1.2 Farinha-d’água

Chamada também de ‘farinha de carimã’ e ‘farinha de mandioca puba’, a ‘farinha-d’água’ possui textura grossa, com grãos mais resistentes, e é muito utilizada na culinária da região amazônica. Originada do conhecimento indígena, é pouco conhecida em outras regiões do Brasil. Distingue-se da farinha de mandioca comum por ser produzida a partir da raiz de mandioca fermentada, também chamada ‘puba’, que, em tupi, significa ‘podre’. Após ser deixada por vários dias na água (o processo tradicional pressupõe que as raízes sejam embrulhadas em sacos de tecido e submersas em igarapés por um período de três a cinco dias), a raiz amolece e a casca se solta facilmente. A massa restante, então, é lavada e submetida aos mesmos processos utilizados para a obtenção da farinha seca, comum – prensagem, peneiração e torração. O resultado desse processo é uma farinha carochuda, de coloração entre marrom-claro e amarela, dependendo da variedade de mandioca utilizada, e mais úmida do que a farinha de mandioca comum.

Não se sabe ao certo o que originou a prática da fermentação da raiz da mandioca antes de transformá-la em farinha, mas acredita-se que a abundância de igarapés na região Norte tenha servido de estímulo.

Um tipo especial de farinha-d’água é a farinha de Uarini, originária da cidade amazonense de mesmo nome. Trata-se de farinha de grãos mais macios e de sabor delicado, menos ácido do que a farinha-d’água comum que, devido à alta acidez, costuma ser misturada à farinha de mandioca comum no preparo de receitas. A essa mistura dá-se o nome de ‘farinha mista’.

4.1.4.1.2 Massa de mandioca

Esse subproduto da mandioca, também conhecido como ‘massa (de) puba’, ‘massa de mandioca (puba)’, ou ainda ‘carimã’, já era apreciado pelos indígenas desde os tempos pré-cabralianos. Assim como a farinha-d’água, a massa de mandioca é obtida da raiz fermentada, mas não passa pelo processo de torração, daí a denominação ‘massa’, não ‘farinha’.

No processo artesanal, a massa resultante da fermentação da raiz é escorrida e embalada inteira ou em pequenas bolas achatadas, necessitando ser bem lavada antes de ser utilizada na culinária. Mas hoje é possível encontrar o produto já pronto para uso em receitas como a de pé de moleque (nordestino) e do bolo Souza Leão, tão característico da culinária pernambucana que foi transformado por lei em patrimônio cultural e imaterial do estado.⁹⁷

4.1.4.1.3 Manipueira

Do tupi *ma'ni* (de *mani'ĩua*, ‘mandioca’) + *puera* (‘que já foi’), refere-se ao suco leitoso resultante da compressão da raiz da mandioca ralada, também chamado de ‘manicuera’, ‘maniquera’ e ‘manipuera’, entre outras grafias possíveis. No processamento artesanal, a raiz da mandioca-brava descascada e ralada é prensada, separando-se a polpa – que será utilizada na fabricação da farinha – do caldo. Durante o processo de decantação, a fécula presente nesse caldo se deposita na parte inferior do recipiente. Separa-se, então, o líquido – que após longo processo de fervura para a evaporação do ácido cianídrico resulta na base do molho ‘tucupi’ – do sólido, que constitui a fécula da mandioca.

4.1.4.1.3.1 Fécula

Após secagem simples, ou seja, sem ser submetida ao processo de torração, essa fécula, chamada de ‘polvilho’ ou ‘goma’, fermenta, resultando em ‘polvilho doce’ – ou como ‘goma fresca’ – ou ‘polvilho azedo’, dependendo do grau de fermentação. Quando úmida, essa fécula constitui a base da ‘tapioca’, espécie de crepe também conhecido como ‘beiju’. Quando seca, é utilizada na fabricação de biscoitos, pães, pão de queijo etc.

⁹⁷ Fonte: <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2012/06/bolo-souza-leao-e-considerado-o-melhor-das-festas-juninas-de-recife.html>. Acesso em: 4 de Abr. 2014.

4.1.4.1.3.1.1 Tapioca

Além de se referir ao disco fino resultante da coagulação da goma úmida pelo contato com o fogo, ‘tapioca’ – ou ‘farinha de tapioca’ – também é o termo utilizado para se referir aos grãos levíssimos e translúcidos obtidos a partir da torração da fécula de mandioca.

É função do ‘caroceiro’ transformar a fécula em farinha. Esse processo segue os seguintes passos: (i) ‘escaldamento’ é o processo pelo qual a fécula é submetida ao calor do fogo de forma cuidadosa para que não queime nem seque demasiadamente; (ii) durante a ‘separação’, os caroços formados por meio do escaldamento são separados por tamanho, resultando em farinha de diferentes granulagens. Após essa etapa, alguns grânulos permanecem aderidos uns aos outros e, para que se soltem, passam por peneira de malha; e (iii) a ‘torração’, popularmente chamada de ‘espocagem’, consiste em expor os grãos novamente à chapa ou tacho quente, mas dessa vez a temperatura mais alta. Durante esse processo, os grânulos ‘estouram’ – ou ‘espocam’ –, tornando-se brancos e opacos, naturalmente insípidos. Essa ‘tapioca’, ou ‘farinha de tapioca’, é então utilizada como cobertura – especialmente para ‘açai na tigela’ – e no preparo de bolo, cuscuz, pão, pudim etc., devendo ser reidratada com água ou leite antes do uso.

4.1.4.1.3.1.2 Sagu

Também tendo como base a fécula da mandioca, o ‘sagu’, ou ‘sagu de mandioca’, é resultado de um processo muito semelhante ao da ‘(farinha de) tapioca’. O que os diferencia é a técnica mais apurada para a transformação da fécula em pequenas esferas regulares, com aparência de bolinhas de isopor.

Tradicionalmente, ‘sagu’ é o termo utilizado para se referir ao produto resultante do processamento do amido presente em várias espécies de palmeiras – chamadas popularmente ‘sagueiros’ (*Metroxylon sagu*) – típicas do sudoeste da Ásia. Possivelmente por extensão de sentido devido à aparência semelhante, os navegadores portugueses que transitavam entre os dois continentes associaram o ‘sagu’ asiático ao subproduto da mandioca preparado pelos índios brasileiros. Por isso, o sagu de mandioca também é chamado de ‘falso sagu’

(ALGRANTI, 2004). Na culinária brasileira, o ‘sagu’ geralmente é utilizado no preparo de uma sobremesa de mesmo nome.

4.1.4.1.3.2 Tucupi

Líquido resultante do cozimento do suco da raiz da mandioca-brava – a manipueira –, ao qual são acrescentados condimentos e temperos, ‘tucupi’ é um molho de cor amarela utilizado especialmente na culinária amazonense, em pratos como ‘tacacá’ e ‘pato no tucupi’.

4.1.4.1.4 Beiju

Palavra derivada do tupi ‘*ɲ* e ‘*ju*’, possui diversas transliterações para o alfabeto latino – ‘beijú’, ‘beijuú’, ‘beiju’, ‘bejú’, ‘bijú’ etc. Não só na grafia se observa multiplicidade, mas também nas acepções. O termo pode ser utilizado para se referir a uma espécie de bolo feito com farinha de mandioca ou massa de mandioca e também à panqueca fina preparada com a goma da mandioca, conhecida na maior parte do país como ‘tapioca’, mas que em algumas regiões é conhecida como ‘sarapó’, ‘beiju-poteca’, ‘beiju-moqueca’, ‘beiju-membeca’, ‘beijuaçu’ etc.

4.1.4.2 Maniva

Do tupi *mani ñya*, ‘maniva’ é um termo utilizado para se referir à planta da mandioca como um todo, ao caule da planta e à folha. Na culinária, utilizam-se as folhas da mandioca-brava, que, após longa fervura – as folhas constituem a parte da planta com maior concentração de ácido cianídrico – são secas e moídas, tornando-se a base da ‘maniçoba’, prato típico no Pará.

4.1.4.3 Mandioca: polissemia e quase-sinonímia

Conforme foi possível observar, não existe unanimidade em relação aos nomes atribuídos à ‘mandioca’ e aos seus derivados. É preciso lembrar que os nativos de diferentes regiões do país falavam línguas diferentes, o que, certamente, contribuiu para a diversidade

dos termos utilizados para se referir a esses produtos. ‘Farinha de mandioca grossa’ para os habitantes do Sul e do Sudeste equivale à ‘farinha de mandioca fina’ nas regiões Norte e Nordeste; ‘tapioca’ é o nome que se dá à farinha feita a partir da fécula da mandioca, também chamada ‘polvilho’ e ‘goma’, mas que não é utilizada no preparo da ‘tapioca’, também conhecida como ‘beiju’, mesmo nome do tipo de crepe que também pode ser feito com ‘farinha de mandioca’; ‘massa puba’ e ‘carimã’ são apenas dois dos nomes pelos quais a massa fermentada da mandioca é conhecida; ‘maniva’ pode se referir tanto ao caule quanto às folhas da planta da mandioca; ‘farinha-d’água’ ou ‘farinha de carimã’ é obtida após a fermentação da raiz; ‘sagu’ é o nome pelo qual são conhecidas as bolinhas – ou ‘pérolas’ – idênticas, em aparência, ao produto amiláceo extraído de espécies de palmeiras asiáticas.

Concluimos, assim, que, além de o processamento da mandioca, como planta, resultar em diversos produtos, os nomes utilizados para se referir a eles também são variados, gerando dificuldade de compreensão mesmo para os brasileiros, e complicando o processo tradutório, como veremos na seção 4.4.4.2.

Com a ilustração abaixo pretendemos resumir os subprodutos da mandioca utilizados na culinária, assim como as principais receitas que utilizam esses ingredientes. Ressaltamos que com esse resumo não pretendemos abarcar todos os usos da mandioca, tampouco toda a terminologia utilizada para se referir a eles, mas somente o que foi evidenciado sistematicamente pelo *subcorpus* de receitas em português:

A dificuldade em relação a essa terminologia é ainda maior quando consideramos que é necessário buscar, quando possível, equivalentes em língua inglesa. Porém, antes de procedermos a essa busca por equivalência, retornemos à junção das palavras-chave-chave.

As palavras-chave ‘mandioca’, ‘macaxeira’ e ‘aipim’ também foram agrupadas, ao menos no que se refere à aceção de ‘mandioca’ como ‘mandioca-doce’, não venenosa. Nesse caso, a escolha dos termos que constituem a entrada principal e as remissivas seguiram o critério da frequência. Das 484 ocorrências de ‘mandioca’ no *subcorpus* de receitas em português, 318 fazem parte do substantivo composto ‘farinha de mandioca’, dezessete, de ‘goma de mandioca’, dezessete de ‘massa (puba) de mandioca’, três de ‘sumo/suco da mandioca’, dois de ‘farinha-d’água de mandioca’ e um, de ‘líquido de mandioca’. Ou seja, restam do total de ocorrências, 126 que se referem à mandioca não venenosa, aquela que pode ser consumida após cozimento simples, chamada em algumas regiões também de ‘macaxeira’ ou ‘aipim’. Ainda assim, esse número supera o das suas variantes – 63 de ‘macaxeira’ e 25 de ‘aipim’. Portanto, ‘mandioca’ será o termo que servirá como entrada na obra também para designar a espécie não venenosa, ao passo que ‘macaxeira’ e ‘aipim’ serão tratados como remissivas.

Junção semelhante foi feita em relação à farinha produzida a partir da raiz da mandioca, após passar por processo de fermentação, quando passa a ser chamada de ‘massa (de mandioca) puba’ – ‘puba’, do tupi *puya*, significa ‘mole, cansado; podre, imprestável’ – ou ‘carimã’, também do tupi, ‘kari’Mã’. Com 25 ocorrências, contra 21 de ‘carimã’, ‘massa puba’ foi o termo escolhido como entrada. Seguindo a mesma lógica, ‘polvilho’, com 73 ocorrências, sendo chave em oito livros, foi unido a ‘goma’, com 86 ocorrências, sendo chave em 9 livros. Portanto, ‘goma’ encabeça o verbete principal.

‘Tapioca’, com 102 ocorrências como farinha, é o verbete principal, tendo, como remissiva, ‘farinha de tapioca’, com 40 ocorrências. ‘Beiju’, como quase-sinônimo de ‘tapioca’, será tratado como remissiva desta, uma vez que possui apenas seis ocorrências com essa aceção; contudo, ‘beiju’ com aceção de bolo preparado com ‘farinha de mandioca’ será tratado como verbete principal.

4.1.5 Exclusão de palavras-chave-chave

O cotejo das duas listas de palavras-chave-chave – simples e compostas – revelou a necessidade de exclusão de palavras, uma vez que necessitam de complementação a fim de serem reconhecidas como Unidades Terminológicas ou Combinatórias Léxicas Especializadas, ao menos no que se refere à culinária. Afinal, é preciso lembrar que a ferramenta faz uma análise totalmente estatística a partir da frequência e da comparação com outro(s) texto(s) para definir o que é característico de determinado *corpus* de estudo. Sendo assim, não se pode esperar que a ferramenta computacional ‘identifique’ unidades como sendo portadoras de significado (completo) ou não. A título de exemplificação, vejamos outro excerto, em ordem alfabética, da lista de palavras-chave-chave simples e compostas antes de qualquer análise manual (**Tabela 6**):

Tabela 6 Visualização parcial das palavras-chave-chave simples e compostas do *subcorpus* de receitas em português.

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	No. Ass.
208	amendoim	6	54,55	63	884
209	amendoim torrado	4	36,36	18	1.052
210	amendoim torrado e	3	27,27	10	578
211	amendoim torrado e moído	2	18,18	6	309
212	amendoim torrado sem	2	18,18	4	545
213	amido	2	18,18	18	423
214	amido de	2	18,18	17	765
215	amido de milho	2	18,18	17	765
216	amolecer	5	45,45	24	791
217	amolecerem	2	18,18	6	592

Essa pequena amostra já evidencia algumas palavras que podem claramente ser consideradas termos referentes ao domínio da culinária. Não é necessário ser um grande conhecedor da área para relacionar ‘amendoim’ a um item alimentar. Os complementos ‘torrado’ e ‘moído’ fornecem outras características sobre a forma como o ingrediente deve ser utilizado em determinada(s) receita(s), mas sua presença não é fundamental para a compreensão por parte do leitor. No entanto, não se pode afirmar o mesmo da palavra-chave-chave ‘amido’. Vejamos, como exemplo, a acepção de ‘amido’ no que se refere à culinária:

amido¹

a.mi.do¹

sm (gr ámylon) 1 Quím Substância branca e insípida, existente em muitíssimas plantas, especialmente nos grãos de cereais, nas batatas e na mandioca, e formada de grânulos

esferoides, ovoides ou mais ou menos alongados, constituídos quimicamente por carbônio, hidrogênio e oxigênio.⁹⁸

Ainda que possa ser questionada, pois, conforme explicado anteriormente, a substância branca presente nas partes subterrâneas dos vegetais é chamada ‘fécula’, a definição acima esclarece que ‘amido’ é a substância presente em cereais. Portanto, uma simples referência a ‘amido’ em uma lista de ingredientes não seria suficiente para que o leitor escolhesse, por exemplo, entre ‘amido de arroz’ e ‘amido de milho’. De fato, no *subcorpus* de estudo em português a palavra ‘amido’ não é utilizada isoladamente: das dezoito ocorrências da palavra, dezessete fazem parte do substantivo composto ‘amido de milho’. Portanto, o cotejo das duas listas nos mostra que o termo a ser considerado é ‘amido de milho’, não simplesmente ‘amido’. Portanto, o termo isolado foi excluído da lista.

Análise semelhante mostrou que ‘arame’ não pode ser considerado isoladamente, pois nas dezenove ocorrências no *subcorpus* aparece no sintagma ‘batedor de arame’; já ‘Leão’ só é utilizado nas combinações ‘bolo Souza Leão’ e ‘sopa Leão Veloso’; ‘bananeira’, em ‘folha de bananeira’; ‘cristal’, em ‘açúcar cristal’; ‘flor’, em ‘flor de sal’; ‘mandioca torrada’, em ‘farinha de mandioca torrada’; ‘pressão’, em ‘panela de pressão’; ‘azedo’, em ‘polvilho azedo’; ‘neve’, em ‘clara em neve’; ‘cabeça’, em ‘cabeça de alho/peixe/camarão’; ‘dente’, em ‘dente de alho’; ‘barro’, em ‘panela de barro’ etc. Portanto, nesses casos as palavras-chave-chave simples foram excluídas da lista, mantendo-se as combinações.

Outras palavras poderiam ser erroneamente classificadas como termos da culinária brasileira não fosse a análise manual. Na lista de palavras-chave-chave simples observamos, por exemplo, a palavra ‘codorna’. Espécie galinácea do gênero *coturnix*, essa ave possui carne magra e rica em proteína, e poderia perfeitamente fazer parte do cardápio habitual dos brasileiros. Aliás, em *Cozinheiro Nacional* (2008), várias são as receitas com ‘codorniz’, sinônimo de ‘codorna’. Porém, pelo fato de não vermos habitualmente muita oferta de pratos com essa ave, decidimos investigar melhor as ocorrências com a palavra.

Entre as combinações-chave-chave, observamos que, das dez ocorrências de ‘codorna’ no *subcorpus* de receitas em português, nove pertencem ao sintagma ‘ovo(s) de codorna’, esse sim bastante corriqueiro, especialmente nos bufês de salada. Portanto, eliminamos a palavra

⁹⁸ Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=amido>. Acesso em: 16 out. 2014.

simples ‘codorna’ da lista de candidatos a termos da culinária típica brasileira, e mantivemos a palavra composta ‘ovo de codorna’, seguindo o critério da recorrência.

Também mereceu análise mais atenta a palavra ‘bala’. A princípio, julgamos se referir a receitas, como, por exemplo, de ‘bala de coco’. No entanto, não foram encontradas combinações-chave-chave com o sintagma ‘bala de *’,⁹⁹ ao passo que foram observadas quatro ocorrências da combinação-chave-chave ‘ponto de bala’, entre as seis ocorrências de ‘bala’ no *subcorpus* analisado. Portanto, concluímos que o termo a ser mantido – ‘ponto de bala’ – refere-se à técnica empregada na culinária, não ao produto, que não teve recorrência suficiente no *subcorpus* a ponto de ser considerado termo.

Ao escolher como *corpus* de referência para nossa pesquisa um *corpus* também de culinária, mas, nesse caso, representativo da culinária como um todo, supusemos que os termos da culinária geral não seriam ressaltados no nosso *corpus* de estudo. Sendo assim, imaginamos que palavras como ‘açúcar’, ‘leite’, ‘colher’, ‘xícara’, entre outras bastante recorrentes em receitas culinárias em geral, não apareceriam na nossa lista de palavras-chave-chave. Portanto, chamou nossa atenção o fato de encontrá-las entre as palavras-chave-chave contabilizadas pela ferramenta e decidimos analisá-las mais atentamente.

Quando não especificado o contrário, infere-se que ‘leite’ seja o termo utilizado para se referir ao leite de vaca, o mais comum entre os diferentes tipos de leite produzidos e distribuídos, ao menos no Brasil. No entanto, por estar frequentemente presente em receitas em geral, chamou atenção a presença do termo na lista de palavras-chave-chave do *subcorpus* de receitas tipicamente brasileiras. Mais uma vez a análise das combinações-chave-chave foi crucial para esclarecer a questão. A palavra isolada é chave em três livros, totalizando 383 ocorrências nesse material. Já ‘leite de coco’ é chave em dez dos onze livros, totalizando 370 ocorrências. Portanto, verificamos que o termo característico da culinária brasileira é ‘leite de coco’, e descartamos a palavra-chave-chave simples ‘leite’.

É importante ressaltar que o simples fato de determinado termo ser utilizado corriqueiramente em qualquer receita culinária não invalida sua inclusão em uma lista de termos da culinária típica brasileira. Tomemos como exemplo o termo ‘açúcar’. Imaginamos que, como ingrediente básico da maioria das receitas de pratos doces provenientes de qualquer lugar do mundo, ‘açúcar’ não fosse ressaltado na comparação do *subcorpus* de

⁹⁹ Há apenas uma ocorrência de sintagma com ‘bala’: ‘bala de cupuaçu’.

estudo – formado por receitas tipicamente brasileiras – com um *corpus* de referência de receitas em geral. No entanto, a lista de palavras-chave-chave mostra que ‘açúcar’ é palavra-chave em três dos livros que compõem o *corpus*, totalizando 410 ocorrências. Mesmo se considerarmos ‘açúcar cristal’ – 35 ocorrências, sendo chave em cinco textos –, ainda assim não podemos ignorar que ‘açúcar’, do tipo comum, refinado, tem recorrência bastante significativa no *subcorpus* de culinária em português, quando comparado a um *corpus* de culinária geral. Se o termo deve ou não constituir entrada em um dicionário de culinária brasileira, é discutível. Porém, não se pode ignorar o fato de que os doces ocupam uma posição de destaque na nossa culinária. Além disso, os cristais comestíveis resultantes do processamento da cana-de-açúcar pode ser de diferentes tipos. O açúcar refinado de uso mais abrangente no Brasil nem sempre coincide com os tipos mais comuns em outros países. Portanto, decidimos criar uma entrada para o termo, principalmente com o intuito de disponibilizar informações extras para o consulente sobre o tipo mais utilizado em receitas brasileiras, e não para ajudar na tradução.

Outra palavra que pode ter sido considerada chave-chave equivocadamente devido à ortografia é ‘spaghetti’. A adaptação do termo em português recebeu a grafia ‘espaguete’, forma que é utilizada 180 vezes no *corpus* de referência. Já a forma ‘spaghetti’ é utilizada apenas treze vezes nesse material que, conforme já mencionamos, possui mais de um milhão de palavras. Portanto, na comparação, o levantamento estatístico considerou a palavra como chave por ocorrer duas vezes em cada um dos dois livros em que é mencionada no nosso *subcorpus*. Se a grafia utilizada fosse a padrão – ‘espaguete’ –, a palavra não teria sido contabilizada como chave-chave. Portanto, decidimos excluí-la da lista também.

A grafia também pode contribuir para que uma palavra alcance chavicidade equivocadamente alta. Observamos, por exemplo, que ‘erva doce’, com quatro ocorrências, é chave-chave no *subcorpus* de estudo em português, ao passo que ‘erva-doce’, grafada corretamente 36 vezes, não é. Como no *corpus* de referência predomina a grafia dicionarizada (315 ocorrências), ‘erva doce’ foi considerada chave-chave por ocorrer significativamente em dois livros. Portanto, a palavra foi excluída da lista.

O cotejo das listas de palavras-chave-chave simples e compostas que, muitas vezes, nos levou a excluir a palavra simples em prol da sintagmática, nem sempre foi suficiente para determinar suas acepções no *corpus*. Afinal, é preciso lembrar que a polissemia existe também no domínio da culinária. Nesses casos, só mesmo a análise do contexto em que a

palavra ocorre pode determinar as acepções utilizadas no *corpus*, ainda que este seja de domínio tão específico.

4.1.6 Inclusão de palavras na lista de palavras-chave-chave

A multiplicidade de grafias também pode resultar na ausência de determinado termo da lista de palavras-chave-chave. Observamos, por exemplo, na lista de palavras-chave-chave simples a palavra ‘Marajó’, com dezesseis ocorrências, sendo chave em três livros. Contudo, não encontramos entre as palavras-chave-chave compostas combinações com ela. Portanto, recorreremos ao *Concord* para analisar seus contextos (**Figura 48**):

The screenshot shows the Concord software window with a menu bar (File, Edit, View, Compute, Settings, Windows, Help) and a toolbar. The main window displays a table of concordance results for the search term 'Marajó'. The table has columns for N, Concordance, Set, Tag, Word #, Sen, Sen, Para, Para, Hea, Hea, Sec, Sec, and File. The data is organized into 16 rows, each representing a different context where the word 'Marajó' appears. The concordance results are as follows:

N	Concordance	Set	Tag	Word #	Sen	Sen	Para	Para	Hea	Hea	Sec	Sec	File
1	a Fazenda São Jerônimo, Ilha de Marajó Por Maria Sueli Braga, para			116	4	97%	0	99%	0	99%			SdBabóbora01.txt 2013/nov/0
2	a Fazenda São Jerônimo, Ilha de Marajó Por Dona Jerônima			76	3	97%	0	99%	0	99%			SdBúbalo01.txt 2014/ago/2
3	na geladeira. 6. Esfarele o queijo do Marajó e bata no liquidificador com o			264	11	37%	0	54%	0	54%			CdO_tiramisú_01_I 2014/ago/2
4	, 40 g da farinha trigo, o queijo do Marajó e as ervas e misture bem.			174	6	70%	0	41%	0	41%			CdO_bolinho_01_F 2014/ago/2
5	farinha de trigo * 80 g de queijo do Marajó (creme) ralado * 1 colher			58	0	53%	0	14%	0	14%			CdO_bolinho_01_F 2014/ago/2
6	farinha de trigo * 50 g de queijo do Marajó (creme) ralado * 5 ovos * óleo			96	0	83%	0	20%	0	20%			CdO_bolinho_03_F 2014/ago/2
7	40 g da farinha de trigo e o queijo do Marajó à panela e cozinhe por mais 4			259	10	43%	0	55%	0	55%			CdO_bolinho_03_F 2014/ago/2
8	fresco gelado * 300 g de queijo do Marajó (creme) ou queijo mascarpone			82	0	77%	0	17%	0	17%			CdO_tiramisú_01_I 2014/ago/2
9	Cubra o medalhão com o queijo Marajó e sirva com a salada. Por chef			104	1	67%	0	87%	0	87%			SdBfilé01.txt 2013/nov/0
10	o filé mignon e, em seguida, o queijo Marajó. SALADA DE ERVAS			72	0	100%	0	60%	0	60%			SdBfilé01.txt 2013/nov/0
11	DICA Para substituir o queijo marajó, use mozzarella ou requeijão			408	13	81%	0	98%	0	98%			VGABcamarão01_ 2013/nov/0
12	e pimenta a gosto 350 g de queijo marajó (veja dica) azeite de oliveira			146	0	94%	0	35%	0	35%			VGABcamarão01_ 2013/nov/0
13	FILÉ GRELHADO COM QUEIJO MARAJÓ 200g de filé mignon (1			18	0	25%	0	15%	0	15%			SdBfilé01.txt 2013/nov/0
14	> Filé Grelhado com Queijo Marajó e Salada de Ervas Paraense			5	0	7%	0	4%	0	4%			SdBfilé01.txt 2013/nov/0
15	FILÉ GRELHADO COM QUEIJO MARAJÓ Em uma frigideira			58	0	81%	0	48%	0	48%			SdBfilé01.txt 2013/nov/0
16	mignon (1 medalhão) 70g de queijo Marajó (1 fatia grossa) SALADA DE			28	0	39%	0	23%	0	23%			SdBfilé01.txt 2013/nov/0

At the bottom of the window, there is a toolbar with buttons for concordance, collocates, plot, patterns, clusters, timeline, filenames, source text, and notes. The status bar at the bottom shows '16 entries', 'Row 1', and the search term 'Fazenda São Jerônimo, Ilha de Marajó Por Maria Sueli Brag'.

Figura 48 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘Marajó’.

Verificamos que, além das duas ocorrências de ‘Ilha do Marajó’, há quatorze ocorrências referentes ao queijo feito com leite de búfala, típico do Pará. Contudo, pelo fato de a grafia correta – ‘queijo do Marajó’ – ocorrer em apenas um livro (CdO), a palavra não foi levantada como chave-chave pela ferramenta, e precisou ser incluída na lista manualmente.

4.1.7 Termos e principais colocados

O cotejo manual das listas de palavras-chave-chave revelou outra característica do *subcorpus* de receitas em português. Algumas palavras-chave-chave simples recorrem

sistematicamente com certos colocados. É o caso de ‘polpa (de)’, colocado de ‘açai’. Apesar de a entrada no dicionário ser ‘açai’, é importante informar o consulente que a fruta é em geral comercializada em forma de polpa. Nesse caso, também observado em relação a ‘fava (de)’, recorrente no entorno de ‘baunilha’, o colocado é destacado ao lado do termo.

4.1.8 Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs) na culinária brasileira

Conforme ressaltado, preocupamo-nos, nesta pesquisa, não só com as unidades terminológicas (mono e poliléxicas), mas também com as unidades fraseológicas recorrentes nas receitas culinárias, que são de especial interesse para tradutores e redatores, pois os auxiliam na produção de textos que fluem com maior naturalidade em dado domínio. Contudo, a identificação dessas unidades não é tarefa fácil, e não raro são confundidas com as próprias Unidades Terminológicas Poliléxicas (UTP) (BEVILACQUA, 2001a). Por exemplo, a unidade sintagmática ‘máquina de moer’ deve ser considerada como UTP ou como CLE? Talvez um levantamento puramente estatístico, a partir de um *corpus* etiquetado morfológicamente, considerasse o sintagma como uma CLE. Porém, a análise manual indica que se trata de um termo poliléxico, que poderia ser referido simplesmente como ‘moedor’.

Outra combinação que pode gerar dúvida é ‘queijo ralado’. À primeira vista, podemos relacioná-la ao processo a que o queijo foi submetido, sendo, nesse caso, uma CLE. Porém, a análise do contexto nos mostra que o produto é utilizado como ingrediente, em contextos como ‘x xícara(s)/colher(es) de queijo ralado’, como sinônimo de ‘queijo parmesão ralado’. Sendo assim, trata-se de UT.

No domínio da culinária – típica ou não –, é possível reconhecer diversas unidades fraseológicas. Alguns exemplos são ‘bata as claras em neve’, ‘claras batidas em neve’, ‘cebolas cortadas em rodela’, ‘acrescente a farinha de mandioca aos poucos’ etc. Porém, há outras combinações em que o termo não está explícito: ‘leve ao forno preaquecido’, ‘deixe esfriar’, ‘mexa até engrossar’ são alguns exemplos de combinações bastante frequentes encontradas em modo de preparo, nas quais o termo fica subentendido devido ao contexto. Vejamos o seguinte exemplo: “Abra as pimentas e retire as sementes. Cubra com água e cozinhe até amolecer. Bata no liquidificador até obter uma polpa. Reserve.” (SdB). O termo ‘pimenta’ foi explicitado apenas na primeira sentença e ficou implícito nas duas seguintes, prática comum nessa área.

Portanto, como em receitas culinárias nem sempre o termo está explícito, a análise manual das palavras-chave-chave compostas foi de suma importância para a identificação das CLEs recorrentes no *subcorpus* de culinária em português. Ainda que não constituam entrada no Dicionário de Culinária Brasileira, certamente nos auxiliarão no preenchimento das fichas terminológicas (ver seção 5.2.2) e nos guiarão na escolha de exemplos e combinações a serem disponibilizadas para o consulente em inglês.

Essas CLEs foram agrupadas na **Tabela 7**, que apresenta a UT centralizada e em negrito, quando explícita. Quando implícita, a UT é substituída por asterisco (*):

Tabela 7 CLEs da culinária brasileira no *subcorpus* em português.

Unidade Terminológica		
abaixe	o fogo	
acrescente	a água/a carne/a farinha/os camarões/o cheiro-verde/os tomates/os pimentões	
adicione	(a) água/a farinha de mandioca/o leite	
	açúcar/cheiro-verde/cominho/flor de sal/pimenta-de-cheiro/pimenta-do-reino/sal/sal e pimenta/sal e pimenta-do-reino	a gosto
	açúcar	para polvilhar
	água	fervente/do cozimento/suficiente para cobrir
ajuste/corrija /retirar o excesso de	(o) sal	
	alho/coentro/tomate/pimenta-de-cheiro	picado(a)
amasse	*	com as mãos
	amendoim	torrado (e moído)
aproveite	o caldo	
aqueça	a manteiga/o azeite/o azeite-de-dendê/o óleo	e refogue/frite
	arroz	cozido/lavado/lavado e escorrido
	assadeira/tabuleiro	untada(o) (com óleo)/com manteiga/untado(a) e enfarinhado(a)
assar	*	em forma untada/em forno quente
asse	*	em fogo moderado/em forno quente
bata	as claras	em (ponto de) neve
bata	o açúcar	
bata	*	no liquidificador
	cebola	(média) (grande) (bem) picada/cortada (em rodela)/ralada

	cebolinha/cheiro-verde/salsa	picado(a)
	claras	batidas em neve
corte	*	em fatias/em pedaços
cozinhe	*	em água/em fogo brando/mexendo sempre/por alguns minutos
cubra	*	com água (fria)
	feijão/camarão seco/carne-seca	deixado(a) de molho
deixe	*	cozinhar/de molho/de infusão/escorrer/ esfriar (um pouco)/fervor/ fritar/no fogo/reduzir/ refogar/secar/ tomar gosto
dente(s) de	alho	(bem) picado(s)/ amassado(s)
derreta	a manteiga/o açúcar	
descarte	o papel-alumínio	
descasque	as bananas	e corte-as
desfie	a carne	
dissolva	a farinha de trigo/o amido de milho (maisena)/o fubá	em água/leite
doure	a cebola	
escorra	*	e seque bem/em papel toalha
escorrer	*	sobre papel absorvente
espere	*	esfriar
	faca	afiada
faça	um refogado/uma calda (rala)	
	feijão	cozido
	forma	untada (e polvilhada com farinha de trigo)
frite	a carne/ a cebola/ a linguiça/ o bacon	
guarde na	geladeira	
junte	a água/a farinha de mandioca/ as gemas/o alho/o arroz/ o azeite/o(s) camarão(ões)/ o cheiro-verde/o feijão/o leite de coco/o peixe/ os tomates/ todos os ingredientes	
lave	*	bem
	leite	fervente
leve	*	ao fogo (baixo) (brando) (médio)/ao fogo mexendo sempre/numa panela/para cozinhar/para assar/ao forno para assar/ao forno preaquecido/ao forno quente/para assar em forno
leve a/uma	panela	ao fogo
	manteiga/margarina/óleo	para untar
mexendo	*	(sempre) com uma colher/sem parar/sempre até engrossar
misture	o leite de coco/todos os ingredientes	
	óleo	para fritar

	ovos	batidos/cozidos
	panela	tampada
passe pela/por uma	peneira	fina
	peixe	em postas
	pimenta-do-reino (branca)	moída na hora
	pimentão (amarelo) (pequeno) (verde) (vermelho)	picado/cortado
polvilhe com	farinha de trigo	
até atingir (o) ponto (de)	bala/fio/desejado	
preaqueça	(o) forno	
prepare	(o) pirão	
prove/ verifique	(o) tempero	
	água/manteiga/sal/azeite/farinha	quanto baste
rale	(o) coco	
refogue	(a) cebola	
reserve	*	na geladeira
retire	*	do fogo/forno [e] deixe esfriar
	pimenta-do-reino	moída
sirva	*	com arroz (branco)/quente
talo de	aipo/coentro	
tampe	(a) panela	
tempere	*	com sal (e pimenta-do-reino) (a gosto)
tire	*	do fogo
	tomate(s)	cortado(s) (em rodelas)/picado(s)
	tucupi	fervente
vá colocando	água	
vá juntando/ mexendo/ acrescentando	(a) farinha/(a) água/(o) açúcar/(o) leite	aos poucos

A partir da análise da lista de palavras-chave-chave, e da consequente união e exclusão de unidades lexicais, chegamos a uma lista de candidatas a UTs e CLEs (Apêndice 3), que nortearão o preenchimento da obra terminográfica referente à culinária brasileira. Em caso de junção de palavras-chave-chave, considerando os critérios expostos acima, mantivemos o número de ocorrências das palavras unidas às outras como forma de auxiliar no preenchimento da obra terminográfica. A **Tabela 8** apresenta uma visualização parcial de UTs e CLEs da culinária brasileira:

Tabela 8 Vinte primeiras UTEs e CLEs, após edição manual, apresentadas em ordem alfabética.

N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	abaixe o fogo	2	18,18	25

2	abóbora	2	18,18	20
3	abra a panela	2	18,18	7
4	açaí	3	27,27	37
5	acarajé(s)	3	27,27	12 (+5)
6	acompanhamento	2	18,18	26
7	acrescente a água	2	18,18	6
8	acrescente a carne	2	18,18	9
9	acrescente a farinha	3	27,27	23
10	acrescente a farinha de mandioca	2	18,18	7
11	acrescente água	4	36,36	9
12	acrescente o(s) camarão(ões)	2	18,18	9 (+15)
13	acrescente o cheiro-verde	2	18,18	6
14	acrescente o tomate	2	18,18	16
15	acrescente os pimentões	2	18,18	4
16	açúcar	3	27,27	410
17	açúcar a gosto	3	27,27	14
18	açúcar cristal	5	45,45	35
19	açúcar para polvilhar	2	18,18	12
20	açúcar refinado	3	27,27	20

A lista de UTs e CLEs, apresentada na íntegra no Apêndice 3 em ordem de chavicidade, abrange uma vasta terminologia referente a ingredientes, utensílios e técnicas próprias da culinária brasileira. Também inclui nomes de receitas – ‘acarajé’, ‘ambrosia’, ‘feijoada’ etc. Contudo, não se pode esperar encontrar alta recorrência dos nomes dos pratos. Enquanto um termo referente a um ingrediente costuma ocorrer em uma receita ao menos duas vezes – na lista de ingredientes e no modo de preparo –, o título da receita, em geral, não é repetido. Somando-se a isso a observação de variação ortográfica comum na área, concluímos que seria imprescindível analisar os títulos das receitas separadamente, a fim de garantir que não tenham sido erroneamente ignorados durante o levantamento semiautomático das palavras-chave-chave. Em seguida, detalharemos essa análise.

4.2 A seleção das receitas nos livros em português

O cotejo das listas de palavras-chave-chave simples e compostas revelou termos que se referem a títulos de receitas brasileiras – ‘acarajé’, ‘ambrosia’, ‘cuscuz’, ‘banana frita’, ‘doce de cupuaçu’ etc. –, facilmente reconhecidos no país como itens característicos da nossa culinária. Contudo, sentimos falta de receitas representativas da culinária brasileira, tais como ‘baião de dois’, ‘arroz de carreteiro’, ‘pão de queijo’ etc. Portanto, decidimos pesquisá-los por

meio do levantamento de linhas de concordância, para tentar identificar o porquê de terem ficado de fora das listas de palavras-chave-chave simples e compostas.

Tomemos como exemplo a palavra ‘carreteiro’. Conforme já salientado, é recorrente a variação ortográfica especialmente dos substantivos compostos. Portanto, utilizamos como palavra de busca a palavra antecedida de asterisco – ‘*carreteiro’ –, de forma que a ferramenta identificasse tanto as ocorrências da palavra antecedida por espaço quanto possíveis ocorrências de hifenização. A **Figura 49** apresenta as linhas de concordância da palavra de busca ‘*carreteiro’ levantadas pela ferramenta *Concord*:

The screenshot shows the Concord software window with a menu bar (File, Edit, View, Compute, Settings, Windows, Help) and a toolbar. The main window displays a table of concordance results. The table has columns for N, Concordance, Set, Tag, Word #, Sen, Sen, Para, Para, Hea, Hea, Sec, Sec, File, and Date. The results are as follows:

N	Concordance	Set	Tag	Word #	Sen	Sen	Para	Para	Hea	Hea	Sec	Sec	File	Date
1	> Arroz-de-carreteiro • 2 kg de charque			1	0	3%	0	0%			0	0%	OPB_arroz04_F	2014/ago/14 0
2	> ARROZ-DE-CARRETEIRO 1/2 kg de			1	0	4%	0	1%			0	1%	SCBarroz17_P	2009/fev/18 0
3	> Arroz de carreteiro 500 g de carne-seca			3	0	4%	0	2%			0	2%	BGCTarroz05_F	2013/nov/06 0
4	> Arroz de carreteiro 1 kg de charque 4 colheres			3	0	8%	0	1%			0	1%	VGABarroz08_F	2013/nov/06 0
5	o par perfeito. Até hoje o arroz de carreteiro, ou simplesmente carreteiro,			508	24	47%	0	87%			0	87%	VGABarroz08_F	2013/nov/06 0
6	> Arroz de Carreteiro 1 kg de charque ou frescal			3	0	4%	0	1%			0	1%	SB_arroz01_P	2013/nov/05 0
7	> Arroz de carreteiro * 800 g de carne-seca			3	0	3%	0	1%			0	1%	CdO_arroz_08	2014/ago/20 0
8	> Arroz de carreteiro ½ kg de charque ½ kg de			3	0	10%	0	3%			0	3%	CBCCarroz02_F	2013/nov/06 0
9	o arroz for acrescentado à panela. O carreteiro é perfeito para se utilizar as			376	19	8%	0	65%			0	65%	VGABarroz08_F	2013/nov/06 0
10	de cozinhar no próprio vapor, pois o carreteiro deve ser apreciado bem			205	8	86%	0	35%			0	35%	VGABarroz08_F	2013/nov/06 0
11	é de gente, e muita, ao redor. Carreteiro, cada um tem a sua receita			537	28	12%	0	92%			0	92%	VGABarroz08_F	2013/nov/06 0
12	arroz de carreteiro, ou simplesmente carreteiro, é prato para reunir amigos.			511	24	67%	0	88%			0	88%	VGABarroz08_F	2013/nov/06 0
13	gaúcho que não é chef, mas faz um carreteiro sem igual! o é chef, mas faz			360	17	90%	0	99%			0	99%	CdO_arroz_08	2014/ago/20 0

At the bottom of the window, there is a status bar showing '13 entries' and 'Row 1'. Below the table, there are tabs for 'concordance', 'collocates', 'plot', 'patterns', 'clusters', 'timeline', 'filenames', 'source text', and 'notes'. The 'concordance' tab is selected.

Figura 49 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘*carreteiro’.

Observamos por meio das linhas de concordância que, de fato, duas grafias são utilizadas – ‘arroz-de-carreteiro’ (linhas 1 e 2) e ‘arroz de carreteiro’ (linhas 3 a 8). Além disso, observam-se, também, ocorrências da abreviação do nome do prato – ‘carreteiro’, não precedido pela palavra ‘arroz’ (linhas 9 a 13). Como ajustamos a ferramenta para contabilizar como ‘palavra-chave’ apenas as palavras que ocorressem ao menos duas vezes em cada livro que compõe o *subcorpus* de culinária em português, e como ‘chave-chave’ aquelas que fossem chave em pelo menos dois desses livros, certamente a variação ortográfica contribuiu para que esse prato ficasse de fora do levantamento semiautomático.

Outra palavra-chave-chave que demandou análise mais aprofundada foi ‘baba’, que, a princípio, suspeitamos se referir ao doce ‘baba de moça’, ausente da lista de palavras-chave-

chave. Mais uma vez imaginamos que a ausência pudesse estar relacionada à variação gráfica. Para comprovar essa hipótese, procedemos ao levantamento das linhas de concordância com a palavra de busca ‘baba*’ (Figura 50):

N	Concordance	Set	Word #	Seni	Seni	Para	Para	Hea	Hea	Seci	Seci	File
1	, cortá-las em rodela evita que se crie baba . á-las em rodela evita que se crie		170	10	96%	0	99%			0	99%	PNPcaruru02_R
2	que o vinagre serve para cortar a baba do quiabo. É essencial. cortar a		249	12	85%	0	98%			0	98%	PNPcaruru01_R
3	vinagre para evitar que o quiabo forme baba . 8. Cozinhe por mais uns 10		169	8	100%	0	85%			0	85%	SCBquiabada01
4	10 minutos, para tirar o excesso da baba natural do quiabo. Escorra e		270	9	90%	0	57%			0	57%	CdO_salada_01
5	e o suco de limão para cortar a baba . Sirva quente. 6 porções *	6	160	7	100%	0	96%			0	96%	BGCTcaruru01_
6	e o suco do limão (para eliminar a baba do quiabo). Adicione o gengibre e		107	4	87%	0	71%			0	71%	SdBcaruru01.tx
7	> Baba de moça 1 1/2 xícara de açúcar 1		1	0	3%	0	1%			0	1%	BGCTbaba01_F
8	e junte o suco de limão para cortar a baba dos quiabos. 6. Tire o caruru do		208	10	90%	0	72%			0	72%	VGABcaruru03_
9	1. Numa panela deite o óleo de babaçu , o pimentão, o tomate e o		44	1	36%	0	22%			0	22%	VGABtorta03_F
10	2 colheres (sopa) de óleo de babaçu ou azeite de oliveira 1 pimentão		17	0	46%	0	8%			0	8%	VGABtorta03_F
11	é extraído das amêndoas do coco do babaçu (<i>Attalea speciosa</i>), palmeira		151	8	84%	0	75%			0	75%	VGABtorta03_F
12	pimenta-malagueta e leite de coco de babaçu – um tipo de palmeira		129	5	52%	0	83%			0	83%	CdO_molho_01
13	, Piauí, Tocantins e Pará. O leite de babaçu com pimenta é vendido pelas		147	6	36%	0	94%			0	94%	CdO_molho_01
14	para servir. 6 porções O óleo de babaçu é extraído das amêndoas do		143	8	62%	0	71%			0	71%	VGABtorta03_F
15	> BABA-DE-MOÇA 200 g de açúcar 100		1	0	2%	0	1%			0	1%	DCA_baba01.tx
16	e desenforme. Faça um creme de Baba-de-moça , suficiente para encher o		77	5	18%	0	54%			0	54%	DCA_bolo01.txt
17	. O mestre comentou: -Não gosto de baba-de-moça! Moema, nossa irmã,		145	7	100%	0	91%			0	91%	DCA_baba01.tx
18	verdinho, o coco é conhecido como "baba-de-moça" . o coco é		97	6	92%	0	99%			0	99%	DCA_doce09.tx
19	sobremesas era o Bolo chileno com baba-de-moça . O mestre comentou:		138	6	100%	0	86%			0	86%	DCA_baba01.tx
20	muita graça: -Aurélio, você gosta é de "babar moça!" é de "babar moça!"		158	8	93%	0	99%			0	99%	DCA_baba01.tx
21	cozinheira oferece seus quitutes. É Babaré , "negra velha, africana legítima,		109	6	8%	0	76%			0	76%	DCA_arroz03.tx
22	) e Arroz de coco (pág. 111) ou Arroz "Babaré" (pág. 110). Mãe Dah, nossa		198	9	57%	0	80%			0	80%	DCA_vatapá_01
23	> ARROZ "BABARÉ" 1 kg de arroz 1 litro de água		2	0	5%	0	1%			0	1%	DCA_arroz03.tx
24	oliva e o cheiro-verde. Sirva com Arroz Babaré (pág. 110), Mingaupitinga (pág.		162	10	83%	0	92%			0	92%	DCA_sururu_01

Figura 50 Linhas de concordância com a palavra de busca ‘baba*’.

Excluindo-se as ocorrências de ‘babaçu’ (linhas 9 a 14), tipo de coco do qual se extrai o ‘óleo de babaçu’, ‘babaré’ (linhas 21 a 24), parte do nome do prato ‘arroz de babaré’¹⁰⁰ e ‘babar’ (linha 20),¹⁰¹ a palavra ‘baba*’ é utilizada seis vezes como parte do nome do doce – uma vez com a grafia sem hífen, ‘baba de moça’ (linha 7), e cinco com a forma hifenizada ‘baba-de-moça’ (linhas 15 a 19) – e sete para se referir à substância viscosa presente no quiabo (linhas 1 a 6 e 8). Portanto, como parte do título da receita, observamos que ‘baba’ só ocorre em dois livros (BGCT e DCA), ainda assim com diferentes grafias, o que ajuda a explicar o porquê da sua ausência nas listas de palavras-chave-chave. Além disso, identificamos a recorrência de ‘baba’ no entorno de ‘quiabo’, o que nos fez concluir a importância de se mencionar essa característica do vegetal – e como evitá-la – no verbete apropriado.

¹⁰⁰ Variação alagoana do ‘arroz de coco’ baiano.

¹⁰¹ O verbo é utilizado nesse contexto com a acepção de ‘estar apaixonado’ (FERREIRA, 1986, p. 214).

Análise semelhante foi feita com a palavra de busca ‘cabidela’. Por meio do levantamento das linhas de concordância, observamos ocorrências de ‘galinha de cabidela’ e de ‘galinha à cabidela’.

Portanto, somando-se à variação ortográfica o fato de que os nomes das receitas costumam aparecer apenas uma vez, ou seja, no título, além da constatação de que um mesmo livro raramente oferece mais de uma receita do mesmo prato, verificamos que a baixa frequência da(s) palavra(s) relacionadas ao título das receitas pode ter acarretado a ausência dos nomes de alguns pratos característicos da culinária típica brasileira na lista de palavras-chave-chave simples e compostas. Além disso, observou-se quase-sinonímia também em relação aos nomes dos pratos, o que pode ter contribuído para deixá-los fora das listas de palavras-chave-chave. ‘Frango ao molho pardo’ é outro nome utilizado para ‘galinha de cabidela’; ‘canjica’ e ‘mungunzá’ referem-se à receita de milho branco cozido com leite, açúcar e especiarias; e ‘bolo Souza Leão’ é um tipo de ‘bolo de massa puba’, comum em Pernambuco.

Mediante o exposto, verificamos a necessidade de complementar o levantamento dos títulos dos pratos característicos da culinária brasileira.

Visto que as receitas que compõem o *corpus* de estudo foram etiquetadas delimitando-se ‘título’, ‘lista de ingredientes’, ‘modo de preparo’ etc., foi possível fazer um levantamento unicamente dos títulos, por meio do *Concord*. Para tanto, alguns ajustes foram feitos: em *Sections to keep*, ajustamos a ferramenta para considerar apenas o conteúdo entre ‘<titrecpb>’ e ‘</titrecpb>’, de forma que nenhuma outra parte das receitas fosse considerada, além dos títulos em português. Em seguida, escolhemos ‘<titrecpb>’ como palavra de busca. A **Figura 51** apresenta parcialmente as linhas de concordância dos títulos das receitas em português, reclassificados alfabeticamente, salientando-se a primeira, a segunda e a terceira palavras à direita da palavra de busca:

N	Concordance	Set	Tag	Word #	Sen	Sen	Para	Para	Hea	Hea	Sec	Sec	File
1	<titrecpb> Abacaxi em Calda			0	0	0	0	0	0	0	0	0	CBCCabacaxi0
2	<titrecpb> ABARÁ			0	0	0	0	0	0	0	0	0	PNPabará01_RI
3	<titrecpb> ABERÉM			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SCBaberém01_
4	<titrecpb> ABARÁ			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SCBabará01_P
5	<titrecpb> Abará			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SdBabará01.txt
6	<titrecpb> ABÓBORA REFOGADA			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SCBabóbora01_
7	<titrecpb> Acarajé			0	0	0	0	0	0	0	0	0	OPB_acarajé01
8	<titrecpb> ACARAJÉ			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SCBacarajé01_
9	<titrecpb> ACARAJÉ			0	0	0	0	0	0	0	0	0	PNPacarajé01_
10	<titrecpb> Acarajé			0	0	0	0	0	0	0	0	0	VGABacarajé01
11	<titrecpb> ACAÇÁ			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SCBacaçá01_P
12	<titrecpb> ACAÇÁ			0	0	0	0	0	0	0	0	0	PNPacaçá01_R
13	<titrecpb> Acarajé			0	0	0	0	0	0	0	0	0	BGCTacarajé01
14	<titrecpb> Acarajé			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SB_acarajé_P.t
15	<titrecpb> Açorda (receita da mãe)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	CBCCaçorda01_
16	<titrecpb> AFERVENTADO DE			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SCBaferventado
17	<titrecpb> AFOGADO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	SCBafogado01_
18	<titrecpb> Aipim frito			0	0	0	0	0	0	0	0	0	VGABaipim01_I
19	<titrecpb> Alfenins			0	0	0	0	0	0	0	0	0	VGABalfenins0
20	<titrecpb> Alfajores			0	0	0	0	0	0	0	0	0	OPB_alfajores0

Figura 51 Vinte primeiros títulos das receitas do *subcorpus* em português, em ordem alfabética.

A partir desse levantamento automático, passamos a analisar manualmente os títulos das receitas e selecionamos aqueles que são recorrentes em pelo menos dois dos onze livros que compõem o *subcorpus* em português, de forma a utilizar critério semelhante àquele utilizado para o levantamento das palavras-chave-chave. Dessa forma, títulos como ‘abacaxi em calda’, ‘aberém’, ‘abóbora refogada’ etc. foram descartados da lista, que inclui receitas recorrentes, como ‘abará’, ‘acaçá’, ‘acarajé’ etc. Devemos salientar que nosso objetivo não é, de forma alguma, afirmar que os pratos excluídos não sejam característicos da culinária brasileira e que, consequentemente, não deveriam ajudar a compor uma obra terminográfica na área. Por exemplo, prato de origem afro-brasileira, o ‘aberém’, preparado na Bahia especialmente para rituais de Candomblé, foi deixado de fora da nossa lista de produtos tipicamente brasileiros pelo fato de não ser recorrente nos livros analisados, seguindo o critério estabelecido nesta pesquisa.

A análise das linhas de concordância reafirmou o problema das diferentes grafias que pode ter contribuído para deixar de fora das listas de palavras-chave-chave itens da culinária típica brasileira. Para citar alguns exemplos, verificamos ocorrência(s) de ‘galinha à cabidela’ e ‘galinha de cabidela’, ‘arroz-de-hauçá’ e ‘arroz de hauçá’, ‘baba-de-moça’ e ‘baba de moça’, ‘baião-de-dois’ e ‘baião de dois’, ‘manauê’ e ‘manuê’ etc. Mais uma vez, baseamo-nos

nas regras correntes da ortografia do português para determinar qual seria a utilizada como verbete na obra.

Como não se separa com hífen substantivos compostos que apresentam elementos de ligação, optamos pelas grafias ‘galinha de cabidela’, ‘arroz de hauçá’, ‘baba de moça’ e ‘baião de dois’ para as entradas.¹⁰² Nos casos de variantes ortográficas dicionarizadas – ‘mugunzá’ e ‘mungunzá’, ‘furrundu’ e ‘furrundum’ etc. –, optamos pela grafia mais recorrente no *subcorpus* como entrada, e a menos frequente, como remissiva.

A análise das linhas de concordância dos títulos das receitas em português também evidenciou outros aspectos interessantes das receitas escolhidas para compor os livros em português. Observamos, por exemplo, na lista de palavras-chave-chave compostas em português uma alta chavicidade de ‘arroz branco’. Com 98 ocorrências, é palavra-chave em oito dos onze livros que compõem o *subcorpus* de receitas em português. No entanto, a análise das linhas de concordância dos títulos mostrou que há apenas uma receita desse acompanhamento. Todas as outras se referem a diferentes tipos de ‘arroz’ – ‘arroz de carreiro’, ‘arroz de cuxá’, ‘arroz de hauçá’ etc. Portanto, procedemos a um levantamento das combinações com ‘arroz branco’ para verificar em que contexto o termo aparece. Vejamos as combinações (*Clusters*) mais recorrentes (**Figura 52**):

N	Cluster	Freq.	Set	Length	Related
1	SIRVA COM ARROZ BRANCO	23	4	4	COM ARROZ BRANCO (46), SIRVA COM (24), SIRVA COM ARROZ BRANCO
2	ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO	13	4	4	DE ARROZ BRANCO (30), ACOMPANHADO DE (13), E ARROZ BRANCO (7), A
3	SIRVA EM SEGUIDA COM ARROZ BRANCO	6	6	6	COM ARROZ BRANCO (46), SIRVA EM SEGUIDA (9), SIRVA EM (9), SEGUIDA
4	ACOMPANHADA DE ARROZ BRANCO	5	4	4	DE ARROZ BRANCO (30), E ARROZ BRANCO (7), ACOMPANHADA DE (5)
5	ACOMPANHE COM ARROZ BRANCO	5	4	4	COM ARROZ BRANCO (46), ACOMPANHE COM (5)

Figura 52 *Clusters* com a palavra de busca ‘arroz branco’.

Por meio das combinações evidenciadas pela função *Clusters* do *Concord*, observamos que ‘arroz branco’ é o acompanhamento sugerido para diversos pratos. Contudo, a receita não é recorrente nos livros. Inferimos que isso se deve ao fato de esse ser um prato tão corriqueiro do dia a dia do brasileiro que os autores dos livros de receitas em português não julgaram necessário fornecer essa receita.¹⁰³ Resultado semelhante foi observado nas

¹⁰² As exceções são os compostos que designam espécies animais e botânicas (‘pimenta-do-reino’, ‘castanha-do-pará’ etc. e aqueles entre cujos elementos há o emprego de apóstrofo (‘farinha-d’água’, ‘vinha-d’alhos’ etc.).

¹⁰³ Ver na seção 4.4.3 como o prato é abordado nos livros de receitas brasileiras escritos em inglês.

linhas de concordância com ‘feijão’. Apenas uma receita se refere ao ‘feijão comum’ – em geral, feijão-mulatinho cozido, acrescido de temperos e servido com ‘arroz branco’. No *corpus*, aparece em ocorrências como ‘feijão verde’, ‘caldo de feijão’, ‘tutu de feijão’, ‘feijão cozido’ e ‘feijão preto’.

A análise manual dos títulos também ajudou a esclarecer casos de polissemia. Por exemplo, observamos no levantamento de palavras-chave-chave a palavra ‘frigideira’. A princípio, imaginamos tratar-se somente de utensílio utilizado para fritar alimentos. No entanto, por meio das linhas de concordância observamos tratar-se também de prato. ‘Frigideira’ se refere a um prato à base de camarão, bacalhau desfiado ou outro tipo de peixe, misturado a temperos e ovos batidos, e frito, como ‘fritada’, ou gratinado, como suflê.

Também pudemos observar a variação ortográfica em relação a estrangeirismos como, por exemplo, ‘mousse’ e ‘cappelletti’, já adaptados em português com as grafias ‘musse’ e ‘capelete’, respectivamente. Quanto à palavra italiana – *cappelletti* –, foi até surpreendente notar que a grafia é condizente com a da língua de partida, uma vez que é comum notar uma “hesitação” em relação à grafia das frequentes consoantes duplas observadas em vocábulos italianos (BACCIN, 2003, p. 116). O desvio disfórico *cappeletti* é observado inclusive no *Pequeno Dicionário da Gula* (ALGRANTI, 2004).

Dois tipos de desvios na grafia de estrangeirismos já dicionarizados na língua receptora são identificados em Baccin (2003): o desvio eufórico, relacionado à opção consciente pela grafia estrangeira, indicando um recurso estilístico; e o desvio disfórico, que evidencia desconhecimento por parte do usuário do sistema. A partir dessa explanação, poderíamos inferir que, em textos literários seria compreensível deparar com grafias estrangeiras para, por exemplo, ressaltar a nacionalidade do personagem. Já em receitas culinárias, especialmente as regionais, seria de esperar que fossem utilizadas as grafias já dicionarizadas na língua de chegada. Afinal, se determinada receita já está tão disseminada no país a ponto de merecer inclusão em livro de culinária típica, por que não utilizar a grafia adaptada?

Em casos de impasse, optamos pela adaptação gráfica dicionarizada, ainda que não fosse a mais frequente nas receitas que compõem o *subcorpus* em português. Como exemplos, observamos ‘roupa-velha’ – a grafia correta, hifenizada, ocorre uma vez, ao passo que a grafia

sem hífen ocorre duas vezes –;¹⁰⁴ a grafia acertada ‘baião de dois’ teve o mesmo número de ocorrências que a hifenizada – três; e ‘arroz de hauçá’, grafado corretamente, não teve sequer uma ocorrência entre as receitas do *subcorpus* em português, enquanto a grafia hifenizada teve três.

O levantamento dos títulos, e posterior análise do contexto, também ajudou na identificação de polissemia. Conforme discutido anteriormente, ‘paçoca’ é o nome dado tanto a receitas doces quanto salgadas. Portanto, o prato foi incluído nas duas categorias, assim como ‘pamonha’.

Com a análise dos títulos das receitas recorrentes nos livros de culinária em português, encerramos o levantamento das unidades terminológicas (UTs), que constituem as entradas na obra terminográfica, assim como das combinatórias léxicas especializadas (CLEs), que norteiam a escolha das fraseologias e dos exemplos que complementam o verbete. Criamos, então, categorias a fim de organizar as UTs, a partir da observação das listas de candidatas. Abaixo, apresentamos essa categorização.

4.3 Organização das Unidades Terminológicas

As Unidades Terminológicas (UTs) selecionadas a partir das listas de palavras-chave-chave e dos títulos das receitas foram alocadas em uma ou mais das seguintes categorias: ingredientes, pratos, bebidas, utensílios, medidas e técnicas. Essa categorização foi criada com vistas a facilitar o trabalho de definição dos termos na obra terminográfica construída.

Em seguida, trataremos mais detalhadamente de cada uma das categorias e subcategorias utilizadas.

4.3.1 Ingredientes

A categoria ‘ingredientes’ é subdividida em ‘ingredientes de origem vegetal’ e ‘ingredientes de origem animal’. Nessa categoria foram incluídos os produtos utilizados em receitas culinárias, ainda que se trate de itens que por si só tenham sido elaborados a partir de

¹⁰⁴ Segundo as regras da Nova Ortografia, usa-se o hífen nas palavras compostas que não apresentam elementos de ligação. (Fonte: Michaelis Online. Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?typePag=novaortografia>. Acesso em: 25 fev. 2015.

um processo, quer seja industrial ou caseiro. Por exemplo, nesta pesquisa ‘leite de coco’ foi incluído na subcategoria ‘ervas, açúcares, especiarias e condimentos’ da categoria ‘ingredientes’, uma vez que é utilizado em receitas como ‘moqueca’, ‘bobó’ etc. Não há no material analisado receita de ‘leite de coco’. Caso houvesse essa ocorrência, e em quantidade significativa, o termo poderia constar também da categoria ‘receitas’.

Enfatizamos, também, que a classificação dos produtos levou em conta sua utilização. Assim, por exemplo, ‘cachaça’ foi classificado como termo pertencente à categoria ‘ingredientes’ e não ‘bebidas’, subcategoria de ‘receitas’, uma vez que, em todas as ocorrências no *subcorpus*, é utilizado como ingrediente de receitas como ‘caipirinha’, ‘quentão’, ‘rosquinhas’ etc.

4.3.1.1 Ingredientes de origem vegetal

Em relação ao grupo dos vegetais, diversas podem ser as classificações utilizadas. Botanicamente, os vegetais podem ser classificados em ‘angiospermas’, ‘briófitas’, ‘gimnospermas’ etc.¹⁰⁵ Algumas classificações levam em conta a cor e a pigmentação dos vegetais, enquanto outras consideram suas características nutricionais e sensoriais (Cf. BORJES et al., 2010).¹⁰⁶ Na classificação utilizada nesta pesquisa, levamos em consideração, em primeiro lugar, a utilização do produto nas receitas culinárias brasileiras. Assim, classificamos, por exemplo, em ‘hortaliças’ os frutos de plantas que não contenham açúcar e que, geralmente, são utilizados em pratos salgados, com exceção de ‘abóbora’ e ‘batata-doce’, que podem ser utilizadas em pratos doces e salgados. Neste estudo, os ingredientes de origem vegetal foram assim classificados:

1. a categoria ‘frutas e sementes’ engloba tanto frutos e pseudofrutos doces comestíveis, como ‘ameixa’, ‘goiaba’ e ‘caju’, quanto sementes, como ‘amendoim’. Vale lembrar que, botanicamente, a ‘castanha de caju’ é a fruta propriamente dita;

2. ‘hortaliças’ é a categoria utilizada para se referir a verduras e legumes;¹⁰⁷

¹⁰⁵ Segundo o projeto Lista de Espécies da Flora do Brasil. Disponível em:

<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/listaBrasil/PrincipalUC/PrincipalUC.do>. Acesso em: 7 out. 2014.

¹⁰⁶ Estudo disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n4/v23n4a14.pdf>. Acesso em: 7 out. 2014.

¹⁰⁷ A Embrapa realizou um estudo sobre as 50 hortaliças mais consumidas no Brasil. Essa classificação serviu como base para a nossa classificação, mas é importante esclarecer que nem todos os produtos encontrados no

3. baseando-nos na classificação proposta por Saldanha (2007), ‘ervas, açúcares, especiarias e condimentos’ referem-se às substâncias acrescentadas a alimentos (antes, durante ou após seu preparo) para imprimir-lhes sabor e/ou aroma. Nela encontram-se produtos previamente processados – ‘sal’, ‘açúcar’, ‘tucupi’ etc. –, assim como aqueles utilizados *in natura* – ‘coentro’, ‘cheiro-verde’, ‘cebola’ etc.;

4. na categoria ‘grãos’ foram alocadas as sementes produzidas por cereais. No *subcorpus* de estudo em português, apenas dois elementos são significativamente recorrentes: ‘milho’ e ‘arroz’;

5. ‘farináceos’ são os produtos em pó, de diferentes granulagens, submetidos ou não à torrefação: ‘amido de milho’, ‘farinha de mandioca’, ‘goma’ etc.;

6. em ‘óleos’ encontram-se as gorduras de origem vegetal.

4.3.1.2 Ingredientes de origem animal

Nessa categorização, encontram-se as carnes e outros produtos resultantes do abate de animais comestíveis, bem como ovos e laticínios, assim classificados:

1. ‘laticínios e ovos’ englobam ‘ovo de codorna’, ‘manteiga de garrafa’ e diversos tipos de queijo;
2. para classificar as ‘carnes’, baseamo-nos em Montebello e Araújo (2006) e criamos as seguintes subdivisões:
 - a. em ‘aves’ encontram-se cortes de carne de galinha, frango, pato etc.;
 - b. ‘pescado’ é a denominação genérica dos animais da fauna aquática – encontrados nos mares, rios, lagos e mangues. Abrange diversos tipos de peixes, crustáceos e moluscos;
 - c. ‘bovina’ é a carne nobre,¹⁰⁸ como ‘costela’, ‘matambre’ etc.;
 - d. ‘suína’ também engloba os cortes nobres, mas da carne de porco: ‘lombo’, ‘costelinha’ etc.;
 - e. ‘caprina e ovina’ é a categoria que inclui os cortes nobres de cabrito e de carneiro;

corpus de estudo são citados no estudo, disponível em:

<http://www.cnph.embrapa.br/hortaliasnaweb/hortalias.html>. Acesso em: 7 out. 2014.

¹⁰⁸ Em comparação com os miúdos bovinos.

- f. em ‘carnes exóticas’ foram agrupadas as carnes de ‘jacaré’, ‘tartaruga’ e a formiga comestível – içá;
- g. ‘vísceras e miúdos’ referem-se aos órgãos comestíveis dos animais de abate, considerados não nobres: fígado, rim, pé, orelha etc., assim como a gordura de porco e o sangue de certos animais, utilizado em receitas regionais, como ‘sarapatel’, ‘molho pardo’ etc.;
- h. ‘produtos cárneos’ são aqueles elaborados a partir da carne de diversos animais. Geralmente são condimentados e submetidos à cura, salga, fermentação ou defumação. São eles: ‘linguiça’, ‘salsicha’, ‘carne-seca’ etc.

4.3.2 Receitas

Encontram-se nessa categoria os elementos resultantes de processo culinário. Subdivide-se em ‘salgados’, ‘doces’ e ‘bebidas’.

4.3.2.1 Salgados

Essa categoria foi subdividida em:

1. ‘petisco’: reúne os itens comumente ingeridos entre as três refeições do dia, a saber café da manhã, almoço e jantar. Contudo, essa seleção certamente não seria aceita com unanimidade. Se no Sudeste come-se ‘tapioca’ e ‘pão de queijo’ para ‘enganar’ a fome, no Nordeste e em Minas são, respectivamente, itens constantes na primeira refeição do dia. Como os livros também não são unânimes na classificação das receitas, podemos ter sido arbitrários nessa seleção, que inclui basicamente itens salgados, como ‘acarajé’, ‘coxinha’, ‘pão de queijo’ etc.;
2. ‘entrada’: mais uma vez, a seleção dos itens mostrou-se problemática. Itens ingeridos como ‘petisco’ – por exemplo, ‘casquinha de siri’ – também poderiam ser escolhidos como ‘entrada’. Da mesma forma, não é raro deparar com itens comumente reconhecidos como ‘entrada’ sendo consumidos como ‘prato principal’ – por exemplo, ‘sopas’ e ‘saladas’. Mais uma vez utilizamos o senso comum e classificamos como ‘entrada’ apenas caldos e sopas, visto que não há recorrência de receitas de saladas no *subcorpus* de estudo em português;

3. ‘acompanhamento’: nesta subcategoria foram inseridos os itens que, em geral, não são consumidos individualmente, mas acompanham pratos de origem animal. Foram considerados acompanhamentos ‘arroz’, ‘feijão’, ‘angu’, ‘banana frita’, ‘couve à mineira’ etc.;
4. ‘prato principal’: receitas que, em geral, resultam em pratos que encabeçam as principais refeições – almoço e jantar. Referem-se a pratos com alto valor proteico, por conterem algum tipo de carne como ingrediente principal: ‘galinhada’, ‘rabada’, ‘bobó’ etc. são alguns exemplos.

4.3.2.2 Doces

Foram classificadas nesta categoria as receitas que, de alguma forma, são adoçadas, quer sejam utilizadas como sobremesa, como, por exemplo, ‘ambrosia’, como acompanhamento de outros doces (‘calda de açúcar’) ou como recheio (‘goiabada’), assim como bolos e biscoitos.

4.3.2.3 Bebidas

Observamos pouca ocorrência de receitas de bebidas nos livros que compõem o *subcorpus* de receitas em português. Significativamente recorrentes são apenas as receitas de ‘caipirinha’ e de ‘ponche’.

4.3.3 Outros

A princípio, chamou-nos a atenção a recorrência de termos relativos a utensílios, medidas e técnicas no *subcorpus* de estudo, uma vez que esse foi comparado a um *corpus* de culinária de língua geral que, em tese, também contém alta incidência dessa terminologia. Contudo, a análise manual revelou que algumas receitas inseridas nos livros analisados pressupõem a utilização de técnicas e utensílios próprios, confirmando a percepção de Carlos Alberto Dória, no prefácio de *Cozinheiro Nacional* (2008, p. 22): “[...] a cozinha [...] traz subjacente uma lógica e uma estrutura semelhantes ao léxico e à gramática de uma língua”. Para o autor, analisar as diferentes culinárias apenas como um repertório de receitas,

desprezando sua estrutura, pode ser comparado a dizer que uma língua se reduz às palavras contidas no dicionário.

Como exemplo, podemos citar o ‘cuscuz’ que, na forma de preparo tradicional, requer o uso de um ‘cuscuzeiro’. Além disso, também predominam nas receitas brasileiras algumas medidas pouco precisas, como, por exemplo, ‘pires’, ‘punhado’ etc. Portanto, decidimos reunir esses termos na categoria ‘outros’, subdividida em ‘medidas’, ‘utensílios’ e ‘técnicas’:

1. ‘medidas’: são recorrentes nas receitas culinárias brasileiras medidas pouco precisas como ‘colherada’, ‘pires’, ‘punhado’ etc.;
2. ‘utensílios’: diversos pratos da culinária brasileira pressupõem o uso de utensílios muito próprios. Por exemplo, para fazer a ‘paçoca’, a ‘carne-seca’ é pilada em um ‘pilão’, enquanto que a ‘moqueca capixaba’ é preparada e servida em uma ‘panela de barro’. Portanto, incluímos esses termos na obra terminográfica;
3. ‘técnicas’: as receitas também pressupõem a utilização de técnicas bastante características. Para preparar um ‘barreado’ de forma tradicional, deve-se ‘barrear’ a panela, ou seja, vedá-la com uma mistura de farinha e água; na confecção de algumas sobremesas, o açúcar deve ser caramelizado em ‘ponto de bala’. Portanto, essa terminologia também é contemplada na obra.

A partir das considerações tecidas, classificamos as unidades terminológicas, conforme apresentado abaixo, em forma de organograma. As palavras em parênteses, inseridas antes ou depois do termo, são as que ocorrem com frequência bastante alta no entorno deles, ou seja, seus principais colocados:

Capítulo 4

Capítulo 4

Capítulo 4

Capítulo 4

Capítulo 4

De acordo com os critérios estabelecidos para o levantamento dos itens mais representativos da culinária brasileira, identificamos 413 unidades terminológicas (UTs) (em **negrito** no organograma), divididas entre as categorias criadas. Contudo, nem todos esses termos constituem entrada principal no dicionário. Por exemplo, ‘cuscuz’ está presente tanto na categoria ‘doces’ quanto na ‘salgados’, na subcategoria ‘petiscos’, pelo fato de poder ser preparado nas duas versões. Contudo, a entrada principal no dicionário é simplesmente ‘cuscuz’, e todas as variações (‘cuscuz de milho doce/salgado’, ‘cuscuz de tapioca doce/salgado’ e ‘cuscuz paulista’) são tratadas como subentradas. Dessa mesma forma procedemos em relação à ‘pamonha’, à ‘tapioca’, ao ‘pé de moleque’, à ‘paçoca’ e ao ‘mungu[n]zá’.

Excluindo-se essas exceções, as UTs apresentadas em **negrito** constituem as entradas principais no dicionário. Separados das UTs por uma barra (/) estão seus quase-sinônimos, que são tratados como remissivas (vide seção 5.3.2.9); entre colchetes encontram-se os principais colocados das UTs, que devem ser recuperados em língua inglesa na obra terminográfica, pois revelam o uso específico do termo na culinária brasileira. Por exemplo, no verbete ‘canela’, precisa ficar claro para o consulente que o produto é utilizado ‘em pau’ e ‘em pó’.

Entre parênteses encontram-se as subentradas do verbete. Tomemos como exemplo ‘carne-seca’. Nome genérico dado às carnes que passam por processo de desidratação, terá como subentradas ‘carne de sol’, ‘charque’ e ‘frescal’, este que é uma variação do charque. Por meio desse levantamento, contabilizamos aproximadamente 400 entradas no dicionário, além das subentradas.

Acreditamos que essa listagem, ainda que sem a pretensão de ser completa, caracterize a culinária brasileira, ao menos em relação a sua representação. Apesar de confirmar a predominância dos produtos simbólicos da nossa culinária – ‘feijoadá’, ‘moqueca’, ‘bobó’ etc. –, revela, também, aspectos interessantes. Chamou-nos a atenção especialmente a presença de dois itens entre as palavras-chave-chave no *subcorpus* de receitas em português: ‘[massa de] pizza’, em ‘prato principal’, e ‘saltenha’, em ‘petiscos’. Apesar de a pizza ser presença constante na nossa dieta alimentar, é associada aos italianos, portanto não esperaríamos encontrá-la com frequência em livros de culinária brasileira. Já ‘saltenha’, salgado de origem boliviana, costuma ser chamado genericamente de ‘pastel de forno’ na

maior parte do país. Contudo, talvez pela proximidade com quatro estados brasileiros – a Bolívia faz fronteira com Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Acre e Rondônia –, o termo, de origem espanhola – *salteña* –, também esteja se popularizando no país.

Conforme exposto anteriormente, apenas as entradas – e subentradas – do Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira são fornecidas em português. Portanto, passemos para a análise dessa terminologia em inglês, língua na qual será construído o enunciado terminográfico.

4.4 A culinária brasileira nos livros de receitas em inglês

Antes de procedermos com a tradução propriamente dita das UTs que constituem as entradas do dicionário, submetemos as receitas do *subcorpus* comparável em inglês à análise quantitativa, seguindo critérios semelhantes àqueles empregados com o *subcorpus* comparável em português, a fim de verificar (in)compatibilidades em relação aos dois conjuntos de textos. Voltemo-nos brevemente a essa análise automática.

Para identificar as UTs e CLEs características do *subcorpus* de receitas em inglês, percorremos um caminho semelhante àquele relatado na análise do *subcorpus* em português, mas desta vez utilizando as 1.449 receitas dos onze livros escritos em língua inglesa. Portanto, ajustes foram necessários para o processamento dos textos nesse idioma.

Para o levantamento das palavras-chave-chave compostas (combinações de duas a cinco palavras), também foi utilizada uma *match list*, constituída das seguintes palavras:

<i>a *</i>	<i>as *</i>	<i>by *</i>	<i>is *</i>	<i>or *</i>	<i>this *</i>
<i>about *</i>	<i>aside *</i>	<i>can *</i>	<i>may *</i>	<i>out *</i>	<i>those *</i>
<i>above *</i>	<i>at *</i>	<i>could *</i>	<i>might *</i>	<i>over *</i>	<i>to *</i>
<i>according *</i>	<i>be *</i>	<i>cup *</i>	<i>must *</i>	<i>tablespoon *</i>	<i>under *</i>
<i>across *</i>	<i>been *</i>	<i>cups *</i>	<i>next *</i>	<i>tablespoons *</i>	<i>until *</i>
<i>after *</i>	<i>being *</i>	<i>down *</i>	<i>no *</i>	<i>teaspoon</i>	<i>up *</i>
<i>against *</i>	<i>before *</i>	<i>for *</i>	<i>not *</i>	<i>teaspoons</i>	<i>upon *</i>
<i>along *</i>	<i>below *</i>	<i>from *</i>	<i>of *</i>	<i>than *</i>	<i>will *</i>
<i>an *</i>	<i>beside *</i>	<i>in *</i>	<i>off *</i>	<i>that *</i>	<i>with *</i>
<i>are *</i>	<i>between *</i>	<i>inside *</i>	<i>on *</i>	<i>the *</i>	<i>without *</i>
<i>and *</i>	<i>but *</i>	<i>into *</i>	<i>onto *</i>	<i>these *</i>	<i>would *</i>

A escolha dessas palavras se deu a partir da observação de que combinações iniciadas por elas não resultavam em unidades sintagmáticas de significado completo, ou seja, as unidades sintagmáticas iniciadas por essas palavras mostraram carecer de complemento anterior ou posterior para atingir sentido como UT ou CLE, ao menos no que concerne a esta pesquisa. Tomemos como exemplos as combinações ‘*over low heat*’, ‘*as you would*’, ‘*with salt*’. Considerando, por exemplo, a pesquisa de Teixeira (2008), essas combinações poderiam ser classificadas como Unidades de Tradução Especializada (UTES). No entanto, nesta pesquisa preocupamo-nos com as unidades sintagmáticas nas quais haja pelo menos um termo, ainda que implícito, que podem constituir UTs complexas e CLEs.

Comparadas entre si, as listas de palavras-chave resultaram em palavras-chave-chave, ou seja, aquelas que são chave em pelo menos dois dos onze livros que compõem o *subcorpus* de receitas em inglês. As vinte primeiras palavras-chave-chave simples e as vinte primeiras compostas, são mostradas, respectivamente, nas **Tabelas 9 e 10**, em ordem decrescente de chavacidade:

Tabela 9 Vinte primeiras palavras-chave-chave simples do *subcorpus* de receitas em inglês, em ordem decrescente de chavacidade.

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	Brazilian	11	100	312	11	meat	10	90,91	529
2	shrimp	11	100	849	12	page	10	90,91	362
3	beans	10	90,91	463	13	palm	10	90,91	307
4	Brazil	10	90,91	189	14	pepper	10	90,91	1.765
5	coconut	10	90,91	688	15	salt	10	90,91	2.135
6	condensed	10	90,91	99	16	tablespoon	10	90,91	808
7	hearts	10	90,91	179	17	tablespoons	10	90,91	1.481
8	is	10	90,91	1.580	18	teaspoon	10	90,91	1.032
9	low	10	90,91	374	19	water	10	90,91	1.481
10	meal	10	90,91	187	20	add	9	81,82	2.504

Tabela 10 Vinte primeiras palavras-chave-chave compostas do *subcorpus* de estudo em inglês, em ordem decrescente de chavacidade.

N	KW	Texts	%	Overall Freq.	N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	bring to a boil	10	90,91	156	11	pepper and	9	81,82	266
2	coconut milk	10	90,91	317	12	bay leaf	8	72,73	115
3	condensed milk	10	90,91	96	13	bring to a	8	72,73	182
4	fresh shrimp	10	90,91	66	14	cheese rolls	8	72,73	14

5	shrimp and	10	90,91	131	15	collard greens	8	72,73	62
6	shrimp with	10	90,91	39	16	egg yolks	8	72,73	363
7	water and	10	90,91	258	17	garlic salt and	8	72,73	37
8	coconut milk and	9	81,82	70	18	juice of	8	72,73	111
9	dendê oil	9	81,82	103	19	low heat	8	72,73	244
10	grated coconut	9	81,82	68	20	Minas Gerais	8	72,73	49

Ainda que tenhamos utilizado uma *match list* no levantamento das palavras-chave-chave, a fim de descartar automaticamente combinações ‘indesejáveis’, isso não significa que os resultados prescindam de análise manual, mesmo porque a *match list* utilizada considerou apenas combinações iniciadas por determinadas palavras, mas não terminadas por elas. Como a análise manual não poderia de qualquer forma ser descartada, o filtro utilizado se mostrou adequado e, portanto, decidimos não ampliá-lo. Contudo, vale enfatizar que, caso quiséssemos descartar também combinações terminadas por certas palavras, bastaria para isso acrescentá-las à *match list* utilizando o asterisco (*) em posição anterior. Por exemplo, ‘*juice of*’ e ‘*bring to a*’ seriam desconsideradas de um levantamento no qual se utilizasse uma *match list* com as expressões ‘* *of*’ e ‘* *a*’.

Mesmo por meio da pequena amostra das palavras chave-chave em inglês, é possível observar algumas características próprias do meio de divulgação das receitas que compõem o *subcorpus* de estudo nesse idioma. Assim como constatado a partir da lista de palavras-chave-chave em português, nos livros em inglês são significativamente mais frequentes as formas não abreviadas das medidas ‘*tablespoon(s)*’ e ‘*teaspoon(s)*’, enquanto no *corpus* de referência a preferência é por ‘*tbsp(s)*’ e ‘*tsp(s)*’, o que explica o alto índice de chavicidade dessas palavras no *subcorpus* de estudo. Porém, em relação aos termos próprios da culinária brasileira, observamos diferenças significativas entre as palavras com maior chavicidade nos dois idiomas.

A fim de facilitar a comparação entre as palavras simples e compostas com maior chavicidade nos dois idiomas, juntamos as vinte primeiras de cada lista – simples e composta, em português e em inglês – e as reclassificamos em ordem decrescente quanto ao número de livros em que são chave. A **Tabela 11** mostra, à esquerda, as 40 palavras-chave-chave em português (**kw**), a quantidade de textos em que é chave (**texts**) e a frequência total dessa

palavra nos textos/livros em que é chave. À direita, os dados se referem ao *subcorpus* em inglês:

Tabela 11 Primeiras vinte palavras-chave-chave simples e compostas dos *subcorpora* de receitas em português (à esquerda) e em inglês (à direita)

kw	texts	overall freq.	kw	texts	overall freq.
1 farinha de mandioca	11	318	1 Brazilian	11	312
2 mandioca	11	484	2 shrimp	11	849
3 a	10	5.859	3 beans	10	463
4 charque	10	111	4 Brazil	10	189
5 coco	10	682	5 bring to a boil	10	156
6 feijão	10	283	6 coconut	10	688
7 leite de	10	414	7 coconut milk	10	317
8 leite de coco	10	370	8 condensed	10	99
9 milho	10	288	9 condensed milk	10	96
10 arroz	9	524	10 fresh shrimp	10	66
11 dendê	9	104	11 hearts	10	179
12 doce	9	191	12 is	10	1.580
13 farofa	9	152	13 low	10	374
14 goma	9	86	14 meal	10	187
15 gosto	9	701	15 meat	10	529
16 mandioca e	9	56	16 page	10	362
17 para	9	2.363	17 palm	10	307
18 pirão	9	124	18 pepper	10	1.765
19 porco	9	193	19 salt	10	2.135
20 que	9	1.154	20 shrimp and	10	131
21 alho picados	8	77	21 shrimp with	10	39
22 arroz branco	8	98	22 tablespoon	10	808
23 arroz de	8	58	23 tablespoons	10	1.481
24 azeite de dendê	8	74	24 teaspoon	10	1.032
25 cabeça	8	73	25 water	10	1.481
26 caranguejo	8	92	26 water and	10	258
27 carne-seca	8	102	27 add	9	2.504
28 coco e	8	75	28 coconut milk and	9	70
29 coco ralado	8	97	29 dendê oil	9	103
30 coentro	8	334	30 grated coconut	9	68
31 dentes de alho picados	8	77	31 pepper and	9	266
32 farofa de	8	48	32 bay leaf	8	115
33 leite de coco e	8	55	33 bring to a	8	182
34 panela de	8	112	34 cheese rolls	8	14
35 carne de	7	119	35 collard greens	8	62

36	cebolas picadas	7	83	36	egg yolks	8	363
37	coentro picado	7	95	37	garlic salt and	8	37
38	cortadas em rodela	7	54	38	juice of	8	111
39	doce de	7	73	39	low heat	8	244
40	feijão e	7	42	40	Minas Gerais	8	49

Interessante notar que as palavras-chave-chave simples e compostas mais recorrentes nos livros que compõem o *subcorpus* em português – ‘farinha de mandioca’ e ‘mandioca’, que são chave nos onze livros – sequer ocorrem entre as primeiras palavras significativamente mais representativas do *subcorpus* em inglês, em nenhuma das formas equivalentes consagradas – *manioc*, *yuca* e *cassava* e *manioc/cassava flour/meal*.¹⁰⁹ Naturalmente, a multiplicidade de denominações utilizadas para esse elemento, observada tanto em português quanto em inglês, pode ter gerado a discrepância.

Se existem três termos nos dois idiomas para se referir à espécie não venenosa da raiz – ‘mandioca’, ‘macaxeira’ e ‘aipim’, em português, e *manioc*, *cassava* e *yuca*, em inglês –, no caso da ‘farinha de mandioca’, o problema se agrava em língua inglesa. Enquanto em português existe a univocidade, ao menos no que tange às receitas analisadas,¹¹⁰ em inglês foram identificadas quatro possibilidades de equivalência – *manioc flour*, *manioc meal*, *cassava flour* e *cassava meal*. Portanto, essa multiplicidade terminológica pode ter afetado o levantamento por chavicidade nos textos autênticos em inglês.

Já as duas palavras com maior chavicidade no *subcorpus* em inglês – *Brazilian* e *shrimp* [‘brasileiro(a)’ e ‘camarão’] – ocorrem em número inferior no *subcorpus* em português: ‘camarão’ é chave em sete dos onze livros analisados, e ‘brasileiro(s)’, em apenas três. Retomaremos o uso recorrente do topônimo *Brazilian* no *subcorpus* em inglês na seção 4.4.5.6. Quanto a *Brazil*, palavra-chave em dez livros, também é parte do termo *Brazil nut*, equivalente já consagrado de ‘castanha-do-pará’ em língua inglesa. Nas primeiras 40 posições, coincidem apenas ‘azeite de dendê’ / *dendê oil*, ‘coco’ / *coconut*, ‘coco ralado’ / *grated coconut*, ‘feijão’ / *beans* e ‘leite de coco’ / *coconut milk*.

¹⁰⁹ Ver seção 4.4.4.2 sobre os equivalentes tradutórios de ‘mandioca’ e seus subprodutos.

¹¹⁰ Apesar de também ser conhecida regionalmente por nomes como ‘farinha de mesa’, ‘farinha de guerra’, ‘farinha de pau’ etc., ‘farinha de mandioca’ é o termo utilizado em todas as ocorrências desse produto nas receitas que compõem o *subcorpus* de estudo em português, acrescido ou não das palavras que indicam as variedades – torrada, fina etc. Apenas a farinha produzida a partir da raiz fermentada recebe denominação diferente – ‘farinha-d’água’.

4.4.1 Seleção semiautomática das UTs e CLEs do *subcorpus* de receitas em inglês

Para uma análise mais aprofundada das palavras-chave-chave em inglês, mesclamos as listas de palavras simples e compostas e procedemos com uma análise manual para a eventual junção e exclusão de palavras, da forma como foi feito em relação ao *subcorpus* em português. Sendo assim, lematizamos singular e plural – *black-eyed pea* e *black-eyed peas*, *Brazil nut* e *Brazil nuts* etc. –, unimos os quase-sinônimos – *paper towel* e *absorbent paper*, *cassava*, *manioc* e *yuca* etc. –, excluímos palavras simples e compostas que não são suficientes para formar UTs e CLEs da culinária – *green*, por exemplo, só foi mantido nas combinações – *green olives*, *green pepper*, *green onion* etc. – e unidades sintagmáticas de sentido incompleto, como ‘*barely cover*’ e ‘*barely cover with*’, foram excluídas, mantendo-se aquelas que formam fraseologias de sentido completo, contendo ao menos um termo, quer esteja explícito ou implícito – ‘*barely cover * with water*’, ‘*beat egg whites until stiff*’ etc.

Assim como constatado em relação ao *subcorpus* em português, também é frequente a variação gráfica dos termos em inglês, o que pode interferir no levantamento de palavras-chave-chave. Aliás, há até um agravante quanto aos substantivos compostos em inglês, que podem ser grafados de três formas distintas. As palavras que os compõem podem ser (i) grafadas separadamente; (ii) hifenizadas; ou (iii) unidas, sem uso do hífen.¹¹¹

Assim como em português, não observamos padronização na grafia dos termos relativos à culinária nas receitas que compõem o *subcorpus* comparável em inglês. Por exemplo, o substantivo composto ‘*extra-virgin (olive oil)*’, com 47 ocorrências, foi considerado palavra-chave-chave, ao passo que a grafia dicionarizada¹¹² – ‘*extra virgin (olive oil)*’ –, não. Isso se deve ao fato de o *corpus* de referência registrar a grafia padrão na maioria das ocorrências. Portanto, essa palavra-chave-chave foi excluída da lista.

¹¹¹ Ressaltamos que, em português, alguns substantivos também perderam a noção de composição e, portanto, também são grafados como uma só palavra, sem uso do hífen. Alguns exemplos são: girassol, pontapé e paraquedas. (Fonte: *Guia Prático da Nova Ortografia*. Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/novaortografia.php>. Acesso em: 25 fev. 2015.

¹¹² Baseamo-nos no dicionário *Macmillan English Dictionary for Advanced Learners of American English* (RUNDELL, 2002) e no dicionário on-line *The Free Dictionary*. Disponível em: <http://www.thefreedictionary.com/Extra+virgin+olive+oil>. Acesso em: 25 fev. 2015.

Após a exclusão e inclusão de termos, considerando os mesmos critérios descritos na seção 4.1, selecionamos as UTs e CLEs mais significativas no *subcorpus* de receitas em inglês,¹¹³ a partir das quais foi possível traçar um paralelo entre os itens significativamente mais recorrentes nas receitas escritas nos dois idiomas.

Em relação às frutas, não foi observada no *subcorpus* em inglês recorrência de itens regionais oriundos do Brasil, como ‘bacuri’, ‘buriti’, ‘caju’, ‘mangaba’, ‘mamão’, ‘pitanga’ e ‘tucumã’. Em contrapartida, frutas de uso internacionalizado, como *avocado* [abacate]¹¹⁴, *fig* [figo], *grape* [uva], *passion fruit* [maracujá] e *pineapple* [abacaxi] foram utilizadas prioritariamente no *subcorpus* em inglês. Contudo, enfatizamos que análises posteriores mostraram que, no *subcorpus* em inglês, ‘abacate’ é utilizado prioritariamente em pratos salgados, como acontece em vários países, especialmente no México, não em receitas doces, como é comum no Brasil.

Ainda nessa categoria, os itens que recorreram nos dois *subcorpora* foram ‘açai’ [açai], ‘ameixa (seca)’ [prune], ‘banana’ [banana], ‘banana-da-terra’ [plantain], ‘coco’ [coconut], ‘cupuaçu’ [cupuaçu],¹¹⁵ ‘goiaba’ [guava], ‘limão’ [lime], ‘manga’ [mango] e ‘amendoim’ [peanut], além das sementes – ‘castanha de caju’ [cashew nut/cashews] e ‘castanha-do-pará’ [Brazil nut].

Em relação às hortaliças, não foi observada no *subcorpus* em inglês a mesma variedade encontrada no *subcorpus* em português. Recorrentes nos dois *subcorpora* foram ‘abóbora’ [squash/pumpkin], ‘mandioca’ [cassava/yuca/manioc], ‘batata-doce’ [sweet potato], ‘chuchu’ [chayote], ‘palmito’ [palm heart/heart of palm], ‘pimentão’ [bell pepper], ‘quiabo’ [okra], ‘repolho’ [cabbage], ‘brócoli’ [broccoli], ‘couve’ [collard greens] e ‘jambu’ [jambu]. Nessa listagem não foram identificados possíveis equivalentes para itens utilizados regionalmente, tais como ‘maxixe’, ‘pequi’, ‘alfavaca’, ‘bredos’, ‘cambuquira’, ‘maniva’, ‘ora-pro-nóbis’ e ‘vinagreira’.

¹¹³ A lista completa pode ser conferida no Apêndice 4.

¹¹⁴ *Avocado*, originário do México, não é equivalente perfeito do ‘abacate’ comum no Brasil. O primeiro é menor e menos calórico, mas, no geral, podem ser substituídos um pelo outro em receitas culinárias sem grandes prejuízos para o resultado final.

¹¹⁵ Enfatizamos que das dezessete ocorrências do termo no *subcorpus* em inglês, doze foram acentuadas incorretamente – *cupuaçu*.

Também não se observou o uso recorrente das mesmas variedades de feijão encontradas no *subcorpus* em português. Em inglês, salientaram-se *pinto bean* – o mais parecido com o feijão mais popular no Brasil, o ‘carioca/carioquinha’ –, *black-eyed pea* [feijão-fradinho], *navy bean* [feijão branco] e *black bean* [feijão preto]. Equivalentes tradutórios para feijões utilizados regionalmente, como ‘feijão de corda’ e ‘feijão verde’, não foram reconhecidos entre as palavras-chave-chave em inglês.

Ainda em relação às hortaliças, o *subcorpus* em inglês priorizou produtos mais internacionalizados, tais como *lettuce* [alface], *arugula* [rúcula], *cauliflower* [couve-flor], *zucchini* [abobrinha], *watercress* [agrião], *eggplant* [berinjela], *artichoke* [alcachofra] e *beet* [beterraba].

O uso das ervas, açúcares, especiarias e condimentos também não se mostrou equilibrado nos dois *subcorpora*. Entre os produtos que se destacam em português, mas não em inglês, observamos ‘cominho’, ‘baunilha’, ‘gingibre’, ‘melado de cana’, ‘xarope de guaraná’ e ‘tucupi’. Já em língua inglesa, há diversos produtos que não se encontram entre as palavras-chave-chave em português, entre eles bebidas alcoólicas utilizadas na culinária para realçar o sabor dos pratos – *champagne* [champanhe], *(light) beer* [cerveja light], *cognac* [conhaque], *rum* [rum], *maraschino* [marasquino], *port wine* [vinho do Porto] e *vodka* [vodca].

Cachaça é a única bebida alcoólica entre as palavras-chave-chave em inglês que recorre significativamente também no *subcorpus* em português. Interessante observar que, em três dos sete livros em que é chave, aparece na combinação *cachaça or white rum* [cachaça ou rum branco], comprovando a tendência à adaptação observada em relação à tradução do termo nos textos literários, conforme exposto em 2.1.1.

Também recebem destaque no *subcorpus* em inglês – mas não em português – *oregano* [orégano], *marjoram* [manjerona], *nutmeg* [noz moscada], *orange flower water* [água de flor de laranjeira], *bouquet garni* [bouquet garni] e *orange/lemon rind/zest* [casca de laranja/limão].

Alguns itens encontrados frequentemente no *subcorpus* em português foram também identificados no *subcorpus* em inglês, às vezes adaptados aos produtos encontrados fora do Brasil, como é o caso das pimentas. Enquanto no *subcorpus* em português observamos o uso sistemático de ‘pimenta-de-cheiro’, ‘pimenta-dedo-de-moça’ e ‘pimenta-malagueta’, no

subcorpus em inglês observou-se recorrência de *cayenne pepper* [pimenta-caiena], assim como o empréstimo *malagueta pepper*.

É importante enfatizar que apesar de as pimentas ‘dedo-de-moça’ e ‘caiena’ apresentarem aparência semelhante – os frutos são alongados e intensamente vermelhos –, o grau de pungência dessas duas variedades de *Capsicum* é bastante diferente, o que dificulta a simples substituição de uma pela outra em receitas culinárias. Enquanto a ‘dedo-de-moça’ possui de 5.000 a 15.000 unidades Scoville,¹¹⁶ a ‘caiena’ tem alto grau de pungência, classificada entre 30.000 e 50.000 unidades Scoville, classificação semelhante à da ‘pimenta-malagueta’ (Cf. LINGUANOTTO NETO, 2004).

Já na categoria ‘grãos’, observou-se em inglês a mesma recorrência dos produtos identificados em português: *rice* [arroz], *corn* [milho] e *wheat* [trigo]. Quanto aos farináceos, também houve correspondência entre os itens utilizados nas receitas em português e em inglês, com exceção de dois produtos derivados da raiz da mandioca fermentada: ‘farinha-d’água’ e ‘massa puba’ (‘massa de mandioca’, ‘carimã’), cujos (possíveis) equivalentes que não foram identificados entre as palavras-chave-chave em inglês.¹¹⁷

Na categoria ‘óleos’, verificamos variedade muito menor de produtos no *subcorpus* em inglês do que no *subcorpus* em português: apenas *dendê (palm) oil* [azeite de dendê], *canola oil* [óleo de canola] e o genérico *vegetable oil* [óleo vegetal] são ressaltados nas receitas em inglês. Equivalentes para itens mais específicos, tais como ‘óleo de babaçu’, ‘óleo de castanha-do-pará’, ‘óleo de coco’, ‘óleo de girassol’, ‘óleo de milho’ e ‘óleo de urucum’ não foram identificados nesse material.

Em ‘laticínios e ovos’ também não reconhecemos balanceamento em relação aos produtos recorrentes nos dois *subcorpora*: ‘queijo (de) coalho’, ‘queijo-de-minas’, ‘mozzarella/muçarela’ e ‘manteiga de garrafa’ não sobressaem no *subcorpus* em inglês, que, em contrapartida, enfatiza o uso de *condensed milk* [‘leite condensado’] e *goat cheese* [‘queijo de cabra’], diferente do que se observou na lista em português.

Em relação às aves, a variedade encontrada no *subcorpus* em português não se repetiu no correspondente em inglês. Neste, *chicken* foi o único produto recorrente, ao passo que em

¹¹⁶ Escala utilizada para medir o grau de pungência de plantas do gênero *Capsicum*.

¹¹⁷ Trataremos dos equivalentes de ‘mandioca’ e seus subprodutos na seção 4.4.4.2.

português encontram-se ‘capote/galinha d’Angola’, ‘frango’, ‘galinha’, ‘galinha caipira’, ‘galeto’ e ‘pato’.

Na categoria ‘pescados’, identificamos em inglês preferência pelos itens de água salgada ou de mangue – *cod(fish)* [bacalhau], *shrimp* [camarão], *crabmeat* [carne de caranguejo], *grouper* [garoupa], *snapper* [pargo], *crab claw* [patinha de caranguejo], *octopus* [polvo], *oyster* [ostra], *sardine* [sardinha], *scallop* [vieira], *hake* [merluza], *halibut* [linguado] e *white fish* [peixe branco],¹¹⁸ ao passo que, em relação aos itens de origem fluvial utilizados sistematicamente em português – ‘aviú’, ‘filhote’, ‘guriuba’, ‘pacu’, ‘piranha’, ‘pirarucu’, ‘pitu’, ‘tambaqui’ e ‘tucunaré’ –, não foram identificados possíveis equivalentes no *subcorpus* em inglês, que também parece ter ignorado o ‘aratu’ e o ‘uçá’ – espécies de caranguejo de mangue –, ou utilizou como equivalentes desses itens o genérico *crab*.

Quanto à carne bovina, existe uma grande diferença em relação aos tipos de corte utilizados no Brasil e nos países de língua inglesa, como Estados Unidos e Inglaterra, o que dificulta o processo tradutório (TEIXEIRA, 2014).¹¹⁹ Vejamos alguns exemplos.

No *subcorpus* em inglês, *chuck* é palavra-chave-chave. Como corte britânico, equivale aproximadamente ao ‘acém’ brasileiro – corte do lombo do boi. Já para o norte-americano, *chuck* se refere ao corte secundário do quarto dianteiro de bovinos, que inclui, no corte brasileiro, ‘pescoço’ e parte da ‘paleta’. *Rump*, outra palavra-chave-chave no *subcorpus* em inglês, é o termo utilizado em inglês britânico para se referir ao quarto traseiro do bovino, que engloba ‘picanha’, ‘alcatra’ e ‘maminha da alcatra’ nos cortes tradicionais no Brasil. Já *sirloin*, no corte britânico, abrangeria ‘contrafilé’ e ‘filé mignon’ para os brasileiros, ao passo que no corte norte-americano é subdividido em *sirloin*, *tenderloin*, *top sirloin*, *bottom sirloin* e *short loin*, partes do bovino que, em português brasileiro, abrangem ‘contrafilé’, ‘filé mignon’, ‘aba de filé’ e ‘fraldinha’. *Flank steak*, outro corte recorrente no *subcorpus* em inglês, no corte norte-americano abrangeria parte da ‘fraldinha’ e da ‘alcatra’ brasileiras. No corte britânico, esse termo é mais abrangente, englobando também parte da ‘aba de filé’

¹¹⁸ Uma vez que as faunas marinha e fluvial variam muito de uma região para outra, nem todos os itens encontram equivalentes perfeitos em língua inglesa. Os equivalentes tradutórios utilizados nesta tese, assim como no modelo de dicionário em ANEXO, pretendem, quando possível, oferecer um produto semelhante, que possa ser utilizado em substituição aos produtos regionais.

¹¹⁹ TEIXEIRA, Elisa Duarte. *Beef cuts: a gristly subject in Portuguese ↔ English cooking translation*. Comunicação oral apresentada no evento *The First International Conference on Food and Culture in Translation*, em Bertinoro, Itália. Homepage do evento: <http://fact.sitlec.unibo.it/>.

brasileiro. *Round* é o termo utilizado nos Estados Unidos para se referir ao quarto traseiro bovino, que engloba, no Brasil, ‘picanha’, ‘lagarto’, ‘coxão mole’ e ‘patinho’. Nos Estados Unidos, um grande corte primário dianteiro é *rib*, que na Inglaterra é subdividido em *fore rib* e *top rib* e, no Brasil, abrange ‘capa de filé’, ‘filé de costela’ e ‘aba de filé’.

Mais comum na culinária da região Sul do país, ‘matambre’ – manta que envolve a costela bovina e geralmente é preparada em tiras ou em forma de rocambole (Cf. MONTEBELLO & ARAÚJO, 2006) – não foi identificado no *subcorpus* de receitas em inglês.

Os cortes de suínos não diferem tanto quanto os bovinos no Brasil e nos países de língua inglesa. No *subcorpus* em inglês, observou-se recorrência de *pork loin*. O termo se refere ao corte mais nobre, situado na parte dorsal, que equivale em português brasileiro ao ‘lombo’. Este, quando com osso, é chamado de ‘carré’, e quando fatiado entre cada vértebra, é a ‘costeleta’ (*pork chop*) que, juntamente com a ‘costela’ (*pork rib*), forma a caixa torácica do animal. A ponta do lombo é conhecida em português como ‘lombinho’ (*tenderloin*). Recorrente tanto no *subcorpus* de receitas em português quanto em inglês é o ‘pernil’, que, em inglês, equivale a *pork leg* ou *pork ham*. Da barriga (*pork belly*), extrai-se a ‘banha’ (*lard*), e do ‘toucinho’, parte que envolve o dorso do porco logo abaixo do couro, prepara-se o ‘bacon’.

Na categoria ‘carne caprina/ovina’, a única que sobressai em inglês é *goat*, termo utilizado como equivalente de ‘cabra’, ‘cabrito’ e ‘bode’. Os cortes mais utilizados na culinária brasileira são ‘pernil’ e ‘paleta’, além das vísceras, das quais trataremos abaixo. Na lista de palavras-chave-chave em inglês não sobressaem esses tipos de corte, utilizados com frequência na culinária regional brasileira.

Quanto às ‘carnes exóticas’, não foi observada recorrência significativa no *subcorpus* em inglês. Dos termos dessa categoria levantados do *subcorpus* em português, apenas *turtle* [tartaruga] ocorre no *subcorpus* de receitas em inglês, porém apenas no arquivo *Braz. Cook*. Portanto, não foi considerada palavra-chave-chave nesse idioma.

Entre ‘vísceras e miúdos’, só foi identificada recorrência no *subcorpus* em inglês de *giblets* [miúdos de frango], que compreendem ‘coração’ [*heart*], ‘moela’ [*gizzard*], ‘fígado’ [*liver*], ‘pés’ [*feet*] e ‘sangue’ [*blood*]. Entre as vísceras de ‘pescados’, apenas *fish head*

[cabeça de peixe] está entre as palavras-chave-chave em inglês. Em relação aos bovinos, aparecem entre as palavras-chave-chave *beef tongue* [língua] e *oxtail* [rabo].

Diferentemente do resultado da análise semiautomática do *subcorpus* em português, não foi observada no *subcorpus* em inglês recorrência de possíveis equivalentes para ‘bucho’, ‘miolo’, ‘fígado’, ‘coração’, ‘rins’, ‘mocotó’, ‘osso’, ‘tripa’ e ‘pés’. As entranhas de caprinos – ‘fígado’, ‘rins’, ‘bucho’ etc. –, utilizadas especialmente no preparo de ‘buchada de bode’, não foram identificadas no *subcorpus* em inglês, mesmo porque esse prato, típico do Nordeste brasileiro, não foi contemplado nos livros de receitas em inglês que formam o *subcorpus*.

Entre os miúdos de suínos, foram ressaltados no *subcorpus* em inglês aqueles que compreendem os pertences da feijoada – *trotters* [pés], *rib* [costela], *tail* [rabo], *tongue* [língua] e *ear* [orelha] –, em geral *salted* [salgados]. Quanto às entranhas do porco, usadas frescas, não identificamos recorrência significativa no *subcorpus* em inglês, apesar de ‘sarapatel’ – prato que leva coração, tripa, fígado, rins, sangue etc. de porco – estar entre as receitas recorrentes nesse *subcorpus*. Contudo, é preciso lembrar que *heart* [coração] também pode fazer parte do termo *heart of palm/palm heart* [palmito]. Assim, só a análise do contexto pode esclarecer se as ocorrências de *heart* – 239, somando-se singular e plural – referem-se ao órgão de algum animal ou à parte central de alguns vegetais como alcachofra e palmito.

Portanto, fizemos um levantamento, por meio do concordanciador, com a palavra de busca *heart**, excluindo-se as ocorrências em que estivesse no entorno de *palm**. Das 32 ocorrências resultantes desse levantamento, dezessete são combinações com *artichoke* – *artichoke heart(s)* –, nove se referem ao coração bovino, quatro ao suíno, uma a coração de galinha e uma a coração de peru. Sendo assim, não se pode afirmar que *heart*, na acepção de miúdo, seja palavra-chave-chave no *subcorpus* em inglês.

No que tange aos produtos cárneos, destacam-se, também em inglês, diferentes tipos de carnes desidratadas. Voltemo-nos brevemente a elas. No Brasil existem diferentes tipos de processos de secagem ou desidratação de carnes que resultam em produtos chamados genericamente ‘carne-seca’. Criado com o objetivo de aumentar a vida útil dos alimentos por meio da extração parcial de sua umidade, esse processo é mantido – ainda que tenha evoluído – e não se restringe à questão de conservação, mas se estende para preferência por esse tipo de alimento.

A eliminação da água da carne pode se dar de três formas: por exposição ao sol, por meio de aquecimento em estufas e por salga. Nesses processos, a carne é cortada em tiras, exposta ao ar por um período de algumas horas e depois colocada em solução de cloreto de sódio (salmoura), em diferentes concentrações (Cf. MONTEBELLO & ARAÚJO, 2006). Os diferentes processos e a quantidade de sal utilizada resultam em diferentes produtos, que recebem denominações distintas.

Também conhecida como ‘carne de vento’, ‘carne de sereno’, ‘carne serenada’ e ‘carne do sertão’, a ‘carne de sol’ é especialidade da cozinha nordestina, mais especificamente das regiões semiáridas, pois seu preparo depende de reduzida umidade do ar (ALGRANTI, 2004). Como não contém grande concentração de sal, sua dessalga é mais rápida, diferente do ‘charque’, que é o produto mais seco, ou seja, é exposto a maior concentração de sal e, portanto, deve ser cuidadosamente dessalgado antes do consumo. Outra diferença está nos tipos de cortes utilizados na produção da ‘carne-seca’. No caso da ‘carne de sol’, são utilizados cortes mais nobres, como patinho, alcatra e coxão mole, e o processo costuma ser artesanal. Já o charque é elaborado com carnes menos nobres, como pescoço, acém e ponta de agulha.

No *subcorpus* em inglês, foram ressaltados os termos *sun-dried beef* [carne de sol] e o genérico *dried beef* [carne-seca]. Apesar de frequente no *subcorpus* em inglês, *jerked beef*¹²⁰ só tem ocorrência em um livro, portanto foi descartado.

Ainda em relação aos produtos cárneos, sobressaiu o termo *sausage* em inglês. A análise das linhas de concordância revelou que o termo foi utilizado para se referir a ‘linguiça’ – quando, em geral, é precedido pela palavra *pork* (*pork sausage*) –, a ‘paio’ – normalmente precedido por *smoked* (*smoked sausage*) – e a ‘chouriço’, traduzido com empréstimo do espanhol – *chorizo sausage* – e com empréstimo do português – *chouriço sausage*.

Medidas menos precisas – ‘copo americano’, ‘garrafa’, ‘pires’, ‘pitada’, ‘prato’ e ‘punhado’ – foram salientadas somente no *subcorpus* em português, com exceção de ‘colherada’ [*spoonful*], recorrente nos dois. Já *jigger* [cálice] é utilizado somente no *subcorpus* em inglês, certamente devido ao uso das bebidas alcoólicas restritas a esse *corpus* –

¹²⁰ Apesar de o nome remeter a ‘charque’ – corruptela da palavra quíchua *charki* –, o *jerked beef* prevê a adição de compostos para intensificação da cor, do aroma e do sabor. Porém, não nos ateremos a ele pelo fato de não constar da lista de palavras-chave-chave no *corpus* de estudo.

champagne [champanhe], *cognac* [conhaque], *rum* [rum], *maraschino* [maraschino], *vodka* [vodka] e *port wine* [vinho do porto].

Em relação aos utensílios, observamos exclusivamente no *subcorpus* em português itens bastante específicos, para os quais não foram identificados equivalentes em língua inglesa. Entre esses destacamos ‘cuia’, ‘folha de bananeira’, ‘moquém’ e ‘telha’. Para outros, foi possível identificar uma busca por utensílios semelhantes, por meio de adaptações: *double boiler* para ‘cuscuzeiro’, *earthenware pot* para ‘panela de barro’, *muffin tin* para ‘forminha de empada’, *jar* para ‘compoteira’ e *Dutch oven* para ‘panela de ferro’.

É preciso enfatizar, também, que a análise do *subcorpus* em inglês mostrou que nesse há uma recorrência muito maior de termos referentes a utensílios do que no *subcorpus* em português. Entre eles, destacamos *colander* [escorredor], *kettle* [chaleira], *refrigerator* [geladeira/refrigerador], *broiler* [grelha/grelhador], *cocktail shaker* [coqueteleira], *spatula* [espátula], *nonstick skillet* [frigideira antiaderente], *plastic wrap* [filme de PVC], *ring mold* [forma de anel] etc. Talvez seja possível concluir que essa diferença indique que as receitas em português deixam subentendidos alguns procedimentos. Por exemplo, enquanto no *subcorpus* em inglês se observa recorrência de ‘*chill in the refrigerator*’, em português é bastante comum ‘leve para gelar’, deixando subentendido que o processo pressupõe o uso de refrigerador. Retomaremos essa questão abaixo.

A análise das palavras-chave-chave simples e compostas também evidenciou entre os dois *subcorpora* diferenças que estão diretamente relacionadas à escolha das receitas inseridas nos livros nos dois idiomas. Por exemplo, entre as técnicas recorrentes no *subcorpus* em português, e que não foram observadas no material em língua inglesa, destacamos ‘barrear’, modo de vedação do recipiente que originou o nome do prato ‘barreado’. Consiste em cobrir a superfície ao redor da panela com uma mistura de farinha de mandioca, farinha de trigo e água que, ao aquecer, cola a tampa ao recipiente, possibilitando o cozimento lento da carne.

Antes de proceder à análise da seleção das receitas incluídas no material escrito originalmente em língua inglesa, discutiremos outras diferenças observadas a partir das listas de palavras-chave-chave simples e sintagmáticas.

4.4.2 Receitas culinárias brasileiras em português e em inglês: semelhanças e diferenças

Conforme salientado anteriormente (vide 4.1.3), o gênero textual ‘receita culinária’ é incompleto por natureza (Cf. NORRICK, 1983). Por exemplo, na instrução ‘asse em forno quente’, subentende-se que o forno tenha sido aceso anteriormente, sem que essa informação esteja explícita no modo de preparo. Historicamente, receitas culinárias constituíam textos compartilhados entre cozinheiros e, portanto, prescindiam de detalhamento. Com o passar do tempo, esse gênero textual passou a focar também o público leigo e, gradualmente, a complexidade lexical foi reduzida, e medidas mais precisas e informações mais detalhadas foram sendo introduzidas (Cf. DIEMER, 2013). Contudo, a incompletude ainda é subjacente a esse gênero textual, apesar de não se dar no mesmo grau em diferentes línguas/culturas. Um exemplo é a palavra-chave-chave composta em português ‘limpe os camarões’, que deixa subentendidos os passos envolvidos no processo de limpeza do crustáceo. Já no *subcorpus* em língua inglesa, recorrente é a fraseologia *Shell, devein and wash/clean shrimp* [Retire a casca e as vísceras e lave os camarões], que explicita todas as etapas envolvidas nessa tarefa.

Outra fraseologia recorrente em português é ‘Retire * (da panela/do fogo)’. Em inglês, deparamos com *Using a pair of tongs, remove (from the pan)* [Usando pinças, retire (da panela)]. Além da descrição mais detalhada do processo, observamos, ainda, preocupação com a segurança, advertindo o cozinheiro a utilizar ‘pinças’ para manusear o produto quente.

Retomando o conceito de ‘contexto’ (*contexting*) do antropólogo Edward Hall, Katan (1999, p. 177) sugere que “[...] indivíduos, grupos e culturas (e em diferentes momentos) possuem prioridades divergentes no que tange à quantidade de informação (texto) necessária a ser explicitada para que a comunicação seja bem sucedida”.¹²¹ Denomina *high context culture* a cultura que, durante a comunicação, apoia-se no conhecimento compartilhado pelo grupo; já em uma *low context culture*, supõe-se que o conhecimento comum seja insuficiente para garantir a comunicação, demandando maior explicitação. A partir de estudos realizados sobre o tema, Katan (1999) observa que as culturas latino-americanas necessitam de menos contexto do que a norte-americana, por exemplo, para que a comunicação seja bem sucedida.

A constatação de que as instruções encontradas nas receitas em inglês são mais detalhadas do que aquelas em português corrobora as conclusões de Navarro (2011), que

¹²¹ No original: “[...] individuals, groups, and cultures (and at different times) have differing priorities with regard to how much information (text) needs to be made explicit for communication to take place.”

utilizou os pressupostos da Linguística de *Corpus* para analisar *sites* de hotelaria no Brasil e nos Estados Unidos e concluiu que estes são mais explicativos do que aqueles. Como nosso *subcorpus* de estudo em inglês é composto majoritariamente por livros que utilizam a variante norte-americana, não admira termos chegado a conclusões semelhantes àsquelas de Navarro (2011). Vale enfatizar que não pesquisamos outras culturas que utilizam o inglês como primeira língua para verificar se se enquadrariam em *low* ou *high context cultures*, pois fugiria do escopo desta tese.

Além da questão cultural, outros fatores certamente influenciam a quantidade de informação revelada ou subentendida nas comunicações, entre eles o público-alvo, que também determina o grau de tecnicidade da terminologia utilizada nas linguagens de especialidade.

Ainda que não reste dúvida de que o gênero receita culinária possa ser classificado como ‘técnico’ (vide 2.2.1), é preciso ressaltar que, entre os materiais disponíveis na área, há aqueles destinados ao público leigo – como é o caso dos livros que compõem o *corpus* deste estudo –, os que se destinam a cozinheiros profissionais, como, por exemplo *Chef Profissional* (2011), os livros de receitas ainda mais específicos, como os destinados ao público infantil, aos recém casados etc., sem falar nas receitas compartilhadas em *blogs* (Cf. DIEMER & FROBENIUS, 2013). Todas essas variáveis certamente interferem na escolha da terminologia empregada nos textos. Em sua análise linguística de receitas culinárias, Cotter (1997) também conclui que aquelas direcionadas a leigos são mais explícitas e detalhadas do que as que têm nos cozinheiros profissionais seu público-alvo.

Além das variáveis mencionadas, relacionadas ao meio de difusão do texto, o grau de tecnicismo dos termos também pode variar de acordo com a língua/cultura em que se insere. Tendo compilado um *corpus* comparável bastante equilibrado no que tange ao modo – escrito –, ao meio de divulgação – livros publicados –, ao conteúdo – especializado –, à autoria – autores e/ou coautores falantes nativos dos idiomas envolvidos –, e à extensão – aproximadamente 430.000 palavras em cada idioma –, esperávamos constatar um equilíbrio também em relação à escolha terminológica nas duas línguas. Contudo, nem sempre foi esse o caso. Vejamos alguns exemplos de diferenças observadas com ajuda da ferramenta computacional WST.

Significativamente recorrente no *subcorpus* de estudo em inglês, o termo *mandoline*¹²² é utilizado em fraseologias como ‘*cut * into julienne cut, using a mandoline*’ [corte * em julienne, usando um mandoline], ‘*thinly slice * (preferably) using a mandoline*’ [corte * em fatias bem finas, (de preferência) usando um mandoline], ‘*cut * using a mandoline*’ [corte * usando um mandoline]. Já no *subcorpus* em português, o equivalente *prima facie* ‘mandoline’, ou ‘mandolina’, não ocorre uma vez sequer. Vejamos a definição desse termo em *Chef Professional* (2011, p. 191):

Mandoline Este aparelho para fatiar tem lâminas de aço de alto carbono. As alavancas ajustam as lâminas para se atingir o corte e grossura desejados. Como no caso dos fatiadores de alimentos, use sempre a guarda. A *mandoline* pode ser usada para cortar em fatias, em *julienne*, *gaufrettes* e bastonetes.

A própria terminologia utilizada na definição – ‘alto carbono’, *julienne*, *gaufrettes* e ‘bastonetes’ – revela alto grau de tecnicidade, condizente com o público a que o material se destina. Para designar conceito semelhante, no *subcorpus* em português optou-se por ‘cortador de legumes’, ainda assim com apenas duas ocorrências. Na maioria das vezes a ação é descrita simplesmente por meio do verbo ‘cortar’, sem menção ao instrumento utilizado. ‘Corte em fatias/em rodela/ao meio’ são alguns exemplos, mais uma vez corroborando a teoria de *high e low context cultures* descrita acima.

Ainda em relação ao nível de tecnicidade, observamos, no *subcorpus* em inglês, a recorrência do termo *cheesecloth*. O equivalente ‘morim’ não foi encontrado no *subcorpus* em português. Neste, foi utilizado o termo mais geral ‘tecido/pano fino’, como em ‘esprema bem em um pano fino’ (DCA).

¹²² O termo foi grafado erroneamente – *mandolin* – em duas das oito ocorrências no *corpus*. Sem a letra ‘e’ no final da palavra, seria o equivalente em língua inglesa do instrumento musical ‘bandolim’.

Outro utensílio de uso recorrente apenas no subcorpus em inglês é *cocktail shaker*, parte das combinatórias ‘*shake well in/transfer to/pour into a cocktail shaker*’ [misture bem em/passe para/coloque em uma coqueteleira].

A utilização dos nomes técnicos dos utensílios citados – ‘mandoline’, ‘morim’ e ‘coqueteleira’ – poderia soar como abuso da tecnicidade para o público leigo brasileiro, ou seja, como ‘tecnicismo’, diferente da forma como *mandoline*, *cheesecloth* e *cocktail shaker* parecem repercutir entre os falantes de inglês, mais especificamente da variante norte-americana.

Outra diferença observada no *corpus* comparável está relacionada à (in)formalidade no tocante à expressão de quantidade. Em relação às medidas utilizadas nos dois *subcorpora*, revelaram-se mais informais, talvez até mais imprecisas, as receitas em português. Por exemplo, chamou a atenção a recorrência dos adjetivos ‘bom’ e ‘boa’ nesse *subcorpus*, ao passo que *good* não se encontra entre as palavras-chave-chave em inglês. Para analisar o contexto em que esses adjetivos aparecem no *subcorpus* em português, fizemos o levantamento das linhas de concordância com cada uma dessas palavras como palavra de busca. A **Figura 53** apresenta as linhas de concordância da palavra ‘bom’:

N	Concordance	Set	Tag	Word #	Sen	Sen	Par	Par	Hea	Hea	Sec	Sec	File
1	malagueta esmagada (opcional) 1 bom maço de couve 2 colheres (sopa)			60	0	46%	0	18%			0	18%	OPB_tutu01.R
2	FRITA COM FAVAS 1 galinha de bom tamanho Vinha-d'alhos (vinagre,			8	0	9%	0	3%			0	3%	DCA_galinha_0
3	> COZIDO DE PERU 1 peru de bom tamanho Sal a gosto 4 cenouras			7	0	5%	0	3%			0	3%	DCA_cozido_02
4	DO SERTÃO 1 pedaço de charque de bom tamanho Óleo Alho e cebola			11	0	37%	0	10%			0	10%	DCA_paçoca_0
5	de caranguejo sem casca e de bom tamanho MODO DE FAZER 1.			62	0	93%	0	42%			0	42%	SdBcaranguejo
6	sal Açúcar a gosto Rale um coco de bom tamanho, coloque-o sobre uma			32	0	68%	0	23%			0	23%	DCA_pudim01.t
7	do leite de coco em uma panela de bom tamanho e leve ao fogo para			157	4	46%	0	40%			0	40%	DCA_caldeirada
8	o sumo do coco Escolha um coco de bom tamanho e rale-o. Coloque-o			49	0	94%	0	40%			0	40%	DCA_bolo_02.b
9	numa assadeira untada, deixando um bom espaço entre eles. Leve ao forno			107	6	75%	0	85%			0	85%	SCBpão03_P.tx
10	da terra 6 cebolas roxas Escolha um bom pedaço de carne-de-sol, inclusive			28	0	67%	0	18%			0	18%	SSCcamedesol

Figura 53 Linhas de concordância da palavra ‘bom’ no *subcorpus* de receitas em português.

Constatamos que, nas receitas em português, utiliza-se ‘bom’ com a acepção de ‘grande’, ao passo que no *subcorpus* em inglês, *large* é geralmente o termo utilizado com essa finalidade.

Outra característica que diferencia os termos utilizados nas receitas em português e em inglês diz respeito à carga semântica subjacente aos verbos próprios desse gênero textual. Em

inglês, observam-se verbos já imbuídos de significado completo, tais como *dice*, *julienne*, *slice*, *half*, *quarter* etc., cujos equivalentes em português geralmente são constituídos por sintagmas verbais com o verbo ‘cortar’: ‘cortar em cubos/cubinhos’, ‘cortar em tiras finas’, ‘cortar em rodela/fatias’, ‘cortar ao meio’, ‘cortar em quatro’ etc. Mesmo nos casos em que é possível encontrar em português um único verbo que expresse determinada ação, ao menos em receita culinária observa-se preferência pelo sintagma verbal. É o caso de ‘fatiar’, cujas poucas ocorrências no *subcorpus* em português estão na forma de particípio como adjetivo – ‘bacon fatiado’, ‘maçã fatiada’ etc.

Também pelo fato de a língua inglesa propiciar a transformação de substantivo em verbo, e vice-versa, sem alteração ortográfica, outras ações próprias à arte culinária são expressas por um único vocábulo, como *seed* [tirar as sementes], *skim* [tirar o excesso * com uma escumadeira] e *skin* [tirar a pele].

Naturalmente, outras questões podem influenciar a quantidade e a qualidade das informações disponibilizadas nos textos. Porém, como os dois *subcorpora* compilados para este estudo não focam o público profissional, pelo menos não explicitamente, acreditamos que a diferença entre a quantidade de informação expressa, assim como o grau de tecnicismo revelado, estejam mesmo relacionados às diferentes línguas/culturas em que se inserem. Portanto, a fim de auxiliar tradutores e redatores na produção de textos culinários que fluam com naturalidade para o leitor da língua inglesa, as questões levantadas acima também foram consideradas na construção da obra terminográfica.

A **Tabela 12** mostra as CLEs extraídas semiautomaticamente do *subcorpus* em inglês:

Tabela 12 CLEs da culinária brasileira no *subcorpus* em inglês.

Unidade terminológica		
	onion/(fresh) cilantro/pepper	(finely) chopped
	green olive(s)/green pepper /onion(s)	(thinly) sliced
strain	*	and set aside
set	*	aside
	butter	at room temperature
pitted	(green/black) olive(s)	chopped
	garlic	clove(s)
serve	*	cold/with white rice/hot/warm or at room temperature/with (Brazilian) rice/with fish
stir(ring)	*	constantly (with a wooden spoon)
let	*	cool/sit/marinate/simmer/stand/cool

		completely/simmer/soak
slice/cut	*	crosswise
canned	hearts of palm	drained
pat	*	dry
	(vegetable) oil	for frying
remove	*	from oil/from oven/the bones/the skin
place	*	in a bowl/in a baking dish/in the refrigerator
roll	*	in bread crumbs
fry	*	in hot oil
cut/slice	*	in lengthwise
	broccoli	leaves
	bean	liquid
clove(s)	garlic	minced
	parsley/pepper	minced
drain	*	on paper towel/on absorbent paper
simmer	cayenne pepper *	optional over low heat
cook	*	over low/medium heat (stirring constantly)/until tender/thick/until soft but not mushy
soak	*	overnight
	chayote/onion/tomato	peeled/chopped/quartered/diced
ripe	plantains/tomatoes	peeled
	açaí/cupuaçu/guava	pulp
	lemon/orange/lime	rind
	peanut(s)	roasted
	pepper	seeded
	egg(s)	separated/lightly beaten/chopped/cut/hard boiled/sliced
fresh	shrimp	shelled/peeled/deveined/cooked
	all-purpose flour	sifted
	fish/shrimp/chicken	stew
bring/return	*/ water	to a boil
enough	water	to cover
	salt/pepper	to taste
	manioc flour	toasted
beat	egg whites	until stiff
	watercress	washed
mix/shake/stir	*	well
shake	*	well
dry	*	with a paper towel
cover	*	with plastic wrap/with water/and let rise/let cook/let stand/simmer
season	the fish/the shrimp	with salt
dust	*	with sugar
barely cover	*	with water

ear(s)	(of) corn	
sprig(s)	(of) parsley/cilantro	
(freshly) grated	(Parmesan) cheese/onion/coconut	
reserve	(the) broth	
brown	(the) chicken	
heat	(the) coconut	
pour	(the) coconut milk	
rinse	(the) fish	
crush	(the) garlic	
continue beating/cooking	*	
refrigerate	*	
wrap	*	
marinate	*/the fish/the shrimp	
buttered	baking dish	
cooked	beans	
ground	beef/peanut(s)/clove(s)/shrimp	
melted	butter	
low-sodium	chicken	
shredded	chicken/cod	
whole	chicken/shrimp	
chopped	cilantro/green onion/green, red (bell) pepper/onion/beef/green, black olive(s)/ham/parsley/peanut(s)/scallion(s)/tomato	
(freshly) grated	coconut	
dried	cod/beef/black beans/coconut/black-eyed pea(s)	
salt	cod/pork	
bunch(es)	collard greens/jambu	
unsweetened	condensed milk/coconut milk	
creamed	corn	
beaten	egg (white(s))	
stiffly beaten	egg white(s)	
beaten	egg whites	
beat	egg yolks	
hard-boiled	egg(s)	
boiled	egg(s)/rice	
marinated	fish	
unflavored	gelatin	
smoked	ham/pork sausage	
cracked/crushed	ice	
preserved	malagueta pepper	

toasted	manioc flour	
grilled	meat(s)	
sliced	orange(s)	
fresh	parsley	
roasted/unsalted	peanut(s)/cashew(s)	
mashed	potato/yuca/pumpkin	
pitted	prune(s)	
uncooked	rice	
caramelized	sugar	
cans	sweetened condensed milk	
soak	(the) beans/(the) cod	
drain	(the) beans/(the) manioc/(the) peas/(the) water	
strain	(the) broth	
wash	(the) chicken	
skim off	(the) foam	
sauté	(the) garlic/(the) onion	
peel	(the) manioc/(the) pumpkin/(the) shrimp	
shred	(the) meat	
sticks	unsalted butter	
sprinkle with	bread crumbs/lemon juice/salt/cinnamon	
dissolve	yeast	

Antes, contudo, de procedermos com a busca por equivalentes em língua inglesa para termos característicos da culinária brasileira, trataremos dos títulos das receitas do *subcorpus* comparável em inglês, que, assim como constatado em relação aos títulos do *subcorpus* em português, demandaram uma análise separada.

4.4.3 A seleção das receitas nos livros em inglês

Durante a digitalização e o armazenamento das receitas que compõem o *subcorpus* em inglês, observamos que a grande maioria oferece um título em inglês, seguido do original em português. A análise das receitas por meio da ferramenta *Concord*, do WST, comprovou essa observação, mostrando que, das 1.447 receitas que compõem o *subcorpus* comparável em inglês, o título é mantido em português em 1.402 receitas, ou aproximadamente 93 % do total.

Vejamos uma amostra desse levantamento, que, a partir de ajustes feitos na ferramenta, considerou apenas as seções que compreendem os títulos das receitas que compõem o *subcorpus* comparável em inglês – ‘<titrec>’ a ‘<titrecpb>’ –, utilizando como palavra de busca ‘<titrecpb>’ (Figura 54):

N	Concordance
1	Champagne Punch No. 1 <titrecpb> Ponche de Champanha No.
2	Rice Pirão No. 1 <titrecpb> Pirão de Arroz No. 1
3	Coconut Pudding No. 1 <titrecpb> Pudim de Coco N. 1
4	Palm Heart Filling No. 1 <titrecpb> Recheio de Palmito No. 1
5	Fish Stuffing No. 1 <titrecpb> Recheio para Peixe No. 1
6	Roast Fresh Ham No. 1 <titrecpb> Pernil de Porco No. 1
7	Liver No. 1 <titrecpb> Fígado No. 1
8	Feijoada No. 1 <titrecpb> Feijoada No. 1
9	Sardine Sauce No. 1 <titrecpb> Molho de Sardinha No. 1
10	Baked Fish No. 1 <titrecpb> Peixe Assado No. 1
11	Palm Hearts No. 1 <titrecpb> Palmito No. 1
12	Queen's Twist No. 1 <titrecpb> Rosca da Rainha No. 1
13	Siracaia N. 1 <titrecpb> Siracaia N. 1
14	Veal Loaf No. 1 <titrecpb> Bolo de Vitela No. 1
15	Turtle Soup No. 1 <titrecpb> Sopa de Tartaruga N. 1
16	Black Bean Tutu No. 1 <titrecpb> Tutu de Feijão No. 1
17	Coconut Soup No. 1 <titrecpb> Sopa de Coco N° 1
18	Veal Cutlets No. 1 <titrecpb> Costeletas de Vitela No. 1
19	Palm Heart Salad No. 1 <titrecpb> Salada de Palmito No. 1
20	Queen's Twist No. 1 <titrecpb> Rosca da Rainha No. 1

Figura 54 Vinte primeiras linhas de concordância com a palavra de busca ‘<titrecpb>’ no *subcorpus* de receitas em inglês.

A partir da análise dos títulos das receitas inseridas nos livros em inglês, observamos que várias palavras foram grafadas incorretamente em português – ‘arroz com pêssagos’ no lugar de ‘arroz com pêssegos’, ‘arroz de carreiteiro’ em vez de ‘arroz de carreteiro’, ‘cequilho’ no lugar de ‘sequilho’, ‘kibbe’ para ‘kibe/quibe’, ‘salada de xuxu’ no lugar de ‘salada de chuchu’, ‘pão de jerimon’ para se referir a ‘pão de jerimum’, ‘bobo de camarao’ no lugar de ‘bobó de camarão’, ‘bôlo’ em vez de ‘bolo’, entre outras –, o que corrobora a importância da análise manual para se chegar a conclusões sobre a seleção das receitas nesse material.

O cotejo manual dos pratos mais recorrentes nos livros em português e em inglês permitiu identificar (algumas) semelhanças e (várias) diferenças entre as escolhas.

Em relação aos petiscos, existe certa coincidência entre as receitas que compõem o *subcorpus* comparável nos dois idiomas, principalmente em relação aos mais emblemáticos como ‘acarajé’, ‘bolinho de arroz’, ‘coxinha’, ‘empadinha’, ‘pastel’, ‘tapioca’ etc. Contudo, as receitas mais regionais, como o ‘acaçá’, típico da Bahia, e a ‘sopa paraguaia’, influência da culinária do país vizinho ao Mato Grosso do Sul, além da ‘casquinha de siri’ e da ‘casquinha de caranguejo’, não tiveram ocorrência significativa no *subcorpus* em inglês, que, por sua vez, revelou preferência pelos salgadinhos, tais como ‘bolinha de queijo’, ‘bolinho de milho’, ‘croquete de camarão’, além do ‘quibe’, receita oriunda da imigração árabe no país.¹²³

Quanto às entradas, houve coincidência nas escolhas de ‘caldo de camarão’ e ‘canja de galinha’, mas a emblemática ‘sopa Leão Veloso’, espécie de *bouillabaisse* que teria sido introduzida no início do século XX no Rio de Janeiro pelo jornalista Pedro Leão Veloso, não teve ocorrência no *subcorpus* em inglês, apesar de este salientar mais variedades dessa receita do que o *subcorpus* em português.

Também chamou a atenção a recorrência, no material em língua inglesa, de receitas de ‘suflê’, pois em geral associamos esse prato, preparado à base de molho branco e claras de ovo e gratinado, à culinária francesa.

A análise das receitas referentes a acompanhamentos também evidenciou grande diferença entre as escolhas nos livros em português e em inglês. Coincidem nos dois *subcorpora* ‘angu’, ‘arroz de hauçá’, ‘arroz de forno’, ‘banana frita’, ‘caruru’, ‘couve à mineira’, ‘farofa’, ‘pirão’, ‘polenta’, ‘quibebe’, ‘tutu à mineira’ e ‘vatapá’. Contudo, algumas receitas recorrentes no *subcorpus* em inglês e praticamente ausentes do *subcorpus* em português revelam aspectos interessantes.

‘Arroz (branco)’, ‘feijão (comum)’ e ‘salada’ possuem diversas receitas no *subcorpus* em inglês, diferente do que se observa no *subcorpus* em português. Talvez possamos depreender daí que os livros direcionados a brasileiros optem por ignorar receitas de pratos

¹²³ Mantivemos os nomes das receitas em português porque foi observada uma grande variação nos equivalentes tradutórios em inglês. Por exemplo, ‘acarajé’ foi mantido em português em algumas receitas, em outras foi traduzido como *bean fritter*, *acarajé soufflé*, *black-eyed pea rolls* etc. A tradução dos títulos das receitas será detalhada na seção 4.4.5.6.

que são a base da culinária brasileira do dia a dia, dando preferência ao que é menos corriqueiro. Já para o estrangeiro, percebe-se a preocupação em descrever esses pratos, especialmente ‘arroz (branco)’, a que costumam denominar *Brazilian rice*, como forma de diferenciar o modo de preparo no Brasil – o arroz é frito em um refogado de cebola e alho antes de ser cozido em água quente – do preparo habitual em outros lugares, onde o arroz é cozido diretamente em água. Já no *subcorpus* em português, são apresentadas com recorrência apenas receitas de arroz que se diferenciam do ‘arroz branco’: ‘arroz com guaranioba’, ‘arroz de Braga’, ‘arroz de cuxá’ etc. O mesmo é observado em relação às receitas de feijão. No *subcorpus* em português, a preferência é por receitas de ‘feijão tropeiro’, ‘baião de dois’, ‘feijoada’, mas não de feijão comum.

Entre os pratos principais, destacaram-se nos dois *subcorpora* ‘arroz de carreteiro’, ‘bacalhoadá’, ‘bobó de camarão’, ‘camarão com chuchu’, ‘camarão na moranga’, ‘churrasco’, ‘cuscuz paulista’, ‘dobradinha’, ‘efó’, ‘feijão-tropeiro’, ‘feijoada’, ‘frigideira de siri’, ‘lombo (de porco)’, ‘moqueca’, ‘paçoca (de carne-seca)’, ‘pato no tucupi’, ‘peixada’, ‘peixe frito’, ‘picadinho’, ‘quiabada’, ‘rabada’, ‘roupa-velha’, ‘sarapatel’, ‘sururu de capote’, ‘torta capixaba’, ‘torta de camarão’, ‘xinxim de galinha’ e até mesmo ‘galinha de cabidela/frango ao molho pardo’, receita explicitamente evitada pelos autores de alguns livros escritos em inglês, devido ao uso de sangue como ingrediente.¹²⁴

Pratos regionais, como ‘baião de dois’, ‘barreado’, ‘buchada’, ‘escondidinho de carne-seca’, ‘maniçoba’, ‘mojica’ etc., não foram enfatizados nos materiais em língua inglesa, que deram preferência a ‘almôndega’, ‘bife à milanesa/a cavalo/acebolado/enrolado’, ‘casadinho de camarão’, ‘costeleta de porco’, ‘empadão de frango’, ‘frango assado’, ‘língua de vaca’, ‘macarrão à bolonhesa’, ‘pato assado’, ‘pernil de porco/de carneiro’, ‘salmão’ etc.

Entre as receitas doces, destacam-se nos dois idiomas ‘ambrosia’, ‘baba de moça’, ‘bolo de fubá’, ‘bom-bocado’, ‘brigadeiro’, ‘cocada’, ‘cuca’, ‘doce de abóbora’, ‘doce de banana’, ‘doce de leite’, ‘manjar de coco’, ‘mungunzá’, ‘olho de sogra’, ‘pamonha’, ‘pé de moleque’, ‘pudim de leite’, ‘pudim de mandioca’, ‘pudim de pão’, ‘pudim de tapioca’ e ‘quindim’. Bolos à base de subprodutos da mandioca (‘macaxeira’, ‘tapioca’ e ‘massa puba’)

¹²⁴ Dois livros do *subcorpus* em inglês oferecem receita de ‘galinha ao molho pardo’.

não são enfatizados no *subcorpus* em inglês, que demonstra preferência por receitas à base de nozes, coco e cerveja.

Receitas tipicamente brasileiras, tais como ‘arroz-doce’, ‘bolinho de chuva’, ‘bolo de rolo’, ‘canjica’, ‘cocada’, ‘curau’, ‘fartes’ e ‘sagu’, também não são ressaltadas no *subcorpus* em inglês. Em contrapartida, ‘ovos queimados’, ‘papo de anjo’, ‘pudim de abóbora’, ‘sorvete de manga’, ‘toucinho do céu’ etc. são mais recorrentes no material em língua inglesa do que nos livros em português.

Poucas foram as bebidas enfatizadas nos livros de receitas em português. Entre elas, destacam-se ‘caipirinha’ e ‘ponche’, que também foram recorrentes no *subcorpus* em inglês. Já ‘batida (de coco)’, ‘limonada’ e ‘quentão’ só foram ressaltadas nos livros em inglês. Chamou a atenção também a recorrência de receita de ‘café com leite’ no material em língua inglesa. Item constante na primeira refeição do dia no Brasil (Cf. BARBOSA, 2007), certamente dispensa receita para o brasileiro – ao menos no que diz respeito ao material analisado –, diferente do observado no material em língua inglesa.

Conforme foi possível depreender da análise do *subcorpus* em inglês, não há muita correspondência entre o conteúdo observado nos livros de receitas escritos em português e aqueles escritos em língua inglesa. A diferença pode estar relacionada ao público-alvo a que os materiais se destinam. Afinal, os itens comumente ingeridos pelos brasileiros, como ‘arroz (branco)’, ‘feijão’, ‘café com leite’, ‘bife’ etc. ‘dispensaram’ receitas para o público brasileiro, mas não para o estrangeiro.

Essa discrepância também pode estar relacionada aos conceitos de ‘legitimidade’ e ‘legibilidade’, apontados por Dória (2014). Para o autor, ‘legítimo’ se refere ao que é reconhecido como brasileiro mais como resultado de um nacionalismo que leva a assumir como propriedade da nação aquilo que muitas vezes é restrito a poucos grupos étnicos. Como exemplo, o autor cita o ‘tucupi’, que muitos de nós, brasileiros, associamos a nossa culinária, ainda que poucos o utilizem, ou já tenham-no experimentado. Em contrapartida, ‘legível’ seria o popular, comum, fruto da apropriação de produtos que, independente de sua origem, tornaram-se a base da alimentação, como o arroz, o feijão, o bife e (por que não?) a batata frita, cuja única ocorrência no *corpus* encontra-se em uma receita do *subcorpus* comparável em inglês.

Diante do exposto, talvez seja possível afirmar que o olhar estrangeiro consiga, pelo distanciamento, identificar o que é a culinária brasileira ‘legível’, quer seja nativa ou apropriada. Longe das amarras impostas pela mídia e pelos livros de história, o estrangeiro depende mais da percepção e da experiência para selecionar o conteúdo dos livros de receitas. Sendo assim, ele certamente preferirá o ‘doce de cupuaçu’ ao ‘crème brûlée’, muito mais comum nos restaurantes, ao menos no Sul e no Sudeste. Nesses estabelecimentos, especialmente os que funcionam no esquema *self-service*, o ‘macarrão’, de origem italiana, é muito mais presente do que o ‘bobó’. Nas casas de bolos ‘caseiros’, tão corriqueiras atualmente em São Paulo, encontram-se bolo de chocolate, de cenoura, de nozes, mas não de massa puba, ingrediente ainda desconhecido por muitos brasileiros.

Naturalmente, não descartamos outras variáveis que certamente influenciam a escolha dos pratos. Como observamos anteriormente, a trivialidade também pode interferir na seleção, no que tange aos livros de receitas brasileiras em português. Acreditamos que as duplas ‘arroz e feijão’ e ‘café com leite’, por exemplo, sejam reconhecidas pelos brasileiros como representativas de sua culinária, mas não são priorizadas por se pressupor que todo brasileiro as conheça de cor. Talvez fossem inseridas, por exemplo, em um livro voltado a solteiros que moram sozinhos. Mas tudo isso é apenas suposição. O que deve ser enfatizado aqui é que, apesar de termos restringido a área de pesquisa nos dois idiomas, com a expectativa de encontrarmos em inglês equivalentes para termos da culinária brasileira não dicionarizados nesse idioma, a seleção das receitas interferiu nessa busca. Além disso, observamos, também, que receitas em português e em inglês não se diferenciam apenas em relação a referências culturais. Outras características divergem nos dois *subcorpora*, o que também influencia a construção da obra terminográfica, especialmente no que tange à equivalência, à escolha de exemplos e às fraseologias.

Trataremos em seguida da busca por equivalente em língua inglesa para termos característicos da culinária brasileira.

4.4.4 Busca por equivalentes

Em se tratando da construção de uma obra terminográfica bilíngue a partir de textos com alto índice de referências culturais, como as receitas culinárias brasileiras, é de se esperar

confrontar falta de padronização em relação a equivalentes na língua de chegada, ou mesmo inexistência de possíveis equivalentes. Naturalmente, foi o que constatamos durante a construção do Dicionário de Culinária Brasileira. Sendo assim, explicitaremos abaixo as estratégias de busca por equivalentes de elementos de uso bastante próprio da culinária brasileira, com alta chavidade no *subcorpus* de estudo em português: ‘farinha de milho’ e ‘mandioca’. Na sequência, trataremos da tradução dos títulos das receitas.

4.4.4.1 Estudo de caso: ‘farinha de milho’

Alguns dos itens recorrentes na culinária típica brasileira são utilizados também em países de língua inglesa e, portanto, possuem equivalentes dicionarizados nesse idioma. É o caso de ‘leite de coco’ [*coconut milk*], ‘camarão’ [*shrimp*], ‘coentro’ [*coriander* em inglês britânico e *cilantro* na variante norte-americana], ‘castanha de caju’ [*cashew nut/cashews*] etc. Outros, como ‘cachaça’, por exemplo, foram introduzidos na língua inglesa como empréstimo do português.¹²⁵ No entanto, alguns ingredientes bastante característicos da culinária brasileira são dificilmente encontrados em países de língua inglesa, salvo em estabelecimentos especializados, e não possuem tradução padronizada nesse idioma. Como exemplos, podemos citar ‘farinha de mandioca’, ‘farinha de milho’ e ‘azeite de dendê’, entre outros termos que podem criar dificuldades para o tradutor ou o redator que necessita de equivalentes para produzir textos em inglês.

Como já salientado nesta pesquisa, uma terminologia unívoca, sem margem à polissemia e à sinonímia, não passa de um ideal com vistas à normalização. Ainda que em diferentes graus, dependendo do domínio analisado, na linguagem especializada autêntica, não raro deparamos com diferentes significantes para um mesmo significado, e com diferentes significados representados por um único significante, como observamos em relação a ‘aipim’, ‘macaxeira’ e ‘mandioca’, como exemplo do primeiro caso, e ‘paçoca’, do segundo. Portanto, é natural que na tradução encontrem-se semelhantes ocorrências. Nos *subcorpora* em língua inglesa, foram encontrados diferentes equivalentes para ‘farinha de mandioca’ – *manioc flour*,

¹²⁵ Em abril de 2012, foi assinado um acordo entre Brasil e Estados Unidos reconhecendo a ‘cachaça’ como produto exclusivamente brasileiro. Assim, esse produto não deverá mais ser traduzido como *Brazilian rum*, entre outros ‘equivalentes’ em língua inglesa que acarretam o apagamento da marca cultural.

manioc meal e *cassava meal*. Quanto à tradução de ‘azeite de dendê’, observamos ocorrências de *dendê*, *dendê oil*, *dende oil*, *palm oil* e *dendê palm oil*. Apesar da falta de padronização, não podemos afirmar que as escolhas tradutórias confundam o leitor em relação a qual produto utilizar. No entanto, a multiplicidade de equivalentes tradutórios pode comprometer outras referências culturais.

Durante a construção do verbete ‘farinha de milho’ na obra terminográfica, deparamos com a dificuldade em estabelecer um equivalente em língua inglesa para o termo. Portanto, decidimos investigar como esse termo tem sido traduzido para a língua inglesa, verificar a adequação das escolhas tradutórias e possivelmente sugerir um equivalente apropriado. Para tanto, pesquisamos inicialmente materiais de referência especializados e de língua geral no par de línguas português-inglês e, posteriormente, os *corpora* de estudo.

4.4.4.1.1 Equivalentes de ‘farinha de milho’ em materiais de referência

Conforme já mencionado, ainda não foi publicada uma obra terminográfica no par de línguas português-inglês dedicada à culinária típica brasileira. Portanto, para a tarefa de traduzir ‘farinha de milho’, o consulente somente poderá recorrer aos (poucos) glossários bilíngues¹²⁶ de culinária geral disponíveis e/ou aos dicionários bilíngues de língua geral.

No que tange à culinária como um todo, poucos são os materiais terminográficos na direção português-inglês. Entre os disponíveis no mercado, podemos destacar o *Glossário de gastronomia: português-inglês/inglês-português* (KLIE, 2006), o *Dicionário gastronômico: Português-espanhol-inglês-alemão-francês-italiano* (CARLI & KLOTZ, 2007) e o *Dicionário tradutor de gastronomia em seis línguas* (SALDANHA, 2007). Quanto às obras lexicográficas bilíngues, destacamos o *Novo Michaelis dicionário ilustrado: Português-inglês* (WIMMER, 1986), o *Webster's Portuguese-English dictionary* (TAYLOR, 2007) e o *Dicionário visual SBS* (CORBEIL, 2007).

A consulta a essas obras mostrou que Klie (2006) oferece entrada apenas para o termo estendido ‘farinha de milho desidratada, do tipo mexicano’ e o traduz para o inglês com um empréstimo do espanhol – ‘*masa harina*’ –, que se refere a uma farinha fina obtida a partir do

¹²⁶ Apesar de constarem entre as obras de referência analisadas algumas multilíngues, referimo-nos a todas como ‘bilíngues’ por considerarmos apenas o par de línguas português-inglês.

milho seco, cozido e moído, e utilizada no preparo de tortilhas mexicanas. Carli e Klotz (2007) propõem *corn flour* como equivalente tradutório para ‘farinha de milho’, enquanto Saldanha (2007) apresenta o ingrediente como sinônimo de ‘fubá’ e o traduz como *cornmeal* na variante americana e *maize meal*, na britânica. Em relação aos dicionários bilíngues de língua geral, observamos que Wimmer (1986) traduz ‘farinha de milho’ como *maize flour* na variante britânica e *Indian meal* na americana, Taylor (2007) como *corn meal*, e Corbeil (2007) não contempla o termo.

Entre as obras consultadas, não se pode observar padronização em relação à escolha de um equivalente tradutório para o termo ‘farinha de milho’. As duas obras que utilizam os mesmos radicais na formação desse substantivo composto – *corn* e *meal* – não o grafam da mesma forma: Saldanha (2007) opta pela junção dos substantivos (*cornmeal*), ao passo que Taylor (2007) os separa (*corn meal*).

A fim de verificar se as propostas de equivalência encontradas são dicionarizadas em língua inglesa, consultamos obras lexicográficas monolíngues representativas das duas variantes mencionadas. Como representantes do inglês britânico, selecionamos o dicionário *Cambridge international dictionary of English* (PROCTER, 1996) e o *Collins Cobuild: English language dictionary* (SINCLAIR, 1990); e do inglês americano, o *Macmillan English dictionary for advanced learners of American English* (RUNDELL, 2002) e o *Cambridge Dictionaries Online*.¹²⁷ Entre todos os equivalentes tradutórios em inglês para o termo ‘farinha de milho’ encontrados nas obras bilíngues mencionadas anteriormente, o único que constitui entrada nas obras monolíngues é *cornmeal*, definido como um tipo de farinha (grossa) amarela obtida do milho. Exceção é Sinclair (1990), que não oferece entrada para o termo.

Apesar de se observar certa unanimidade entre as obras monolíngues para definir *cornmeal* como um tipo de farinha feita do milho, tal definição, bastante genérica, poderia perfeitamente se aplicar a diferentes produtos derivados desse grão. Considerando ‘farinha’ como “pó a que se reduzem os cereais moídos” (FERREIRA, 1986, p. 758), podemos afirmar que, dependendo do processo e da granulometria (classificação dos grãos em relação ao tamanho) a que o milho é submetido, diferentes tipos de farinha são obtidos. Do cereal seco e

¹²⁷ Disponível em: <http://dictionary.cambridge.org/dictionary/american-english/>. Acesso em: 22 jan. 2015.

moído, obtêm-se o ‘fubá’, além de outros subprodutos, como a ‘sêmola’ – parte nobre do milho, resultante de sua moagem incompleta – e a ‘canjiquinha’ – também chamada ‘quirera’, refere-se ao milho triturado grosseiramente. Já da moagem precedida do pré-cozimento dos grãos, resultam as farinhas ‘floquinho’ – também conhecida como ‘flocos de milho pré-cozidos’ – e ‘flocão’, conhecida simplesmente como ‘farinha de milho’. Depreendemos daí que ‘fubá’ e ‘farinha de milho’ são dois ingredientes distintos, submetidos a diferentes processos e que requerem, respectivamente, maior e menor tempo de cocção. Portanto, não são intercambiáveis nas receitas. Assim, não é apropriado utilizar o mesmo equivalente tradutório para esses dois produtos.

O ‘fubá’ é um ingrediente utilizado também em pratos de outras nacionalidades, como, por exemplo, a polenta, de origem italiana. Em contrapartida, a ‘farinha de milho’ (‘flocão’) parece se limitar mais à cozinha regional brasileira, como veremos em seguida. Poderíamos supor, então, que as definições encontradas nos dicionários monolíngues para ‘*cornmeal*’ se aplicassem a ‘fubá’, que é mais internacionalizado. Porém, para confirmar essa suposição, consultamos alguns materiais terminográficos e lexicográficos bilíngues na direção inglês-português.

A partir da entrada *corn flour*, observamos que Teixeira e Tagnin (2008) propõem o equivalente ‘fubá grosso/sêmola de milho’ para a entrada *cornmeal*, ao passo que ‘fubá mimoso’ (fino) seria a tradução de *corn flour*. Nessa obra, *cornstarch* é apresentada como a variante americana de *cornflour* para se referir a ‘amido de milho’ ou ‘maisena’. Já para Houaiss (1998), *cornflour/corn flour* – sem especificação da variante – é equivalente tanto de ‘farinha de milho’ como de ‘fubá’, enquanto que Jelin (2006) utiliza apenas ‘fubá’ como proposta de equivalente para *cornmeal*. Portanto, observamos que, dentre as obras de referência na direção inglês-português consultadas, apenas Houaiss (1998) menciona ‘farinha de milho’, mesmo assim como sinônimo de ‘fubá’. Além disso, vale ressaltar que *cornflour* é, reconhecidamente, a versão britânica de *cornstarch* (‘amido de milho’, ‘maisena’).

Podemos concluir, assim, que as obras de referência analisadas não se mostraram eficazes para fornecer tradução/definição padronizada para um termo tão específico da culinária típica brasileira – ‘farinha de milho’. Partimos, então, para a análise dos textos autênticos que serviram para a construção dos *corpora* de estudo utilizados nesta pesquisa.

4.4.4.1.2 Equivalentes de ‘farinha de milho’ nos textos autênticos

Utilizando os fundamentos da Linguística de *Corpus* para pesquisa em tradução (Cf. BOWKER & PEARSON, 2002; PHILIP, 2009; ZANETTIN, 2012), procedemos à análise dos *corpora* paralelo e comparável como fontes de busca por equivalentes em inglês para o termo ‘farinha de milho’.

4.4.4.1.2.1 Equivalentes de ‘farinha de milho’ no *corpus* paralelo

A fim de verificar como o termo ‘farinha de milho’ foi traduzido no *subcorpus* paralelo em inglês, alinhamos as sentenças em que a palavra de busca aparece com as respectivas traduções utilizando o *Paraconc* (Figura 55):

Text	
... estiver começando a ferver acrescente a farinha de milho dissolvida em um pouco de água. Depois ...	... salt; when it starts to boil, add the corn flour melted in some water. After it boils ...
... 4 xícaras de farinha de milho 1 xícara de farinha de mandioca ...	... for these cookies. Cuscuz paulista * 4 cups coarse cornmeal 1 cup manioc flour 1 tbsp salt 1/ ...
... 3 xícaras de farinha de milho em flocos 1 xícara de farinha de ma ...	... São Paulo couscous Cuscuz paulista 3 cups flaked cornmeal 1 cup cassava meal 6 tablespoons olive oil ...
... 4 xícaras de farinha de milho 1 xícara de farinha de mandioca ...	... for these cookies. Cuscuz paulista * 4 cups coarse cornmeal 1 cup manioc flour 1 tbsp salt 1/ ...
... eira previamente untada e polvilhada de farinha de milho, espalhe a massa e leve por cerca de 45 ...	... rectangular baking tin previously greased and dusted with cornmeal, and bake in a preheated oven for about ...
... Descendente dos índios de onde herdou a farinha de milho, e dos bandeirantes com o seu primitivo ...	... legacy of the Indians, who lent it the cornmeal and the backland pioneers with their farnel (food ...
... rco fresca (250 g) fritos e picados farinha de milho em flocos suficiente (cerca de 2 xícara ...	... pork sausage (250 g), fried and chopped flaked cornmeal as required (about 2 cups) Cut the chicken ...
... er. Passe para uma tigela e vá juntando farinha de milho até obter uma papa. ...	sugar. Pour it into a bowl and add cornmeal gradually, stirring constantly, until attaining the desired consistency. ...
... ssa sobre uma tigela grande e despeje a farinha de milho. Esfarele os flocos da farinha com as m ...	... over a large mixing bowl and pour the cornmeal into the sieve. Break up the flakes of ...
... 2 xícaras de café preparado forte farinha de milho, para engrossar Lev ...	... chunks 2 cups of very strong black coffee cornmeal, sufficient to thicken Put the coffee and sugar ...

Figura 55 Visualização parcial do alinhamento das sentenças com a palavra de busca ‘farinha de milho’ e suas respectivas traduções.

Dentre as dezesseis ocorrências de ‘farinha de milho’ no *subcorpus* paralelo em português, o alinhamento das receitas evidenciou que o termo foi traduzido de sete formas diferentes:

Equivalente	Nº ocorrências
<i>cornmeal</i>	6
<i>flaked cornmeal</i>	2
<i>coarse cornmeal</i>	2
<i>maize meal</i>	2
<i>yellow maize meal</i>	1
<i>corn flour</i>	1
<i>maize flour</i>	1

Em apenas um caso, o termo ‘farinha de milho’ não foi traduzido da receita original.

Apesar de não ser possível reconhecer uma padronização em relação aos equivalentes tradutórios encontrados, observamos uma tendência na utilização de *cornmeal* para se referir a ‘farinha de milho’ em inglês. No entanto, conforme já observado, *cornmeal* é o termo comumente empregado como equivalente de ‘fubá’. Apenas em duas situações foi utilizado o adjetivo *coarse* (grosso, grosseiro, áspero), talvez indicando uma tentativa de desambiguação entre os dois produtos. Mas é preciso lembrar que existe uma versão mais granulada de fubá, chamada ‘fubá grosso’ ou ‘sêmola de milho’, e *coarse cornmeal* poderia levar o consulente a escolher esse produto, não ‘farinha de milho’.

Observamos, ainda, que duas receitas enfatizam a granulometria da ‘farinha de milho’, estendendo o termo para ‘farinha de milho em flocos’, e propõem *flaked cornmeal* como seu equivalente tradutório. Conforme já observado, é de conhecimento do brasileiro que ‘farinha de milho’ corresponde a um produto flocado, sendo que a única diferença entre os tipos ‘floquinho’ e ‘flocão’ está no tamanho dos flocos. Já em inglês, enfatizar tal característica pode ser bastante relevante, até como forma de distinguir esse produto de outros também à base de milho, como o ‘fubá’. Em seguida, veremos como o *corpus* comparável lida com esse termo.

4.4.4.1.2.2 Equivalentes de ‘farinha de milho’ no *corpus* comparável

Por meio do utilitário *Concord* do WST, a análise do *corpus* comparável se deu a partir do levantamento de todas as receitas em português que contêm a expressão ‘farinha de milho’. Esse levantamento resultou em 21 receitas diferentes, mas apenas dois pratos foram recorrentes no uso desse ingrediente: ‘cuscuz (paulista)’ (seis receitas) e ‘farofa’ (três receitas), confirmando que esse produto é de utilização bastante limitada ao preparo desses dois pratos, especialmente do ‘cuscuz’, uma vez que, em geral, a ‘farofa’ é preparada com farinha de mandioca, conforme será discutido abaixo. Vale ressaltar ainda que o termo ‘paulista’ é utilizado para diferenciar esse prato – feito com farinha de milho, sardinha ou camarão, palmito, ervilha etc. – do ‘cuscuz de tapioca’, espécie de bolo doce ou salgado preparado com fécula de mandioca (goma ou polvilho) e bastante apreciado no Nordeste do Brasil, e do cuscuz simples, que leva farinha de milho, mas não os outros ingredientes encontrados no cuscuz paulista.

Como um levantamento a partir das traduções *prima facie* em inglês de ‘farinha’ – *flour* e *meal* – e ‘milho’ – *corn* – poderia nos levar também aos equivalentes de ‘fubá’, percorremos um caminho diferente. Partindo do pressuposto de que toda receita de cuscuz leva ‘farinha de milho’ (exceto de ‘cuscuz de tapioca’), e que em quase todas as receitas (94%) do *subcorpus* comparável em inglês o título original – em português – é mantido, com ou sem proposta de tradução para a língua inglesa, utilizamos como expressão de busca a etiqueta que inicia os títulos das receitas em português (<titrecpb>), especificando que a palavra ‘cuscuz’ deveria aparecer no seu entorno (em uma janela de até cinco palavras à direita). Por meio desse levantamento, obtivemos o resultado apresentado na **Figura 56**:

Concord

File Edit View Compute Settings Windows Help

N	Concordance	S	T	Word	#	Se	Se	Pa	Pa	He	He	Se	Se	Pa	He	Se	Se	File	
1	cuscuz - A Dessert </titrec> <titrecpb> Cuscuz de tapioca				8	0	17	0	6%			0	6%					Braz.Cook_cuscuz03_I	2012
2	Shrimp Couscous </titrec> <titrecpb> Cuscuz de Camarão à				7	0	5%	0	2%			0	2%					BCJcuscuz01_I.txt	2009
3	Chicken cuscuz </titrec> <titrecpb> Cuscuz de galinha				5	0	5%	0	1%			0	1%					Braz.Cook_cuscuz01_I	2012
4	Shrimp cuscuz </titrec> <titrecpb> Cuscuz de camarão				5	0	5%	0	2%			0	2%					Braz.Cook_cuscuz02_I	2014
5	FROM SÃO PAULO </titrec> <titrecpb> Cuscuz Paulista				7	0	4%	0	1%			0	1%					BCTcuscuz01_I.txt	2009
6	Peasant casserole </titrec> <titrecpb> Cuscuz paulista				5	0	3%	0	1%			0	1%					TBcuscuz01_I.txt	2009
7	shrimp couscous </titrec> <titrecpb> Cuscuz Paulista				6	0	5%	0	1%			0	1%					ESBcuscuz01_I.txt	2009
8	COUSCOUS WITH PRawns </titrec> <titrecpb> cuscuz paulista				6	0	6%	0	1%			0	1%					BCcuscuz01_I.txt	2009

concordance

collocates

plot

patterns

clusters

timeline

filenames

source text

notes

0%0%

Figura 56 Levantamento das receitas de ‘cuscuz’ no *subcorpus* de receitas em inglês.

Entre as oito receitas de ‘cuscuz’ no *subcorpus* comparável em inglês, uma é de ‘cuscuz de tapioca’ (linha 1) e, portanto, não será analisada, pois esse prato não é feito com ‘farinha de milho’. Além disso, a receita de ‘cuscuz de camarão’, na linha 4, não fornece a lista de ingredientes da massa que constitui esse prato, apenas remete o consulente à lista de uma receita apresentada anteriormente – *Braz.Cook_cuscuz01* (linha 03). Portanto, são seis as receitas de ‘cuscuz’ no *subcorpus* comparável em inglês que contêm o ingrediente cujo equivalente tradutório buscamos.

Busca semelhante foi realizada com os títulos das receitas de ‘farofa’. Nesse caso, no entanto, foi necessário abrir cada uma das vinte e três receitas com esse título para verificar se utilizavam realmente ‘farinha de milho’ como base do prato, pois nosso conhecimento prévio da culinária brasileira, corroborado pela análise do *corpus* de estudo, mostra que é muito mais comum o uso de ‘farinha de mandioca’ no preparo de ‘farofa’.

Conforme esperado, a análise manual dessas receitas revelou que apenas duas mencionam um ingrediente à base de milho no preparo do prato, sendo que, em uma delas, como opção à ‘farinha de mandioca’.

A **Tabela 13** apresenta as linhas extraídas das listas de ingredientes das receitas de ‘cuscuz’ e ‘farofa’ em inglês que sugerem o uso de ‘farinha de milho’ (a ênfase é nossa):

Tabela 13 Excertos das listas de ingredientes do *subcorpus* comparável em inglês que utilizam ‘farinha de milho’ como ingrediente.

Arquivos	Contexto
ATBcuscuz01_I	1 pound white corn meal
BCcuscuz01_I	1 kg beju, instant maize flour or, if unavailable, 1 kg ordinary maize flour;
BCJcuscuz01_I	4 CUPS WHITE CORNMEAL
BCTcuscuz01_I	4 cups Brazilian flaky corn flour or plain cornflakes
BCTfarofa01_I	1 cup flaky corn farofa or manioc flour (farinha de mandioca)
Braz.Cookcuscuz01_I	cornmeal mixture
ESBcuscuz01_I	2 1/2 CUPS CORNMEAL
TBTfarofa03_I	3 cups flaky cornmeal

Assim como observado no *subcorpus* paralelo em inglês, o *subcorpus* comparável nesse idioma também não revelou padronização em relação ao equivalente tradutório de ‘farinha de milho’, mas novamente é possível observar uma tendência a utilizar o termo *cornmeal* para se referir ao produto. Além disso, em três contextos observa-se o uso do adjetivo *flaky*, o que colabora para chamar a atenção para a textura flocada do ingrediente, enquanto que o emprego da marca lexical geográfica (Cf. GIANI, 2009) *Brazilian* também representa uma possível tentativa de desambiguação entre esse produto, característico da culinária brasileira, e o ‘fubá’, com o qual se prepara a tradicional polenta italiana.

4.4.4.1.3 Proposta de equivalente tradutório para ‘farinha de milho’

Embora a desambiguação entre ‘farinha de milho’ e ‘fubá’ muitas vezes não seja esclarecida nem mesmo pelas instituições competentes,¹²⁸ em receitas culinárias é imprescindível que a diferenciação seja feita. Do contrário, a correta confecção do prato poderá ser prejudicada.

¹²⁸ A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por exemplo, disponibiliza duas entradas para ‘farinha de milho’. Em uma, é definida como “produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado”; em outra, como sinônimo de ‘fubá’, “produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não”. Informação disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78_farinhas.htm>. Acesso em: 22 jan. 2015.

As diversas escolhas de equivalentes para ‘farinha de milho’ encontradas nos *subcorpora* em inglês compilados para este estudo salientam a dificuldade de traduzir termos não familiares à cultura de chegada, principalmente quando há escassez de obras terminográficas bilíngues na área. A falta de recorrência do termo nos textos autênticos limitou também as possibilidades de equivalência em língua inglesa, mas, ainda assim, é possível afirmar que os *corpora* forneceram alternativas desambiguadoras para o termo, o que não foi observado nas poucas obras de referência consultadas que contemplam o termo.

Mas antes de proceder a uma proposta de equivalência, é preciso lembrar que existem dois termos em inglês para se referir à farinha – *flour* e *meal*. Conforme observamos, os materiais de referência consultados que contemplam o termo ‘farinha de milho’ se alternam na versão em inglês – *corn flour*, *cornmeal*, *maize meal*, *corn meal*, *maize flour*, *Indian meal*, além de *masa harina*.¹²⁹ Os textos autênticos também não são unânimes na escolha do termo, mas revelam preferência por *meal*, termo escolhido em dezoito dos 21 equivalentes em inglês de ‘farinha de milho’.

De fato, a distinção entre *flour* e *meal* não se apresenta tão clara mesmo nos dicionários monolíngues em inglês. O britânico *Cambridge international dictionary of English* (PROCTER, 1996, p. 877) define *meal* como “substância que foi moída para se obter um pó grosso, esp. sementes de plantas moídas para fazer farinha ou ração animal”.¹³⁰ Enfatiza, ainda, que *meal* geralmente é utilizada em formas compostas, como *cornmeal* [fubá (grosso)], *oatmeal* [farinha de aveia], *soya meal* [farinha de soja] etc. Nessa obra, define-se *flour* como “pó obtido de grãos, esp. trigo, usado para fazer pão, bolos, macarrão, massas etc.” (PROCTER, 1996, p. 537).¹³¹

O norte-americano *Macmillan English dictionary for advanced learners of American English* (RUNDELL, 2002, p. 870) apresenta a seguinte definição para *meal*: “grãos moídos, utilizados na alimentação humana e animal.”¹³² E para *flour*, “pó branco ou marrom obtido a

¹²⁹ *Masa*, forma curta para *masa de maíz*, refere-se a uma massa feita a partir do grão de milho seco e submetido à solução alcalina antes de ser cozido, novamente seco e moído, para se transformar na farinha – *harina* – utilizada no preparo da *tortilla* e em outros pratos típicos da América Central e do México.

¹³⁰ No original: “a substance which has been crushed to make a rough powder, esp. plant seeds crushed to make flour or for animal food”.

¹³¹ No original: “powder made from grain, esp. wheat, used for making bread, cakes, pasta, pastry etc.”

¹³² No original: “crushed grain used as food for people or animals”.

partir de grãos moídos”.¹³³ (RUNDELL, 2002, p. 531). De acordo com essas definições, apenas Procter (1996) enfatiza a moagem mais grosseira relacionada a *meal*. A distinção pode ser observada em relação aos equivalentes para dois tipos de ‘fubá’ em língua inglesa: o ‘fubá mimoso, que é o mais fino, recebe o nome de *corn flour*, enquanto o ‘fubá grosso’ é conhecido como *cornmeal* (TEIXEIRA & TAGNIN, 2008).

Diante do exposto, e considerando o número de ocorrências nos *subcorpora* de estudo em inglês, acreditamos que *cornmeal* seja o termo mais apropriado para se referir à ‘farinha de milho’, cuja granulometria é mais grossa. Contudo, esse é o equivalente de ‘fubá’, principalmente do tipo grosso, que, conforme explicado, não é sinônimo de ‘farinha de milho’. Permanece a questão: como distinguir os dois ingredientes em língua inglesa?

Foi possível observar nos *subcorpora* em inglês algumas soluções tradutórias que apontam para uma tentativa de recuperação, em língua inglesa, da característica ‘flocada’ do ingrediente. A utilização dos adjetivos *flaky* e *flaked* por tradutores e redatores de receitas da culinária brasileira em inglês mostra que esses profissionais foram além das sugestões apontadas pelas obras de referência disponíveis. A fim de verificar como esses dois adjetivos são utilizados em textos autênticos, e se poderiam de fato servir como parte do equivalente em inglês para o termo ‘farinha de milho’, prosseguimos com uma pesquisa no *Corpus of Contemporary American English* (COCA),¹³⁴ construído a partir de textos de diversos gêneros e que possui mais de 450 milhões de palavras.

Partindo da palavra de busca *flaky*, identificamos os substantivos mais recorrentes encontrados em uma janela de até três palavras à direita. São eles: *crust* [casca; crosta], *pastry* [massa], *skin* [pele], *salt* [sal], *dough* [massa], *pie* [torta], *sea* [mar; marinho], *biscuits* [biscoitos], *croissants* [croissants] e *layers* [camadas]. A análise das linhas de concordância com os principais colocados de *flaky* revelou que, com exceção de *flaky skin* [pele escamosa] e *flaky sea salt* [sal marinho em flocos], o termo é utilizado para se referir à textura (ideal) de alimentos farináceos: *flaky (pie) crust* [massa (assada) leve, macia (de torta)], *flaky pastry* [massa folhada], *flaky (pie) dough* [massa (crua) leve, macia (de torta)], *flaky biscuits* [biscoitos crocantes] e *flaky croissants* [croissants frescos, macios].

¹³³ No original: “a white or brown powder made by crushing grains.”

¹³⁴ O *corpus* está disponível para acesso gratuito em: <http://corpus.byu.edu/coca/>.

Em relação a *flaked*, o levantamento revelou que as principais combinações¹³⁵ também se referem à culinária, com exceção de *flaked obsidian* [cacos de obsidiana].¹³⁶ São elas: (*cup*) *flaked coconut* [(xícara de) flocos de coco], *flaked salmon* [salmão em lascas], *flaked (sea) salt* [sal (marinho) em flocos], *flaked ice* [gelo em escamas/flocos], *sea bass flaked (into large) pieces* [badejo em lascas (grandes)] e *flaked crabmeat* [carne/catado de caranguejo].

Por se tratar de *corpus* compilado a partir de textos em língua inglesa, especialmente da variante norte-americana, é compreensível que o *COCA* não contenha combinações como *flaky/flaked cornmeal*, que, conforme já observado, não é termo dicionarizado nesse idioma. No entanto, a partir dos colocados de *flaked* revelados pelo *corpus*, é possível concluir que o adjetivo é utilizado em textos culinários para se referir à textura flocada e ao corte em lascas de diversos produtos, ao passo que *flaky* costuma se referir à almejada leveza dos produtos à base de farinha. Portanto, *flaked cornmeal*, uma das sugestões apontadas pelo *corpus* paralelo, parece ser um equivalente apropriado para ‘farinha de milho’ em textos de língua inglesa, diferenciando o produto de ‘fubá’.

Apesar de o *corpus* de estudo não ser suficientemente extenso para apontar um equivalente inequívoco ou mesmo recorrente para um ingrediente tipicamente brasileiro como a ‘farinha de milho’, a análise semiautomática de textos autênticos revelou alternativas de desambiguação com outro produto à base de milho – ‘fubá’–, o que não foi verificado nas obras de referência analisadas. Portanto, acreditamos que a metodologia baseada em Linguística de *Corpus* foi bem sucedida para a busca de um possível equivalente para um termo da culinária típica brasileira ainda não dicionarizado em língua inglesa.

4.4.4.2 Estudo de caso: mandioca e derivados

Conforme exposto na seção 4.1.4, os termos relativos à mandioca e aos seus subprodutos envolvem tamanha gama de polissemia e quase-sinonímia que sua compreensão

¹³⁵ Observamos, entre os dez primeiros colocados de *flaked*, as palavras *teaspoon* e *tablespoons*. Porém, como a análise das linhas de concordância revelou que elas se referem a outros ingredientes na lista (por exemplo, [...] *1/3 cup flaked coconut 1/2 teaspoon rum extract* [...]) (negrito no original), as mesmas foram descartadas.

¹³⁶ Obsidiana é um tipo de lava vulcânica sólida, com aspecto de vidro.

torna-se difícil mesmo em português, para falantes nativos do idioma. Essa dificuldade é, portanto, amplificada na tradução.

Os passos seguidos para a busca de equivalentes para ‘mandioca’ e seus subprodutos seguiram aqueles detalhados no item acima (4.4.5.1). Portanto, não os detalharemos aqui. Limitar-nos-emos a apresentar os resultados.

Assim como em português, não há um único termo em inglês para se referir a essa raiz comestível. O *Glossário de Gastronomia* (KLIE, 206) apresenta uma entrada para ‘mandioca’, em seguida trata de ‘sagu’ e ainda ‘mandioca-brava’:

mandioca > *cassava*; *manioc*; *yucca*
 (sagu) mandioca > *tapioca*
 mandioca-brava (para fazer farinha) > *cassava for making flour*

Esses resultados levam a crer que a entrada ‘mandioca’ se refere apenas à espécie não venenosa, cujos equivalentes seriam *cassava*, *manioc* e *yucca* [sic], ao passo que *cassava for making flour* seria equivalente apenas de ‘mandioca-brava’, a única espécie que resultaria em farinha. Quanto à entrada ‘(sagu) mandioca’, não fica claro como o termo seria utilizado na língua de partida (português) e dá a impressão que ‘sagu’ e ‘mandioca’ se referem ao mesmo ingrediente, ou mesmo que existe um ingrediente que poderia ser chamado de ‘sagu mandioca’, uma vez que o uso de parênteses parece dar ao consulente a opção de utilizar ou não o termo ‘sagu’ antes de ‘mandioca’ para se referir ao que, em inglês, equivaleria a *tapioca*. Retomaremos essa questão adiante.

Já em Taylor (2007), *cassava* também é a tradução escolhida para ‘mandioca’, e a distinção entre as duas espécies é feita por meio dos adjetivos *sweet/aipi* (doce/aipi) e *common/bitter* (comum/amarga). O termo recebe a tradução *the aipi cassava* por meio da entrada ‘aipim’, cujo nome científico seria *Manihot aipi*, apresentado como sinônimo de ‘macaxeira’ e ‘mandioca-doce’. A entrada ‘mandioca’ trata da ‘mandioca-amarga’ (*bitter cassava*) e, para ‘mandioca-doce’, o consulente é remetido para a entrada ‘macaxeira’, apesar de essa entrada apenas remeter o consulente a ‘aipim’, verbete que apresenta o equivalente – *the aipi cassava*. Nessa obra, a forma como a espécie não venenosa é conhecida em São Paulo e outras regiões do Brasil – ‘mandioca’ – não é mencionada. Sugere-se apenas que esse termo seja confrontado (Cf.) ao ‘aipim’.

Em Carli e Klotz (2007) há entrada apenas para ‘mandioca frita’, definida na versão em português como ‘Guarnição popular brasileira’, e, em inglês, ‘*Typical from Rio de Janeiro with black beans, rice, sausage, pork rib, pork foot, pork ear, and ox served with cabbage*’, algo como ‘Típico(a) do Rio de Janeiro com feijão preto, arroz, linguiça, costela de porco, pé de porco, orelha de porco e boi servido com repolho’. Saldanha (2007) apresenta ‘aipim’, ‘mandioca’ e ‘macaxeira’ como sinônimos, cujos equivalentes seriam *cassava root*, *manioc* e *yucca*.¹³⁷ Teixeira e Tagnin (2008) não contemplam o termo. Portanto, partimos para a busca por equivalentes nos textos autênticos que compõem o *subcorpus* comparável em inglês.

Por meio da análise das receitas que necessariamente utilizam a espécie não venenosa da raiz – ‘bobó’, ‘mandioca-frita’, ‘pão de mandioca’, ‘pudim de mandioca’, entre outras – identificamos os seguintes equivalentes: *manioc (root)*, *cassava (root)* e *yuca*, descartando-se suas ocorrências no entorno de *flour*, *meal* e *starch* na primeira posição à direita da palavra de busca, uma vez que nesta etapa da pesquisa não seria interessante analisar as ocorrências de equivalentes para ‘farinha de mandioca’ e ‘polvilho’, por exemplo. A análise mostrou que das 325 ocorrências de *manioc* no *subcorpus* de receitas em inglês, 134 referem-se à mandioca-doce. Naturalmente, não há nesse material receitas que levem mandioca-amarga. Afinal, esse tipo da raiz só é utilizado em pratos depois de já processado, em forma de molho, farinha ou fécula. Quanto a *cassava*, são 25 ocorrências, e *yuca*, 41 ocorrências, que se referem à espécie não venenosa. Portanto, podemos concluir que nos livros escritos originalmente em inglês, a preferência é pelo termo *manioc* como equivalente de mandioca-doce, seguido de *yuca* e *cassava*. Vale ressaltar que, assim como em Klie (2006) e Saldanha (2007), nos *subcorpora* de receitas em inglês *yuca* foi grafado erroneamente nas 48 ocorrências. *Yucca* se refere a uma planta ornamental.

Concluimos, assim, que *manioc*, *cassava* e *yuca* possam ser considerados equivalentes significativos para a mandioca *in natura*.

Como equivalente de ‘farinha de mandioca’, Taylor (2007, p. 287) apresenta apenas *manioc meal*, acompanhada da definição “*a nutritious starch obtained from the bitter cassava*” [fécula nutritiva obtida da raiz da mandioca amarga], que pode levar o consulente a confundir ‘farinha de mandioca’ com ‘polvilho/goma’, esse, sim, rico em fécula/amido.

¹³⁷ Também nessa obra de referência o termo é grafado erroneamente com dois ‘c’.

Em Klie (2006) encontram-se dois equivalentes: *cassava flour* e *manioc flour*. O termo não possui verbete nas outras obras.

Nos *subcorpora* em inglês, os dois termos utilizados no entorno de *cassava* e *manioc* – mas não de *yuca* – são *flour* e *meal*, equivalentes de ‘farinha’ nesse idioma. Nesse caso, as ocorrências apontaram para a predominância de *manioc flour* (182 ocorrências), mas também recorrem no material *cassava meal* (101 ocorrências) e *manioc meal* (67 ocorrências). Já *cassava flour* não teve ocorrência nas receitas originalmente escritas em inglês e apenas quatro no *subcorpus* paralelo em inglês, ou seja, nas traduções.

Portanto, considerando os textos autênticos, selecionamos como equivalentes de ‘farinha de mandioca’ *manioc flour/meal* e *cassava flour/meal*.

Em relação à fécula da mandioca, também chamada em português ‘goma’ e ‘polvilho’, Taylor (2007) apresenta os equivalentes *tapioca*, *cassava starch*, e *any fine powder* para a entrada ‘polvilho’, e *tapioca* como equivalente de ‘goma’ na acepção culinária. Contudo, conforme veremos adiante, utilizar o equivalente *tapioca* para ‘polvilho’ ou ‘goma’ pode confundir o consulente, pois esse é o termo geralmente utilizado como equivalente de ‘sagu’. Klie (2006) não inclui entrada para ‘polvilho’ ou ‘goma’, apenas para ‘fécula’, mas não distingue entre os produtos dos quais essa substância advém.

A busca por equivalentes de ‘polvilho’ ou ‘goma’ nos textos autênticos mostrou que recorrem em inglês *manioc starch* (60 ocorrências), seguido de *cassava starch* (25 ocorrências). A tradução *prima facie* de ‘goma’ – *gum* – ocorreu apenas no *subcorpus* comparável em inglês, na colocação *tapioca gum*. Já no *subcorpus* paralelo nesse idioma, *gum* só foi utilizado para se referir à substância viscosa liberada durante a ralagem da mandioca, mas não para se referir ao pó que resulta da decantação do caldo da mandioca, ou ‘manipueira’. Portanto, consideramos os equivalentes *manioc starch* e *cassava starch* apropriados em inglês.

Os resultados da busca nas obras de referência por possíveis equivalentes para a massa de mandioca fermentada, chamada em português ‘puba’, ‘massa puba’, ‘massa de mandioca puba’ e ‘carimã’, mostraram-se infrutíferos. Apenas Taylor (2007) possui entrada para ‘puba’, que remete ao verbete ‘pubo’, indicando a variação no feminino – ‘puba’ – como equivalente de *manioc mash* [mistura/mingau/papa de mandioca]. Não há qualquer menção sobre a fermentação da raiz para a obtenção dessa massa.

Não conseguimos identificar possíveis equivalentes para o termo no *subcorpus* comparável em inglês, até porque nele não há a presença de receitas que comumente utilizam esse ingrediente ainda tão restrito ao Norte e Nordeste do país, como o ‘bolo Souza Leão’ ou ‘bolo de puba’, o ‘pudim de carimã’, o ‘mingau de carimã’ ou o ‘bolo de carimã’, encontradas no *subcorpus* em português. Os únicos ‘equivalentes’ foram encontrados nos textos traduzidos. São eles *puba*, *puba pulp* [polpa de puba] e *cassava paste* [pasta de mandioca], este último não conseguindo transmitir o conceito de podre, fermentado, subjacente a esse ingrediente. Portanto, acreditamos que *puba* e *carimã* podem realmente ser utilizados como empréstimos em língua inglesa, mantendo-se, assim, semelhante estranhamento que os termos, derivados do tupi, geram em português, especialmente para os habitantes das regiões onde o produto não é popular.

O termo ‘tapioca’, na acepção de ‘farinha’, não foi contemplado em nenhuma das obras de referência consultadas. Já nos textos autênticos, foram encontradas vinte ocorrências de *tapioca flour* em receitas que levam ‘(farinha de) tapioca’ entre os principais ingredientes. Contudo, na maior parte das ocorrências, essa farinha foi traduzida simplesmente como *tapioca*, mais uma vez correndo o risco de ser confundida com ‘sagu’. Mas é preciso lembrar que o termo é polissêmico mesmo em português, uma vez que também é utilizado para se referir ao crepe feito com a fécula hidratada da mandioca.

Também chamado ‘falso sagu’, o produto semelhante à bolinha de isopor foi nomeado no Brasil de forma curiosa. Provavelmente por extensão de sentido, pois a palavra ‘sagu’, conforme apresentado anteriormente, refere-se ao amido extraído de uma palmeira abundante no continente asiático de nome científico *Metroxylon sagu*, o sagu de mandioca, processado pelos indígenas, acabou recebendo o mesmo nome. Mas, para diferenciá-lo do ‘verdadeiro sagu’, em inglês convencionou-se chamá-lo de *tapioca* ou *tapioca pearls*, devido à forma e à cor, que remetem a pequenas pérolas.

Não há nos *subcorpora* de receitas em inglês ocorrência do termo. Portanto, os equivalentes utilizados serão os já consagrados em inglês – *tapioca* e *tapioca pearls*.

Outro produto da mandioca pouco utilizado fora da região Norte do país é a ‘farinha-d’água’, feita a partir da raiz fermentada da mandioca. Taylor (2007) apenas define o termo como “*a type of course manioc meal*” [um tipo de farinha de mandioca grossa]. Ora, já vimos que a farinha de mandioca comum, feita a partir da raiz da mandioca fresca, possui diversas

granulometrias, desde bem finas até mais grossas. Portanto, a definição não distinguiria os dois produtos. Já o *Novo Michaelis* (WIMMER, 1986) apresenta uma definição apropriada para o termo: “*flour made of fermented manioc*” [farinha feita de mandioca fermentada]. Como não foram encontradas outras ocorrências nos materiais de referência consultados, buscamos, então, possíveis equivalentes no *corpus* de estudo. Entretanto, esse produto, de uso também restrito a algumas regiões do país, não tem recorrência nas receitas que compõem o *corpus* de estudo. No *subcorpus* paralelo foram encontradas apenas três ocorrências, para as quais o equivalente escolhido foi *granulated cassava meal* [farinha de mandioca granulada]. Contudo, essa escolha não nos parece acertada, uma vez que pode levar o consulente a confundir o produto com a farinha de mandioca flocada, ou bijusada. Nossa sugestão de equivalente, utilizado no dicionário, é *fermented manioc/cassava meal* [farinha de mandioca fermentada].

Por meio da análise dos produtos derivados da mandioca nos materiais de referência e no *corpus*, concluímos que, ainda que nem sempre indiquem recorrência ou padronização de equivalentes, os textos autênticos se mostraram mais eficientes, especialmente no que se refere aos produtos mais restritos às culinárias regionais, como ‘farinha de tapioca’ e ‘massa puba’.

Voltemo-nos, então, à análise das traduções dos títulos das receitas.

4.4.5 Os títulos das receitas brasileiras

E sempre muito lírico, o português foi dando aos seus doces e quitutes, no Brasil, nomes tão delicados como os de alguns de seus poemas ou de seus madrigais: Pudim de Iaiá, Arrufos de Sinhá, Bolo de Noiva, Pudim de Veludo. Nomes macios como os próprios doces. E não apenas nomes de um cru realismo, às vezes lúbrico, como “barriga de freira”. (FREYRE, [1926] 1955, p. 36)

Certamente, a análise dos títulos das receitas da culinária típica brasileira poderia resultar em uma pesquisa à parte, tamanha a variedade observada. Portanto, não pretendemos aqui esgotar o assunto, tão somente introduzi-lo. Mas antes de analisarmos os equivalentes utilizados, deter-nos-emos brevemente nos títulos originais.

Retomando a estrutura tradicional de receita culinária proposta por Labov (1972), Cotter (1997) compara esse gênero textual a uma narrativa cujo título, assim como um resumo

(*abstract*), oferece ao leitor uma síntese do que segue. Em outras palavras, o leitor parte da premissa de que seguir as instruções o conduzirá ao que foi prometido no título. De fato, quando deparamos com títulos tais como ‘arroz com guariroba’, ‘pato no tucupi’, ‘arroz-doce’, ‘bolo de fubá’ etc., é possível prever o resultado da receita pela simples composição das palavras que compõem o título, contanto que sejam familiares ao leitor. Por exemplo, apesar de ser um prato típico da região Norte, a maioria dos brasileiros reconhece ‘pato no tucupi’ como um prato preparado à base de uma ave (pato) e um molho feito com o caldo da mandioca (tucupi). Naturalmente, há exceções. Às vezes o nome do prato, especialmente da culinária regional, pode gerar no interlocutor a impressão equivocada sobre seus ingredientes, como. Um exemplo é o doce típico de Minas Gerais chamado ‘ameixinha’. Surpreendentemente, ameixa não é um de seus ingredientes. Possivelmente o formato da fruta tenha lhe atribuído o nome.

Os títulos também podem ser informativos no que diz respeito ao modo de preparo: ‘linguado grelhado com banana-da-terra e cenoura salteada ao molho de maracujá’, ‘língua estufada ao forno’ e ‘pacu na folha de bananeira’ são alguns exemplos extraídos do *subcorpus* em português.

Além dos títulos informativos, ou seja, aqueles que, nas palavras de Cotter (1997) resumem a receita culinária, foram identificadas no *subcorpus* em português cinco outras estratégias recorrentes de nomeação: (i) por meio do uso de antropônimos; (ii) avaliativa; (iii) por meio do uso de topônimos; (iv) idiomática; e (v) por meio de palavras de origem africana e indígena. Discorreremos em seguida sobre cada uma delas.

4.4.5.1 Uso de antropônimos

A complementação do título informativo do prato com a referência a determinada pessoa, seja por meio de nome próprio, grau de parentesco, apelido etc., é utilizada com o objetivo de suscitar maior credibilidade no leitor ao reforçar a genuinidade da receita (TOMLINSON, 1986 apud GERHARDT, 2013). Alguns exemplos encontrados no *subcorpus* em português são: ‘açorda (receita da mãe)’, ‘arroz de viúva’, ‘filé do Moraes’, ‘bom-bocado de vovó’, ‘peixada da comadre’, ‘pudim abolicionista de tia Chiquinha’, ‘efó – receita de mãe Dah’, ‘quindim de Iaiá’, ‘bolo Souza Leão’ e ‘sopa Leão Veloso’.

4.4.5.2 Títulos avaliativos

Também comuns nas receitas brasileiras são os títulos avaliativos (Cf. GERHARDT, 2013), nos quais a parte informativa é complementada por vocábulos que exprimem opinião, em geral, positiva em relação à receita. Emprestando exemplos do *subcorpus* em português, identificamos ‘biscoitos quero mais’, ‘delícia do siri catado’, ‘farofa rica’, ‘manga maravilha’, ‘pão delícia’, ‘queijinhos dos céus’, ‘sequilho simples’ etc.

4.4.5.3 Uso de topônimos

É recorrente nas receitas culinárias a referência a nomes de lugares, ou topônimos. Marcas lexicais geográficas são acrescentadas aos títulos para distinguir uma receita de outra que, apesar do mesmo nome básico, contêm ingredientes diferentes, ou diferem no modo de preparo. Em geral, a distinção é ativada fora do lugar de origem da receita (Cf. GIANI, 2009). Conforme já mencionado, os habitantes do Espírito Santo, por exemplo, não utilizam adjetivo para se referir a sua receita de ‘moqueca’, da mesma forma que o baiano. Contudo, fora desses lugares, utilizam-se as marcas ‘capixaba’ e ‘baiana’ para diferenciar, respectivamente, a moqueca sem azeite de dendê daquela que utiliza o ingrediente.

Conforme veremos na seção 4.4.5.6, o uso de marcas geográficas é ainda mais intenso no *subcorpus* em inglês, em que é recorrente a utilização de *Brazilian*, *Bahian*, *Minas* etc. nos títulos das receitas, acompanhados ou não da palavra *style*, como *Brazilian salad* [salada brasileira], *Brazilian hot chocolate milk* [chocolate quente brasileiro], *Rice – Minas style* [arroz à mineira] e *Bahian-style chicken* [frango à baiana].

4.4.5.4 Títulos idiomáticos

Diversas receitas da culinária recebem nomes que podem ser classificados como ‘idiomáticos’. Assim como Tagnin (2013), nesta pesquisa entendemos ‘idiomaticidade’ como uma expressão cujo significado não é transparente. No caso dos títulos idiomáticos das receitas culinárias brasileiras, podemos afirmar que a simples junção dos vocábulos que os

compõem não é suficiente para revelar os ingredientes utilizados, tampouco o modo de preparo. Tomemos como exemplo a receita ‘Cachimbo de recém-nascido’, incluída no livro *Delícias da Cozinha Alagoana* (MEDEIROS et al., 1997), que faz parte do *subcorpus* de receitas em português. Conforme já mencionado, o nome faz referência a um antigo costume praticado em algumas regiões nordestinas, em especial no estado do Alagoas, segundo o qual uma bebida preparada à base de cachaça, mel e casca de limão (ou alguma outra fruta) é servida às pessoas que visitam um recém-nascido.

Receitas ainda mais populares também possuem nomes idiomáticos. Um exemplo é ‘arroz de carreteiro’. ‘Carreteiro’ era o nome dado ao viajante que cruzava especialmente o sul do país para transportar mercadorias usando uma espécie de carreta puxada por bois. Entre um vilarejo e outro, precisava preparar um alimento simples, que não dependesse de refrigeração, inexistente nos séculos passados. Por isso, costumava se alimentar de uma mistura de carne-seca – especialmente charque – e arroz. Portanto, podemos concluir que um nome originalmente informativo sofreu um processo de idiomaticidade, que atinge um nível ainda mais alto nas regiões do país onde a primeira acepção do termo isolado – ‘carreteiro’ – não é conhecida.

‘Pé de moleque’, ‘baba de moça’, ‘caipirinha’, ‘baião de dois’, ‘brigadeiro’ são apenas mais alguns entre tantos títulos idiomáticos encontrados na culinária brasileira.

4.4.5.5 Títulos derivados de línguas indígenas e africanas

Como a formação da culinária brasileira costuma ser fundamentada na ideia de amálgama entre as culinárias portuguesa, indígena e africana, não admira que os títulos das receitas contidas nos livros que formam o *subcorpus* de estudo em português sejam reflexo desse tripé, seja ele condizente ou não com a realidade. Contribuições de imigrantes que chegaram mais recentemente no país, como italianos, franceses, alemães etc., apesar de estarem mais presentes na nossa mesa do que outras identificadas como ‘típicas’, são consideradas estrangeiras, ao menos pelos próprios brasileiros. Sendo assim, ‘quibe’, ‘musse’, ‘espaguete’, entre outros, não são enfatizados nas receitas brasileiras em português, que priorizam pratos reconhecidamente associados aos três grupos étnicos que, ao menos no imaginário da população, são os grandes responsáveis pela formação da nossa culinária.

Conforme largamente explicitado nesta tese, a culinária brasileira é resultado da troca, em menor ou maior grau, entre os diversos povos que foram se misturando aos nativos. Portanto, determinar a origem dos pratos, ou mesmo dos seus nomes, é tarefa difícil, se não inútil. Mas talvez influenciados pela mídia e por interesses alheios a esta pesquisa, distinguimos os nomes dos pratos que reconhecemos como brasileiros, isto é, aqueles cujos nomes remetem ao nosso vernáculo, daqueles derivados de línguas indígenas e africanas, uma vez que os pratos associados aos imigrantes que chegaram ao país mais recentemente, como franceses, alemães, italianos etc. não são reconhecidos – ao menos pelos brasileiros – como ‘genuínos’, apesar de serem consumidos com mais frequência do que aqueles que costumam ser simbólicos da nossa culinária.

Quando assumimos que a culinária brasileira é basicamente um amálgama das culinárias portuguesa, africana e indígena, também distinguimos as três origens linguísticas envolvidas nessa divisão. Naturalmente, essa distinção pode ser arbitrária, assim como a própria formação da culinária brasileira.

De origem portuguesa seriam aqueles nomes compostos por vocábulos do nosso vernáculo, não importando sua etimologia, mas que reconhecemos como ‘brasileiros’. Além desses, sobressaem no *subcorpus* de receitas culinárias em português aqueles de ‘origem’ indígena e africana. Portanto, restringir-nos-emos a esses dois casos.

4.4.5.5.1 Títulos de origem tupi

Antes de tudo, é importante ressaltar que ‘tupi’ tornou-se a designação genérica utilizada para se referir a diversas línguas indígenas faladas pelos nativos que habitavam o Brasil à época da colonização. Isso explica, em parte, as variantes regionais tão comuns nas receitas culinárias brasileiras, como vimos, por exemplo, em relação a ‘mandioca’, ‘macaxeira’ e ‘aipim’. Até o século XVII esse foi o idioma mais difundido no país. De tradição oral, sua representação escrita foi desenvolvida pelos jesuítas, dando margem às variações ortográficas observadas até os dias de hoje – ‘macaxeira’ e ‘macaxera’, ‘pequi’ e ‘piqui’ etc. Entre os pratos cujos nomes têm origem nessas línguas indígenas, destacamos ‘paçoca’, do tupi *pa'soka* – pilar no pilão –; ‘tapioca’, do tupi *tĩpĩ'oka* – coágulo –; ‘mingau’, do tupi *miŋa'u* – o que alguém empapa.

4.4.5.5.2 Títulos de origem africana

Com a ascensão da produção canavieira no país, no século XVI, mão de obra escrava foi trazida de diversas colônias africanas, principalmente de Angola, onde a língua mais difundida era o quimbundo, uma das línguas bantas. São adaptações gráficas das línguas africanas os títulos ‘farofa’, de *falofa*, ‘tutu’, de *kitu tu*, ‘moqueca’, de *mu keka*, ‘caruru’, *kalalu*, ‘bobó’, de *bovô*, ‘canjica’, de *kanjika*, entre muitos outros.

4.4.5.6 A tradução dos títulos das receitas brasileiras

Conforme vimos na seção 4.4.3, a maior parte dos títulos das receitas brasileiras no *subcorpus* em inglês é mantida em português, seguida ou não de uma tradução. Entre as traduções, não se observa padronização em relação às estratégias utilizadas, mas é possível identificar algumas tendências.

Muito comum é a utilização de topônimos, principalmente com o objetivo de distinguir um prato familiar à cultura de chegada, mas preparado com ingredientes e/ou técnicas características da culinária brasileira. *Brazilian rice* para ‘arroz (branco)’, *Brazilian barbecue* para ‘churrasco’, *Brazilian coffee with milk* para ‘café com leite’, *Gaucho topping for steaks* para ‘molho para carne’ e *Brazilian meat balls* para ‘almôndegas’ são alguns exemplos. Nos casos de toponímia no título em português, observa-se recorrência da utilização de marca geográfica seguida da palavra *style* na tradução – *Brazilian-style rice* foi a tradução para o título em português ‘arroz brasileiro’, *codfish – Minas style*, para ‘bacalhau à mineira’, *shrimp Brazilian style*, para ‘camarão à baiana’, *São Paulo-style shrimp couscous*, para ‘cuscuz de camarão à paulista’ etc. Tal estratégia chamou a atenção visto estarem as receitas inseridas em materiais dedicados exclusivamente à culinária brasileira, soando, portanto, redundante.

No que tange aos títulos idiomáticos em português, observam-se diferentes estratégias de tradução em língua inglesa. Emprestando os conceitos sugeridos por Chesterman (1997), observamos, na tradução, estratégias de ‘adaptação’, como tentativa de manter a idiomaticidade do título original – *cowboy’s rice* [arroz de cowboy] para ‘arroz de carreteiro’,

baby's dribble [baba de bebê] para ‘baba de moça’, *brigadier* para ‘brigadeiro’, *sweethearts* [amores; amados(as)] para ‘amorzinhos’, *two men on horseback* [dois homens a cavalo] para ‘bife a cavalo’, *little peasant girl* [camponesinha] para ‘caipirinha’ etc.

Outra estratégia comumente utilizada na tradução dos títulos idiomáticos é a tradução literal, definida por Chesterman (1997) como aquela em que o texto traduzido se aproxima o máximo possível do original, sem, contudo, incorrer em erros gramaticais. *Mother-in-law's eyes* para traduzir ‘olho de sogra’, *angel's double chin* para ‘papos-de-anjo’, *old clothes* para ‘roupa-velha’,¹³⁸ *heaven's bacon* para ‘toucinho do céu’ e *dreams* para ‘sonhos’ são alguns exemplos encontrados no *subcorpus* de receitas em inglês.

A tradução literal e a adaptação de títulos idiomáticos, estratégias domesticadoras de tradução (Cf. VENUTI, 1995, 1998 e 2005), podem comprometer a compreensão do leitor. Enquanto o leitor de língua portuguesa entende o título da receita como uma unidade, o leitor do título idiomático traduzido certamente somará cada elemento que compõe o título, entendendo-os composicionalmente, de forma que a idiomaticidade será perdida, a menos que haja na língua de chegada um título também idiomático que se refira à mesma receita em português. Uma vez que tratamos de referências culturais, cujos conceitos são muitas vezes desconhecidos na língua/cultura de chegada, é improvável que isso ocorra.

Outra estratégia utilizada nas receitas em língua inglesa para lidar com os títulos idiomáticos é a ‘explicitação’, entendida por Chesterman (1997) como o recurso por meio do qual o tradutor explicita na língua de chegada aquilo que está implícito no texto fonte. Para lidar com a ‘tradução’ de títulos idiomáticos em português, muitos autores optaram por um título informativo, composto pelos principais ingredientes da receita. *Coconut (custard) sauce* [molho (cremoso) de coco] para ‘baba de moça’, *chocolate bombons* [bombons de chocolate] para ‘brigadeiro’, *coconut candies* [docinhos de coco] para ‘olhos de sogra’, *shredded beef in tomato sauce* [carne picada com molho de tomate] para ‘roupa-velha’ são alguns exemplos. Ainda que consigam encontrar um produto semelhante na língua de chegada como equivalente para a receita em português – como *peanut brittle* para traduzir ‘pé de moleque’ – , a idiomaticidade será comprometida.

¹³⁸ Prato à base de sobras de carne (seca ou assada) desfiadas e socadas em pilão, semelhante à paçoca.

A ‘explicitação’ também é a estratégia mais recorrente no *subcorpus* em inglês para ‘traduzir’ títulos de origem tupi e africana, mantendo-se ou não o título original. Alguns exemplos são *seafood cream* [creme de frutos do mar] para ‘vatapá’, *black-eyed pea fritters* [empanados de feijão-fradinho] e *deep-fried navy beans* [feijão branco frito] para ‘acarajé’, *steamed rice flour pudding* [pudim de farinha de arroz cozido no vapor] para ‘acaçá’, *prawns with okras* [camarões com quiabo] para ‘caruru’, *fish stew* [cozido de peixe] para ‘moqueca de peixe’, *hominy (dessert)* [(sobremesa) de canjica de milho] para ‘mungu(n)zá’, *tucupi duck soup* [sopa de pato no tucupi] para ‘pato no tucupi’, *Amazon soup with shrimp and manioc starch* [sopa amazônica com camarão e polvilho] para ‘tacacá’ e *mashed beans* [purê de feijão] para ‘tutu à mineira’.

Conforme pode ser observado no dicionário de culinária brasileira em ANEXO, optamos por estratégias estrangeirizadoras, por meio de empréstimos (Cf. CHESTERMAN, 1997), para os títulos idiomáticos e aqueles de origem tupi e africana, como forma de manter a marca cultural brasileira e um pouco do ‘estranhamento’ que, ainda que em menor grau, é sentido também pelos falantes de português quando deparam com tais nomes. Vale ressaltar, ainda, que marcas culturais brasileiras estão (aos poucos) sendo incorporadas à língua inglesa. Além de ‘cachaça’, termo que discutimos na seção 2.1.1, ‘caipirinha’ possui entrada no dicionário *Cambridge Advanced Learners Dictionary & Thesaurus*, um dos dicionários da editora Cambridge disponibilizados no *site Cambridge Dictionaries Online*,¹³⁹ ainda que em sua definição – *a Brazilian alcoholic drink made with Brazilian rum, lime juice, sugar, and ice* [bebida alcoólica brasileira feita com rum brasileiro, limão, açúcar e gelo] – não seja utilizado o termo ‘cachaça’, também presente na obra e definido como *a strong alcoholic drink similar to rum, made in Brazil from the juice of the sugar cane plant* [bebida alcoólica forte semelhante ao rum, feita com o suco da cana de açúcar].¹⁴⁰

Outros produtos brasileiros têm entrado no mercado norte-americano com o nome original. É o caso de ‘brigadeiro’, comercializado em lojas especializadas, como *MySweet Brigadeiro*,¹⁴¹ avaliada positivamente pelo jornal *The New York Times*.¹⁴²

¹³⁹ Disponível em: <http://dictionary.cambridge.org/dictionary/british/caipirinha>. Acesso em: 23 jan. 2015.

¹⁴⁰ Disponível em: <http://dictionary.cambridge.org/dictionary/british/cachaca?q=cacha%C3%A7a>. Acesso em: 23 jan. 2015.

¹⁴¹ Homepage do estabelecimento: <http://mysweet.com/mysweet/home.html>.

A partir do levantamento dos termos e fraseologias mais características da culinária brasileira nas receitas dos livros escritos nesse idioma e do percurso para a busca pelos seus equivalentes em inglês, especialmente no que concerne às referências culturais brasileiras não dicionarizadas naquele idioma, partimos para a construção do Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira, que será detalhada no quinto e último capítulo desta tese.

¹⁴² Disponível em: http://www.nytimes.com/2011/02/16/dining/16brazil.html?_r=0. Acesso em: 23 jan. 2015.

CAPÍTULO 5: A CONSTRUÇÃO DA OBRA TERMINOGRÁFICA

Ainda que seja esperado que o dicionário de língua geral abarque todas as acepções do conjunto total de unidades lexicais de uma língua, isso vai muito além de sua capacidade. A fim de preencher a lacuna deixada por esse material em relação ao vocabulário especializado, próprio de diversas áreas do saber, são construídas obras terminográficas mono-, bi- e multilíngues, que podem conter diferentes tipos de informação, dependendo do público a que se destina.

Em relação à culinária, identificamos algumas obras terminográficas mono-, bi- e multilíngues que podem auxiliar os profissionais a redigir textos da área. Entre elas, destacamos Algranti (2004), que apresenta entradas em português e definições no mesmo idioma; Klie (2006), em versão bilíngue, oferece uma lista de entradas com as respectivas traduções nos dois idiomas, além de apêndices que abrangem ‘homófonos na cozinha’, ‘cognatos de sentido diferente’, ‘palavras estrangeiras no inglês’ etc.; Carli e Klotz (2006) organizam a obra como uma lista de termos em português traduzidos para o espanhol, o inglês, o alemão, o francês e o italiano; Saldanha (2007) traduz para o inglês, o francês, o alemão, o italiano e o espanhol as entradas em português.

Imaginamos que as obras bi- e multilíngues tenham como público-alvo o tradutor e/ou o redator de textos na área da culinária em língua inglesa. Contudo, conforme enfatizado nesta pesquisa, muitas vezes o conhecimento de um equivalente apropriado não garante um texto fluido. Uma obra terminográfica na área da culinária que se preocupa também com o entorno do termo é *Vocabulário para Culinária* (TEIXEIRA & TAGNIN, 2008), construído a partir de entradas em língua inglesa.

Em maior ou menor grau, todas as obras citadas, além, certamente, de outras não consultadas no desenvolvimento desta pesquisa, prestam sua contribuição para o profissional que necessite redigir um texto da área da culinária em português e/ou em inglês. Porém, nenhuma delas se compromete a focar a culinária brasileira. Sendo assim, não poderíamos esperar que auxiliassem tradutores e/redatores que necessitam de equivalentes para termos

culturalmente marcados, menos ainda que fornecessem seus colocados, fraseologias, exemplos de uso etc. Com o objetivo de preencher essa lacuna, construímos uma obra terminográfica tendo, como ponto de partida, textos autênticos desse domínio.

Em seguida, explicitaremos o processo de construção dessa obra. Mas antes de tudo, faremos uma digressão para tratarmos de sua nomeação.

5.1 Vocabulário, glossário ou dicionário?

Não há uma metodologia única para a produção de obras terminográficas, pois vários são os elementos que caracterizam o tipo de repertório, entre eles, público-alvo, tipo de dado transmitido e quantidade de entradas (BARROS, 2004). Também diversas são as propostas tipológicas que visam diferenciar dicionário, glossário e vocabulário. Vejamos algumas delas.

Em *Dicionário, Vocabulário, Glossário*, Barbosa (2001) discute as diversas classificações aplicadas às obras lexicográficas e terminográficas, partindo de uma perspectiva histórica e explicando as sobreposições que foram sendo acumuladas com o passar do tempo, e que culminaram tanto na pluralidade de denominações de um mesmo conceito e obra, como na pluralidade de conceitos para uma mesma denominação, conforme observamos atualmente.

Retomando as definições propostas por diferentes normas e pesquisadores respeitados, como, por exemplo, a Norma ISO (*International Standardization Organization*) 1087, IBICT/ABNT, Boutin-Quesnel, Boulanger e Faulstich, Barbosa (2001) revela a falta de clareza nas definições das nomenclaturas, presente até mesmo em textos com finalidades padronizadoras.

A Norma ISO 1087 considera três tipos de obras e as define como:

dicionário: Coleção estruturada de unidades lexicais com informações linguísticas sobre cada uma delas;

dicionário terminológico (termo tolerado: **dicionário técnico**): Dicionário que contém dados terminológicos de um ou mais domínios específicos;

vocabulário (termo tolerado: **glossário**): Dicionário terminológico que contém a terminologia de um domínio específico ou de domínios afins e baseado no trabalho terminológico. (BARBOSA, 2001, p. 24-25).¹⁴³

Por meio dessas definições, conclui-se que dicionário terminológico, dicionário técnico, vocabulário e glossário são diferentes nomes utilizados para se referir a uma mesma obra terminográfica. Ainda sobre a discussão em relação às diferentes denominações, citando Muller (1968), Barbosa (2001) ressalta que os vocabulários técnico-científicos e especializados teriam como unidade-padrão o vocábulo, ou termo, representativo de um universo de discurso, enquanto, de maneira geral, o glossário *lato sensu* resultaria do levantamento das palavras-ocorrências e suas acepções em determinada obra. Por meio de um critério qualitativo-quantitativo, assim distingue Barbosa (2001, p. 36) um vocabulário de um glossário:

[...] o **vocabulário** busca ser representativo de um universo de discurso – que compreende, por sua vez, *n* discursos manifestados –, pelo menos; configura uma norma lexical discursiva; o **glossário** pretende ser representativo da situação lexical de um único texto manifestado [...] em sua especificidade léxico-semântica e semântico-sintática, numa situação de enunciação e de enunciado, numa situação de discurso exclusiva e bem determinada. (ênfase no original)

Essa acepção de ‘vocabulário’ é condizente com o que é aplicado por algumas editoras brasileiras. Por exemplo, a série *1001 Termos*, lançada pela SBS, determina que as obras terminográficas sejam intituladas ‘*Vocabulário para...*’, como é o caso do *Vocabulário para Química* (PERROTTI-GARCIA & REBECHI, 2007) e *Vocabulário para Culinária* (TEIXEIRA & TAGNIN, 2008), por exemplo.

Segundo Barros (2004), mais importante do que sua denominação é a análise dos traços pertinentes à obra terminográfica, como identificação do público-alvo, o tipo de dado veiculado, a quantidade de unidades tratadas, a ordem das entradas etc. Contudo, a

¹⁴³ No original: “**dictionary**: Structured collection of lexical units with linguistic information about each of them [...]; **terminological dictionary** (admitted term: **technical dictionary**): Dictionary containing terminological data from one or more specific subject fields [...]; **vocabulary** (admitted term: **glossary**: Terminological dictionary containing the terminology of a specific subject field or of related subject fields and based on terminology work [...])” (ênfase no original).

pesquisadora também tece sua própria classificação tipológica, considerando os seguintes critérios: i) nível de atualização da unidade lexical; ii) presença ou ausência de definições; e iii) presença ou ausência de dados enciclopédicos. Seguindo esses critérios, classifica as obras de referência como:

1. Dicionário (ou dicionário de língua): abrange as diferentes acepções das unidades lexicais de uma língua, inclusive no que tange ao discurso especializado; deve apresentar definições, mas não necessariamente informações enciclopédicas;
2. Dicionário terminológico (ou vocabulário): registra unidades terminológicas e suas respectivas definições de um ou mais domínios, mas não se estende para dados enciclopédicos;
3. Glossário (ou dicionário bi- ou multilíngue): apresenta somente uma lista de unidades lexicais ou terminológicas e seus respectivos equivalentes em uma ou mais línguas estrangeiras;
4. Enciclopédia: oferece dados de natureza extralinguística e referencial, podendo apresentar também definições, quando passa a ser denominado ‘dicionário enciclopédico’;
5. Léxico: restringe-se ao universo de discurso de uma única obra, incluindo unidades lexicais ou terminológicas e expressões que possam interferir na compreensão do leitor.

Conforme observamos, as mesmas definições não são compartilhadas por todos os pesquisadores e grupos citados. Esses parecem ser unânimes apenas em relação à definição de dicionários de língua, que processam as unidades lexicais da língua geral, mas não em relação às obras terminográficas. Além de as definições serem muitas vezes contraditórias, é preciso lembrar que preferências de autores, editoras e até mesmo modismos contribuem ainda mais para a diversidade de denominação aplicada às obras terminográficas.

Uma vez que a obra terminográfica resultante desta pesquisa visa oferecer ao consulente mais do que uma lista de termos acompanhados pelos respectivos equivalentes e definições, pois se estende para exemplos de uso, informações enciclopédicas, fraseologias e imagem, podemos concluir que ‘dicionário’ seria a denominação que abrangeria essas

características. A fim de sermos ainda mais específicos, poderíamos considerar as denominações ‘dicionário terminológico’, ‘dicionário técnico’ e ‘dicionário enciclopédico’, segundo propostas dos estudiosos mencionados acima. Contudo, é preciso considerar algumas questões de ordem prática.

Complementando o título da obra com ‘[...] de Culinária Brasileira’, entendemos que os adjetivos ‘terminológico’ e ‘técnico’ são dispensáveis, uma vez que fica subentendido tratar-se de obra referente a um campo de especialidade. Característica que deve ser ressaltada é o fato de ser bilíngue, no sentido de apresentar entradas em português e enunciado terminográfico em língua inglesa. Portanto, um título que abrangeria essas funções da obra poderia ser ‘Dicionário Enciclopédico Português-Inglês de Culinária Brasileira’. Ainda que esclarecedor, esse título é longo e pode soar até mesmo pretensioso. Assim, considerando o critério da praticidade, decidimos nomear a obra terminográfica aqui descrita ‘Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira’. No entanto, não descartamos a possibilidade de nos adequarmos às possíveis normas editoriais na ocasião da publicação da obra.

5.2 Organização dos dados

Nos capítulos anteriores, discurremos sobre a delimitação da área da pesquisa, a coleta do material que constitui o *corpus* de estudo e a metodologia envolvida no levantamento das unidades terminológicas e fraseológicas características da culinária brasileira. O passo seguinte foi determinar a maneira como esses dados seriam armazenados, a fim de serem resgatados de forma prática durante a construção da obra propriamente. Em seguida, explicitaremos o armazenamento desses dados.

5.2.1 Ficha terminológica

A ficha terminológica constitui a base do trabalho terminológico (DUBUC, [1992] 1999), pois nela são registrados os dados sobre os termos que posteriormente serão resgatados para a construção da obra terminográfica. Deve ser um documento de acesso fácil, contendo informações sobre cada termo associado a determinada área de especialidade. Também denominada ‘ficha de recolha’ (BARROS, 2004), a ficha terminológica pode conter diversas

informações, sendo que as básicas são: a unidade terminológica em estudo, exemplo(s) de uso e definição(ões). Dependendo do objetivo de sua construção, a ficha pode conter campos para equivalente(s) em outro(s) idioma(s), ilustração, informações enciclopédicas etc. Portanto, o modelo de ficha a ser adotado varia de acordo com a natureza do projeto em desenvolvimento.

Tendo em vista o tipo de obra terminográfica que almejamos construir, definimos assim os campos que constam da nossa ficha terminológica:

1. Unidade terminológica na língua de partida (LP): cada unidade terminológica simples, complexa ou composta extraída do *subcorpus* de estudo em português que serviu como entrada na obra;
2. Categoria gramatical (cat. gram.): a princípio, cogitamos ignorar esse item, uma vez que imaginávamos restringir a nomenclatura da culinária brasileira a substantivos. Nesse caso, bastaria, portanto, prestar esse esclarecimento na introdução da obra. No entanto, o desenvolvimento da pesquisa nos mostrou que verbos também são relevantes na área. Daí a necessidade de manter o campo;
3. Nome científico: esse item foi preenchido nos casos de termos que se referem a elementos da flora e da fauna, segundo nomenclatura aceita pela Botânica e pela Zoologia;
4. Número de ocorrências no *subcorpus* em português: essa informação serviu de guia principalmente nos casos de quase-sinonímia e variantes. O termo escolhido como entrada do verbete considerou o número de ocorrências, assim como sua chavicidade no *corpus*. Variações foram tratadas como remissivas;
5. Definição em português: a definição do termo em português direcionou a elaboração da definição em inglês, que constará do dicionário;
6. Exemplo(s) em português: a ficha prevê o preenchimento de até três exemplos, preferencialmente retirados do *subcorpus* de estudo em português. Apesar de o dicionário não fornecer exemplos em português, esses nos guiaram na busca por exemplos no *subcorpus* em inglês, a partir da recorrência de uso. Vale ressaltar que foi feita a referência à fonte dos exemplos extraídos dos livros que compõem os *corpora* de estudo ou de outro material de referência. Nos (raros) casos em que não foram

encontrados exemplos esclarecedores de uso do termo, elaboramos nossos próprios exemplos;

7. Quase-sinônimos no *subcorpus* de estudo em português e número de ocorrências: equivalentes dicionarizados ou consagrados pela recorrência de uso compõem este campo, preenchido quando foram encontrados, no *corpus*, significantes diferentes para um mesmo conceito. Este campo auxiliou na construção do sistema de remissivas da obra terminográfica;
8. Fraseologias em português: combinações recorrentes em português que contenham ao menos uma unidade terminológica da culinária brasileira. Conforme já observado, a obra terminográfica construída não resulta apenas em uma lista de termos em português alinhada a seus respectivos equivalentes em inglês. Nossa intenção é auxiliar tradutores e redatores a redigir um texto fluente em língua inglesa e, para isso, é importante abranger o que ocorre frequentemente no entorno do termo. As fraseologias retiradas do *subcorpus* em português nos guiaram na busca por fraseologias equivalentes em língua inglesa;
9. Informações enciclopédicas em português: este campo contém comentários adicionais sobre a unidade terminológica tratada. Engloba informações que extrapolam a definição – que precisa ser concisa –, mas que enfocam o uso do termo no domínio especializado analisado, não descartando curiosidades julgadas relevantes para o consulente;
10. Remissivas: o campo compreende referências cruzadas com outras unidades terminológicas que, seja por proximidade com o termo em questão ou por contraste a ele, complementam as informações oferecidas ao consulente;
11. Equivalente(s) no *subcorpus* em inglês e número de ocorrências: como é suposto em caso de pesquisa que se refere a elementos culturalmente marcados, nem todo termo da culinária típica brasileira possui equivalente consagrado em língua inglesa. Nesse caso, propomos um equivalente a partir de análise dos *corpora*, ou mantivemos o termo na língua de partida. O número de ocorrências dos termos equivalentes utilizados nos *subcorpora* em inglês também ajudou a indicar o que é apropriado ou não na tradução;

12. Categoria gramatical em inglês: neste campo a unidade terminológica será classificada como substantivo (*noun*) ou verbo (*verb*);
13. Definição em inglês: o termo será definido em língua inglesa com base na(s) definição(ões) em português;
14. Exemplos 1, 2 e 3 em inglês: exemplos explicativos do termo em contexto de uso, preferencialmente extraídos do *subcorpus* em inglês. Nesse caso, foi feita referência à fonte de extração;
15. Fraseologias em língua inglesa: este campo foi preenchido com as fraseologias recorrentes com a unidade terminológica em questão;
16. Informações enciclopédicas: comentários e curiosidades, em inglês, com o objetivo de ajudar na compreensão do termo.

Ressaltamos que nem todos os campos da ficha terminológica são utilizados para compor a obra final, mas funcionaram como um banco de dados do qual foram extraídas informações julgadas relevantes para sua construção. Além disso, podem ser muito úteis caso futuramente venhamos a transformar a obra em ‘bilíngue’, no sentido de oferecer as entradas em língua inglesa e o enunciado terminográfico, em português.

Na seção 5.3.2, discorreremos mais detalhadamente sobre cada elemento que compõe o verbete do dicionário. Abaixo apresentamos o modelo da ficha terminológica criado para esta pesquisa, preenchido com o termo ‘coentro’, a partir de informações extraídas do *corpus* de estudo:

1. Termo LP	coentro		2. Cat. gram.	subst.
3. Nome científico	Coriandrum sativum	4. No. oc. corpus	350	
5. Definição port.	Tempero verde, de aspecto semelhante ao da salsa, com sabor bastante forte. (SCB)			
6. Exemplo 1	Adicione coentro a gosto e tempere com sal e pimenta-do-reino. (SCB)			
Exemplo 2	Arrume as folhas de coentro e os brotos de beterraba por cima. (CdO)			
Exemplo 3	Espalhe uma camadinha fina da farofa por cima da carne de caranguejo e enfeite com um raminho de coentro e uma azeitona. (SSC)			
7. Quase-sinônimo(s) no subcorpus em português (nº de ocorrências)				

8. Fraseologias port.	coentro picado (98) maço de coentro (25) maço de coentro picado (21) folha(s) de coentro (23)		
9. Infos. Encicl. port	[sobre a culinária maranhense] [...] a base do tempero é sempre a mesma. Nos peixes, tomate, cebola, pimentão, cheiro-verde, alho (muito pouco) e um maço onde entram cebolinha misturada à chicória – um tempero típico do Maranhão (diferente da chicória do Sul e do Sudeste) e coentro. (BGCT) [sobre a culinária mineira] O tempero de todo dia é suave: salsinha e cebolinha no sul do estado, coentro na parte norte. (BGCT) [sobre a culinária capixaba] Ao contrário da baiana, a moqueca capixaba não leva azeite-de-dendê nem leite de coco. É refogada com muito coentro (bem mais do que na Bahia) [...]. (BGCT) [sobre a culinária amazônica] Nunca faltam para o tempero dos pratos a cebolinha, o coentro, a chicória e a alfavaca – elementos básicos do paladar amazonense –, utilizados tanto nos peixes quanto nas carnes (inclusive o coentro). (PNP)		
10. Remissivas	Compare with semente de coentro; salsinha See also bobó; moqueca; peixada; caldeirada; vatapá		
11. Equivalente(s) no subcorpus em inglês (nº ocorrências)	cilantro (220) [Am] coriander (83) [Br] fresh coriander (7) coriander leaves (4)	12. Cat. gram	noun
13. Definição inglês	Cilantro is easily confused with parsley, but it has a bolder flavor and a stronger aroma. (TCOB) (CILANTRO) Also called coriander and Chinese parsley. A parsleylike leafed herb with a piquant, citrusy flavor. This delicate herb keeps only a day or two under refrigeration. (BCT)		
14. Exemplo 1	When nearly ready add chopped cilantro. (ATB)		
Exemplo 2	Garnish with the fresh cilantro. (TBT)		
Exemplo 3	Roughly chop the cilantro and parsley together, measure 1/2 to 3/4 cup and set aside. (TBT)		
15. Fraseologias inglês	chopped cilantro (57) fresh cilantro (40) chopped fresh cilantro (26) sprig(s) cilantro (10) fresh chopped cilantro (9) finely chopped cilantro (5) cilantro, chopped (7) cilantro leaves (7)	bunch cilantro (5) sprinkle with chopped cilantro (3) minced fresh cilantro (3) sprig(s) of cilantro (3) fresh cilantro, chopped (3) garnish with the cilantro (3) coriander leaves (4)	
16. Infos. encicl. inglês	Cilantro should be washed to remove any dirt still clinging to the stems or leaves. Wrapped in paper towels and then in a plastic bag, it will keep for about a week in the refrigerator. (TCOB) And he tells me that cilantro has no place in the cooking pots of Minas, but is used only along the coast. (BCT) Coriander seeds are rarely used in Brazilian cooking, and fresh		

	<p>cilantro is used only to season fish dishes, nothing else. (BCT)</p> <p>The Churrasco meats are served with Brazilian rice, French fries, fries of mandioca root, farofa, fried bananas and the sauce made of chopped tomatoes and onion and seasoned with oil and vinegar and chopped cilantro. (ATB).</p>
--	--

As fichas terminológicas reúnem dados extraídos dos *corpora* de estudo, tanto do comparável quanto do paralelo. No entanto, é importante ressaltar que nem todas as informações encontradas nesse material são julgadas adequadas a ponto de serem incluídas no glossário. Por exemplo, a afirmação “*Coriander seeds are rarely used in Brazilian cooking, and fresh cilantro is used only to season fish dishes, nothing else*” (BCT) [Sementes de coentro raramente são utilizadas na culinária brasileira, e coentro fresco só é usado para temperar peixe, nada mais] é bastante taxativa e não corresponde totalmente à realidade sobre a utilização desses ingredientes, sobretudo em relação ao uso de coentro fresco, utilizado também para temperar frango e carnes vermelhas, por exemplo. Portanto, o fato de determinada informação estar contida no *corpus* não significa que será considerada sempre adequada para ser inserida no dicionário. É preciso lembrar que os livros que compõem o *subcorpus* de receitas brasileiras em português foram, em sua maioria, escritos por estrangeiros. Ainda que tenham vivido no país, não se pode afirmar que conheçam profundamente a culinária de todas as regiões, proeza dificilmente alcançada pelos próprios brasileiros.

Durante o preenchimento das fichas terminológicas, também observamos que nem todas as informações julgadas necessárias para a construção dos verbetes poderiam ser extraídas do *corpus*, principalmente no que tange ao *subcorpus* em inglês. Conforme discutido anteriormente, os livros em língua inglesa preteriram diversos ingredientes e pratos característicos da culinária brasileira em prol de outros, mais internacionalizados. É o caso de produtos regionais, como ‘massa puba’, diversos vegetais, cortes de carne, utensílios, entre outros. Além disso, observou-se também discrepância de informações compartilhadas especialmente nos livros em inglês. Tomemos, como exemplo, a seguinte definição do ingrediente-base de uma receita de ‘pão de queijo’:

Manioc, cassava, or tapioca flour or starch are the same ingredient just identified with different names. Tapioca starch or flour is available in health-food stores. You are most likely to find it with the wheat-free or gluten-free products. [Farinha ou fécula de mandioca ou tapioca referem-se ao mesmo ingrediente, apenas identificado por nomes diferentes. A fécula ou farinha de tapioca é vendida em lojas de produtos naturais. É possível encontrá-la ao lado dos produtos sem trigo ou glúten.] (LOCRICCHIO, 2005, p. 37)

Ao afirmar que *manioc flour*, *manioc starch*, *cassava flour*, *cassava starch*, *tapioca flour* e *tapioca starch* são o mesmo produto, a definição acima pode confundir bastante o consulente. Em primeiro lugar, depreende-se da afirmação que ‘farinha’ e ‘fécula’ sejam sinônimos. Contudo, para se obter ‘farinha’, o produto deve passar por processo de torração, ao passo que a fécula é extraída do vegetal cru. Além disso, *manioc* ou *cassava flour* já é a denominação pela qual a ‘farinha de mandioca’ é conhecida em inglês. Portanto, o consulente poderia considerar utilizar esse ingrediente na receita, o que o impediria de alcançar o resultado esperado. Ao usar *tapioca (flour)* como mais uma possibilidade de equivalente, o autor confunde ainda mais o leitor. Afinal, em inglês, assim como em português, o termo *tapioca* – ou *tapioca flour* [farinha de tapioca]–, também é utilizado para se referir à fécula que passa por processo de torração e se transforma em grãos rígidos que devem ser reidratados antes do uso, como o ‘sagu’.

Depreende-se daí que as informações extraídas dos *corpora* de estudos nem sempre podem ser julgadas ideais para serem compartilhadas em uma obra terminográfica que se proponha a servir de referência na área da culinária típica brasileira. Se a polissemia e a quase-sinonímia, tão comuns nesse domínio, são problemáticas até mesmo em português, não admira que causem dificuldade ainda maior na tradução. Portanto, a construção dos verbetes, em menor ou maior grau, exigiu pesquisas mais aprofundadas.

A fim de garantir que as informações incluídas no dicionário fossem confiáveis, foram consultadas também outras fontes de informações que pudessem complementar, confirmar ou mesmo corrigir as informações extraídas do *corpus*. Para tanto, selecionamos materiais lexicográficos, terminográficos, *blogs* e *sites* da *internet*, em língua portuguesa e em língua inglesa, que pudessem contribuir com informações sobre os termos pesquisados.

Conforme salientado na introdução desta tese, desconhecemos a publicação de materiais terminográficos na área da culinária brasileira no par de línguas português-inglês. Portanto, selecionamos como fonte de complementação de informação materiais terminográficos monolíngues e bilíngues da culinária geral disponíveis no mercado, dicionários monolíngues e bilíngues de língua geral, além de *blogs* de culinária brasileira e outros *sites* de culinária geral, conforme a necessidade. A título de ilustração, apresentamos, na **Tabela 14**, algumas fontes consultadas e os dados obtidos para o termo ‘coentro’:

Tabela 14 O termo ‘coentro’ nos materiais de referência consultados.

GLOSSÁRIOS BILÍNGUES (Port/Ing)	EQUIVALENTE(S)
<i>Dicionário Gastronômico</i> (Port-Ing) (CARLI & KLOTZ, 2006)	Coentro: coriander
<i>Dicionário Tradutor de Gastronomia</i> (Port-Ing) (SALDANHA, 2007)	Coentro: (fresh) cilantro; Chinese parsley; (seeds) coriander (US) / coriander (UK)
<i>Glossário de Gastronomia</i> (Port-Ing/Ing-Port) (KLIE, 2006)	Coentro: coriander; leaf coriander; cilantro; Chinese parsley Coriander; cilantro: coentro
<i>Vocabulário para Culinária</i> (Ing-Port) (TEIXEIRA & TAGNIN, 2008)	Cilantro [Am]/coriander leaves [Br] Coentro fresco (<i>Coriandrum sativum</i>) -coriander (seeds) Coentro, (sementes de) <i>Coriandrum sativum</i> -coriander (leaves) [Br] Cilantro [Am]
DICIONÁRIO BILÍNGUE (Port/Ing)	
<i>Webster's Portuguese-English dictionary</i> (TAYLOR, 2007)	Coentro: coriander (<i>Coriandrum sativum</i>). --decaboclo, --bravo, --da-colônia, an eryngo (<i>Eryngium foetidum</i>)
DICIONÁRIOS MONOLÍNGUES (PORT)	DEFINIÇÃO
<i>Pequeno Dicionário da Gula</i> (ALGRANTI, 2004)	COENTRO: planta da família das umbelíferas, cujas folhas frescas são mencionadas em textos egípcios e sânscritos como condimento apreciado. Trata-se de vegetal cujas folhas e sementes aromáticas são amplamente utilizadas em mariscos, camarões, peixes, molhos e sopas. Os grãos moídos ou socados são um excelente condimento para carnes, aves, feijões, pães e doces. Deve ser usado com moderação. O coentro fresco, em ramos ou buquês, é vendido nas feiras e por verdureiros; em grão, inteiro ou moído, em saquinhos nos supermercados. É também conhecido como salsa chinesa, porque na China é utilizado em larga escala, especialmente o verde. Rico em vitamina A, é considerado digestivo. Também bastante utilizado na cozinha indiana. Suas sementes entram nas variadas

	preparações do caril (ver CURRY).
<i>Grande Dicionário de Culinária</i> (DUMAS, 2006)	Não há entrada para o termo.
DICIONÁRIO MONOLÍNGUE (PORT)	
<i>Dicionário Caldas Aulete</i> (<i>Aulete Digital</i>)	sm. 1. Bot. Erva aromática de pequenas flores brancas ou róseas, e folhas tb. pequenas, penatífidas. 2. Suas folhas e sementes us. como tempero. [F.: do lat. <i>coriandru</i> , deriv. do gr. <i>koriandron</i> .] Disponível em: http://www.aulete.com.br/coentro#ixzz3Q8sE9e00 .
DICIONÁRIOS MONOLÍNGUES (ING)	DEFINIÇÃO
<i>MACMILLAN</i> (2002)	<i>Am E</i> coriander <i>Br E</i> cilantro
BLOGS	
<i>Flavors of Brazil</i> http://flavorsofbrazil.blogspot.com.br	<p>According to a recent article in the New York Times, Julia Child was one of those many, many people who cannot abide the taste of fresh coriander (also known as cilantro). [...] The NYT article, written by food scientist Harold McGee, goes on to explain exactly what it is, chemically, about this herb that causes people to be so passionate about it - either adoring or despising it. It's a fascinating read.</p> <p>Certainly, most Brazilians who live along the lengthy Atlantic coast of Brazil from the state of Espírito Santo north all the way to tiny, remote Oiapoque on the border of French Guiana are passionate about cilantro (which is called <i>coentro</i> in Portuguese) and they're definitely in the "Yes, Please!!" camp. It is culinarily the most important green herb in all the various regional cuisines along the coast. In particular, the pairing of fish and seafood with cilantro is nearly universal in the coastal states of Northeast Brazil.</p> <p>Cilantro is not native to Brazil, and was unknown to the country's inhabitants prior to the arrival of European explorers in 1500. The plant originated in the Middle East and southern/Mediterranean Europe, and became an important part of Portuguese cuisine in the early middle ages, perhaps brought there by the Moors during the period of their occupation. The Portuguese, in turn, carried it across the South Atlantic to their colonies in Brazil, where it flourished, and where it flourishes today.</p> <p>Interestingly, one of the regional cuisines of Brazil that highly favors the use of cilantro is the cuisine of Bahia, which is based to a high degree on African roots and influences. Although it seems that cilantro was unknown in Africa at the time of slavery, once in the New World, Brazil's slaves made it an essential ingredient in the marvelous variety of dishes that</p>

	constitute Bahian food.
--	-------------------------

A ficha para cada unidade terminológica serviu de fonte para a construção da obra terminográfica.

5.3 A obra terminográfica

Apresentaremos, a seguir, a estruturação da obra terminográfica, baseando-nos em aspectos apontados por Barros (2004), Camacho (2004), Dubuc ([1992] 1999) e Sager (1990).

5.3.1 Macroestrutura

A macroestrutura corresponde à organização interna de uma obra de referência (BARROS, 2004). Em relação à obra construída como resultado desta pesquisa, a nomenclatura constitui-se das unidades terminológicas simples, complexas e compostas levantadas semiautomaticamente, quer como entrada, subentrada ou fraesologia.

Cada unidade terminológica corresponde a um verbete, que é formado pela entrada – vocábulo em sua forma canônica – acompanhada do enunciado terminográfico. No caso de variantes de recorrência mais baixa, esse enunciado terminográfico apenas remete o consulente ao verbete principal, correspondente à variante mais recorrente no *subcorpus* de estudo em português. Conforme salientado anteriormente, essas entradas incluem majoritariamente substantivos, mas também conta com alguns verbos, ordenados alfabeticamente.¹⁴⁴

Em tese, os elementos do enunciado terminográfico deveriam ser suficientes para suprir todas as informações sobre a entrada. Entretanto, é comum que, ao definir ou fornecer dados enciclopédicos sobre determinada unidade terminológica, seja(m) mencionado(s) outro(s) termo(s), fazendo com que o consulente necessite de informações adicionais para que atinja a compreensão ideal. No dicionário de culinária aqui descrito, utilizamos o sistema aberto de cadeia interpretante, ou seja, atemo-nos à acepção do termo conforme utilizado no

¹⁴⁴ O ANEXO apresenta uma amostragem dos verbetes que compõem o Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira.

domínio específico da culinária brasileira, e colocamos à disposição do consulente acesso a outras unidades terminológicas que encabeçam a obra, restringindo-nos ao que é característico dessa área de especialidade. Unidades lexicais, e mesmo termos da culinária geral que não tiveram recorrência no *corpus*, não serão contemplados como entradas.

Em seguida, trataremos da microestrutura da obra.

5.3.2 Microestrutura

A microestrutura se refere à organização dos dados dispostos no verbete. Barros (2004) lembra que deve haver consistência em relação às informações fornecidas sobre a entrada, ao menos no que tange aos paradigmas mínimos da microestrutura da obra. Em relação à obra terminográfica aqui explicitada, há elementos que constarão de todos os verbetes, exceto aqueles que simplesmente remetem o consulente ao verbete principal. São eles: entrada em português, indicação gramatical, equivalente e definição em língua inglesa. Os elementos possíveis são: nome científico, exemplo(s), informações enciclopédicas, fraseologias, remissiva(s) e imagem. A uniformidade em relação à ordem em que se apresentam é garantida pelo programa utilizado, o *TLex*.

Abaixo, detalharemos cada um desses elementos, na ordem em que compõem o verbete.

5.3.2.1 Entrada

As entradas que compõem a obra terminográfica aqui descrita partiram da lista de palavras-chave-chave do *corpus* de estudo em português. Foram consideradas entradas na obra termos simples (por exemplo, ‘mandioca’), termos compostos (por exemplo, ‘cheiro-verde’) e termos complexos (por exemplo, ‘farinha de mandioca’).

Utilizamos o recurso de subentrada(s) em casos de subcategorização de um mesmo termo. Por exemplo, o termo ‘farinha de mandioca’ possui, como subentradas, os termos ‘farinha de mandioca amarela’, ‘farinha de mandioca crua’ e ‘farinha de mandioca flocada’.

Idealmente, em se tratando de língua de especialidade, não haveria diferentes conceitos com um mesmo nome, nem diferentes nomes para o mesmo conceito. Contudo,

conforme discutido anteriormente, na prática não é o que se observa. Portanto, em casos de polissemia, ou seja, quando um mesmo termo se referir a conceitos diferentes, será aberta uma entrada para cada um. É o caso, por exemplo, de ‘tapioca’, que pode se referir tanto ao prato (espécie de beiju) quanto à farinha. Nesse caso, o programa cria, automaticamente, uma numeração para cada entrada

Em casos de sinonímia, será escolhido como entrada principal, ou seja, aquela acrescida do enunciado terminográfico completo, o termo que tiver maior número de ocorrências no *corpus* e alta chavicidade. As entradas das variantes com menor número de ocorrências apenas remetem o consulente à entrada principal, por meio da remissiva *SEE*.

É padrão do programa *TLex*, utilizado para a construção do dicionário, manter as entradas em negrito, como se observa na maioria das obras terminográficas (Cf. BARROS, 2004). Contudo, como o programa possibilita a troca de cores de um elemento para outro, dispensamos, a princípio, a utilização de qualquer outra marcação entre a entrada e a indicação gramatical, posicionada entre parênteses. Caso a obra seja impressa em escala de cinza, basta customizar o programa para que acrescente, por exemplo, dois pontos após a entrada ou outra marca que auxilie na visualização desse limite.

As entradas são apresentadas em letra minúscula, em sua forma não-marcada – singular para os substantivos e infinitivo para os verbos –, salvo nos casos de plural lexicalizado, como, por exemplo, ‘brócolis/brócolos’. Quanto ao gênero dos substantivos, não foi feita diferenciação entre feminino e masculino, uma vez que, com a obra, espera-se auxiliar o consulente na produção de textos em língua inglesa.

A **Figura 57** apresenta o verbete ‘tapioca’¹, com referência cruzada para ‘tapioca’²:

Figura 57 Entrada 'tapioca¹', com referência cruzada para 'tapioca²'.

5.3.2.2 Categoria gramatical

Conforme já mencionado, identificamos duas categorias gramaticais entre os termos selecionados para compor os verbetes da obra: substantivo, que será identificado pelo termo em inglês *noun* e *pl noun*, quando se tratar de plural lexicalizado, e verbo, *verb*. Essas informações são fornecidas, entre parênteses, tanto nos verbetes principais quanto nas remissivas.

5.3.2.3 Nome científico

Atribuímos nomes científicos às espécies da flora e da fauna brasileiras contempladas como entradas na obra. Em geral, essa nomenclatura segue o modelo binário, ou seja, cada nome é composto por duas palavras: a primeira refere-se ao gênero e a segunda ao restritivo específico, representado por um adjetivo. Utilizam-se nomes em latim ou versões latinizadas das palavras, daí aparecerem, em geral, em itálico. O primeiro termo, relativo ao nome

genérico, sempre começa com letra maiúscula, enquanto o descritor específico é escrito em minúscula.

Apesar de as regras existentes terem como objetivo garantir que cada nome seja único e que a nomenclatura não seja ambígua, independentemente da língua de trabalho, na prática nem sempre isso acontece. Algumas espécies possuem nomes científicos distintos em circulação na literatura, como, por exemplo, ‘mandioca’, para a qual foram encontrados diferentes nomes científicos, entre eles *Manihot esculenta*, *Manihot utilissima* e *Manihot aipi*.

Com o objetivo de preencher esse elemento da obra terminográfica, buscamos diferentes fontes para obtenção de nomes científicos, uma vez que uma única não foi suficiente para abarcar todos os elementos da Zoologia e da Botânica encontrados nas receitas culinárias.

A primeira obra consultada foi *Venenosas: plantas que matam também curam* (FELIPPE, 2009). Como o nome já diz, trata-se de uma obra que abrange vegetais que podem ser prejudiciais à saúde de seres humanos e/ou de animais, mas que dependendo da maturação ou da forma de processamento podem servir de alimento, como é o caso da mandioca (brava) (*Manihot esculenta/utilissima*), que deve ser processada para a retirada do ácido cianídrico.

A fim de obter informações sobre elementos que não se enquadram nesse levantamento, fizemos uma busca em *Lista de Espécies da Flora do Brasil*, parte do projeto *Reflora*,¹⁴⁵ que reúne diversos taxonomistas responsáveis por informações sobre nomenclatura e distribuição geográfica dos elementos da flora brasileira, sejam eles nativos e/ou endêmicos. Além de possibilitar que a pesquisa seja feita por meio do nome científico, popular, ou mesmo por espécie, fornece informações sobre outros nomes genéricos, origem, distribuição geográfica, endemismo (desenvolvimento restrito a determinada(s) região(ões)), entre outras, conforme pode ser visto na **Figura 58**, a partir da busca por ‘açai’:

¹⁴⁵ Disponível em:

<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/listaBrasil/PrincipalUC/PrincipalUC.do;jsessionid=FE500B29AC3DC983163F33FA336A5519>. Acesso em: 02 Fev. 2015.

The screenshot shows the search results for 'açai' on the Re flora website. The main panel on the left, titled 'Resultado da Busca', lists taxonomic information. It starts with 'Angiospermas' and 'Arecaceae'. Under 'Arecaceae', it lists several species of *Euterpe*: *Euterpe Mart.*, *Euterpe longibracteata Barb.Rodr.*, *Euterpe oleracea Mart.*, *Euterpe precatoria Mart.*, *Euterpe precatoria var. longevaginata (Mart.) A.J.Hend.*, and *Euterpe precatoria Mart. var. precatoria*. It also mentions a synonym: 'tem como sin. het. *Euterpe mollissima* Spruce'. Below these are *Prestoea Hook.f.*, *Prestoea schultzeana (Burret) H.E.Moore*, *Syagrus Mart.*, and *Syagrus sancona H.Karst.*. The next section is 'Fabaceae Lindl.' with *Moldenhawera Schrad.*. At the bottom, it says 'Listar todos os nomes. Angiospermas, nome comum = açai.' and '6 nomes genéricos, 9 epítetos específicos, 2 epítetos infraespecíficos, (0 subsp. 2 var.) listadas.' A 'Nova Consulta' button is in the top right of the main panel.

On the right side, there are three summary boxes:

- Origem:** Nativa
- Endemismo:** não é endêmica do Brasil
- Distribuição:**
 - Distribuição Geográfica
 - Norte** (Amapá, Pará, Tocantins)
 - Nordeste** (Maranhão)

Figura 58 Resultado de busca por ‘açai’ no site da Re flora.

Consultamos, também, o glossário sobre verduras e legumes S&K.¹⁴⁶ Apesar de limitado – não contempla, por exemplo, o termo ‘açai’ –, por ser bilíngue português-inglês/inglês-português, auxiliou na busca e na confirmação de equivalentes em inglês para elementos da flora brasileira.

Outro site consultado foi o da *Plantamed*,¹⁴⁷ que lista plantas e ervas medicinais e fitoterápicos e permite a busca pelo nome popular ou científico. Nos casos em que os sites mencionados não foram suficientes para fornecer as informações desejadas, pesquisamos, também, duas fontes monolíngues em inglês.

Apesar de só permitir pesquisas por meio do gênero ou da espécie, *The Plantlist*¹⁴⁸ tem a vantagem de classificar os nomes utilizados pelo grau de confiabilidade. Portanto, mostrou-se eficiente para os casos em que encontramos diferentes nomes científicos para o mesmo elemento.

¹⁴⁶ Disponível em: <http://www.sk.com.br/sk-veget.html>. Acesso em: 03 fev. 2015.

¹⁴⁷ Disponível em: <http://www.plantamed.com.br/index.html>. Acesso em: 03 fev. 2015.

¹⁴⁸ Disponível em: <http://www.theplantlist.org/>. Acesso em: 03 fev. 2015.

Bastante interessante mostrou-se o *site* da *WolframAlpha*.¹⁴⁹ Trata-se de um *site* que computa e sistematiza todo o conhecimento por meio de algoritmos e tenciona disponibilizar respostas confiáveis e definitivas para perguntas reais de diversas áreas. Pesquisando-se pelo gênero, é possível chegar a equivalente(s) em inglês. Vejamos (**Figura 59**) o resultado da busca a partir de *Euterpe*, gênero da planta ‘açai’:

euterpe

Assuming "euterpe" is a plant | Use as an astronomical object or a given name instead

Input interpretation:
palm (plant)

Scientific name:
Euterpe

Taxonomy:

kingdom	Plantae (plants)
division	Magnoliophyta (flowering plants)
class	Liliopsida
order	Arecales
family	Arecaceae (palm family)

Members of genus Euterpe:
Euterpe oleracea (Assai palm)

Computed by Wolfram Mathematica

Sources Download page

Figura 59 Resultado editado da busca pelo gênero *Euterpe* no *site* da *WolframAlpha*.

É possível observar que o equivalente sugerido no *site* para se referir à palmeira açai, que produz fruto de mesmo nome, é *assai*, uma das grafias encontradas em língua inglesa. Mas não nos ateremos à questão gráfica neste momento. Discutiremos na seção 5.3.2.4, que

¹⁴⁹ Disponível em: <http://www.wolframalpha.com>. Acesso em: 03 fev. 2015.

trata dos equivalentes, a grafia das palavras em português que utilizam caracteres não usuais em língua inglesa.

No dicionário, o nome científico sucede a categoria gramatical e é grafado em itálico, entre parênteses, conforme salientado na **Figura 60**:

Figura 60 Verbetes 'açai' com o nome científico em destaque.

5.3.2.4 Equivalente(s)

Em textos especializados, geralmente as características linguísticas que mais se destacam são as unidades terminológicas próprias àquele domínio. A fim de produzir um texto adequado na língua de chegada, o tradutor não só deve saber reconhecer essas unidades,

mas também encontrar equivalentes adequados na língua para a qual traduz (Cf. CAMACHO, 2004).

Em terminologia, diz-se que dois termos são equivalentes quando apresentam correspondência total de sentido e de uso no âmbito de uma mesma área de especialidade. Contudo, nem sempre existe equivalência total, ou mesmo parcial, de conceitos entre línguas distintas. Não raro, determinado termo na língua de chegada pode cobrir apenas parcialmente o significado do termo na língua de partida, ou vice-versa (DUBUC, [1992] 1999). Barros (2004) também aponta que um dos problemas da construção de obras terminográficas bilíngues e multilíngues é justamente a equivalência, uma vez que nem sempre é feito o mesmo recorte linguístico nas culturas envolvidas, o que gera lacunas ou força a utilização de equivalentes aproximados. Quando a área de atuação trata de aspectos culturais, o problema de não equivalência se torna ainda mais visível. Diante dessa limitação, deve-se criar um plano de trabalho sobre como proceder em casos de equivalência parcial e não equivalência.

Pelo fato de a culinária configurar-se como aspecto culturalmente marcado, não surpreende que a busca por equivalência vá muito além da mera identificação de ‘rótulos’ em língua inglesa para conceitos em português (Cf. JAKOBSON, 1959), pois, em não havendo o conceito na cultura de chegada, o significante também é inexistente.

Conforme já discutido nesta pesquisa, a globalização muito tem contribuído para a disseminação de produtos tipicamente brasileiros em países estrangeiros. Com isso, os termos passam a ser utilizados na língua estrangeira por meio de empréstimos, como no caso de *cachaça*, por meio de tradução literal, como a tradução de ‘farinha de mandioca’ por *manioc/cassava flour*, por meio de um misto entre tradução literal e empréstimo, como observamos na tradução de ‘farinha de tapioca’ por *tapioca flour*, entre outras estratégias utilizadas (Cf. CHESTERMAN, 1997).

Identificamos que muitos conceitos próprios à culinária tipicamente brasileira são desconhecidos para a maioria dos falantes de língua inglesa e, conseqüentemente, não possuem equivalentes dicionarizados nesse idioma, levando escritores e tradutores a buscar alternativas diversas para lidar com tais conceitos estranhos à cultura de chegada, como observamos em relação à ‘farinha de milho’. Ainda maior é a dificuldade de se encontrar equivalentes tradutórios para produtos restritos a certas regiões, como é o caso da ‘massa

puba’, por exemplo. Portanto, o preenchimento do campo designado para o equivalente tradutório no dicionário certamente foi o que demandou mais pesquisa.

A análise do *corpus* de estudo com a finalidade de busca por equivalentes tradutórios apropriados em língua inglesa evidenciou diferentes graus de equivalência em relação a termos da culinária típica brasileira: equivalência total, equivalência parcial e não equivalência. Trataremos separadamente de cada uma delas, utilizando as modalidades de tradução sugeridas por Aubert (1998) e que se adequam a esta pesquisa:

1. Equivalência total: situamos nesta categoria (i) os termos que possuem tradução consagrada – dicionarizada – em língua inglesa, geralmente por meio de tradução literal (ex.: ‘água de coco’ → *coconut water*); e (ii) termos que, sem sofrer alteração ortográfica, foram inseridos na língua de chegada (empréstimo) (ex.: ‘cachaça’ → *cachaça*). Observa-se, ainda, (iii) a utilização de decalque – empréstimo com alteração gráfica –, como, por exemplo, as diferentes formas gráficas *açai/assay/assai* como equivalentes tradutórios de ‘açaí’, indicando certa tendência em evitar os diacríticos – cedilha, acentos agudo, grave e circunflexo, til etc. Contudo, acreditamos que esses sinais devam ser mantidos nos equivalentes em inglês, uma vez que já são adotados nesse idioma, especialmente nos galicismos já dicionarizados em língua inglesa, tais como *crème brûlée*, *sauté* etc., além de *cachaça*, por vezes utilizada em inglês com a grafia em espanhol – *cachaza* –, especialmente antes do acordo firmado entre Brasil e Estados Unidos;
2. Equivalência parcial: encontram-se nesta categoria os termos que possuem correspondentes semelhantes, mas não idênticos, na língua de chegada. Como exemplo, observamos a opção por *pinto bean* como equivalente tradutório de ‘feijão carioca/carioquinha’. Uma das diversas variedades de feijão comum (*Phaseolus vulgaris*), o *pinto bean* possui manchas avermelhadas e é o tipo de feijão mais utilizado na culinária mexicana. Do mesmo gênero, o feijão carioca/carioquinha possui manchas marrons e é o tipo mais encontrado na culinária brasileira. Outro exemplo de equivalência parcial é o equivalente *avocado* para traduzir ‘abacate’. Apesar de pertencerem à mesma espécie – *Persea americana* –, o *avocado*, utilizado normalmente em pratos salgados especialmente

- no México, é mais arredondado e possui casca rugosa e mais escura do que a do ‘abacate’, em geral presente em receitas brasileiras doces. Além disso, o *avocado*, encontrado no Brasil com o mesmo nome, é menos calórico do que o ‘abacate’;
3. Não equivalência: os casos de não equivalência foram tratados de duas formas distintas: (i) mantidos na língua de partida quando se referem a nomes de ingredientes ou pratos de origem africana ou indígena (ex.: ‘acarajé’ → *acarajê*); (ii) criação de um neologismo por semelhança com produto familiar à cultura de chegada, ou por entendermos que uma tradução literal pode ajudar o consulente na compreensão do conceito. É o caso de ‘farinha de milho’, cujo equivalente sugerido é *flaked cornmeal*, conforme explicitado na seção 4.4.4.1.

O surgimento de um novo conceito leva ao surgimento de uma nova denominação. Quando um domínio especializado não possui a denominação necessária para expressar determinado conceito, muitas vezes é necessário criá-la, e cabe à neologia cuidar dos aspectos relativos a novos fenômenos linguísticos. Para Cabré (1993), um termo será um neologismo se não aparecer no *corpus* lexicográfico selecionado como *corpus* de referência, a que também chama ‘*corpus* de exclusão’. Vale ressaltar que, para a terminologia, *corpus* de exclusão é um conjunto de repertórios formado por materiais de referência representativos da língua, como dicionários, glossários etc.

Definidos por Cabré (1993) como aqueles que, nas linguagens especializadas, têm a função de cobrir uma lacuna denominativa, os neologismos referenciais são utilizados nesta pesquisa como sugestão de equivalentes em língua inglesa para termos não dicionarizados nesse idioma. Como exemplo, citamos *flaked cornmeal* como equivalente tradutório de ‘farinha de milho’.

No dicionário de culinária resultante desta pesquisa, são tratadas como equivalentes em língua inglesa as unidades terminológicas que apresentam identidade de sentido e de uso em relação às unidades na língua de partida. Vale, portanto, retomar algumas diferenças observadas entre o *subcorpus* de receitas em português e o *subcorpus* de receitas em inglês.

Observamos um grau maior de tecnicismo nos textos em inglês, onde se utiliza, por exemplo, *mandoline* para se referir ao que em português é conhecido vulgarmente como ‘cortador de legumes’. Nesses casos, será mantida a forma usual em português como

‘entrada’, e a forma usual em inglês como ‘equivalente’, pois acreditamos que mais importante do que oferecer uma tradução *prima facie* seja apresentar ao consulente um equivalente tradutório adequado ao contexto de uso na língua de chegada.

A questão da polissemia, introduzida na seção 4.1.3.2, também demandou atenção no preenchimento do campo designado ao equivalente, no dicionário. Tomemos como exemplo o termo ‘chicória’, palavra-chave-chave no *subcorpus* de estudo em português. À primeira vista, não parecia causar dificuldade, uma vez que em língua inglesa utiliza-se a palavra cognata *chicory* para se referir à hortaliça de sabor levemente amargo e rica em vitaminas A e C, consumida crua, como salada, ou refogada. Contudo, observando o contexto em que o termo é utilizado para o levantamento de exemplos em português, deparamos com as seguintes observações:

- a. Chicória (*Eryngium foetidum*): da chicória (*Chichorium endívia*) consumida no sul ela não tem nada, a não ser as folhas serreadas. Tem sabor semelhante ao do coentro, por isso também é conhecida como coentro-bravo, coentro-de-caboclo, coentro-do-maranhão, coentro-do-pará e salsa-do-pará;
- b. Chicória: não é a verdura conhecida no Sul e Sudeste do Brasil. Trata-se de um tempero verde, típico da região amazônica;
- c. Nos peixes, tomate, cebola, pimentão, cheiro-verde, alho (muito pouco) e um maço onde entram cebolinha misturada à chicória – um tempero típico do Maranhão (diferente da chicória do Sul e do Sudeste) – e coentro;
- d. O que é chicória no Sul, não é o que é chicória no Norte, por exemplo;
- e. [A chicória] [r]ecebeu reconhecimento especialmente por causa da culinária do Pará, onde é um dos temperos mais populares, utilizado em vários pratos. O sabor é semelhante ao do coentro, porém mais acentuado.

Sendo assim, verificamos que o equivalente tradutório apropriado em inglês não é *chicory*, como imaginamos a princípio, o que foi agravado pelo fato de desconhecermos essa erva, utilizada primordialmente na culinária do Norte do país, também conhecida como ‘chicória-do-pará’, ‘coentro-do-maranhão’ e ‘coentro-do-sertão’. O nome científico – *Eryngium foetidum* – nos levou aos equivalentes tradutórios *culantro*, utilizado

exclusivamente nas receitas traduzidas do livro *Cozinha de Origem*, e *eryngo*, exclusivo da tradução de *Viagem Gastronômica através do Brasil*, e, portanto, ausentes da lista de palavras-chave-chave em inglês. Depreende-se daí, mais uma vez, a importância da análise do contexto para proceder ao preenchimento dos campos do dicionário. A **Figura 61** apresenta o verbete ‘chicória’, com destaque para o campo referente aos equivalentes em inglês encontrados no *subcorpus* paralelo em inglês:

Figura 61 Verbetes ‘chicória’ com destaque para os equivalentes utilizados em língua inglesa.

5.3.2.5 Definição

Definir é o processo de descrever linguisticamente um conceito, baseando-se em uma lista de características que transmitem o significado desse conceito (Cf. SAGER, 1990). Segundo Barros (2004, p. 159), a definição, ou o enunciado definicional, “[...] consiste em uma paráfrase sinônímica que exprime o conceito designado pela unidade lexical ou terminológica por meio de outras unidades linguísticas”.

A forma tradicional de definição considera o padrão clássico *genus et differentiae*, ou seja, explicita o gênero próximo, que funciona como descritor, acrescido das diferenças

específicas (SAGER, 1990). O gênero está relacionado à classe de coisas a que o termo pertence, e as diferenças específicas consideram as características que diferenciam esse termo de outros, pertencentes à mesma classe.

A definição é um elemento-chave e muito complexo em uma obra terminográfica. Diferentemente de um dicionário de língua geral, que busca, ainda que utopicamente, desmembrar todos os sentidos de uma unidade lexical, uma obra terminográfica deve se limitar ao conteúdo de um termo dentro de um domínio específico. Além disso, antes de iniciar a redação da definição, deve-se levar em conta o público-alvo da obra em construção.

Existem vários tipos de definição. Sager (1990) identifica sete: (i) definição por análise (descriptor + diferenças específicas); (ii) definição por sinonímia; (iii) definição por paráfrase; (iv) definição por síntese (identificando relações, por meio da descrição); (v) definição por implicação (usando a palavra em um contexto explicativo); (vi) definição por denotação (listando exemplos, por extensão); e (vii) definição por demonstração (definição ostensiva por exemplo, apontando para o objeto). O estudioso salienta, ainda, que a maior parte das definições terminológicas são mistas, ou seja, compreendem dois ou mais tipos de definição. Em contrapartida, algumas não costumam se adequar à definição terminológica, como é o caso da definição por sinonímia, devido à natureza dos textos de especialidade, nos quais, supostamente, existiria apenas um termo para se referir a cada conceito. Conforme já mencionado, não é o que acontece com a terminologia da culinária brasileira, na qual é possível identificar vários termos para se referir ao mesmo conceito, e também diferentes conceitos com o mesmo nome.

O tipo de informação contida na definição depende essencialmente da finalidade do repertório e das condições de sua produção. Por isso, o preenchimento do paradigma definicional sempre envolverá certo grau de subjetividade e dificilmente haverá duas definições idênticas para um mesmo termo em materiais distintos. Muitas são as regras tradicionalmente aceitas – ou não – para a construção de definições julgadas relevantes. Parece ser consenso entre os terminólogos que uma definição eficiente deve evitar expressões negativas – expressar o que um termo não é –, assim como uma linguagem obscura e metafórica (Cf. SAGER, 1990; BARROS, 2004; CAMACHO, 2004). A definição pode se concentrar nas características essenciais que um conceito tem em comum com outros e naquelas que o diferenciam deles.

Citando a norma ISO 1087, Pearson (1998) recomenda a escolha de um hiperônimo em uma definição intensional, ou seja, quando um termo é definido em relação ao seu hiperônimo, acrescentando-se um ou mais traço(s) distintivo(s). Enfatiza, ainda, que a escolha do hiperônimo adequado é essencial para a inteligibilidade do paradigma definicional.

Diferentemente de um *corpus* de língua geral, um *corpus* especializado pode ser utilizado para familiarizar o pesquisador com o domínio com o qual está trabalhando, e mesmo para esclarecer terminologia, uma vez que termos e suas respectivas definições e/ou explicações podem ser localizadas nos textos autênticos por meio de marcadores explícitos (KÜBLER & ASTON, 2010).

O *corpus* de estudo, em especial os textos informativos que o compõem, tem-se mostrado bastante eficiente para a extração de definições. Nesse material, fica evidente a relação entre o autor e o leitor, à qual Pearson (1998) se refere: escrevendo para um público que, em sua maioria, desconhece aspectos próprios da cultura de chegada, os autores procuram explicitar conceitos, facilitando, assim, a compreensão por parte dos leitores.

A fim de exemplificar a metodologia utilizada para a construção do paradigma definicional na obra, tomemos como exemplo o termo *dendê*. A análise das linhas de concordância do *subcorpus* em inglês revelou uma série de informações que podem contribuir para a construção de uma definição para o termo. Vejamos algumas:

1. *This palm oil, known as dendê or dendem, is extracted from the pulp of the fruit of a species of the dendê palm tree;*
2. *Dendê: Palm oil, frequently used in Bahia cooking;*
3. *This oil is a classic ingredient of the Bahian cuisine of northeastern Brazil;*
4. *Dendê palm oil is one of the main ingredients in many Brazilian dishes;*
5. *Palm oil, called dendê, a rich source of vitamin A, is heavy, dense and of a yellowish color;*
6. *Dendê has a high saturated-fat content, which has resulted in a fair amount of controversy in nutritional circles in the United States;*
7. *The flavor of dendê comes out when heated, and it is essential for reproducing authentic Afro-Brazilian dishes;*

8. *Thick, dense, and orange, dendê palm oil is extracted from the nuts of an African palm tree;*
9. *It is high in vitamin A and has a delectable flavor and aroma.*

Por meio das informações sobre ‘dendê’ encontradas no *corpus*, é possível identificar algumas características do termo. Levando em consideração uma definição por análise, o primeiro passo é identificar a(s) característica(s) essencial(is) do termo: ‘dendê’ é um tipo de óleo. Assim, ‘óleo’ pode ser utilizado como gênero próximo, ou hiperônimo, desse termo. Esse óleo possui traços distintivos (diferenças específicas) que o diferencia de outros tipos de óleo: é extraído de um fruto da palmeira (*palm tree*), tem cor amarelada/alaranjada (*yellowish, orange*), sua textura é densa (*dense, thick*), é rico em vitamina A, tem sabor e aroma marcantes (*delectable flavor and aroma*) e é muito utilizado na culinária baiana (*frequently used in Bahia cooking*).

Naturalmente, como a definição não deve ser longa demais e, de preferência, ser formada por apenas uma sentença, algumas dessas informações podem ser apresentadas no campo ‘informações enciclopédicas’. Também vale ressaltar que a definição deve privilegiar informações relativas ao uso culinário do termo, levando em consideração o público-alvo da obra terminográfica. Sendo assim, informações nutricionais, como, por exemplo, o fato de ser rico em vitamina A, ou outros usos, como pela indústria cosmética e de combustíveis, podem ser acrescentados, se julgado conveniente, nesse outro campo.

As informações julgadas relevantes foram unidas para a construção de uma definição, conforme apresentado na **Figura 62**:

azeite de dendê (*noun*) **dendê oil, palm oil** Thick, dense, reddish oil with a delectable flavor and aroma used as an ingredient of Bahian dishes such as *bobó, moqueca* and *vatapá* and also as fat for frying *acarajé*. // Ex.: *In a medium skillet, heat the remaining dendê oil and cook the shrimp until they start to turn orange, about 1 minute per side. [TBK]* Ex.: *The batter is dropped by spoonfuls into hot palm oil and deep-fat fried. (Braz. Cook.)* // Rich in vitamin A, this oil is extracted from the pulp of the fruit of an African palm tree (*Elaeis guineensis*) brought to Brazil by slaves in the seventeenth century. Contrary to common belief it is low in cholesterol but high in calories. // Phrase. *add the dendê oil; dendê oil, optional; fry in dendê oil; heat the dendê oil* Same as **dendê** See also **acarajé, vatapá, moqueca, bobó**

Figura 62 Definição de ‘azeite de dendê’ em inglês, construída a partir de informações retiradas do *corpus* de estudo.

Portanto, a definição de ‘azeite de dendê’ abrangeu, em inglês, textura, cor, sabor, e usos culinários: ‘óleo grosso e denso, de cor avermelhada e sabor e aroma marcantes, utilizado na culinária baiana como ingrediente de bobó, moqueca e vatapá, e também como gordura para fritar acarajé’.

Como em Almeida et al. (2007), o desenvolvimento da pesquisa tem apontado para o uso de uma definição ‘mista’, sempre considerando a posição que o termo ocupa no contexto de uso, assim como o público-alvo. No caso de definição de prato pronto, outros critérios foram considerados no paradigma definicional.

Para construir a definição dos pratos, tentamos responder às seguintes perguntas: i) o que é? (prato, doce, bebida etc.); ii) preparado com...? (principais ingredientes); iii) servido como? (frio, quente, gelado etc.); iv) muito consumido em...? (regiões onde é característico); v) consumido quando? (almoço, jantar, lanche etc.); e vi) semelhante a...? (semelhança com alguma iguaria familiar aos falantes de língua inglesa). Naturalmente, nem todas essas perguntas serão respondidas em todas as definições. Por exemplo, em caso de pratos consumidos basicamente em todo o Brasil, como o ‘arroz (branco)’, não vemos a necessidade de fornecer essa informação ao consulente. Mais importante é fornecer informações sobre o que diferencia esse prato de outros também à base de arroz, como o *gohan* japonês e o risoto italiano.

Já em relação a receitas mais restritas a determinadas regiões, essa informação será explicitada no paradigma definicional. Por exemplo, a definição de ‘tacacá’ é *Thin broth made with tucupi, paracress, dried shrimp, aromatic pepper and spices thickened with manioc starch and eaten very hot as a snack in the Amazon* [Caldo ralo feito com tucupi, jambu, camarão seco, pimenta-de-cheiro e temperos engrossado com goma de mandioca e consumido muito quente entre as refeições na região amazônica]. Dessa forma, esclarecemos ao consulente que ‘tacacá’ não é um produto encontrado facilmente em outras regiões do país.

No dicionário de culinária brasileira construído, a definição engloba apenas uma parte das informações contidas na ficha terminológica. Portanto, não é necessário que seja exaustiva e autônoma, uma vez que outros campos complementam as informações de cada termo, como veremos a seguir.

Vale ressaltar que, nos casos de termos familiares também a outras culturas, a ênfase na definição recai sobre a utilização do produto na culinária brasileira, não sobre suas propriedades organolépticas, a saber, as características perceptíveis pelos sentidos humanos, como a cor, o odor, a textura e o sabor, visto considerarmos que tais informações já são conhecidas do leitor. ‘Amendoim’, por exemplo, é definido na obra como *Seed used roasted and ground in the preparation of savory Bahian dishes such as caruru, vatapá and xinxim and also in sweet recipes* [‘Semente torrada e moída utilizada no preparo de pratos da cozinha baiana como caruru, vatapá e xinxim, e também em receitas doces’].

5.3.2.6 Exemplos

Ao tratar da construção tradicional de obras lexicográficas, Walter (2010, p. 429) afirma que, muitas vezes, são “inventados” exemplos que se adequem às definições propostas nos dicionários. Certamente, a mesma tendência pode ser observada nas obras terminográficas. Entretanto, quando uma obra é construída a partir de *corpora*, o processo é diferente: a partir da evidência de uso é que se escolhem exemplos significativos.

Citando Sinclair (1991), Walter (2010) afirma que apenas exemplos autênticos, retirados de *corpus*, devem ser utilizados em dicionários, pois seria “artificial” construir sentenças isoladas, uma vez que segmentos de língua dependem do que se encontra em seu entorno. De fato, a extração de exemplos contextualizados em textos autênticos de áreas especializadas certamente resulta em extratos significativos que, em geral, contribuem para ampliar a compreensão do consulente. Portanto, ao escolher os exemplos inseridos na obra, procuramos nos basear na recorrência para extrair do *corpus* aqueles que pudessem expandir as informações contidas na definição, ao mesmo tempo em que contribuíssem para a redação de um texto coerente e fluente.

A fim de exemplificar as escolhas feitas, continuaremos a análise com o termo ‘azeite de dendê’. Por meio do levantamento das linhas de concordância com as possibilidades de equivalência encontradas – *dendê* (17 ocorrências), *dendê oil* (106 ocorrências), *palm oil* (83 ocorrências) e *dendê palm oil* (6 ocorrências) –, foi possível extrair diversos exemplos com o(s) termo(s) (a ênfase é nossa):

1. *In a medium skillet, heat the remaining **dendê oil** and cook the shrimp until they start to turn orange, about 1 minute per side;*
2. *Stir in the coconut milk, **dendê oil**, and 2 tablespoons of water;*
3. *If desired, add enough **palm oil** to make the mixture yellow;*
4. *Spoonfuls of the mixture are dropped into hot **palm oil** and deep fat fried until they puff up like elongated dumplings;*
5. *The batter is dropped by spoonfuls into hot **palm oil** and deep-fat fried;*
6. *Blend in **palm oil** over a low heat and cook for about 10 minutes, or until most of the liquid has evaporated and the mixture has the consistency of a thick stew;*
7. *Add the **palm oil** and cook over low heat for 10 more minutes;*
8. *Slowly add the **palm oil** and the coconut milk, stirring constantly until well blended;*
9. *Heat the **palm oil** in a large skillet and sauté the crabmeat with the parsley, green onions, onions, tomatoes, potatoes, peas, and cilantro.*

Os exemplos 2 e 7 não ajudam a explicar o termo. Aliás, nesses casos, os termos poderiam ser substituídos por outros ingredientes, sem afetar a compreensão. Já os outros exemplos contêm informações julgadas relevantes: ‘*heat the **’, ‘*add * to make the mixture yellow*’, ‘*the batter is dropped by spoonfuls into hot * and deep-fat fried*’ evidenciam a utilização do ingrediente. São, portanto, exemplos significativos de uso que podem ser incluídos na obra terminográfica como forma de fornecer mais informações ao consulente, conforme salientado na **Figura 63**:

azeite de dendê (noun) dendê oil, palm oil Thick, dense, reddish with a delectable flavor and aroma used as an ingredient of Bahian dishes such as *bobó*, *moqueca* and *vatapá* and also as fat for frying *acarajé*.! Ex.: *In a medium skillet, heat the remaining dendê oil and cook the shrimp until they start to turn orange, about 1 minute per side. [TBK]* Ex.: *The batter is dropped by spoonfuls into hot palm oil and deep-fat fried. (Braz. Cook.)* Rich in vitamin A, this oil is extracted from the pulp of the fruit of an African palm tree (*Elaeis guineensis*) brought to Brazil by slaves in the seventeenth century. Contrary to common belief it is low in cholesterol but high in calories. //Phrase. *add the dendê oil; dendê oil, optional; fry in dendê oil; heat the dendê oil* Same as **dendê** See also *acarajé*, *vatapá*, *moqueca*, *bobó*

Figura 63 Exemplos para a entrada ‘azeite de dendê’ extraídos do *corpus*.

Traduzindo-se os exemplos utilizados, obteríamos algo como ‘Em uma frigideira média, aqueça o azeite de dendê restante e frite os camarões até que fiquem rosados, aproximadamente um minuto de cada lado’ e ‘A massa é frita às colheradas em bastante azeite de dendê’.

No entanto, a busca por exemplos no *subcorpus* em inglês para termos recorrentes no *subcorpus* em português nem sempre foi possível. Vejamos o caso do termo ‘andu’, grão semelhante ao feijão, também conhecido como ‘guando’, ‘guandu’, ‘feijão-guando’ e ‘guando verde’. Chave-chave no *subcorpus* de estudo em português, não possui uma única ocorrência no *subcorpus* em inglês, se considerarmos os possíveis equivalentes encontrados em obras de referência e *sites* da *internet*, quais sejam *pigeon pea* e *Congo bean*. Portanto, não foi possível extrair exemplos, nem quaisquer outras informações dos textos em língua inglesa. Dessa forma, extraímos um exemplo do *subcorpus* em português (“Acrescente o andu, já cozido e escorrido, e deixe aquecer bem” (SCB)) e o vertemos para o inglês: *Heat the previously cooked and drained pigeon peas*.

5.3.2.7 Informações enciclopédicas

No campo ‘informações enciclopédicas’, denominado *Comment* na obra terminográfica construída, reunimos informações adicionais sobre os termos, preferencialmente com vistas a contribuir para a compreensão do consulente em relação à utilização do termo na culinária. Vejamos, a seguir, algumas informações sobre o ‘azeite de dendê’ extraídas do *corpus*:

1. *azeite de dendê: a dense palm oil, rich in vitamin A, extracted from the nuts of an African palm acclimated in Brazil. It imparts a delicious taste, aroma and bright orange color to food. This oil is a classic ingredient of the Bahian cuisine of northeastern Brazil. Note, however, that it is high in saturated fat and should be sampled wisely and sparingly as with other tropical oils available at home;*

2. *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;*
3. *The palm oil tree is imposing, sometimes reaching fifty feet (fifteen meters) high. It has long leaves measuring three feet (one meter), whose bases are covered with thorns. The palm oil tree plantation is beautiful. When the trees are lined up in rows, they create a shady corridor, and, when the wind blows, the leaves undulate in a gracious dance with the sound of splashing waves;*
4. *Dendezeiro (dendê palm) (Elaeis guineensis or Palma spinosa). Dendê oil is extracted from pulp of dendê palm fruit; contrary to common opinion it has no cholesterol, but is high in calories;*
5. *DENDÊ PALM OIL Thick, dense, and orange, dendê palm oil is extracted from the nuts of an African palm tree. It is high in vitamin A and has a delectable flavor and aroma. It is very high in saturated fat, so you should carefully consider that before using it. It is an essential ingredient in the cooking of the state of Bahia and is used throughout Brazil as well. It can only be found in stores that specialize in South American or African ingredients or through the Internet.*

Dessas informações, parece importante fornecer dados nutricionais básicos ao consulente, como, por exemplo, o fato de o ingrediente ser rico em vitamina A, esclarecer que, apesar de se divulgar o contrário, esse óleo não tem colesterol, mas é altamente calórico, e, como curiosidade, que foi trazido para o Brasil pelos escravos africanos. No entanto, não parece relevante incluir, em um dicionário de culinária brasileira, informações sobre a beleza da plantação ou de como o vento balança as folhas das palmeiras. Assim, extraindo o que julgamos relevante, completamos o campo, destacado na **Figura 64**:

azeite de dendê (*noun*) dendê oil, palm oil Thick, dense, reddish oil with a delectable flavor and aroma used as an ingredient of Bahian dishes such as *bobó*, *moqueca* and *vatapá* and also as fat for frying *acarajé*. //Ex.: *In a medium skillet, heat the remaining dendê oil and cook the shrimp until they start to turn orange, about 1 minute per side. [TBK]* Ex.: *The batter is dropped by spoonfuls into hot palm oil and deep-fat fried. (Braz. Cook. //)* Rich in vitamin A, this oil is extracted from the pulp of the fruit of an African palm tree (*Elaeis guineensis*) brought to Brazil by slaves in the seventeenth century. Contrary to common belief it is low in cholesterol but high in calories //Phrase. *add the dendê oil; dendê oil, optional; fry in dendê oil; heat the dendê oil* Same as **dendê** See also **acarajé, vatapá, moqueca, bobó**

Figura 64 Construção do campo ‘comment’ com informações extraídas do *corpus*.

Na tradução, ‘Rico em vitamina A, esse óleo é extraído da polpa do fruto de uma palmeira africana (*Elaeis guineenses*) trazida para o Brasil por escravos no século XVII. A contrário do que se acredita, possui nível baixo de colesterol, mas alto em calorias’.

5.3.2.8 Fraseologia

As fraseologias especializadas vêm ganhando cada vez mais espaço nos estudos terminológicos, uma vez que, em geral, tradutores e redatores precisam utilizar os termos em contexto, e não isoladamente, de forma a produzir textos adequados na língua de chegada. Portanto, no dicionário de termos da culinária típica brasileira também oferecemos ao tradutor/redator as combinações recorrentes com cada termo.

Acreditamos que as combinações mais relevantes para o consulente sejam as que se repetem, ou seja, as que indicam um padrão de uso (HUNSTON, 2010). Padrões podem não ser facilmente identificados, pois geralmente estão diluídos no texto, e contar com a intuição do falante nativo para identificar a frequência de coocorrências também não é aconselhável (SINCLAIR, 1991), especialmente em se tratando de linguagens especializadas.

A identificação de padrões em um *corpus* envolve a combinação de teoria e metodologia (HUNSTON, 2010), e implica a noção de que o significado se situa no contexto, e não em palavras isoladas. A metodologia frequentemente utilizada para a identificação de padrões é a de ‘palavra-chave em contexto’ (*keyword in context*, ou *KWIC*) por meio da análise de linhas de concordância. Para McEnery & Hardie (2012), o significado de uma

palavra ou unidade linguística não está contido na palavra isolada, mas sim nas suas associações com as palavras que frequentemente ocorrem ao seu redor.

Existem várias denominações para a coocorrência frequente de palavras: n-gramas, colocações, unidades multi-palavras, *clusters* e *lexical bundles* são algumas delas, mas nem todas se referem a coocorrências de sentido completo. Conforme discutido anteriormente, o WST faz o levantamento automático das combinações mais recorrentes com o termo, às quais denomina *clusters* (combinações). Contudo, esse levantamento é puramente estatístico, de forma que não consegue distinguir unidades sintagmáticas plenas de significado – *onion*, *peeled and quartered* [cebola, descascada e cortada em quatro], *freshly grated coconut* [coco ralado na hora] etc. – de unidades sintagmáticas de sentido incompleto – *peeled and* [descascado(a) e], *oil or* [óleo ou] etc. Na obra terminográfica, identificamos o campo como *phraseology* (*Phrase.*) para incluir as CLEs com o termo não por desconhecimento em relação a sua abrangência, mas simplesmente por acreditarmos que seja um termo amplamente difundido para se referir às combinações recorrentes, quer sejam lexicais ou terminológicas.

Esse campo tem a função de acrescentar ao enunciado terminográfico as principais combinações com o(s) equivalente(s) do termo em língua inglesa. Como salientado anteriormente, em caso de não equivalência consagrada, as combinações conterão o termo em português ou nossa proposta de equivalente. Portanto, consideramos o campo essencial para ajudar o consulente na redação de um texto mais fluente e natural em língua inglesa.

O levantamento das combinações mais recorrentes com cada palavra de busca, ou seja, o termo que está sendo analisado, foi feito semiautomaticamente. Para tanto, ajustamos o utilitário *Concord*, do WST, para levantar as combinações de duas a cinco palavras que ocorressem no mínimo três vezes em uma janela de quatro palavras à direita e quatro palavras à esquerda da palavra de busca, conforme ilustrado abaixo (**Figura 65**):

Figura 65 Tela de ajustes da ferramenta *Concord* para o levantamento de combinações de palavras.

A partir desses ajustes, foram levantadas as combinações mais recorrentes com cada termo. Vejamos, na **Figura 66**, as combinações mais recorrentes com a palavra de busca *parsley* (salsinha) no *subcorpus* de estudo em inglês:

Concord

File	Edit	View	Compute	Settings	Windows	Help
N	Cluster	F	S	L	Related	
1	CHOPPED PARSLEY	164		2	CHOPPED PARSLEY 1 (66),CUP CHOPPED PARSL	
2	PARSLEY 1	125		2	CHOPPED PARSLEY 1 (66),FRESH PARSLEY 1 (	
3	PARSLEY AND	124		2	ONION PARSLEY AND (22),AND PARSLEY AND (	
4	2 TABLESPOONS	104		2	2 TABLESPOONS CHOPPED (45),2 TABLESPOONS	
5	CUP CHOPPED	98		2	4 CUP CHOPPED (58),1 4 CUP CHOPPED (55),	
6	1 TABLESPOON	97		2	1 TABLESPOON CHOPPED (55),1 TABLESPOON C	
7	1 4	93		2	1 4 CUP (82),1 4 CUP CHOPPED (55),1 4 CU	
8	4 CUP	87		2	1 4 CUP (82),4 CUP CHOPPED (58),1 4 CUP	
9	ITALIAN PARSLEY	87		2	ITALIAN PARSLEY CHOPPED (51),TABLESPOONS	
10	AND PARSLEY	86		2	AND PARSLEY AND (18),ONION AND PARSLEY (	
11	1 2	84		2	1 2 CUP (57),1 2 CUP CHOPPED (33),PARSLE	
12	1 4 CUP	82		3	1 4 (93),4 CUP (87),1 4 CUP CHOPPED (55)	
13	PARSLEY CHOPPED	72		2	ITALIAN PARSLEY CHOPPED (51),TABLESPOONS	
14	FRESH PARSLEY	72		2	CHOPPED FRESH PARSLEY (53),FRESH PARSLEY	
15	CHOPPED 1	72		2	PARSLEY CHOPPED 1 (33),ITALIAN PARSLEY C	
16	ADD THE	67		2	ADD THE PARSLEY (15),BROWN ADD THE (9),A	
17	CHOPPED FRESH	67		2	CHOPPED FRESH PARSLEY (53),CUP CHOPPED F	
18	CHOPPED PARSLEY 1	66		2	CHOPPED PARSLEY 1 (66),PARSLEY 1 (125),CU	
concordance collocates plot patterns clusters timeline filenames source text notes						
731 entries	Row 1				nch scallions, divided 1bunch parsley, divided 8 cups fish s	

Figura 66 Combinações mais frequentes com a palavra de busca *parsley*.

Naturalmente, a ferramenta faz um levantamento de todas as palavras que ocorrem com determinada frequência com a palavra de busca. Assim, observamos combinações que podem contribuir para a redação de textos da culinária brasileira, como, por exemplo, *chopped parsley*, *Italian parsley*, *fresh parsley* etc., e outras jogadas irrelevantes para o consulente, como, por exemplo, *parsley 1*, *parsley and*, *and parsley* etc., por não constituírem unidades sintagmáticas plenas de significado.

Assim, a partir da lista levantada automaticamente pela ferramenta, procedemos à análise manual das combinações mais significativas. Essas foram incluídas na ficha terminológica e, posteriormente, disponibilizadas no dicionário, levando em consideração frequência e relevância:

salsinha (noun)(*Petroselinum crispum*) parsley, Italian parsley Aromatic herb with curly green leaves used for decorating food or for giving it a fresh flavor.//Ex.: Put the pan back on the stove and add parsley and green onions, olives, chopped eggs and sausage, stirring until the mixture boils. [VGAB]//Phrase. (mixed) parsley and green onions; chopped parsley; parsley chopped; bunch parsley; Italian parsley; fresh parsley Same as salsa Compare with coentro See also cheiro-verde

Figura 67 Verbetes ‘salsinha’ com destaque para as combinações recorrentes com o equivalente em inglês.

5.3.2.9 Remissivas

As referências cruzadas têm como objetivo garantir as relações semântico-conceituais entre as unidades terminológicas da obra terminográfica. Uma rede de remissivas bem estruturada não só orienta o consulente a buscar as informações necessárias para sua compreensão, como também amplia seus conhecimentos sobre os termos (BARROS, 2004).

A estruturação do sistema de remissivas pode variar de uma obra para outra. Portanto, é importante estabelecer os critérios que permearão a construção da obra. Esta pesquisa é norteadada pela análise quantitativa. Portanto, o critério de frequência direciona a organização da rede de remissivas.

Em casos de sinonímia, foi preenchido o enunciado terminográfico apenas para a entrada que teve maior número de ocorrências no *corpus* em português. O verbete remissivo

contém apenas a entrada e a classificação gramatical e remete o consulente ao verbete principal, por meio da remissiva *SEE* (VER). Já o verbete principal informa o consulente sobre os sinônimos da entrada principal por meio da remissiva *Also known as* (O mesmo que). Contudo, a frequência não será considerada como determinante na escolha da entrada, caso a grafia não esteja em conformidade com as normas ortográficas em vigor no país. Como exemplo, vejamos ‘azeite de dendê’. Das 198 ocorrências do ingrediente no *corpus* em português, 141 estão grafadas ‘azeite-de-dendê’, 30, ‘azeite de dendê’, 24, ‘dendê’ e 3, ‘azeite dendê’. Apesar da alta ocorrência do composto hifenizado, utilizamos no Dicionário de Culinária Brasileira a forma padrão corrente em português – ‘azeite de dendê’ – e ‘dendê’ como remissiva. A **Figura 68** mostra a referência cruzada da entrada principal ‘azeite de dendê’ e da remissiva ‘dendê’:

azeite de dendê (noun) dendê oil, palm oil Thick, dense, reddish oil with a delectable flavor and arom used as an ingredient of Bahian dishes such as *bobô*, *moqueca* and *vatapá* and also as fat for fryin *acarajé*. //Ex.: In a medium skillet, heat the remaining dendê oil and cook the shrimp until they start to turn orange, about 1 minute per side. [TBK] Ex.: The batter is dropped by spoonfuls into hot palm oil and deep-fried. (Braz. Cook.) // Rich in vitamin A, this oil is extracted from the pulp of the fruit of an African palm tree (*Elaeis guineensis*) brought to Brazil by slaves in the seventeenth century. Contrary to common belief is low in cholesterol but high in calories. //Phrase. add the dendê oil; dendê oil, optional; fry in dendê oil; heat the dendê oil **Same as dendê** See also *acarajé*, *vatapá*, *moqueca*, *bobô*

Article has cross-references to >>
dendê (noun) See **azeite de dendê**

Figura 68 Exemplo de remissiva utilizada em caso de quase-sinonímia.

O mesmo tipo de remissiva (*SEE*) será usado em caso de variantes ortográficas. Também nesse caso levaremos em consideração o número de ocorrências dos termos para

determinar qual constituirá o verbete principal e qual a remissiva. Por exemplo, verificamos no *corpus* as variantes ‘toucinho’ e ‘toicinho’, com 89 e 51 ocorrências, respectivamente. Portanto, ‘toucinho’ foi escolhido como verbete principal, e ‘toicinho’, como remissiva.

A remissiva *SEE* também foi empregada nos casos de regionalismos. A forma ‘abóbora’, que tem maior número de ocorrências no *corpus*, provavelmente por ter aceitação territorial mais ampla do que ‘jerimum’, constituirá o verbete completo.

Enquanto a remissiva *SEE* indica a necessidade de consultar outro verbete para acessar a informação desejada, outras remissivas podem ser utilizadas para sugerir ao consulente que complemente as informações. São, portanto, opcionais. Nesta pesquisa, utilizamos a remissiva *See also* para, por exemplo, remeter o leitor a pratos e ingredientes mencionados no verbete, sempre levando em consideração a relevância dessas informações para a cadeia interpretante da obra. Por exemplo, no verbete ‘toucinho’, mencionamos que o ingrediente é utilizado em pratos como ‘tutu’, ‘virado’ e ‘farofa’. Portanto, oferecemos ao leitor a possibilidade de acessar esses verbetes como forma de obter outras informações sobre esses termos, como, por exemplo, pratos em que são utilizados, semelhança com outros ingredientes etc., por meio da remissiva *See also* (Ver também).

Ingredientes ou pratos semelhantes, que costumam ser confundidos entre si, como vimos em relação a ‘farinha de milho’ e ‘fubá’, conterão a remissiva *Compare with* (Confrontar). Assim como *See also*, a remissiva *Compare with* apenas sugere que o leitor busque outras informações na obra, mas não que dependa delas para a compreensão.

Além desses, verificamos a necessidade de criar o item *Not to be confused with*, que surgiu da necessidade de acrescentar um elemento que chamasse a atenção do consulente para possíveis mal-entendidos. Conforme apontado anteriormente, verificamos que no *subcorpus* em inglês, assim como em alguns materiais de referência, foi utilizada a grafia *yucca* para se referir ao equivalente de ‘mandioca/aipim/macaxeira’. No entanto, com essa grafia o termo se refere a uma planta ornamental. Para o ingrediente, o correto é a grafia *yuca*. Portanto, realçamos essa informação no dicionário (**Figura 69**):

Figura 69 Verbetes mandioca³ com ênfase no elemento *Not to be confused with*.

5.3.2.10 Imagem

Como recurso icônico, acreditamos que a ilustração dos ingredientes e pratos é fundamental para complementar a compreensão por parte do consulente do dicionário. Portanto, acrescentamos, também, aos elementos do dicionário um campo para inserção de imagem. Em se tratando de elementos tão culturalmente marcados, como os que são abordados no dicionário, acreditamos que fotos de ingredientes e pratos são importantes para ajudar na compreensão.

Nesta tese, a maior parte das fotos apresentadas foi produzida pela pesquisadora. Nos casos em que não tivemos acesso ao ingrediente/prato, extraímos as imagens da *internet*, por meio do *Google image*. Escolhemos as que estão disponíveis livremente, e sem alusão a nenhuma marca ou instituição, e acrescentamos a fonte de extração dessas imagens. Contudo, na ocasião de publicação da obra, essas imagens serão trocadas por outras, produzidas por profissionais da área.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de o interesse pela culinária estar crescendo vertiginosamente em todo o mundo, o que pode ser comprovado pela quantidade de programas de TV, *blogs*, livros de receitas e outras formas de literatura, obras terminográficas confiáveis na área ainda são escassas. No que tange à culinária tipicamente brasileira, materiais de referência no par de línguas português-inglês são inexistentes. Consequentemente, textos desse domínio escritos em língua inglesa ou traduzidos para esse idioma evidenciam uma série de problemas, entre eles, multiplicidade de equivalentes tradutórios, descaracterização de referências culturais e falta de naturalidade na língua de chegada. Com o intuito de colaborar para o preenchimento dessa lacuna, propusemo-nos a construir o Dicionário Português-Inglês de Culinária Brasileira. Antes, contudo, de iniciar a construção do material que tem por finalidade compor um repertório da terminologia culinária brasileira, buscamos saber, a partir de outros estudos desenvolvidos na área, o que caracteriza a culinária brasileira.

Uma das formas de definir a culinária brasileira é organizá-la por regiões, subdividindo-as por estados. Essa vertente regionalista, que encontra em Freyre ([1926] 1955 e 1951) seu maior defensor, surgiu do desejo de reduzir a subordinação dos aspectos culturais brasileiros às influências estrangeiras. Como forma de evitar a descaracterização das cozinhas regionais, o estudioso propôs a associação de pratos às regiões que os tipificavam. Mais tarde, essa divisão passou a ser utilizada pela indústria do turismo.

Historicamente, a culinária brasileira costuma ser definida como um amálgama resultante do convívio entre indígenas, portugueses e africanos (CÂMARA CASCUDO, [1967] 1983). Apesar de essa ser a forma mais corriqueira de representação da nossa culinária, não esclarece a falta de equilíbrio quanto à contribuição de cada um desses povos para a formação da nossa base alimentar. Como povos subjugados pela dominação portuguesa, no que concerne aos hábitos alimentares, indígenas e africanos mais foram influenciados do que influenciaram.

As duas vertentes supracitadas contribuem para manter a simbologia subjacente à culinária brasileira, ou melhor, às culinárias brasileiras, apartando-as das outras culinárias, praticadas fora do país. Contudo, pesquisas empíricas comprovam que os brasileiros, ao menos no que tange a sua dieta básica, estão muito mais próximos uns dos outros do que as tendências regionalistas apregoam. Barbosa (2007) constatou que, no dia a dia, as refeições dos habitantes das diferentes regiões do país geralmente passam ao largo dos pratos emblemáticos que as simbolizam.

Ainda que sejam reconhecidos como legitimamente brasileiros, considerando-se sua origem histórica, alguns elementos, como tucupi, jambu, tacacá etc., não se popularizaram, e, ao menos até o momento, estão confinados aos seus lugares de origem e aos restaurantes ditos regionais espalhados pelo país, e particularmente concentrados nas grandes metrópoles. São os alimentos populares, comuns e muitas vezes tomados por apropriação que formam a base da culinária brasileira (Cf. DÓRIA, 2014). Recorrentes nas mesas são as duplas ‘arroz e feijão’ e ‘café com leite’, evidenciando que existe uma diferença considerável entre o que caracteriza a culinária brasileira na teoria e na prática.

Diante do exposto acima, observamos que as vertentes nacionalista e regionalista mais servem a propósitos políticos e culturais, com vistas a contribuir para a afirmação do país como nação, com características que a diferenciam de todas as outras, do que à definição realista de culinária brasileira. As cozinhas regionais são, acima de tudo, mitos, ou seja, realidades simbólicas que orientam nossa relação com a comida. Já o conceito de ‘nacional’, que reforça a fusão de elementos indígenas, europeus e africanos como constitutivos da culinária brasileira, surgiu com a pretensão de estimular a cultura nacional, a fim de atenuar a influência europeia.

Pesquisas empíricas revelaram que esses esforços não se traduzem na permanência dos elementos tipicamente brasileiros ou regionais à mesa. O fato de ser originário de determinada região pouco interfere na adoção de um ingrediente ou prato sequer no seu lugar de origem. Atualmente a escolha dos alimentos está mais associada ao estilo de vida moderno do que à manutenção das tradições. Mas será que essas observações poderiam nos levar a concluir que não existe uma culinária brasileira? Ou, talvez, que a culinária brasileira foi derrotada por influências estrangeiras? Responderíamos negativamente a ambas as perguntas.

Toda cultura depende de representações para se alicerçar, dentro e fora do país. Rodrigo Oliveira (comunicação pessoal) acredita que só com a simplificação, por meio da utilização de elementos acessíveis, a culinária pode se apresentar de forma eficiente para o estrangeiro. Por meio de experiências próprias e daquelas compartilhadas por outros, acreditamos que, no mundo todo, os hábitos alimentares precisaram ser adequados aos novos estilos e custos de vida. Japoneses não comem *sushi* e *sashimi* corriqueiramente, mas optam pelo *lamen*, provavelmente devido à acessibilidade. Na Itália, adotou-se, principalmente entre os estudantes, o hábito de comer *kebab* – pão tipo sírio recheado de uma mistura de carnes picadas, legumes, temperos, molhos, batata frita etc. As redes de *fast food* americanas espalham-se por todos os países, certamente não devido ao sabor dos alimentos, mas à praticidade e rapidez, essenciais no dia a dia dos trabalhadores.

Outro fator que interfere bastante nos hábitos alimentares dos cidadãos é o econômico. Com a crise financeira que assola a maior parte do planeta, foi preciso readequar a alimentação, tornando-a menos dispendiosa. Rotineiramente, os restaurantes que servem no estilo *self-service* são preferidos àqueles que servem *à la carte*. Contudo, acreditamos que isso não signifique necessariamente a perda das tradições culinárias. Mas, então, onde essas tradições podem ser resgatadas?

Existem inúmeras formas de analisar a culinária brasileira. A nossa proposta parte de dados empíricos para o agrupamento dos elementos mais característicos da área. Para tanto, baseamo-nos nos pressupostos subjacentes à Linguística de *Corpus*, utilizada tanto como abordagem, pois buscamos caracterizar a culinária brasileira a partir de material autêntico – receitas culinárias –, quanto como metodologia de análise desse material. Assim, o primeiro passo em direção à obtenção dos resultados almejados foi a definição dos critérios para a compilação do *corpus* de estudo.

Vários são os tipos de textos que, de uma forma ou de outra, tratam de elementos culinários característicos de cidades, regiões ou países: cardápios, resenhas de restaurantes, *blogs*, guias turísticos, cadernos de receitas e outras formas de literatura gastronômica, principalmente livros de receitas culinárias e os que priorizam curiosidades, características organolépticas, informações nutricionais e históricas etc. são alguns deles. Como nossos objetivos não se pautaram unicamente pelo levantamento de termos, mas também de suas definições e fraseologias mais recorrentes, cardápios – em geral constituídos simplesmente do

nome do prato seguido dos principais ingredientes – não se mostraram uma fonte adequada para a extração dos dados. Resenhas de restaurantes poderiam se revelar fontes interessantes de definição dos pratos prontos, mas não dos ingredientes que os compõem. Já os guias turísticos não priorizam a culinária.

Por suas especificidades lexicais e sintáticas, a receita culinária é um repositório de terminologia e fraseologia características da área. Portanto, esse gênero textual foi escolhido para compor nosso *corpus* de estudo. Restava-nos, então, decidir a fonte de extração das receitas, visto que esses textos são encontrados em forma de cadernos pessoais, *sites* da *internet*, *blogs*, revistas especializadas, encartes de jornais etc. Como um dos critérios era a extração de dados a partir de textos autênticos escritos originalmente em português e em inglês, descartamos a busca virtual.

Além de fornecer receitas propriamente ditas, os livros da área normalmente incluem informações sobre a origem dos ingredientes e dos pratos, dicas e curiosidades sobre os hábitos alimentares dos brasileiros que podem auxiliar especialmente na redação das definições e comentários sobre os termos característicos da área. Portanto, decidimos compilar o *corpus* de estudo com receitas extraídas de livros publicados.

Selecionamos, então, onze livros de culinária brasileira escritos em português e onze em inglês, que compõem o *subcorpus* comparável, com aproximadamente 430.000 palavras em cada idioma. Dos onze livros em português, seis foram lançados em versão bilíngue. Portanto, compilamos também um *subcorpus* paralelo, que contabiliza 161.027 palavras em português e 165.665 em inglês. Por se tratar de material em sua maioria impresso, foi digitalizado para ser processado por meio da ferramenta computacional *WordSmith Tools* (SCOTT, 2012), e as receitas foram separadas dos textos informativos para serem processados separadamente. Cada texto foi precedido de cabeçalho, que contém as informações sobre sua fonte. Títulos, lista de ingredientes, modo de preparo e outras partes das receitas foram etiquetados, para que cada uma pudesse ser processada separadamente pela ferramenta, quando necessário. Em seguida, esses textos foram nomeados e salvos em TXT.

Para identificar as palavras simples e compostas mais significativamente recorrentes nas receitas de cada livro em português, comparamos as listas de palavras (*wordlists*) de cada livro que compõe o *subcorpus* de receitas em português com a lista de palavras de um *corpus* de receitas em geral, de forma que os elementos culinários representativos da área como um

todo fossem neutralizados. A análise manual das palavras-chave resultantes dessa comparação possibilitou a identificação de muitos termos característicos da culinária brasileira, mas também alguns muito específicos de apenas um dos materiais analisados. Portanto, procedemos ao levantamento das palavras-chave-chave, ou seja, das palavras-chave em pelo menos dois dos onze livros que compõem o *subcorpus* de receitas em português. Chegamos, então, a uma lista de candidatos a termos.

A partir da análise manual, recorrendo, quando necessário, à ferramenta *Concord* para visualizar os candidatos em seu contexto de uso, pudemos (i) lematizar singular e plural; (ii) unir quase-sinônimos, determinando qual seria utilizado como entrada principal e qual(is) como remissivas; (iii) identificar palavras polissêmicas, que constituíram diferentes entradas no dicionário; (iv) excluir palavras que não constituem termos isoladamente; incluir palavras desconsideradas pela ferramenta por razões ortográficas; (v) identificar os principais colocados dos termos.

A princípio, imaginamos que as palavras-chave-chave ressaltadas pela ferramenta se restringiriam àquelas relativas aos ingredientes, pratos e utensílios característicos da culinária brasileira, portanto, substantivos. Contudo, o levantamento revelou também uma série de verbos – ‘apurar’, ‘empelotar’, ‘moquear’ etc. – relativos a técnicas bastante características da nossa culinária. Portanto, essa categoria gramatical também foi contemplada na obra.

Além de evidenciar os termos complexos, as palavras-chave-chave compostas – de duas a cinco palavras – também revelaram fraseologias prototípicas das receitas culinárias brasileiras. Visto que tradutores e redatores não necessitam apenas de equivalentes, mas também de fraseologias com esses termos para produzir textos fluentes na língua de chegada, selecionamos as unidades sintagmáticas com significado completo e que comportam ao menos um termo, explícita ou implicitamente – ‘deixe (o feijão) de molho’, ‘adicione a farinha (de mandioca) aos poucos’, ‘cheiro-verde picado’, ‘cozinhe (o bacalhau) em água’ etc. Essas Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs) (L’HOMME & BERTRAND, 2000; BEVILACQUA et al., 2012) em português serviram para orientar a busca por fraseologias significativas em língua inglesa, que também foram incluídas no dicionário.

Apesar de a lista de palavras-chave-chave ter se mostrado eficiente para o levantamento dos termos e fraseologias próprias da culinária brasileira, mostrou-se incompleta para o levantamento dos pratos mais característicos, devido, basicamente, a dois

fatores: (i) em geral, o título da receita aparece apenas uma vez, ao passo que os termos relativos aos ingredientes normalmente se repetem no ‘modo de preparo’; e (ii) a multiplicidade de grafias de um mesmo elemento ‘engana’ a ferramenta computacional. Portanto, o levantamento das receitas mais características – pratos e bebidas – partiu das linhas de concordância. Foram consideradas para compor o dicionário as receitas presentes em pelo menos dois livros.

Os termos mais característicos da culinária brasileira, levantados semiautomaticamente considerando-se o critério de recorrência, foram, então, separados em categorias – ingredientes (de origem vegetal e animal), pratos/receitas (petisco, entrada, acompanhamento, prato principal, doces e bebidas), medidas, utensílios e técnicas –, totalizando 389 entradas. Tal divisão contribuiu para a escolha do descritor – fruta, prato, doce etc. – no preenchimento do enunciado definicional.

Após o levantamento dos elementos que caracterizam a culinária brasileira no que concerne ao conteúdo dos livros de receitas em português, procedemos ao processamento do *subcorpus* de receitas em inglês, para averiguar se o que caracteriza a culinária brasileira nos livros de receitas em português coincide com os elementos recorrentes nos livros escritos em língua inglesa. Para tanto, submetemos o *subcorpus* de receitas em inglês à análise semiautomática, utilizando critérios semelhantes àqueles aplicados ao *subcorpus* em português, mas dessa vez utilizando como referência um *corpus* de receitas da culinária geral em inglês.

Por meio do cotejo das listas de palavras-chave-chave nos dois idiomas, observamos que as palavras-chave-chave que recorrem nas duas listas ocupam posições diferentes em relação à chavidade. Além disso, diversos são os elementos culinários que não recorrem nos dois *subcorpora*. Observamos que as receitas em português priorizam hortaliças e frutas nativas, de uso regional, ao passo que em inglês a preferência é por vegetais de uso corriqueiro também em outras culturas. Alguns subprodutos da mandioca, de uso restrito a algumas regiões do Brasil, só recorreram no *subcorpus* em português, assim como diversos tipos de peixes de água doce.

Especialmente difícil foi identificar correspondência entre os tipos de carne bovina nos dois *subcorpora*, uma vez que os cortes variam bastante entre aqueles encontrados no Brasil e os mais comuns nos países de língua inglesa, como Estados Unidos e Inglaterra. Carnes

exóticas, assim como vísceras e miúdos, bastante associados à culinária nordestina, também foram evitados nas receitas em inglês. Já os pertences da feijoada encontram correspondência nos dois *subcorpora*.

Em relação aos utensílios e técnicas próprias da culinária brasileira, pouca correspondência foi identificada no *subcorpus* em inglês, em geral com utilização de produtos e utensílios familiares à cultura de chegada, como, por exemplo, *double boiler* [panela para banho-maria] como alternativa para ‘cuscuzeiro’. Contudo, a análise das receitas culinárias em português e em inglês mostrou que as diferenças não se restringem às escolhas lexicais.

Receitas culinárias são incompletas por natureza, pois pressupõem um conhecimento prévio por parte do leitor para sua correta realização (NORRICK, 1983). Entretanto, constatamos que o grau de incompletude não é equilibrado nas receitas das duas línguas/culturas analisadas. Os processos subjacentes às receitas da culinária brasileira em inglês indicaram maior tendência a detalhamento e advertência do que os processos em português, corroborando a conclusão de Katan (1999), que afirma que os latino-americanos se apoiam mais no contexto e menos no texto do que os norte-americanos para atingir a compreensão. Em contrapartida, os verbos em língua inglesa utilizados em culinária possuem maior carga semântica do que aqueles utilizados nesse gênero textual em português, idioma que faz maior uso dos sintagmas verbais nas receitas ainda que possua verbos que cumprem o mesmo papel. Como exemplo, podemos citar ‘fatiar’. Não há recorrência no *corpus* da estrutura ‘fatie *’, mas sim de ‘corte * em fatias’.

A análise das palavras-chave-chave também evidenciou escolhas lexicais mais informais nas receitas em português do que naquelas em inglês. Por exemplo, o uso de ‘* de bom tamanho’ no lugar de ‘* grande’.

Apesar de a receita culinária ser um texto especializado, ou ‘técnico’, como preferem alguns estudiosos, o grau de tecnicidade varia nesse gênero textual de acordo com o público-alvo a que se destina. Os *subcorpora* de receitas em inglês e em português que serviram a esta pesquisa foram construídos a partir de livros que, em tese, têm no cozinheiro não profissional seu foco. Nesse caso, espera-se que as escolhas lexicais sejam equilibradas nos textos nos dois idiomas. No entanto, observamos que a tradução *prima facie* de alguns itens equivaleria a alterar o grau de tecnicidade previsto nessa tipologia textual, considerando-se o público-alvo nos dois idiomas. Em outras palavras, observamos, por exemplo, que traduzir ‘cortador de

legumes’ por *mandoline* seria conveniente em inglês, ao passo que o termo ‘mandoline’ no texto em português soaria como tecnicismo para o cozinheiro não profissional.

Os aspectos citados acima corroboram as conclusões de Zavaglia et al. (2011), segundo as quais o texto técnico vai muito além da equivalência terminológica, pois envolve outras variáveis que devem ser adaptadas na língua/cultura de chegada para que a tradução resulte em um texto fluente.

A análise dos títulos das receitas dos *subcorpora* em português e em inglês também indicou que a seleção das receitas que compõem os livros difere consideravelmente nos dois idiomas. Apesar de as receitas mais emblemáticas – ‘feijoada’, ‘acarajé’, ‘caipirinha’ – recorrerem nos dois *subcorpora*, receitas regionais, como ‘bolo de puba’ e ‘buchada’, são mais recorrentes no *subcorpus* em português do que em inglês, que deu preferência a receitas que os brasileiros associariam a outras nacionalidades – por exemplo, ‘musse’ e ‘crème brûlée’. Além disso, pratos corriqueiros, que formam a base da dieta do brasileiro, são apenas mencionados no *subcorpus* em português, ao passo que no *subcorpus* em inglês, são realçados. Naturalmente, a diferença entre as receitas selecionadas na composição dos livros que formam os dois *subcorpora* tem impacto direto na busca por equivalentes.

A metodologia aplicada aos *subcorpora* comparável e paralelo em inglês para a busca de equivalentes para termos próprios da culinária brasileira que não são comumente utilizados fora do país – ‘farinha de milho’, ‘puba’, ‘tapioca’ – mostrou-se mais eficiente do que a busca em dicionários de língua geral e glossários especializados. Nessa busca, utilizamos o programa *ParaConc* para o alinhamento das receitas originais e traduzidas e para o levantamento semiautomático de equivalentes tradutórios em inglês. A busca por equivalentes no *subcorpus* comparável considerou os pratos em que o produto geralmente é utilizado. Ainda que as receitas em língua inglesa não indiquem recorrência de equivalente tradutório para produtos de uso restrito a poucas receitas, apresentaram soluções tradutórias não observadas nos materiais de referência e que contribuíram para a sugestão de equivalente proposto no Dicionário de Culinária Brasileira construído, como foi o caso de ‘farinha de milho’.

Obviamente, não foi possível encontrar equivalentes tradutórios nos livros escritos em inglês para produtos de uso muito restrito a algumas regiões do Brasil e que não foram contemplados nesse material, como, por exemplo, ‘puba’ e ‘farinha de tapioca’. Afinal, a

metodologia subjacente à Linguística de *Corpus* facilita o levantamento de dados contidos no *corpus* contanto que esses dados estejam disponíveis (Cf. SINCLAIR, 1991). Quanto ao *corpus* paralelo, devido a sua dimensão reduzida, algumas vezes não foi suficiente para indicar recorrência, mas apontou soluções tradutórias para produtos não dicionarizados em língua inglesa que colaboraram para o preenchimento do campo designado a equivalente no dicionário.

A tradução dos títulos das receitas que compõem o *corpus* de estudo mereceu atenção especial. Afinal, se esse gênero textual fosse comparado a uma narrativa, o título muitas vezes corresponderia ao resumo (COTTER, 1997). Tal conceito se aplica perfeitamente a títulos informativos, nos quais a leitura composicional das palavras descreve o resultado almejado. Contudo, a análise dos títulos das receitas em português revelou grande diversidade. Identificamos também títulos avaliativos ('pão delícia', 'sequilho simples'), idiomáticos ('olho de sogra', 'baba de moça'), formados por antropônimos ('bolo Souza Leão', 'sopa Leão Veloso'), além daqueles originados de línguas indígenas ('tapioca', 'maniçoba') e africanas ('moqueca', 'acarajé'). Nos livros em português a toponímia foi reservada àqueles pratos que, apesar de receberem o mesmo nome, sofrem variação de ingredientes e/ou de modo de preparo de uma região/estado para outra ('cuscuz paulista', 'moqueca capixaba').

Ainda que os próprios títulos dos livros em inglês esclareça que são dedicados exclusivamente à culinária brasileira, sobressai na tradução dos títulos das receitas o uso do topônimo *Brazilian* para compor os títulos dos pratos, especialmente daqueles que, apesar das variações, são encontrados também fora do país, como *Brazilian rice* ['arroz (branco)'], *Brazilian meatballs* ['almôndegas'] e *Brazilian coffee* ['café'].

Tradução literal, adaptação e explicitação (CHESTERMAN, 1997) foram algumas das estratégias utilizadas em inglês para traduzir títulos idiomáticos e originados de línguas indígenas e africanas em português. Além de comprometer a compreensão do leitor da tradução, que, diferentemente do leitor do texto original, entenderá o título pela junção das palavras, as estratégias utilizadas com o intuito de domesticar o texto de chegada (Cf. VENUTI, 1995, 1998, 2005 e 2008), diminuindo, assim, o estranhamento do leitor do texto traduzido, podem soar ainda mais estranhas. Portanto, defendemos que os títulos idiomáticos, assim como aqueles originados de palavras em outros idiomas que não o português, sejam mantidos como empréstimos na tradução, salvo quando houver no idioma estrangeiro um

equivalente já consagrado pelo uso. Afinal, a tradução, especialmente aquela marcada por referências culturais, não precisa ser transparente, criando no leitor da língua/cultura de chegada a impressão de que está lendo um texto escrito originalmente naquele idioma.

Concluimos, portanto, que, apesar de o *corpus* de estudo ser equilibrado no que tange a sua construção nos dois idiomas, não apresenta correspondência total de conteúdo. As receitas associadas aos brasileiros pelos estrangeiros diferem daquelas majoritariamente emblemáticas que associamos a nossa própria culinária, talvez mais por razões nacionalistas do que baseadas em dados empíricos.

Todos esses dados foram levados em consideração para a construção do Dicionário de Culinária Brasileira Português-Inglês. Termos classificados gramaticalmente em substantivos e verbos compõem as entradas, seguidas dos equivalentes. As definições, sucintas, consideram o uso dos elementos na culinária brasileira. Os exemplos de uso, extraídos preferencialmente das receitas escritas originalmente em inglês são explicativos, de forma que ajudem o consulente na compreensão do contexto de uso do termo. Informações extras e curiosidades que possam ampliar a compreensão sobre a entrada, mas que extrapolariam o escopo da definição, foram inseridas em campo específico.

Visto que em geral não é suficiente conhecer a terminologia da língua de chegada para produzir um texto fluente, as principais fraseologias com os termos também foram contempladas na obra. Acreditamos, portanto, que a metodologia explicitada nesta tese possa ser aplicada a outras pesquisas terminológicas, especialmente àquelas que focam a construção de obras nas quais se enfatizam referências culturais, como verificamos em relação à culinária brasileira.

Gostaríamos de encerrar esta conclusão retomando a pergunta (retórica) de Julian Barnes, transcrita na epígrafe desta tese. Além de a palavra na receita não ser menos importante do que a palavra no romance, sua tradução incompleta e equivocada pode não só levar à indigestão, como ao apagamento de referências culturais, à incompreensão e à falta de naturalidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AIJMER, Karin; ALTENBERG, Bengt. (eds.) *English Corpus Linguistics: studies in honour of Jan Svartvik*. London: Longman, 1991. p. 8-29.
- ALGRANTI, Marcia. *Pequeno dicionário da gula*. São Paulo: Record, 2004.
- ALMEIDA, Gladis M. B.; SOUZA, Dayse S. L.; PINO, Douglas H. P. A definição nos dicionários especializados: proposta metodológica. *Debate Terminológico*, v. 3, p. 1-20, jan/fev 2007.
- _____; CORREIA, Margarita. Terminologia e *corpus*: relações, métodos e recursos. In: TAGNIN, Stella E. O.; VALE, Oto A. (org.) *Avanços da Linguística de Corpus no Brasil*. São Paulo: Humanitas, 2008.
- ANDRADE, Margarette de. *Brazilian cookery*. Rio de Janeiro: Record, 2008.
- ANG, Eng T. *Delightful Brazilian cooking*. Seattle: Ambrosia, 1993.
- ATALA, Alex. *D.O.M.: redescobrimos ingredientes brasileiros*. São Paulo: Melhoramentos, 2013.
- ARENDHOLZ, Jenny; BUBLITZ, Wolfram; KIRNER, Monika; ZIMMERMANN, Iris. Food for thought – or, what’s in a recipe? In: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne. (eds.) *Culinary Linguistics: the chef’s special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2013. p. 119-137.
- ASENSIO, Roberto M. Specialised translation: a concept in need of revision. *Babel*, v. 53, n. 1, p. 48-55, 2007.
- AUBERT, Francis H. Modalidades de tradução: teoria e resultados. *TradTerm*, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 99-128, 1998.
- _____. Indagações acerca dos marcadores culturais na tradução. *Revista de Estudos Orientais*, n. 5, p. 23-36, 2006.
- AZENHA JR., João. *Tradução técnica e condicionantes culturais: primeiros passos para um estudo integrado*. São Paulo: Humanitas, 1999.

- BAAYEN, R. Harald. Lexis, Word Frequencies, and Text Type. In: *IV-V Jornades de corpus linguistics 1996–1997*, Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 1998. p. 87-102.
- BACCIN, Paola G. *Terminologia alimentar italiana e a influenciada pelo italiano na cidade de São Paulo*. 2003. Tese (Doutorado em Letras)—Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.
- BACELLAR, Heloisa. *O Brasil à mesa*. Série Cozinhando para Amigos. São Paulo: DBA, 2014.
- BAKER, Mona. Corpus linguistics and translation studies: Implications and applications. In: BAKER, Mona; FRANCIS, Gill; TOGNINI-BONELLI, Elena. (eds.) *Text and Technology: In Honour of John Sinclair*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 1993. p. 233-250.
- _____. Corpus-based Translation Studies. The Challenges that Lie Ahead. In: SOMERS, Harold Somers. (Ed.) *Terminology, LSP and Translation: studies in language engineering in honour of Juan C. Sager*. Amsterdam: John Benjamins, 1996, p. 175-86.
- BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- BARBOSA, Maria A. Dicionário, vocabulário, glossário: concepções. In: ALVES, Ieda M. (org.) *A constituição da normalização terminológica no Brasil*. *Cadernos de Terminologia*, n. 1, São Paulo: Humanitas FFLCH/USP, p. 23-45, 2001.
- BARBOSA, Maria T.; MATTOS, Neusa de; RAMOS, Regina H. de P.; TREVISANI, Bruna. *Sabores da cozinha brasileira: amazônica/baiana/gaúcha/mineira/nordestina/pantaneira/paulista*. São Paulo: Melhoramentos, 2004.
- BARNBROOK, Geoff; MASON, Oliver; KRISHNAMURTHY, Ramesh. *Collocation: applications and implications*. London: Palgrave Macmillan, 2013.
- BARNES, Julian. *The pedant in the kitchen*. London: Atlantic Books, 2003.
- _____. *O pedante na cozinha*. Trad. Jussara Simões. Rio de Janeiro: Rocco, 2008.
- BARROS, Lídia A. *Curso básico de Terminologia*. São Paulo: Edusp, 2004.

- BEHNKE, Alison; DURO, Karin L. *Cooking the Brazilian way*. Minneapolis: Lerner Publications Company, 2004.
- BERBER SARDINHA, Tony. *Linguística de corpus*. Barueri: Manole, 2004.
- BEVILACQUA, Cleci. *Unidades fraseológicas especializadas: estado de la cuestión y perspectivas*. 1999. Trabajo de investigación (Doctorat en Lingüística Aplicada)—IULA, Universitat Pompeu Fabra, Barcelona, 1999.
- _____. Do domínio jurídico-ambiental: proposta de critérios para a seleção e tratamento de unidades fraseológicas. In: KRIEGER, Maria da G.; MACIEL, Anna M. B. (org.) *Temas de Terminologia*. Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/Humanitas, 2001a. p. 98- 105.
- _____. Unidades fraseológicas especializadas: novas perspectivas para sua identificação e tratamento. In: KRIEGER, Maria da G.; MACIEL, Anna M. B. (org.) *Temas de Terminologia*. Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/Humanitas, 2001b. p. 106-117.
- _____; MACIEL, Anna M. B.; RAMOS, Patrícia C. R.; SCHEEREN, Cláudia; KILLIAN, Cristiane. CLEs da linguagem jurídica: as combinatórias discursivas do texto legislativo brasileiro. In: ALVAREZ, Maria L. O. (org.) *Tendências atuais na pesquisa descritiva e aplicada em fraseologia e paremiologia*. v. 2. Campinas: Pontes Editores, 2012. p. 241-253.
- BOCCATO, André. *Sabores brasileiros: 40 receitas típicas/Brazilian Tastes: 40 Typical Recipes*. São Paulo: Gaia: Boccato, 2012.
- BOCORNÝ, A. *Descrição das unidades especializadas poliléxicas nominais no âmbito da aviação: subsídios para o ensino de inglês para fins específicos (ESP)*. 2008. 230 f. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos)—Faculdade de Letras, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/15548/000678237.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 30 dez. 2014.
- BORJES, Lúcia C.; CAVALLI, Suzi B.; PROENÇA, Rossana P. da C. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. *Nutrição*, Campinas, v. 23, n. 4, p. 645-654, jul/ago, 2010

- BOWKER, Lynne; PEARSON, Jennifer. *Working with specialized language: a practical guide to using corpus*. London/New York: Routledge, 2002.
- BRIEN, Donna L. Writing about food: significance, opportunities and professional identities. 12th annual conference of the Australian Association of Writing Programs. *Proceedings...* University of Canberra, ACT, 21-23 November, 2007, p. 1-15.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean A. [1825] *Physiologie du goût*. Paris: Gabriel de Gonet, 1848. Disponível em: <http://www.gutenberg.org/files/22741/22741-h/22741-h.htm>. Acesso em: 15 ago. 2014.
- BUBEL, Claudia; SPITZ, Alice. The way to intercultural learning is through the stomach. IN: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne (eds.). *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2013. p. 157-187.
- BURKE, Peter. Cultures of translation in early modern Europe. In: BURKE, Peter; HSIA, R. Po-chia. (ed.) *Cultural translation in early modern Europe*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008.
- BYRNE, Jody. *Technical Translation: Usability Strategies for Translating Technical Documentation*. Dordrecht: Springer, 2006.
- CABRÉ, Maria T. *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries, 1993.
- _____. [1999] La Terminología: representación y comunicación: elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos. Barcelona: IULA, 2005.
- CABRINI, Fernanda; TERÇA-NADA!, Marcelo. Salvem as casas de farinha. In: LODY, Raul. (org.) *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Senac, 2013, p. 73-82.
- CAMACHO, Emma R. *Terminología y Traducción: gestión de la terminología en la traducción de textos especializados*. Santiago de Cali: Facultad de Humanidades/Universidad del Valle, 2004.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. [1967] *História da alimentação no Brasil*. 2. ed. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1983. 2v.

- CAMPOS, Elisa L. *Culinária brasileira, com certeza: receitas do dia a dia*. S.l.: edição eletrônica, 2012a. Disponível para compra em: <http://www.elisacampos.com/portugues/loja.htm>. Acesso em: 10 dez. 2012.
- _____. *Brazilian culinary, certainly: everyday recipes*. S.l.: edição eletrônica, 2012b. Disponível para compra em: <http://www.elisacampos.com/portugues/loja.htm>. Acesso em: 10 dez. 2012.
- CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. *La Cucina Italiana. Storia di una cultura*. Roma-Bari: Editori Laterza, 1999.
- CARLI, Francesco; KLOTZ, Eliane. *Dicionário gastronômico: Português-espanhol-inglês-alemão-francês-italiano*. São Paulo: Contorno, 2007.
- CASTANHO, Thiago. *Cozinha de origem*. São Paulo: PubliFolha, 2014a.
- _____. *Brazilian food*. São Paulo: PubliFolha, 2014b.
- CAVALCANTI, Pedro. *A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: Senac, 2007.
- CHEF profissional. Instituto Americano de culinária. Trad. Renata Lucia Bottini. 4 ed. São Paulo: Senac, 2011.
- CHESTERMAN, A. *Memes of Translation: The Spread of Ideas in Translation Theory*. Amsterdam-Philadelphia: John Benjamins, 1997.
- CORBEIL, Jean-Claude. *Dicionário visual SBS: Português/Inglês/Espanhol*. São Paulo: SBS, 2007.
- CORRÊA, Regina H. M. A.; COSTA, Elzimar G.; TAILLEFER, Rejane J. F.; ZORZO, Valdirene F. Bahia com pimenta: um estudo comparado da tradução da culinária de D. Flor para o francês, o inglês e o espanhol. *Terra Roxa e Outras Terras*, v.3, p. 52-68, 2003. Disponível em: http://www.uel.br/pos/letras/terraroxa/g_pdf/vol3/vol3_df.pdf. Acesso em: 01 jul. 2012.
- COSTA, Ana T. P. *Brasil mostrando a sua cara: estratégias de tradução no material de divulgação cultural – um estudo baseado em corpus*. 2006. Dissertação (Mestrado em Linguística Aplicada)–Departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

- COTTER, Colleen. Claiming a piece of the pie: how the language of recipes defines community. In: BOWER, Anne. (ed.) *Recipes for reading: community cookbooks, stories, histories*. Massachusetts: University of Massachusetts Press, 1997.
- COZINHEIRO Nacional. São Paulo: Senac, 2008.
- CUNHA, Antônio G. da. *Dicionário histórico das palavras portuguesas de origem tupi*. São Paulo: Melhoramentos, 1982.
- DASI, Syamala-Devi. *Culinária vegetariana brasileira*. S.l.: Sandra Lage, 2012.
- DAVID, Sophie. *Les unités nominales polylexicales. Éléments de description et reconnaissance automatique*. 1993. (Tesi doctoral)—Université Denis Diderot, 1993.
- DIAS LOPES, J. A. Dias. *O país das bananas: crônicas e receitas brasileiras*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014.
- DIEMER, Stefan. *Recipes and food discourse in English – a historical menu*. In: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne. (eds.) *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2013. p. 139-155.
- _____.; FROBENIUS, Maximiliane. When making pie, all ingredients must be chilled. Including you. In: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne. (eds.) *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2013. p. 53-81.
- DIKI-KIDIRI, Marcel. Un enfoque cultural de la terminología. Trad. Rodrigue Bigoundou. *Debate Terminológico*, n. 5, p. 1-5, 2009. Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/index.php/riterm/article/view/23955/13885>. Acesso em: 22 dez. 2014.
- DÓRIA, Carlos A. A culinária materialista. São Paulo: Senac, 2009.
- _____. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DUBUC, Robert. [1992] *Manual práctico de Terminología*. Trad. Ilena Cabrera. Providencia: RiL, 1999.
- DUMAS, Alexandre. Grande dicionário de culinária. Trad. e org. André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
- DUNNING, Ted. Accurate methods for the statistics of surprise and coincidence. *Computational Linguistics*, n. 19, v. 1, p. 61–74, 1993.

- EVISON, Jane. What are the basics of analysing a corpus? In: O'KEEFFE, Anne; McCARTHY, Michael. (org.) *The Routledge handbook of corpus linguistics*. New York: Routledge, 2010. p. 122-135.
- FAJANS, Jane. *Brazilian food: race, class and identity in regional cuisines*. Nova York: Berg, 2012.
- FELIPPE, Gil. *Venenosas: plantas em matam também curam*. São Paulo: Senac, 2009.
- FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Senac, 2007.
- FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Trad. Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FERREIRA, Aurélio B. de H. *Novo dicionário da língua portuguesa*. 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- FISCHER, Kerstin. The addressee in the recipe. In: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne. (eds.) *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2013. p. 103-117.
- FLOWERDEW, Lynne. Corpora and context in professional writing. In: BHATIA, Vijay K.; FLOWERDEW, John; JONES, Rodney H. (eds.) *Advances in Discourse Studies*. London: Routledge, 2008. p. 115-31.
- FREYRE, Gilberto. Mapa culinário do Brasil. *O Cruzeiro*. Rio de Janeiro, 24 nov. 1951. Reproduzido em: http://semcentidos.blogspot.com.br/2009_07_01_archive.html. Acesso em: 11 de ago. 2014.
- _____. *Manifesto Regionalista de 1926*. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, Serviço de Documentação, 1955. Disponível em: [file:///C:/Users/Rozane%20Rebechi/Downloads/ICAA-1074787%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Rozane%20Rebechi/Downloads/ICAA-1074787%20(1).pdf). Acesso em: 23 Fev. 2015.
- _____. [1933] *Casa-Grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 26 ed. Rio de Janeiro: Record, 1989.
- GALISSON, Robert. *Lexicologie et enseignement des langues (essais méthodologiques)*. Paris: Hachette, 1979.
- GERBER, Regina M. (2007) Recursos eletrônicos e pesquisas envolvendo LC. In: GERBER, Regina M.; VASILÉVSKI, Vera. (orgs.) *Um Percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC.

- GERHARDT, Cornelia. Food and language – language and food. In: GERHARDT, Cornelia; FROBENIUS, Maximiliane; LEY, Susanne. (eds.) *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2013. p. 3-49.
- GIANI, Marco. Geo-food names: a linguistic enquiry about some “geographical” food names. In: LAVRIC, Eva; KONZETT, Carmen. (eds.) *Food and Language: Sprache und Essen*. Frankfurt: Peter Lang, 2009. p. 43-56.
- GOODE, Judith G.; CURTIS, Karen; THEOPHANO, Janet. Meal formats, meal cycles and menu negotiation in the maintenance of an Italian-American community. In: DOUGLAS, Mary. (ed.) *Food and the social order: studies of food and festivities in three American Communities*. New York: Russell Sage Foundation, 1984. p. 143-218.
- GRANATO, Alice. *Sabor do Brasil*. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.
- HAMILTON, Cherie. *Brazil: a culinary journey*. New York: Hippocrene Books, 2005.
- HARDEN, Alessandra R. de O.; REIS, Natália M. dos. Receitas culinárias e tradução: ligação entre culturas e ciências. *Belas Infêis*, v. 2, n. 2, p. 31-41, 2013.
- HATIM, Basil; MASON, Ian. *The translator as communicator*. London-New York: Routledge, 1997.
- HAYAKAWA, Samuel I. *Language in Thought and Action*. Eugene: Harvest, 1972.
- HOUAISS, Antonio. (Ed.). *Webster's dicionário inglês-português*. Rio de Janeiro: Record, 1998.
- HUNSTON, Susan. *How can a corpus be used to explore patterns*. In: O'KEEFFE, Anne; MCCARTHY, Michael. (org.) *The Routledge Handbook of Corpus Linguistics*. Abingdon/New York: Routledge, 2010.
- IDONE, Christopher. *Brazil: a cook's tour*. New York: Clarkson/Potter, 1995.
- JAKOBSON, Roman. On linguistic aspects of translation. In: BROWER, Reuben A. (ed.) *On translation*. Cambridge, Mass: Harvard University Press, 1959. p. 232-239.
- JELIN, Israel. *Dicionário inglês-português*. São Paulo: FTD, 2006.
- KATAN, David. *Translating cultures: an introduction for translators, interpreters and mediators*. Manchester: St. Jerome, 1999.
- KLIE, Virginia. *Glossário de gastronomia: Português-inglês / inglês-português*. Série Easy Way. São Paulo: Disal, 2006.

- KOESTER, Almut. Building small specialised corpora. In: O'KEEFFE, Anne; McCARTHY, Michael. (eds.) *The Routledge handbook of Corpus Linguistics*. New York: Routledge, 2010. p. 66-79.
- KRIEGER, Maria da G.; FINATTO, Maria J. B. *Introdução à Terminologia: teoria e prática*. São Paulo: Contexto, 2004.
- KÜBLER, Natalie; ASTON, Guy. Using corpora in translation. In: O'KEEFFE, Anne; McCARTHY, Michael. (eds.) *The Routledge handbook of Corpus Linguistics*. Abingdon/New York: Routledge, 2010.
- LABOV, William. *Language in the inner city: studies in the Black English vernacular*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1972.
- LAMPARELLI, Alvar H. de C. A. 2007. *A naturalidade na tradução: quem garante?* Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês)–FFLCH, USP, São Paulo, 2007.
- LAVIOSA, Sara. *Corpus-based translation studies: theory, findings, applications*. Amsterdam/New York: Rodopi, 2002.
- LEROUX, Guy. *Brazilian cooking*. N.p.: Les Éditions du Pacifique, 1980.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. The culinary triangle. [1966]. In: COUNIHAN, Carole; ESTERIK, Penny van. (eds.) *Food and culture: a reader*. 3 ed. New York: Routledge, 2013. p. 40-47.
- L'HOMME, Marie-Claude; BERTRAND, Claudine. Specialized lexical combinations: should they be described as collocations or in terms of selectional restrictions? Ninth EURALEX International Congress, EURALEX 2000. *Proceedings...* Stuttgart, Germany, August 8th - 12th, 2000. p. 497-506.
- LINGUANOTTO NETO, Nelusko. *Dicionário gastronômico: pimentas com suas receitas*. São Paulo: Boccato, 2004.
- LINO, Lílían L. A.; CAZUMBÁ, Ícaro R. E, nutricionalmente, o que é que a farinha tem?. In: LODY, Raul (org.). *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Senac, 2013. p. 27-34.
- LOCRICCHIO, Matthew. *The cooking of Brazil*. Tarrytown: Benchmark, 2005.

- MACIEL, Ana M. B. Terminologia, linguagem de especialidade e dicionários. In: KRIEGER, Maria da G.; MACIEL, Ana M. B. (org.) *Temas de Terminologia*. Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001.
- McENERY, Tony; HARDIE, Andrew. *Corpus Linguistics: method, theory and practice*. Edinburgh: Cambridge University Press, 2012.
- MEDEIROS, Jacy R. C.; JUCÁ, Yeda R. C.; NOGUEIRA, Bartyra R. C.; ACCIOLY, Maria R. C. *Delícias da cozinha alagoana: as melhores receitas das irmãs Rocha*. São Paulo: EPS, 1997.
- MELLO, Giana M. G. G. de; VOLLET, Neuza L. R. A ética e o pós-colonialismo: uma prática de tradução. *ALFA*, v. 44, n. esp. Universidade Estadual Paulista, UNESP, 2000.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC, 2008.
- _____. (org.) *O mundo na cozinha. História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009.
- MONTEBELLO, Nancy de P.; ARAÚJO, Wilma M. C. *Carne & Companhia*. Brasília: Editora Senac-DF, 2006.
- MOTTA, Joselito da S. Mandioca, a raiz do Brasil. In: LODY, Raul. (org.) *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Senac, 2013. p. 17-26.
- MULLER, Charles. *Initiation à la statistique linguistique*. Paris: Larousse, 1968.
- NAVARRO, Sandra L. M. *Glossário bilíngue de colocações de hotelaria: um modelo à luz da Linguística de Corpus*. 2011. 233 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês)—Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.
- NEELEMEN, Gary; NEELEMEN, Rose. *A taste of Brazil*. São Paulo: Marco, 2007.
- NORD, Christiane. Scopus, loyalty, and translational conventions. *Target*, n. 3, v. 1, p. 91-109, 1991.
- _____. Text-functions in translation: titles and headings as a case in point. *Target*, n. 7, v. 2, p. 261-284, 1995.

- _____. Loyalty and fidelity in specialized translation. *Confluências*, n. 4, p. 29-42, maio/2006.
- _____. Functional approaches to translation. In: CHAPELLE, Carol A. (ed.) *The Encyclopedia of Applied Linguistics*. Hoboken: Blackwell Publishing, 2012a. p. 2223-2228.
- _____. Translating functionalism the functional way: examples as a case in point. In: RISKU, Hanna; SCHÄFFNER, Christina; SCHOPP, Jürgen F. (eds.) *Sed sensum exprimere de sensu. In memoriam Hans J. Vermeer. Special issue of mTm*, n. 4, 2012b, p. 205-231.
- NORRICK, Neal. Recipes as Texts: Technical Language in the Kitchen. IN: JONGEN, René et al. (eds.) *Sprache, Diskurs und Text*. Tübingen: Niemayer, 1983. p. 173-182.
- OAKES, Michael. *Statistics for Corpus Linguistics*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 1998.
- _____. Describing a translational corpus. In: OAKES, Michael; JI, Meng. (eds.) *Quantitative methods in corpus-based translation studies*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2012.
- _____; JI, Meng. (eds.) *Quantitative methods in corpus-based translation studies: a practical guide to descriptive translation research*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2012.
- O'KEEFFE, Anne; MCCARTHY, Michael. (org.) *The Routledge Handbook of Corpus Linguistics*. Abingdon/New York: Routledge, 2010.
- PEARSON, Jennifer. *Terms in context*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 1998.
- PERROTTI-GARCIA, Ana J.; REBECHI, Rozane R. *Vocabulário para Química*. São Paulo: SBS, 2007.
- PETERSON, Joan; PETERSON, David. *Eat smart in Brazil: how to decipher the menu, know the market foods & embarking on a tasting adventure*. Wisconsin: Ginkgo, 1995.
- PHILIP, Gill. Arriving at equivalence: making a case for comparable general reference corpora in translation studies. In: BEEBY, Allison; INÉS, Patricia R.; SÁNCHEZ-GIJÓN, Pilar. (eds.) *Corpus use and translating*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2009. p. 59-73.

- PICHT, Heribert. *Corpus* como ponto de partida para a extração de dados terminológicos. *Cadernos de Tradução*, Porto Alegre, nº 17, p. 67-77, out/dez, 2004.
- PROCTER, Paul. (ed.) *Cambridge international dictionary of English*. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.
- REBECHI, Rozane R. *A imagem do brasileiro no discurso do norte-americano em livros de culinária típica: um estudo direcionado pelo corpus*. 2010. 207 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês)–Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010a.
- _____. The discourse of Americans in Brazilian cookbooks: a proposal of an analysis based on Corpus Linguistics. In: FANDIÑO, Isabel M.-S.; GARCÍA, Begoña C.; MARTÍN, Inés L.; SANDINO, Paula L. (eds.) *Language Windowing through Corpus / Visualización del lenguaje a través del corpus*. Universidade da Coruña, A Coruña. Proceedings of the II International Conference on Corpus Linguistics (CILC -10) 13-15 May, 2010b, pp. 731-745.
- _____. O que é culinária brasileira para o norte-americano? Um estudo baseado em Linguística de *Corpus*. In: SHEPHERD, Tania M. G.; BERBER SARDINHA, Tony; PINTO, Marcia V. (org.). *Caminhos da Linguística de Corpus*. Campinas: Mercado de Letras, 2012a. p. 375-404.
- _____. ‘Cachaça’ na tradução de obras literárias brasileiras para a língua inglesa. *TradTerm*, São Paulo, v. 20, p. 95-110, dez/2012b.
- _____. A busca por equivalentes para termos culturalmente marcados: o caso da 'farinha de milho'. In: VIANA, Vander Viana; TAGNIN, Stella E. O. (org.). *Corpora na Tradução*. São Paulo: HUB Editorial, 2015. p. 75-103.
- _____. Tracing English equivalents of Brazilian Portuguese cooking vocabulary: a corpus-based study. In: IZWAINI, Sattar (org.). *Papers in Translation Studies*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars, 2015. p. 154-178.
- REICHL, Ruth. Introduction to the Modern Library Food Series. In: PELLEGRINI, Angelo. *The unprejudiced palate: classic thoughts on food and the good life*. New York: Random House Publishing Group, 2013.
- ROBERTS, Yara C.; ROBERTS, Richard. *The Brazilian table*. Layton: Gibbs Smith, 2009.
- ROCHA, Delfina. *Sabores e saberes do Ceará*. Fortaleza: Ed. do Autor, 2003.

- ROCHA, Marco. Métodos estatísticos comuns em Linguística de *Corpus*: visão geral. In: GERBER, Regina. M.; VASILÉVSKI, Vera. (orgs.) *Um Percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007. p. 194-221.
- RUNDELL, Michael. (ed.) *Macmillan English dictionary for advanced learners of American English*. Oxford: Macmillan Education, 2002.
- SAGER, Juan C. *A Practical Course in Terminology Processing*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 1990.
- SALDANHA, Roberta M. *Dicionário tradutor de gastronomia em seis línguas*. São Paulo: Antonio Bellini, 2007.
- SALLES, Mara. *Ambiências: histórias e receitas do Brasil*. São Paulo: DBA, 2011.
- SANTOS, Carlos R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jun./jun 2011. Editora UFPR. Disponível em: <file:///C:/Users/Rozane%20Rebechi/Downloads/25760-93881-1-PB.pdf>. Acesso em: 12 dez. 2014.
- SCHWARTZ, Leticia M. *The Brazilian kitchen: 100 classic and contemporary recipes for the home cook*. London: Kyle Books, 2010.
- SCOTT, Mike. *Wordsmith Tools version 6.0*. Oxford: Oxford University Press, 2012.
- _____; TRIBBLE, Christopher. *Textual patterns: key words and corpus analysis in language education*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2006.
- SENRA, Asdrubal V. Da mandioca ao pirão, uma aventura de sabores. In: LODY, Raul. (org.) *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Senac, 2013. p. 35-71.
- SENRA, Rosaly. *Quitandas de Minas: receitas de família e histórias*. Rio de Janeiro: Gutenberg, 2008.
- SILVA, Paula P. e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005.
- SINCLAIR, John. (ed.) *Collins Cobuild: English language dictionary*. London/Glasgow: Collins Publishers, 1990.
- _____. *Corpus, Concordance, Collocation*. Oxford: Oxford University Press, 1991.

- _____. Corpus evidence in language description. In: WICHMANN, A. S.; FLIGELSTONE, S.; McENERY, T.; KNOWLES, G. (eds.) *Teaching and language corpora*. Londres/New York: Longman, 1997. p. 27-39.
- _____. *Trust the text*. London/New York: Routledge, 2004.
- STEINBRUCH, Eva R. *Brasil: gastronomia, cultura e turismo*. São Paulo: BEÏ, 2010.
- STUBBS, Michael. *Words and phrases: corpus studies of lexical semantics*. Oxford: Blackwell, 2001.
- SUDBRACK, Roberta. *Eu sou do camarão ensopadinho com chuchu*. Rio de Janeiro: Edições Tapioca, 2013.
- TAGNIN, Stella E. O. *O jeito que a gente diz: combinações consagradas em inglês e português*. São Paulo: Disal, 2013.
- _____; BEVILACQUA, Cleci. (org.) *Corpora na Terminologia*. São Paulo: HUB Editorial, 2013.
- _____; TEIXEIRA, Elisa D. Linguística de *Corpus* e tradução técnica: relato da montagem de um *corpus* multivarietal de culinária. *TradTerm*, São Paulo, v. 10. p. 313-358, 2004.
- TAYLOR, James. (ed.) *Webster's Portuguese-English dictionary*. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2007.
- TEIXEIRA, Elisa D. 2004. *Receita qualquer um traduz. Será? – a culinária como área técnica de tradução*. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês)–FFLCH/, USP, São Paulo, 2004.
- _____. 2008. *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)–FFLCH/, USP, São Paulo, 2008.
- _____. *Beef cuts: a gristly subject in Portuguese ↔ English cooking translation*. Bertinoro: Universidade de Bolonha, 2014. (Comunicação oral).
- _____; TAGNIN, Stella E. O. *Vocabulário para culinária: inglês/português*. São Paulo: SBS, 2008.
- TOGNINI-BONELLI, Elena. *Corpus Linguistics at work*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2001.

- TOMLINSON, Graham. *Thought for food: a study of written instructions*. Symbolic Interaction, v. 9, n. 2, p. 201-216, 1986.
- TRAJANO, Ana L. *Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos*. São Paulo: SENAC, 2013.
- TRIBBLE, Christopher. Concordances and how they are used. *The Routledge handbook of corpus linguistics*. New York: Routledge, 2010. p. 167-83.
- VASILÉVSKI, Vera. Linguística de *Corpus*, Linguística Computacional e Estatística: trio metodológico. In: GERBER, Regina M.; VASILÉVSKI, Vera. (orgs.) *Um Percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007. p. 63-76.
- VENUTI, Lawrence. *The translator's invisibility: a history of translation*. London-New York: Routledge, 1995.
- _____. *The scandals of translation: towards an ethics of difference*. London-New York: Routledge, 1998.
- _____. Local Contingencies: Translation and National Identities. In: BERMAN, Sandra; WOOD, Michael. (ed.) *Nation, language and the ethics of translation*. Princeton e Oxford: Princeton University Press, 2005.
- _____. Translation, simulacra, resistance. *Translation Studies*, v. 1, n. 1, p. 18-33, 2008.
- VIANA, Vander. Linguística de *Corpus*: conceitos, técnicas e análises. In VIANA, Vander; TAGNIN, Stella S. O. *Corpora no ensino de línguas estrangeiras*. São Paulo: HUB Editorial, 2010.
- _____; TAGNIN, Stella E. O. *Corpora na Tradução*. São Paulo: HUB, 2015.
- WALTER, Elizabeth. Using corpora to write dictionaries. In: O'KEEFFE, Anne; MCCARTHY, Michael. *The Routledge handbook of corpus linguistics*. New York: Routledge, 2010. p. 428-43.
- WIMMER, Franz. *Novo Michaelis dicionário ilustrado: Português-inglês*. São Paulo, Melhoramentos, 1986.
- WRIGHT, Sue E.; WRIGHT JR., Leland D. *Scientific and technical translation*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 1993.
- WÜSTER, Eugen. *Einführung in die Allgemeine Terminologielehre und Terminologische Lexikographie*. 2 vol. Viena – Nueva York: Springer, 1979.

- _____. *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*. Trad. Anne-Cécili Nokerman. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra, 1998.
- ZANETTIN, Federico. *Translation-driven corpus: corpus resources for descriptive and applied translation studies*. Manchester/Kinderhook: St. Jerome, 2012.
- ZAVAGLIA, Adriana; AZENHA, João; REICHMANN, Tinka. Cultural markers in LSP translation. In: BAUMANN, Klaus-Dieter (Hg.). *Fach - Translat - Kultur: Interdisziplinäre Aspekte der vernetzten Vielfalt*. Band 2. Berlin: Frank und Timme, 2011. p. 785-808.

SITES CONSULTADOS

- Amazon: Disponível em: <http://www.amazon.com>. Acesso em: 23 fev. 2015.
- ANVISA: Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 23 fev. 2015.
- Aromas, Cores & Sabores do Brasil: Disponível em: http://www.copa2014.gov.br/sites/default/files/livreto_web17062013.pdf. Acesso em: 10 dez. 2014.
- Aulete Digital: Disponível em: <http://www.aulete.com.br>. Acesso em: 23 fev. 2015.
- Caderno Comida. Folha de S. Paulo: Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/serafina/2014/07/1490617-michael-pollan-combina-historia-ciencia-e-filosofia-para-pensar-sobre-comida.shtml>. Acesso em: 12 dez. 2014.
- Caderno Paladar. Folha de São Paulo: Disponível em: <http://www.estadao.com.br/paladar/cozinha-do-brasil-2013/programacao/sexta.html>. Acesso em: 12 dez. 2014.
- EMBRAPA: Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=perguntas_e_respostas-mandioca.php. Acesso em 27 jun. 2013.
- Eu Como Cultura: Disponível em: <http://eucomocultura.com.br/>. Acesso em: 12 dez. 2014.
- Flavors of Brazil: Disponível em: <http://flavorsofbrazil.blogspot.com.br>. Acesso em: 23 fev. 2015.

- Flora do Brasil: Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/listaBrasil/PrincipalUC/PrincipalUC.do>. Acesso em: 7 out. 2014.
- Linguatca: Disponível em: www.linguatca.pt/COMPARA/. Acesso em: 13 fev. 2015.
- Michael Pollan: Disponível em: <http://michaelpollan.com/books/>
- Michaelis online: Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php>.
- New York Times: Disponível em: <http://www.nytimes.com>.
- ParaConc: Disponível em: <http://www.paraconc.com/>.
- Plantamed: Disponível em: <http://www.plantamed.com.br/index.html>. Acesso em: 03 fev. 2015.
- Projeto Lácio-Web: Disponível em: <http://www.nilc.icmc.usp.br/lacioweb/index.htm>.
- Restaurant: Disponível em: <http://www.theworlds50best.com/>. Acesso em: 12 dez. 2014.
- Revista Veja: Disponível em: http://veja.abril.com.br/070606/p_152.html. Acesso em: 23 fev. 2015.
- SCIELO: Disponível em: <http://www.scielo.br>. Acesso em: 23 fev. 2015.
- SEBRAE: Disponível em: <http://www.sebrae.com.br>. Acesso em: 8 de Abr. 2014.
- The Plant List: Disponível em: <http://www.theplantlist.org/>. Acesso em: 03 fev. 2015.
- Wolfram-Alpha: Disponível em: <http://www.wolframalpha.com>. Acesso em: 03 fev. 2015.
- WordSmith: Disponível em: <http://www.lexically.net/wordsmith/version6/>. Acesso em: 23 fev. 2015.

APÊNDICE 1: ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM *CHEFS* DE COZINHA

1. Para você, o que significa ‘culinária brasileira’?
2. O antropólogo Claude Lévi-Strauss afirma que a culinária de uma nação é um traço tão universal quanto a sua linguagem. Você concorda com essa afirmação?
3. Culinárias estrangeiras, em especial, a francesa e a italiana, sempre receberam mais atenção dos brasileiros pertencentes às classes mais abastadas e, conseqüentemente, dos donos de restaurantes mais sofisticados. Como se deu sua decisão por apostar em um restaurante dedicado à culinária brasileira?
4. A culinária típica brasileira é frequentemente definida como sendo um ‘amálgama’ da herança culinária das cozinhas indígena, africana e portuguesa. Você concorda com essa definição?
5. A culinária brasileira também costuma ser chamada de ‘exótica’. Você acha que esse é o adjetivo ideal para caracterizar nossa culinária? Que adjetivos você utilizaria para se referir à culinária brasileira?
6. Em livros de receitas brasileiras escritos em língua inglesa, a culinária brasileira é normalmente descrita como 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. Você concorda com essa descrição?
7. Devido ao extenso território e à variação climática, o Brasil é berço de uma infinidade de ingredientes de origem vegetal e animal, muitas vezes desconhecidos dos próprios brasileiros. Qual você acreditaria ser a melhor forma de divulgar esses ingredientes e pratos para o público estrangeiro?
8. Você já teve a necessidade de descrever, de forma oral ou escrita, pratos ou ingredientes tipicamente brasileiros em língua inglesa? Em caso afirmativo, como foi essa experiência?

9. Você já precisou procurar em dicionários bilíngues equivalentes para pratos e ingredientes brasileiros? Se sim, encontrou o que estava procurando?
10. Se você precisasse escolher apenas um prato para representar a culinária brasileira fora do país, que prato escolheria?
(Nos casos de donos de restaurantes que possuem versão em inglês do cardápio, como o Mocotó, o D.O.M., o Tordesilhas, o Maní etc.)
11. Por que você decidiu disponibilizar uma versão em inglês do cardápio?
12. Você participou do processo de tradução do cardápio para o inglês? Como foi essa experiência?
13. Gostaria de acrescentar algo que não foi discutido?

APÊNDICE 2: ENTREVISTA COM RODRIGO OLIVEIRA

Entrevista com Rodrigo Oliveira, *chef*-proprietário do restaurante *Mocotó*, em São Paulo.¹⁵⁰

Data: 10/04/2013 Início: 15:39 Duração: 48 min 58 seg.

Local: cozinha experimental do restaurante *Mocotó*.

Rozane: Em primeiro lugar, gostaria de lhe agradecer por ter me recebido. Sei que a vida de um chef de cozinha é bem corrida. Desenvolvo uma pesquisa em nível de doutorado na USP e analiso a culinária brasileira, a fim de construir um dicionário bilíngue português-inglês, e gostaria de conversar com quem realmente ‘põe a mão na massa’ para tentar entender um pouco melhor qual é a visão do chef de cozinha em relação ao que é a culinária brasileira.

Rodrigo: Estou à disposição.

Rozane: Como você definiria culinária brasileira?

Rodrigo: É possível utilizar muitos adjetivos para definir a cozinha do Brasil e para o Brasil como um todo. E a comida de um povo é o espelho da sua cultura e da sua natureza, das suas paisagens, do seu chão. E a cozinha brasileira é isso: diversa, plural, dinâmica, fresca, intensa, vibrante. E ela é festiva, inspira comunhão, e é, na verdade, muitas cozinhas. A gente só vê uma cozinha nacional, como algo homogêneo, olhando de longe. Porque quando chega mais perto, você sabe que o todo é a soma de muitas partes, muitas vezes muito distintas entre si. Não importa se você olha para a Itália, para a China. Chegando mais perto você percebe particularidades. Mesma coisa no Brasil, um país continental também. Isso parece ainda mais claro, juntando com o fato de que somos fruto de uma colonização mista, um país muito aberto, de muitas culturas. Muitos vieram e prosperaram. Então se observam coisas muito distintas como a cozinha do Sul, dos Pampas, e a cozinha manauara, por exemplo. Então diversa é a palavra que define a nossa cozinha.

Rozane: É mesmo difícil apresentar apenas uma definição. Conforme você apontou, vindo de fora, criam-se alguns estereótipos, mas de dentro percebemos a dificuldade em delimitar o que é ou não cozinha brasileira.

¹⁵⁰ A transcrição foi editada pela pesquisadora a fim de se adequar às normas da língua escrita.

Agora uma pergunta meio teórica: o antropólogo Claude Lévi-Strauss fala que a culinária de uma nação é um traço tão universal quanto a linguagem, ou seja, ele coloca a culinária ao lado da linguagem como forte traço cultural. O que você acha dessa afirmação?

Rodrigo: Eu concordo, e acho que talvez esse seja o traço mais assimilável da cultura. Sem dúvida, das expressões mais fortes, acho que a culinária é a segunda mais forte. A primeira é a linguagem, o idioma, e as duas têm a mesma via, curiosamente, a via oral. E acrescento que a culinária é a mais assimilável. Na Coreia, antes de aprender a falar ‘bom dia’ já se come *kimchi*¹⁵¹, que é completamente diferente de qualquer coisa que a gente tem aqui. Mas isso é aprendido e assimilado com muito mais facilidade do que qualquer outra coisa. Eu concordo.

Rozane: Bem, a próxima pergunta nem se aplicaria muito a você, pois, conhecendo um pouco da história do *Mocotó*, sei que você deu continuidade a um trabalho iniciado pelo seu pai. Assim, não acordou um dia e pensou: ‘Vou abrir um restaurante. Com qual culinária eu vou trabalhar?’ Foi muito mais uma coisa de raiz, certo? Mas a pergunta seria ‘Por que você decidiu abrir um restaurante de culinária brasileira?’ Mas acho que a sua história explica isso...

Rodrigo: Porque eu sou brasileiro. Na verdade, a pergunta geralmente é mais específica: ‘Por que um restaurante de comida nordestina? Por que na Vila Medeiros?’ Porque nós somos nordestinos na Vila Medeiros. Inclusive podemos ser mais precisos porque falar ‘cozinha nordestina’ é muito pouco específico. Dizemos que fazemos cozinha do sertão, porque a cozinha nordestina se divide em pelo menos três cozinhas: a cozinha do litoral, a cozinha do recôncavo baiano e a cozinha do sertão. E extrapola os limites políticos, dos estados, e acaba criando uma linguagem comum. E é o que fazemos aqui, porque é justamente do lugar de onde viemos. O meu pai é pernambucano e sertanejo, a minha mãe é pernambucana e sertaneja, ambos do interior do estado. Então é isso que apresentamos aqui, essas memórias, esse chão, e, claro, traduzido para um contexto urbano e cosmopolita que é São Paulo. E obviamente, mais uma vez, muitas ‘São Paulos’. Estamos numa periferia, em um dos limites da Zona Norte, e nosso restaurante corresponde ao que se vê aqui, pensando de uma maneira evolutiva, indo além dos estereótipos, das caricaturas e fazendo um restaurante autoral. Então, é por isso que estamos aqui, é por isso que fazemos cozinha do sertão.

Rozane: Como parte da minha pesquisa, analiso livros de culinária brasileira escritos em inglês. E, vista de fora, a culinária típica brasileira geralmente é definida como sendo um amálgama da herança culinária das cozinhas indígena, africana e portuguesa. Você concorda com essa definição?

¹⁵¹ Prato tradicional coreano feito de vegetais, como repolho ou rabanete, que são salgados ou temperados, e armazenados em recipientes fechados para a fermentação do ácido láctico.

Rodrigo: Concordo. Acho que precisamos simplificar a história toda pra podermos nos apresentar. O que temos de mais representativo aqui vem desses três berços, que são distintos, mas que descobrimos, aqui nessas terras, que são perfeitamente complementares, tanto que em algum momento já não se pode mais distinguir o que vem de onde. Acho que isso transmite bem a mensagem.

Rozane: Ainda dentro dessa pergunta, você acha que essas três influências se revelam hoje na cozinha do dia a dia, das casas? É isso que mais comemos hoje em dia?

Rodrigo: Olha, é que depende do lugar. Acho que hoje, na essência, na base, somos mais europeus. Você parece muito mais europeia do que índia. Não sei se você é fluente em tupi, mas você fala português, a língua latina. E a base da alimentação, até a forma como comemos, é muito mais parecida com a mesa europeia do que com uma mesa – levando esse objeto para um lugar onde ele não existe – indígena. Não existe a mesa. Então eu acho que a nossa base é europeia e aí vêm esses elementos tropicais.

Rozane: Isso sempre chama minha atenção, pois acredito que comemos muito mais massa do que uma comida ‘típica’ brasileira como, por exemplo, moqueca.

Rodrigo: O Carlos Dória¹⁵² fala que o típico, ou o cotidiano (não sei qual termo usa) do Brasil passa longe desses pratos emblemáticos, das moquecas, do baião de dois. É arroz, feijão, bife e salada. Ele usa como base um dos últimos Censos do IBGE (não sei de que ano, mas é recente) que afirma que comemos muito mais arroz, feijão e bife do que qualquer outra coisa, isso de forma geral. Quanto mais rural é a população, mais, digamos, regional, é a alimentação. O macarrão tem uma boa cotação, sem dúvida. Já está incorporado. Como, por exemplo, quando se fala da cachaça, bebida típica do Brasil, símbolo do Brasil. Sequer conhecíamos a destilação e não havia um pé de cana aqui. Isso é relativamente recente, veio com a colonização. Então é típico brasileiro? É típico brasileiro porque o Brasil se formou a partir daí. Mas é nativo, representa a nossa base, ou algo exclusivo? Não, também. Mas é brasileiro, é genuinamente brasileiro, por conta desse contexto todo. É como o macarrão...

Rozane: Já está incorporado também...

Rodrigo: O pão é português...

Rozane: Daí a dificuldade de se estabelecer o que é típico, certo?

Rodrigo: Exatamente.

Rozane: Outra coisa que os estrangeiros também costumam falar sobre a nossa culinária é que ela é exótica. Você definiria a culinária brasileira como exótica?

¹⁵² Carlos Alberto Dória é formado em ciências sociais pela USP e foi professor de antropologia na Escola de Sociologia e Política de São Paulo. É estudioso da cultura da alimentação e escreveu vários livros e artigos sobre o tema.

Rodrigo: Só se pode falar em exotismo quando se fala da referência. Exótica pra quem? Pra nós, não. Pra maioria dos latinos, da América Latina, não, também. Pra um português, não também. Pra um francês, pra um espanhol, não também. Precisamos pensar no todo. Os índios de São Gabriel da Cachoeira¹⁵³ comem formigas. Isso pode parecer exótico pra muito mais gente. Mas não acho que, no geral, temos elementos estranhos pra maioria das culturas. Claro, se pensarmos na Ásia, vemos uma coisa muito diferente. Mas se pensarmos em um asiático habituado a alguma cozinha europeia, também não vai ver nada de assustador.

Rozane: E talvez essa ideia de ‘exótico’ parta muito do norte-americano...

Rodrigo: Sim, sim...

Rozane: E eles acabam influenciando todo o resto do mundo. Muita coisa é publicada em inglês e os norte-americanos tendem a encarar tudo que não é deles como exótico, estranho.

Rodrigo: Por essa ótica, sim, sem dúvida. Um prato de arroz e feijão não deve parecer uma refeição típica pra um americano.

Rozane: Não, definitivamente.

Rodrigo: Não deve parecer um almoço, inclusive.

Rozane: Você já esteve nos Estados Unidos?

Rodrigo: Algumas vezes.

Rozane: Não sei se notou, mas, em geral, quem frequente restaurante brasileiro, aqueles por quilo, lá é brasileiro. Aqui não, o brasileiro frequenta restaurante japonês, árabe... Lá, o americano não costuma frequentar restaurantes ‘tipicamente’ brasileiros. Só tem brasileiro, é o saudosismo. O brasileiro não consegue ficar uma semana longe...

Rodrigo: ...que precisa comer arroz e feijão.

Rozane: Outra coisa interessante é que poucos anos atrás, quando desenvolvi minha pesquisa de mestrado, havia certo número de livros de culinária brasileira publicados em língua inglesa e hoje esse número triplicou. Portanto, parece que existe uma curiosidade por parte deles, mas ainda assim mantêm certa distância. Até nos prefácios dos livros costumam fazer algum comentário do tipo: ‘não inclui a receita de galinha ao molho pardo porque nenhum americano compraria sangue de galinha’. Ou seja, querem apresentar a culinária brasileira, mas com ressalvas.

Rodrigo: Nos últimos anos, temos sido assediados por alguns editores para preparar um livro de receitas que seja lançado lá fora. Estamos há quatro anos trabalhando nisso, mas vai ser lançado aqui pela *Leya*.¹⁵⁴

¹⁵³ Município localizado no interior do estado do Amazonas.

¹⁵⁴ A previsão de lançamento do livro era para 2014, mas até o momento não foi publicado.

Rozane: E esse livro vai sair em língua inglesa?

Rodrigo: Sim, sim. Mas o projeto ainda está em andamento. Há quatro anos não conseguimos fechar porque tem muita coisa acontecendo. É difícil contar a história do restaurante e ficar cuidando do movimento o tempo todo. Mas está em andamento.

Rozane: E será um livro de receitas?

Rodrigo: Ele tem três momentos: o primeiro conta a história do meu pai, em seguida a história dele e do restaurante e depois a minha história, a minha chegada, como tudo aconteceu a partir daí.

Rozane: Nos livros de receitas brasileiras escritos em língua inglesa, nossa culinária normalmente é descrita como uma atividade simples, informal, que não demandaria muita técnica, algo mais intuitivo, e se caracterizaria como um ofício, não uma profissão, passado de pai para filho, ou, muitas vezes, de mãe para filha, pois quem ficaria mais tempo na cozinha seria a mulher.

Rodrigo: Isso no contexto doméstico?

Rozane: Isso o norte-americano falando sobre a culinária brasileira.

Rodrigo: Bem, mas no campo doméstico?

Rozane: No campo doméstico porque geralmente eles não enxergavam essa atividade da culinária brasileira como profissional, pelo menos até algum tempo atrás. Talvez hoje, com chefs como Alex Atala, por exemplo, que se tornaram conhecidos fora daqui, pode ter havido alguma mudança. Mas eles raramente falam da culinária brasileira profissional, de um determinado restaurante. Costumam falar que é uma atividade realmente caseira, e que passa de pai pra filho e que seria um ofício. O que você acha dessas afirmações?

Rodrigo: Acho muito pouco preciso. Primeiro, a culinária brasileira não pode ser um ofício, nem uma profissão. Ela é um estilo, um conceito de cozinha. Você pode aplicar, se influenciar. É difícil até definir, quanto mais seguir. Agora, o Brasil tem um mercado fortíssimo, evoluído. Um negócio crescente, já muito expressivo. Junto com o turismo, a cozinha brasileira é um componente fortíssimo. Uma recente pesquisa mostrou que um dos principais motivos pelos quais os turistas se interessam em conhecer o Brasil seria a comida, juntamente com praias e carnaval. A cozinha brasileira é um atrativo, já tem densidade. Não é um ofício passado de pai para filho. Já é um negócio. Um grande atrativo turístico, inclusive. Se não temos o grau de refinamento e sofisticação de cozinhas do velho mundo, isso se explica em parte pelo fato de sermos mais recentes, descobrindo agora o que é ser brasileiro na essência. Não faz muito tempo mesmo que a gente consegue chegar lá fora e se apresentar como brasileiro. Mostrar o que nos faz especial. Por que como indivíduos, como nação, queremos nos distinguir. E agora é mais fácil ser brasileiro. Já nos entendemos melhor e, com certeza, agora vamos experimentar um tremendo desenvolvimento, uma evolução da nossa cozinha. Com a quantidade de jovens se formando e abraçando a culinária como profissão, como carreira, e, claro,

voltando o olhar pra nossa terra, pra nossa história. É importante olhar pro nosso quintal sem dar as costas para o mundo. Há uma galera invadindo a cozinha agora, invadindo no bom sentido. Nós que viajamos, que temos recurso, nós que estudamos gastronomia aqui ou fora, voltamos com uma visão nova. É claro que temos muito pra desenvolver ainda. A cozinha clássica, básica, do Brasil vai ser sempre um denominador comum pra quem faz cozinha brasileira, mas cada um de nós pode colocar o seu lado autoral, o seu próprio contexto. Eu jamais vou fazer a mesma cozinha que alguém em Campo Grande vai conseguir fazer, e vice-versa. E isso a gente vai ver com muita força daqui pra frente, com ainda mais força.

Rozane: Com certeza. E tudo isso nos leva realmente a pensar que, devido ao extenso território – o Brasil é muito grande, tem uma variedade climática muito grande –, há uma variedade de ingredientes, seja de origem animal ou vegetal. Portanto, qual seria a melhor forma de divulgar essa culinária tão diversificada fora daqui? O que poderíamos levar de nosso que explicasse mais sobre essa culinária?

Rodrigo: Eu acho que precisamos de duas coisas. Primeiro, de material humano. Precisamos primeiro de mais gente que saiba falar com propriedade, apresentar com propriedade a cozinha brasileira. E essa massa crítica está se formando agora. Por que a França, a Itália, o Japão conseguiram levar o seu conceito de cozinha pro mundo? Porque eles tinham cozinheiros e profissionais pra mandar pro mundo, sem desfalcar o próprio time. No futebol, por que conseguimos ter brasileiros nos maiores times do mundo, até nas seleções, e ainda ter gente sobrando? Porque temos muita massa crítica. Primeiro de tudo, acho que precisamos disso: mais gente pra levar essa cozinha. E a partir daí, precisamos de ícones da nossa cozinha. Por exemplo, a caipirinha levou a cachaça pro mundo. Levou o conceito de brasilidade pro mundo. Precisamos de elementos, de preparos, que carreguem isso também. Como, por exemplo, o *ceviche* carrega o Peru pro mundo. E por que ele é tão favorável? Porque está alinhado com as tendências do mundo: é leve, fresco, natural, puro. E se eu fosse arriscar um ícone pra cozinha brasileira seria a tapioca. Aquele bijuzinho recheado, em qualquer uma das suas variações, é um produto natural, artesanal, *gluten free*, *fat free*, *sugar free*. É versátil. Por exemplo, é possível recheá-la com pasta de amendoim nos Estados Unidos, com camarão, leite de coco e coentro na Tailândia, com, sei lá, queijo brie na França. E o coco? É um produto fácil de transportar, é barato, abundante, é nativo do Brasil. Esse é um elemento é primordial. E carrega a brasilidade na sua essência, no seu primeiro momento. E a tapioca, por ser uma base tão versátil, generosa, pode ser apresentada de milhares de maneiras. E é simples, é fácil de fazer. É muito fácil de fazer. A massa de tapioca leva polvilho, água e sal. Nada mais.

Rozane: E é barata...

Rodrigo: Super barata. E nutritiva, leve, super digestiva.

Rozane: Então esse seria o prato que você escolheria para representar a culinária brasileira fora daqui?

Rodrigo: Sim.

Rozane: Seu site está traduzido pra língua inglesa. Como se deu essa tradução? Primeiro vocês traduziram o cardápio para atrair estrangeiros, ou primeiro perceberam um interesse grande por parte deles e decidiram traduzir o cardápio e o site?

Rodrigo: Foi mais pra servir as pessoas que já nos procuravam. Nosso marketing é muito passivo. Não fazemos propaganda, não temos assessoria de imprensa. Aqui, por exemplo, a gente tem cardápios em francês, espanhol e inglês, além de português e braile. É mais para servir. A essência do nosso trabalho é serviço, é hospitalidade. Então é uma forma de acolher um não falante de língua portuguesa, para que ele se sinta mais em casa, entendeu? Para que se sinta num ambiente menos exótico. E, claro, havendo recurso, em breve teremos o site em outras línguas também.

Rozane: Você já viajou para fora para divulgar o trabalho que é feito aqui no *Mocotó*?

Rodrigo: Tudo que eu conheço do mundo, aliás, foi por causa da cozinha.

Rozane: E como você lidou com essa coisa de traduzir a culinária brasileira para o inglês?

Rodrigo: Você quer dizer em relação a termos ou a conceitos?

Rozane: As duas coisas.

Rodrigo: Na questão dos termos, além dos jargões de cozinha, que em geral vêm do francês, são universais, a maioria dos ingredientes já tem tradução, e os termos específicos são mantidos na língua original. Como você traduziria ‘baião de dois’? Sempre será ‘baião de dois’. Da mesma forma que *cassoulet*? *Cassoulet* é *cassoulet*, certo?

Rozane: Então você acredita que os nomes dos pratos, principalmente, devem ser mantidos na língua fonte, no caso, o português?

Rodrigo: No caso da ‘carne de sol’, vai se falar *sunny beef*, *beef of the sun*? Não é isso, certo? Mas é claro, é importante passar a mensagem. Então, ‘carne de sol’ é *salty cured beef*. Adotamos a seguinte prática aqui: no cardápio, mantivemos os nomes dos pratos e apresentamos a descrição. Nessa descrição, todos os itens são traduzidos. Por exemplo, ‘baião de dois’: *the everyday rice and beans made...*, ou algo parecido.

Rozane: É um trabalho mais de definição...

Rodrigo: Sim. Por exemplo, *coalho cheese*, *sausage*, *jerked beef*. Mas ‘baião de dois’ está lá. Não importa se é francês ou espanhol.

Rozane: Certo. Até outro dia, por sinal, a nossa cachaça era traduzida muito como *rum*, inclusive na literatura.

Rodrigo: Eu acho também, mas especialmente por uma questão mercadológica. A cachaça entrou nos Estados Unidos taxada, conhecida como ‘*Brazilian rum*’, e agora as últimas barreiras foram derrubadas e a cachaça entra no mercado americano como ‘cachaça’. A cachaça é conhecida como

produto brasileiro desde 1998. Um decreto do Fernando Henrique apresentou o pedido de denominação de origem, e foi aceito.

Rozane: Quando analisamos as traduções de elementos da culinária brasileira, percebemos percebe uma falta de padronização muito grande, pois, realmente, alguns termos não têm equivalência e às vezes tenta-se ‘forçar’ uma equivalência. Por exemplo, deparei-me com uma tradução de ‘quindim’ *coconut cupcake*. Mas o conceito de *cupcake* é completamente diferente do de quindim.

Rodrigo: Traduzir uma queijadinha por outra coisa, com a finalidade de servir, tudo bem. Mas quando distorce o prato, nesse caso é ridículo.

Rozane: Você participou da tradução do cardápio? Que tipo de consultoria prestou?

Rodrigo: Sim, eu revisei, pois não conhecia bem a língua, mas conhecia bem o produto. Por viajar, acabamos aprendendo algumas coisas. Sim, acabamos fazendo uma grande revisão. O nosso cardápio em francês foi feito por um francês. A ideia é submeter o cardápio em inglês para um americano ou britânico, e o em espanhol, para um espanhol, para que eles façam uma correção mais fina.

Rozane: E você acha que a revisão de um nativo para a tradução de algo tão específico quanto a culinária brasileira vai resolver todos os problemas?

Rodrigo: Eu acho, pois conheço o outro lado, e conheço o suficiente do idioma pra dizer: o cara entendeu errado. Mas é pra tudo soar numa linguagem mais natural, pra que não haja mal entendidos, pois há coisas do idioma que só um nativo conhece.

Rozane: Retomando um pouquinho uma questão que já foi abordada. Você recebe muitos estrangeiros aqui?

Rodrigo: Sim. Primeiro eles vinham trazidos por clientes que conheciam o *Mocotó* e que queriam apresentar alguma coisa típica, peculiar, daqui da terra. Agora, como sai notícia do *Mocotó* em veículos internacionais, e em grandes vias internacionais, já passaram a vir por conta própria. Principalmente *gourmets*, porque procuram restaurantes típicos brasileiros. Claro, quando se vai à Tailândia, não vai comer comida italiana, não é? A mesma coisa aqui. Um *gourmet* que vem ao Brasil, a São Paulo, procura o que tem de mais representativo. Costumamos dizer que o *Mocotó* não se restringe especificamente à comida brasileira. É um típico restaurante brasileiro também na forma de servir, na ambientação.

Rozane: E você observa alguma diferença entre o que o estrangeiro normalmente pede e o que o brasileiro pede?

Rodrigo: Não. Certamente, como não sabe se vai voltar, o estrangeiro tenta provar o máximo possível, e nós vamos servindo de acordo com esse desejo, com micro porções de cada coisa, para ele provar o máximo de sabores.

Rozane: Então eles são abertos a novas experiências?

Rodrigo: Sim, mas basicamente comem as mesmas coisas. Talvez ele tente provar mais no mesmo dia, mas, basicamente, comem igual ao brasileiro.

Rozane: E como foi a escolha do cardápio? Foi baseada nas suas raízes, no que estava acostumado a comer? Foi uma releitura disso?

Rodrigo: Muita gente pergunta se fazemos uma releitura, uma revolução. Não, uma evolução. Porque hoje temos mais recurso, mais conhecimento. Dá para fazer mais e melhor. Acho que é o Massimo Montanari¹⁵⁵ quem fala isso: o que é uma tradição? É uma inovação que deu certo, em algum momento, e que perpetuou. Alguém pela primeira vez salgou a carne e percebeu que assim durava mais. E viu que era bom, viu que conservava a carne e, além do mais, era gostoso.

Rozane: Eu tenho uma última pergunta. Nem sei se você já pensou nisso, mas nós que trabalhamos com terminologia temos uma preocupação com padronização, tanto em relação aos termos quanto às suas definições. E em relação à culinária brasileira, essa padronização não existe. Se consultarmos vários dicionários ou glossários, certamente observaremos diferentes traduções e definições para termos da culinária brasileira. Você acredita que uma obra construída com o objetivo de padronizar seria útil para a sua prática, para o seu trabalho? Você já sentiu necessidade de ter uma obra que te ajudasse a criar uma definição, uma tradução equivalente em língua inglesa para os nossos termos?

Rodrigo: Eu não sei para nós o quanto seria útil. Talvez para o pesquisador estrangeiro, para o interessado estrangeiro, talvez fosse mais útil. Tomemos a ‘moqueca’ como exemplo. Existe uma referência confiável sobre sua origem? Por que existem tantas moquecas? O que caracteriza uma moqueca? Qual a base de uma moqueca? Moqueca de camarão, moqueca de cação, qual é a essência da moqueca? Existe até moqueca de banana, por exemplo.

Rozane: Mas existe essa essência?

Rodrigo: Sim, o conceito do prato propriamente dito. Seja de camarão ou de banana, trata-se de cozido à base de vegetais. Na Bahia, leite de coco, azeite de dendê. No Espírito Santo, o azeite doce, o óleo de oliva, o urucum. Eu vejo mais utilidade para o estrangeiro do que para o próprio brasileiro.

Rozane: Com certeza. Você gostaria de acrescentar mais alguma coisa?

Rodrigo: Obrigado.

Rozane: Eu é que lhe agradeço pelo tempo, pelas informações. Conversar com uma pessoa que não pensa na comida só como um material propriamente dito, mas sobre tudo isso que envolve a alimentação, foi muito bom. Muito obrigada.

Rodrigo: Tomara que tenha valido a sua viagem.

Rozane: Muito.

¹⁵⁵ Professor de história da alimentação na Universidade de Bolonha.

APÊNDICE 3: UNIDADES TERMINOLÓGICAS E COMBINATÓRIAS LÉXICAS ESPECIALIZADAS DA CULINÁRIA BRASILEIRA EXTRAÍDAS SEMIAUTOMATICAMENTE DO *SUBCORPUS* EM PORTUGUÊS

N	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	farinha de mandioca	11	100	318
2	mandioca	11	100	484
3	charque	10	90,91	111
4	coco(s)	10	90,91	682 (+49)
5	feijão	10	90,91	283
6	leite de coco	10	90,91	370
7	milho	10	90,91	288
8	arroz	9	81,82	524
9	doce	9	81,82	191
10	farofa	9	81,82	152
11	goma	9	81,82	86
12	pirão	9	81,82	124
13	porco	9	81,82	193
14	arroz branco	8	72,73	98
15	caranguejo(s)	8	72,73	92 (+16)
16	carne-seca	8	72,73	102
17	coco ralado	8	72,73	97
18	coentro	8	72,73	334
19	espigas	8	72,73	54
20	jambu	8	72,73	94
21	moqueca	8	72,73	45
22	peixe(s)	8	72,73	381 (+32)
23	pimenta(s)-de-cheiro	8	72,73	93 (+35)
24	pimentão (ões)	8	72,73	250 (+36)
25	polvilho	8	72,73	73
26	porções	8	72,73	803
27	tapioca	8	72,73	123
28	água	7	63,64	1.177
29	camarão(ões)	7	63,64	354 (+152)
30	coalho	7	63,64	38
31	coentro picado	7	63,64	95
32	cominho	7	63,64	93

33	feijoadada	7	63,64	33
34	óleo para fritar	7	63,64	61
35	paio(s)	7	63,64	27 (+4)
36	panela	7	63,64	1.055
37	panela grande	7	63,64	116
38	pato	7	63,64	85
39	pimenta-malagueta	7	63,64	44
40	postas de peixe	7	63,64	37
41	prato(s)	7	63,64	230 (+30)
42	quiabo(s)	7	63,64	62 (+39)
43	sangue	7	63,64	36
44	tempero(s)	7	63,64	110 (+104)
45	tucupi	7	63,64	97
46	amendoim	6	54,55	63
47	bagaço	6	54,55	19
48	banana(s)	6	54,55	93 (+61)
49	bananeira	6	54,55	53
50	banha	6	54,55	94
51	caju(s)	6	54,55	58 (+13)
52	calda	6	54,55	163
53	camarão(ões) seco(s)	6	54,55	90 (+29)
54	carne	6	54,55	478
55	cheiro-verde	6	54,55	335
56	cocada	6	54,55	23
57	couve	6	54,55	70
58	cupuaçu	6	54,55	51
59	dentes de alho	6	54,55	261
60	espigas de milho	6	54,55	31
61	linguiça(s)/lingüiça(s)	6	54,55	39 (+8) 82(+9)
62	macaxeira	6	54,55	63
63	palha(s)	6	54,55	42 (+7)
64	rio	6	54,55	54
65	salgado(s)	6	54,55	30 (+10)
66	secar	6	54,55	70
67	vatapá	6	54,55	20
68	véspera	6	54,55	66
69	vidro(s)	6	54,55	68 (+13)
70	açúcar cristal	5	45,45	35
71	afervente	5	45,45	18
72	alfavaca	5	45,45	27
73	alho	5	45,45	512
74	amolecer	5	45,45	24

75	banha de porco	5	45,45	44
76	barreado	5	45,45	22
77	bolinho(s)	5	45,45	22 (+20)
78	bucho	5	45,45	34
79	caruru	5	45,45	31
80	castanha	5	45,45	51
81	cebola(s)	5	45,45	603 (+270)
82	cheiro-verde picado	5	45,45	91
83	chicória	5	45,45	23
84	chuchu(s)	5	45,45	31 (+5)
85	colorau	5	45,45	77
86	consistência	5	45,45	57
87	cozimento	5	45,45	126
88	cuscuz	5	45,45	39
89	dentes de alho amassados	5	45,45	149
90	farinha de milho	5	45,45	38
91	folhas de jambu	5	45,45	24
92	frite a cebola	5	45,45	29
93	fubá	5	45,45	60
94	galinha	5	45,45	119
95	leve ao fogo	5	45,45	343
96	leve ao forno quente	5	45,45	33
97	limões	5	45,45	87
98	língua	5	45,45	24
99	mexendo (sempre) com uma colher	5	45,45	17 (+7)
100	miúdos	5	45,45	47
101	óleo	5	45,45	369
102	pilão	5	45,45	22
103	pirarucu	5	45,45	66
104	pupunha(s)	5	45,45	52 (+8)
105	rapadura	5	45,45	30
106	refogue a cebola	5	45,45	94
107	sal a gosto	5	45,45	160
108	sal e pimenta-do-reino a gosto	5	45,45	83
109	sertão	5	45,45	14
110	siri	5	45,45	46
111	tambaqui	5	45,45	25
112	tempere o peixe	5	45,45	17
113	torresmo(s)	5	45,45	16 (+14)
114	toucinho (toicinho)	5	45,45	62 (51)
115	vinagreira	5	45,45	27
116	vinha-d'alhos	5	45,45	56

117	acrescente água	4	36,36	9
118	água corrente	4	36,36	35
119	água do cozimento	4	36,36	18
120	água fria	4	36,36	106
121	água quente	4	36,36	54
122	amendoim torrado	4	36,36	18
123	angu	4	36,36	25
124	aqueça o azeite	4	36,36	86
125	aqueça o óleo	4	36,36	78
126	arroz cozido	4	36,36	12
127	azeite de dendê (azeite-de-dendê) (dendê)	4	36,36	74 (+116) (+104)
128	banana(s)-da-terra	4	36,36	23 (+14)
129	beiju(s)	4	36,36	18 (+7)
130	bobó	4	36,36	12
131	cachaça	4	36,36	41
132	caldo de camarão	4	36,36	16
133	caldo do cozimento	4	36,36	27
134	canjica	4	36,36	27
135	carne de caranguejo	4	36,36	18
136	carne de sol (carne-de-sol)	4	36,36	24 (+58)
137	castanha(s) de caju (castanha-de-caju)	4	36,36	28 (+18) (+10)
138	cebola bem picada	4	36,36	20
139	cebolas grandes picadas	4	36,36	17
140	cebolinha (verde) (cebolinha-verde)	4	36,36	107 (+25) (+20)
141	colher de pau	4	36,36	80
142	comida	4	36,36	23
143	compota	4	36,36	15
144	cubra com água	4	36,36	76
145	cuscuzeiro	4	36,36	19
146	deixe de molho	4	36,36	42
147	deixe ferver	4	36,36	71
148	doce de leite	4	36,36	21
149	espeto(s)	4	36,36	11 (+6)
150	espigas de milho verde	4	36,36	18
151	faça um refogado	4	36,36	9
152	farinha de mandioca crua	4	36,36	18
153	farinha de mandioca torrada	4	36,36	15
154	farinha-d'água	4	36,36	34
155	feijão-preto	4	36,36	13
156	ferver	4	36,36	137
157	festa	4	36,36	15
158	finalizar	4	36,36	12

159	fogo brando	4	36,36	60
160	folha(s)	4	36,36	102 (+175)
161	forno quente	4	36,36	51
162	fritar	4	36,36	94
163	fruto	4	36,36	18
164	garrafa	4	36,36	27
165	goiabada	4	36,36	29
166	guaraná	4	36,36	12
167	jerimum	4	36,36	54
168	junte a farinha de mandioca	4	36,36	10
169	junte o arroz	4	36,36	12
170	lave bem	4	36,36	64
171	leve ao fogo para cozinhar	4	36,36	20
172	leve ao forno para assar	4	36,36	24
173	liquidificador	4	36,36	111
174	louro	4	36,36	128
175	maço de coentro	4	36,36	23
176	maço de coentro picado	4	36,36	20
177	mamão(ões)	4	36,36	31 (+4)
178	maniva	4	36,36	12
179	manteiga para untar	4	36,36	65
180	maranhão	4	36,36	15
181	maxixe	4	36,36	15
182	melado	4	36,36	16
183	mingau	4	36,36	33
184	molho de pimenta	4	36,36	37
185	ovos batidos	4	36,36	34
186	ovos cozidos	4	36,36	34
187	paçoca	4	36,36	16
188	palmito	4	36,36	51
189	panela de barro	4	36,36	18
190	Pará	4	36,36	18
191	pastéis	4	36,36	21
192	patinhas [de caranguejo]	4	36,36	26
193	peixe frito	4	36,36	12
194	peneira	4	36,36	87
195	pequi(s)	4	36,36	12 (+6)
196	pimentão(ões) verde(s)	4	36,36	24 (+5)
197	[forma] polvilhada com farinha de trigo	4	36,36	14
198	polvilho doce	4	36,36	17
199	ponto desejado	4	36,36	16
200	queijo coalho (queijo de coalho)	4	36,36	16 (+6)

201	rabo	4	36,36	23
202	repolho	4	36,36	35
203	reserve	4	36,36	273
204	sementes	4	36,36	143
205	sirva com arroz	4	36,36	31
206	Sul	4	36,36	40
207	sururu	4	36,36	23
208	tomate(s) picado(s)	4	36,36	33 (+48)
209	tomates sem sementes	4	36,36	18
210	tomates sem sementes picados	4	36,36	14
211	tripas	4	36,36	14
212	tutu	4	36,36	11
213	untar	4	36,36	85
214	urucum	4	36,36	36
215	vidro de leite de coco	4	36,36	18
216	açaí	3	27,27	37
217	acarajé(s)	3	27,27	12 (+5)
218	acrescente a farinha	3	27,27	23
219	açúcar	3	27,27	410
220	açúcar a gosto	3	27,27	14
221	açúcar refinado	3	27,27	20
222	adicione a farinha de mandioca	3	27,27	10
223	aipim	3	27,27	25
224	aipo	3	27,27	20
225	alho picado	3	27,27	25
226	alimentação	3	27,27	9
227	alimentos	3	27,27	26
228	amaciar	3	27,27	8
229	ameixa	3	27,27	14
230	apurar	3	27,27	14
231	aqueça o óleo e frite	3	27,27	20
232	aroma	3	27,27	12
233	assar	3	27,27	93
234	assar em forno quente	3	27,27	8
235	aviú	3	27,27	26
236	bacuri	3	27,27	14
237	bahia	3	27,27	18
238	bata as claras em neve	3	27,27	20
239	batata-doce	3	27,27	19
240	Belém	3	27,27	23
241	Brasil	3	27,27	43
242	brasileiro(s)	3	27,27	10 (9)

243	buchada	3	27,27	13
244	cabeças de alho	3	27,27	9
245	caipirinha	3	27,27	15
246	caldeirão	3	27,27	22
247	caldo	3	27,27	164
248	camarão(ões) fresco(s)	3	27,27	17 (+7)
249	canela	3	27,27	68
250	caramelizada	3	27,27	10
251	carimã	3	27,27	21
252	carne de porco	3	27,27	7
253	carneiro	3	27,27	25
254	castanha(s)-do-pará	3	27,27	26 (+7)
255	cavala	3	27,27	6
256	Ceará	3	27,27	17
257	cebolas médias	3	27,27	21
258	cebolas médias picadas	3	27,27	11
259	chouriço	3	27,27	11
260	churrasqueira	3	27,27	21
261	compoteira	3	27,27	15
262	consistente	3	27,27	14
263	copo do liquidificador	3	27,27	19
264	corrija o sal	3	27,27	14
265	costela(s)	3	27,27	31 (+23)
266	cozinheira	3	27,27	8
267	cuia(s)	3	27,27	12 (+6)
268	culinária	3	27,27	23
269	deixe refogar	3	27,27	17
270	dente(s) de alho picado(s)	3	27,27	20 (+77)
271	descasque as bananas	3	27,27	9
272	docinhos	3	27,27	14
273	empada (empadinhas)	3	27,27	11 (+4)
274	empadão	3	27,27	10
275	empelotar	3	27,27	14
276	engenho	3	27,27	17
277	erva	3	27,27	9
278	espinhas	3	27,27	21
279	extrato de tomate	3	27,27	78
280	faça uma calda	3	27,27	20
281	farinha de tapioca	3	27,27	40
282	farinha de trigo	3	27,27	163
283	farofa de dendê	3	27,27	9
284	fava	3	27,27	22

285	feijão cozido	3	27,27	12
286	feijão-fradinho	3	27,27	9
287	feiras	3	27,27	9
288	finalize	3	27,27	24
289	fogo	3	27,27	663
290	folha(s) de louro	3	27,27	36 (+44)
291	folhas de coentro	3	27,27	15
292	forminhas	3	27,27	26
293	forno preaquecido	3	27,27	53
294	fruta	3	27,27	15
295	galeto	3	27,27	7
296	geleia	3	27,27	19
297	gordura	3	27,27	64
298	guardanapo	3	27,27	21
299	guarde na geladeira	3	27,27	9
300	guariroba	3	27,27	18
301	iguaria	3	27,27	9
302	iscas	3	27,27	10
303	junte o(s) camarão(ões)	3	27,27	9 (+9)
304	lagosta(s)	3	27,27	34 (+4)
305	leite grosso	3	27,27	24
306	lenha	3	27,27	9
307	leve ao fogo mexendo sempre	3	27,27	8
308	leve ao forno preaquecido	3	27,27	47
309	leve para assar em forno	3	27,27	21
310	maço(s)	3	27,27	112 (+31)
311	maço de cheiro-verde	3	27,27	57
312	manicoba	3	27,27	14
313	manteiga	3	27,27	273
314	máquina de moer	3	27,27	8
315	mexendo sem parar	3	27,27	38
316	milho verde	3	27,27	28
317	mocotó	3	27,27	19
318	Nordeste	3	27,27	7
319	Norte	3	27,27	10
320	óleo para untar	3	27,27	10
321	orelha de porco	3	27,27	8
322	ovos	3	27,27	194
323	pacu(s)	3	27,27	8 (+4)
324	palma [da mão]	3	27,27	8
325	panela com água	3	27,27	35
326	panela de fundo grosso	3	27,27	14

327	panela de pressão	3	27,27	31
328	panela tampada	3	27,27	18
329	paraense	3	27,27	17
330	patas	3	27,27	17
331	pé(s)	3	27,27	16 (+12)
332	pé de porco	3	27,27	11
333	pedra	3	27,27	10
334	peixada	3	27,27	9
335	peneira fina	3	27,27	15
336	pimenta(s)-dedo-de-moça	3	27,27	19 (+4)
337	pimenta-do-reino a gosto	3	27,27	52
338	pimentão verde picado	3	27,27	14
339	pitada de sal	3	27,27	62
340	pitanga	3	27,27	10
341	polpa	3	27,27	60
342	polpa de açaí	3	27,27	9
343	polpa de cupuaçu	3	27,27	9
344	polvilho azedo	3	27,27	8
345	polvo	3	27,27	32
346	ponto de fio	3	27,27	10
347	popular	3	27,27	14
348	portugueses	3	27,27	14
349	processador de alimentos	3	27,27	25
350	pudim	3	27,27	34
351	queijo-de-minas	3	27,27	16
352	queimar	3	27,27	14
353	ramos de coentro	3	27,27	10
354	reduzir	3	27,27	28
355	rende	3	27,27	156
356	rendimento	3	27,27	450
357	restaurante(s)	3	27,27	44 (+9)
358	sal	3	27,27	851
359	sal e pimenta-do-reino	3	27,27	221
360	sal grosso	3	27,27	22
361	salsa	3	27,27	92
362	Salvador	3	27,27	24
363	sirva com arroz branco	3	27,27	15
364	suspiro	3	27,27	18
365	tabuleiro	3	27,27	25
366	tabuleiro untado	3	27,27	13
367	tacacá	3	27,27	13
368	tacho	3	27,27	8

369	taio	3	27,27	8
370	tampe a panela	3	27,27	48
371	tempere com sal a gosto	3	27,27	38
372	tomate(s)	3	27,27	279 (+227)
373	tomates cortados	3	27,27	16
374	toucinho defumado	3	27,27	12
375	untada(s) com manteiga	3	27,27	19 (+5)
376	vasilha(s)	3	27,27	32 (+5)
377	verifique o tempero	3	27,27	16
378	vinagre	3	27,27	114
379	vísceras	3	27,27	7
380	abaixe o fogo	2	18,18	25
381	abóbora	2	18,18	20
382	abra a panela	2	18,18	7
383	acompanhamento	2	18,18	26
384	acrescente a água	2	18,18	6
385	acrescente a carne	2	18,18	9
386	acrescente a farinha de mandioca	2	18,18	7
387	acrescente o(s) camarão(ões)	2	18,18	9 (+15)
388	acrescente o cheiro-verde	2	18,18	6
389	acrescente o tomate	2	18,18	16
390	acrescente os pimentões	2	18,18	4
391	açúcar para polvilhar	2	18,18	12
392	adicione a água	2	18,18	6
393	adicione água	2	18,18	4
394	adicione o leite	2	18,18	10
395	adoce	2	18,18	7
396	água suficiente para cobrir	2	18,18	6
397	aguardente	2	18,18	14
398	ajuste o sal	2	18,18	12
399	álcool	2	18,18	5
400	alice	2	18,18	5
401	amasse	2	18,18	23
402	amasse com as mãos	2	18,18	5
403	Amazônia	2	18,18	9
404	ambrosia	2	18,18	4
405	amendoim torrado e moído	2	18,18	6
406	amido de milho	2	18,18	17
407	aparência	2	18,18	4
408	aproveite o caldo	2	18,18	8
409	aqueça a manteiga	2	18,18	15
410	aqueça o azeite de dendê	2	18,18	5

411	aqueça o azeite de oliva	2	18,18	26
412	aqueça o azeite e refogue	2	18,18	18
413	aqueça o óleo e refogue	2	18,18	9
414	araruta	2	18,18	6
415	aromática	2	18,18	5
416	arroz branco cozido	2	18,18	4
417	arroz de coco	2	18,18	10
418	arroz lavado	2	18,18	30
419	arroz lavado e escorrido	2	18,18	29
421	arroz-de-leite [arroz de leite]	2	18,18	5
422	assadeira untada	2	18,18	17
423	assar em forma untada	2	18,18	4
424	asse em forno moderado	2	18,18	4
425	asse em forno quente	2	18,18	5
427	azeite de oliva (extravirgem)	2	18,18	155 (+37)
428	baba [do quiabo]	2	18,18	4
429	babaçu	2	18,18	6
430	bacalhau	2	18,18	70
431	bacia	2	18,18	14
432	bananas fritas	2	18,18	5
433	bananas-nanicas	2	18,18	6
434	bananas-prata	2	18,18	7
435	barriga [do peixe]	2	18,18	4
436	bata as claras	2	18,18	17
437	bata no liquidificador	2	18,18	31
438	bata o açúcar	2	18,18	6
439	batedor	2	18,18	27
440	batedor de arame	2	18,18	19
441	bifes	2	18,18	34
442	biscoitinhos	2	18,18	5
443	bolinha(s)	2	18,18	8 (+ 30)
444	bolo	2	18,18	51
445	brasa	2	18,18	24
446	cabeça(s) de peixe	2	18,18	4 (+10)
447	cabrito	2	18,18	6
448	calda morna	2	18,18	6
449	calda rala	2	18,18	4
450	caldeirada	2	18,18	11
451	caldo quente	2	18,18	4
452	calor	2	18,18	7
453	camada	2	18,18	32
454	camada uniforme	2	18,18	4

455	camarão-rosa	2	18,18	4
456	camarões secos defumados	2	18,18	7
457	canja	2	18,18	5
458	caramelada	2	18,18	8
459	carne de siri	2	18,18	8
460	carne desfiada	2	18,18	6
461	carne em pedaços	2	18,18	4
462	casquinha(s)	2	18,18	7 (14)
463	cauda [da lagosta]	2	18,18	6
464	cebola(s) cortada(s)	2	18,18	8 (+16)
465	cebola grande cortada	2	18,18	11
466	cebola(s) picada(s)	2	18,18	74 (+83)
467	cebola ralada	2	18,18	18
468	cebolas cortadas em rodela	2	18,18	16
469	cebolas médias cortadas	2	18,18	4
470	cebolas roxas	2	18,18	4
471	cebolinha picada	2	18,18	15
472	cheiro-verde a gosto	2	18,18	22
473	claras	2	18,18	71
474	claras batidas (em neve)	2	18,18	12 (+9)
475	clarear	2	18,18	5
476	cobrir	2	18,18	16
477	coco grande	2	18,18	9
478	coentro e cebolinha	2	18,18	5
479	colher de café	2	18,18	11
480	colher de sobremesa	2	18,18	17
481	colherada	2	18,18	6
482	colheres de sopa	2	18,18	259
483	colheres de sopa de açúcar	2	18,18	15
484	colheres de sopa de azeite	2	18,18	37
485	colheres de sopa de farinha	2	18,18	17
486	colheres de sopa de manteiga	2	18,18	42
487	colheres de sopa de óleo	2	18,18	61
488	colorífico	2	18,18	9
489	cominho a gosto	2	18,18	6
490	conservação	2	18,18	4
491	copos de água	2	18,18	10
492	corar	2	18,18	8
493	corte em fatias	2	18,18	4
494	corte-o em pedaços	2	18,18	6
495	costela de tambaqui	2	18,18	5
496	costelinha	2	18,18	4

497	couro	2	18,18	5
498	cozer	2	18,18	4
499	cozinhar	2	18,18	134
500	cozinhe em água	2	18,18	4
501	cozinhe em fogo brando	2	18,18	4
502	cozinhe mexendo sempre	2	18,18	9
503	cozinhe por alguns minutos	2	18,18	9
504	cravo(s)-da-índia (cravo(s))	2	18,18	4 (+41) (+27)
505	cubos de gelo	2	18,18	7
506	cubra com água fria	2	18,18	13
507	decoração	2	18,18	28
508	deixado de molho	2	18,18	9
509	deixe cozinhar	2	18,18	86
510	deixe em infusão	2	18,18	4
511	deixe escorrer	2	18,18	13
512	deixe esfriar	2	18,18	26
513	deixe esfriar um pouco	2	18,18	5
514	deixe fritar	2	18,18	16
515	deixe no fogo	2	18,18	15
516	deixe reduzir	2	18,18	11
517	deixe secar	2	18,18	12
518	deixe tomar gosto	2	18,18	31
519	dentes de alho bem picados	2	18,18	6
520	derreta a manteiga	2	18,18	18
521	derreta o açúcar	2	18,18	4
522	descarte o papel-alumínio	2	18,18	4
523	descasque as bananas e corte-as	2	18,18	4
524	desfie a carne	2	18,18	4
525	dissolva a farinha de trigo	2	18,18	4
526	dobradinha	2	18,18	12
527	doce de cupuaçu	2	18,18	8
528	dourar	2	18,18	77
529	doure a cebola	2	18,18	16
530	efó	2	18,18	5
531	empanar	2	18,18	15
532	encaroçar	2	18,18	4
533	engrossar	2	18,18	18
534	ervilhas	2	18,18	28
535	escamas	2	18,18	9
536	escorra e seque bem	2	18,18	4
537	escorra em papel-toalha	2	18,18	5
538	escorrer sobre papel absorvente	2	18,18	8

539	escumadeira	2	18,18	32
540	especialidade	2	18,18	8
541	espere esfriar	2	18,18	28
542	faca	2	18,18	22
543	faca afiada	2	18,18	11
544	faça uma calda rala	2	18,18	4
545	farinha de arroz	2	18,18	4
546	fatias de banana	2	18,18	6
547	fava de baunilha	2	18,18	10
548	feijão verde	2	18,18	10
549	feijão-de-corda [feijão de corda]	2	18,18	6
550	feijão-manteiguinha	2	18,18	8
551	fermento em pó	2	18,18	30
552	fibras	2	18,18	7
553	filhote	2	18,18	12
554	fio de azeite	2	18,18	23
555	fio de azeite de oliva	2	18,18	16
556	flor de sal	2	18,18	28
557	flor de sal a gosto	2	18,18	10
558	fogão	2	18,18	12
559	fogo baixo	2	18,18	74
560	folha(s) de bananeira	2	18,18	11 (+15)
561	folhas de alfavaca	2	18,18	5
562	folhas de salsinha	2	18,18	5
563	forma untada	2	18,18	10
564	forminhas de papel	2	18,18	5
565	forno brando	2	18,18	6
566	forno moderado	2	18,18	13
567	Fortaleza	2	18,18	7
568	frescal	2	18,18	4
569	frite a carne	2	18,18	13
570	frite a linguiça	2	18,18	4
571	frite o bacon	2	18,18	5
572	funil	2	18,18	5
573	galinha caipira	2	18,18	6
574	garoupa	2	18,18	6
575	gás	2	18,18	7
576	gemas	2	18,18	70
577	gengibre	2	18,18	29
578	glacê	2	18,18	11
579	goiaba(s)	2	18,18	18 (+11)
580	grãos de pimenta-do-reino	2	18,18	8

581	grudar	2	18,18	6
582	guarnição	2	18,18	7
583	guisado	2	18,18	7
584	gurijuba	2	18,18	9
585	iças	2	18,18	7
586	imersão	2	18,18	13
587	inchar	2	18,18	4
588	infusão	2	18,18	4
589	junte a água	2	18,18	6
590	junte as gemas	2	18,18	7
591	junte o alho	2	18,18	11
592	junte o azeite	2	18,18	16
593	junte o cheiro-verde	2	18,18	10
594	junte o feijão	2	18,18	4
595	junte o leite de coco	2	18,18	6
596	junte o peixe	2	18,18	4
597	junte os tomates	2	18,18	4
598	junte todos os ingredientes	2	18,18	6
599	laminado	2	18,18	8
600	latas de leite condensado	2	18,18	4
601	leite fervente	2	18,18	6
602	leite fino	2	18,18	11
603	leve ao fogo baixo	2	18,18	22
604	leve ao fogo brando	2	18,18	23
605	leve ao fogo médio	2	18,18	8
606	leve ao fogo numa panela	2	18,18	13
607	leve ao forno brando	2	18,18	4
608	leve para assar	2	18,18	24
609	leve uma panela ao fogo	2	18,18	5
610	lingüiça calabresa [linguiça calabresa]	2	18,18	8
611	linguiça de porco	2	18,18	4
612	lombinho	2	18,18	7
613	lombo	2	18,18	16
614	lombo de porco	2	18,18	5
615	losangos	2	18,18	6
616	louça	2	18,18	5
617	Maceió	2	18,18	8
618	maço de cebolinha	2	18,18	7
619	maço pequeno de coentro	2	18,18	4
620	maços de jambu	2	18,18	4
621	maços de vinagreira	2	18,18	5
622	malagueta	2	18,18	6

623	Manaus	2	18,18	11
624	mandioquinha	2	18,18	13
625	mangas	2	18,18	5
626	manteiga de garrafa	2	18,18	17
627	margarina	2	18,18	45
628	margarina para untar	2	18,18	7
629	massa puba (massa de mandioca) (massa de mandioca puba)	2	18,18	18 (+7) (+5)
630	melado de cana	2	18,18	8
631	mercado	2	18,18	6
632	mesa	2	18,18	44
633	mexendo sempre até engrossar	2	18,18	4
634	mexilhões	2	18,18	8
635	Minas Gerais	2	18,18	6
636	misture o leite de coco	2	18,18	4
637	misture todos os ingredientes	2	18,18	7
638	ml de água	2	18,18	45
639	ml de azeite	2	18,18	40
640	ml de azeite extravirgem	2	18,18	23
641	ml de cachaça	2	18,18	10
642	ml de caldo	2	18,18	8
643	ml de óleo	2	18,18	11
644	ml de vinagre	2	18,18	10
645	molho de camarão	2	18,18	5
646	molho de tomate	2	18,18	25
647	montagem	2	18,18	14
648	moranga	2	18,18	16
649	mozzarella	2	18,18	11
650	mungunzá	2	18,18	8
651	Natal	2	18,18	6
652	noisette	2	18,18	6
653	°c	2	18,18	8
654	óleo de milho	2	18,18	13
655	óleo de urucum	2	18,18	12
656	óleo quente	2	18,18	8
657	ora-pro-nóbis	2	18,18	8
658	ossos	2	18,18	12
659	ostra(s)	2	18,18	6 (+15)
660	ovos de codorna	2	18,18	7
661	ovos inteiros	2	18,18	10
662	pãezinhos	2	18,18	27
663	país	2	18,18	8

664	paleta	2	18,18	4
665	palmeira	2	18,18	7
666	pamonha(s)	2	18,18	14 (+8)
667	panela grande com bastante água	2	18,18	5
668	panelinha	2	18,18	11
669	pano	2	18,18	36
670	pano fino	2	18,18	7
671	pano limpo	2	18,18	9
672	pantanal	2	18,18	11
673	papel absorvente (papel-toalha)	2	18,18	32 (+21)
674	pargo	2	18,18	10
675	passa pela peneira	2	18,18	5
676	passa por uma peneira	2	18,18	6
677	pasta	2	18,18	56
678	patê	2	18,18	8
679	paus de canela	2	18,18	4
680	pé-de-moleque [pé de moleque]	2	18,18	5
681	peixe em postas	2	18,18	5
682	película	2	18,18	5
683	pesar	2	18,18	5
684	pesca	2	18,18	6
685	pimenta-de-cheiro a gosto	2	18,18	6
686	pimenta(s)-de-cheiro picada	2	18,18	8 (+4)
687	pimenta-do-reino	2	18,18	269
688	pimenta-do-reino branca moída na hora	2	18,18	7
689	pimenta-do-reino moída na hora	2	18,18	47
690	pimentão amarelo	2	18,18	11
691	pimentão amarelo picado	2	18,18	4
692	pimentão pequeno	2	18,18	4
693	pimentão(ões) picado(s)	2	18,18	21 (+9)
694	pimentão verde cortado	2	18,18	4
695	pimentão vermelho	2	18,18	22
696	pimentão vermelho picado	2	18,18	6
697	pimentas	2	18,18	27
698	pincel	2	18,18	4
699	pipoca	2	18,18	12
700	piranha(s)	2	18,18	5 (+14)
701	pires	2	18,18	9
702	pitada	2	18,18	37
703	polvilhar	2	18,18	28
704	polvilhe com farinha de trigo	2	18,18	5
705	ponto de bala	2	18,18	4

708	posta(s)	2	18,18	4 (+82)
709	pote	2	18,18	23
710	praia	2	18,18	9
711	prato de servir	2	18,18	25
712	prato típico	2	18,18	4
713	preaqueça o forno	2	18,18	71
714	preparar	2	18,18	23
715	prepare o pirão	2	18,18	4
716	procedimento	2	18,18	6
717	produtos	2	18,18	8
718	prove o tempero	2	18,18	5
719	punhado	2	18,18	11
720	quanto baste	2	18,18	36
721	queijo	2	18,18	52
722	queijo ralado	2	18,18	16
723	quibebe	2	18,18	4
724	rabada	2	18,18	8
725	rale o coco	2	18,18	6
726	receita(s)	2	18,18	108 (+26)
727	recipiente	2	18,18	23
728	refogar	2	18,18	22
729	reserve na geladeira	2	18,18	7
730	retirar o excesso de sal	2	18,18	6
731	retire do fogo deixe esfriar	2	18,18	6
732	retire do forno deixe esfriar	2	18,18	5
733	ritual	2	18,18	7
734	rodela de banana	2	18,18	6
735	rodela de ovo	2	18,18	6
736	roupa [velha]	2	18,18	5
737	sagu	2	18,18	8
738	sal e pimenta a gosto	2	18,18	38
739	sal e pimenta-do-reino moída	2	18,18	37
740	sal e pimenta-malagueta	2	18,18	8
741	salmoura	2	18,18	12
742	salsa e cebolinha	2	18,18	23
743	salsa picada	2	18,18	17
744	salsinha	2	18,18	59
745	salsinha e cebolinha	2	18,18	8
746	Santarém	2	18,18	5
747	Santos	2	18,18	7
748	saquinho	2	18,18	6
749	sardinha	2	18,18	8

750	serra	2	18,18	7
751	serragem	2	18,18	4
752	sirva quente	2	18,18	27
753	sobras	2	18,18	16
754	sorbet	2	18,18	11
755	sorvete de tapioca	2	18,18	5
756	suco de limão	2	18,18	96
757	sumo	2	18,18	18
758	tainha	2	18,18	9
759	talhar	2	18,18	5
760	talo de aipo	2	18,18	6
761	talos	2	18,18	20
762	talos de coentro	2	18,18	5
763	técnica	2	18,18	5
764	telha	2	18,18	9
765	tempere com sal e pimenta-do-reino	2	18,18	47
766	temperos verdes	2	18,18	11
767	tempo de preparo	2	18,18	357
768	terrina	2	18,18	7
769	textura	2	18,18	13
770	tigela grande	2	18,18	16
771	tira-gosto	2	18,18	8
772	tirar	2	18,18	22
773	tire do fogo	2	18,18	63
774	tomate(s) sem pele	2	18,18	10 (+58)
775	tomates cortados em rodela	2	18,18	7
776	tomates grandes	2	18,18	9
777	tomates maduros	2	18,18	7
778	tomates maduros sem pele	2	18,18	4
779	travessa	2	18,18	72
780	travessa grande	2	18,18	5
781	trigo	2	18,18	89
782	tucunaré	2	18,18	9
783	tucupi fervente	2	18,18	4
784	untada e enfarinhada	2	18,18	5
785	untado com óleo	2	18,18	4
786	vá colocando água	2	18,18	5
787	vá juntando	2	18,18	17
788	vá mexendo	2	18,18	10
789	verdura(s)	2	18,18	6 (+19)
790	vinagrete	2	18,18	10
791	xarope de guaraná	2	18,18	4

792	xícara(s)	2	18,18	164 (+409)
793	queijo do Marajó			16

APÊNDICE 4: UNIDADES TERMINOLÓGICAS E COMBINATÓRIAS LÉXICAS ESPECIALIZADAS DA CULINÁRIA BRASILEIRA EXTRAÍDAS SEMIAUTOMATICAMENTE DO *SUBCORPUS* EM INGLÊS

	KW	Texts	%	Overall Freq.
1	shrimp	11	100	849
2	bean(s)	10	100	80 (+463)
3	bring to a boil	10	90,91	156
4	coconut	10	90,91	688
5	coconut milk	10	90,91	317
6	condensed milk	10	90,91	96
7	fresh shrimp	10	90,91	66
8	meat(s)	10	90,91	529 (+113)
9	pepper(s)	10	90,91	1765 (+147)
10	salt	10	90,91	2.135
11	water	10	90,91	1.481
12	corn	9	81,82	239
13	cup(s)	9	81,82	2654 (+ 1279)
14	dendê [palm] oil/palm oil	9	81,82	103 (+83)
15	farofa	9	81,82	122
16	grated coconut	9	81,82	68
17	greens	9	81,82	128
18	manioc	9	81,82	324
19	pumpkin	9	81,82	193
20	rice	9	81,82	554
21	bay leaf	8	72,73	115
22	blender	8	72,73	151
23	broth	8	72,73	155
24	cheese rolls	8	72,73	14
25	cilantro	8	72,73	220
26	deveined	8	72,73	64
27	fish	8	72,73	631
28	low heat	8	72,73	244
29	meats	8	72,73	113
30	milk	8	72,73	1.143
31	Minas Gerais	8	72,73	49

32	olives	8	72,73	224
33	onion(s)	8	72,73	999 (+214)
34	platter	8	72,73	143
35	sauté	8	72,73	365
36	stirring constantly	8	72,73	139
37	tomato paste	8	72,73	104
38	white rice	8	72,73	92
39	yolk(s)	8	72,73	460
40	cachaça	7	63,64	72
41	chicken(s)	7	63,64	639 (+14)
42	cod	7	63,64	110
43	cook over low heat	7	63,64	75
44	cook over medium heat	7	63,64	37
45	cornmeal	7	63,64	71
46	cornstarch	7	63,64	153
47	dried shrimp	7	63,64	69
48	green olives	7	63,64	60
49	[cut, slice in] half lengthwise	7	63,64	26
50	let cool	7	63,64	98
51	malagueta pepper(s)	7	63,64	83 (+29)
52	manioc flour	7	63,64	102
53	marinate	7	63,64	133
54	medium onion(s)	7	63,64	53 (+26)
55	mold	7	63,64	108
56	muffin	7	63,64	55
57	oil(s)	7	63,64	1002 (+15)
58	parsley	7	63,64	645
59	pea(s)	7	63,64	10 (+124)
60	rice flour	7	63,64	73
61	salt and pepper	7	63,64	524
62	skillet	7	63,64	337
63	stew	7	63,64	57
64	sweetened condensed milk	7	63,64	33
65	tapioca	7	63,64	65
66	vatapá	7	63,64	44
67	all-purpose flour	6	54,55	194
68	avocados	6	54,55	30
69	baking pan	6	54,55	50
70	bell pepper(s)	6	54,55	89 + 44
71	bones	6	54,55	65

72	Brazilian rice	6	54,55	71
73	bread crumbs	6	54,55	166
74	caramelized	6	54,55	44
75	carne seca	6	54,55	21
76	chayote(s)	6	54,55	52 (+16)
77	codfish (cod fish)	6	54,55	82 (+24)
78	cold water	6	54,55	159
79	cookies	6	54,55	65
80	feijoada	6	54,55	38
81	flavor (s)	6	54,55	75 (+18)
82	garlic	6	54,55	510
83	grated parmesan cheese	6	54,55	90
84	large skillet	6	54,55	77
85	let sit	6	54,55	22
86	makes about	6	54,55	56
87	mashed [potato, yuca,pumpkin]	6	54,55	88
88	medium heat	6	54,55	204
89	medium onion, chopped	6	54,55	20
90	mix well	6	54,55	140
91	paper towel(s)	6	54,55	26 (+58)
92	pepper sauce	6	54,55	106
93	plastic wrap	6	54,55	47
94	pot	6	54,55	254
95	red bell pepper(s)	6	54,55	25 (+9)
96	refrigerator	6	54,55	158
97	remove from heat	6	54,55	111
98	rib(s)	6	54,55	63
99	roasting pan	6	54,55	44
100	salt to taste	6	54,55	48
101	São Paulo	6	54,55	34
102	sausage(s)	6	54,55	77 (+65)
103	shrimp mixture	6	54,55	30
104	simmer over low heat	6	54,55	13
105	starch	6	54,55	64
106	strainer	6	54,55	41
107	unsweetened coconut	6	54,55	27
108	vegetable oil	6	54,55	184
109	bacon fat	5	45,45	27
110	baking dish	5	45,45	114
111	beaten egg whites	5	45,45	33

112	beaten egg yolks	5	45,45	48
113	boil over high heat	5	45,45	30
114	bowl	5	45,45	431
115	Brazil nut(s)	5	45,45	16 (+ 41)
116	broiler	5	45,45	19
117	candy(ies)	5	45,45	32 (+7)
118	canned hearts of palm	5	45,45	5
119	caramel color	5	45,45	11
120	cayenne	5	45,45	109
121	chicken broth	5	45,45	27
122	chicken pieces	5	45,45	38
123	cilantro, chopped	5	45,45	7
124	cookie sheet	5	45,45	81
125	crab shells	5	45,45	10
126	dough	5	45,45	281
127	drain on paper towels	5	45,45	29
128	egg(s)	5	45,45	854 (+503)
129	eggs, separated	5	45,45	110
130	fish fillets	5	45,45	24
131	fresh cilantro	5	45,45	40
132	gelatin	5	45,45	49
133	ground beef	5	45,45	46
134	hot pepper sauce	5	45,45	54
135	large bowl	5	45,45	113
136	large shrimp	5	45,45	16
137	low heat stirring constantly	5	45,45	25
138	manioc meal	5	45,45	61
139	manioc root	5	45,45	32
140	medium-high heat	5	45,45	39
141	okra	5	45,45	83
142	onion, chopped	5	45,45	83
143	palm oil	5	45,45	89
144	pepper(s), chopped	5	45,45	15 (+6)
145	pepper to taste	5	45,45	136
146	pineapple	5	45,45	96
147	pirão	5	45,45	42
148	prune(s)	5	45,45	23 (+55)
149	Rio de Janeiro	5	45,45	23
150	roasted peanuts	5	45,45	18
151	roll(s)	5	45,45	55 (+53)

152	room temperature	5	45,45	93
153	saucepan	5	45,45	288
154	seeded	5	45,45	144
155	serve cold	5	45,45	22
156	serve with white rice	5	45,45	16
157	serving platter	5	45,45	37
158	shortening	5	45,45	68
159	shrimp peeled	5	45,45	24
160	shrimp peeled and deveined	5	45,45	17
161	small onion, chopped	5	45,45	12
162	stir constantly	5	45,45	16
163	stirring (constantly) with a wooden spoon	5	45,45	17 (+11)
164	sweet potatoes	5	45,45	36
165	tapioca flour	5	45,45	14
166	tomato	5	45,45	356
167	United States	5	45,45	32
168	unmold	5	45,45	14
169	unsalted peanuts	5	45,45	7
170	vegetable	5	45,45	177
171	very thin strips	5	45,45	6
172	wooden spoon	5	45,45	68
173	wrap and refrigerate	5	45,45	13
174	aluminum foil	4	36,36	17
175	appetizer	4	36,36	15
176	bacon	4	36,36	130
177	baking time	4	36,36	8
178	bean dish	4	36,36	4
179	beef	4	36,36	290
180	beer	4	36,36	53
181	boiler	4	36,36	20
182	boiling water	4	36,36	63
183	Brazilian dishes	4	36,36	5
184	butter at room temperature	4	36,36	13
185	canola oil	4	36,36	27
186	cassava	4	36,36	46
187	changing the water	4	36,36	17
188	charcoal	4	36,36	9
189	chili pepper(s)/chilies/chile	4	36,36	18 (+ 5) (+9) (+8)
190	chocolate sprinkles	4	36,36	13
191	chopped cilantro	4	36,36	57

192	chopped green onion	4	36,36	5
193	chopped green pepper	4	36,36	26
194	chopped onion	4	36,36	130
195	clove	4	36,36	84
196	cloves garlic	4	36,36	121
197	coconut mixture	4	36,36	5
198	continue cooking	4	36,36	26
199	cooked beans	4	36,36	8
200	cookie cutter	4	36,36	11
201	corn meal	4	36,36	34
202	cover with plastic wrap	4	36,36	7
203	cover with water	4	36,36	18
204	crab(s)	4	36,36	39 (+26)
205	crabmeat	4	36,36	57
206	creamed corn	4	36,36	7
207	crush the garlic	4	36,36	15
208	crushed ice	4	36,36	11
209	dessert(s)	4	36,36	50 (+7)
210	double boiler	4	36,36	20
211	dried cod	4	36,36	9
212	dutch oven	4	36,36	9
213	ears (of) corn	4	36,36	11 (+5)
214	egg whites	4	36,36	208
215	enough water to cover	4	36,36	22
216	finely chopped	4	36,36	148
217	finely ground	4	36,36	15
218	fish stew	4	36,36	7
219	flank steak	4	36,36	7
220	flour	4	36,36	725
221	foam	4	36,36	24
222	food processor or blender	4	36,36	31
223	fork	4	36,36	95
224	fresh parsley	4	36,36	68
225	fry in hot oil	4	36,36	13
226	garlic cloves	4	36,36	122
227	golden color	4	36,36	5
228	green olives, chopped	4	36,36	6
229	green onion(s)	4	36,36	26 (+58)
230	green pepper	4	36,36	87
231	ground peanuts	4	36,36	14

232	grouper	4	36,36	18
233	guava	4	36,36	44
234	hard-boiled egg(s)	4	36,36	32 (+65)
235	hearts of palm, drained	4	36,36	4
236	heat the coconut	4	36,36	4
237	heavy cream	4	36,36	57
238	high heat	4	36,36	77
239	hot sauce	4	36,36	28
240	hot water	4	36,36	59
241	jambu	4	36,36	21
242	juice	4	36,36	427
243	knife	4	36,36	59
244	large onion	4	36,36	37
245	large onion, chopped	4	36,36	12
246	large platter	4	36,36	16
247	large pot	4	36,36	40
248	large tomato(es)	4	36,36	9 (+36)
249	large tomatoes peeled	4	36,36	26
250	leite	4	36,36	18
251	let marinate	4	36,36	7
252	let simmer	4	36,36	21
253	let stand	4	36,36	119
254	light caramel color	4	36,36	6
255	light golden	4	36,36	27
256	lime(s)	4	36,36	155 (+37)
257	manioc starch	4	36,36	28
258	marinade	4	36,36	160
259	marinate the fish	4	36,36	4
260	medium heat stirring constantly	4	36,36	13
261	medium shrimp	4	36,36	16
262	nonstick skillet	4	36,36	7
263	nut	4	36,36	30
264	oil for frying	4	36,36	20
265	oil or butter	4	36,36	24
266	olives, chopped	4	36,36	9
267	olives, sliced	4	36,36	7
268	onion and garlic	4	36,36	44
269	onion and parsley	4	36,36	16
270	oregano	4	36,36	48
271	palms of your hands	4	36,36	10

272	paring knife	4	36,36	27
273	parmesan cheese	4	36,36	160
274	parsley and cilantro	4	36,36	7
275	pat dry	4	36,36	16
276	pepper juice	4	36,36	10
277	picadinho	4	36,36	15
278	pitted green olives	4	36,36	8
279	pitted prunes	4	36,36	7
280	place it (them) in a bowl	4	36,36	5 (+11)
282	plantain(s)	4	36,36	25
283	pork	4	36,36	102
284	pork chops	4	36,36	26
285	pork sausage	4	36,36	11
286	Portuguese sausage	4	36,36	5
287	powdered sugar	4	36,36	31
288	[açai, cupuaçu, guava] pulp	4	36,36	40
289	reduce (the) heat	4	36,36	49 (+114)
290	reserve the liquid	4	36,36	11
291	rinse	4	36,36	41
292	roll in bread crumbs	4	36,36	13
293	rum	4	36,36	42
294	salt and pepper to taste	4	36,36	64
295	sauté the garlic	4	36,36	17
296	scallion(s)	4	36,36	31 (+90)
297	scoop up	4	36,36	5
298	serve hot	4	36,36	45
299	set aside	4	36,36	159
300	shrimp sauce	4	36,36	9
301	shrimp, shelled	4	36,36	14
302	shrimp stew	4	36,36	8
303	side dish	4	36,36	19
304	skin	4	36,36	89
305	small onion	4	36,36	30
306	small shrimp	4	36,36	13
307	smoked pork	4	36,36	10
308	smoked sausage(s)	4	36,36	16 (+9)
309	soak overnight	4	36,36	12
310	spatula	4	36,36	67
311	specialty stores	4	36,36	5
312	sprigs (of) parsley	4	36,36	11 (+6)

313	sprinkle with bread crumbs	4	36,36	14
314	sprinkle with lemon juice	4	36,36	8
315	sprinkle with salt	4	36,36	18
316	sticks unsalted butter	4	36,36	8
317	stockpot	4	36,36	23
318	stove	4	36,36	26
319	strain the broth	4	36,36	8
320	thin strips	4	36,36	17
321	tomato, peeled	4	36,36	18
322	tomato sauce	4	36,36	133
323	tomatoes peeled, seeded and diced	4	36,36	9
324	tube (pan)	4	36,36	24
325	uncooked rice	4	36,36	9
326	unsalted cashews	4	36,36	5
327	unsweetened coconut milk	4	36,36	16
328	upside down	4	36,36	9
329	vegetable oil for frying	4	36,36	16
330	wash the chicken	4	36,36	5
331	white pepper	4	36,36	68
332	white rum	4	36,36	18
333	white vinegar	4	36,36	23
334	whole chicken	4	36,36	17
335	whole milk	4	36,36	25
336	whole shrimp	4	36,36	7
337	yellow onion(s)	4	36,36	73 (+7)
338	à Mineira	3	27,27	5
339	absorbent paper	3	27,27	49
340	acarajé(s)	3	27,27	10 (+5)
341	all over Brazil	3	27,27	3
342	all-purpose flour, sifted	3	27,27	14
343	baking powder	3	27,27	109
344	barely cover with water	3	27,27	3
345	batida	3	27,27	14
346	batter	3	27,27	108
347	bean fritters	3	27,27	3
348	bean liquid	3	27,27	5
349	bean stew	3	27,27	4
350	beat egg whites until stiff	3	27,27	31
351	beat egg yolks	3	27,27	25
352	beaten egg (s)	3	27,27	115 + 34

353	beef broth	3	27,27	8
354	beef cubes	3	27,27	5
355	beef tongue	3	27,27	5
356	black bean(s)	3	27,27	8 + 35
357	black bean soup	3	27,27	4
358	black olives	3	27,27	26
359	black-eyed pea(s)	3	27,27	3 + 15
360	boiled eggs	3	27,27	33
361	boiled rice	3	27,27	11
362	Brazilian beef	3	27,27	8
363	Brazilian style	3	27,27	30
364	bring water to a boil	3	27,27	9
365	broccoli leaves	3	27,27	8
366	brown the chicken	3	27,27	4
367	bunches collard greens	3	27,27	4
368	bunches jambu	3	27,27	3
369	butter	3	27,27	952
370	buttered baking dish	3	27,27	18
371	cachaça or white rum	3	27,27	8
372	cans sweetened condensed milk	3	27,27	4
373	caramel	3	27,27	41
374	caramelized sugar	3	27,27	13
375	cashew nuts (cashews)	3	27,27	25 (+21)
376	cauliflower	3	27,27	37
377	cayenne pepper, optional	3	27,27	4
378	change the water	3	27,27	8
379	charcoal fire	3	27,27	4
380	chayotes, peeled	3	27,27	6
381	cheese	3	27,27	390
382	cheesecloth	3	27,27	9
383	chicken stew	3	27,27	4
384	chopped beef	3	27,27	13
385	chopped green olives	3	27,27	14
386	chopped ham	3	27,27	12
387	chopped parsley	3	27,27	141
388	chopped peanuts	3	27,27	7
389	chopped red bell pepper	3	27,27	7
390	chopped scallions	3	27,27	23
391	chopped tomato	3	27,27	28
392	cilantro and parsley	3	27,27	3

393	cinnamon	3	27,27	107
394	city of São Paulo	3	27,27	3
395	cloves garlic, minced	3	27,27	19
396	coarsely chopped	3	27,27	23
397	cocktail shaker	3	27,27	9
398	coconut candy	3	27,27	3
399	coconut custard	3	27,27	4
400	coconut mousse	3	27,27	8
401	cod fish	3	27,27	24
402	coffee	3	27,27	48
403	cognac	3	27,27	15
404	colander	3	27,27	22
405	cold water to cover	3	27,27	16
406	collard green(s)	3	27,27	10 + 62
407	combine the ingredients	3	27,27	4
408	continue beating	3	27,27	13
409	cook over low heat stirring	3	27,27	18
410	cook over medium heat stirring	3	27,27	11
411	cook stirring occasionally	3	27,27	21
412	cook until tender	3	27,27	9
413	cook until thick	3	27,27	6
414	cooked shrimp	3	27,27	10
415	cooking liquid	3	27,27	33
416	cool and cut	3	27,27	4
417	cool enough to touch	3	27,27	3
418	cool on a rack	3	27,27	3
419	corn milk	3	27,27	4
420	couve	3	27,27	12
421	cover and cook	3	27,27	38
422	cover and let rise	3	27,27	7
423	cover and let stand	3	27,27	17
424	cover and simmer	3	27,27	19
425	cover the beans	3	27,27	7
426	cover the pan and cook	3	27,27	6
427	cover the pot	3	27,27	7
428	cover with cold water	3	27,27	19
429	cover with the sauce	3	27,27	8
430	cracked ice	3	27,27	12
431	crystallized sugar	3	27,27	10
432	cuscuz	3	27,27	7

433	cut the pineapple	3	27,27	5
434	deep skillet	3	27,27	13
435	devein	3	27,27	25
436	dissolve yeast	3	27,27	11
437	doce de leite	3	27,27	11
438	drain on absorbent paper	3	27,27	25
439	drain the beans	3	27,27	12
440	drain the manioc	3	27,27	3
441	drain the peas	3	27,27	10
442	drain the water	3	27,27	4
443	dried beef	3	27,27	30
444	dried black beans	3	27,27	5
445	dried coconut	3	27,27	5
446	drippings	3	27,27	41
447	dry with (a) paper towel(s)	3	27,27	5 (+8)
448	dust with sugar	3	27,27	3
449	earthenware pot	3	27,27	4
450	egg chopped	3	27,27	3
451	egg lightly beaten	3	27,27	4
452	egg mixture	3	27,27	22
453	egg slices	3	27,27	5
454	egg yolk(s)	3	27,27	64 (+363)
455	eggs, chopped	3	27,27	10
456	eggs, cut	3	27,27	6
457	eggs, hard-boiled	3	27,27	10
458	eggs, sliced	3	27,27	12
459	electric mixer	3	27,27	26
460	farinha de mandioca	3	27,27	13
461	fine bread crumbs	3	27,27	4
462	fine mesh strainer	3	27,27	9
463	finely minced	3	27,27	24
464	first batch	3	27,27	3
465	fish cubes	3	27,27	5
466	fish heads	3	27,27	6
467	flour, sifted	3	27,27	30
468	follow the recipe	3	27,27	3
469	food stores	3	27,27	4
470	fresh hearts of palm	3	27,27	10
471	fresh lime juice	3	27,27	12
472	fresh shrimp, peeled	3	27,27	5

473	freshly grated coconut	3	27,27	3
474	fried fish	3	27,27	5
475	fried potatoes	3	27,27	6
476	fruit juice	3	27,27	11
477	garlic, minced	3	27,27	27
478	garnish with	3	27,27	86
479	giblets	3	27,27	27
480	golden brown	3	27,27	94
481	grated cheese	3	27,27	51
482	grated onion	3	27,27	30
483	green bell pepper(s)	3	27,27	29 (+14)
484	green olives, sliced	3	27,27	5
485	green pepper, chopped	3	27,27	4
486	grilled meats	3	27,27	9
487	ground cloves	3	27,27	13
488	ground meat	3	27,27	9
489	ground shrimp	3	27,27	15
490	half hour	3	27,27	5
491	ham	3	27,27	148
492	heart(s) of palm/palm heart(s)	3	27,27	11 (+ 68) (+30) (+86)
493	(reduce) heat to medium and cook	3	27,27	4
494	heavy pan	3	27,27	16
495	heavy skillet	3	27,27	18
496	heavy-bottomed saucepan	3	27,27	14
497	hot liquid	3	27,27	5
498	hot milk	3	27,27	24
499	hot oil	3	27,27	21
500	hot peppers	3	27,27	7
501	ice water	3	27,27	23
502	Italian sausage	3	27,27	3
503	jelly roll	3	27,27	3
504	jumbo shrimp	3	27,27	17
505	large carrots	3	27,27	5
506	large kettle	3	27,27	9
507	large onions, sliced	3	27,27	7
508	large serving platter	3	27,27	8
509	large shrimp, peeled	3	27,27	8
510	large shrimp, peeled and deveined	3	27,27	6
511	large spatula	3	27,27	3
512	large tomatoes peeled seeded	3	27,27	13

513	larger baking pan	3	27,27	5
514	leftover	3	27,27	36
515	lemon sauce	3	27,27	12
516	let cool completely	3	27,27	6
517	let it rest	3	27,27	12
518	let rest	3	27,27	16
519	let soak	3	27,27	4
520	light beer	3	27,27	4
521	light yellow	3	27,27	6
523	lime juice	3	27,27	69
524	lime sauce	3	27,27	5
525	lime slices	3	27,27	3
526	limes, halved	3	27,27	6
527	little at a time	3	27,27	15
528	little rolls	3	27,27	3
529	loin	3	27,27	22
530	lower the heat	3	27,27	44
531	low-sodium chicken	3	27,27	6
532	lump crabmeat	3	27,27	6
533	malagueta pepper sauce	3	27,27	29
534	manioc flour toasted	3	27,27	3
535	marinate the shrimp	3	27,27	4
536	marinated fish	3	27,27	3
537	[separate/remove] meat from the bones	3	27,27	5
538	meat grinder	3	27,27	24
539	meat mixture	3	27,27	13
540	medium onion, thinly sliced	3	27,27	5
541	medium onions, finely chopped	3	27,27	5
542	medium saucepan	3	27,27	64
543	medium skillet	3	27,27	9
544	medium tomatoes	3	27,27	12
545	medium tomatoes, peeled	3	27,27	7
546	medium tomatoes, peeled, seeded	3	27,27	5
547	medium-size bowl	3	27,27	10
548	medium-size pan	3	27,27	5
549	medium-size shrimp	3	27,27	9
550	melted butter	3	27,27	46
551	mesh strainer	3	27,27	9
552	Minas cheese	3	27,27	19
553	minced onion	3	27,27	51

555	mix the ingredients	3	27,27	4
556	moisten	3	27,27	21
557	moqueca	3	27,27	12
558	muffin tin(s)	3	27,27	8 (+23)
559	national dish of Brazil	3	27,27	3
560	navy beans	3	27,27	6
561	oil or bacon	3	27,27	6
562	olive oil or butter	3	27,27	8
563	one at a time	3	27,27	13
564	one by one	3	27,27	4
565	onion, finely chopped	3	27,27	52
566	onion, minced	3	27,27	26
567	onion, peeled and quartered	3	27,27	6
568	onions, chopped	3	27,27	23
569	onions, quartered	3	27,27	8
570	orange flower	3	27,27	12
571	oval [shape]	3	27,27	10
572	ovenproof skillet	3	27,27	5
573	pão de queijo	3	27,27	4
574	paper cups	3	27,27	18
575	parsley and scallions	3	27,27	6
576	parsley minced	3	27,27	4
577	passion fruit	3	27,27	38
578	peanut(s)	3	27,27	35 (+113)
579	peanuts and cashews	3	27,27	4
580	peanuts, roasted	3	27,27	6
581	peel the manioc	3	27,27	6
582	peel the pumpkin	3	27,27	3
583	peel the shrimp	3	27,27	4
584	pepper, minced	3	27,27	4
585	pepper optional	3	27,27	5
586	pepper sauce to taste	3	27,27	5
587	pepper, seeded	3	27,27	18
588	pepper strips	3	27,27	4
589	pie pan	3	27,27	5
590	pies	3	27,27	14
591	[suckling] pig	3	27,27	16
592	pinto [beans]	3	27,27	6
593	pitted black olives	3	27,27	7
594	pitted green olives, chopped	3	27,27	5

595	pitted olives	3	27,27	4
596	place in a baking dish	3	27,27	5
597	place in the refrigerator	3	27,27	8
598	polvilho azedo	3	27,27	4
599	pork loin	3	27,27	19
600	pork ribs	3	27,27	7
601	pork roast	3	27,27	10
602	pork tenderloin	3	27,27	13
603	port wine	3	27,27	32
604	Portuguese style	3	27,27	3
605	poultry	3	27,27	10
606	pour the coconut milk	3	27,27	3
607	preheated oven	3	27,27	32
608	preserved malagueta pepper	3	27,27	7
610	pudding	3	27,27	117
611	remaining beans	3	27,27	3
612	remaining cilantro	3	27,27	6
613	remaining coconut milk	3	27,27	3
614	remaining scallions	3	27,27	3
615	remaining shrimp	3	27,27	5
616	remaining tomatoes	3	27,27	3
617	remove from oil	3	27,27	5
618	remove from oven	3	27,27	14
619	remove the bones	3	27,27	7
620	remove the skin	3	27,27	16
621	reserve the broth	3	27,27	3
622	residue	3	27,27	17
623	return to a boil	3	27,27	4
624	rice balls	3	27,27	3
625	[lemon, orange, lime] rind(s)	3	27,27	52 (+7)
626	ring mold	3	27,27	4
627	rinse the fish	3	27,27	3
628	ripe plantains	3	27,27	4
629	ripe tomatoes, peeled	3	27,27	4
630	roasted unsalted peanuts	3	27,27	3
631	[cassava, manioc] root	3	27,27	44
632	round cookie cutter	3	27,27	4
633	round steak	3	27,27	8
634	running water	3	27,27	19
635	salt and black pepper	3	27,27	64

636	salt and lemon juice	3	27,27	8
637	salt and nutmeg	3	27,27	3
638	salt cod	3	27,27	21
639	salt pork	3	27,27	8
640	salted beef	3	27,27	3
641	sardine(s)	3	27,27	8 (+23)
642	sauce	3	27,27	538
643	sauté pan	3	27,27	25
644	sauté the garlic and onion	3	27,27	9
645	sauté the onions and garlic	3	27,27	5
648	season the fish with salt	3	27,27	3
649	season the shrimp with salt	3	27,27	6
650	season with salt and pepper	3	27,27	92
651	serve warm or at room (temperature)	3	27,27	4
652	serve with Brazilian rice	3	27,27	26
653	serve with fish	3	27,27	3
654	serve with rice	3	27,27	10
655	served with white rice	3	27,27	3
656	shake well	3	27,27	10
658	sharp knife	3	27,27	23
660	shred the meat	3	27,27	6
661	shredded chicken	3	27,27	6
662	shredded cod	3	27,27	6
663	shrimp, cooked	3	27,27	4
665	skim	3	27,27	25
666	skim off the (foam)	3	27,27	10
667	skin and bones	3	27,27	17
668	skinless	3	27,27	15
669	slab bacon	3	27,27	4
670	sliced oranges	3	27,27	7
671	small balls	3	27,27	51
672	small bowl	3	27,27	41
673	small can	3	27,27	11
674	small fish	3	27,27	5
675	small onion, minced	3	27,27	6
676	small yellow onion	3	27,27	28
677	smoked ham	3	27,27	3
678	smoked pork sausage	3	27,27	4
679	soak the beans	3	27,27	6
680	soak the cod	3	27,27	8

682	soft but not mushy	3	27,27	3
683	soufflé	3	27,27	27
684	specialty markets	3	27,27	4
685	sprigs (of) cilantro	3	27,27	10 (+3)
686	sprinkle the gelatin	3	27,27	3
687	sprinkle with cinnamon	3	27,27	8
688	[cut into] squares	3	27,27	35
689	squash	3	27,27	34
690	state of Bahia	3	27,27	3
691	state of Minas gerais	3	27,27	4
692	steaks	3	27,27	77
693	stem(s)	3	27,27	15 (+15)
694	stewed [chicken]	3	27,27	23
695	stiffly beaten egg whites	3	27,27	12
696	stir well	3	27,27	25
697	stir well and cook	3	27,27	5
698	stirring occasionally	3	27,27	45
699	stirring slowly	3	27,27	3
700	strain	3	27,27	116
701	strain and set aside	3	27,27	3
702	swirl	3	27,27	23
703	syrup	3	27,27	84
704	tenderloin	3	27,27	21
709	tines of a fork	3	27,27	14
710	tins	3	27,27	76
711	toasted manioc flour	3	27,27	5
712	tomatoes, peeled and seeded	3	27,27	8
713	tomatoes peeled, seeded and chopped	3	27,27	14
714	tongue	3	27,27	48
715	toothpick(s)	3	27,27	18 (+4)
716	top crust	3	27,27	4
717	translucent	3	27,27	54
718	tropical fruit	3	27,27	4
719	tucupi	3	27,27	26
720	tureen	3	27,27	12
721	turn the heat	3	27,27	19
722	tutu	3	27,27	17
723	unflavored gelatin	3	27,27	7
724	unsalted butter at room temperature	3	27,27	11
725	use a blender	3	27,27	4

726	using a mandoline	3	27,27	4
727	vanilla bean	3	27,27	13
728	vegetable oil or bacon	3	27,27	4
729	vinaigrette	3	27,27	33
730	vinha d'alho	3	27,27	23
731	vodka	3	27,27	12
732	warm milk	3	27,27	27
733	warm oven	3	27,27	7
734	wash the fish	3	27,27	4
735	water as necessary	3	27,27	9
736	water as needed	3	27,27	3
737	watercress	3	27,27	51
738	watercress, washed	3	27,27	8
739	wax paper	3	27,27	10
740	well blended	3	27,27	15
741	white fish	3	27,27	10
742	white fish fillets	3	27,27	5
743	whole clove(s)	3	27,27	5 (+22)
744	whole eggs	3	27,27	10
745	whole onions	3	27,27	4
746	xinxim	3	27,27	7
747	yellow bell pepper	3	27,27	17
748	yellow cornmeal	3	27,27	3
749	acaçá	2	18,18	10
750	açaí	2	18,18	14
751	alcohol	2	18,18	7
752	aniseed	2	18,18	20
753	annatto	2	18,18	20
754	arrowroot	2	18,18	23
755	artichoke	2	18,18	22
756	arugula	2	18,18	10
757	bain-marie	2	18,18	22
758	banana(s)	2	18,18	35 (+90)
759	beater	2	18,18	7
760	béchamel	2	18,18	21
761	beets	2	18,18	25
762	bobó	2	18,18	7
763	brigadeiro	2	18,18	5
764	brittle	2	18,18	8
765	brûlée	2	18,18	9

766	buttered	2	18,18	148
767	cabbage	2	18,18	27
768	caipirinha	2	18,18	25
769	canapés	2	18,18	4
770	caruru	2	18,18	4
771	casserole	2	18,18	21
772	cast-iron [pan, skillet]	2	18,18	7
773	champagne	2	18,18	15
774	chuck	2	18,18	5
775	churrasco	2	18,18	4
776	claws	2	18,18	5
777	cocktail	2	18,18	10
778	compote	2	18,18	7
779	confectioner's [sugar]	2	18,18	17
780	confit	2	18,18	10
781	[pressure] cooker	2	18,18	10
782	counter	2	18,18	18
783	countertop	2	18,18	6
784	creamy	2	18,18	36
785	crème [de cacao, anglaise, fraîche, brûlée]	2	18,18	31
786	crepe(s)	2	18,18	33 (+9)
787	croquette(s)	2	18,18	8 (+49)
788	[slice, cut] crosswise	2	18,18	6
789	croutons	2	18,18	16
790	cupcake	2	18,18	11
791	cupuaçú	2	18,18	10
792	deep-fried	2	18,18	9
793	drained	2	18,18	63
794	eggplant	2	18,18	25
795	empadinhas	2	18,18	10
796	feet	2	18,18	8
797	feijão	2	18,18	4
798	fiber(s)	2	18,18	4 (+4)
799	figs	2	18,18	23
800	flesh	2	18,18	16
801	fritter(s)	2	18,18	7 (+22)
802	(bouquet) garni	2	18,18	17
803	glossy	2	18,18	9
804	goat	2	18,18	10
805	grape	2	18,18	5

806	grater	2	18,18	5
807	grind	2	18,18	43
808	hake	2	18,18	8
809	halibut	2	18,18	14
810	[fish, shrimp] heads	2	18,18	20
811	homemade	2	18,18	23
812	[corn] husk(s)	2	18,18	6 (+22)
813	[skim off, remove] impurities	2	18,18	11
814	jar	2	18,18	11
815	jigger	2	18,18	36
816	julienne	2	18,18	8
817	julienned	2	18,18	11
818	kale	2	18,18	17
819	kernels	2	18,18	10
820	kettle	2	18,18	24
821	[coconut] kisses	2	18,18	14
822	kosher (salt)	2	18,18	77
823	lard	2	18,18	55
824	[chicken, lamb, roast] leg	2	18,18	19
825	lemon	2	18,18	303
826	lettuce	2	18,18	59
827	lingüiça	2	18,18	8
828	liquor	2	18,18	36
829	lobster	2	18,18	15
830	long-grain [rice]	2	18,18	7
831	lump(s)	2	18,18	4 (+40)
832	mandoline	2	18,18	4
833	mango(es)	2	18,18	26 (+8)
834	maraschino	2	18,18	12
835	margarine	2	18,18	62
836	marjoram	2	18,18	19
837	(potato) masher	2	18,18	5
838	(filet) mignon	2	18,18	6
839	mild	2	18,18	7
840	mixer	2	18,18	25
841	[baba de] moça	2	18,18	5
842	molded	2	18,18	5
843	molho	2	18,18	13
844	mortar	2	18,18	16
845	mush	2	18,18	32

846	napkin	2	18,18	9
847	nonreactive [saucepan]	2	18,18	28
848	nutmeg	2	18,18	38
849	octopus	2	18,18	11
850	omelet	2	18,18	11
851	oxtail	2	18,18	12
852	paio	2	18,18	5
853	pamonha	2	18,18	7
854	parchment paper	2	18,18	26
855	pastries	2	18,18	14
856	pequi	2	18,18	35
857	picked-over	2	18,18	4
858	pig's [foot, tail, ear]	2	18,18	8
859	pit	2	18,18	7
860	polvilho	2	18,18	12
861	quindins	2	18,18	7
862	raisins	2	18,18	57
863	ramekins	2	18,18	30
864	remains	2	18,18	8
865	ricer	2	18,18	7
866	risotto	2	18,18	27
867	roasts	2	18,18	8
868	rump	2	18,18	11
869	scallops	2	18,18	19
870	seasoned	2	18,18	19
871	seasonings	2	18,18	24
872	seed	2	18,18	23
873	semisweet	2	18,18	4
874	servings	2	18,18	161
875	shell	2	18,18	39
876	shellfish	2	18,18	12
877	shredded	2	18,18	49
878	shucked	2	18,18	9
879	simmer	2	18,18	122
880	sirloin	2	18,18	5
881	skimming	2	18,18	8
882	[cut into] slivers	2	18,18	8
883	snapper	2	18,18	9
884	sorbet	2	18,18	9
885	soup	2	18,18	56

886	sour	2	18,18	20
887	[until *] spins [a thread]	2	18,18	33
888	spoonfuls	2	18,18	18
889	stale [bread]	2	18,18	9
890	staple	2	18,18	5
891	stemmed	2	18,18	11
892	stick	2	18,18	33
893	stiffly-beaten	2	18,18	48
894	stock	2	18,18	211
895	[pour * in a steady] stream	2	18,18	4
896	string	2	18,18	14
897	stuff	2	18,18	25
898	stuffed	2	18,18	60
899	sugar	2	18,18	585
900	tabasco	2	18,18	42
901	[pig's, lobster] tail(s)	2	18,18	11
902	thigh	2	18,18	6
903	tongs	2	18,18	11
904	torte	2	18,18	14
905	transparent	2	18,18	6
906	turnovers	2	18,18	4
907	urucum	2	18,18	8
908	vanilla	2	18,18	72
909	veal	2	18,18	63
910	vein	2	18,18	9
911	whipping	2	18,18	18
912	whisking	2	18,18	34
913	wine	2	18,18	198
914	yields	2	18,18	147
915	zucchini	2	18,18	7

ANEXO: DICIONÁRIO PORTUGUÊS-INGLÊS DE CULINÁRIA BRASILEIRA

INTRODUÇÃO

Este dicionário foi construído a partir de textos autênticos em português e em inglês extraídos de livros de receitas culinárias brasileiras nos dois idiomas. Para tanto, compilamos dois *corpora*: um *corpus* comparável, composto por onze livros de receitas escritos originalmente em português e onze escritos originalmente em inglês, com aproximadamente 430.000 palavras em cada idioma; e um *corpus* paralelo, composto de seis livros de receitas brasileiras escritos em português e traduzidos para a língua inglesa, totalizando cerca de 160.000 palavras em cada língua. Os termos que compõem as entradas foram levantados semiautomaticamente com ajuda da ferramenta *WordSmith Tools 6.0* (SCOTT, 2012), a partir das receitas escritas em português, utilizando uma metodologia subjacente à Linguística de *Corpus*. Termos da culinária geral – ‘colher’, ‘xícara’, ‘litro’ etc. – não foram contemplados, uma vez que não são significativamente mais recorrentes na culinária brasileira.

A partir da comparação entre as receitas do *corpus* de estudo – receitas culinárias brasileiras escritas em português – e o *corpus* de referência – receitas da culinária geral em português –, foram salientados os termos mais representativos da nossa culinária, como, por exemplo, ‘mandioca’, ‘azeite de dendê’, ‘coco’ etc., que correspondem às entradas da obra, compostas em sua maioria por substantivos (*nouns*) e alguns verbos (*verbs*). Para ser incluído na obra, o termo deveria ser chave-chave, ou seja, significativamente recorrente em dois ou mais livros. Sendo assim, elementos da culinária típica brasileira que têm utilização muito restrita podem ter sido ignorados durante o levantamento. Portanto, não temos a pretensão de abarcar TODOS os elementos que constroem a riquíssima culinária brasileira, as tão somente agrupar os itens utilizados com mais frequência.

Para os termos que não possuem tradução dicionarizada ou padronizada em língua inglesa, foi feita uma análise das soluções encontradas por escritores e tradutores nos textos nesse idioma, a fim de apresentarmos ao consulente um equivalente tradutório apropriado. É o

caso de ‘farinha de milho’, termo traduzido por *flaked cornmeal*. Nomes de pratos, frutas, verduras etc., especialmente aqueles originários de línguas africanas e tupis, como ‘açai’, ‘moqueca’, ‘acarajé’ etc. foram mantidos no original.

Todos os termos contemplados na obra possuem são acompanhados por uma definição terminológica, que pode auxiliar tradutores e redatores a produzir explicar de forma sucinta a terminologia não familiar ao leitor de língua inglesa. Exemplos autênticos (*Ex.:*) e comentários adicionais (*Comment*) também ajudam na compreensão do consulente.

Como os profissionais de determinada área de especialidade não dependem unicamente de equivalentes para produzir textos que fluam com naturalidade na língua de chegada, oferecemos, também, as combinações (*clusters*) mais recorrentes com os termos. As imagens incluídas também podem ajudar o consulente na compreensão dos termos característicos da culinária brasileira.

Símbolos e formas abreviadas

See – Ver (remete o consulente ao verbete principal em caso de sinonímia)

Compare with – Comparar com (sugere que o leitor consulte outro verbete que, de alguma forma, possa ser confundido com o verbete em questão)

Same as – O mesmo que (informa o consulente sobre (quase-)sinônimos do termo pesquisado)

See also – Ver também (sugere a consulta a verbetes que possam complementar o termo consultado)

Also known as – Também conhecido como (com função semelhante ao *Same as*, oferece as variantes ortográficas do termo pesquisado)

Am – *American English* – inglês americano

Br – *British English* – inglês britânico

CW – *Central West* (Centro-Oeste)

N – *North* (Norte)

NE – *Northeast* (Nordeste)

S – *South* (Sul)

SE – *Southeast* (Sudeste)

abará (noun) abará Bahian cake made from a batter of ground dried black-eyed peas, dendê oil and spices steamed in banana fronds. //Ex.: *The abará is cooked when the covering fronds are tender. [Brazilian Cookery]* Typically prepared for rituals of the Afro-Brazilian religion Candomblé, abará combines the same ingredients used for making acarajé, which is deep-fried. Ground dried shrimp may be added to the batter for flavoring. **Compare with acarajé** See also feijão-fradinho, azeite de dendê, camarão

www.avitrinedosabor.com.br

abóbora (noun) (*Cucurbita spp.*) pumpkin, squash Common name of several thick-skinned cultivars of different colors and shapes with soft and fleshy pulp which is cooked and used for making sweet and savory dishes. //Ex.: *Peel pumpkin or baking squash and cut in small pieces. [A Taste of Brazil]* Widely appreciated all over the country, pumpkins are peeled and seeded to be cooked and made into sweets, soups, salads and traditional dishes such as quibebe and camarão na moranga. Its sprout, called cambuquira, is also edible. //Phrase. puréed pumpkin; pumpkin seeds; pumpkin soup; pumpkin dessert; pumpkin purée; cook the pumpkin; peel the pumpkin; pumpkin balls; pumpkin, peeled, seeded; baking squash; butternut squash; hubbard squash; summer squash; winter squash; mash the squash; See also camarão na moranga, doce de abóbora, cambuquira, quibebe Also known as jerimum

abóbora-moranga (noun) (*Cucurbita pepo*) pumpkin Large round orange squash with smooth ribbed skin also used whole as a baking dish for camarão na moranga. //Ex.: *Cut the lid off the pumpkin and clean out the seeds. [A Taste of Brazil]* Same as moranga

açaí (noun) (*Euterpe oleracea*) açaí Small round blue-black Amazonian berry with soft purple pulp usually sold frozen to be mixed with fruits and cereal or used in the preparation of sorbets, sauces, mousses etc. //Ex.: *When the gelatin mixture has cooled, fold in the açaí mixture, gently mixing them together. [The Brazilian Table]* The fruit of the açaí palm is about the size of a cherry with very little pulp surrounding a single round stone. The taste resembles a mixture of blueberry, red wine and dark chocolate. Traditionally consumed in the North, açaí na tigela (açaí in a bowl) – the frozen pulp mixed with banana and granola – is now found all

over the country. For its high nutritional content, açaí pulp is especially enjoyed by sportsmen. Açaí palm trunk provides a top quality heart of palm. //Phrase. *açaí pulp; açaí berry* **See also palmito**

<http://pregolanches.com/cardapio-acai/>

acarajé (noun) acarajé Spoonful-sized cake made from a batter of ground dried black-eyed peas, shrimp and seasonings, deep-fried in dendê oil and filled with vatapá, hot pepper sauce and shrimp. //Ex.: *Split the acarajé slightly in half lengthwise and fill with a teaspoon of warm vatapá or malagueta pepper sauce. Serve hot. [Brazil: a Cook's Tour]* // Originally prepared as a food for rituals of Afro-Brazilian religions, acarajé became a street food sold all over Bahia by vendors in typical dresses. //Phrase. *acarajé sauce; filling for acarajé* **See also vatapá, azeite de dendê, camarão Compare with abará**

açúcar (noun) superfine sugar Regular fine sugar widely used for sweetening. //Ex.: *Boil water and sugar until it spins a thread when dropped from the prongs of a fork. [Brazilian Cookery]* // The common sugar, found in every Brazilian home and called for in most cookbook recipes. It is finer than the regular sugar used in most English speaking countries. Combined with water, sugar is used to caramelize moulds to form flan toppings. //Phrase. *sprinkle with sugar; caramelized sugar; combine the sugar and water; cream butter and sugar*

açúcar cristal (noun) granulated sugar, sugar, crystallized sugar Small granulated sugar crystals used as sprinkle for garnishing sweets. //Ex.: *When cold, shape into small balls, roll or dip one side in crystallized sugar and place in small paper bonbon cups. [Brazilian Cookery]* //Ex.: *Carefully turn the layer out onto a kitchen towel sprinkled with granulated sugar. [Brazil: a Culinary Journey]* // Used as a sprinkle on top of small sweets such as *beijinho* and *olho de sogra*, granulated sugar should not be confused with crystal sugar, coarser type of sugar with larger crystals used in baking and confectionery industries as a sprinkle on top of baked goods to give the product a sparkling appearance. //Phrase. *roll in granulated sugar; sprinkle with granulated sugar* **See also beijinho, olho de sogra**

aipim (noun) See mandioca³

aipo (noun) (*Apium graveolens*) celery Light green vegetable formed by a group of stalks grown in tight, straight parallel bunches eaten raw in salad or as seasoning for soups, stews, broth, fillings etc. //Ex.: *Wash the celery, cut it into large pieces, and add them to the pot. [The Cooking of Brazil]* // Although leaves and seeds can be used as seasoning, in Brazil it is the distinctive scented and flavored stalks that are widely used. //Phrase. *celery, (finely) chopped; stalk(s) celery; chopped celery; Also known as salsão*

alfavaca (noun) (*Ocimum gratissimum*) African basil, clove basil, wild basil Aromatic herb similar to basil whose leaves are especially used in the North for seasoning fish and meat. //Ex.: *Add the tomatoes, cilantro, parsley, scallions, basil, and sururu. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]* // Very appreciated in the Amazonian cuisine, this scented herb is usually used fresh, but can also be found dried. It is called *gratissimum* (favorite, welcome) for its easy adaptability to different kinds of soil and climate. African basil can be substituted for (sweet) basil (*Ocimum basilicum*) with minor changes to taste. //Phrase. *chopped (fresh) basil; hand-torn basil; basil leaves*

alho (noun) (*Allium sativum*) garlic Seasoning which is crushed, minced or cut into thin slices and sautéed, usually with onion, to add a strong flavor to stews, beans, rice, sauces etc. //Ex.: *Add the remaining 1/4 cup olive oil to the skillet and sauté the onions and garlic until golden*

brown. [Brazil: a Cook's Tour]// Usually combined with onion, garlic is used as seasoning for most savory foods. //Phrase. garlic clove(s); clove(s) garlic, crushed; garlic, (finely) minced/chopped/peeled; sauté/crush/peel/chop/stir-fry the garlic; crushed/minced garlic

ambrosia (noun) ambrosia Very sweet dessert with a soft lumpy consistency made with eggs, milk and spices cooked in caramel sauce.//Ex.: Lower the heat and cook for another 45 minutes, stirring occasionally, until the cooking liquid is absorbed and the ambrosia becomes firmer. [Brazil: Gastronomia, Cultura, Turismo]// Typical of the states of Goiás and Minas Gerais, ambrosia is named after a dish which is said to be appreciated by the gods of Olympus.

mdemulher.abril.com.br

ameixa (noun)(*Prunus domestica*) prune Dried black plum used in the preparation of cake fillings, coconut flan topping, candies etc.//Ex.: Roll the boat-shapes prune in the powdered sugar and place on a serving tray. [Brazil: a Culinary Journey]// If very dry, prunes can be boiled to soften. Pitted, it is an essential ingredient of *olho de sogra*.//Phrase. pitted prune(s); tenderized prune(s); **Same as ameixa seca** See also **olho de sogra**

ameixa-seca (noun) See **ameixa**

amendoim (noun)(*Arachis hypogaea*) peanut Seed usually roasted and ground to be used in the preparation of savory and sweet recipes.//Ex.: Pour the vegetable purée around the rice and

sprinkle with ground peanuts. [The Brazilian Table] Rich in proteins, peanut is very much appreciated in Afro-Brazilian dishes such as *vatapá*, *caruru* and *efó* and also in the preparation of sweets such as *paçoca*, *pé de moleque* and *cajuzinho*. Peanut oil is also used as a substitute for other vegetable fats. //Phrase. *peanut butter/brittle/oil; chopped/ground/roasted/unsalted peanut(s);* See also efó, pacoca², caruru¹, pé de moleque, xinxim, cajuzinho

amido de milho (noun) cornstarch (Am), cornflour (Br) Dense powdery agent used for thickening soups, sauces, flans, puddings and to make cookies, pies, cakes etc. //Ex.: *Heat the rest of the milk and gradually stir in the cornstarch mixture, stirring constantly over low heat to prevent lumps from forming. [Brazilian Cookery]* Although all-purpose flour can also be used as a thickening agent, its gluten reduces the thickening power. Besides, cornstarch does not cause as many lumps as flour does. However, preparations thickened with cornstarch will be clear, rather than opaque. So flour is preferred in béchamel sauce, for example. The most famous cornstarch brand in Brazil is *Maizena*, with 'z'. //Phrase. *cornstarch cookies; cornstarch mixture; dissolve the cornstarch in a little milk/water; add the cornstarch and whisk until blended; thicken with (a little) cornstarch* Also known as maisena

andu (noun) (*Cajanus cajan*) pigeon pea, Congo bean Pea-shaped legume whose beans are used green or dried especially in the Northeast to prepare *farofa*, *virado* and stews. //Ex.: *Heat the previously cooked and drained pigeon peas. [Sabores da Cozinha Brasileira [my translation]]* Introduced to Brazilian cooking by the African slaves, pigeon pea is easily grown in areas with abundant sun and little frost and constitutes a protein-rich food source. //Phrase. *cook/drain the pea(s);* Also known as feijão-quando, feijão-quandu See also farofa, virado

www.rainhasdolar.com

angu (noun) cornmeal mush, polenta Thick, creamy mixture of cornmeal cooked in salt water served as an accompaniment to chicken, fish and beef dishes, such as *rabada*. //Ex.: *When mixture has the consistency of cornmeal mush, remove and press into a moistened 1 quart mould. [Brazilian Cooking]* Traditionally, *angu* was known as food for slaves. Alternatively, it can be prepared with rice or manioc flour cooked in coconut milk or seasoned broth.//Phrase. *serve with cornmeal mush* See also **rabada**

araruta (noun)(*Maranta arundinacea*) arrowroot Starch from the arrowroot plant used as a thickening agent and to make cookies and cakes.//Ex.: *Add arrowroot, a little at a time and beat until mixture is spongy. [Brazilian Cookery]* Powder obtained from arrowroot tubers, arrowroot is a useful substitute for wheat flour in some cooking uses. //Phrase. *arrowroot flour*

arroz (noun)(*Oryza sativa*) rice Long-grain rice cooked plain as an accompaniment to several dishes, mixed with different kinds of meat in the preparation of main dishes or cooked in milk and sugar to be served as a dessert.//Phrase. *rice, washed and drained; cook rice until tender; (un)cooked rice; washed and drained rice; Brazilian-style rice*

arroz branco (noun) white rice, Brazilian rice Washed and drained long-grain rice stir-fried in sautéed onion and garlic to which boiling water is added. Served as an

accompaniment to most beef, poultry, fish and seafood dishes.//Ex.: *Add rice and stir fry with a wooden spoon at low heat for about 10 minutes. [A Taste of Brazil]* For being stir-fried, Brazilian-style rice is more fluffy than simply boiled rice. Along with beans, white rice is present at lunch and dinner to accompany most meat recipes. When chicken, palm hearts and other ingredients are added to leftover rice, it becomes *risoto*. Deep-fried cooked rice mixed with seasonings, grated cheese and eggs rolled as little balls are called *bolinho de arroz* (rice cake).//Phrase. *serve with white rice;*

arroz-doce (*noun*) sweet rice, milk rice Long-grain rice cooked in milk and spices sweetened with sugar or condensed milk served as a dessert.// Along with *canjica*, *curau* and *pé de moleque*, sweet rice is a tradition of June festivities that take place mainly in the countryside called *Festas Juninas*. Also known as arroz de leite See also canjica, curau, pé de moleque

arroz com guariroba (*noun*) rice with guariroba Rice cooked with a slightly bitter variety of palm hearts and seasonings traditionally served in Goiás as an accompaniment to meat and fish dishes.//Ex.: *If using fresh guariroba, you must first boil it for 40 minutes, changing the water frequently to reduce bitterness. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]* See also guariroba

www.saboresajinomoto.com.br

arroz de Braga (*noun*) Braga rice Rice cooked with chicken, cured sausage, bacon, green peas, cabbage and seasonings.// Some people associate this recipe to a city in Portugal with the same name. However, its inhabitants have never heard of this dish. Some claim that Braga was the name of a man who owned a restaurant in Santos, a city by the seashore in the state of São Paulo, who happened to receive some guests late at night and used leftovers to prepare them something to eat. This dish then became famous in many parts of the country.

arroz de leite (*noun*) milk rice Sweet or savory rice cooked with milk and spices.// Typical of the Northeast to accompany meat dishes, savory milk rice may be enriched with curd cheese. When sweet, it is also called *arroz-doce*.

arroz de carreteiro (*noun*) carreteiro rice Rice cooked with jerked beef and seasonings typical of the South.// Emblematic of the Rio Grande do Sul state, this dish was originally prepared by men who transported goods in the region using carts pushed by oxen. Those *carreiros*, as they were called, had to cook food which did not depend on refrigeration. Then they cooked rice and mixed it with *charque* (jerked beef), which was salted and sun-dried to resist for a longer period. Today, there are many variations of this recipe. Some add bacon, sausage, tomato, spices and all sorts of seasoning to it. **See also charque**

arroz de coco (*noun*) coconut rice Rice cooked in coconut milk.// Very appreciated in the Northeast, especially in Bahia, coconut rice is served as an accompaniment to *vatapá*, *bobó*, *caruru* and *moqueca*. Besides coconut milk, it may also be prepared with other coconut products such as coconut water, grated coconut and coconut oil. It is a tradition to serve coconut rice on Good Friday. **See also bobó, caruru¹, moqueca, vatapá**

arroz de cuxá (*noun*) rice with cuxá, rice with roselle Rice cooked with roselle, shrimp, sesame seeds, manioc flour and seasonings traditionally prepared in the state of Maranhão to accompany seafood and fish.// Despite its apparent simplicity, it

may take cooks some time to prepare this side dish properly. Its distinctive flavor is guaranteed by roselle (*cuxá*), which is an acidic herb. Using too much of it may turn the dish into something inedible. On the other hand, not enough of it will result in an ordinary rice dish. **See also** [cuxá](#)

arroz de pequi (*noun*) rice with souari nut Rice cooked with souari nut, onion, garlic and chili pepper.// Emblematic of West Central, mainly of Goiás, this dish may be enriched with dried beef **See also** [pequi](#)

arroz branco (*noun*) **See** [arroz](#)

arroz com guariroba (*noun*) **See** [arroz](#)

arroz de Braga (*noun*) **See** [arroz](#)

arroz de carreteiro (*noun*) **See** [arroz de carreteiro](#)

arroz de coco (*noun*) **See** [arroz](#)

arroz de cuxá (*noun*) **See** [arroz](#)

arroz de pequi (*noun*) **See** [arroz](#)

arroz-doce (*noun*) **See** [arroz](#)

aviú (*noun*) **aviú** Very small freshwater shrimp used fresh or dried especially in the cooking of Pará.//Ex.: *Marinate the shrimp in the lime juice for 30 minutes.* [Brazil: a Culinary Journey]// Endemic to the Amazon rivers, *aviú* is abundant especially on the surface of Tapajós and

Tocantins after their first floods and has long been used by the local Indians. The most common ways to eat this tiny freshwater shrimp is in regional dishes in the form of omelets, soup, rice and in a typical Pará dish called *mojica de aviú*. **See also mojica**

altino.blogspot.com

azeite de dendê (*noun*) dendê oil, palm oil Thick, dense, reddish oil with a delectable flavor and aroma which is a mainstay of Bahian dishes such as vatapá, moqueca, bobó, caruru etc., and as fat for frying acarajé.//Ex.: *In a medium skillet, heat the remaining dendê oil and cook the shrimp until they start to turn orange, about 1 minute per side. [TBK]*Ex.: *The batter is dropped by spoonfuls into hot palm oil and deep-fat fried. (Braz. Cook.)*// Rich in vitamin A, this oil is extracted from the pulp of the fruit of an African palm tree (*Elaeis guineensis*) brought to Brazil by slaves in the seventeenth century. Contrary to common belief it is low in cholesterol (but high in calories). //Phrase. *add the dendê oil; dendê oil, optional; fry in dendê oil; heat the dendê oil* **Same as dendê** **See also acarajé, vatapá, moqueca, bobó,**

bacuri (*noun*)(*Platonia insignis*) bacuri Mango-sized Amazonian fruit with thick rind and fragrant sweet and sour pulp eaten fresh or made into preserves, ice cream and juice.//Ex.: *Remove the bacuri pulp scraping it with scissors or a thin knife. [A Pátria nas Panelas. My translation.]*// Especially abundant in the state of Pará, bacuri contains notable amounts of phosphorus, iron and vitamin C. The only edible part of the fruit is the sticky pulp which has to be sucked or cut with a sharp knife. This pulp surrounds large brown seeds from which a kind of oil is extracted to be used as medicine. //Phrase. *bacuri pulp*

zany.zip.net

banana-da-terra (noun)(*Musa paradisiaca*) plantain Large and starchy variety of banana consumed cooked, fried or baked. //Ex.: *When the plantains are golden, remove the chips and drain on absorbent paper. [Brazil: a Culinary Journey]* // Also called 'cooking bananas', plantain refers to different kinds of bananas used at every stage of ripeness for diverse results. When green, the flesh is very firm and starchy, almost like a potato. When riper, the fruit is softer and sweeter, but still starchy. Plantains are used for the preparation of both sweet and savory dishes and bring a soft sweetness and plenty of starch to stews such as *moqueca* and *barreado*. Along with manioc flour it becomes *farofa de banana*. Plantains are also prepared as fritters and salted or sweetened, or thinly sliced and fried as chips. //Phrase. *ripe/green plantains; mashed plantains; plantains, peeled; peel the plantains; plantain skins; fry the plantains* See also barreado, farofa, moqueca Compare with banana-nanica

banana-nanica (noun)(*Musa acuminata*) banana, dwarf cavendish banana Long yellow slightly sweet fruit eaten raw and used to make cakes, desserts and smoothies. //Ex.: *Peel the bananas and cut them into 1-inch-thick slices. [The Brazilian Table]* // Brazil's most popular fruit, this common kind of edible bananas is found everywhere in the country. Despite its name, this is one of the largest varieties of the fruit. Actually, the reference is made to the height of the whole plant, not to the fruit. //Phrase. *banana leaves/fronds; fried/baked/grilled banana; peel the banana; ripe/green banana; banana, peeled; sliced banana; banana slices* Compare with banana-da-terra

barreado (*noun*) **barreado** Stew of layered beef and seasonings thickened with manioc flour cooked very slowly in a sealed clay pot.//Ex.: *Serve the barreado in ceramic dishes with rice, finely ground cassava meal, bananas, and hot chili pepper. [Viagem Gastronômica através do Brasil]*// Typical of the state of Paraná, this dish is traditionally cooked by a fire burning over a clay pot sealed to the lid with a mixture of manioc flour and water, hence the name *barreado* (muddy). Nowadays it is also prepared on wood or stove fire and will be ready after cooking for at least 12 hours or until the meat melts, forming a mush. It is accompanied by rice, manioc flour and plantains. **See also barrear**

www.sommelierwine.com.br

barrear (*verb*) **muddy** To seal a pot to its lid usually with a stiff mixture of manioc flour and water.//Ex.: *This paste is used to "muddy" the pot, sealing it shut. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]*// The process of sealing a pot to its lid is used to prevent the steam from escaping. **See also barreado**

comidasebebidas.uol.com.br

batata-doce (*noun*)(*Ipomoea batatas*) **sweet potato** Sweet starchy tuberous root of various skin and flesh colors which is boiled, baked or fried to accompany meat dishes or used in the preparation of desserts.//Ex.: *Mash enough sweet potatoes to make 1/4 cup, mix it into the broth, and pour the broth over the vegetables and meats. [Brazil: a Culinary Journey]*// Rich in vitamin A, most sweet potatoes marketed have white, pink or purple skins and white or yellowish pulp, but yellow- and purple-skinned potatoes with yellow, pinkish or purple pulp (like beetroot) are also available. The white one, with yellowish skin and pulp, is not very sweet and turns dry and brittle when fried. The purple type turns sweeter and softer after cooking.//Phrase. *sweet potato, peeled; peeled sweet potato; baked/cooked sweet potato*

bobó (noun) bobó Creamy Bahian stew prepared with shrimp, puréed manioc, dendê oil, coconut milk, cilantro and spices cooked in a clay pot.//Ex.: *Because of its consistency, which is like a batter, bobó is served in a soup dish with the Pirão de Arroz in the center.* [Braz.Cook]// Traditionally, the name *bobó* refers to an African dish prepared with beans and dendê oil, served with manioc. But nowadays, in most parts of the country the name refers to shrimp or fish stew. See also coentro, azeite de dendê

camarão (noun) shrimp Sea shellfish sold dried or fresh to be cooked or fried, used as an essential ingredient in many Afro-Bahian dishes such as *vatapá*, *acarajé*, *bobó*, *moqueca*, *abará* etc.//Ex.: *Shell, devein and clean shrimp and sauté in hot oil with onions, tomato and green pepper.* [Brazilian Cooking] Ex.: *Add the shrimp and cook until pink, stirring constantly.* [Brazil: a Culinary Journey]// Appreciated all over Brazil, especially by the seashore, shrimp is found in many varieties and sizes and is also used for garnishing. During preparation, stir-fry, cook or sauté shrimp for about two minutes or until they turn pink. Overcooking leads to rubbery and flavorless shrimp.//Phrase. *shrimp, shelled; shrimp, peeled and deveined; (ground) dried shrimp; shrimp filling; shrimp broth* Compare with pitu, aviú See also abará, acarajé, caruru¹, vatapá, moqueca

cambuquira (noun) cambuquira; pumpkin sprout Spinach-like pumpkin sprout cooked in soups and stews or simmered to be served as a side dish.// Velvety-texture pumpkin stalks with small leaves harvested before blooming, prepared mainly in the Southeast and West Central.//Phrase. *cambuquira bunch; bunch of cambuquira* See also abóbora

castanha-do-brasil (noun) See castanha-do-pará

castanha-do-pará (noun) (*Bertholletia excelsa*) Brazil nut 4-5 cm long seed eaten raw or toasted and salted to be eaten as an appetizer or ground in the preparation of cakes, pies, fillings etc. // Ex.: *Place the Brazil nuts on a baking pan and bake for 10 minutes, stirring occasionally to toast evenly. [Brazil: a Cook's Tour]* // Native to the state of Pará and among the largest in the Amazon rainforests, Brazil nut tree produces large and rigid pods resembling dry coconuts. The hard woody shell contains 8 to 24 seeds, packed like the segments of an orange. Good sources of vitamins and minerals, the seeds are chopped to be used in the preparation of sweets, pies, cookies and fillings. When ground, mixed with water and squeezed with a napkin the seeds result in milk used especially in Northern recipes of soups and stews. The oil extracted from the seeds is also an important component of the cosmetics industry. // Phrase. *chopped Brazil nuts; ground Brazil nuts; Also known as castanha-do-brasil*

cebolinha (noun) (*Allium fistulosum*) scallion, green onion Small white onion with long hollow green leaves usually used finely chopped in salads, stews and sauces. // Ex.: *Remove from heat and sprinkle with chopped scallions. [TBT]* // Scallions are usually sold together with parsley or cilantro in tied bunches similar to bouquet garni, known as *cheiro-verde*. // Phrase. (finely/coarsely) *chopped scallion(s)/green onion(s); scallion(s)/green onion(s), (finely/coarsely) chopped; bunch scallion(s)/green onion(s); sprinkle with chopped scallion(s)/green onion(s); fresh scallions/green onion(s)* See also cheiro-verde Also known as cebolinha-verde

cebolinha-verde (*noun*) Same as cebolinha

cheiro-verde (*noun*) Combination of aromatic herbs used for flavoring stews, sauces, savory fillings etc., usually sold as a tied bunch similar to a bouquet garni, but mostly used chopped.

cheiro-verde (*noun*) (S and SE) parsley and green onion //Ex.: *Heat the skimmed pan drippings over medium heat, add the chopped parsley and green onion, and sauté for 1 to 2 minutes.* [TCOB]//Phrase. *chopped/mixed parsley and green onion* See also cebolinha, salsinha

cheiro-verde (*noun*) (N, NE and CW) cilantro and green onion //Ex.: *Return to the pot and add the olive oil, garlic, onion, coconut milk, green onions, cilantro, and salt, stirring until the mixture returns to a boil.* [BCJ]//Phrase. *green onion(s) and cilantro, chopped; chopped green onion(s) and cilantro* See also cebolinha, coentro

chicória (*noun*)(*Eryngium foetidum*) culantro, eryngo Herb with long narrow serrated leaves similar to cilantro in taste and scent, but more pungent.//Ex.: *After two hours of braising, stir in the culantro and basil, cover again and continue cooking.* [Cozinha de Origem]// Used to flavor typical recipes of Pará and Maranhão, such as *tacacá* and *caruru*, culantro is a completely different plant from cilantro, despite the similar names. Culantro sports a blue flower when permitted to bolt, but it is the leaves that are used especially in fish dishes. Also popular in Mexico and the Caribbean, due to its taste and scent culantro is also known as Mexican coriander and long coriander.//Phrase. *chopped culantro; hand-thorn culantro* See also caruru¹, tacacá Compare with coentro

coco (*noun*)(*Cocos nucifera*) coconut Fruit of a species of tropical palm with white, slightly sweet firm flesh and hard shell, usually used dried (when the shell is brown and hairy) for the preparation of sweet and savory dishes.//Ex.: *To serve, the cake can be drizzled with molasses and sprinkled with grated coconut.* (BCJ) // Coconut is a very important ingredient in

Brazilian cookery. When green, its refreshing sweet water is drunk chilled, then it is hacked open and the white tender pulp is eaten. When dried, the white pulp is removed from the outer shell and grated or made into milk to be used in the preparation of sweets and fish, shellfish and poultry dishes. When buying fresh coconut be sure that the shell is not cracked, then shake it to see if there is still water inside. //Phrase. *grated coconut; freshly-grated coconut; (un)sweetened grated coconut; fresh coconut; coconut mixture; coconut, finely grated; coconut flakes; dried coconut; shredded coconut; coconut meat; flaked coconut; grated fresh coconut* **See also leite de coco**

coentro (noun)(*Coriandrum sativum*) cilantro [Am]; coriander [Br] Parsley-like aromatic leaves with strong and pungent flavor used specially in the North, Northeast, Minas Gerais and Espírito Santo to flavor fish and seafood dishes. //Ex.: *When nearly ready add chopped cilantro. (ATB)Ex.: Divide the mussels among 4 plates, spoon the sauce over, and garnish with the cilantro. (TBK)I* With a piquant, citrusy flavor, this delicate herb keeps only a day or two under refrigeration. It is an essential ingredients of many Bahian dishes such as *vatapá, moqueca* and *bobó*. Its seeds, commonly found in Indian dishes, are rarely used in Brazilian cooking. //Phrase (finely) *chopped cilantro; fresh cilantro; (fresh) cilantro, chopped; cilantro leaves; bunch cilantro; sprinkle with chopped cilantro; minced fresh cilantro; sprig(s) cilantro; garnish with the cilantro; Compare with salsinha See also vatapá, moqueca, bobó*

cravo-da-índia (noun)(*Caryophyllus aromaticus*) clove Brown dried flower bud used as a spice especially for flavoring sweets and as decoration. //Ex.: *Decorate with 1 clove in the center of each prune to form the pupil of the eye. (BCJ)Ex.: Pound the garlic in a mortar with salt, coriander, onion, parsley, bayleaf, black pepper, cumin and ground cloves and mix thoroughly with the tripe and giblets. (Braz.Cook.)I* Together with cinnamon, cloves are used to flavor most Brazilian fruit dessert recipes. They can be used ground or whole. When whole, they should be removed before eating. //Phrase. *whole clove(s); ground clove(s); cloves and cinnamon* **Also known as cravo**

cupuaçu (noun)(*Theobroma grandiflorum*) cupuaçu Melon-sized Amazonian fruit with a velvety hard brown rind enclosing seed pods covered by an acid, aromatic and flavored mucilaginous pulp used in the preparation of juices, sorbets, preserves and fillings.//Ex.: *In a heavy pan, mix the cupuaçu pulp and sugar and cook over a medium heat, stirring constantly until the mixture pulls away from the edges of the pan. [Brazil: Gastronomia, Cultura e Turismo]*// Besides the very hard rind, cupuaçu pulp demands a great effort to be detached from the seeds. That is why most people prefer to buy it already pasteurized and frozen. Due to its acidity, cupuaçu is rarely eaten raw. It is sweetened before being used in the preparation of desserts and juices. Like cocoa, cupuaçu is a member of the *Theobroma* ('food of gods') genus and is also marketed as 'superfood' due to its healthy properties: it is rich in nutrients, vitamins and antioxidants. Cupuaçu also provides a rich hydrating fat that is transformed into soap and lotion by the cosmetics industry.//Phrase. *cupuaçu pulp; cupuaçu paste*

cuscuz couscous Slightly moistened cake prepared with flaked cornmeal or tapioca, flour steamed in a couscous pan.//Ex.: *Remove napkin, let couscous stand a few minutes and unmould on a serving platter. [Brazilian Cooking]*// Brazilian couscous bears little resemblance to the African one, known as *cuscuz marroquino* (Moroccan couscous) in Brazil. Traditionally, all the ingredients are mixed together and steamed in a special pan called *cuscuzeiro* – a double boiler with a perforated upper part. In some parts of the South and Southeast, *cuscuz* refers to a savory dish prepared with flaked cornmeal served plain as an accompaniment for meat dishes. In São Paulo, sardines, boiled eggs and other ingredients are added, so it is also known as *cuscuz paulista*. In the North and Northeast the most common is tapioca couscous, which is sweet and can be moist with cow or coconut milk and eaten for breakfast. In the past, couscous was considered food for slaves because it was made by Afro-Brazilians who sold it on trays in the streets. Nowadays, couscous is found on the table of all social classes. See also cuscuz de tapioca, cuscuz paulista, carimã, cuscuzeiro

cuscul paulista (*noun*) paulista couscous Savory cake prepared with flaked cornmeal, peas, tomatoes, eggs and seasoning, enriched with chicken, sardines or shrimp, and decorated with hard-boiled eggs, sliced hearts of palm and olives.//Ex.: *Spoon the couscous into the tube pan (very carefully to avoid spoiling the decoration), filling it to the top.* Viagem Gastronômica através do Brasil// In order to save time, many cooks prepare couscous in a common pan. In this case, the flaked cornmeal is added slowly to the braised ingredients to avoid lumps. Then the dough is poured in a tube pan with bottom and sides decorated with sliced hard-boiled eggs and hearts of palm. When cool, the couscous is unmolded on a plate.

cuscul de tapioca (*noun*) tapioca couscous Steamed savory or sweet couscous made with tapioca flour.//Ex.: *Remove from heat, transfer the couscous bundle to a bowl, and pour in the milk mixed with water.* Widely consumed for breakfast in the Northeast, when sweet it is usually moist with coconut milk and served as a dessert.

cuscuzeiro (*noun*) couscous pan Aluminum, stainless steel or clay pan similar to a double-boiler used to prepare couscous.//Ex.: *Moist the inside of the upper part of the couscous pan.* Same as cuscuzeira

cuxá (*noun*) **cuxá** Slightly acidic mush prepared with roselle, dried shrimp, sesame seeds, manioc flour, pepper and seasoning, served as an accompaniment to fish dishes mainly in the state of Maranhão.//Ex.: *Serve the cuxá with fried fish.*// Together with *arroz de cuxá*, this traditional side dish combines ingredients which represent the influences of the four most important peoples for the formation of the state: the African roselle; manioc flour, very appreciated by native Indians; sesame seeds, introduced by the Arabs; and the Portuguese way of preparing the greens by cooking and macerating. **See also arroz de cuxá**

dendê (*noun*) **See azeite de dendê**

farinha-d'água (*noun*) **sour manioc flour** Lumpy flour produced from the fermented roots which soaked in water for some days.//Ex.: *Add 3 liters of boiling water, mix well, and add the granulated manioc meal little by little, stirring constantly until the mixture takes on the consistency of a mush.*// A direct inheritance from the Native Indians, and consumed basically in the North of the country, this flour is more hydrated and granulated than the common dry flours. After the roots are removed from water, they are peeled, pressed, sieved and toasted to be used in the preparation of *pirão*, *farofa*, *mojica* etc., or as a side dish to fish stews. The color ranges from light brown to yellow, depending on the type of manioc roots the flour is made from. **See also farofa, pirão, mojica, Compare with farinha de mandioca**

farinha de mandioca (*noun*) **manioc flour, cassava meal, manioc meal** Powder resulting from the process of grating, grinding and roasting tubers, used for the preparation of *farofa*, *cuscuz*, *pirão*, *tutu* etc.//Ex.: *Slowly add manioc flour, stirring constantly.* [*Cooking the Brazilian Way*]// Usually made from the bitter kind of white or yellow manioc, this gluten free flour is a very important Brazilian staple. It is made after the tuber has been washed and processed and the juice has been extracted. Depending on the amount of exposure to heat, its color varies from pale (when it is also called *farinha de mandioca crua*) to light brown (*farinha de mandioca torrada*). According to texture, it is found very fine or granulated. The yellow,

granulated manioc flour is also called *biju*.//Phrase. *add manioc flour, stirring constantly; (slowly) pour the manioc flour; pour in the manioc meal; See also farofa, pirão, tutu*

farinha de mandioca torrada (*noun*) toasted manioc flour, toasted manioc meal

farinha de mandioca amarela (*noun*) yellow manioc flour

farinha de mandioca crua (*noun*) raw manioc flour, raw cassava meal

farinha de milho (*noun*) flaked cornmeal White or yellow coarse meal obtained from grounding pre-cooked corn and used in the preparation of *cuscuz paulista* and some kinds of *farofa*.//Ex.: *Break up the flakes of cornmeal with your hands, forcing it through the sieve. [BCJ]*// Traditionally produced by the native peoples of America, it is in this part of the world where it is more consumed, being essential in the cuisines of Brazil, Colombia, Mexico, Peru and Venezuela. **Compare with fubá**

alessandra-porro.blogspot.com

feijoada (*noun*) *feijoada* A thick stew of black beans and salted meats usually seasoned with hot pepper sauce and accompanied by white rice, sautéed collard greens, manioc meal and sliced oranges.//Ex.: *Feijoada takes time to make, so plan ahead. [The Cooking of Brazil]*// Legend says that the idea of mixing beans with pork originated in the nineteenth century slave quarters to make use of the undesirable parts of the pig the masters had no use for — tails, feet, ears, snout etc. Nevertheless, historians claim that cooking less noble pork cuts with beans and meats has been an old tradition not only in Portugal, but also in France and Spain, the difference being that white beans are used in the preparation of Portuguese *feijoada*, French *cassoulet* and Spanish *favada*. Crowned with the status of Brazil's national dish in countless books, newspapers, magazines and web posts worldwide, *feijoada* has actually evolved into a multi-course event. A true example of the melting pot that characterizes Brazilian cooking, the *feijoada* meal is based on beans and rice, both found in West Africa, usually flavored with pork introduced to Brazil by the Portuguese and thickened

with manioc meal, indigenous to South America. Despite being served all over the country, just like any other iconic, traditional dish, there is no single 'official' recipe for *feijoada*. In Bahia, it is prepared with brown beans (*feijão mulatinho*) and vegetables, whereas in most parts of the country it is prepared with black beans and no vegetables are added to the stew. The meats may also vary, but the standard items are: smoked sausages of different varieties, dried beef, smoked ribs, bacon and pig's ear, foot and tail. Especially in restaurants, the meats and beans are simmered together for flavor but served in separate bowls, which enables the guests to choose what to eat. As it is a heavy dish, it is usually served for lunch, usually on Saturdays, when guests are offered *feijoada completa* (complete feijoada). The meal is introduced by a black bean soup (*caldinho de feijão*). Then thinly-sliced sautéed collard greens, white rice, cracklings, sliced oranges and hot pepper sauce are offered, along with the meats and beans. Manioc meal can be sprinkled over the beans. *Caipirinha* – limes crushed with sugar and *cachaça* – is the traditional drink to accompany this meal. **See also farinha de mandioca, couve, torresmo**

feijão-fradinho (noun)(*Vigna unguiculata*) black-eyed pea Pale-colored bean with a characteristic black spot prepared whole as salad or skinned and mashed to make *acarajé*.//Ex.: Soak the black-eyed peas for 6 hours or overnight in water to cover. [Brazil: a Culinary Journey]// Widely appreciated in the Northeast, this variety of cowpea is used both ripe (dried) and green. When green, it is called *feijão-verde* (fresh beans).//Phrase. dried black-eyed peas; black-eyed pea salad **See also acarajé, Compare with feijão-verde, Also known as feijão de corda**

feijão-verde (noun)(*Vigna unguiculata*) unripe bean A legume harvested and cooked still fresh, before getting dried, when they are light green and soft. Very appreciated in the Northeast. //Ex.: Add the fresh beans and enough water to cover them completely. [Sabores e Saberes do Ceará]// The name *feijão-verde* – literally, green beans – does not refer to a specific kind of bean, but to different kinds at a certain stage of ripeness. Black-eyed peas or common beans (*Phaseolus vulgaris*) are called *feijão-verde* when they are cooked before getting dried. In the Northeast, they are mixed with rice and other ingredients in the

preparation of *baião-de-dois* or form one of the layers of *arrumadinho* — a dish which also calls for dried meats and manioc flour. See also [baião de dois](#), Compare with [feijão-fradinho](#)

fubá (*noun*) cornmeal White or yellow flour obtained from dried ground corn grains, used to make mushes, polenta, bread, cakes etc. and to thicken soups. //Ex.: *Add the remaining cornmeal to the saucepan and mix well; cook for another 10 minutes, mixing vigorously. [The Brazilian Table]* // From the Kimbundu (one of the Bantu languages spoken in Angola) *fuba*, which means 'flour', the term *fubá* may also refer to a fine type of rice flour, also known as *farinha de arroz*. There are different grinds of cornmeal: the finely ground flour is called *fubá mimoso* (corn flour) and the coarsely ground one is called *fubá grosso*. A staple food of Brazilians, cornmeal is widely used to make bread, cakes, soups, mushes, polenta etc. Different from flaked cornmeal (*farinha de milho*), *fubá* is made from raw dried corn, demanding longer cooking time. //Phrase. *cornmeal mixture; add the cornmeal gradually, stirring constantly; white cornmeal; fine cornmeal; cornmeal cake; yellow cornmeal; Compare with [farinha de milho](#)*

fubá mimoso (*noun*) corn flour finely ground cornmeal //Ex.: *Mix corn flour and all purpose flour with sugar in a bowl. Heat milk with oil and pour over dry ingredients. mixing until dough is homogenous. [Sabores Brasileiros]* Compare with [amido de milho](#)

fubá grosso (*noun*) coarse cornmeal coarsely ground cornmeal //Ex.: *Combine the coarse cornmeal and manioc meal and toast in a preheated oven (300°F) for 5 minutes, shaking pan occasionally. [Eat Smart in Brazil]*

garoupa (*noun*) grouper Sea fish widely consumed for its white, tender and flavorful meat, can be roasted whole, and due to its firm flesh, fillets are especially appreciated for the preparation of stews and *moquecas*. //Ex.: *Drain, rinse, and cut the grouper into large pieces. Place the grouper at the bottom of a clay cooking pot, in one layer. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]* // Any of numerous species of fishes of genus *Epinephelus*, groupers are widely

distributed in warm seas and their size ranges from 30 cm to 1 meter. Large groupers, like the one featured on the R\$ 100,00 banknote, typically have a stout body and a large mouth. These are called *garoupa-verdadeira* (true grouper). Groupers are rich in calcium, copper, phosphorus and iron. //Phrase. *salted grouper; grouper moqueca* See also moqueca

guaraná¹ (noun) (*Paullinia cupana*) **guaraná** Round reddish Amazonian fruit with an edible dark seed which is powdered to make energizing products such as carbonated drinks. //Ex.: *Add the water and guarana syrup mixture, stirring constantly. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]* // The edible part of guaraná is the black seed within some white, fleshy pulp. It has long been a part of the indigenous diet. The natives roast the seeds and grind them. In order to preserve the powder for a longer period, this powder can be mixed with warm water to form a stiff paste. This paste is then shaped into sticks which, after smoked, are grated with the rough tongue of a large fish, pirarucu. The resulting powder is then mixed with water or fruit juice to produce a drink with high energy levels, which the ancient natives attributed to supernatural powers. Nowadays, it is well known that guaraná is a very rich source of caffeine. Guaraná is available in a variety of forms, including a very popular and refreshing carbonated soft drink of the same name, a syrup, in capsules, in sticks and in powder which is mixed to other drinks or used to flavor cakes. Nowadays, it is appreciated worldwide for the recognized energizing, and attributed aphrodisiac power. //Phrase. *guaraná cake; guaraná syrup; guaraná powder* See also guaraná², pirarucu

guaraná² (noun) **guaraná** Carbonated soft drink flavored with the Amazonian fruit guarana. // Certainly the most iconic Brazilian soft drink, guaraná is made from a syrup flavored with a fruit with the same name which is then diluted in water and carbonated, becoming the second best-selling carbonated soft drink in the country, following Coca-Cola. The leading guaraná brand is Antarctica, but there are many others available on the market. A popular regional one is the pink guaraná Jesus, from the state of Maranhão. A market leader in the region for many years, guaraná Jesus was purchased by Coca-Cola and can now be found in selected stores in big cities. See also guaraná¹

guariroba (noun) (*Syagrus oleracea*) guariroba palm heart Slightly bitter heart of a palm tree of the same name, used in the preparation of savory dishes such as *arroz com guariroba* and *empadão goiano*.//Ex.: If using canned or jarred guariroba, you can use it as is. If using fresh guariroba, you must first boil it for 40 minutes, changing the water frequently to reduce bitterness. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]// Guariroba is appreciated especially in the states of Goiás, Mato Grosso and Minas Gerais. The cut pieces of guariroba must be kept in cold water not to darken before being boiled. See also arroz com guariroba, empadão goiano

guariroba

içá (noun) (*Atta sexdens*) içá Large female leafcutter ant whose abdomen is toasted or fried to be eaten as an appetizer or in *farofa*.//Ex.: Clean the ants by removing legs, heads, and wings if any remained. [Viagem Gastronômica através do Brasil]// The habit of eating ants has always been cultivated by some indigenous tribes, but it was the consumption of içá that survived and became popular among non-natives, especially in the region of Vale do Paraíba, between São Paulo and Rio de Janeiro. In the summer, thousands of female içás fly from their colonies to reproduce. At this time, their abdomens are enlarged and full of nutrients, especially protein. Also called tanajura, içá is carefully prepared for eating by removing and discarding everything except for the round abdomen. Roasted and mixed with manioc meal, those 'butts' become a side dish — *farofa de içá*. See also farofa

jambu (*noun*)(*Spilanthes acmella*) paracress, jambu Amazonian herb whose slightly bitter dark green leaves provoke numbness on the tongue and lips. It is a key ingredient of typical dishes such as *tacacá* and *pato no tucupi*.//Ex.: *Cook paracress in water for 10 minutes, leaving smaller sprigs whole. [Sabor do Brasil]*// Herb derived from the tropical zones of Brazil and widely spread in the North of the country, especially in Pará, from where it gets the English name, 'paracress'. Its leaves can be eaten raw in salads or cooked in stews. Also used as an ornamental plant in different parts of the world, this flowering herb, relative of the coca plant, has medicinal properties for containing *Spilanthol*, an analgesic agent. Due to this property, it is popularly known as toothache plant.//Phrase. *bunch(es) paracress; paracress leaves* See also *pato no tucupi*, *tacacá*

jerimum (*noun*) See *abóbora*

lagosta (*noun*) lobster Shellfish which is usually cooked in water and salt before having the meat removed from the hard shell. The meat is then grilled or stir-fried in olive oil and garlic and served right away, or it is mixed with seasoning and sauce and put back to the shell before being served.//Ex.: *Heat olive oil, add lobster, onion, parsley and tomato and sauté until lobster and vegetables are cooked. [Brazilian Cooking]*// Very important in the economy of Ceará, where it is also produced for export, lobster fishing requires special care, as the predatory way in which it was long fished threatened the species with extinction. The tropical species found off Brazilian coast, known as 'spiny lobsters', belong to the *Palinuridae* family and are smaller than the 'true lobsters', from the family *Nephropidae*, found in cold waters. Besides their habitat, spiny lobsters are distinguished from true lobsters by the lack of claws on their front legs and by the presence of two long, thick and spiny antennae.//Phrase. *lobster meat; lobster tail*

leite de coco (*noun*) coconut milk Juice obtained from squeezing grated coconut used in the preparation of sweet and savory dishes, especially in Bahian cooking. //Ex.: *Fold in the grated manioc root and gradually add the milk and coconut milk. [Brazil: a Cook's Tour]*// Easily found canned or bottled, coconut milk can also be made at home by squeezing grated coconut

milk to obtain thicker or thinner consistency. Mostly used in the northeastern cuisine for the preparation of fish and seafood stews such as *moqueca* and *bobó*, it is also used in desserts such as *manjar* and *baba de moça*.//Phrase. *add the coconut milk; thick coconut milk; (fresh or canned) unsweetened coconut milk; thin coconut milk* See also [baba de moça](#), [manjar](#), [moqueca](#), [bobó](#)

mandioca¹ (noun)(*Manihot esculenta*; *Manihot utilissima*) manioc, yuca, cassava A tropical plant with green leaves and large, brown-rinded, tuberous, starchy roots.// Known as 'the queen of Brazil', basically every part of this plant is used: the leaves (*maniva*) are boiled and becomes the base for traditional dishes such as *manicoba*; depending on the level of hydrocyanic acid, the roots are simply cooked and fried. When very poisonous, the roots are grated and pressed to be transformed into several products: the pulp is made into different kinds of flour, while the decanted remaining juice (*manipueira*) separates the liquid - which is the base for a sauce called *tucupi* - from the starch which, in turn, is made into other important byproducts. The stalks, also called *maniva*, are used for replanting. See also [mandioca](#)², [mandioca](#)³, [tucupi](#), [maniva](#), [manicoba](#)

<http://www.almidoneradiesel.com.ar>

mandioca² (noun)(*Manihot esculenta*; *Manihot utilissima*) manioc, cassava Poisonous starchy root transformed into flour and other byproducts after detoxification.//Ex.: *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. [The Cooking of Brazil]*// These tubers contain a high level of hydrocyanic acid which must be eliminated before the roots become edible. Despite of dangerous, this acid is also very volatile and disappears during manipulation - washing, grating and toasting. This kind of manioc is usually transformed into different kinds of flour and starchy products. //Phrase. *grated manioc; manioc flour; manioc meal; manioc root;*

cassava root; cassava meal; Compare with mandioca³ See also farinha de mandioca, goma, mandioca¹, maniva, tapioca¹, tucupi, puba, tapioca², Also known as mandioca-amarga

aleatoriam.wordpress.com

mandioca³ (noun) (São Paulo, Minas Gerais, Central West) (*Manihot esculenta*) manioc, cassava, yuca* Non-poisonous starchy root consumed fried as an appetizer or puréed for the preparation of soups, cakes, *bobó* etc. //Ex.: *Add the cooked manioc to the pan and shake a couple of times to coat the pieces with the butter and the onion. [The Brazilian Table]*Ex.: *Peel cassava root, cut into slices and boil in water with 1 tablespoon salt until it is fork tender. [Brazilian Cooking]*// Known as *aipim* in Rio, Bahia and the Southern states and as *macaxeira* in most Northern and Northeastern states and in Espírito Santo, this root has a low degree of cyanide acid and becomes edible after simple cooking process.//Phrase. *manioc root, peeled; peel the manioc; cooked manioc; cassava root; mashed yuca* Also known as aipim, macaxeira See also mandioca¹, bobó, Compare with mandioca² *Not to be confused with yucca

mandioca-amarga (noun) See mandioca²

mandioca-brava (noun) See mandioca²

mandioca-doce (noun) See mandioca³

mandioca-mansa (noun) See mandioca³

mangaba (noun) (*Hancornia speciosa*) mangaba Plum-sized sweet fruit with white pulp and red-spotted yellow skin, eaten raw when ripe or made into ice-cream, sweets, preserves, juices and wine.//Ex.: *Wash the mangabas thoroughly and pierce them with a fork to extract the white liquid under the skin. [Sabores da Cozinha Brasileira]*// Native to Brazil and found mostly in the *caatinga* and in the *cerrado*, mangaba is very perishable once ripe. That's why it is normally consumed fresh in the Northeast, where it is abundant. In other regions of the country, it is easier to find the frozen pulp which. Rich in vitamin C, its name comes from the tupi language and means 'something good to eat' because of its sweetness and softness.

maniva (noun) (*Manihot esculenta*) maniva, cassava leaves, manioc leaves Bright green leaves of the manioc plant which are ground and cooked before becoming edible.//Ex.: *Grind the maniva leaves in a meat grinder. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]*// The manioc leaves, which can be picked at any time during the growth of the plant, must be used the same day because they deteriorate fast. Due to the hydrocyanic acid present in these leaves, they must be cooked for a long time before being added to dishes such as maniçoba, a meat and giblet stew. Ground and pureed maniva can be found at local markets in major Amazonian towns. Place the ground maniva leaves in a basin and wash thoroughly and repeatedly, alternately washing and straining through a sieve several times. **See also maniçoba See also mandioca¹**

manteiga da terra (noun) **See manteiga de garrafa**

manteiga de garrafa (noun) bottled butter Yellow clarified butter similar to the Indian ghee very appreciated in the Northeast as an accompaniment to sun-dried beef and cooked manioc and as an ingredient to several dishes.//Ex.: *Heat a large cast-iron skillet with 1/2 the oil and 1/2 the clarified butter. [The Brazilian Table]*// This semi-liquid butter is made from the cream that separates when cow milk is boiled for a long time. This cream is then cooked until thick, becoming a purer butter than the traditional ones. It is an indispensable accompaniment to sun-dried beef and cooked manioc, and also used to add characteristic smell, and slightly rancid flavor to many Northeastern dishes. **Also known as manteiga da terra, manteiga do sertão**

manteiga do sertão (*noun*) See **manteiga de garrafa**

milho (*Zea mays*) corn (Am), maize (Br) Dried or fresh yellow kernels consumed as a vegetable or made into several kinds of flour.//Ex.: *Remove the silk and grate the corn with a grater, scraping off what remains on the cob with a knife. [Brazil: A Culinary Journey]*//Phrase. corn meal; corn flour; sweet corn; fresh corn; creamed corn; corn husk(s); ear(s) of corn; corn syrup; corn kernel(s); corn starch; corn bread; white corn; corn pudding; grate the corn; grated corn; ear(s) corn; corn porridge; corn mush; dried corn; boiled corn; add the corn; corn, drained; frozen corn; corn cake; shuck the corn; corn, shucked; corn, cooked; corn oil; See also amido de milho, fubá, farinha de milho

milho verde sweet corn Corn which is picked at an immature stage, when the kernels are still milky.//Ex.: *Remove the silk. Grate the corn and scrape the remaining corn from the cobs with a knife. [Viagem Gastronômica através do Brasil]* Unlike field corn varieties, which are harvested when the kernels are dry and mature to be transformed into flours, meals, animal feed etc., sweet corn is harvested before the kernels become tough and starchy. Hence its name in Portuguese – *milho verde* (literally, 'green corn' –, despite being in fact yellow. Brazilians call 'green' fruits and vegetables which are not ripe. Sweet corn can be grated straight from the cob to be used in the preparation of dishes such as *curau* and *pamonha*, but it can also be found frozen or canned, already shucked and cooked or steamed, to be eaten as a vegetable in salads, stews etc. Sweet corn is a widespread type of corn which is used fresh. See also curau, pamonha

espiga de milho ear of corn, corn ear Collection of corn kernels on the cob.//Ex.: *Using a sharp knife, cut off the bottom of the ear of corn and strip off the husks, keeping the large ones and discarding the rest. [The Brazilian Table]*

milho branco white corn Corn used in the production of flour (white cornmeal), and in recipes such as *canjica* and *mungunzá*, prepared with the cooked kernels.//Ex.: *In a large pan, combine the second-extraction, thinner coconut milk with the drained white corn, and cook until the corn is soft. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]* See also fubá, canjica

palha de milho corn husk Leafy outer covering of an ear of corn used to make small bags within which *pamonhas* are cooked and served.//Ex.: *Plunge into boiling salted water and cook until corn husk turns yellow. [Brazilian Cooking]* See also pamonha

milho verde cozido corn on the cob Cylinder-like part of the corn plant which is cooked with the kernels on it.// Very popular at parks, beaches, fairs etc., ears of corn are boiled, salted and buttered, and eaten as a snack on their own husks.

moranga (*noun*) See abóbora

mungunzá (*noun*) See canjica

munguzá (*noun*) See canjica

murici (*Byrsonima crassifolia*) nance Small round Amazon fruit with yellow-orange skin and strongly scented and acidic pulp, eaten raw or made into juice, desserts, ice creams, liqueurs etc.// Grown primarily in the North and the Northeast, and sold as frozen pulp in other parts of the country, nance varies in flavor from sweet to sour, depending upon the cultivar. Usually considered unpleasant in taste, its oily pulp is mostly used as an ingredient in several sweet recipes and beverages. A species in the *acerola* family, nance has a single stone containing two to three seeds and is rich in vitamin C.

olho de sogra (*noun*) olho de sogra Eye-shaped candy made with an open pitted prune filled with a mixture of grated coconut and condensed milk rolled in granulated sugar.// Literally translated as mother-in-law's eye, this candy is very popular in birthday parties, along with *beijinho* and *brigadeiro*. See also [beijinho](#), [brigadeiro](#)

ora-pro-nóbis (*noun*) (*Pereskia aculeata*) ora-pro-nóbis Juicy, flavorful, dark green leaves rich in nutrients, consumed fresh, dried and especially cooked in traditional recipes from Minas Gerais, combined with chicken or meat dishes.//Ex.: *Add the ora-pro-nobis and sauté until wilted, adding a bit of stock if it seems too dry. [www.theperfectpantry.com]*// This mucilaginous plant is a kind of cactus with spiny stems, making it difficult to pick the leaves, which can be used fresh in salads, dried to flavor soups and sauces or boiled with chicken or beef. Rich in protein, vitamins A, B and C, calcium, phosphorus and iron, it is ironically referred to as 'meat of the poor'. Nobody knows for sure where its name – which means 'pray for us' in Latin - comes from, but legend has it that some people would pick the leaves at a church yard while listening to a father's pray.

comidaboaboa.blogspot.com

pacu (noun) (*Piaractus mesopotamicus*) pacu Common name given to several species of freshwater fish of the Pantanal and the Amazon rivers. Its fatty and flavorful flesh can be eaten fried, as a stew, roasted and especially grilled over coals.//Ex.: *Season pacu ribs with lime juice, salt and pepper. [Sabores Brasileiros]* With a predominantly vegetarian diet, pacu eats fruits, seeds, leaves, algae etc., what justifies the meaning of its name in a native language – pig of the rivers. Reaching around five kilograms and 80 centimeters, it is very appreciated by fishermen, but the overfishing, along with changes in its habitat, has contributed to reduce its stock.//Phrase. *pacu ribs; pacu filets*

palmito (noun) palm heart, heart of palm Cylindrical inner core of certain palm trees consumed cooked and preserved in brine to be used in salads, soups, couscous, pastry fillings etc.//Ex.: *Drain the palm hearts and reserve the liquid for soup stock or sauces. [Brazilian Cooking]* Considered a delicacy for its softness and flavor, palm hearts are usually bought ready-to-use, canned or in a jar. The use of fresh palm hearts is more restricted to places near cultivation areas, since they must be cooked for a long time in salty water before consumption. The extraction of the heart causes the death of uncultivated palm trees, such as the native *juçara*. Once the main producing species, it is now threatened with extinction. As alternatives, other species, such as *pupunha* and *açaí*, are being widely domesticated and commercialized. //Phrase. *fresh palm hearts; sliced palm hearts; slice the palm hearts; drain the palm hearts; canned palm hearts; palm hearts, drained; palm hearts, sliced; can(s) palm hearts; palm heart salad; drain the palm hearts; palm hearts, drained and diced/chopped; See also guariroba*

palmito de pupunha (noun) (*Bactris gasipaes*) peach palm heart, pupunha The heart of the peach palm, widely found in the rainforests.// Very soft and flavorful, it is, along with the assai palm heart, a very appreciated alternative to the *juçara* palm heart.

palmito de açaí (noun) (*Euterpe oleracea*) assai palm heart The heart of the assai palm, typical of the Amazon regions.// A widely commercialized kind of palm heart, it has been a good substitute for the endangered *juçara*. Compare with açaí

palmito de juçara (*noun*) (*Euterpe edulis*) juçara palm heart The white heart of the juçara palm tree.// Native to Brazilian rain forests, juçara has always been the most appreciated producing species, due to its white, soft heart. Because of the predatory extraction, it is now threatened with extinction.

palmito de bacuri (*noun*) (*Attalea phalerata*) bacuri palm heart The heart of the bacuri palm tree, widely found in the Central-West region. // Less common than *açaí*, *juçara* and *pupunha* palm hearts, it is more appreciated in the state of Mato Grosso do Sul, where the palm tree is widely cultivated. With chicken, bacuri palm heart results in a typical dish known as *palga serrana*. Like other kinds of palm hearts, bacuri must be cooked until tender before use. **Compare with bacuri**

pamonha (*noun*) pamonha Tamale-like sweet or savory creamy fresh corn-based dough moistened with milk or coconut milk, seasoned and steamed or boiled inside wrapped corn husks.//Ex.: *When opened, the pamonha should be like a thick paste. [Brazilian Cookery]*// From the tupi pa'muñã, which means 'sticky', pamonha is a favorite throughout Brazil, mainly in its sweet version. Savory pamonha is typical of the state of Goiás, where it is usually served with a variety of fillings such as cheese and sausage, and served with spicy sauce. **See also milho**

pastel (*noun*) pastel Flat deep-fried pastry filled with ground meat, cheese, palm hearts, shredded cod or chicken etc. and served as a snack.//Ex.: *Crimp the edges [of the pastel] with a fork to seal. [The Brazilian Kitchen]*// The most appreciated pastel, usually sold at street markets — hence its name, '*pastel de feira*' —, is about 8 X 4-inch or larger and may even substitute a meal. It is accompanied by vinaigrette (a mixture of chopped tomatoes, onions, parsley and green onion, seasoned with salt, ground black pepper and olive oil) and pepper sauce. Bite-size pastéis (the plural form of pastel) are usually served as appetizers. A good quality pastel is crunchy and greaseless. This texture can be achieved by adding a little cachaça to the dough before deep-fry in hot oil. A baked version is called '*pastel de forno*', a half-moon shaped turnover.

pequi (*noun*) (*Caryocar brasiliense*) pequi, souari nut Aromatic orange-sized fruit native to the Cerrado with seeds coated with yellowish pulp used to make savory and sweet dishes.//Ex.: *Peel the souari nuts, place them in a saucepan with oil or lard, garlic, and onions, place over low flame and fry, stirring constantly, until onions and garlic are lightly browned.*// With distinctive aroma and taste, pequi is much loved in the cuisine of Minas Gerais and Goiás. Sold fresh or preserved to be used in savory dishes or sweets, it is the main ingredient of *arroz de pequi*, typical of Goiás. The frozen pulp can also be found in supermarkets. Eating fresh souari nut demands skill. Its pit has thorns which may hurt inexperienced eaters. //Phrase. *preserved souari nut; preserved pequi*

polvilho (*noun*) manioc starch, cassava starch, tapioca flour Fine starchy powder extracted from manioc roots and largely used in the preparation of *pão de queijo* and *tapioca*.//Ex.: *Place the dough in a shallow bowl, add the manioc starch, and start working the dough. (TBT)*// This byproduct of manioc is obtained by grating, washing and squeezing the vegetable. The starch is extracted from the liquid, which is then dried and sifted. Depending on the presence of fermentation, the process results in *polvilho doce* or *polvilho azedo*. Also known as carimã, goma, fécula de mandioca

polvilho doce (*noun*) (sweet) manioc starch// With a finer consistency and more delicate texture than the sour manioc starch, it is mostly used in sweets and crackers.

polvilho azedo (*noun*) sour manioc starch// A natural fermentation makes the starch sour when it is left at room temperature for a period of 15 days, adding to it a slightly acid taste.

quiabo (noun) (*Abelmoschus esculentus*) okra Finger-shaped green vegetable with pods which must be cooked to be eaten as salad or used as essential ingredient in *caruru* and *quiabada*.//Ex.: *Wash the okra pieces, brushing each one gently. Pat them dry with a kitchen towel and reserve. [The Brazilian Table]*// Introduced in Brazil by the African slaves, okra is especially used in the Northeast and in Minas Gerais, where it is a common accompaniment to chicken stew. When cooked, okra delivers a kind of slime which can be reduced by adding lemon to the recipe.//Phrase. *sliced okra; okra, trimmed* See also [caruru](#)¹, [quiabada](#)

www.nutricaoemfoco.com.br

salsa (noun) See **salsinha**

salsinha (noun) (*Petroselinum crispum*) parsley, Italian parsley Aromatic herb with curly green leaves used for decorating food or for giving it a fresh flavor.//Ex.: *Put the pan back on the stove and add parsley and green onions, olives, chopped eggs and sausage, stirring until the mixture boils. [VGAB]*//Phrase. (mixed) parsley and green onions; chopped parsley; parsley, chopped; bunch parsley; Italian parsley; fresh parsley Same as [salsa](#) Compare with [coentro](#) See also [cheiro-verde](#)

tacacá (noun) **tacacá** Thin broth made with tucupi, paracress, dried shrimp, aromatic pepper and spices thickened with manioc starch and eaten very hot as a snack in the Amazon.//Ex.: *Serve tacacá extremely hot in a bowl.*// Prepared with Indian ingredients, tacacá is the everyday soup served in a gourd from carts and stands especially in Pará and Amazonas. The diner experiences a strong tingling sensation that numbs the lips and the tongue after eating the paracress leaves. See also [camarão](#), [goma](#), [jambu](#), [pimenta-de-cheiro](#), [tucupi](#)

vejabrasil.abril.com.br

tapioca¹ (noun) tapioca Crepe-like dish prepared with moist manioc starch, eaten plain, with butter or filled with savory or sweet ingredients. //Ex.: *With the heat, the mixture will cohere into a thick pancake. Lower the heat and flip the pancake to cook the other side. [Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo]* A genuinely Brazilian delicacy, tapioca was originally a food of the natives and became very popular in the North and Northeast, where it usually substitutes bread during breakfast. Very versatile, the basic recipe (the manioc starch is moistened, sieved and sprinkled onto a hot pan so that the starchy grains fuse into a flatbread) is folded or rolled and, due to its almost neutral flavor, may receive sweet or savory fillings such as grated coconut, curd cheese, shredded jerked beef, banana etc. Besides being fat-, gluten- and sugar-free, tapioca is very nutritious. Nowadays, it is possible to find ready-to-use moist manioc starch for tapioca at supermarkets. See also carne de sol, queijo de coalho, polvilho Also known as beiju Compare with tapioca²

tapioca² (noun) tapioca Light translucent grains formed by toasting manioc starch. //Ex.: *Using a fork, gently make a couple of lines in order to allow the liquid to go through the tapioca grains (do not mix it). [The Brazilian Table]* This gluten-free product is one of the many kinds of flour derived from manioc. In this process, the manioc is ground to a pulp which is squeezed and set aside until the liquid totally separate from the starch, leaving behind a fine-grained powder, similar in appearance to cornstarch. When heated, this starch pops and clusters into Styrofoam-like grains of varying sizes. After soaking, the grains swell and soften and become the base for traditional Northern and Northeastern dishes such as cakes, puddings and porridge. Tapioca is also a popular topping for *açaí na tigela*. See also açaí, Compare with tapioca¹, Also known as farinha de tapioca

toucinho (noun) **bacon** Salted or smoked pig fat used as fat or to flavor beans, stews, fillings etc.//Ex.: *Cover with the bacon strips and bake in a preheated 375° oven until brown. [Brazilian Cooking]*// Different from Americans and British, Brazilians rarely have bacon for breakfast. It is widely used in the preparation of dishes such as *tutu*, *virado* and *farofa* or for stuffing meat.//Phrase. *streaky bacon; bacon, chopped; slab bacon* **Also known as toicinho See also farofa, virado, tutu**

tucumã (noun) (*Astrocaryum aculeatum*) **tucumã** Palm fruit with fibrous orange flesh which can be eaten fresh or pulped and strained to be used as a basis for sweet and savory recipes.// Rich in vitamin A, tucumã is widely consumed in the North, especially in Manaus and Belém, where its pulp is sliced to become a popular sandwich filling. The large central seed is a source of bright orange-yellow oil with high levels of beta-carotene.

www.arara.fr

tucupi (noun) **tucupi** Yellow sauce made with the juice extracted from the manioc root, its use is essential in the preparation of *tacacá* and *pato no tucupi*.//Ex.: *Reduce the heat to a simmer and stir the tapioca gum, jambu leaves, and dried shrimp into the tucupi mixture. [Brazil: a Cook's Tour]*// After extraction, the manioc juice rests so that the starch separates from the liquid, which must be boiled until cyanide is eliminated. The seasoned and bottled sauce is largely used in Amazonian cooking.//Phrase. *tucupi juice; add to the tucupi* **See also pato no tucupi, tacacá**

rustymarcellini.blogspot.com

vinagreira (noun) (*Hibiscus sabdariffa*) roselle Herb with remarkably acid flavor whose bright green leaves consist in an essential ingredient of Maranhão's *cuxá* and *arroz de cuxá*.//Ex.: *In a saucepan, cook roselle in salted water until soft. [Sabores Brasileiros]*// Of African origin, roselle is annual or perennial, growing to 2–2.5 m tall. In Brazilian cuisine, basically only the three- to five-lobed leaves are used like a spicy version of spinach, but around the world its flowers are transformed into pickles and tea. //Phrase. *bunch(es) roselle; roselle leaves* **See also arroz de cuxá, cuxá**