

## A tradução dos termos gastronômicos de *Tocaia Grande* a *Showdown*

Renato Gonçalves Peruzzo\*  
Laura de Almeida\*\*

**RESUMO:** Este artigo analisa as traduções de termos da gastronomia baiana na obra *Tocaia Grande*, de Jorge Amado (1998), analisando como os métodos de tradução aplicados à obra interferem na perda ou na promoção semântica e cultural dos termos em estudo para sua versão em inglês *Showdown* (1988). A abordagem de pesquisa é de cunho quali-quantitativo, fundamentada nas teorias propagadas por Campos (1986) e Aubert (1995; 1998). A pesquisa aponta que o papel do tradutor é de extrema importância, pois pode comprometer a visão do leitor americano acerca da cultura traduzida da língua-fonte.

**Palavras-chaves:** tradução cultural; léxico gastronômico; Jorge Amado; *Tocaia Grande*; *Showdown*.

**ABSTRACT:** This paper analyzes the translations of the Bahian gastronomy lexicon in *Tocaia Grande*, written by Jorge Amado (1998), showing how the translation methods applied in *Showdown* (1988) interfere in the semantic and cultural loss or promotion of these terms under study. The research is qualitative and quantitative, based on Campos' (1986) and Aubert's (1995; 1998) theories. It shows that the role of the translator is extremely important because it may compromise the view of the American reader about the culture translated from the source language.

**Keywords:** cultural translation; gastronomic vocabulary; Jorge Amado; *Tocaia Grande*; *Showdown*.

### Introdução

O recente estudo fez parte do projeto intitulado “Aspectos da gastronomia traduzidos da língua portuguesa para a língua inglesa na obra *Tocaia Grande*, de Jorge Amado”, que foi desenvolvido durante a Iniciação Científica da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC) financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Este artigo é o resultado de uma análise contrastiva entre as traduções de termos do campo semântico da gastronomia baiana na obra *Tocaia Grande*, de Jorge Amado (1998), investigando se os métodos de tradução aplicados a esses termos gastronômicos promovem perdas culturais.

Uma pesquisa por artigos em revistas na área de tradução buscando estudos contrastivos em tradução cultural mostrou que estudos dessa linha já foram feitos,

---

\* Professor de Inglês. Licenciado em Letras, com habilitação em Língua Portuguesa, Língua Inglesa e suas respectivas literaturas pela Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC.

\*\* Professora Adjunta do Departamento de Letras e Artes da Universidade Estadual de Santa Cruz. Doutora em Linguística.

inclusive em obras de Jorge Amado, mas a obra *Tocaia Grande* ainda não foi pesquisada, assim, justifica-se a escolha dessa obra.

Faz-se necessário citar aqui o artigo de Validório e Cardoso (2005), que apresenta resultados da análise das obras de Jorge Amado, *O Sumiço de Santa e Mar Morto*, traduzidas por Gregory Rabassa – mesmo tradutor de *Tocaia Grande*. Quanto à análise de livros regionais baianos, dizem: “Por se tratar de duas obras de cunho regionalista, mostra-se importante abordarmos aspectos referentes à tradução cultural, bem como observarmos aproximações e distanciamentos decorrentes do par linguístico envolvido” (VALIDÓRIO; CARDOSO, 2005, p. 1349).

Dessa maneira, o presente artigo pretende comprovar se a utilização de determinadas modalidades de tradução promoveu perdas culturais nos termos do campo semântico específico selecionado para estudo. Assim sendo, este artigo caracteriza-se como um aprofundamento nas questões práticas da tradução literária.

É necessário, portanto, entender a etimologia da palavra *tradução*, que remete ao Latim, advindo do verbo *traducere*, que significa “atravessar”. Ao entender sobre a etimologia do termo, é possível perceber que se refere efetivamente à função do tradutor: fazer um texto atravessar de um código de língua para outro.

Dessa maneira, a tradução é algo que ocorre entre indivíduos e grupos sociais, assim como qualquer outro ato comunicativo, como traz Aubert (1998). O autor acrescenta ainda que a tradução é, em si, um ato linguístico (AUBERT, 1995).

## 1. Um aprofundamento na pesquisa

Esta pesquisa foi iniciada com a leitura do livro *Tocaia Grande*, de Jorge Amado (1998). Concomitante à leitura, ocorreu a seleção dos termos gastronômicos baianos presentes na obra para contraste quali-quantitativo com os termos traduzidos na versão em inglês do livro.

Assim, a pesquisa deteve-se apenas na busca por palavras do campo semântico gastronômico marcadas por determinantes culturais baianos, que foram selecionadas no livro em português e na sua tradução em inglês. Essa seleção contrastiva possibilitou a análise de qual metodologia de tradução foi aplicada e se a carga cultural presente no léxico foi enfim transportada para a língua-meta.

Após a seleção dos termos, foi feita uma análise das modalidades de tradução aplicadas nas ocorrências de cada expressão selecionada a fim de determinar e quantificar os dados. Esta abordagem de pesquisa aplicada no estudo permite a quantificação, classificação e produção de gráficos e tabelas para visualização dos resultados alcançados.

Em seguida, com a análise dos dados em consonância à fundamentação teórica, é possível comprovar que determinadas escolhas de modalidades de tradução podem não transferir o conteúdo semântico baiano presente nas expressões gastronômicas em estudo.

O gráfico a seguir (Gráfico 1) apresenta os resultados da pesquisa na obra *Tocaia Grande*, apresentando as ocorrências, em Língua Portuguesa, dos termos selecionados para compor o estudo.

Segundo os dados representados graficamente, a palavra com mais ocorrências na obra em português foi o termo *cachaça*, que, segundo Castilho (2014), é uma palavra de influências africanas, de origem banto. O termo *cachaça* significa, segundo o autor, no quadro 6.3 de sua gramática da língua portuguesa, uma “aguardente que se obtém mediante a fermentação e a destilação do caldo de cana; qualquer bebida alcoólica” (CASTILHO, 2014, p. 181).

Percebida a grande ocorrência do termo *cachaça* e o seu significado, conforme descrito por Castilho, apresentamos, a seguir, nesse estudo, a análise dos dados sobre esse termo especificamente e os demais termos usados para defini-la, no caso, suas gírias.

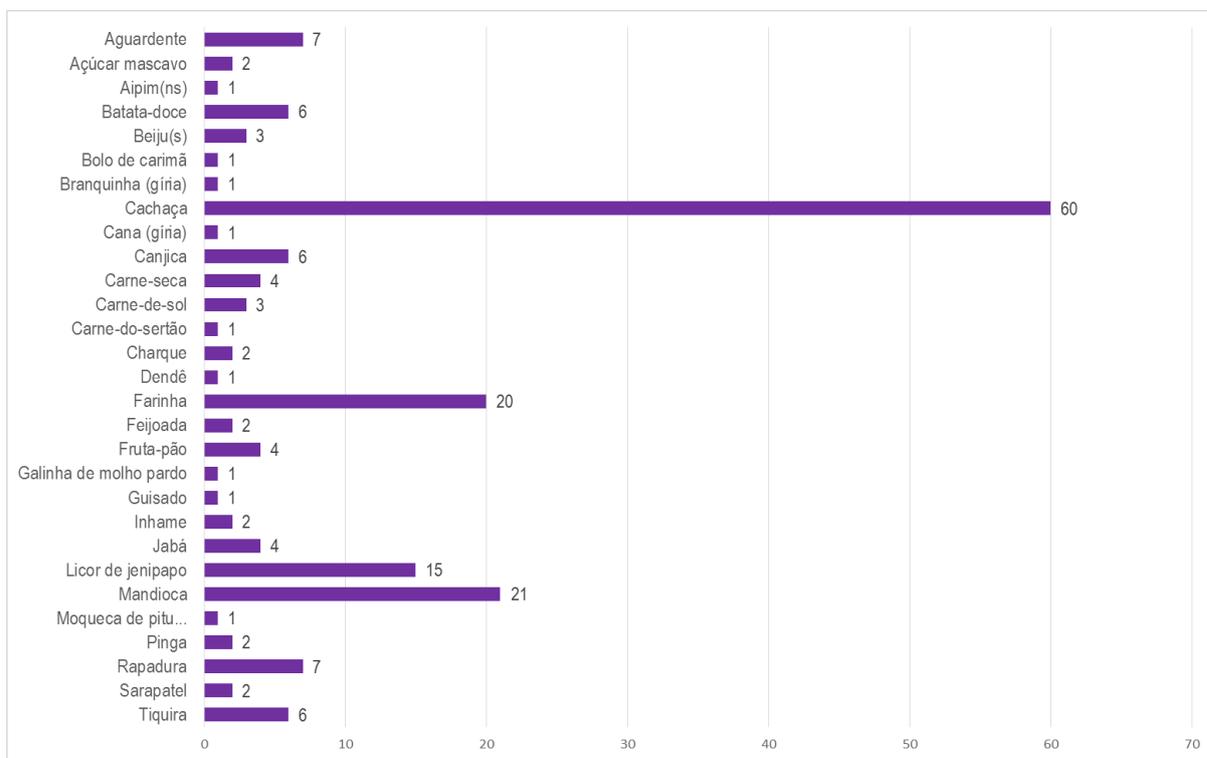


Gráfico 1 – Quantidade de ocorrências de cada termo em estudo na obra *Tocaia Grande* que foi efetivamente traduzido para a obra *Showdown*. Fonte: Dados da pesquisa.

Em toda a obra, é perceptível que a palavra *cachaça* é a que mais ocorre dentro do recorte feito por esse trabalho. Na obra em português, o termo aparece 84 vezes e foi traduzida (mesmo considerando a omissão) por cinco processos tradutórios diferentes, vistos a seguir (Gráfico 2):

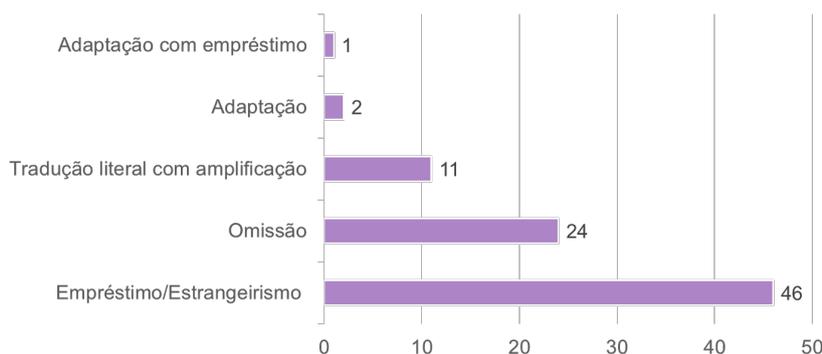


Gráfico 2 - Modalidades tradutórias para o termo *cachaça*. Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme apresentado no gráfico anterior, o método de empréstimo ou estrangeirismo foi o mais aplicado para o termo *cachaça* (46 vezes). Campos (1986) define que o empréstimo é o uso da palavra da língua de origem, no caso, o português, na obra em língua-meta, o inglês. Aubert (1998) acrescenta que o empréstimo nem sempre é marcado por sinalizadores textuais, mas no caso de *Showdown*, o tradutor

Gregory Rabassa optou por grifá-los sempre em itálico. Campos ainda diferencia o estrangeirismo do empréstimo indicando que o primeiro é o uso da palavra sem a naturalização na língua-meta.

O procedimento técnico de omissão foi o segundo mais aplicado para o termo *cachaça*, ocorrendo 24 vezes. O processo de omissão é justamente o apagamento do termo – ou de outras partes do texto original. Aubert (1998) faz uma ressalva quanto à classificação da omissão, pois existem vezes que a informação não foi omitida, mas pode ter sido traduzida por outros procedimentos técnicos.

*Cane liquor* foi a construção nominal utilizada onze vezes em processo de tradução literal com amplificação. A tradução literal é entendida como o uso do termo denotativo equivalente na língua-meta; já a tradução por amplificação é explicada por Campos (1986) quando, na tradução, o número de palavras da sentença é maior que no original.

As três últimas traduções do termo *cachaça* ocorreram de modos diferentes: *liquor* e *drinking*, duas adaptações, e a adaptação com empréstimo, *cachaça liquor*. Campos (1986) discute que a adaptação é considerada por alguns autores como o “limite extremo” da tradução, pois é uma tradução mais “livre”. Esse procedimento ocorre quando a situação no texto original não está presente no repertório cultural dos falantes da língua de chegada.

Em seguida, as variações do termo *cachaça*, ou seja, suas gírias, aparecem de diferentes formas. Uma delas é *branquinha*, que foi traduzida como *liquor*, uma adaptação, na única vez que aparece na obra original. A palavra *pinga* passou por adaptação nas duas vezes em que foi traduzida, ficando uma vez como *drink* e outra como *liquor*.

O termo *cana* foi utilizado por Jorge Amado, em sua obra, como uma gíria para *cachaça*: “[...] recusou nova dose de cana” (AMADO, 1998, p. 147). Sendo assim, o tradutor optou por traduzi-la como *cachaça*: “turned down another shot of *cachaça*” (AMADO, 1988, p. 134), uma adaptação produzida com a modalidade de tradução de empréstimo.

A gíria *aguardente* aparece nove vezes na obra *Tocaia Grande*, entretanto, duas vezes é omitida na obra traduzida e, nas outras sete vezes, é traduzida de diferentes maneiras para a língua-meta, conforme exposto no quadro a seguir (Quadro 1).

| PORTUGUÊS   | INGLÊS  | MODALIDADE DE TRADUÇÃO   |
|---|---|--------------------------|
| “servia a aguardente de uma garrafa reservada” (AMADO, 1998, p. 96)                                     | “he poured some <i>cachaça</i> from a special bottle” (AMADO, 1988, p. 81)            | Adaptação com empréstimo |
| “Tiquira feita pelo negro [...] a aguardente de mandioca tinha reflexos azulados” (AMADO, 1998, p. 106) | “Manioc liquor made by black [...] the liquor had a bluish cast” (AMADO, 1988, p. 92) | Adaptação                |
| “emborcou a sobra de aguardente” (AMADO, 1998, p. 141)  | “he gulped down the remains of the <i>cachaça</i> ” (AMADO, 1988, p. 127)             | Adaptação com empréstimo |
| “aumentou o consumo de aguardente” (AMADO, 1998, p. 253)  | “increased the consumption of liquor” (AMADO, 1988, p. 236)                           | Adaptação                |
| “em cima o trago de aguardente” (AMADO, 1998, p. 309)   | “a shot of brandy” (AMADO, 1988, p. 291)  | Adaptação                |
| “com o trago de aguardente”   | “warmth of the liquor”  | Adaptação                |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| (AMADO, 1998, p. 354)                             | (AMADO, 1988, p. 338)                         |           |
| “ingestão de aguardente”<br>(AMADO, 1998, p. 388) | “liquor consumption”<br>(AMADO, 1988, p. 370) | Adaptação |

Quadro 1 - Comparativo entre a versão em português e as traduções em inglês do termo *aguardente*.

Fonte: Dados da pesquisa.

Como apresentado no Quadro 1, a palavra *aguardente* foi traduzida quatro vezes por *liquor* e uma vez por *brandy*, ambas são processos de adaptação. Já nas outras duas vezes, foi traduzida por adaptação com empréstimo, passando ao inglês como *cachaça*.

*Tiquira*, uma bebida produzida a partir da mandioca, foi traduzida todas as vezes que ocorre na obra original: quatro vezes pela adaptação com explicitação *manioc liquor* (licor de mandioca) e duas vezes adaptada de formas distintas – *drink* e *manioc stuff*. A explicitação é, segundo Campos (1986) e Aubert (1998), um processo de tradução em que o tradutor insere informações adicionais ao texto traduzido a fim de explicitar o sentido do termo original, pois considera que o leitor precisa de mais elementos para entender adequadamente o que é traduzido.

A bebida *licor de jenipapo* foi traduzida 15 vezes através de traduções literais: doze vezes traduzida como *genipap liquor*, duas vezes apenas como *genipap*, e uma vez por *liquor*.

Outros termos observados foram as expressões utilizadas para designar as carnes existentes no cotidiano de Tocaia Grande, que foram diferenciadas por Jorge Amado com diversos vocábulos, a saber: carne-seca, carne-do-sol, carne-do-sertão, charque e jabá. O gráfico a seguir apresenta a quantidade de ocorrência desses termos na obra *Tocaia Grande* e a quantidade de vezes que foram traduzidas para *Showdown*.

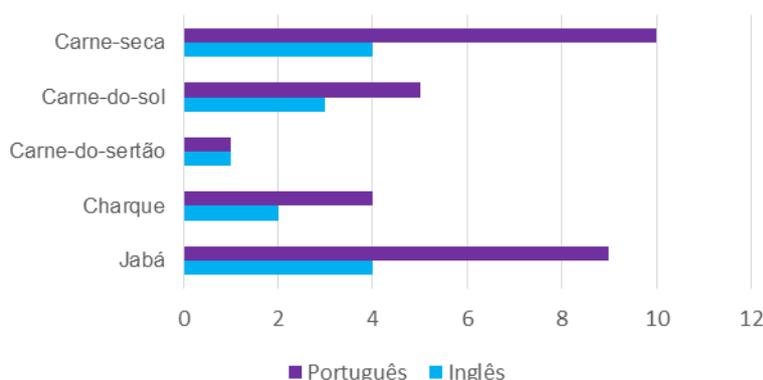


Gráfico 3 - Quantidade de ocorrências dos termos específicos de *carnes* e suas traduções.

Fonte: Dados da pesquisa.

O termo *carne-seca* ocorre dez vezes na obra em língua portuguesa, mas só foi traduzida para a língua inglesa em quatro dessas vezes, todas através de explicitação, resultando em *dried meat*.

A palavra composta *carne-do-sol* foi omitida duas vezes e traduzida três vezes, através de adaptação com explicitação, porém, de duas formas diferentes: *sun-dried meat* (duas vezes) e *sun meat* (uma vez). A construção *carne-do-sertão* ocorre uma vez na obra e foi traduzida para *dried meat* através do hibridismo tradutório de adaptação com explicitação.

Sobre os hibridismos tradutórios, Aubert (1998) frisa que existem casos em que ocorre o uso de mais de uma modalidade tradutória e que esses hibridismos são fontes

ricas para discussão na área de tradução, pois provam a dificuldade da tradução cultural, mas não a sua impossibilidade.

Com o termo *charque*, ocorre o hibridismo entre adaptação e amplificação, resultando em *jerked beef*, traduzida assim duas vezes para o livro *Showdown*, no entanto, o termo aparece quatro vezes na obra *Tocaia Grande*. Já o termo *jabá* foi utilizada nove vezes em língua portuguesa, mas ocorre apenas quatro na obra em língua inglesa, como *dried meat*, uma adaptação explícita e amplificada.

Muitos outros alimentos são utilizados por Jorge Amado para compor as refeições do povo *tocaiograndense*, que serão analisados a seguir.

As palavras *aipim* e seu plural, *aipins*, foram usadas cinco vezes na obra em português. Porém, a palavra foi traduzida apenas uma vez, através da adaptação amplificada *sweet cassavas*.

A palavra *batata-doce* e o seu plural estiveram presentes seis vezes em toda a obra original, foi omitida quatro vezes na obra inglesa e traduzida duas vezes por processo de decalque para *sweet potatoes*. O processo tradutório de decalque é explicado por Campos (1968) como a tradução das partes componentes do termo permanecendo a estrutura original.

No caso de *inhame*, que foi utilizada quatro vezes na obra *Tocaia Grande*, mas, na tradução, Gregory Rabassa optou por traduzi-la duas vezes, utilizando o equivalente linguístico *yams*. Em suas quatro traduções, a palavra *fruta-pão* foi transferida para o inglês por decalque como *breadfruit* e foi omitida outras duas vezes da tradução para a língua-meta.

O termo *mandioca* ocorre 21 vezes, delas, treze vezes foi aplicada a tradução literal *manioc*, sete vezes omitida e uma vez aplicada a adaptação *manioc mill*. O produto final da mandioca, a farinha, foi utilizada 20 vezes na obra original e traduzida nove vezes: oito delas como *flour*, sua equivalente denotativa na língua inglesa, e uma vez, por tradução literal com explicitação, *manioc flour*.

A construção *açúcar mascavo* acontece duas vezes na obra em português, tendo sido traduzida nas duas ocasiões de modos diferentes, conforme apresentado no Quadro 2, abaixo.

| PORTUGUÊS  | INGLÊS   | MODALIDADE DE TRADUÇÃO |
|--|--|------------------------|
| “Esparramaram o feijão e o milho, o arroz e a farinha, o açúcar mascavo, rasgaram a punhal a posta de carne-seca.” (AMADO, 1998, p. 144) | “They strewed the beans and the corn about, the rice and the flour, the refined sugar, they took out their knives and hacked at the slab of dried meat.” (AMADO, 1988, p. 130-131) | Adaptação              |
| “produzia açúcar mascavo e refinado” (AMADO, 1998, p. 252)   | “he produced brown and refined sugar” (AMADO, 1988, p. 235)  | Explicitação           |

Quadro 2 - Comparativo entre a versão em português e as traduções em inglês da construção *açúcar mascavo*. Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme apresentado acima, na primeira ocorrência, a construção *açúcar mascavo* foi traduzida por *refined sugar*, um processo de adaptação, que modificou o sentido do texto, pois açúcar refinado (*refined sugar*) é o açúcar convencional, que é comercializado. Na segunda ocasião, a construção foi traduzida como *brown sugar*, um

processo de explicitação, pois explica uma característica do açúcar mascavo, sua cor mais escura, marrom.

Traduções parecidas com as empregadas no caso anterior foram utilizadas para o termo *rapadura*, que ocorre doze vezes na obra original de Jorge Amado. Porém, na versão traduzida aparece apenas sete vezes: quatro delas como *rapadura*, processo de empréstimo/estrangeirismo, duas vezes como *brown sugar* (assim como açúcar mascavo, descrita anteriormente) e uma vez como *sugar loaves*, adaptações com explicitação.

O termo *dendê* aparece três vezes na obra, entretanto, só é traduzida uma única vez, quando aparece em “[...] uma palma de coqueiro-de-dendê” (AMADO, 1998, p. 241). A tradução aplicada foi a literal com empréstimo resultando em “[...] a sheaf of dendê palm fronds” (AMADO, 1988, p. 226).

A construção frasal *moqueca de pitu regada a cerveja* aparece uma única vez na obra original em português: “No bar, bebericando o aperitivo, fazendo hora para o almoço no Tacho de Bibi, no Pontal, moqueca de pitu regada a cerveja” (AMADO, 1998, p. 111). Essa construção frasal foi traduzida para *Showdown* através de tradução literal com empréstimo e explicitação, resultando em “Sipping his apéritif at the Tacho de Bibi, killing time until lunch, a moqueca of prawns and lots of beer” (AMADO, 1988, p. 97), em que o termo *moqueca* foi diretamente emprestado e *regado a cerveja* foi explicitado através de *lots of beer*.

O tradutor escolheu a palavra *chitterlings* (tripas de porco) para a tradução de *sarapatel*, que ocorreu duas vezes na versão brasileira e foi adaptada com explicitação na versão inglesa. A seguir, o Quadro 3 apresenta o contraste entre as ocorrências do termo e suas respectivas traduções.

| PORTUGUÊS   | INGLÊS   | MODALIDADE DE TRADUÇÃO     |
|---|--|----------------------------|
| “classificava o sarapatel”<br>(AMADO, 1998, p. 227) | “describing the chitterlings”<br>(AMADO, 1988, p. 212) | Adaptação com explicitação |
| “o tema do sarapatel”<br>(AMADO, 1998, p. 230)      | “praise of the chitterlings”<br>(AMADO, 1988, p. 215)  | Adaptação com explicitação |

Quadro 3 - Comparativo entre a versão em português e as traduções em inglês do termo *sarapatel*.

Conforme exposto anteriormente e no quadro acima, considera-se, nesta pesquisa, que a escolha do termo *chitterlings* não tenha sido a mais correta para a tradução do termo *sarapatel*, pois o termo escolhido em inglês não é suficiente para descrever o prato gastronômico *sarapatel*, que não é composto apenas por “tripas de porco”.

Os termos *beiju* e *beijus* foram traduzidos, nas três vezes em que aparecem, como *tapioca cakes*, processos tradutórios de explicitação com amplificação. A palavra *canjica* foi traduzida as seis vezes em que se faz presente na versão original, porém, de duas maneiras quase diferentes: cinco vezes como *canjica*, empréstimo ou estrangeirismo, e uma vez como *canjica sweets*, um empréstimo adaptado com amplificação. Essas modalidades de tradução são diferentes dos dados encontrados por Validório e Cardoso (2005), quando, na oportunidade, o mesmo tradutor empregou a explicitação para o termo *canjica*, resultando em *corn and coconut mush*.

As palavras *feijoada* e *guisado*, a construção *bolo de carimã* e a construção frasal *galinha de molho pardo* não foram traduzidas na obra, ocorrendo, respectivamente, duas vezes a primeira e uma vez cada uma das demais na obra original do autor baiano, conforme apresentado no Quadro 4, abaixo.

| TERMOS                 | TRECHOS OMITIDOS   |
|------------------------|--|
| Feijoada               | “o sublime aroma da feijoada – para ele não havia prato que se pudesse comparar à feijoada” (AMADO, 1998, p. 36).    |
| Guisado                | “Um pedaço de abóbora para cozinhar no feijão; chuchu, jilós e maxixes para fazer um guisado” (AMADO, 1998, p. 220). |
| Bolo de carimã         | “havia bolo de carimã” (AMADO, 1998, p. 240).  |
| Galinha de molho pardo | “lambendo os beiços: a galinha de molho pardo” (AMADO, 1998, p.291).   |

Quadro 4 - Trechos com termos gastronômicos omitidos em *Showdown*. Fonte: Dados da pesquisa.

Esses acima e diversos outros trechos completos, inclusive capítulos, repletos de tradições gastronômicas baianas, foram omitidos da obra, como o transcrito a seguir:

O próprio coronel Boaventura Andrade, mandachuva daquelas sesmarias, patrão e compadre, provou o sal da mesa de Zilda, repetiu os quitutes e os gabou, lambendo os beiços: a **galinha de molho pardo**, o **teíú moqueado**, o **peixe feito no dendê**, a **frita de capote**, os doces de banana e de caju, o creme de abacate. (AMADO, 1998, p. 291, grifos nossos).

Neste trecho transcrito, são perceptíveis as ocorrências (grifadas) carregadas por cultura, que, por terem sido omitidas, deixaram de ter o conteúdo semântico-cultural transferido para a versão em inglês.

## 2. Last words...

Campos (1986) defende que nenhuma tradução é completamente exata, pois, se assim fosse, o mesmo tradutor não poderia chegar a traduções diferentes ou, ainda, não existiriam diversas traduções de um mesmo texto.

Ademais, o autor aborda também que uma tradução não pode buscar substituir o original, porque a tradução é uma tentativa de recriação da obra original em outra língua, sendo este o ponto chave da discussão em torno da fidelidade na tradução.

Através das leituras realizadas e das análises empreendidas, é possível constatar que a temática trabalhada é rica e complexa. Dessa forma, muitas das vezes, pensa-se que a tradução literal (palavra-por-palavra) é a ideal, mas, quando se lida com tradução, não se está lidando apenas com o léxico, pois toda tradução é, também, um ato de comunicação, um ato de cultura e, por isso, permeada de possibilidades.

A partir disso, a pesquisa concentrou-se na busca por palavras do campo semântico gastronômico marcadas por determinantes culturais baianos, em seguida, após selecionadas no livro em português e na sua tradução em inglês, empreendeu-se a análise de qual metodologia de tradução foi aplicada e se a carga cultural presente no léxico foi enfim transportada para a língua-meta.

Através dessa análise, concluímos que o ato de traduzir é difícil, mas não impossível. Essa dificuldade resulta, principalmente, de os povos falarem línguas diferentes e terem visões de mundo muitas vezes divergentes entre si, assim como também afirmam os teóricos estudados. Embora essa dificuldade exista, nenhuma tradução é absolutamente impossível, podendo ser selecionadas modalidades tradutórias que mais se aproximem do objetivo e de seu significado.

Por fim, constatou-se que parte da cultura baiana apresentada na obra em português foi omitida na obra traduzida, mas, entendendo o papel do tradutor, acredita-se que Gregory Rabassa tenha omitido diversos trechos completos, como o citado ao

final deste artigo, por questões de dificuldade na tradução cultural dos diversos termos grifados e analisados aqui.

## REFERÊNCIAS

AMADO, J. *Tocaia Grande: a face obscura*. 11ª edição. Rio de Janeiro: Record, 1998.

AMADO, J. *Showdown*. Traduzido por Gregory Rabassa. United States of America: A Bantam Book, 1988.

AUBERT, F. H. *Desafios da tradução cultural (As Aventuras Tradutórias do Askeladden)*. TradTerm, 2, 1995. p. 31-44.

AUBERT, F. H. *Modalidades de tradução: teoria e resultados*. TradTerm, 5(1), 1998. p. 99-128.

CAMPOS, G. *O que é tradução*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CASTILHO, A. T. de. *Gramática do Português Brasileiro*. São Paulo: Contexto, 2014.

VALIDÓRIO, V. C.; CAMARGO, D. C. de. Um estudo da tradução de termos culturalmente marcados em *O Sumiço da Santa: The War of The Saints* e *Mar Morto: Sea of Death*, de Jorge Amado, Traduzidas por Gregory Rabassa. Estudos linguísticos XXXIV. 2005. p. 1349-1354. Disponível em: <<http://www.gel.org.br/estudoslinguisticos/edicoesanteriores/4publica-estudos-2005/4publica-estudos-2005-pdfs/analise-de-terminos-culturalmente-1737.pdf>> Acesso em: 1 set. 2014.

Data de envio: 12-09-2017

Data de aprovação: 14-11-2017

Data de publicação: 22-12-2017