



Universidade de Brasília - UnB

Instituto de Letras - IL

Departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução - LET

Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução - POSTRAD

TRADUZIR BOLOS DO *DICIONÁRIO DO FOLCLORE*
BRASILEIRO DE CÂMARA CASCUDO: ETNOTERMINOLOGIA
E TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA

MARIA CÂNDIDA FIGUEIREDO MOURA DA SILVA

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM ESTUDOS DA TRADUÇÃO

Brasília - DF

Junho de 2017

MARIA CÂNDIDA FIGUEIREDO MOURA DA SILVA

TRADUZIR BOLOS DO *DICIONÁRIO DO FOLCLORE BRASILEIRO* DE CÂMARA
CASCUDO: ETNOTERMINOLOGIA E TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução da Universidade de Brasília, como requisito parcial à obtenção de Título de Mestre em Estudos da Tradução.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Alice Maria de Araújo Ferreira.

BRASÍLIA – DF

2017

SILVA, Maria Cândida Figueiredo Moura da. **Traduzir bolos do *Dicionário do Folclore Brasileiro de Câmara Cascudo: etnoterminologia e tradução etnográfica***. Brasília: Departamento de Língua Estrangeiras e Tradução, Universidade de Brasília, 2017, 141 f. Dissertação de mestrado.

Documento formal, autorizando reprodução desta dissertação de mestrado para empréstimo ou comercialização, exclusivamente para fins acadêmicos, foi passado pelo autor à Universidade de Brasília e acha-se arquivado na Secretaria do Programa. O autor reserva para si os outros direitos autorais, de publicação. Nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do autor. Citações são estimuladas, desde que citada a fonte.

Silva, Maria Cândida Figueiredo Moura da
Traduzir bolos do Dicionário do Folclore
Brasileiro de Câmara Cascudo: etnoterminologia e
tradução etnográfica / Maria Cândida Figueiredo Moura
da Silva; orientador Alice Maria de Araújo Ferreira.
-- Brasília, 2017.
141 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado em Estudos de
Tradução) -- Universidade de Brasília, 2017.

1. Tradução etnográfica. 2. Dicionário. 3.
Folclore brasileiro. 4. Culinária. I. Maria de Araújo
Ferreira, Alice, orient. II. Título.

MARIA CÂNDIDA FIGUEIREDO MOURA DA SILVA

TRADUZIR BOLOS DO *DICIONÁRIO DO FOLCLORE BRASILEIRO* DE CÂMARA
CASCUDO: ETNOTERMINOLOGIA E TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução da Universidade de Brasília, como requisito parcial à obtenção de Título de Mestre em Estudos da Tradução.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Alice Maria de Araújo Ferreira.

Aprovada pela banca examinadora em junho de 2017.

Prof^a. Dr^a. Alice Maria de Araújo Ferreira

Orientadora – Universidade de Brasília – UnB

Prof^a Dr^a. Flávia Cristina Cruz Lamberti Arraes

Examinadora interna – Universidade de Brasília – UnB

Prof^a. Dr^a. Alessandra Paola Caramori

Examinadora externa – Universidade Federal da Bahia – UFBA

Prof^a. Dr^a. Helena Santiago Vigata

Suplente – Universidade de Brasília – UnB

Brasília - DF, 22 de junho de 2017

À minha mãe, pela minha educação e amor incondicional
Ao meu irmão, pela amizade e companheirismo
Ao Helton, pela paciência, incentivo e apoio nessa jornada.

AGRADECIMENTOS

Agradecer é parte fundamental desta jornada. Durante esses dois anos não pude agradecer o suficiente todas as pessoas que me auxiliaram nesta jornada. Gostaria de deixar expresso aqui todo o meu sentimento por aqueles que são parte de minha trajetória.

A minha mãe, Magela. Nossas diferenças se encontram nos pontos em comum. Não há espaço ou palavras suficientes para explicar o quanto seu papel é fundamental na minha vida e o quanto te admiro por sua garra e competência.

Ao meu irmão, por ser companheiro e tolerante, e por me mostrar que a paciência é uma virtude.

Ao Helton, por ter sido incentivador maior desde a época da inscrição até os últimos detalhes. Seu companheirismo e apoio foram importantes nesses dois anos.

A minha orientadora, Alice, obrigada pelo acompanhamento, orientação e amizade. Sou imensamente grata por ter tido a chance de trabalhar com uma mulher forte e inteligente como você.

A todos os professores que tive durante minha trajetória. Seu papel na sociedade, ainda que pouco reconhecido, é fundamental para aqueles que buscam o esclarecimento e o crescimento pessoal.

As minhas amigas, por serem as melhores. Ana Carolina, Laíse, Clarissa, Camilla, Aline, Sibeles e Thais. Cada uma de vocês teve papel fundamental na minha história. Não somente essas, agradeço também a todos aqueles amigos que de alguma forma me apoiaram.

Ao grupo Poéticas do Devir, pelas contribuições, discussões e amizade. Em especial a Dyhorrani por ter ouvido e compartilhado as angústias desta jornada e pela amizade que criamos nestes últimos dois anos. Agradeço também ao Rodrigo, a Tathiana, ao Marcondes, ao Virgílio e ao Papa Singane por todo conhecimento compartilhado e pela amizade adquirida.

Agradeço também as professoras Flávia Cristina Cruz Lamberti Arraes e Alessandra Paola Caramori por terem aceitado fazer parte desta banca e por se proporem a ler este trabalho.

Por fim, agradeço a Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal, FAP-DF, pelo apoio financeiro.

Nenhuma ciência possui como o folclore maior espaço de pesquisa e de aproximação humana. Ciência da psicologia coletiva, cultura do **geral** no homem, da tradição e do milênio na atualidade, do heroico no cotidiano, é uma verdadeira História Normal do Povo.

Luís da Câmara Cascudo

RESUMO

Uma reflexão sobre o conceito de cultura e suas implicações torna-se fundamental para que possamos nos compreender e, também, perceber o grupo no qual estamos inseridos. Em meio aos diversos aspectos relacionados a esse conceito, alguns são mais comumente lembrados, como a dança, a música, a literatura e a culinária. Considerando ainda essas categorias, encontramos também estruturas menores que as compõe, como por exemplo, na culinária, encontramos subdivisões como culinária baiana, mineira, culinária saudável e folclórica. Cada vez que especificamos uma área, percebemos que a equivalência já não é mais tão atingível quanto era antes. Nos estudos linguísticos, dentre eles, destacamos a tradução, por muito tempo buscou-se estabelecer equivalentes universais acreditando que esta seria a tradução ideal. No entanto, este mesmo conceito de tradução ideal em nossa época contemporânea já não é tão promissor. Dessa maneira, percebemos que pensar nessa intraduzibilidade em áreas como a do folclore brasileiro, seria fechar-nos para nós mesmos e nos colocar em um patamar onde qualquer pessoa que não fizesse parte de nossa sociedade, não pudesse nos compreender suficientemente para compreender nossas tradições. Para pensar no folclore, colocamos a tradução em relação à descrição etnográfica abordada por Lévi-Strauss (1955) e Laplantine (2004), onde, ao observar, buscamos ao invés de estabelecer equivalentes, descrever o referente para então dar a ver; é neste entremeio que se situa a tradução etnográfica. Neste modelo de tradução nos focamos em compreender o que aquele objeto representa e buscar descrevê-lo de modo que o leitor consiga construir uma imagem própria a partir do conhecimento obtido. Essa árdua atividade, foi muito bem executada por Luís da Câmara Cascudo em seu *Dicionário do Folclore Brasileiro* (2012). Na obra, no que concerne os estudos lexicais, podemos perceber que as definições foram construídas de modo que não só dessem a ver ao leitor como também construíssem uma história sobre determinada entrada dando lugar a uma construção imagética do referente. Assim, nos apoiando nas definições enciclopédicas, buscaremos, através da tradução etnográfica versar as definições referentes as entradas categorizadas por bolos para os idiomas: francês, espanhol e inglês. Para então trazer uma etnoterminologia capaz de abarcar dentro da linguagem e dos dicionários especializados estes bolos folclóricos de tal modo que possamos dar a ver ao leitor e fazer com que ele reconheça aquilo que um dia lhe foi descrito.

Palavras-chave: Tradução Etnográfica; Enoterminologia; Dicionário; Folclore; Culinária

ABSTRACT

A reflection about the concept of culture and its implications is fundamental in order to understand ourselves and also, to realize in which group we are inserted. Amongst the various aspects related to this concept, some are more commonly remembered; such as dance, music, literature and culinary. Considering yet these categories, we could also find minor structures that compose this idea, for example, in culinary, we can find many subdivisions being Baiana, Mineira, Healthy, and Folkloric Culinary some of them. Every time we specify a field, we see that the equivalence is not so reachable as it was before. In Linguistic studies, among them, we emphasize Translation studies, universal equivalents were attempted to be established believing that it would be the ideal translation. Nonetheless, this same concept of the ideal translation is not so promising in our contemporaneity. In such manner, we understand that to think about this untranslatability in fields such Brazilian folklore, is to close ourselves to ourselves and to put us in a position that, any other person who is not part of our society, would not comprehend us sufficiently in a way to understand our traditions. To reflect about folklore, we put translation in relation to ethnographic translation approached by Lévi-Strauss (1955) and Laplantine (2004), when we observe it, instead of establishing equivalents, we try to describe the referent so it is possible to make it be seen; and, it is in this interval that ethnographic translation is situated. In this model of translation, we focus on understanding what that object represent and on searching a way to describe it so the reader can build their own image from the knowledge obtained. This arduous activity was well executed by Luís da Câmara Cascudo on his *Dicionário do Folclore Brasileiro* (2012). On the work, when concerning Lexical studies, we can see that the definitions were made in a way that they not only were made to be seen by the reader but also that could be built a story on each entry giving place to an imagetic creation of the referent. Therefore, supporting this work on the encyclopedic definitions, we will attempt, through ethnographic translation, to translate the definitions referent to the entries categorized as cakes to the French, Spanish and English languages. In order to bring an ethnoterminology capable of spanning inside language, and the specialized dictionaries, these folkloric cakes in such manner that we will make it be seen by the reader and make it be recognized by the description that was made.

Keywords: Ethnographic Translation; Ethnoterminology; Dictionary; Folklore; Culinary

SUMÁRIO

LISTA DE QUADROS	12
INTRODUÇÃO.....	13
CAPÍTULO 1 – DO DICIONÁRIO DE FOLCLORE A UM DICIONÁRIO DE BOLOS BRASILEIROS	17
1.1 O AUTOR: CÂMARA CASCUDO	17
1.2 EDIÇÕES, PREFÁCIOS E FORTUNA CRÍTICA DO DICIONÁRIO	20
1.2.1 Sistematização da obra	22
1.3 DICIONÁRIO: UM GÊNERO DISCURSIVO PARTICULAR.....	23
1.3.1 Folclore e o tema escolhido	27
1.4 A ESCOLHA DO CORPUS.....	32
1.5 O <i>CORPUS</i> PARA TRADUÇÃO	37
CAPÍTULO 2 – ETNOTERMINOLOGIA E TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA	41
2.1 TERMINOLOGIA E ETNOTERMINOLOGIA	41
2.1.1 Unidade etnoterminológica: O termo	48
2.1.2 A definição no dicionário etnoterminológico: uma definição ontológica e/ou enciclopédica.....	49
2.2 TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA	51
2.2.1 A tradução etnográfica e a descrição etnográfica: um dar a ver.....	52
2.2.2 A descrição se abre para a tradução etnográfica.....	54
2.3 NEOLOGIA TRADUTIVA: O EMPRÉSTIMO COMO DESLOCAMENTO	56
2.4 A POSSIBILIDADE DE REMISSIVAS DO TRADUTOR	58
CAPÍTULO 3 – A PROBLEMATIZAÇÃO DA TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA DOS VERBETES ETNOTERMINOLÓGICOS: OS BOLOS	61
3.1 O MULTILINGUISMO PRESENTE NA TRADUÇÃO DO DICIONÁRIO DO FOLCLORE BRASILEIRO: QUATRO LÍNGUAS EM CONTATO.....	62
3.1.1 As multiplicidades das três línguas traduzidas	63
3.1.2 A relação da tradutora com as línguas traduzidas	64
3.2 ESTRATÉGIAS APLICADAS NA TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA DO DICIONÁRIO.....	67
3.2.1 Das unidades etnoterminológicas ao etnotermo	67
3.3 APLICAÇÃO DAS ESTRATÉGIAS DE TRADUÇÃO	70
3.3.1 A descrição etnográfica na tradução nos bolos do dicionário	71
3.4 AS REMISSIVAS.....	76
3.4.1 Análise das remissivas no Dicionário do Folclore Brasileiro.....	77

CAPÍTULO 4 – AS TRADUÇÕES DO DICIONÁRIO DO FOLCLORE BRASILEIRO (2012)	81
CONSIDERAÇÕES FINAIS	115
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	118
ANEXOS	121
A. Capa da 12ª edição.....	123
B. Notas da edição atual e das anteriores	124
C. Entradas do Dicionário do Folclore Brasileiro de Câmara Cascudo, original em português. 12ª edição – 2012.....	137

LISTA DE QUADROS

Quadro	Página
Capítulo 1	
Quadro 1 - Relação das entradas relacionadas à culinária	33
Quadro 2 - Descritores no contexto	35
Quadro 3 - Descrição dos ingredientes dos bolos	38
Capítulo 2	
Quadro 4 - Lista de abreviaturas	85
Quadro 5 - Lista de termos traduzidos	85

INTRODUÇÃO

Os estudos terminológicos, apesar de recentes, vêm passando por grandes avanços no que concerne as suas questões teórico-metodológicas. Desde o passo inicial dado por Eugen Wüster (1898-1977) muito já foi feito. As teorias atuais da terminologia buscam compreender o mundo no seu sentido mais amplo, e, ademais, buscam também inserir os mais diversos contextos nos estudos terminológicos. É a partir disto que alguns autores como Cabré (1993), Gaudin (1993) e Barbosa (2006) estabelecem relações entre o social e o teórico. Através de teorias como a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), Socioterminologia e Etnoterminologia percebemos que o estudo sobre o que é um termo e como é desenvolvido está além dos ambientes técnico-científicos.

Vemos que as relações entre as ciências humanas como a antropologia, a sociologia e a filosofia estão cada vez mais ligadas a esse universo e nos abrem para novos caminhos. A partir de então, ao reconhecermos a importância da aplicabilidade de relações entre os estudos terminológicos e as ciências sociais, pois assim, podemos estabelecer vínculos entre esses universos que um dia já foram distantes.

Em vista disso, destacamos uma área dos estudos antropológicos que muito tem a ver com as ciências da linguagem: o folclore. Os estudos sobre a cultura, práticas e modos de pensar de um povo há muito tempo já são percebidos pelos pesquisadores. Inúmeros trabalhos já se preocuparam em definir, classificar e divulgar o que é folclore. Dentre muitos autores, um deles fez um *Dicionário do Folclore Brasileiro*, e este é Luís da Câmara Cascudo.

No dicionário, percebemos o interesse e conhecimento do autor por parte do assunto. Após aproximadamente quinze anos de trabalho árduo, que consistia em pesquisas de campo, correspondências com outros pesquisadores, brasileiros e estrangeiros, leituras e anotações e inúmeras reflexões, o Dicionário finalmente foi lançado em 1954, tendo a primeira edição sido editada pelo Instituto Nacional do Livro.

Os prefácios da primeira até a quinta edição foram escritos pelo próprio Cascudo e nele o autor faz uma apresentação da obra. Ele também aproveita o espaço para agradecimentos e para nos contar um pouco mais sobre os desafios e processos de construção. Nesta sessão vemos também uma lista com os diversos pesquisadores que contribuíram para sua pesquisa que segue sendo referência até os dias atuais para se tratar de folclore brasileiro.

Sua microestrutura, que concerne o conteúdo exposto no próprio verbete, é rica em definições históricas, etnográficas e enciclopédicas. Elas nos levam a outra época e a outros locais, pois retratam, com precisão e riqueza de informações; os aspectos culturais e folclóricos do Brasil de norte a sul, leste a oeste. Um trabalho que, certamente, desperta o interesse daqueles que têm curiosidades sobre o assunto.

O *Dicionário do Folclore Brasileiro*, em suas 756 páginas, consegue abarcar os mais distintos aspectos presentes no folclore, dentre eles: as danças, os ritos, as tradições, as religiões e a culinária. No que se refere à questão linguística, vemos uma preocupação não só com a grafia precisa e adaptada ao Novo Acordo da Língua Portuguesa, como também com a questão das variações que também fazem parte da língua portuguesa do Brasil.

Nos verbetes encontramos variações regionais, orais e também gráficas, que ocorrem pelos usos da própria sociedade. O Dicionário então torna-se um objeto precioso para estudos linguísticos e neste caso da tradução.

Pensar na tradução de folclore é pensar na tradução de culturas. A manifestação de todas essas tradições nos faz refletir sobre nosso papel na sociedade e também sobre nossas contribuições para a preservação desta. Com base nestes questionamentos, chegamos à proposta do presente trabalho: a tradução do *Dicionário do Folclore Brasileiro*.

Sabemos que o desafio é grande e que traduzir as culturas de um povo é se colocar em um local que é ao mesmo tempo dentro destas culturas e também ter um olhar fora. Tomando sempre o cuidado com a ‘exotização’ e com os clichês que permeiam este universo. Para tal, se faz necessária uma proposta de tradução, baseada na Etnoterminologia proposta por Barbosa (2006) e a tradução etnográfica apresentada por Ferreira (2014), que consiga abarcar as particularidades deste universo que é o folclore brasileiro. É, também, conseguir passar para outras línguas um pouco sobre nossa identidade múltipla.

A partir da tradução etnográfica, nos propomos a realizar essas traduções. Esse modelo de tradução está baseado na antropologia e na descrição etnográfica utilizada por autores como Lévi-Strauss (1955) e François Laplantine (2004) que visavam descrever aquilo que viam em suas expedições. Através de formas específicas da sistemática, podemos nos utilizar dos estrangeirismos para ampliar a língua estrangeira e fazer com que o leitor que veja uma manifestação folclórica possa a reconhecer pelo que realmente é e não através de comparações e equivalências.

Nosso objetivo então passa a ser buscar meios de relacionar as teorias da terminologia, os estudos folclóricos e os estudos da tradução. Através do reconhecimento e de ideias presentes na terminologia comunicativa e na Etnoterminologia, nos propomos a trabalhar a questão do que é o termo e até onde este conceito pode ser ampliado. No que toca os estudos folclóricos, abarcaremos algumas definições e teorias apresentadas por autores da área como o próprio Câmara Cascudo (1954), Édison Carneiro (1982) e Carlos Rodrigues Brandão (1984), a fim de compreender um pouco mais sobre este universo e trazê-lo para se relacionar com a tradução.

Na parte referente à tradução, temos por objetivo buscar em meio as diferentes teorias aquelas que se encaixam para a nossa problemática. Isto é, encontrar dentro da tradução, um local possível para traduzir o folclore brasileiro. Assim, autores como Viveiros de Castro (2015) e Antoine Berman (2007) nos auxiliarão no processo de tradução dos verbetes selecionados.

Deste modo, nosso objetivo final se encontra na tradução dos verbetes referentes aos bolos encontrados no *Dicionário do Folclore Brasileiro* (2012) para o francês, o espanhol e o inglês, de maneira que as problemáticas encontradas no trabalho de tradução sirvam para questionamentos e reflexões acerca dos temas propostos neste trabalho e para também a descoberta de novas sistemáticas para a tradução. Destacamos aqui que, quando falamos tradução, falamos no sentido *latu senso* da palavra. Isto é, reconhecemos a diferença entre versão e tradução de um texto, mas optamos pela forma mais ampla do termo.

Nossa metodologia se baseia inicialmente na linguística de *corpus* para a seleção dos termos a serem traduzidos através de seus descritores. O levantamento de todos os termos relacionados à culinária é o passo principal para a delimitação dos verbetes que serão traduzidos. Ademais, é através deles que será posta em prática a tradução etnográfica que também está situada em uma metodologia recente que visa o estranhamento e se localiza entre as discussões entre o “eu” e o “outro”.

As tensões provenientes destas questões nos permitirão buscar respostas através da metodologia utilizada pela descrição etnográfica. Inclusive, conseguiremos pôr em relação áreas do conhecimento riquíssimas e que certamente contribuirão para nosso trabalho final.

As problematizações resultantes tanto dos questionamentos teóricos como da prática da tradução etnográfica serão discutidas em um capítulo dedicado ao tema. De modo que este possa talvez contribuir para pesquisas futuras em trabalhos de tradução etnográfica.

Traduzir o folclore é pôr em questionamento tudo aquilo que compreendemos sobre esta ciência particular de cada povo. É também tornar-se ouvinte e observador para poder refletir sobre o novo e o estranho. Realizar uma tradução de algo tão particular é desafiar a língua estrangeira ao modificá-la e também desafiar nossa língua materna ao colocá-la em contato direto com outras. Portanto, esperamos que possamos cumprir os objetivos acima apresentados com maestria e que os questionamentos que aqui serão apresentados possam contribuir também para o nosso próprio enriquecimento acerca do que é o folclore brasileiro.

Em vista disto, o presente trabalho se divide em quatro capítulos: o primeiro intitulado: *do dicionário do folclore a um dicionário de bolos*, faremos uma breve apresentação do autor e da obra, de modo a nos guiar para a compreensão da estilística apresentada por ele. Ademais, discorreremos sobre a forma dicionarística e como ela se apresenta em um dicionário de folclore. Será apresentado também o nosso *corpus* de estudo e como foi realizada a seleção dos verbetes para a tradução.

No segundo capítulo, denominado *etnoterminologia e tradução etnográfica*, serão expostas as principais teorias da terminologia, além do seu percurso desde os estudos iniciais até os dias atuais. Apresentaremos também as definições ontológicas presentes no dicionário e questionamentos acerca da unidade etnoterminológica: o termo. Por fim, levantaremos algumas perspectivas da tradução para a descrição etnográfica de modo que chegaremos à tradução etnográfica, além das possibilidades que ela nos permite dentro do gênero textual dicionário.

Para o capítulo três, nomeado *A problematização da tradução etnográfica dos verbetes etnoterminológicos: os bolos*, traremos questionamentos e discussões encontrados na prática de tradução dos verbetes. Abarcaremos desde as questões relacionadas ao multilinguismo proposto até os limites e particularidades da tradução. Nele também apresentaremos as dificuldades e soluções encontradas na tradução dos bolos de Câmara Cascudo.

Por fim, no último capítulo tratamos as traduções dos verbetes referentes aos bolos encontrados no *Dicionário do Folclore Brasileiro* em versões para o francês, o espanhol e o inglês, no qual serão aplicadas as teorias e discussões apresentadas nos capítulos anteriores.

CAPÍTULO 1 – DO DICIONÁRIO DE FOLCLORE A UM DICIONÁRIO DE BOLOS BRASILEIROS

1.1 O AUTOR: CÂMARA CASCU DO

Luís da Câmara Cascudo certamente foi um dos maiores pesquisadores do folclore do nosso país. Historiador, professor, advogado, escritor, folclorista e etnólogo, Câmara Cascudo como era conhecido, dedicou boa parte de sua vida ao estudo de aspectos culturais componentes da sociedade brasileira. No site dedicado ao Instituto Câmara Cascudo – Ludovicus, é possível encontrar uma vasta quantidade de informação acerca do autor. Desde pesquisas e seminários relacionados a Câmara Cascudo, até uma biografia¹ completa do autor escrita por sua filha Anna Maria Cascudo Barreto a qual foi utilizada como base para o breve relato que apresentamos a seguir.

Nascido em 30 de dezembro de 1898, na cidade de Natal – Rio Grande do Norte, filho de Francisco Justino de Oliveira Cascudo (1863-1935), conhecido como coronel Cascudo, e de Ana Maria Câmara Pimenta (1871-1962), Câmara Cascudo foi o único sobrevivente dos quatro filhos do casal. Seu sobrenome, um tanto incomum, foi herdado do avô paterno, Antônio Justino de Oliveira (1829-1891), conhecido por ser um monarquista tenaz e adepto do partido conservador. Sua grande devoção ao partido era reconhecida por todos da sociedade local e, por isso, Antônio Justino fora apelidado como “o velho Cascudo”. Cascudo, apesar de não ser o nome de família, foi agregado ao nome de seu pai Francisco Justino e de seu tio Manuel como maneira de perpetuar a tradição iniciada pelo avô.

Desde muito cedo, Câmara Cascudo destacava-se por suas habilidades intelectuais. Aos seis anos, aprendeu a ler sozinho através da revista infantil Tico-Tico, que era muito popular na época. Sempre frequentou bons colégios e teve acesso a professores particulares, os quais contribuíram, inquestionavelmente, para seu amplo desenvolvimento intelectual.

Devido às fatalidades ocorridas a seus irmãos, Câmara Cascudo era tratado com os máximos cuidados e, por isso, privado de correr, pular e subir em árvores. Deste modo, dedicava seu tempo às leituras, consumindo tudo o que via pela frente. Isso se deu claramente por seu interesse nos mais diversos assuntos, mas também como consequência de seu isolamento

¹ Disponível em: <http://www.cascudo.org.br/biblioteca/vida/biografia/>

infantil que o impossibilitou de fazer mais amizades e brincar como uma criança sem grandes restrições.

No ano de 1917, Câmara Cascudo concluiu seus estudos do curso preparatório no colégio Atheneu Norte Riograndense e, logo após, em 1918, iniciou seus estudos na faculdade de Medicina de Salvador. Isso se deu em cumprimento às tradições da época, onde nas melhores famílias sempre havia um filho advogado ou médico. Durante a faculdade, publicou no jornal *A Imprensa*, de propriedade de seu pai, um artigo intitulado *Bric-à-Brac*². Esse texto viria a ser o primeiro de muitos elaborados posteriormente.

Em 1919 transferiu seu curso para o Rio de Janeiro, porém no ano seguinte o abandonou, pois não sentia que possuía vocação para o ofício.

Aos 23 anos, publicou seu primeiro livro, intitulado *Alma Patrícia*, que se tratava de uma crítica aos poetas desconhecidos da cidade de Natal. O livro foi muito bem recebido, o que lhe deu um impulso para continuar escrevendo. Logo após, em 1921, publicou um artigo na Revista do Brasil, editada por Monteiro Lobato, chamado *O Aboiador*, que foi considerado seu primeiro trabalho voltado para a cultura popular. Desde a publicação desse texto, foi possível notar a preferência de Cascudo em tratar do tema, um prenúncio de que o autor, alguns anos mais tarde, seria um expoente da área.

Em 1924 decidiu retomar os estudos e ingressou na Faculdade de Direito do Recife. Diferentemente do ocorrido no passado, desta vez concluiu o curso e no ano de 1928, o mesmo de sua formatura, foi nomeado pelo Governador do Estado do Rio Grande do Norte como professor interino da disciplina História do Brasil do tradicional colégio Atheneu Norte Rio-Grandense, o mesmo onde havia estudado anos antes.

Desenvolveu no período uma amizade com o escritor Mário de Andrade, o qual o auxiliou notoriamente em suas pesquisas sobre cultura popular através de viagens a campo e discussões sobre assuntos correlatos.

Em abril de 1929 casou-se com Dália, que o incentivou a desenvolver sua obra, e com ela teve dois filhos: Fernando Luís e Anna Maria Cascudo. No ano seguinte foi eleito Deputado Estadual pelo Partido Republicano Federal; no entanto, logo após a sua posse no cargo, eclodiu a Revolução de 1930 e a Assembleia Legislativa foi dissolvida fazendo com que seu mandato tivesse a duração de apenas cinco dias. Sua carreira política foi bastante breve por

² “*Bric-à-Brac*” é uma expressão francesa designada para um reunido de coisas à venda.

conta deste ocorrido e de outros posteriores, de modo que ele tomou aversão de qualquer participação em movimentos político-partidários.

Dentre seus maiores feitos, destacam-se a fundação da Academia Norte Riograndense Letras e da Sociedade Brasileira do Folclore, a primeira instituição do gênero no país. Foi membro de diversas organizações para o folclore, não só no Brasil como também no exterior, podendo-se destacar sua participação como sócio correspondente da *Folk-Lore Society*, bem como sua participação como membro das Sociedades de Folclore da Irlanda, Chile e Bolívia.

Nessa altura, seu nome já estava consagrado no ramo, e, em 1963, foi criada a Medalha Cultural Câmara Cascudo, porta de abertura para que se realizassem novas homenagens, como o Prêmio Literário Câmara Cascudo, a Semana Câmara Cascudo, bem como a denominação do Instituto de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte com seu nome³.

Mais recentemente, em 2008, foi criado o Ludovicus - Instituto Câmara Cascudo, que tem como objetivo a preservação, divulgação e gerência do patrimônio cultural do autor.

Mesmo tendo diversas ocupações em sua vida, Câmara Cascudo nunca deixou de escrever, tendo publicado diversas obras, dentre as quais podemos destacar: *Antologia do Folclore Brasileiro* (1944), *Geografia dos Mitos Brasileiros* (1947), *Dicionário do Folclore Brasileiro* (1954), *Rede-de-Dormir* (1959), *História da Alimentação no Brasil* (1967) e *Folclore* (1975).

Recusou por duas vezes o convite para fazer parte da Academia Brasileira de Letras, de modo que Câmara Cascudo decretava-se “sempre noivo da Academia, sem ameaças ilusivas de consórcio”. Também recusou o pedido do então Presidente Juscelino Kubitschek para tornar-se reitor da Universidade de Brasília, pois não tinha vontade de deixar o Rio Grande do Norte.

Faleceu em 30 de julho de 1986, na sua querida terra natal, inspiração maior de seus trabalhos.

Sua obra é uma das maiores referências no retrato do folclore brasileiro, tendo Carlos Drummond de Andrade dito: “Em vez de falar *Dicionário Brasileiro* poupa-se o tempo falando “O Cascudo”, seu autor, mas o autor não é só dicionário, é muito mais, e sua bibliografia

³ Câmara Cascudo foi, inclusive, o primeiro diretor do Instituto.

de estudos folclóricos e históricos marca uma bela vida de trabalho inserido na preocupação do “viver” o Brasil”.

1.2 EDIÇÕES, PREFÁCIOS E FORTUNA CRÍTICA DO DICIONÁRIO

Como bem pontuou Carlos Drummond de Andrade, ninguém melhor do que Cascudo para tratar do folclore brasileiro, sendo sua obra um marco no retrato da cultura e costumes nacionais. Apesar de ter sempre vivido no Rio Grande do Norte, Cascudo era capaz de ter uma visão bastante ampla das peculiaridades do nosso país e isso foi refletido em seu trabalho.

Em 1939, como uma maneira de sistematizar o seu trabalho, Câmara Cascudo decidiu organizar um temário sobre o folclore brasileiro e desta ideia surgiu o *Dicionário do Folclore Brasileiro*.

Após aproximadamente quinze anos de trabalho árduo, que consistiu em pesquisas de campo, correspondências com outros pesquisadores, brasileiros e estrangeiros, leituras e anotações e inúmeras reflexões, o Dicionário finalmente foi lançado em 1954, tendo a primeira edição sido editada pelo Instituto Nacional do Livro.

No Dicionário encontramos dados provenientes de todas as regiões do país e das mais variadas temáticas, como lendas, superstições, danças, músicas, religiões e culinárias.

Os prefácios da primeira até a quinta edição foram escritos pelo próprio Cascudo e neles o autor faz uma apresentação da obra e também aproveita o espaço para agradecimentos e para nos contar um pouco mais sobre os desafios e processos de construção da obra.

O prefácio da primeira edição apresenta o processo de elaboração do dicionário, que, segundo o autor, era um “plano para dez anos de trabalho sereno, sem pressa e sem descanso” (Cascudo, 2012, p. VXII). Ele prossegue explicando como foi posto em prática o trabalho; tudo foi muito bem planejado, desde como seriam os verbetes, com informações históricas, etnográficas e com bibliografias no próprio texto do verbete, até as contribuições que receberia para a composição da obra, pesquisadores contribuintes, obras de referência, pesquisas de campo, entre outros.

Ainda nesta primeira edição, ele falou um pouco mais sobre sua ideia que era, inicialmente, realizar um conjunto de vinte e um volumes sobre a História do Brasil a convite

de Artur César Ferreira Reis e em conjunto com outros pesquisadores. No entanto alguns detalhes técnicos fizeram com que o projeto tomasse novos rumos. Augusto Meyer, então diretor do Instituto Nacional do Livro, que, à época, estava empenhado na construção da *Enciclopédia Brasileira*, não se interessou muito pelo projeto de Reis e de Cascudo, mas disse a este último que poderia contar com sua contribuição para a construção de um Dicionário de Folclore. E assim, então, surgiu o *Dicionário do Folclore Brasileiro*.

Em suas notas, Cascudo mencionou também alguns de seus colaboradores e falou um pouco sobre suas fontes, como as obras *Linguagem Médica Popular do Brasil* (Rio de Janeiro, 1937) do Prof. Dr. Fernando São Paulo e o *Vocabulário Pernambucano* (Recife, 1937) de Pereira da Costa, as quais veremos posteriormente que são citadas no corpo do texto da obra. Ele ainda retratou algumas de suas escolhas para o dicionário, como nomenclatura.

A nomenclatura é tradicional. Chamo Dança Dramática apenas aos folguedos caracterizados pela coreografia, Caiapós, Caboclinhos, etc. Fandango (Marujada), Congos ou Congadas, Pastoris, Bumba Meu Boi, são mantidos, como autos, ações de dramatização onde o bailado é elemento constante, mas não determinante. (CASCUDO, 2012, p. XVIII)

Ao final, encerrou tratando da parte etnográfica, que talvez tenha sido a mais desafiadora do desenvolvimento, porém a que caracteriza e diferencia a obra, que é considerada lexicográfica e abarca uma temática cultural voltada para o folclore brasileiro, de modo que seus enunciados lexicográficos exprimem não apenas os conceitos como também introduzem os valores etnográficos do país. Seja por dificuldades em encontrar bibliografia ou usar a terminologia correta, Câmara Cascudo afirmou que a parte etnográfica exigiu uma atenção especial e encerrou dizendo: “Toda a alegria do trabalhador está na sinceridade do esforço, na emoção da tarefa, na lealdade da intenção”. (CASCUDO, 2012, p. XIX)

Quando da publicação da segunda edição, Câmara Cascudo redigiu nova observação, afirmando que a ideia inicial era que a segunda edição fosse correta e diminuída, e não revista e aumentada como se apresentou. Isso se deu porque nos cinco anos que separaram as duas primeiras edições, Câmara Cascudo continuou com suas viagens e seus estudos, desta maneira, acabou-se por adicionar cerca de 200 verbetes, além da inclusão de fotografias e de outras colaborações tanto na bibliografia quanto na elaboração das entradas.

Na terceira edição, poucas informações foram acrescentadas. O trabalho esteve focado em revisar o texto e as bibliografias a partir de sugestões. Já na quarta edição, o autor também trouxe novas melhorias e correções. Essa edição foi publicada em convênio com as

Edições Melhoramentos, diferentemente das três primeiras que foram editadas pelo Instituto Nacional do Livro.

Na edição escolhida para este trabalho, não foram encontradas informações acerca das edições entre a quarta e a sétima, indo direto para a subsequente. Na oitava edição, uma nota foi escrita por Laura Della Monica, também folclorista e autora de diversos livros sobre a temática. A abertura tratou da relevância das pesquisas de Câmara Cascudo e anunciou a nova editora, a Global. Della Monica foi a responsável por realizar o informe da nona edição, recordando trechos da nota da primeira edição e lembrou a importância de se existir e preservar o dicionário.

A preservação e a valorização da nossa cultura espontânea são a garantia da autenticidade da cultura brasileira, e o *Dicionário do Folclore Brasileiro*, de Luís da Câmara Cascudo, é a base, o ponto de apoio para o início daquele estudo, preservação e valorização. (DELLA MONICA, 2000, *apud*, CASCUDO, 2012, p. IX)

No presente trabalho, utilizaremos como referência a 12ª edição, publicada em 2012. Na abertura da edição, os editores trouxeram alguns detalhamentos sobre a escolha de realizar mais esta edição e também explicaram as alterações nela contidas.

O desejo de realizar mais uma publicação surgiu a partir da família de Câmara Cascudo, que desejava a restauração da obra, de modo que fosse recuperado o conteúdo da última edição trabalhada pelo autor, a de 1979.

Destacamos que a presente versão configura uma edição restaurada, isto é, desde a primeira publicação do dicionário em 1954, houveram mudanças com relação aos verbetes apresentados, formatação e edições, como por exemplo edições de bolso. A obra também sofreu revisões na sua bibliografia e alterações de ortografia para se adequar ao Acordo Ortográfico, tendo como referência o Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa (VOLP).

Por fim, na nota escrita pelos editores, destacamos a seguinte assertiva: “O texto desta obra reflete a tradição do povo brasileiro, que foi recolhida e registrada por Câmara Cascudo, sem nenhum julgamento de valor da sua parte”. (CASCUDO, 2012, p. VII). Desse modo, fica claro que as informações acerca do folclore brasileiro encontradas na obra refletem, do modo mais preciso possível, e imparcial, a realidade das nossas tradições e costumes.

1.2.1 Sistematização da obra

O *Dicionário do Folclore Brasileiro*, ademais de ser referência no tema, é também intrigante devido ao seu sistema organizacional. Levando em consideração sua composição relativa à macro e microestruturas, podemos perceber nuances que caracterizam a obra.

A fim de compreender um pouco mais sobre o processo seguido por Câmara Cascudo, veremos a seguir a composição da obra e faremos uma análise de sua estrutura.

1.3 DICIONÁRIO: UM GÊNERO DISCURSIVO PARTICULAR

Nos dicionários existem dois componentes principais para elaboração da obra: a macroestrutura e a microestrutura. A primeira compreende, a grosso modo, o dicionário como um todo, sendo algumas delas: índice, prefácio, lista de tabelas e abreviaturas, escolha das entradas, entre outros. Já a microestrutura está focada no conteúdo presente no verbete, a maneira como este foi organizado, isto é, se possui classe gramatical, abreviaturas, remissivas, exemplos, etc.

Ditas estruturas são básicas para o reconhecimento de uma obra lexicográfica, pois é através delas que se dará a forma dicionarística. Assim, podemos ver que, apesar da temática diferenciada, o *Dicionário do Folclore Brasileiro* segue o padrão de um dicionário. Sua forma está construída a partir de uma sequência alfabética dos verbetes e podemos identificar facilmente sua macro e micro estruturas, além do processo de remissivas que será discorrido mais à frente.

Para formar a sua macroestrutura, Câmara Cascudo utilizou vasta bibliografia. A título exemplificativo trazemos a apresentada ao final do verbete destinado a definir o folclore:

As exposições gerais, panorâmicas e de maior informação, seguem-se. A não indicação do local da publicação subentende-se haver sido o Rio de Janeiro (Sílvio Romero, *Folclore Brasileiro*, três volumes, 1954; *Estudos Sobre a Poesia Popular do Brasil*, 1888; Couto de Magalhães *O Selvagem*, 1876, com reedições; Celso da Cunha Magalhães, *A Poesia Popular Brasileira*, Maranhão, 1966; Basílio de Magalhães, *O Folk-Lore no Brasil*, 1928; João Ribeiro, *O Folk-Lore*, 1919; Amadeu Amaral, *Tradições populares*, S. Paulo, 1948; Gustavo Barroso, *Ao Som da Viola*, 1921; Afrânio Peixoto, *Miçangas*, S. Paulo, 1931; Artur Ramos, *O Folk-Lore Negro do Brasil*, 1935; *Estudos de Folclore*, 1952; Oswaldo R. Cabral, *Cultura e Folclore*, Florianópolis, 1957; Aires da Mata Machado Filho, *Curso de Folclore* 1951; Rossini Tavares de Lima, *A. B. C. do Folclore*, S. Paulo, 1952; Guilherme Melo, *A Música no Brasil*, 1947; Oneyda Alvarenga, *Música Popular Brasileira*, Porto Alegre, 1950; Mário de Andrade, *As Danças Dramáticas do Brasil*, 1946; Édison Carneiro,

Dinâmica do Folclore, 1951, A Sabedoria Popular, 1957; Joaquim Ribeiro, Introdução ao Estudo Folk-lore Brasileiro, 1932, Folk-lore Brasileiro, 1956; Paulo de Carvalho Neto, Concepto de Folklore, Montevideo, 1956, Folklore y Educación, Quito, Equador, 1961; Renato Almeida, Inteligência do Folclore, 1957; Manual de Coleta Folclórica, 1965; Alceu Maynard Araújo, Folclore Nacional, três tomos, S. Paulo, sem data (1964); Luís da Câmara Cascudo, Literatura Oral no Brasil, 2ª ed., São Paulo, Global, 2006; Antologia do Folclore Brasileiro, vols. 1 (9ª ed.) e 2 (6ª ed.), São Paulo, Global, 2004; Folclore do Brasil, Natal: Fundação José Augusto, 1980; Manuel Diegues Júnior, “Formação do Folclore Brasileiro,” Revista Brasileira de Folclore, n.º 4, Rio de Janeiro, 1962. (CASCUDO, 2012, pp. 304 e 305)

A macroestrutura compreende também a lista das entradas pertencentes ao dicionário. Na obra, encontramos 3.107 entradas que contemplam as mais diversas áreas do folclore. Além disso, é notável destacar que de todas elas boa parte é composta por nomes, sendo apenas cerca de 8% das entradas compostas por outras classes que não substantivos.

No que concerne à microestrutura, vemos que o autor dispensa o acréscimo da etimologia da palavra e também da classe gramatical. Ele opta por construir uma definição que muito se assemelha à definição enciclopédica. A seguir, na entrada *curau* (CASCUDO, 2012, p. 245), *podemos* ver um exemplo de verbete encontrado na obra:

Curau. Espécie de angu, feito de milho verde, moído e cozido com açúcar (S. Paulo). Jacques Raimundo, *O Elemento Afro-Negro na Língua Portuguesa*, 123, Rio de Janeiro, 1933.

É possível perceber na imagem, a título de demonstração, as definições criadas por Câmara Cascudo possuem um viés enciclopédico, visto que se ocupam mais do referente, isto é, o objeto em si que está sendo descrito e não o seu conceito. No exemplo mostrado percebemos que ao definir *curau*, o autor se vale dos ingredientes utilizados para preparar o alimento, do local onde é encontrado da maneira que é descrita e também de uma comparação com o angu, que é popularmente conhecido.

Vemos também que o autor opta por acrescentar a referência bibliográfica no próprio corpo do verbete. Isto é algo que se repete ao longo das entradas e chama a atenção ao analisar a obra. No caso citado acima, o Câmara Cascudo cita *O Elemento Afro-Negro na Língua Portuguesa* (1933) para descrever o que é o *curau*.

Outro fato que chama a atenção é a utilização da descrição etnográfica para elaboração da definição lexicográfica. Este tipo de exposição, que será detalhada mais a frente, foi utilizada por etnógrafos como Lévi-Strauss em *Tristes Trópicos* (1955) e François

Laplantine em *A Descrição Etnográfica* (2004) para descrever o que viam nas suas expedições pelo Brasil. Deste modo, ao iniciar a definição da entrada com “espécie de angu” o autor está descrevendo o referente de modo semelhante ao abordado pelos autores supracitados, isto é, a descrição do curau.

Em uma produção do tipo dicionário, alguns fatores a fazem diferente de uma obra literária, por exemplo. Nos dicionários, alguns processos permitem uma leitura transversal da obra, ou seja, cada leitor irá iniciar por um ponto e seguirá lendo o livro de maneiras distintas. Ao buscar um dicionário há uma força motivada que faz com que o leitor tenha o desejo de abrir o material para adquirir conhecimento, seja ele por puro prazer ou para sanar uma dúvida imediata. De todo modo, a leitura não ocorrerá da mesma maneira entre duas pessoas, pois os dicionários permitem uma flexibilização deste ato.

Outra questão que diferencia os dicionários de outras obras são os processos de remissivas; estas se desdobram em vários níveis e são postas em uma obra devido a dois fatores principais:

- a) as relações semânticas que o termo de entrada mantém com os outros termos do domínio repertoriado;
- b) os usos específicos do termo no interior do universo em que está inserido (KRIEGER et al, 2001, p. 252).

Isto é, eles são componentes de um todo que visam uma intensificação da definição que foi construída. É uma maneira pragmática de reconstituir o pensamento, de modo que, possam ser estabelecidas relações sinonímicas e conceituais entre os demais termos. Ou ainda, como define Pais (1999)

“O dicionário ou vocabulário oferece ao usuário, ao sujeito enunciatário, trajetórias de leituras e determina, ao mesmo tempo, percursos intertextuais e interdiscursivos, pelos quais pode transitar a comunicação e a cooperação entre especialistas de áreas do saber e suas aplicações.” (PAIS, 1999, *apud*, FERREIRA, 2000, p. 118)

O processo de remissivas está presente em qualquer tipo de repertório lexicográfico e terminográfico e, além de outros fatores, são caracterizantes deste tipo de obra. As remissivas podem aparecer tanto no início do verbete quanto no final e irão guiar o leitor para outra definição que complementar a inicial. Segundo Barros (2004), elas podem ser utilizadas nas seguintes situações:

- a) para apontar ao leitor uma forma lexical mais usual ou preferível;

- b) para indicar variantes da forma apresentada: regionalismos; termo popular; uso coloquial; forma arcaica;
- c) para referenciar forma estrangeira para a vernácula;
- d) elementos fraseológicos que podem ser encontrados com a entrada em questão.

Usualmente são precedidas pela palavra “ver” que irá apontar qual verbete irá complementar a informação. Quando isso ocorre é chamado de remissiva explícita, pois o autor está claramente guiando a leitura. Outra maneira que pode ocorrer é a remissiva implícita; nesta, o autor não indica claramente qual entrada irá complementar a informação, mas o próprio texto da microestrutura apresenta elementos que também são definidos na mesma obra.

Ambos processos são utilizados por Câmara Cascudo e podem ser vistos em toda sua obra. No verbete *tereré* temos um exemplo de remissiva explícita:

Tereré. Mate feiro n’água fria, de uso no Paraguai. Não se aclimatou no Brasil meridional, onde o chimarrão é dominador preferido. O tereré nada significaria como sabor e solução de “matar o tempo”, mantendo o calor do convívio humano nos galpões gaúchos. *Tereré não resolve*, diziam neles, e a frase, depois de 1930, correu todo o Brasil, denominando sambas cariocas. Barbosa Lessa, *História do Chimarrão*, 101. Durante algum tempo foi popularíssima no Rio de Janeiro e pelo norte brasileiro. Deixe de conversa mole, tereré não resolve!... Ver *Mate*. (CASCUDO, 2012, p. 680)

No verbete *sapateado*, podemos observar que há exemplos de remissivas implícitas:

Sapateado. Há pouca documentação sobre o sapateiro entre os indígenas. Seus bailados, de roda, eram num arrastar de pés, ritmado pelo maracá. Africanos e portugueses foram grandes sapateadores. Certas danças de Espanha, que se aclimataram secularmente em Portugal, são verdadeira ginástica de pés, de velocidade incrível como o fandango beirão e o do Ribatejo, especialmente “o da tranca”, que no Rio Grande do Sul chamam “chula”. Todas as danças populares de roda, em que há um solista, ou par, no centro, obrigam o sapateado, trocado de pé, batendo-se no compasso. O mesmo sabe-se na África. São, pois, as fontes do sapateado brasileiro. (CASCUDO, 2012, p. 634)

Como podemos ver no verbete *tereré*, o autor põe, ao final do verbete, “Ver Mate”, isto é, após dar a definição da entrada *tereré*, ele indica a leitura da entrada “Mate” a qual irá complementar a informação dada anteriormente. Já no verbete *sapateado*, não encontramos o

mesmo processo; no entanto, no texto encontramos as palavras: sapateiro, maracá, fandango, tranca, chula, que, apesar de não estarem marcadas, se tratam de remissivas implícitas, já que há entradas para estas no dicionário.

Segundo Ferreira (2000), o sistema de remissivas poderá aparecer de duas maneiras: “Por um lado, temos o que chamamos de sistema de remissiva definicional isto é, os termos que aparecem na definição” (p. 118) como é o caso dos exemplos dados acima, ou ainda “temos um sistema de remissiva pragmático que põe em relação os diferentes sub-sistemas; afinal, é a partir da interação existente entre cada um dos sub-sistemas que o sistema de conceitos tem existência como um todo na sua unicidade.” (p.118)

Estes se caracterizam nas seguintes relações, segundo a autora:

- a) de quase-sinonímia;
- b) do tipo causa/consequência (agente/ação/resultado);
- c) de contrários e/ou de complementaridade;
- d) de ‘pancronia’, do tipo processo/realidade;
- e) de co-hiponímia;
- f) de hiperonímia/hiponímia.

No dicionário encontramos remissivas implícitas e explícitas. Em meio a estas duas categorias verificamos também que há remissivas referentes as variações regionais, uso formal ou coloquial, termo usual ou preferível, entre outros. Podemos notar ainda que, dentro dos verbetes que serão traduzidos neste trabalho, em todos eles o autor estabelece relações de hiponímia, isto é, quando o autor se vale da parte de um todo, de um sentido mais específico, o que ocorre em todas as entradas do dicionário. Percebemos que ele não inclui na lista das entradas categorias como bolo, danças, rituais, que são denominados hiperônimos, ou seja, o sentido mais genérico em relação as entradas apresentadas. Este fator contribuiu para a seleção do *corpus*.

1.3.1 Folclore e o tema escolhido

O termo folclore é utilizado desde cedo pelos falantes do português; sua significação e partes componentes são vistos desde os tempos escolares e, até mesmo, em programas televisivos. Compreender o que é folclore é compreender também a cultura de um

povo, e, para o presente trabalho, é compreender a base fundamental da pesquisa que será desenvolvida. Para tal, iniciaremos a presente seção com a definição de folclore trazida por Câmara Cascudo em seu *Dicionário do Folclore Brasileiro*:

FOLCLORE. É a cultura do popular, tornada normativa pela tradição. Compreende técnicas e processos utilitários que se valorizam numa ampliação emocional, além do ângulo do funcionamento racional. A mentalidade, móbil e plástica, torna tradicional os dados recentes, integrando-os a mecânica assimiladora do fato coletivo, como a imóvel enseada dá a ilusão da permanência estática, embora renovada na dinâmica das águas vivas. O folclore inclui nos objetos e fórmulas populares uma quarta dimensão, sensível ao seu ambiente. Não apenas conserva, depende e mantém os padrões imperturbáveis do entendimento e ação, mas remodela, refaz ou abandona elementos que se esvaziaram de motivos ou finalidades indispensáveis a determinadas sequências ou presença grupal. Tanto o *fandango* ou *crístãos e mouros* ficam inalterados como uma seleção incessante atualiza o elenco do bumba meu boi, perpetuado bailados ou fazendo-os desaparecer, para ressuscitá-los depois, sempre com feitiço e cor das predileções típicas ambientais. O conteúdo do folclore ultrapassa o enunciado de 22 de agosto de 1846, quando William John Thoms (1803-1885) criou o vocábulo. Nenhuma disciplina de investigação humana imobilizou-se nos limites impostos, quando do seu nascimento. Qualquer objeto que projete interesse humano, além de sua finalidade imediata, material e lógica, é folclórico. Desde que o laboratório químico, o transatlântico, o avião atômico, o parque industrial determinem projeção cultural no plano popular, acima do seu programa específico de produção e destino normais, estão incluídos no Folclore. “The industrial folk-tales and songs are evidence enough that machinery does not destroy folklore,” diz Botkin. Não apenas contos e cantos, mas a maquinaria faz nascer hábitos, costumes, gestos superstições, alimentação indumentária, sátiras, lirismo assimilados nos grupos sociais participantes. Onde estiver um homem aí viverá uma fonte de criação e divulgação folclórica. [...] (CASCUDO, 2012, pp. 304 e 305)

A partir da leitura da definição verificamos que o folclore está presente nos mais variados ambientes, até mesmo naqueles que, em princípio, pensamos serem possuidores apenas de técnica e de ciência. O folclore não está presente apenas nos contos e nas lendas, mas também em nossos ambientes cotidianos.

Cascudo também nos apresenta uma citação de Botkin que diz que o maquinário não destrói o folclore. Se bem pensarmos, a afirmação tem total sentido: as novas tecnologias, quando bem utilizadas, são ferramentas de apoio para estudos e divulgação do folclore e podem nos auxiliar na ampliação dos conhecimentos da matéria.

Como nos diz a própria origem da palavra (advinda do inglês *folk-lore* - conhecimento popular, do povo, em tradução livre), o folclore é do povo e para o povo; ele é construído pelo povo e segmentado por ele. Nessa direção, Câmara Cascudo segue em sua definição:

O folclore estuda a solução popular na vida em sociedade. Como há dez anos passados, e a o contrário da lição dos mestres, crio na existência dual da cultura entre todos os povos. Em qualquer deles haverá uma cultura sagrada, hierárquica,

veneranda, reservada para a iniciação, e a cultura popular, aberta à transmissão oral e coletiva, histórias e acessos às técnicas habituais do grupo, destinada à manutenção dos usos e costumes no plano do convívio diário. Desta forma, encontro folclore hententote, australiano e esquimó, diverso do estatuto formal da organização tribal. Não será degradação doutrinária, mas uma sistematização de conhecimentos e normas funcionais paralela às exigências da vida oficial da comunidade. Os problemas delimitadores do folclore são idênticos aos das ciências, ou das técnicas em fase de desenvolvimento. Os quadros sociológicos, geográficos, antropológicos, entre 1859 e 1959, desorientariam roteiros dedutivos e cada uma dessas atividades denuncia a invasão no terreno outrora privado e solitário de colaborações imprevistas. Cero é que seu conceito “s’elargit d’autant plus qu’elle se remplit”, como já dizia Montaigne sobre a alma, e o debate não fixa o resultado interpretativo, mas o direito da observação, atormentando-nos pelas opiniões, non par les choses memes, tal-qualmente há 400 anos passados. O folclore deve estudar todas as manifestações tradicionais na vida coletiva. A bibliografia do folclore brasileiro tornou-se rica e vasta, incorporando-se numa síntese. Os estudos sobre os gêneros estão distribuídos nos respectivos verbetes. [...] (CASCUDO, 2012, p. 304 e 305)

Cascudo afirma que nos mais diversos povos encontraremos existência do folclore e que este passa por fatores delimitativos bem como as outras ciências em desenvolvimento. O folclore se ocupa em estudar as manifestações populares de um coletivo; é ele que nos ajuda a preservar as tradições, os mitos e as crenças de uma sociedade. Ele é o responsável por delimitar as questões mais particulares de uma sociedade, onde somente nela encontraremos tais manifestações.

No livro, *O que é folclore?* (1984), Carlos Rodrigues Brandão, utiliza-se de uma definição um tanto instável no sentido de não se posicionar diretamente acerca do assunto. E propõe o questionamento entre a diferença de folclore e cultura.

Na cabeça de alguns, folclore é tudo o que o homem do povo faz e reproduz como tradição. Na de outros, é só uma pequena parte das tradições populares. Na cabeça de uns, o domínio do que é folclore é tão grande quanto o do que é cultura. Na de outros, por isso mesmo folclore não existe e é melhor chamar cultura, cultura popular o que alguns chamam folclore. E, de fato, para algumas pessoas as duas palavras são sinônimas e podem suceder-se sem problemas em um mesmo parágrafo. (BRANDÃO, 1984, p.23)

Diante desses questionamentos indagamos: quão abrangente é o folclore? Para uns ele é o conjunto de todos os atos que se transformam em tradição, já para outros, é apenas uma parte das tradições populares. Assim é importante a pergunta: qual seria a diferença entre folclore e cultura? Sabemos que ambos tratam dos aspectos gerais e específicos de uma sociedade. No entanto, até que ponto vão suas relações?

Mais adiante, Rodrigues Brandão prossegue:

Bráulio do Nascimento, diretor do Instituto Nacional do Folclore, diz o seguinte na Introdução de um álbum sobre o Museu de Folclore Edison Carneiro: “A cultura popular pode intervir como elemento moderador no processo cultural, pois dispõe de

instrumentos próprios para o equilíbrio necessário ao seu harmônico desenvolvimento”. Um mesmo tom ele usa mais adiante, e muda apenas uma palavra pela outra: “A valorização do folclore, o reconhecimento da importância das manifestações populares na formação do lastro cultural da nação, constituem procedimentos capazes de assegurar as opções necessárias ao seu desenvolvimento”. Com muita sabedoria, Luís da Câmara Cascudo mistura uma coisa com a outra e define folclore como “a cultura do popular tornada normativa pela tradição”. (BRANDÃO, 1984, pp. 23 e 24)

Neste trecho, o autor se vale de outras duas definições. A primeira, de Bráulio do Nascimento, apresenta a cultura popular como um elemento moderador no processo cultural, e, logo após, o folclore como o reconhecimento da importância dessas manifestações. Deste modo, o folclore seria o responsável por desenvolver o “lastro cultural da nação”, sendo parte fundamental na segmentação de uma cultura. A segunda definição apresentada por Brandão é o entendimento de Câmara Cascudo, que realizou uma mistura entre as duas definições anteriores, definindo o folclore como “a cultura do popular tornada normativa pela tradição”.

A partir da citação acima, vemos que a diferenciação entre cultura e folclore é muitas vezes confusa, justamente por se tratar de duas áreas que caminham juntas. Em diversas definições sobre o folclore encontramos trechos diretamente relacionados à cultura.

No ano de 1951 ocorreu no Rio de Janeiro, o 1º Congresso Brasileiro de Folclore. Nele foram discutidas questões acerca sobre o que o folclore abrange e o que ele estuda. Neste momento, vários estudiosos sobre o assunto estavam reunidos, inclusive Câmara Cascudo, e lá elaboraram a *Carta do Folclore Brasileiro*. Esta explica, em 23 itens, o que é o folclore e como ele deveria ser visto.

Dentre todos os itens presentes na carta, destacamos o primeiro que é composto de quatro parágrafos, e destes, transcrevemos o segundo parágrafo que está diretamente relacionado com as questões abordadas até o momento.

Constituem o fato folclórico as maneiras de pensar, sentir e agir de um povo, preservadas pela tradição popular e pela imitação, e que não sejam diretamente influenciadas pelos círculos eruditos e instituições que se dedicam ou à renovação e conservação do patrimônio científico e artístico humano ou à fixação de uma orientação religiosa e filosófica. (CARTA DO FOLCLORE BRASILEIRO, 1951, p. 1)

Portanto, através das definições vistas anteriormente e deste trecho retirado da Carta do Folclore Brasileiro vemos que esta ciência não deve ser delimitada dentro das concepções instituições que visam fixar padrões. Todas as manifestações populares, pensamentos e ações deverão ser preservadas a fim de que não se percam ou se influenciem por ideologias ou propostas alheias ao interesse do povo brasileiro.

Após todos estes questionamentos e reflexões podemos perceber que mesmo que talvez não se chegue a uma definição clara e objetiva sobre o que de fato é folclore, podemos entendê-lo como parte da cultura popular de um povo. Para compreender um pouco melhor o tema, são necessárias leituras relacionadas que possam nos proporcionar uma reflexão em busca da importância do assunto e seu papel na nossa sociedade.

Um dos motivos pelos quais não podemos chegar a uma definição única sobre o que é folclore se dá justamente por fatores próprios desse campo de estudo. Precisamos compreender que da mesma forma que uma sociedade é formada a partir de multiplicidades, o folclore, como componente desta, também terá suas próprias multiplicidades. “O estudo científico do folclore não pode ser ‘unificado’ – cada ciência social investiga o folclore de um ponto de vista próprio.” (HERKOVITS, *apud*, FERNANDES, 1989, p. 11)

O folclore parte de todos esses pontos de vista pois representa um povo; ele é “uma expressão da vida social e cultural de um povo”. (Herkovits, *apud*, Fernandes, 1989, p. 13) E por possuir tal característica não podemos tomá-lo como resultado final, ou até mesmo como um produto simples e inautêntico. Cada região possui sutilezas que lhe cabem, estranhezas que a permeiam, e da mesma maneira se constitui o folclore.

A partir disto, seria impensável traduzir o folclore em simples linhas, ou mesmo unificá-lo de tal maneira a chegar em um denominador comum. Suas especificidades certamente seriam apagadas e a ciência se tornaria apenas um apêndice do que realmente é.

O Folclore não se hierarquiza, pois, nem assume forma triangular. Sua mobilidade é da maior importância, tanto no sentido vertical como no horizontal (*continuum* erudito-popular e difusão), desenvolvendo, num conjunto dado, processos dinâmicos de forma circular, simultaneamente sincrônicos e diacrônicos. Porque resulta de relações constantes e necessárias entre todos os membros da sociedade. (CARNEIRO, 1982, p.10)

Na citação acima o etnólogo Edison Carneiro nos apresenta o folclore como algo móvel, cuja realidade pode ser concebida tanto verticalmente quanto horizontalmente. Acrescento então a ideia da linha de fuga de Deleuze e Guattari, que nos traz uma realidade a partir do xamanismo transversal e que podemos aplicar neste contexto. “Ele consiste em fazer passar uma linha de fuga por entre os dois dualismos que formam como as paredes da prisão epistemológica onde a antropologia se acha encerrada [...] como Natureza e Cultura, Indivíduo e Sociedade”. (VIVEIROS DE CASTRO, 2015, p. 114)

Consideramos então que muito além de uma realidade dual, onde existe o ponto de vista horizontal e o vertical, passamos a considerar que os estudos de um povo, o folclore,

deveriam passar por essa linha de fuga e partir de uma perspectiva transversal, perspectiva essa que nos permite ampliar os pensamentos e conceber novas possibilidades dentro do que é, inicialmente, apenas considerado como natural.

Diante do que foi até então exposto, temos o folclore, também, como uma ciência responsável por estudar as idiossincrasias de um povo, isto é: ele trata de suas particularidades, que muitas vezes serão tomadas como exóticas.

Aquilo que não é próprio do nosso meio, que não soa natural a nosso ver e ouvir, nos causa curiosidade e, portanto, nos faz querer saber mais sobre determinado assunto. Desse modo, o folclore, por ser expressão própria de uma determinada cultura, questão essa ainda a ser pensada neste presente trabalho, se encaixa nessa situação.

1.4 A ESCOLHA DO CORPUS

Retomando ao nosso objeto de estudo, temos, a partir das definições vistas acima, como um objeto um dicionário que, dentro de sua temática, abarcará as questões culturais de um povo, as tradições de uma sociedade, os elementos moderadores de um processo cultural. A fim de definir o *corpus* a ser traduzido e analisado, foi feito um levantamento sobre os temas presentes no dicionário, dentre eles encontramos verbetes relacionados a danças, tradições, pessoas influentes e também à culinária. Deste modo, considerando a extensão dos verbetes disponíveis na obra e do levantamento de temas, delimitamos a culinária como objeto deste presente trabalho.

Foram encontradas quase 200 entradas relacionadas à culinária que serão demonstradas no quadro abaixo. A partir disto, selecionamos uma categoria para utilizar como *corpus* para a tradução. Foram escolhidos os bolos apresentados por Câmara Cascudo na 12ª edição do dicionário, pois percebemos que estes se tratam de bolos que fazem parte da tradição do povo brasileiro, isto é, são bolos folclóricos.

Para melhor compreender a seleção e as entradas como aparecem, vejamos o quadro seguinte:

GRUPOS	ENTRADAS
ÁGUA	água, água de oxalá, água dos axés, água-panada
ALIMENTAÇÃO	confeito, furrundum, grude, malassada, melaço, panqueca, quitanda, tareco, tereré, xaréu, ova
BEBIDA	aluá, bate-bate, caapi, cachaça, café, caiçuma, camargo, carimbá, cauí, cauim, charuto, chimarrão, cimé, garapa, gemada, jacuba, jeribita, jinjibirra, laranjinha, mate, mucura, quentão, quinas, rabo de galo, roxo, sangria, tereré, tipuca, tiquara, tiquira
BISCOITO	bem-casado
BOLO	aaru, aberém, abrazô, acará, acarajé, afurá, anel, beiju, bijajica, carimã, grude, manuê, pamonha, pão de ló, pé de moleque, raiva, tareco
CARNE	aviu, bacaraí, bagre, bife, carne do ceará, formigas, guaiamum, guajá, jabá, muçũa, sururu, uçá
DOCE	alfelô, alfenim, aponom, baba-de-moça, bazulaque, canjica, cartola, chouriço, cocada, curau, dengué, derresol, felô, furrudum, mel, não me toques, oguedê, ovos da Páscoa, puxa de coco, quindim, rapadura, saieta, sorvete, suspiro, tapioca
FARINHA	efún-oguedê, piracuí, tarupá, xerém

GRUPOS	ENTRADAS
FRUTA	açai, amendoim, bacaba, bacuri, caju, coerana, coré, jenipapo, limão, rolete
GRÃO	pipoca
MASSA	abalá, ado-chu, angu, arubé, ecuru, mal-assada, mugunzá, mujanguê, panqueca, pão, pirão, pitinga, puba
PRATO	abará, abunã, acaçá, ado, amalá, ambrozô, amori, anguzada, anguzô, arabu, aritica, arroz de aussá, baião-de-Dois, barreado, bobó, buchada, cabidela, cafofa, caruru dos meninos, churrasco, cuscuz, cuxá, daú, ebó, efó, eran-paterê, farofa do casco, feijoada, ferrado, guererê, humulucu, ipetê, mangusta, maniçoba, mão de vaca, moqueca, mujica, olubó, omalá, pacicá, paçoca, panelada, pajauru, peito de forno, picadinho, quererê, quibebe, rabada, tacaca, tucupi, vatapá, zorômeninos, churrasco, cuscuz, cuxá, daú, ebó, efó, eran-paterê, farofa do casco, feijoada, ferrado
SOPA	alambica, amiga, cambica, matetê, remate, sopa de cavalo cansado
TEMPERO	alecrim, alho, ataré, azeite-de-dendê, manteiga de tartaruga, pimenta
VEGETAL	aipim, espia-caminho, inhame, milho

Quadro 1 – Relação das entradas relacionadas à culinária

A partir do quadro acima, vemos que no dicionário não há uma definição do hiperônimo bolo, isto é, não há uma entrada bolo. No entanto, o utilizamos como classificador para categorizar os elementos pertencentes à culinária e que são apresentados como tipos de bolos.

No quadro podemos perceber que todas as entradas pertencentes à culinária foram classificadas por nós em 15 categorias, sendo elas: água, alimentação, bebida, biscoito, bolo, carne, doce, farinha, fruta, grão, massa, prato, sopa, tempero e vegetal. Os termos foram assim separados levando em consideração o seu descritor, deste modo, foi possível seguir uma linha e então montar o corpus.

Em uma obra terminográfica, os descritores exercem papel fundamental pois serão eles que irão descrever e categorizar o referente, isto é, em se tratando de terminologia, neste caso, a terminologia da culinária, foi através deles que pudemos separar o que era pertencente à área da culinária ou não. Destacamos a categoria alimentação que apesar de ser bastante ampla, aparece no dicionário como uma subdivisão do dicionário seguido dos verbetes listados. Esta é, inclusive, a única divisão presente no dicionário que demarca um campo semântico específico.

Ainda sobre as categorias apresentadas, realçamos que, por se tratar de um dicionário de um domínio específico, isto é, uma obra terminográfica do folclore, podemos observar que todas as entradas estão interligadas, seja por seus descritores ou não. Em versões anteriores é possível encontrar termos que aqui estão descritos como bolos, em categorias como massas. É válido lembrar que, muito além da semelhança física há também semelhanças no que tange a concepção linguística. Deste modo, nos atemos aos descritores apresentados na 12ª edição, porém estamos cientes de que é possível que em outras circunstâncias estas mesmas entradas se configurariam em outras categorias.

Após o levantamento dos termos verificou-se a quantidade total por grupo, sendo encontrados 196 termos relacionados à culinária e destes, foi escolhido o grupo dos bolos para ser traduzido no presente trabalho. Foram identificados 17 bolos que foram descritos pelo autor Câmara Cascudo. No quadro seguinte, podemos verificar os bolos seguidos do primeiro período da definição, que contém o descritor.

ENTRADA	DESCRITOR NO CONTEXTO
---------	-----------------------

Aaru	É um bolo que os cocozus preparam, socando num pilão um tatu moqueado, inteiro, até trituração completa dos ossos, e depois misturando-o à massa de mandioca feita beiju.
Aberém	Um conduto na culinária afro-baiana inevitável nos cardápios de festas típicas na cidade do Salvador. [...] o aberém é um bolo de massa de milho ou de arroz moído na pedra
Abrazô	Comida Africana, constante de pequenos bolos , feitos com farinha de milho ou de mandioca, azeite de dendê, pimenta e outros temperos, e fritos no mesmo azeite.
Acará	O mesmo que acarajé
Acarajé	É um bolo de feijão-fradinho (ver Abará) com um molho especial de pimenta malagueta, cebola, camarões, mais suculento que o abará.
Afurá	Bolo de arroz fermentado e moído na pedra.
Anel	Bolo de festa natalícia de solteiros contendo um anel na massa.
Beiju	Bolo de massa de mandioca ou de tapioca, do tupi <i>mbeiiú</i> , o enroscado, o enrolado, alimento característico indígena e amplamente descrito pelos cronistas coloniais do séc. XVI.
Bijajica	Bolinho , tipo rosca, feito de polvilho, ovos açúcar, tudo frito em banha.
Carimã	Bolo preparado com a massa da mandioca e água, em forma de discos achatados e secos ao sol, para papas e mingaus.
Grude	Espécie de bolo de goma ou massa de mandioca, com açúcar e coco;
Manuê	Ou manauê, bolo de fubá de milho, mel, etc.
Pamonha	Espécie de bolo de fubá de milho ou arroz cozido com água e sal até ficar gelatinoso e envolto em folhas verdes de bananeira.

Pão-de-ló	“Pandeló” era o bolo tradicional dos doentes e das famílias enlutadas, enviado como presente ou lembrança de conforto.
Pé de moleque	Tradicional bolo de mandioca, escuro, maciço, conhecido em todo o Brasil.
Raiva	Bolinhos de farinha de trigo, manteiga, ovos e açúcar, sequinhos.
Tareco	Bolinho torrado, feito de farinha de trigo, ovos e açúcar, redondinhos e saborosos.

Quadro 2 – Descritores no contexto (grifos nossos)

Nas entradas: Aaru, Aberém, Abrazô, Acarajé, Afurá, Anel, Beiju, Carimã, Manuê, Pão-de-ló e Pé de moleque, vemos que todos são denominados bolos, independentemente de serem salgados ou doces. Como, por exemplo, o Acarajé que é salgado e o Pão-de-ló que é doce. Para Câmara Cascudo ambos se tratam de bolos. Já nos verbetes: Bijajica, Raiva e Tareco, encontramos a palavra “bolinho” como descritor. Neste caso, as entradas também foram postas na mesma categoria pois se trata de um diminutivo do hiperônimo.

De fato, como é possível observar, os únicos que diferenciam e não apresentam o padrão de descritores como bolo são as entradas: Acará, Grude e Pamonha. A primeira se caracteriza como “o mesmo que o acarajé”. No entanto, no verbete Acarajé, temos o descritor bolo, o que respalda a categorização do Acará com bolo bem como o Acarajé. As entradas Grude e Pamonha foram descritas como espécie de bolo. Estes foram classificados da mesma maneira, pois o próprio autor os descreve como algo similar a um bolo; desta forma, não vimos razão em qualificá-los em outra categoria que não a dos bolos.

1.5 O CORPUS PARA TRADUÇÃO

A partir da observação da tabela acima, pudemos também constatar que, segundo os descritores apresentados, os verbetes escolhidos se caracterizam como bolos.

Apesar de haverem ingredientes, formatos e tamanho distintos, todos se encaixam também nas definições de bolos apresentadas pelos dicionários de língua comum.

Ao buscar a definição de bolo nos dicionários gerais, encontramos uma aceções que configuram o sentido amplo da palavra. Segue abaixo definição de Aurélio Buarque de Holanda, consagrado dicionarista brasileiro:

bolo¹

(ô) [De bola, por causa do feitio arredondado de muitos bolos (ô).]

Substantivo masculino.

1. Bola (2): As linhas se embaraçaram formando um bolo.

2. Cul. Iguaria doce feita com massa (5), a que, em geral, se adicionam ovos, gordura, açúcar, etc., e que é assada em fôrma (8).

3. Cul. Iguaria salgada feita de batata cozida, ou carnes moídas, reduzidas a pasta, e então assada ou frita: bolo de peixe; bolo de batata com carne.

4. Ajuntamento confuso de gente.

5. Confusão, desordem.

6. Fam. Palmatoada.

7. Quantia formada por entradas, apostas, multas e perdas dos parceiros no jogo.

8. Turfe Modalidade de aposta incluída entre os concursos [v. concurso (7)].

9. Bras. Pop. Aposta conjunta de diversas pessoas; bolão.

10. Bras. Peso de barro cozido das redes de pesca.

11. Bras. Pop. Logro, burla, engano.

12. Restr. Lus. Cul. V. doce (12). [Pl.: bolos (ô). Cf. bolo, do v. bolar, e s. m., e pl. bolos.] (Novo Dicionário Aurélio, 2004)

Na definição do dicionário comum encontramos várias definições de bolo. Dentre elas, destacamos a 2 e a 3, onde o autor tece breves comentários sobre a composição do bolo dizendo que este poderá ser doce ou salgado, assado ou frito, e ainda dá exemplos de bolos salgados.

Ao traduzir o substantivo bolo encontramos os equivalentes *cake*, no inglês, *pastel*, no espanhol e, no francês, *gâteau*. Não obstante, ao analisar a composição dos bolos apresentados por Câmara Cascudo muitas vezes nos questionamos se aqueles elementos descritos realmente se caracterizam e se entendem por bolos. Na tabela a seguir, poderemos ver, de modo mais ilustrativo, a composição destes bolos.

BOLO	INGREDIENTE PRINCIPAL	TAMANHO	COZIMENTO
Aaru	Tatu, massa de mandioca	---	---
Aberém	Massa de milho ou arroz moído na pedra	Bolas do tamanho das de bilhar	Cozido em folha de bananeira
Abrazô	Farinha de milho ou de mandioca	Pequeno	Frito no dendê

Acará	---	---	---
Acarajé	Feijão fradinho	Pequeno	Frito no dendê
Afurá	Arroz fermentado e moído na pedra	---	---
Anel	---	---	---
Beiju	Massa de mandioca ou tapioca	Forma cilíndrica	---
Bijajica	Polvilho	Pequeno	Frito em banha
Carimã	Massa da mandioca	Pequenos discos achatados	Seco ao sol
Grude	Goma ou massa de mandioca	---	Assado em folha de bananeira
Manuê	Fubá de milho	---	Assado no forno
Pamonha	Fubá de milho ou arroz cozido ou massa de milho verde	Médio	Cozido
Pão de ló	Farinha de trigo	Forma de lata	Assado ao forno
Pé de moleque	Mandioca	---	Assado
Raiva	Farinha de trigo ou goma de mandioca	Pequeno	---
Tareco	Farinha de trigo	Pequeno e redondo	---

Quadro 3 – Descrição dos ingredientes dos bolos

Fizemos uma separação por ingrediente principal, formato/tamanho e cozimento. No entanto, nota-se, pela análise do quadro, que nem todos os campos foram preenchidos, pois nem todas as vezes o autor nos dá a receita propriamente. Em certas definições temos apenas a definição no que concerne à parte histórica e etnográfica do alimento, como é o caso do bolo do anel em que todo o seu verbete se descrevem as celebrações de onde o bolo era consumido.

Vemos também que, entre os ingredientes principais encontramos farinha de trigo, de milho e de mandioca, feijão fradinho, goma, entre outros. Apenas as entradas Acará e Anel não apresentam ingredientes. Com relação ao tamanho e formato percebemos que a maioria trata de bolos pequenos sendo que alguns não apresentam

tamanho e outros não apresentam formato. Por fim, com relação ao cozimento, observamos que a grande maioria pode ser feita assada ou frita; apenas o Aberém e a Pamonha são cozidos, e o Carimã é seco ao sol não seguindo o mesmo modo de cozimento dos demais.

A partir da leitura desta tabela surgem então um questionamento: como delimitar o que é um bolo para Câmara Cascudo, isto é, quais critérios foram utilizados por ele para determinar se os alimentos seriam bolos ou não. Infelizmente, conforme mencionado anteriormente, não há uma entrada para a palavra bolo.

Portanto, para poder estabelecer a definição do hiperônimo bolo, o qual já constatamos que possui definição ampla e, que será utilizada por nós. Foi elaborada por nós uma definição para este termo seguindo as descrições apresentadas por Câmara Cascudo:

Bolo. Alimento de massa feito a partir da farinha de trigo ou da mandioca (farinha ou goma), do milho (farinha ou massa) e também de outros ingredientes menos tradicionais como o tatu e o feijão fradinho. Possui tamanhos e formatos variados que variam por região, por receita e por cozinheiro. São consumidos após seu preparo que poderá ser cozido, frito, assado ou seco ao sol. É alimento tradicional e que pode ser encontrado em diversos ambientes como nas casas de bolos, nas festas tradicionais ou em celebrações como os casamentos, festas natalinas e funerais.

Portanto, para o presente trabalho, utilizaremos o termo bolo a partir da definição elaborada por nós, e apresentada acima, do que são os bolos para Câmara Cascudo.

Assim, partindo dos pressupostos apresentados neste capítulo, serão objetos do nosso trabalho de tradução etnográfica os verbetes referentes aos bolos, os quais já foram mencionados acima, e que serão objeto de problematização para os próximos capítulos.

CAPÍTULO 2 – ETNOTERMINOLOGIA E TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA

2.1 TERMINOLOGIA E ETNOTERMINOLOGIA

Uma das principais características dos estudos terminológicos é o fato deles estarem ligados a outras disciplinas como a medicina, o direito e engenharia. Isto ocorre no que concerne o estabelecimento do vocabulário específico de uma área de especialidade. Não obstante, o fato de a Terminologia trabalhar diretamente com outras ciências não a faz codependente destas. Sendo uma disciplina que surgiu inicialmente por motivos pragmáticos e que apenas anos depois desenvolveu sua teoria, a Terminologia é uma área em corrente expansão.

Compreender as mudanças que fazem parte do percurso da Terminologia como ciência é visualizar também a evolução da própria língua. Não só em seus aspectos teóricos, podemos perceber também mudanças na perspectiva pragmática da Terminologia ao estabelecer relações com outras áreas da linguística as quais antes não faziam parte deste universo.

Com as pesquisas iniciais de Eugen Wüster (1930-1960), na escola austríaca, teve-se o pontapé inicial para os estudos da área. Por se tratar de um engenheiro de formação e sempre ligado à indústria, seus trabalhos surgiram, inicialmente, com a intenção de desfazer ambiguidades. Deste modo, foi desenvolvida a Teoria Geral da Terminologia, doravante TGT. A TGT se desenvolveu a partir de um caráter prático e técnico, onde a compilação dos termos tinha uma vertente de normatizar a comunicação no ambiente técnico.

As preocupações de Wüster nesta época, como afirma Rondeau (1983), são sobretudo metodológicas e normativas, não teóricas, já que considera a terminologia como um instrumento de trabalho que deve servir de forma eficaz para desfazer a ambigüidade na comunicação científica e técnica. (CABRÉ, 1993, p.27, tradução nossa)⁴

Assim sendo, a Terminologia teve seus estudos iniciais voltados para a comunicação especializada. As pesquisas de Wüster tiveram papel fundamental para a consagração da Terminologia como disciplina autônoma, e não apenas parte minoritária

⁴ Las preocupaciones de Wüster en esa época, como afirma Rondeau (1983), son sobre todo metodológicas y normativas, y no teóricas, ya que considera la terminología como un instrumento de trabajo que debe servir de forma eficaz para deshacer la ambigüedad en la comunicación científica y técnica.

de outras áreas maiores. O autor propunha que as pesquisas se baseassem na natureza do conceito, isto é, na relação conceito-termo, no aspecto onomasiológico e na atribuição dos termos aos conceitos já existentes como parte fundamental dos estudos.

Deste modo, a Terminologia se tornava então a responsável por: i) delimitar as linguagens de especialidade e ii) auxiliar também na produção do léxico especializado. Naquele tempo, um dos seus objetivos principais consistia em buscar meios para a resolução de problemas práticos relacionados às ambiguidades e à insuficiência lexical que ocorria no universo técnico e especializado com a intenção de sistematizar a comunicação.

Entretanto, com a maior divulgação desta área, iniciou-se a explorar, não somente na Terminologia como nos estudos linguísticos em geral, um lado comunicativo do léxico. Certamente a parte de comunicação e estudos da linguagem sempre estiveram interligados, porém, a partir do século XX, passou-se a ter um interesse maior por uma terminologia que seguisse uma vertente mais comunicativa. E assim surgiu uma nova teoria da Terminologia denominada Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT).

Maria Teresa Cabré foi a responsável por introduzir no ambiente das pesquisas terminológicas a TCT. Após perceber que o caráter sistêmico e conservador da Terminologia já não permitia buscar meios para suprir as necessidades atuais, Cabré passou a elaborar e a difundir uma nova vertente nas pesquisas dos termos. Ao estabelecer a TCT, a autora introduziu algumas diretrizes que são base para pesquisas até os dias atuais.

- a) os níveis lexical, morfológico, sintático e textual podem veicular conhecimento especializado;
- b) os termos devem ser observados no seu ambiente natural de ocorrência, ou seja, nos discursos especializados;
- c) a variação conceitual e denominativa deve ser considerada;
- d) do ponto de vista cognitivo, as unidades terminológicas: i) estão subordinadas a um contexto temático; ii) ocupam um lugar preciso num mapa conceitual; iii) o seu significado específico é determinado pelo lugar que ocupam nesse mapa (CABRÉ, 2003, apud, ALMEIDA, 2006, p.87).

A partir desta teoria pode-se ampliar o objeto de estudo da Terminologia e também incluir novos paradigmas a serem questionados. Dito isto, observa-se que a terminologia, como conjunto de termos, trata-se não somente de substantivos que

designam objetos especializados, mas ações e discursos que carregam uma semântica de especialidade. Ademais, o trabalho de levantamento de termos deverá ser realizado no ambiente onde são encontrados, ou seja, no ambiente especializado.

Considerando que a língua não é estanque, e que, mesmo em situações onde a comunicação tende a ser padronizada, ela irá sofrer interferências, que poderão ser causas ou efeitos, passa-se a aceitar também as variações encontradas não só na dimensão referente ao conceito como também à denominação do objeto. Esse foi o fator principal para a difusão e aceitação desta nova visão da Terminologia. Por fim, os mapas conceituais exercem papéis fundamentais na definição de terminologias pois será através deles que será definido o contexto temático de determinado termo e as relações pertinentes.

Com essa mudança nos estudos terminológicos, modificou-se também seu objeto de estudo. Aquilo que era pertinente apenas às ciências técnicas, tomou rumos nas ciências humanas e nos estudos antropológicos da linguagem. Assim sendo, novos pesquisadores surgiram em busca de ampliar a própria terminologia. Como é o caso da etnoterminologia trazida por Barbosa (2006) e que será discutido mais adiante.

Diversos autores já trataram da definição dos diversos objetos da Terminologia, e dentre esses objetos, temos o termo. Definir o que é um termo é tarefa constante dos pesquisadores que se arriscam por estudar Terminologia. Busca-se através das leituras encontrar uma definição que consiga abarcar seu objeto de estudo, o que nem sempre é tarefa simples. Dentre estas definições, Cabré (1993) vale-se de Lérat (1989) para elaborar sua perspectiva do que é um termo.

Uma unidade terminológica, ou um termo, é um símbolo convencional representando uma noção definida dentro de um domínio específico do conhecimento. Dentro desta concepção, inspirado diretamente nos ensinamentos de Wüster, deve-se acrescentar à importância de dita palavra... pois se trata de um termo precisamente:

1. A expressão é um símbolo
2. Ela resulta de uma convenção
3. A importância do conteúdo
4. A noção se define explicitamente

A descrição de uma noção retoma a um domínio do saber em que ela é solidária.

(LÉRAT,1989, *apud*, CABRÉ, 1993, p. 170, tradução nossa)⁵

Outros autores como Pavel e Nolet (2002, p. 17) descrevem os termos como “conjunto de palavras técnicas pertencentes à uma ciência, uma arte, um autor ou um grupo social”. Para Barros (2004, p. 40) o termo é também chamado de *unidade terminológica* e se caracteriza por ser “uma unidade lexical com um conteúdo específico dentro de um domínio específico”. Ou seja, para essa autora, termo será também aquele signo que dentro de uma área de especialidade terá um conceito específico relativo a ela.

A ideia da terminologia como uma língua específica é uma concepção diferente da apresentada por Cabré (1993) e Sager (1993). A terminologia de uma determinada área não é algo que se situa longe da língua geral; muito pelo contrário, os termos são parte componente da língua comum. Pensar em terminologia como um conjunto de palavras totalmente alheias à língua falada pela sociedade, é acreditar que esta não é parte do nosso cotidiano.

Se fizermos uma breve pesquisa sobre a terminologia de diversas áreas de especialidade, veremos que muitos termos utilizados por elas são também empregados com frequência no vocabulário de pessoas comuns e que não necessariamente fazem parte daquele universo especializado. Neste ponto, a terminologia se situa e se mistura com a língua comum em palavras como: *laser*, *networking*, *software*, *localização*, entre outras.

A partir desta perspectiva comunicativa trazida por Cabré (1993) e Sager (1993) vemos que, diferentemente do que se acreditava anteriormente, a Terminologia não tem como objetivo primeiro a desambiguação na comunicação especializada, mas sim um enriquecimento da comunicação a partir do estudo e tratamento dos termos. E por isso mesmo sua amplitude deverá ir além das áreas especializadas anteriormente apresentadas.

⁵ Une unité terminologique, ou terme, est un symbole conventionnel représentant une notion définie dans un certain domaine du savoir. Dans cette conception, inspirée directement de l'enseignement de Wüster, il faut attacher de l'importance à chaque mot ... parce que c'est un terme précisément:

1. L'expression y est un symbole.
2. Elle résulte d'une convention.
3. L'importance est le contenu.
4. Cette notion se définit explicitement.
5. La description d'une notion renvoie à un domaine du savoir dont elle est solidaire.

(LÉRAT,1989, *apud*, CABRÉ, 1993, p. 170)

Partindo deste princípio de que ambos universos do discurso (língua comum e língua de especialidade) não são dissociáveis e que suas unidades lexicais são plurifuncionais, a Prof^ª. Dr^ª. Maria Aparecida Barbosa (2006) apresenta uma teoria que visa compreender o universo da terminologia fora da dualidade técnico-científica. Para isso a autora apresenta dois conceitos de fenômenos que serão necessários para compreensão futura do objeto de estudo deste presente trabalho, estes são: *terminologização* e *vocabularização*.

Os componentes lexicais da língua comum são denominados vocábulos e das linguagens de especialidade são chamados de termos. Se a língua é algo dinâmico, sabemos que as relações de trocas geram processos que não devem ser vistos como problemáticos, mas, sim, como possibilidades de reflexão.

A partir disto Barbosa (2006, p. 49) explica que “a vocabularização é a transformação do termo em vocábulo”. Ou seja, o termo sai da sua área de especialidade e passa a fazer parte da língua comum, como, por exemplo, na locução “entrar em órbita, transposto da área técnico-científica para a língua geral, por um processo de metaforização” A autora ainda complementa dizendo que este processo também é chamado de *vulgarização ou popularização do termo* e parece ser o mais comum nos casos de vocabularização.

Inversamente, a terminologização trata da “passagem da língua comum para a terminologia, mecanismo que converte o vocábulo em termo” (Barbosa, 2006, p. 49). A título de exemplo, ela nos traz o processo de terminologização sofrido pela palavra sintagma: “sintagma, do gr. *sintáigma*, através do latim *sintagma*. Na linguagem comum, significava “reunião” (neste sentido, existe a praça Sintagma, em Atenas) e, nas ciências da linguagem, passa a significar “combinatória intersignos ou interpalavras” (Barbosa, 2006, p. 49).

Barbosa (2006) traz ainda um terceiro processo, denominado *metaterminologização*, que ocorre quando um termo é transposto de uma área de especialidade para outra. Tal processo poderá ou não manter o núcleo sêmico da palavra, como é o caso do termo *estrutura* em diferentes áreas. Neste caso específico, a definição e aplicabilidade do termo se desenvolverá em meio às definições desde o que concerne o aspecto morfológico das rochas, na geologia, até a disposição dos átomos, moléculas e íons nos compostos químicos na química. Em ambos os casos, prevalece o núcleo do termo *estrutura*.

No entanto, há também os casos de *metaterminologização* quando o termo não mantém os traços semânticos da área de especialidade da qual foi derivado, como é o caso da unidade de medida de peso *arroba* e o símbolo da informática utilizado para endereços eletrônicos (@). Ambos utilizam o mesmo signo linguístico, porém não possuem correlação no seu significado.

Foi a partir do início dos anos 2000, através de reflexões provenientes de estudos relacionados à *vocabularização* e *terminologização* que Barbosa cunhou o termo *etnoterminologia*. Buscando através da literatura de cordel a aplicabilidade dos referentes encontrados nos discursos etnoliterários⁶, ela verificou a aplicabilidade da terminologia sobre este tipo de discurso.

Assim surgiu uma nova área que passou a analisar as unidades lexicais que caracterizam o universo do discurso etnoliterário, isto é, os contos, histórias e canções pertencentes ao universo literário e que dão lugar a novas acepções dentro deste discurso.

Tomando-se, por exemplo, o boi no rito do Bumba-meu-boi do Maranhão, no norte do Brasil, verifica-se que essa unidade lexical não se refere a um boi, no sentido comum, não se refere ao animal que encontramos nos campos ou nas fazendas; essa unidade não designa, também, o boi da biologia, ou da agropecuária. Ela tem uma significação especial, no universo de discurso desse rito folclórico, em que representa uma entidade mítica, que é morta, para satisfazer o desejo de uma mulher grávida e que, ao final da narrativa, ressuscita, para a felicidade de todos. Uma das interpretações correntes é a de que esse boi representa, nessa história, a morte e ressurreição do Cristo (BARBOSA, 2006, p. 50)

Neste caso pode-se observar que o boi que está sendo referenciado não se trata do animal propriamente dito; neste discurso, ele toma uma perspectiva etnográfica pois se apodera de uma representatividade de entidade mítica que faz parte do universo especializado do folclore brasileiro. Portanto, deve-se considerá-lo como parte da uma nova disciplina chamada de *etnoterminologia*.

Limitar com precisão o que de fato é uma unidade lexical especializada e não-especializada é uma tarefa praticamente impossível. Os novos usos que aparecem na língua constantemente nos fazem questionar aquilo que é tomado por termo e vocábulo. Para isso, ao invés de partir de um processo excludente, onde aquilo que é termo só poderá ser vocábulo e vice-versa, a autora propõe um novo campo de estudo onde a inclusão de

⁶ A remoção do hífen se justifica pela adequação do texto segundo o Novo Acordo Ortográfico.

termos provenientes dos discursos etnoliterários permitem uma participação na Terminologia.

As relações entre a Etnoterminologia e a socioterminologia apresentada por Gaudin (1993) são estreitas. Ambas visam abarcar não somente os aspectos formais da língua, no que concerne à delimitação dos termos específicos de uma área, como também observar a terminologia a partir das “práticas linguísticas e sociais concretas dos homens que a empregam” (Gaundin, 1993, p. 216, *apud*, Barros, 2004, p. 69). Ela busca encontrar nos discursos as variações, a amplitude dos conceitos e os diferentes empregos da unidade terminológica em questão. Sua definição busca traduzir uma alteridade e demonstrar através de informações históricas e etnográficas a importância e aplicabilidade da unidade.

Da mesma maneira há a terminologia cultural apresentada por Diki-Kidiri (2000), que apresenta sua teoria como uma nova maneira de enxergar a terminologia. Isso é proposto através de um modelo mais amplo e geral e que compreende a diversidade cultural. Assim, o autor apresenta:

Uma abordagem cultural, como ela preconiza aqui, contribui à recente tendência sociocognitiva da pesquisa terminológica, que leva em conta a diversidade cultural dentro do próprio processo de elaboração da terminologia enquanto ciência da linguagem. Isto obriga a levar em conta uma metodologia mais apropriada ao processo para assegurar uma produção otimizada dos termos enquanto produtos culturais da língua. (DIKI-KIDIRI, 2000, p. 27, tradução nossa)⁷

Assim, através da aceitação da influência cultural presente nas línguas africanas, o autor sugere a criação desta abordagem para o desenvolvimento das línguas e das culturas presentes no continente africano. Ademais, ao desenvolver uma teoria terminológica que considera a cultura de um local, estamos considerando também as diferentes identidades das comunidades humanas.

A partir das relações estabelecidas, a Etnoterminologia, não diferentemente das duas teorias acima apresentadas, propõe que sejam também incluídos no universo da

⁷ Une approche culturelle comme celle préconisée ici contribue au récent courant sociocognitif de la recherche terminologique, qui tient davantage compte de la diversité culturelle dans le processus même de l'élaboration de la terminologie en tant que science du langage. Ceci oblige à mettre au point une méthodologie plus appropriée à la démarche pour assurer une production optimisée des termes en tant que produits langagiers culturellement intégrés. (DIKI-KIDIRI, 2000, p. 27)

Terminologia vocábulos pertencentes à identidade cultural brasileira. Isto inclui: mitos, ritos, tradições, culinária, entre outros, visto que estes também compõem a área de especialidade chamada folclore brasileiro. A diferença entre estes termos e os ditos técnicos e científicos é que as unidades etnoterminológicas precisam de um conhecimento, uma interpretação a partir do saber cultural, diferentemente dos últimos, os quais demandam um conhecimento especializado ou acadêmico.

É preciso estar familiarizado com as histórias, conhecer o pensamento e o sistema de valores da cultura em questão, para poder compreendê-los bem. De fato, é outra linguagem, que é preciso aprender, para interpretá-los corretamente. Nessas condições, a unidade lexical do universo de discurso etno-literário tem um estatuto nitidamente diferente. No nível da norma e do falar concreto, ela subsume as duas funções, vocábulo e termo. Com efeito, trata-se de um vocábulo, nos seus aspectos referenciais, pragmáticos e simbólicos, em função semiótica, metassemiótica ou meta-metassemiótica e é um termo, na medida em que a unidade léxica em questão tem características de uma linguagem de especialidade. (BARBOSA, 2006, p.50)

Assim sendo, as unidades etnoterminológicas se encaixam tanto no universo especializado quanto no etnoliterário e, por isso, devem ser interpretadas a partir da perspectiva cabível a ser definida pelo discurso em que se encontram em uma perspectiva inclusiva da Terminologia.

2.1.1 Unidade etnoterminológica: O termo

O folclore, como descrito anteriormente, é uma área de estudo da cultura popular; há, assim, uma área de especialidade, mas que não se caracteriza como técnica. Dentro do folclore também encontramos unidades terminológicas que, partindo do pressuposto estabelecido por Barbosa (2006), são caracterizadas como etnoterminológicas.

Estas são particulares de um universo especializado que foge ao padrão técnico-científico abordado pela Terminologia padrão. No *Dicionário do Folclore Brasileiro* percebemos que, a partir das análises realizadas no capítulo anterior, este se compõe de unidades etnoterminológicas pertencentes ao folclore brasileiro.

Tais unidades se caracterizam assim porque fazem parte do universo do folclore e também se identificam como referentes, isto é, nomes. Consideramos o referente como nomes, a partir do aspecto extralinguístico, visto que estes referentes

remetem a um signo pertencente a um mundo real ou imaginário dentro de determinado contexto sociocultural. Constatamos ainda que, em nosso objeto de estudo, o Dicionário, a grande maioria dos termos encontrados se compõe de substantivos. Sabemos que não podemos desconsiderar as outras classes gramaticais que também foram encontradas, como adjetivos e verbos, porém, quando tratamos de referentes nesta análise estamos lidando diretamente com coisas e objetos que serão descritos, ou seja, nomes.

Assim, na obra em questão, notamos que os substantivos são de fato a base para a composição das unidades etnoterminológicas presentes no dicionário e são tomados como referentes, pois partem de um conceito e ganham valor cultural nas definições. Elas tomam uma nova configuração dentro do universo especializado e, assim, a partir do valor conceitual presente nessas unidades e atribuído nas definições que lhe confere, aos termos, sua especialidade, assim justificando a terminologia.

2.1.2 A definição no dicionário etnoterminológico: uma definição ontológica e/ou enciclopédica

No *Dicionário do Folclore Brasileiro* encontramos definições compostas por questões históricas, etnográficas e também diretamente relacionadas ao meio em que o referente é encontrado, isto é, no caso dos bolos, temos as receitas, no caso das danças, temos músicas que as acompanham, e assim por diante.

Segundo Cabré (1993, p. 208), a definição de um conceito especializado pode aparecer de duas maneiras: i) por meio de uma definição ou ii) de uma ilustração. A diferença entre ambas se localiza na maneira que o conceito será apresentado para o leitor, isto é: “a ilustração é uma unidade icônica que reproduz a ideia que os indivíduos têm de uma determinada classe de objetos da realidade. A definição é uma fórmula linguística que, como a ilustração, se propõe a descrever o conceito que representa uma denominação”. (tradução nossa)⁸

⁸ La ilustración es una unidad icónica que reproduce la idea que los individuos tienen de una determinada clase de objetos de la realidad. La definición es una fórmula lingüística que, como la ilustración, se propone describir el concepto que representa una denominación, (Cabré, 1993, p. 208)

A autora afirma ainda que, para a terminologia, a norma ISO⁹ 1087, expressa de maneira mais adequada o conceito de definição. Assim temos: “Definição: enunciado que descreve uma noção e que, dentro de um sistema nocional, permite diferencia-la de outras noções”. (CABRÉ, 1993, p. 208, tradução nossa)¹⁰

É a partir desta norma que a autora delimita três tipos de definições: i) a do tipo linguístico; ii) do tipo ontológico e iii) do tipo terminológico.

Cada um destes tipos de definições se diferencia, especialmente, no que concerne o objeto que será descrito, isto é, “o objeto da definição do tipo linguístico é o signo linguístico; o da definição do tipo ontológico, é o objeto da realidade; e o da definição do tipo terminológico, é o conceito do sistema nocional de um campo de especialidade”.¹¹ (CABRÉ, 1993, p. 209, tradução nossa)

As diferenças entre os três tipos de definições apresentados pela autora são caracterizadas por suas particularidades no que tange os conteúdos pertencentes à cada uma delas. A definição linguística se caracteriza por não incluir todas as características de uma noção, ou seja, ela abarca os principais conceitos de um signo linguístico e os distingue dentro do sistema como um todo.

Diferentemente, a definição do tipo terminológico se ocupa em definir o termo precisamente dentro de uma área de especialidade e não mais a todo o sistema linguístico.

Por fim, a do tipo ontológico é apresentada por Cabré como a que “inclui todos os aspectos peculiares de uma noção, intrínsecos e extrínsecos, essenciais e complementais, tanto se são necessários para defini-la como classe como se não são”. (CABRÉ, 1993, p. 209, tradução nossa¹²)

Assim, vemos que as definições apresentadas pela autora buscam abarcar de um modo geral os tipos existentes. Em uma obra lexicográfica, podemos perceber com facilidade qual tipo de definição aparece, o mesmo ocorre em uma obra terminográfica

⁹ Abreviação de *International Organization for Standardization* (Organização Internacional de Normalização).

¹⁰ Definición: enunciado que describe una noción y que, dentro de un sistema nocional, permite diferenciarla de otras nociones.

¹¹ [...] el objeto de la definición de tipo lingüístico es el signo lingüístico; el de la definición de tipo ontológico, el objeto de la realidad; y el de la definición de tipo terminológico, el concepto del sistema nocional de un campo de especialidad.

¹² [...] la definición ontológica incluye todos los aspectos peculiares de una noción, intrínsecos y extrínsecos, esenciales y complementarios, tanto si son relevantes para definirla como clase como si no lo son.

da área da medicina, por exemplo. No presente caso, temos uma obra terminográfica, pois se trata de um dicionário, que possui uma especificidade, isto é, o tema folclore.

Considerando que tomamos o folclore como área de especialidade, o Dicionário do Folclore Brasileiro passa então a ser considerado um material terminográfico. Por outro lado, suas definições, como já foi mencionado anteriormente e como poderá ser visto no próximo capítulo, possuem um viés histórico e enciclopédico já que trazem informações deste tipo, além de cantigas e dizeres populares. No que concerne a classificação dos tipos de definições demonstrados acima, consideramos que, em sua maioria, os verbetes analisados neste presente trabalho possuem definições ontológicas, visto que não abordam apenas a parte linguística e nem a terminológica.

2.2 TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA

A partir das definições apresentadas por Cabré (1993) passamos a nos questionar sobre a influência deste novo ramo da terminologia para a tradução. Quando nos referimos à terminologia padrão e técnica a probabilidade de encontrarmos um equivalente na língua estrangeira é alta, pois ela demanda uma padronização. Dentre os vários papéis do terminólogo há o de definir as terminologias e especificar dentro da área qual o papel do termo e como ele será empregado. Assim, temos termos que estão na língua vernácula e outros que aparecem em língua estrangeira, mas que são assim utilizados pelos especialistas.

Nas áreas de especialidade é bastante comum encontrar termos provenientes de empréstimos, como é o caso da biologia que utiliza o latim para determinar os nomes científicos das plantas e dos animais, como vemos, a título de exemplo, em *elephantus*, *passiflora* e *incarnata*. No direito também, visto que muitas fraseologias são utilizadas também em latim, como é o caso de *habeas corpus*, *habeas data* e *ad quem*, entre outros. Em áreas relacionadas à tecnologia, por exemplo a área de TI (Tecnologia da Informação), encontramos grande variedade de palavras em inglês como *browser*, *cluster* e *hiperlink*.

Através de neologismos e convenções, são utilizadas estas palavras em língua estrangeira de maneira que os especialistas da área as compreendam. No entanto, existem outras áreas que ainda não possuem tais delimitações com relação as origens etmológicas

da palavra, como é o caso do folclore. Ao traduzir o folclore brasileiro veremos que parte das palavras não possuem equivalentes já que não fazem parte da realidade dos falantes de outras línguas.

Surge então um questionamento, como introduzir esses termos aos falantes de línguas estrangeiras? Quem oferece uma solução é tradução etnográfica.

2.2.1 A tradução etnográfica e a descrição etnográfica: um dar a ver

O ofício do tradutor por muito tempo foi comparado a de um traidor, com a famosa expressão *traduttore, traditore*¹³. Ele era assim visto pois precisava trair alguém: seja o texto, seja a sua língua, seja a ele mesmo. Na realidade ele precisava fazer escolhas que muitas vezes eram alvo de julgamentos, pois outros teriam feito de maneira diferente, considerada melhor. Ou então quando necessário modificar a forma de um poema para manter o ritmo e o tradutor sente que “trai” a obra. Na realidade, este tipo de pensamento atualmente já é considerado ultrapassado, e o tradutor atualmente é visto como um fator positivo pois segundo Benjamim (1923) dá *sobrevida* ao original

Há vários tipos de traduções, e, portanto, diversos modos de traduzir uma obra. Nenhuma tradução será cópia de uma outra, pois cada sujeito tradutor possui um olhar diferente sobre o texto. Alguns tradutores partem para a equivalência da forma, outros do sentido e outros podem transformar completamente a composição, como foi o caso de Machado de Assis na tradução de *O Corvo*, de Edgard Allan Poe.

Há, ainda, tradutores que na realidade são mais pesquisadores de tradução, visto que possuem o privilégio de poder experimentar. Estes têm o direito de escolher e de serem fieis a si mesmos pois também se consideram autores da obra. E de fato os são pois como disse Antoine Berman em *A tradução e a letra* (2007), “o tradutor dá uma *sobrevida* ao original”.

Cada gênero textual irá aflorar suas implicações: o texto técnico com a padronização máxima, o texto literário com os neologismos criados pelo autor, a poesia com a eterna dicotomia forma-ritmo. Muitas questões irão surgir ao realizar diferentes

¹³ Em português: Tradutor, traídor. Expressão que sugeria que todo tradutor teria de trair o texto original para conseguir reescrevê-lo na língua desejada.

tipos de traduções, e cada uma delas será resolvida distintamente. Não há como criar um método, ou um molde, que se encaixe em todos os gêneros textuais. Não se pode traduzir literatura e manuais técnicos da mesma maneira.

Contudo, há um ponto em comum com relação a todas as traduções. Elas precisam de uma sistematicidade, o que não é o mesmo que método. Se faz necessário ter um sistema para a tradução, o qual não será o mesmo utilizado em todos os trabalhos de um mesmo tradutor. Cada texto é diferente e possui suas particularidades, e, portanto, deverá ter sua própria sistematicidade.

Um informativo é criado para transmitir uma ideia, bem como uma propaganda publicitária. Eles têm por objetivo levar uma informação ao público. Já uma obra literária não é escrita para servir de comunicação, e, mesmo que nela existam informações, seu propósito não é o de informar. “[...] uma obra não transmite nenhum tipo de informação, mesmo contendo algumas, ela abre à experiência de um mundo”. (BERMAN, 2007, p. 64)

Para isso, cada um destes textos irá precisar de uma sistemática distinta que surgirá a partir da prática tradutória, ou de uma leitura analítica do texto a ser traduzido. É necessário estabelecer um objetivo para a sua tradução e reconhecer a legitimidade dos questionamentos que surgirão. “Os princípios que regem a sistemática da tradução das obras dependem de um certo *objetivo*, e esta tradução só será comunicação se, *a priori*, ela se submeter a um imperativo mais forte que toda comunicação”. (p. 64) Ou seja, não devemos nos prender ao fato da comunicação e sim estabelecer o propósito a partir do objetivo proposto, seja ele para fins comerciais ou experimentais.

Como mencionado anteriormente, vimos que o trabalho do tradutor é desafiador no tocante ao modo como será desenvolvido. A todo momento novos desafios e teorias na tradução surgem, instigando os tradutores a buscarem novas aplicações para as teorias já vistas e modelos de tradução. Assim, nestas buscas por caminhos e objetivos alternativos para o seu trabalho final, caminhos se abrem como a inserção de outros idiomas em um texto monolíngue, ou a modificação do formato de um texto conhecido. Tudo isso causa estranhamento ao leitor pois, o tradutor ali se situa no lugar de um autor e não apenas de um facilitador. E é nesse caminho de buscar abordagens e sensações distintas no leitor que um novo caminho se abre a partir da descrição etnográfica.

2.2.2 A descrição se abre para a tradução etnográfica

O ofício do sujeito etnógrafo muito se parece com o ofício do sujeito tradutor. Um etnógrafo vai a campo buscando relatar em seus diários tudo aquilo que lhe parece interessante e que será posto em seu trabalho posteriormente. Da mesma forma, o tradutor identifica no texto palavras que necessitam de um entendimento além do conhecimento padrão da língua para então buscar uma tradução. Ambos têm por objetivo relatar em seu texto uma realidade por eles vista.

A analogia entre o sujeito da etnografia e do tradutor se deve sobretudo ao fato que ambos se apresentam como intérpretes culturais e escritores. Por um lado, a perspectiva etnográfica nos convida a pensar a tradução enquanto processo que põe em jogo intermediários que operam redes de diferenças. E de outro, a etnografia não pode prescindir da tradução já que faz parte de suas questões de método. (FERREIRA, 2014, p. 384)

Ainda muito recente na tradução, a descrição etnográfica tem como objetivo primeiro descrever o objeto, não de maneira lógica, mas observar as relações que surgem a partir deste contato. Ela se preocupa em olhar, observar, para depois descrevê-lo. Com relação aos indivíduos, sua preocupação não está em relatá-los de maneira individualista, apenas por observação superficial. Para Malinowski (1993, pp.79, 80, *apud*, Laplantine, 2004, p. 50) “nós nos interessamo-nos somente pelo que eles sentem e pensam enquanto membros de uma dada comunidade”.

Uma das especificidades da descrição etnográfica está localizada justamente neste ponto. Ela não tem por objetivo analisar os objetos ou os indivíduos de maneira exclusiva, mas sim compreender que cada peça é componente de uma sociedade e exerce um papel nela; deste modo, a tarefa de descrever se torna ainda mais árdua, pois não se pode deixar cair em clichês ou mesmo tornar exótico aquilo que descrevemos.

A descrição etnográfica inscreve o olhar num contexto e numa história. Ela situa e data com precisão suas observações num espaço particular. Ela tenta enfim desfazer-se do olhar ocidental ou ocidentalizante, pois ela realiza no campo que ele não é a única forma de ver o mundo. A descrição etnográfica, situante, deve tomar consciência de até que ponto ela própria se encontra situada. (LAPLANTINE, 2004, p. 50)

A descrição etnográfica, diferentemente da literária, não busca sugerir ou inferir acepções, deixar que o leitor vague nos conceitos até que se indague sobre o que leu. Ela busca clarificar de maneira que, mesmo que não conheçamos o que está sendo descrito, possamos criar uma realidade mental em nossas cabeças.

Um etnógrafo, ao se colocar em campo, numa realidade desconhecida, precisa ver a partir de um novo olhar. Quebrar paradigmas e desconstruir conceitos é parte fundamental do seu trabalho, que será refletida na sua descrição. Para Laplantine (2004), a descrição consiste em uma “transformação do olhar em linguagem”. Isto é, a partir do observar que encontraremos a maneira de escrever aquilo que é visível e que poderá causar estranhamento ao leitor.

É com base nestas prerrogativas, da impossibilidade de uma equivalência, das inquietações descobertas pelo etnógrafo e da descrição do objeto que se situa a tradução etnográfica.

Esta sistematização da tradução, bem como qualquer outra, não se aplica em todos os contextos; afinal não há um método único de tradução. A tradução etnográfica tem por meta buscar a partir da descrição realizada pelo etnógrafo, traduzir o intraduzível.

A tradução etnográfica vista a partir do paradigma da descrição levanta as questões do olhar, da escrita e da produção textual. Compreender seu procedimento consiste em compreender as modalidades de passagem do visível para o dizível e dar conta da forma do conhecimento produzido e da tradução operada. (FERREIRA, 2014, p. 386)

Para isto, é necessário refletir sobre a diferença entre o ver e o olhar. Laplantine (2004) descreve o ver como “receber imagens”. Para ele, na visão cotidiana, o nosso ver está ligado ao âmbito geral dos seres humanos providos do sentido da visão. Não há qualquer tipo de preparação ou sistemática necessária para que possamos ver. No entanto, para a perspectiva etnográfica, ele explica:

A percepção etnográfica não é por sua vez, da ordem do imediatamente visto, do conhecimento fulgurante da intuição, mas da visão (e conseqüentemente do conhecimento) mediada, distanciada, diferenciada, reavaliada, instrumentalizada (caneta, gravador, câmara fotográfica ou de vídeo...) e, em todos os casos, retrabalhada pela escrita. Ver imediatamente o mundo tal como é, cujo corolário consistiria em descrever exatamente o que aparece aos olhos, não seria realmente ver, mas crer, e crer em especial na possibilidade de eliminar a temporalidade. Seria reivindicar uma estabilidade ilusória do sentido do que se vê e negar à vista e ao visível seu caráter inelutavelmente mutante. (LAPLANTINE, 2004, p. 17)

Não há como estabelecer um processo de escrita que não seja mediado, da mesma maneira, nossa visão também será mediada. Ela, por mais que não implique em um processo proveniente de preparo, mesmo que seja dita impensável, não é totalmente livre de fatores influenciadores como o pensamento e a temporalidade.

O olhar, por outro lado, é cauteloso, inquieto e questionador. Ele busca encontrar na imagem uma significação para desvendar o questionamento. Intensifica a visão para que esta se transforme em um processo observador. Ele traz um ensinamento. “Olhar em francês é *regarder*”, palavra forjada na Idade Média e cujo sentido permanece até hoje. *Regarder*, como *olhar*, é guardar de novo, ficar de guarda, tomar conta de manifestar interesse por prestar atenção, consideração, vigiar. O olhar demora no que vê”. (LAPLANTINE, 2004 p. 18)

Aqui, o olhar se situa em um local que poderá se desdobrar em duas outras formas. A primeira é o olhar estudioso, que se fixa no objeto, esperando para ver como ele se movimenta, mas já sabendo como será; isto é, um olhar que é controlado e intervindo pelas concepções ocidentalizantes. Outra forma, que é a que mais se aproxima à descrição etnográfica, é aquela que é também modificada pelo pensamento e pelas construções de pensamento já pré-existentes no seu inconsciente, mas que permite se levar ao desconhecido. Esse modo de olhar está atento a todo momento e se deixa perturbar pelo não ocidental, o imprevisto e o não previsível.

É neste olhar etnográfico, inquietante e imprevisível, que se dá o encontro com a tradução etnográfica.

2.3 NEOLOGIA TRADUTIVA: O EMPRÉSTIMO COMO DESLOCAMENTO

Ao traduzir colocamos duas alteridades em contato, e destas, resultam-se tensões que darão origem aos problemas a serem enfrentadas no trabalho de traduzir. Quando traduzimos aspectos culturais de uma sociedade, tais tensões se afloram ainda mais e a necessidade de buscar alternativas emerge em meio aos questionamentos.

É assim que, em busca de novos caminhos e das relações encontradas entre o sujeito etnógrafo e o sujeito tradutor, se dá a neologia tradutiva presente na tradução etnográfica. É a busca por novos métodos de correlacionar as línguas através da criação de novas palavras ou até mesmo a inserção de palavras estrangeiras como forma de ampliar a língua.

No presente trabalho, optamos por traduzir verbetes da culinária, mais especificamente, os bolos do *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Logo ao observar o

primeiro verbete nos deparamos com palavras que fazem parte exclusivamente do vocabulário folclórico brasileiro. Tais palavras, vale citar, foram também incorporadas no português através de influências africanas e indígenas e que hoje integram o vocabulário do português brasileiro. Como visto anteriormente, as entradas dos verbetes fazem parte de um discurso especializado caracterizado como etnoliterário, pois carregam consigo características históricas e culturais. Assim, essas unidades etnoterminológicas necessitam de um tratamento diferenciado que não o da equivalência. Para isso, se faz necessário voltar no trabalho do etnógrafo que servirá de base para este tipo de tradução.

Lévi-Strauss ao fazer sua expedição pelo Brasil nos anos 1930, cujo resultado foi a obra *Tristes Tropiques*, publicada em 1955, observou que para relatar aquilo que via em seu diário de campo precisava de um conhecimento muito além do vocabulário da língua francesa. Era necessário incluir também trechos em português brasileiro. “Essas traduções aparecem no texto como interrupções da narrativa, entre vírgulas logo após o português ou ainda antecedidas de *c’est-à-dire* [quer dizer]”. (FERREIRA, 2014, p. 384)

Assim, com essa necessidade de se traduzir uma cultura para a outra, tradução de alteridades, alguns artifícios são utilizados para guiar esta tradução. Em seu trabalho realizado a partir da obra *Tristes Tropiques*, Ferreira (2014) apresenta maneiras encontradas em Lévi-Strauss para traduzir etnograficamente.

Notamos que o encontro entre as duas línguas-culturas acontece por meio de complemento aposto na escrita: entre vírgulas, entre parênteses, precedida de *c’est-à-dire* [quer dizer], *onappelle* [chama-se]; em relação de comparação com *comme* [como], *espèce de* [espécie de]; e ainda, em nota de rodapé quando o texto é longo. (FERREIRA, 2014, p. 388)

É através de um processo de encontro que a tradução etnográfica se localiza. Ela busca meios de descrever o referente para poder traduzi-lo assim como Câmara Cascudo fez em seu dicionário. Ela parte do uso dos empréstimos, quando insere na língua traduzida palavras pertencentes à língua de origem. Causando, assim, um deslocamento, pois este é também um estranhamento. É uma quebra na narrativa onde o leitor será obrigado a realizar uma pausa para estranhar aquela palavra estrangeira em um texto de sua língua materna.

Desta forma vemos ambas as línguas se abrirem umas para as outras e se ampliarem. Utilizamos destes artifícios da descrição etnográfica para auxiliar no processo de leitura e também instigar o leitor. Ao inserirmos uma palavra estrangeira no meio de um texto, como foi o caso da inserção de palavras do português brasileiro no texto em

francês de Lévi-Strauss, fazemos uma quebra na leitura e colocamos o leitor atento para questionar ou buscar compreender do que se trata aquela palavra.

Para a tradução, o ato de ampliar as línguas e inserir um termo de língua estrangeira em um texto monolíngue caracteriza a neologia tradutiva. No nosso caso essa neologia se caracteriza pela inserção de termos em língua estrangeira, no entanto, ele poderá ocorrer também em forma de decalque através das equivalências criadas pelo próprio tradutor.

No *Dicionário do Folclore Brasileiro* certas unidades etnoterminológicas nos fizeram recorrer ao recurso utilizado por Ferreira (2014) para então poderem ser traduzidas. E é assim, através deste modelo, que as traduções deste presente trabalho serão elaboradas.

Se faz necessário um olhar extremamente atento ao realizar uma tradução etnográfica, pois há sempre a possibilidade de cair no papel de facilitador. Se buscarmos explicar demasiadamente o texto se transformará em uma leitura pesada e de difícil acompanhamento. Por outro lado, se buscarmos equivalentes a todo momento, estaremos forçando e reduzindo os termos a elementos que não são característicos do folclore brasileiro.

No entanto, é através deste trabalho que podemos encontrar todos estes problemas que serão discutidas no capítulo seguinte. Por hora, vale ainda destacar as possibilidades existentes na tradução etnográfica que se faz apropriada para este presente trabalho. Mais especificamente com relação à tradução de um dicionário de folclore.

2.4 A POSSIBILIDADE DE REMISSIVAS DO TRADUTOR

No gênero textual dicionário existem elementos caracterizantes deste tipo de obra. No dicionário de folclore tais características também se fazem presentes. No que concerne à microestrutura, há a possibilidade de acrescentar informações que não existem no texto original por meio das relações conceituais entre os termos presentes no texto, neste caso, as remissivas.

Cabré caracteriza as remissivas como “uma relação recíproca (mas não necessariamente equitativa) dos termos: um termo remete a outro termo com o qual está

relacionado por algum motivo, e este segundo termo remete inversamente ao primeiro.”¹⁴ (Cabré, 1993, p. 314, tradução nossa). Assim, vemos que o processo de remissivas funciona para criar um *link* entre dois ou mais verbetes e fazendo com que se crie uma rede estrutural entre as macro/ microestruturas.

Em um dicionário encontramos as remissivas que, como explicado anteriormente, aparecem para remeter uma informação à outra. No dicionário de Câmara Cascudo, tal recurso também é utilizado na elaboração do verbete.

Partindo da utilização das remissivas presentes em dicionários e também do viés prático da tradução etnográfica, vimos a possibilidade da incorporação de remissivas do tradutor no presente trabalho. Isto é, a criação de verbetes pelo tradutor.

Ao realizar as traduções dos verbetes, constatamos que algumas vezes o autor utilizava palavras específicas do folclore brasileiro para compor a definição do verbete, porém que não estavam presentes como entradas do dicionário. Ou seja, há palavras nas definições dos verbetes selecionados que também são considerados termos etnoliterários, doravante etnotermos, e que precisam ser descritos com clareza para que a tradução possa ser entendida. Assim, identificamos que ao traduzir não era suficiente incluir apenas a descrição do referente através dos artifícios apresentados por Ferreira (2014), mas que seria interessante a criação de um verbete para explicar e definir do que se trata tal objeto.

Para selecionar o que será criado como remissiva da tradutora neste trabalho, foram levantados termos a partir de alguns critérios que serão explicitados a seguir:

- a) Palavras caracterizadas como etnotermos e que fazem parte da definição do verbete;
- b) Palavras cuja definição não consta como entrada no dicionário do Câmara Cascudo;
- c) Palavras que são cruciais para a compreensão da definição e que não podem ser inferidos pelo contexto.

É sabido que imaginar aquilo que não será compreendido pelo leitor é também criar um público ideal, o que na prática não é possível prever. No entanto, ao perceber

¹⁴ Una remisión consiste en una relación recíproca (pero no necesariamente equitativa) entre dos términos: un término remite a otro término con el que está relacionado por algún motivo, y este segundo término remite inversamente al primero.

essa lacuna causada por certas palavras optamos por criar estas remissivas em último caso. Partindo como critério os casos quando essas três características apresentadas acima foram encontradas.

Para a elaboração dos verbetes com as remissivas do tradutor, buscamos criar um modelo a partir do seguido por Câmara Cascudo, incluindo informações históricas, etnográficas e também exemplos de uso da palavra em questão. O resultado final será problematizado no capítulo seguinte e poderá ser encontrado nas traduções do dicionário ao final deste trabalho.

CAPÍTULO 3 – A PROBLEMATIZAÇÃO DA TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA DOS VERBETES ETNOTERMINOLÓGICOS: OS BOLOS

Como foi visto nos capítulos anteriores, o ato de traduzir um dicionário cujo tema é folclore causa diversos questionamentos e implicações. Não podemos traduzir obra de tal segmento utilizando teorias tradutórias que apaguem todo o conteúdo cultural que se faz presente em todas as entradas, verbetes e escolhas de palavras.

Deste modo escolhemos como projeto de tradução a tradução etnográfica, pois o folclore é etnográfico, ele traz informações relacionadas a fatores históricos, sociais e culturais de um povo. Neste trabalho em específico, pudemos adequar e seguir com esse modelo de tradução pois o gênero dicionário permite essas interferências e nos dá abertura para acrescentar informações que possuem um caráter mais intercultural e que se abrem para o leitor estrangeiro.

A tradução etnográfica que é apresentada como uma forma de levar para o estrangeiro aquilo que lhe é desconhecido, tendo por visada ampliar o léxico do estrangeiro e ao mesmo tempo se abrir para ele a fim de que estabeleçam relações interculturais e interlinguísticas.

Ao escolher a obra de Câmara Cascudo para o presente trabalho, buscamos levar em consideração suas particularidades, de modo que a escrita do autor não fosse apagada nas versões para os três idiomas. Também consideramos a oportunidade de levar para outros idiomas um pouco sobre a culinária regional da forma em que vista pelos olhos de um dos maiores pesquisadores do folclore brasileiro. Assim, todo o trabalho de tradução dos verbetes foi realizado de modo a preservar o modelo narrativo do autor.

Sabemos que ao traduzir uma obra o tradutor irá influenciá-la de acordo com suas escolhas, sejam elas nas preferências de palavras, nas notas de rodapé e até mesmo em supressões que eventualmente possam ocorrer. Aqui, não diferentemente das outras obras traduzidas, também modificamos o texto original a fim de que a tradução pudesse contemplar os três idiomas e ao mesmo tempo não apagasse o significado em português, que é a língua do original.

Neste terceiro capítulo, falaremos sobre a construção da tradução dos verbetes utilizando como fundamento as teorias apresentadas nos capítulos anteriores. Através de exemplos iremos também demonstrar o processo prático da tradução e também as

problemáticas encontradas ao longo do caminho, sejam elas relativas as remissivas, ao contato de línguas ou até mesmo as dificuldades concernentes ao vocabulário apresentado na obra.

3.1 O MULTILINGUISMO PRESENTE NA TRADUÇÃO DO DICIONÁRIO DO FOLCLORE BRASILEIRO: QUATRO LÍNGUAS EM CONTATO

O multilinguismo se dá no momento em que duas línguas ou mais se encontram em um lugar. A partir disso, entendemos que ao falar de multilinguismo, falamos também de pares, isto é, línguas que de alguma maneira entrarão em contato em um ambiente. Na tradução esse ambiente pode ser tanto físico, por meio da interpretação, como textual, na tradução escrita.

O tradutor ao realizar seu ofício, o de traduzir, necessita de alguns conhecimentos básicos, como, por exemplo, domínio nas línguas com que trabalha e conhecimento sobre teorias e técnicas de tradução. Muito além disto ele precisa estar ciente do seu papel nesta tradução, seu papel em meio ao multilinguismo que ele põe em relação. É preciso entender que há uma língua de partida e que esta estará em relação com as demais.

A partir do momento que ele compreende essa relação entre as línguas, ele certamente começa a pensar sobre seu papel e suas interações com as línguas objetos da tradução e com tudo aquilo que ele põe em prática. É necessário refletir sobre essa questão pois ela irá influenciar diretamente no resultado final do seu trabalho.

No presente trabalho, a língua de partida, o português, é colocada ao lado de outras três línguas, o espanhol, o francês e o inglês. Isso faz com que estas quatro línguas tenham ao menos um ponto em comum, o tradutor que com elas trabalha.

Sendo a tradutora falante de português, ela, para realizar suas traduções, trabalhará com pares de línguas: português-inglês, português-espanhol e português-francês. Toda a tradução foi feita desta maneira, não havendo tradução indireta neste trabalho, de modo que o processo de tradução foi realizado totalmente de maneira bilíngue.

No entanto, como não temos apenas uma língua de destino, mas sim três, vemos que sua chegada é multilíngue. Assim temos um processo bilíngue com todas as suas características de relações entre a língua e o tradutor e uma chegada multilíngue que traz como resultado o mesmo texto traduzido para três idiomas a partir da perspectiva de um autor.

Veremos adiante quais problemas foram encontrados no processo de tradução. E também como se deu de maneira prática este contato que resultou na versão multilíngue dos bolos do *Dicionário do Folclore Brasileiro*.

3.1.1 As multiplicidades das três línguas traduzidas

Como mencionado anteriormente, são trabalhadas três línguas, sendo elas: o espanhol, o francês e o inglês. A partir do momento que esses três idiomas foram determinados, algumas indagações começaram a surgir como, por exemplo, com relação as variações de cada uma delas.

O espanhol é o segundo idioma com maior quantidade registrada de falantes nativos, segundo a *Babbel Magazine*¹⁵, possuindo mais de 400 milhões de falantes nativos. Ele é idioma oficial de vinte e dois países, estando presente em todos os continentes. Na América Latina podemos ver a quantidade de países que o tem como língua oficial e, para aqueles que são estudiosos da língua, podemos observar também a quantidade de variações concernentes à fonética e também ao léxico, que se diferem do espanhol peninsular.

Do mesmo modo, o francês, cuja área abrange trinta países cujo idioma é língua oficial e que possui cerca de 136 milhões de falantes nativos no mundo. Ele é uma das línguas mais faladas no mundo, possuindo também, diversas variações. Ao compararmos a variante da França com as demais presentes no Caribe e no continente africano, encontraremos uma grande heterogeneidade dentro de um único idioma.

Por fim, o inglês, terceiro idioma na relação de falantes nativos e que é língua oficial de cinquenta e três países, possui também diversas variações linguísticas e também

¹⁵ Informações extraídas da revista Babbel Magazine disponível em: <https://pt.babbel.com/pt/magazine/os-10-idiommas-mais-falados-no-mundo> (consulta em 07 de abril de 17)

está presente em todos os continentes. Conta com mais de 500 milhões de falantes no mundo, se considerarmos também aqueles que utilizam o inglês como segunda língua.

Deste modo, optamos levando em consideração as multiplicidades dos três idiomas, optamos por eleger uma única variante para cada idioma a fim de que as traduções dos bolos fossem possíveis. Decidimos então delimitar como variante o espanhol da Espanha, o francês da França e o inglês da Inglaterra para serem as variações consideradas em nossa tradução.

Sabemos que mesmo dentro destas regiões geográficas existem outras variações e que, talvez, algumas das palavras que aqui foram eleitas como unidades etnoterminológicas possam ter equivalentes em determinadas regiões. Também é conhecido por nós que criar um leitor ideal é tentar imaginar o inimaginável. Não é possível estabelecer como cada pessoa irá reagir a uma informação. No entanto, como já foi mencionado, não seria possível buscar equivalências em todas as variações linguísticas possíveis de cada um dos idiomas.

Portanto procuramos nos ater à forma padrão de cada um dos idiomas, buscando uma certa neutralidade em meio à todas as possibilidades que existem dentro das línguas. Para isso direcionamos essas traduções e nos orientamos por meio de dicionários referência para cada um dos idiomas empregados.

3.1.2 A relação da tradutora com as línguas traduzidas

Dentre as diversas possibilidades e experiências adquiridas na universidade, uma delas se destaca no nosso caso, a de experimentar. Em um ambiente editorial onde muitas vezes o objetivo principal é apenas o lucro em um curto espaço de tempo, não encontramos abertura para colocar em prática teorias vistas na academia. Felizmente, no nosso caso, tivemos a possibilidade não só de pôr a tradução etnográfica em plano principal como também de trazer para este trabalho final conhecimentos adquiridos na graduação.

No meu caso em específico, pude trazer para o mestrado questionamentos já advindos do bacharelado em Línguas Estrangeiras Aplicadas ao Multilinguismo e à Sociedade da Informação (LEA-MSI). Durante os quatro anos da graduação tive a

oportunidade de estudar e aplicar os três idiomas concomitantemente, fazendo com que meu interesse pelo multilinguismo fosse cada vez maior, e, por isso, a escolha de trabalhar com mais de um par linguístico no mestrado em tradução.

Vendo esta oportunidade de experimentar e de me desafiar como pesquisadora, pude ampliar o meu senso de percepção e reconhecer que apenas o conhecimento linguístico não é suficiente para a parte prática da tradução. Percebi durante o desenvolvimento das traduções que o nível de conhecimento das línguas não é igual e que a minha relação perante a elas se dá de maneira distinta.

Vi que o inglês, por se tratar de uma língua que já estudo há bastante tempo e que leciono também há alguns anos, se torna mais prática no sentido da formação de novas palavras. O fator de ter o conhecimento não apenas da gramática e do léxico da língua inglesa, mas principalmente da formação de palavras e da abertura que a língua tem para os neologismos, me auxiliou a realizar a tradução de maneira mais fluída no que toca a parte da transposição de uma palavra para outra.

Como podemos ver no exemplo a seguir, um termo do português brasileiro e que poderia ser inicialmente considerado uma unidade etnoterminológica, mas que por possuir um equivalente no inglês, foi traduzido como tal.

PT: “No Estado do Rio, é doce seco de açúcar, rapadura ou melado com fragmentos de amêndoas ou de amendoim”

EN: “In Rio’s state, it is a dried sweet of sugar, panela, or molasses with some fragments of almond or peanut”

No trecho acima, retirado da tradução para o inglês do verbete pé-de-moleque, vemos a palavra *panela* sendo utilizada para denominar o equivalente no português, rapadura. Percebemos pela construção da palavra que ela se difere das demais pois tem origem latina, isto é, é uma palavra trazida do espanhol que foi incorporada à língua inglesa como estrangeirismo.

Já no espanhol, por se tratar de um idioma de origem latina assim como o português, pude perceber uma maior facilidade com relação à gramática em especial com relação à conjugação dos verbos e a forma sintática das frases. Do mesmo modo que no

português, temos no espanhol, conjugação verbal para seis pronomes, o que facilitou a organização e a tradução de certos trechos do dicionário onde o autor utiliza formas do subjuntivo ou de verbos reflexivos, como podemos ver no exemplo seguinte:

PT: Espreme-se a massa, juntam-se todos os ingredientes e amassa-se tudo até que se possa enrolar; o que se faz em folhas de bananeira cortadas retangularmente.

ES: Se exprime la masa, se juntan todos los ingredientes y se amasa todo hasta que se pueda enrollar; lo que se hace en hojas de bananera cortadas rectangularmente.

Vemos aqui, no trecho retirado do verbete *manuê*, e respectiva tradução, uma maior facilidade em adaptar, para o espanhol, os verbos reflexivos do português: *espreme-se*, *juntam-se* e *amassa-se*. No idioma de destino, conforme suas regras gramaticais, a reflexão ocorre ao se colocar o pronome antes do verbo. Percebemos também a fácil adaptação do advérbio *retangularmente* que possui a mesma sufixação no espanhol.

Por fim, o francês, talvez por ser a língua que possui menor pratica, não pude perceber relações muito claras com o português. No entanto notei uma semelhança no modo em que a língua lida com o ritmo das frases. No verbete *pamonha* há um trecho de uma canção de rimas, e que para traduzir nos outros idiomas, tivemos de optar por mudar o ritmo, mas que ao ser traduzida para o francês, conseguimos manter o mesmo ritmo presente no português e com rimas semelhantes. Vejamos no exemplo:

PT: “A mulata, se é bonita,/Quase sempre é sem-vergonha/ Casa cor; negro cambado,/ Pare moleque pamonha”

FR : “La mulatresse, quand est belle,/ Elle est presque toujours sans vergogne/ Maison couleur; nègre boîteux,/ Arrête gamin *pamonha*”

A proximidade entre a palavra francesa *vergogne* e a portuguesa *vergonha* auxiliou a manter a rima com a palavra *pamonha*. Ademais, a própria construção e pontuação do exemplo em francês pôde ser, no caso, adequado com relativa facilidade.

Por fim, após demonstrados os exemplos, vimos que a relação entre as línguas não se deu da mesma maneira, ora por questões relacionadas à própria estrutura da língua

traduzida ora pela familiaridade da tradutora com o idioma em questão. No entanto, o fato de poder coloca-las em uma relação de alteridade com o português fez com que pudéssemos compreender as idiossincrasias de cada uma e também a possibilidade de observar seu comportamento em meio ao multilinguismo.

3.2 ESTRATÉGIAS APLICADAS NA TRADUÇÃO ETNOGRÁFICA DO DICIONÁRIO

Para a realização das traduções do *Dicionário do Folclore Brasileiro* levamos em consideração as teorias abordadas anteriormente. Entre elas, destacamos o estudo da Terminologia, que inicialmente se preocupava apenas com as áreas de especialidade consideradas técnicas e/ou científicas. No entanto, a partir de Barbosa (2006) vimos também que a Terminologia pode abranger as unidades terminológicas provindas dos discursos etnoliterários.

Por fim, vimos também a tradução etnográfica proposta por Ferreira (2014) e realizada a partir da descrição etnográfica apresentada por Lévi-Strauss (1955) e Laplantine (2004), onde buscamos descrever essas unidades etnoterminológicas a fim de poder traduzi-las para o outro, neste caso, as línguas espanhola, francesa e inglesa.

Veremos nessa sessão quais estratégias foram utilizadas para a realização das traduções e demonstrar, através das teorias já apresentadas, exemplos de aplicação da descrição etnográfica.

3.2.1 Das unidades etnoterminológicas ao etnotermo

Conforme mencionado anteriormente, uma nova área da terminologia se ocupa em estudar unidades terminológicas provindas do discurso etnoliterário. Barbosa (2006) apresenta um estudo feito a partir da literatura de cordel onde ela busca demonstrar dentro deste discurso as unidades terminológicas que fazem parte de uma área de especialidade, neste caso, a literatura de cordel. Anteriormente a esse trabalho os autores Pais e Barbosa (2004) já haviam iniciado os estudos do tema com o propósito de delimitar o que seria esse discurso etnoliterário. Nesse estudo os autores afirmam que:

Assim, os discursos etno-literários, de modo geral, e, particularmente, a literatura oral, a assim chamada literatura popular, os contos populares regionais não se submetem exatamente aos critérios que permitem tipificar os discursos literários, da literatura formal, escrita, ou os discursos sociais não-literários. (PAIS e BARBOSA, 2004, pp. 82 e 83)

Desta forma vemos que os autores buscaram, através dos discursos literários formais, demonstrar que não há espaço para certos tipos de literatura, neste caso, a literatura popular. No entanto, eles mais adiante afirmam a importância do estudo deste tipo de discurso para a preservação de uma identidade cultural.

Assim, os discursos etno-literários sustentam importantes facetas dos *sistemas de valores*, dos *sistemas de crenças*, que integram o *imaginário coletivo* de uma comunidade humana. Mostram uma visão do mundo, apresentam as grandes linhas de um *mundo semioticamente construído*. Nesse sentido, constituem *documentos* altamente significativos, reveladores de uma *cultura* e do seu processo histórico. (PAIS e BARBOSA, 2004, p. 84)

A importância dos estudos destes discursos etnoliterários faz-se então crucial, não só para a divulgação das tradições desses *sistemas de valores* e *sistemas de crenças*, como também para a sua preservação. Dentro disto encaixamos o folclore brasileiro, que se encontra aqui registrado pelo autor Câmara Cascudo, mas que anteriormente a essa documentação já era parte da literatura popular oral.

Da mesma forma, Costa e Gomes (2011) também apresentaram a etnoterminologia como área da Terminologia que pauta seus estudos sob uma perspectiva das tradições populares. Estes autores, contudo, deram um enfoque diferente que a trazida por Pais e Barbosa (2004), direcionando seu trabalho para o estudo da língua Mundurukú e seus processos de cura.

Esse enfoque diferenciado parte da importância da manutenção e valorização das tradições; essa importância é reconhecida não só por nós, mas também pelos alunos e sábios do povo; logo, fez-se necessária a expansão da ideia inicial de terminologia, pois, se antes um dos objetivos centrais do dicionário era mostrar que se pode falar sobre práticas e saberes científicos externos à comunidade, utilizando-se da língua Mundurukú, e assim evitar o uso indiscriminado de termos em Português, hoje faz parte do desafio da etnoterminologia auxiliar na manutenção e difusão dos conhecimentos tradicionais junto ao próprio povo mundurukú. (COSTA e GOMES, 2011, p. 3414)

Os próprios autores destacaram que a natureza dos dois estudos, apesar de terem objetos de análise distintos, partem do mesmo objetivo, que é a manutenção e valorização das tradições, e acrescentam: “A principal diferença entre o nosso estudo e o de Barbosa é o objeto de análise: nela, foca-se os discursos etno-literários; em nós, os discursos de cuidado e cura tradicionais de uma dada etnia brasileira. Em essência, nossos objetivos e

epistemologia são muito, muito próximos”. (Costa e Gomes, 2011, p. 3414). Os autores confirmam assim que ambos os estudos possuem um viés em comum.

Em trabalho posterior, os mesmos autores, Costa e Gomes, apresentam então o que chamam de *etnotermos*. Até então, esses termos eram chamados de unidades etnoterminológicas, termo cunhado por Pais e Barbosa (2004). Como apresentado anteriormente, a autora chama essas unidades deste modo, pois as mesmas são advindas dos discursos etnoliterários, porém, em Costa e Gomes (2013) os autores os diferenciam novamente de Pais e Barbosa (2004) e de Barbosa (2006), conforme abaixo transcrito:

Portanto, apesar de em ambos os casos a proposta estar voltada para o estudo de uma terminologia mais cultural, no nosso caso o registro não parte de termos da literatura, mas de termos presentes nos discursos de especialidade com alto grau de tecnicidade e cientificidade, considerados os parâmetros de cada povo. Por isso, os denominamos de *etnotermos*. (COSTA e GOMES, 2013, p. 257)

Vemos então que os autores também se voltam para uma terminologia cultural, mas que partem de discursos com elevado grau de tecnicidade e cientificidade presente nos processos de cura da medicina Mundurukú. Deste modo, ficam delimitados seus objetos de estudo diferenciados, que, no entanto, partem de pressupostos semelhantes.

No presente trabalho, tratamos do folclore brasileiro, em especial a tradução de verbetes nos quais estão contidas unidades etnoterminológicas. Também reconhecemos a importância desse estudo e que estes referentes não possuem equivalentes pois só estão presentes em uma cultura, neste caso, o folclore brasileiro.

Não se tratam de fenômenos naturais que podem ocorrer em outros locais, mas sim de uma cultura específica. Todos os termos destacados por nós como unidades etnoterminológicas são referentes construídos pelo homem, e consideramos que a cultura está ligada ao homem.

Partindo então de ambos os estudos supracitados: Pais e Barbosa (2004) e Costa e Gomes (2013), definimos o termo *etnotermo* como uma metáforização do natural, isto é, visualizar o natural a partir de uma perspectiva mais abrangente no que concerne os estudos etnoterminológicos. E, portanto, compreendemos essas unidades como pertencentes a um discurso especializado, o do folclore brasileiro, mas que provém de um gênero textual distinto dos demais apresentados pelos autores acima, que neste caso é um dicionário de folclore.

No fundo, frente as particularidades e à aplicação das estratégias que serão apresentadas a seguir, percebemos que de alguma forma haviam pontos em comum às três línguas no que diz respeito a tradução etnográfica. Elas têm especificidades estruturais próprias, mas apresentam aqui objetivos em comum. Quanto ao tratamento das unidades etnoterminológicas, estas foram tratadas de maneira igual na tradução, apenas com descrição distinta e trazendo uma metáforização do natural para a tradução, portanto, essas unidades a partir de agora como etnotermos.

3.3 APLICAÇÃO DAS ESTRATÉGIAS DE TRADUÇÃO

Para demonstrar a aplicação das estratégias empregadas, iremos demonstrar nesta sessão exemplos de verbetes ou trechos de verbetes que contém os métodos eleitos para a tradução etnográfica.

Como primeiro exemplo de estratégia temos a manutenção da entrada em português. Consideramos todas as entradas etnotermos pois elas são pertencentes do discurso especializado do folclore e, portanto, não possuem equivalentes em outros idiomas. Também destacamos que não há qualquer explicação ou descrição das entradas pois como se trata de um dicionário o verbete se ocupará da tarefa de descrever o que significa o termo da entrada.

Vejamos a seguir um exemplo do verbete *aaru* traduzido para o inglês que demonstra a aplicação deste método utilizado:

Aaru. It is a cake which the cocozus make, punching in a pestle an entire *moqueado* armadillo [that is, roasted on a grill made of wood], until the complete grinding of the bones, then mixing it to cassava dough made like *beiju*

Como podemos observar temos em negrito a entrada do verbete *aaru* e em seguida sua tradução para o inglês. Vemos que não há qualquer tipo de adaptação fonética ou gráfica da entrada para a língua inglesa. Entendemos que essas entradas, por serem justamente caracterizadas como etnotermos, devem permanecer em sua forma original e serem incluídas, neste caso em específico, na língua estrangeira como um estrangeirismo.

Mantemos uma relação de equivalência entre a entrada e a definição para demonstrar novamente que não há equivalência com o idioma estrangeiro pois as entradas não se tratam de referências interculturais.

3.3.1 A descrição etnográfica na tradução nos bolos do dicionário

Laplantine (2004, p. 50) afirma que “a descrição etnográfica trata dos fenômenos sociais”, ou seja, ela se ocupa em descrever aquilo que é particular de um povo, de uma cultura. Ela tem por visada inserir o outro em um contexto que não lhe é comum. Com isso retomamos Viveiros de Castro (2015) que utiliza do canibalismo dos povos Araweté para explicar esse desejo de se conhecer através do outro.

Segundo o autor, o canibalismo Araweté seria como um processo de “transmutação de perspectivas” onde, ao devorar o outro, no caso o inimigo, eles estariam incorporando para o seu *eu* e desta forma passaria a ser o *outro*. Seria algo como tomar o poder e o ponto de vista do inimigo para si. Nestes rituais o matador, através das canções, fala de si mesmo pelo ponto de vista do morto, ou seja, o sujeito do conto fala de seu matador, que no momento é quem está proferindo a fala, como se este fosse o próprio inimigo.

Isso na tradução se transpõe como a vontade de se conhecer através do outro. Quando realizamos versões e levamos um pouco de nós para as línguas estrangeiras, estamos querendo demonstrar aos demais aquilo que temos. Em especial, no nosso caso, vertemos partes do folclore brasileiro para analisar como essa informação será passada e, talvez futuramente, poder receber as impressões de um leitor que originalmente pouco conhecia sobre o folclore brasileiro.

Essa foi a intenção dos etnógrafos que vieram ao Brasil na década de 30, em especial com a vinda de Lévi-Strauss. Eles buscavam conhecer mais sobre os índios do Brasil central, e, para isso, precisavam descrever suas tradições, costumes e mitos. Não era possível encontrar equivalentes nas outras línguas e por isso eles descreviam aquilo que viam.

Os etnógrafos devem ter um olhar atento para não cair nas armadilhas daquilo que é natural. Eles devem viver a experiência de fazer parte de um *habitus*, termo

discutido por Alessandro Duranti¹⁶ (1997) que define o *habitus* como “um sistema de disposições de dimensões históricas pelo qual os inexperientes adquirem competência ao entrar em atividades pelas quais eles desenvolvem uma série de expectativas sobre o mundo e sobre as formas de se estar nele”¹⁷ (Duranti, 1997, p. 44). Ou seja, os etnógrafos devem quebrar essa ideia do que é natural e se integrar ao novo e adquirir novas competências.

Lévi-Strauss, em sua expedição ao Brasil, também precisou quebrar seu olhar natural para poder descrever os índios que aqui habitavam e seus costumes. Em seu livro *Tristes Trópicos* (1955) ele descreve etnograficamente as sociedades indígenas brasileiras. Nele, realiza uma tradução interlingual mesmo não fazendo muitas menções ao processo de tradução em sua obra. “O próprio Levi-Strauss não faz quase nenhuma menção ao processo de tradução em *Tristes Tropiques*, nem em *Mythologiques*. Na maioria das vezes a tradução é vista como uma questão de método, de técnica para trabalho de campo, como a entrevista, por exemplo”. (FERREIRA, 2014, p. 384)

No entanto, em uma análise feita por Ferreira (2014) podemos ver as estratégias de tradução utilizadas pelo autor e que serviram de base para realizar a tradução dos verbetes neste trabalho. Segundo a autora:

No campo processo de tradução analisamos e descrevemos as diferentes estratégias do tradutor etnógrafo que sistematizamos como: hiperonímia; explicação; tradução literal e criação lexical; e definição. Notamos que o encontro entre as duas línguas-culturas acontece por meio de complemento apostro na escrita: entre vírgulas, entre parênteses, precedida de *c'est-à-dire* [quer dizer], *onappelle* [chama-se]; em relação de comparação com *comme* [como], *espèce de* [espécie de]; e ainda, em nota de rodapé quando o texto é longo. (FERREIRA, 2014, p. 388)

Vemos que a autora apresenta e sistematiza os quatro tipos de estratégias utilizadas por Lévi-Strauss no processo descritivo, que são: i) hiperonímia; ii) explicação; iii) tradução literal e criação lexical e iv) definição. Estas foram também as estratégias utilizadas por nós nas traduções.

Com relação à hiperonímia, temos como exemplo todas as entradas e os descritores apresentados em uma tabela anterior. Câmara Cascudo (2012) em seu dicionário classifica como bolos todos as 17 entradas levantadas por nós a partir dos

¹⁶ Duranti, Alessandro 1997. *Linguistic Anthropology*. Cambridge, U.K. : Cambridge University Press.

¹⁷ a system of dispositions with historical dimensions through which novices acquire competence by entering activities through which they develop a series of expectations about the world and about ways of being in it

descritores que as caracterizavam como bolos. Assim, ao realizar a tradução, optamos por manter este hiperônimo como descritor a fim de conservar a escolha do autor Câmara Cascudo, ainda que, como veremos no exemplo a seguir, nem todos os verbetes apresentam uma definição do bolo tradicional conhecido na nossa contemporaneidade.

Vejamos a seguir trecho do verbete acarajé em português e em espanhol para demonstrar a hiperonímia utilizada na tradução.

É um bolo de feijão-fradinho (ver *Abará*) com um molho especial de pimenta malagueta, cebola, camarões, mais suculento que o *abará*.

ES: Es un pastel de frijol de ojo negro (ver *Abará*) con una salsa especial de pimienta, cebolla, camarón, más jugoso que el *abará*.

No exemplo observamos que no português o autor definiu o acarajé como um bolo de feijão fradinho, deste modo ao traduzir, também nos utilizamos do hiperônimo do espanhol *pastel*. O mesmo ocorreu no inglês e no francês, como podemos ver a seguir:

EN: It is a black-eyed bean cake (see *Abará*) with a special sauce made of chili peppers, onions, prawns, juicier than *abará*.

FR: C'est un gâteau à base d'haricot cornille (voir *Abará*) s'accompagne d'une sauce préparée avec du piment sec, de l'oignon et des crevettes, plus succulent que l'*abará*.

Tal estratégia foi assim empregada pois, após análise das possibilidades de tradução dos escritores, percebemos que, caso procurássemos hipônimos para estes, cada tradução teria descritores distintos. Desta forma, para não descaracterizar a narrativa empregada por Câmara Cascudo e o objetivo principal destas traduções, que é de traduzir apenas os bolos, optamos por manter os descritores homogêneos.

Acerca da estratégia intitulada explicação, Ferreira (2014, p. 391, grifos nossos) afirmou o seguinte: “Verificamos, nas traduções de Lévi-Strauss, a primeira modalidade [explicação], a de respostas a um ‘por quê’, isto é, pragmática, sobretudo quando ele traduz nomes de cidades [...]”. Logo, percebemos que essa estratégia consiste em responder a um ‘por que’ para auxiliar ao leitor na compreensão de algumas escolhas.

No presente trabalho, aplicamos este tipo de estratégia também no verbete, onde o autor traz o azeite de dendê com a variação azeite de cheiro.

Depois de bem aquecida numa frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de azeite de cheiro (azeite de dendê), e com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos de massa e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa.

Vemos acima que o próprio autor põe entre parênteses a forma mais conhecida, azeite de dendê, no entanto, não explica o porquê desta variação. De fato, não há uma necessidade de explicar essa escolha. Contudo, considerando a proposta de tradução trazida por nós, acrescentamos uma tradução literal além da variante. Deste modo:

FR : Après c’ avoir chauffée dans une poêle en argile, on y déverse une certaine quantité de *azeite de cheiro* [huile parfumé ; huile de palme], et à l’ aide de la cuillère un bois on dépose des petits morceaux de pâte et avec une aiguille ou une fourchette on les roule dans la poêle jusqu’ à ce que la pâte sont cuite.

EN: After being well heated on a clay frying pan, a certain quantity of *azeite de cheiro* [perfumed oil; palm oil] is spilled in a wooden spoon, small chunks of dough are made, and with a needle or a fork, they are spun on the frying pan until the dough is cooked.

ES: Después de bien calentada en una sartén de barro, ahí se derrama cierta cantidad de *azeite de cheiro* [aceite perfumado; aceite de palma] con la cuchara de madera se van haciendo pequeños trozos de masa y con una aguja o un tenedor son rodados en la sartén hasta que la masa esté cocida.

Com relação à tradução literal, também chamada de criação lexical, utilizamos desta estratégia para traduzir nomes de objetos que possuem semelhantes em outros locais, mas que, no entanto, variam, por exemplo, em seu formato, como é o caso das malocas. No verbete *beiju* aparece a forma ‘malocas amazônicas e paraenses’. Considerando que as malocas possuem especificidades no que condiz a sua construção, mas que ao final são cabanas, optamos por fazer a tradução literal deste etnotermo empregando-os como adjetivos. Assim temos:

EN: [...]dough *beijus* the most popular among the indigenous from yesterday and the people from today, the *mbeiu-as'u* unavoidably founded on the *amazônica* and *paraense malocas* [a type of shed of indigenous tribes common on the states of Amazonas and Pará] as the *farinhada* festivities at the Northeast of Brazil

Por fim a definição foi empregada em casos onde percebemos que talvez houvessem traduções para os etnotermos mas que elas não se encontravam nos dicionários da língua, como foi o caso de pai de santo e filha de santo. Sabemos que o candomblé possui sua origem africana e que, talvez existam formas para estas palavras nos países praticantes da religião e que foram colonizados. No entanto, como estamos focados em um leitor europeu, prioritariamente, elegemos a definição para explicar do que se tratam esses dois termos. Assim:

ES: “Para prevenir el abuso, los *pais de santo* [padre del santo: La autoridad máxima en las celebraciones del *Candomblé*], siempre que dudan de la autenticidad de la manifestación, pueden poner en práctica la siguiente medida: mandar la *filha de santo* [hija del santo: chica que tiene compromiso con los orishas vodun o inkice o con el *Candomblé*] comer *acará*, es decir, trozos de algodón mojados en aceite, en llamas.”

Todas estas estratégias mencionadas acima foram utilizadas seguindo os princípios trazidos por Lévi-Strauss (1955) e Ferreira (2014). Contudo, ao realizar as traduções, percebemos ainda outro caso distinto e assim empregamos a estratégia no caso da variante regional. Percebemos que em dois casos os etnotermos ora apareciam em uma forma, ora eram apresentados com outra variação. Este foi o caso encontrado com os etnotermos ‘azeite de dendê’ e ‘caxiri’. O primeiro aparece como azeite de cheiro e logo após entre parênteses, azeite de dendê. Vimos que ambas as formas podem ser empregadas como sinônimos e que em algumas regiões específicas há a predominância de uma das duas formas.

Já o segundo exemplo, o autor também coloca uma ao lado da outra, como demonstraremos a seguir.

EN: [...]The corn *caxiri*, that is, the *caisuma*, gets ready on the third day, and then is served after the floating bagasse is carefully skimmed

ES: [...] El *caxiri* de maíz, es decir, la *caisuma*, se queda lista en el tercer día, y luego es servido después de cuidadosamente espumado del bagazo que flota

FR: [...] Le *caxiri* de maïs, c'est a dire, la *caisuma*, est préparée en trois jours, pour être servie et soigneusement écumée des grignons qui flottent.

Optamos por acrescentar entre parênteses a informação variação regional pois percebemos que em ambos os casos o autor estabelece uma relação linguística entre os dois etnotermos com uma variante linguística regional. Portanto, realizamos a descrição indicando que as formas são variações regionais dos termos destacados.

3.4 AS REMISSIVAS

Uma das especificidades encontradas nas obras lexicográficas reside em suas microestruturas, denominadas remissivas. O nome é praticamente autoexplicativo pois vem do verbo remeter, ou seja, fazer seguir para algum lugar. Em um dicionário as remissivas funcionam como *links* entre as entradas fazendo com que as definições se completem em uma rede estrutural.

Nos dicionários de língua comum, as remissivas nos guiam para sinônimos, como por exemplo: vermelho nos guia para rubro, que remete a rubescente e assim por diante. Por vezes, encontramos nestes tipos de obras aquilo que se chama de círculos viciosos, isto é, definições que ao invés de descrever remetem-se continuamente a outras entradas.

Entretanto, a circularidade, que se sustenta por meio de uma rede de remissivas, quando bem estruturada, pode ser um grande complemento e um importante auxílio à consulta. Do contrário, as definições se consistirão apenas em “círculos viciosos”, quando duas ou mais palavras se definem umas pelas outras sem que seja possível achar o significado de nenhuma. (SANTIAGO, 2012, p. 9)

No entanto, ao observarmos as obras terminográficas este fenômeno não costuma ocorrer. Se considerarmos que este tipo de obra possui uma temática, poderemos inferir que os termos que ali estão contidos são todos relacionados, ou seja, remetem-se uns aos outros. Outro fator que se destaca neste tipo de obra é o fato de os termos nela

presentes não possuem sinônimos. Quando tratamos de um dicionário técnico da área da engenharia, por exemplo, veremos definições completas daquela área e não palavras que se definem.

As obras terminográficas funcionam de certo modo como uma grande rede de remissivas e isso faz com que a busca por termos e informações mais precisas aconteça de maneira mais circular. A rede de remissivas quando bem estruturada funciona como forte aliada do pesquisador, no entanto, é preciso estar atento ao selecionar estes componentes para não criar ligações desnecessárias ou demasiadamente óbvias.

As remissivas podem ser separadas em duas categorias: explícitas ou implícitas. Chamamos de remissivas explícitas aquelas em que o autor faz a ligação direta entre duas entradas. Geralmente estas são precedidas da forma “ver”, que se localiza ao final do verbete, demonstrando assim a intenção do autor em ligar as duas definições. “A presença do símbolo Ver é um índice da remissão explícita, já que esse símbolo foi postulado pelo lexicógrafo, no material anteposto, como elemento remissivo.” (DUARTE e PONTES, 2011, p. 52)

As remissivas implícitas, por outro lado, “não apresentam índices remissivos (símbolos, expressões, entre outros) marcando a medioestrutura – ainda levantam dúvidas quanto à classificação dentro da obra estudada;” (DUARTE e PONTES, 2011, p. 52). Ou seja, são termos que aparecem na definição e que também constam como entradas no dicionário, porém que não são demarcados como palavras relacionadas.

3.4.1 Análise das remissivas no Dicionário do Folclore Brasileiro

No *Dicionário do Folclore Brasileiro* podemos perceber que o sistema de remissivas aparece de maneira bastante interligada. Notamos também que Câmara Cascudo utilizou remissivas implícitas e explícitas para remeter a outras entradas. Observamos no dicionário que algumas vezes ele não descreve o termo, mas direciona o leitor para outra definição relacionada, como é o caso da entrada *corrida do anel* que nos guia para a entrada *anel* presente nas traduções deste trabalho.

Em meio as remissivas explícitas encontramos três exemplos, os etnotermos *abarém*, *acará* e *acaçá* que podem ser encontrados nos verbetes: *aberém*, *acarajé*, *afurá*

e *pamonha* respectivamente. Nestes três casos o autor guia o leitor, no final do verbete, para as remissivas que possuem informações complementares às que podem ser encontradas na definição do verbete.

No entanto, um fato curioso que pudemos observar foi o verbete *abarém* ser composto apenas por uma remissiva, no caso *aberém*. Conforme dito anteriormente, uma remissiva tem o propósito de fazer o *link* entre dois verbetes e complementar as informações entre estes dois. No entanto, quando encontramos casos como este, onde não há definição, apenas uma remissiva, consideramos estas como palavras que se definem, mas que ao final não trazem uma informação mais completa e precisa.

No caso das remissivas implícitas consideram-se aquelas palavras que fazem parte do dicionário, mas que não possuem um marcador como o “ver” para fazer o *link* entre as duas entradas. Isso é algo muito comum de ocorrer nos dicionários de língua, pois quanto mais completo este dicionário, mais palavras do léxico comum estarão presentes nele. No entanto, em casos de materiais terminográficos, o autor busca, certamente, descrever a entrada de maneira clara, conforme seu público alvo. Desta maneira, os casos de remissivas implícitas não serão tão abundantes como nos casos dos dicionários de língua geral.

No presente trabalho, estabelecemos alguns critérios para definir essas remissivas implícitas. Conforme já explanado, um dos objetivos principais propostos aqui é o de traduzir para três idiomas os verbetes descritos como bolos por Câmara Cascudo. Ao realizar essas traduções fizemos conjuntamente um levantamento do que consideramos *etnotermos*, o que já foi explicado anteriormente. Assim, pudemos notar que os etnotermos constantes das definições também eram parte do *Dicionário do Folclore Brasileiro*.

Por conseguinte, delimitamos estas palavras como *remissivas para a tradução*, isto é, palavras caracterizadas como etnotermos que possuem verbetes no dicionário descrevendo-as. Estes são: *abará, acaçá, candomblé, caruru, caxiri, filha de santo, garapa, maloca, moquém, pai de santo, tapioca, tarupá e tiquira*.

Percebemos com este levantamento que o autor Câmara Cascudo optou por não fazer destes termos remissivas explícitas, mas vimos que, como são também parte da temática, aparecem no dicionário. Para um leitor brasileiro, algumas destas palavras podem ser compreendidas pelo léxico próprio de cada indivíduo ou até mesmo por

inferência do sentido na leitura. Contudo, para um leitor estrangeiro o processo poderá funcionar de maneira diferenciada.

Assim, estabelecemos estes termos como remissivas implícitas pois elas fazem parte também da definição inicial e complementam a descrição do verbete em questão. Informamos ainda que estes termos não foram traduzidos neste trabalho, pois nossa proposta se baseia em traduzir os bolos do dicionário, e considerando não só a quantidade de remissivas diretas, como também as indiretas, optamos por manter a especificidade definida inicialmente. No entanto, esperamos incluí-las em uma versão futura das traduções do dicionário.

Por último, apresentamos outro tipo de remissiva implícita, chamada de remissivas do tradutor. Essa espécie de remissiva foi utilizada por Carvalho (2013), que também trabalhou com o dicionário traduzindo verbetes para o francês. Segundo a autora elas “são notas explicativas do autor, porém registradas sob a forma de novas entradas, seguindo a mesma estrutura das remissivas de Câmara Cascudo. (CARVALHO, 2013, p. 74)

Estas remissivas aparecem devido a uma necessidade que aparece no momento da tradução. Uma das maiores dificuldades dos tradutores é a de encontrar equivalentes em assuntos particulares a uma cultura, como é o caso do folclore brasileiro. Como vimos, muitas vezes não é possível encontrar estes equivalentes e, por isso precisamos buscar novas alternativas.

No presente trabalho, apresentamos como solução o uso da tradução etnográfica para explicar ou descrever os etnotermos como forma de incorporar ao vocabulário do leitor estrangeiro o termo em português.

No entanto, tivemos um termo em especial que necessitava de um tratamento diferenciado devido a sua importância em vários verbetes. Percebemos que neste caso as quatro estratégias não eram suficientes. Por isso, implementamos a remissiva do tradutor.

Conforme abordado no capítulo anterior, a remissiva do tradutor ocorre quando a entrada i) se caracteriza como etnotermo; ii) a definição do etnotermo não consta como entrada no dicionário e iii) quando aparecem em mais de um verbete.

Estas características se encontravam presentes na tradução do etnotermo *goma*, era encontrado frequentemente nos verbetes. Deste modo, criamos uma remissiva do tradutor para que a informação dos verbetes que contém este termo fossem completadas.

Goma. Massa feita a partir da mistura da farinha de mandioca e água. Possui textura maleável e é empregada em diversas receitas de origem indígena. Seu maior uso se concentra na produção de tapioca. É também utilizada no preparo de mingais, bolos, pães e pratos. A goma foi introduzida na alimentação especialmente para a substituição dos pães. Conta-se que seu consumo se tornou popular, especialmente em Pernambuco, na época da colonização portuguesa. Com a criação das casas de farinha, local onde se produzia a farinha de mandioca, a goma se espalhou por todo o Brasil, em especial nas regiões norte e nordeste. Quando adocicada, a goma recebe também o nome de beiju.

Conforme poderá ser consultado na tradução, este verbete, assim como os outros, manteve a entrada em português como forma de evidenciar que é uma palavra estrangeira, mas que, no entanto, são precedidas de uma tradução literal entre colchetes da palavra.

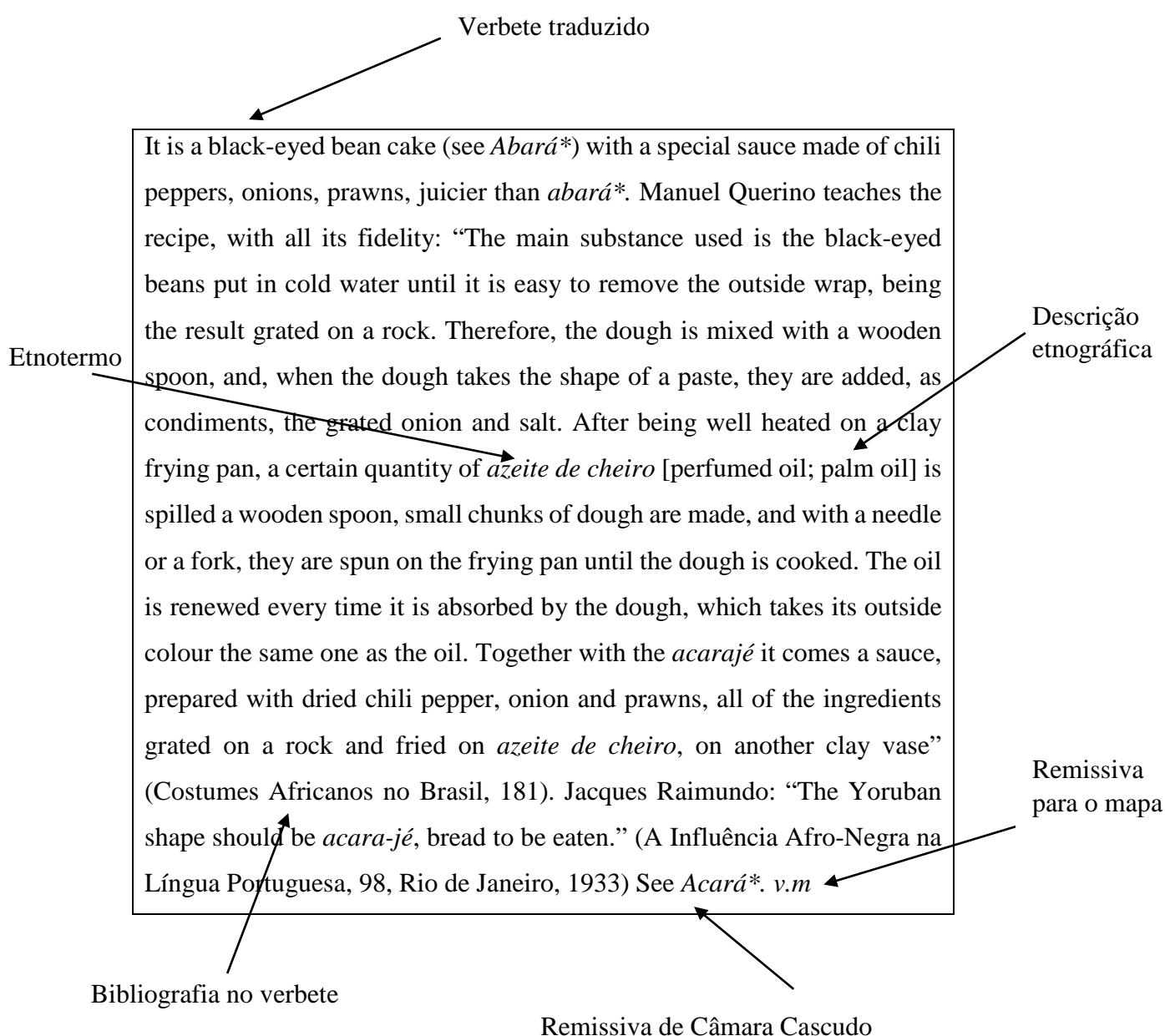
Sabemos que a palavra *goma*, de fato possui tradução para os outros idiomas, mas, por tratarmos de um universo diferenciado que é o folclore, faz-se necessário conhecê-lo para poder compreendê-lo. Deste modo, incluímos a remissiva *goma* no campo dos etnotermos e também como forma de estrangeirização, deixando transparecer os traços pertencentes ao português e que foram levados para os idiomas estrangeiros.

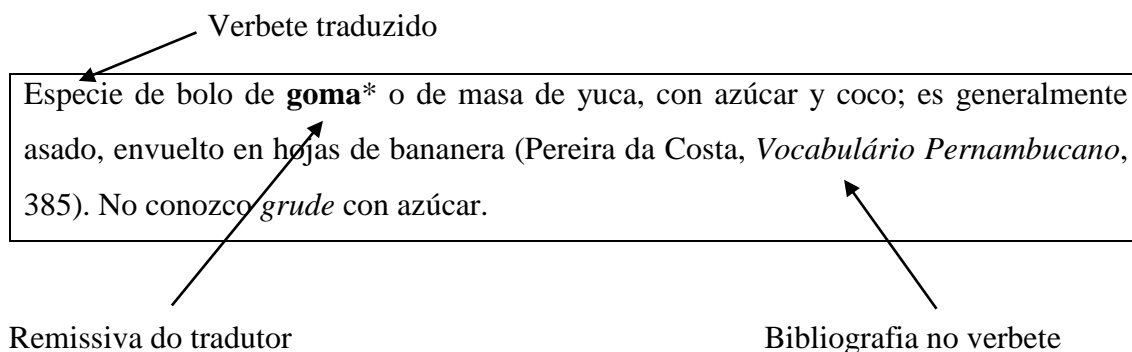
Por fim, esta abordagem também foi aplicada como forma de atestar o gênero dicionário marcante neste trabalho com o intuito de causar homogeneização na leitura final.

CAPÍTULO 4 – AS TRADUÇÕES DO DICIONÁRIO DO
FOLCLORE BRASILEIRO (2012)

Neste quarto e último capítulo apresentamos o resultado das pesquisas realizadas e do processo de tradução. Traduzir o *Dicionário do Folclore Brasileiro* foi, sem dúvida, uma experiência riquíssima e que permitiu adquirir múltiplos conhecimentos sobre as nossas tradições.

Antes de dar continuidade à apresentação do *Dicionário* e das traduções, trazemos como exemplos de organização da microestrutura os verbetes *acarajé* e *grude*.





O amplo trabalho para eleição dos termos que compõem a presente pesquisa nos permitiu conhecer mais sobre a época em que foi escrita a obra de referência, bem como sobre o autor Câmara Cascudo. Vale ressaltar que a primeira edição do *Dicionário* foi publicada em 1954 e recebeu poucas alterações desde então. Por conta disto, pudemos notar a estilística empregada na escrita da época e também o viés de pensamento do autor.

Ao estudar e traduzir alguns verbetes da 12^a edição, foi possível realizar comparativos com as anteriores e verificar também as escolhas realizadas pelo autor. O *Dicionário* que, apesar de não possuir figuras, nos transporta, a cada verbete lido, diretamente a outras épocas e outras realidades. Observamos ali consolidado o resultado de anos de trabalho, não só pela bibliografia documentada, mas também pela abordagem utilizada e exemplos utilizados.

A estilística do autor, bem como as suas fontes, podem ser percebidas a partir das formas verbais apresentadas, o tipo do discurso empregado e até mesmo a seleção dos termos que compõem o *Dicionário*. Atualmente poderíamos acrescentar outros termos que foram incorporados ao nosso folclore e que não constam nas edições anteriores, mas sabemos que, o mais pertinente à época está documentado na obra.

O autor Câmara Cascudo permanece até os dias atuais como referência no tema, sendo constantemente citado por diversos pesquisadores das áreas dos Estudos Sociais. Percebemos a influência do autor neste trabalho, inscrito nos Estudos Linguísticos, e verificamos sua bibliografia presente em diversos estudos relacionados ao folclore, à alimentação e as tradições brasileiras.

Seu amplo conhecimento e anos de trabalho serão em parte aqui demonstrados através das traduções dos bolos. Tal escolha se motivou inicialmente por um interesse

sobre a área da culinária e que depois tomou grande importância ao perceber a variedade e significância do tema dentro da culinária brasileira.

Os bolos, os grandes destaques das traduções, são alimentos de suma importância no nosso cotidiano, pois fazem parte de diversas celebrações e tradições. São uma das manifestações culturais mais plenas de nosso país e estão presentes nos mais diversos momentos, desde o dia a dia, no café da manhã, ou nos lanches vespertinos, até às comemorações anuais, como as festas juninas.

São facilmente encontrados em todas as regiões do país, nas mais diversas formas, tamanhos e sabores. Possuem características múltiplas e, mesmo sendo encontrados no mundo inteiro, notamos que em cada lugar possuem uma história e tradição singular. Ademais, aparecem em diversas obras do autor Câmara Cascudo.

As traduções do *Dicionário do Folclore Brasileiro* estão voltadas para o leitor que, mesmo sendo estrangeiro e não tendo amplo conhecimento sobre o país ou a língua, tem interesse sobre o assunto. Buscamos manter o estilo de escrita do autor através da pontuação, da escolha de palavra e, logicamente, pelo modelo de tradução empregado que visa ampliar a língua estrangeira e manter os traços do português.

Informamos que a leitura do *Dicionário* poderá, assim como qualquer outra obra lexicográfica, ser realizada de maneira vertical, horizontal ou transversal. O *layout* trazido por nós foi pensado justamente para que essa transversalidade pudesse ocorrer. Mantivemos a ordem alfabética e deixamos as três línguas lado a lado pensando também no leitor multilíngue que eventualmente terá interesse por leituras em outros idiomas.

Em cada entrada poderemos encontrar um pequeno mapa que demonstra o local originalmente informado por Câmara Cascudo no verbete. Este material gráfico é uma pequena demonstração geográfica para situar aquele leitor que, talvez, não conheça todas as regiões e estados brasileiros.

As regiões e estados pintados no mapa foram assim destacados pois estão presentes nos verbetes do Câmara Cascudo. Quando não há uma especificação da região, o mapa estará totalmente pintado, entendendo-se assim que o objeto da entrada poderá ser encontrado em todas as regiões brasileiras.

Com relação as marcações presentes no texto, destacamos que mantivemos os itálicos utilizados pelo autor e incluímos alterações nas traduções. Os leitores perceberão

que os etnotermos estarão em itálico, bem como as remissivas do autor que, além de estarem em itálico estarão precedidas de um asterisco para demarcar que constam na versão em português da obra. No caso da remissiva da tradutora, esta ficará demarcada com um asterisco e com fonte destacada em negrito.

Por fim, apresentamos a seguir, as tabelas com as abreviaturas utilizadas e a lista de termos traduzidos.

Lista de abreviaturas
EN – Inglês
ES – Espanhol
FR – Francês
<i>v.m</i> – Ver mapa

Quadro 4 – Lista de abreviaturas

Lista dos termos traduzidos	
Aaru	Bijajica
Aberém	Carimã
Abrazô	Grude
Acará	Manuê
Acarajé	Pamonha
Afurá	Pé de Moleque
Anel	Raiva
Beiju	Tareco

Quadro 5 – Lista de termos traduzidos

Traduções do Dicionário do Folclore Brasileiro

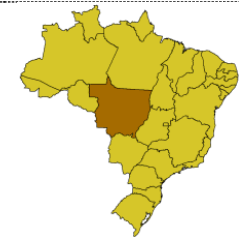
Translations of the Brazilian Folk-lore Dictionary

Traducciones del Dicionário del Folclore Brasileño

Traductions du Dictionnaire du Folklore Brésilien

Aa

AARU



EN	ES	FR
<p>It is a cake which the cocozus make, punching in a pestle an entire <i>moqueado</i> armadillo [that is, roasted on a grill made of wood], until the complete grinding of the bones, then mixing it to cassava dough made like <i>beiju</i>* (Roquete Pinto, <i>Rondônia</i>, 163. Anuário do Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1917). The Cocozus are indigenous of the central region of Mato Grosso. <i>v.m.</i></p>	<p>Es un pastel que los cocozus hacen golpeando en un pilón un armadillo moqueado [es decir, asado en una parrilla hecha de madera], entero, hasta la completa trituración de los huesos, y después mezclando-le a una masa de yuca como <i>beiju</i>* (Roquete Pinto, <i>Rondônia</i>, 163. Anuário do Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1917). Los Cocozuz son indígenas de la región central de Mato Grosso. <i>v.m.</i></p>	<p>C'est un gâteau que les cocozus préparent en battant dans un pilon un tatou <i>moqueado</i> [c'est-à-dire, rôti dans une grille de bois], entier, jusqu'à la complète trituration des os, pour après le mélanger à une pâte de manioc tel le <i>beiju</i>* (Roquete Pinto, <i>Rondônia</i>, 163. Anuário do Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1917). Les cocozus sont des indigènes de la région centrale du Mato Grosso. <i>v.m.</i></p>

ABERÉM



EN	ES	FR
<p>It is an accompaniment on the <i>afro-baiana</i> cuisine, unavoidable at the typical Salvador city [Bahia] festivities' menus. Manuel Querino gives us a lesson (<i>Costumes Africanos no Brasil</i>, 185): “The corn is prepared in the same way as in the <i>acaçá</i>* [beverage made of cornmeal or rice], and from it some balls are made similar to billiard ones, which are wrapped on dried banana leaves, using the fibre that was removed from the trunk to knot the <i>aberém</i>. It is served with <i>caruru</i>* [a kind of okra stew, which is also often served with <i>acarajé</i>*, <i>abará</i>* or with pieces of meat] and also with bee's honey. When dissolved in</p>	<p>Es un acompañamiento en la culinaria <i>afro-baiana</i>, inevitable en los menús de fiestas típicas en la ciudad de Salvador [Bahia]. Manuel Querino nos da una lección (<i>Costumes Africanos no Brasil</i>, 185): “Se prepara la maíz como fuera para el <i>acaçá</i>* [bebida refrescante hecha de maíz molida o de arroz], y de esto se hacen unas pelotas semejantes a las de billar, que son envueltas en hojas secas de bananera, aprovechándose la fibra que se retira del tronco para amarrar el <i>aberém</i>. Es servido con <i>caruru</i> [un tipo de cocido de quimbombó, que es frecuentemente servido con <i>acarajé</i>*, <i>abará</i>* o trozos de carne] y también con miel de</p>	<p>C'est une garniture de la cuisine <i>afro-baiana</i>, incontournable dans les menus de fêtes typiques de Salvador [Bahia]. Manuel Querino nous donne une leçon (<i>Costumes Africanos no Brasil</i>, 185): “Préparez le maïs comm si c'était pour le <i>acaçá</i>* [boisson rafraichissant fait de maïs moullu ou de riz], et de là faites des boulettes de la taille des boules de billard qui seront enveloppées dans des feuilles siches de bananier, en récupérant les fibres du tronc pour attacher l'<i>aberém</i>. On le sert avec du <i>caruru</i> [un type de ragoût de gombo, qui est fréquemment servu avec l'<i>acarajé</i>*, l'<i>abará</i>* ou avec de la viande] et avec du miel</p>

water and sugar, it is an excellent refresher. There was also the *aberém* made with sugar, whose balls, in a size of a lemon, were eaten without any other sweet element.” Beurepaire Rohan informs that the *aberém* is a cake made of corn batter or rock-grinded rice dough enveloped in banana leaves, in which is cooked. According to Jacques Raimundo, it is a Yoruba term (*O Elemento Afro-negro na Língua Portuguesa*, 96, Rio de Janeiro, 1933). The same as *Abarém**. *v.m*

abejas. Disuelto en agua con azúcar, es un excelente refresco. Había aún el *aberém* hecho de azúcar, cuyas pelotas, del tamaño de un limón, eran ingeridas sin cualquier otro elemento dulce.” Beurepaire Rohan informa que el *aberém* es un pastel de masa de maíz o de arroz molido en piedra, envuelto en hojas de bananera, dentro de las cuales es cocido. Según Jacques Raimundo, el vocablo es yoruba (*O Elemento Afro-negro na Língua Portuguesa*, 96, Rio de Janeiro, 1933). Igual que *Abarém**. *v.m*

d’abeilles. Dissour dans l’eau sucré, c’est un excellent soda. Il y avait aussi l’*abérem* préparé avec du sucre dont les boulettes, de la taille d’un citron étaient mangées sans aucun autre élément sucré”. Beurepaire Rohan informe que l’*abérem* est un gâteau à la pâte de maïs ou de riz moulus dans la pierre, enveloppé dans des feuilles de bananier, à l’intérieur desquelles il est cuit. Selon Jacques Raimundo, le vocable vien du Yorubá (*O Elemento Afro-negro na Língua Portuguesa*, 96, Rio de Janeiro, 1933). Variante de l’*abarém*. *v.m*

ABRAZÔ



EN

The same as *ambrozô**. “African food, composed of small cakes made with corn or cassava flour, palm oil, pepper and other spices, all of them fried on the same oil. Sometimes it also receives the name of *ambrazô*. Beaurepaire Rohan, following the concepts of Silvio Romero, links this way of saying effectively originated in Pernambuco, and, with its exact expression, but with that little vulgar variant of *ambrazô*, believing that it was derived from ambrosia, due to its exquisite food taste, concluding, however: “I don’t know, however if the ingredients that entered in its

ES

Lo mismo que *ambrozô**. “Comida africana, compuesta de pequeños pasteles, hechos con harina de maíz o de yuca, aceite de palma, pimienta y otros temperos, y freídos en el mismo aceite. Algunas veces lo dan también el nombre de *ambrazô*. Beaurepaire Rohan, siguiendo a Silvio Romero, consigna la dicción efectivamente como originaria de Pernambuco, y con su exacta expresión, pero con aquella poco vulgar variante de *ambrazô*, creyendo así derivada de ambrosia, por el sabor primoroso de la comida, concluyendo, sin embargo: “No lo sé, pero si los ingredientes

FR

Variante de l’*ambrozô**. “Plat africain composé de petits gâteaux faits de farine de maïs ou de manioc, juile de palme, piment de l’autres assaisonnements, et frit dans la même huile. Appelé parfois aussi de *ambrazô*. Beaurepaire Rohan, selon Silvio Romero, assigne la diction effectivement comme originaire du Pernambuco avec son expression exacte, mais avec la variante un peu vulgaire d’*ambrazô* qui serait dérivée de l’ambrosia de part sa saveur délicieuse, et conclut cependant : “Je ne sais pas toutefois si les ingrédients de la composition justifient sa comparaison avec l’ambrosia des dieux.”

structure justify its comparison with the ambrosia of the gods.” Upon us, without any comments, we will maintain the name of *abrazô*, by which it is vulgarly known, and so that attached by the black African women, in other times, selling it on the streets. With the disappearance of the African element among us, it also disappeared from our cuisine the *abrazô*, as many other typical things, uses and habits of those people.” (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*) Equally known in the Extreme North: “*Abrazô*. Food made of corn or cassava flour, or small cake with *caiaué* [a specie of palm tree] or palm oil, pepper and other condiments. Nowadays, it is rare. African precedence, certainly imported from Maranhão and Bahia. *Ambrazô*.” (Alfredo da Mata, *Vocabulário Amazonense*, 18,

que entran en su composición justifican su comparación con la ambrosia de los dioses.”. Cuanto a nosotros, sin comentarios, mantenemos el nombre de *abrazô*, con que la comida es vulgarmente conocida, y así muy utilizada por las negras africanas, en otros tiempos, vendiéndola por las calles. Con el desaparecimiento del elemento africano entre nosotros, desapareció también de nuestra culinaria, el *abrazô*, como tantas otras cosas propias de los usos y costumbres de aquella gente” (Pereira da Costa *Vocabulario Pernambucano*). Conocido igualmente en el Extremos Norte: “*Abrazô*. Alimento de harina de maíz o yuca, o pequeños pasteles con aceite de *caiaué* [una especie de palmera] o de palma, pimienta y otros condimentos. Hoy, es raro. Procedencia africana, seguramente importado de

Quant à nous, sans commentaires, nous maintenons le nom *abrazô*, par lequel il est populairement connu, et ainsi disputé par les noires africaines qui les vendaient dans les rues autrefois. Avec la disparition de l’élément africain, l’*ambrazô* a aussi désparu de notre cuisine, comme beaucoup d’autres, propres des ils et des cōtumes de ces gens”. (Pereira da Costa, *Vocabulaire Parnambucano*) Egalement connu dans l’étrême nord : “*Abrazô*. Plat à base de farine de maïs ou manioc, ou petit gâteau à l’huile de *caiaue* ou de palme, piment et autres condiments. Actuellement rare. D’origine africaine, certainement importé du Maranhão et Bahia. *Ambrazô*.” (Alfredo da Mata, *Vocabulaire Amazonense*, 18, Manaus, 1939) Il y a effectivement dans la pâtisserie brésilienne les gâteaux “ambrosia” de différents types, mais ils sont d’origine européenne avec des

Manaus, 1939). There really are in the Brazilian confectionary the “ambrosia” cakes, of many kinds, but those are originated from Europe even though with local recipe modifications. *v.m*

Maranhão y Bahia. *Ambrazô*.” (Alfredo da Mata, Vocabulario Amazonense, 18, Manaus, 1939). Hay realmente en la confitería brasileña los pasteles “ambrosia”, de varios tipos, pero son originarios de Europa, aunque con modificaciones de las recetas locales. *v.m*

modifications par rapport aux recettes locales.

v.m

ACARÁ



EN

ES

FR

The same as *acarajé**. It also denominates a white heron (*Herodias egretta*, Gm), *Guaratinga* and *Acaratinga* (Rodolfo Garcia. “Nomes de Aves em Língua Tupi”, 9, 25, *Boletim do Museu Nacional*, vol. V, n.º 3, Rio de Janeiro, 1929). The *cichlidae* fishes are

Igual que *acarajé**. Se denomina también una garza blanca (*Herodias egretta*, Gm), *Guaratinga* y *Acaratinga* (Rodolfo Garcia. “Nomes de Aves em Língua Tupi”, 9, 25, *Boletim do Museu Nacional*, vol. V, n.º 3, Rio de Janeiro, 1929). Los peces *cichlidae* son

Variante de *acarajé**. Nom donné aussi à un héron blanc (*Herodias egretta*, Gm), *Guaratinga* e *Acaratinga* (Rodolfo Garcia. “Nomes de Aves em Língua Tupi”, 9, 25, *Boletim do Museu Nacional*, vol. V, n.º 3, Rio de Janeiro, 1929). Les poissons *cichlidae* sont

called *acarás*, there are thirty-eight species (Alberto Vasconcelos, *Vocabulário de Ictiologia e Pesca*, Recife, 1938). In the Yoruba language, *acará* is the same as bread, cake. At the *jeje-nagôs Candomblé* rituals, *acará* has another meaning. “To prevent the abuse, the *pais de santo* [father of saint: The maximum authority at a *Candomblé* celebration], always when in doubt of the authenticity of the manifestation, may put into operation the following measure: they send the *filha de santo* [daughter of saint: girl who has a commitment with the *vodun* or *inkice* orishas or with the *Candomblé*] to eat *acará*, that is, pieces of cotton soaked in olive oil, on flames.” (Édison Carneiro, *Negros Bantos*, 118, Rio de Janeiro, 1937). *v.m*

llamados *acarás*, con treinta y ocho especies (Alberto Vasconcelos, *Vocabulário de Ictiologia e Pesca*, Recife, 1938). En el idioma yoruba, *acará*, vale decir pan, pastel. En la interpretación ritualista de los *candomblés jeje-nagô,s acará* tiene otra significación. “Para prevenir el abuso, los *pais de santo* [padre del santo: La autoridad máxima en las celebraciones del *Candomblé*], siempre que dudan de la autenticidad de la manifestación, pueden poner en práctica la siguiente medida: mandar la *filha de santo* [hija del santo: chica que tiene compromiso con los orishas *vodun* o *inkice* o con el *Candomblé*] comer *acará*, es decir, trozos de algodón mojados en aceite, en llamas.” (Édison Carneiro, *Negros Bantos*, 118, Rio de Janeiro, 1937). *v.m*

appellé *acará* avec plus de treize-huit espèces (Alberto Vasconcelos, *Vocabulário de Ictiologia e Pesca*, Recife, 1938). Dans la langue yorubá, *acará*, c’est-à-dire pain, gâteau. Dans les contextes ritualistiques du *Candomblé jeje-nagôs*, *acará* signifie autre chose : “Pour prévenir les abus, les *pais de santo* [père-de-saint : autorité supérieure dans les célébrations du *Candomblé*], chaque fois qu’ils doutent de l’authenticité des manifestations, ils peuvent prendre la suivante mesure : la *filha de santo* [fille de saint : jeune fille protégée par les orishas, *vodun* ou *inkice* ou dans le *Candomblé*] doit manger de l’*acará*, c’est-à-dire, des pièces de coton mouillées dans l’huile d’olive en flammes.” (Édison Carneiro, *Negros Bantos*, 118, Rio de Janeiro, 1937). *v.m*

ACARAJÉ



EN	ES	FR
<p>It is a black-eyed bean cake (see <i>Abará*</i>) with a special sauce made of chili peppers, onions, prawns, juicier than <i>abará*</i>. Manuel Querino teaches the recipe, with all its fidelity: “The main substance used is the black-eyed beans put in cold water until it is easy to remove the outside wrap, being the result grated on a rock. Therefore, the dough is mixed with a wooden spoon, and, when the dough takes the shape of a paste, they are added, as condiments, the grated onion and salt. After being well heated on a clay frying pan, a certain quantity of <i>azeite de cheiro</i> [perfumed oil; palm oil] is spilled in a wooden spoon, small chunks of dough are</p>	<p>Es un pastel de frijol de ojo negro (ver <i>Abará*</i>) con una salsa especial de pimiento, cebolla, camarón, más jugoso que el <i>abará*</i>. Manuel Querino enseña la receta con toda la fidelidad: “La principal sustancia empleada son los frijoles de ojo negro puestos en agua fría hasta que facilite la retirada del envoltorio exterior, siendo su resultado rallado en la piedra. Esto puesto, mezclase la masa con una cuchara de madera, y, cuando la masa toma la forma de una pasta, se la añade, como temperos, la cebolla y la sal rallados. Después de bien calentada en una sartén de barro, ahí se derrama cierta cantidad de <i>azeite de cheiro</i></p>	<p><i>C'est un gâteau à base d'haricot cornille (voir Abará*) s'accompagne d'une sauce préparée avec du piment sec, de l'oignon et des crebettes, plus succulent que l'abará*. Manuel querino nous enseigne la recette, très fidèlement : “la substance principale utilisée est le cornille déposé dans l'eau froide jusqu'à l'élimination de la partie extérieure et le resultat est râpé sur la pierre. Ensuite, on mélange la pâte avec une cuillère en bois, et, quand elle devient pâteuse on additionne les assaisonnements l'oignon et le sel râpés. Après c'avoir chauffée dans une poêle en argile, on y déverse une</i></p>

made, and with a needle or a fork, they are spun on the frying pan until the dough is cooked. The oil is renewed every time it is absorbed by the dough, which takes its outside colour the same one as the oil. Together with the *acarajé* it comes a sauce, prepared with dried chili pepper, onion and prawns, all of the ingredients grated on a rock and fried on *azeite de cheiro*, on another clay vase” (Costumes Africanos no Brasil, 181). Jacques Raimundo: “The Yoruban shape should be *acara-jé*, bread to be eaten.” (A Influência Afro-Negra na Língua Portuguesa, 98, Rio de Janeiro, 1933) See *Acará**. v.m

[aceite perfumado; aceite de palma] con la cuchara de madera se van haciendo pequeños trozos de masa y con una aguja o un tenedor son rodados en la sartén hasta que la masa esté cocida. El aceite es renovado todas las veces que es absorbido por la masa, la cual toma su color exterior la misma que el aceite. Al *acarajé* se acompaña una salsa, hecha con pimiento seco, cebolla y camarones, todo eso molido en piedra y freído en *azeite de cheiro*, en otro vaso de barro” (Costumes Africanos no Brasil, 181). Jacques Raimundo: “La forma yorubana debe ser *acara-jé*, pan para ser comido.” (A Influência Afro-Negra na Língua Portuguesa, 98, Rio de Janeiro, 1933) Ver *Acará**. v.m

certaine quantité de *azeite de cheiro* [huile parfumé ; huile de palme], et à l’aide de la cuillère un bois on dépose des petits morceaux de pâte et avec une aiguille ou une fourchette on les roule dans la poêle jusqu’à ce que la pâte sont cuites. L’huile dont être changée chaque fois qu’elle est absorbée par la pâte qui prend la même couleur extérieure que l’huile. À l’*acarajé* s’accompagne d’une sauce préparée avec du piment sec, de l’oignon et des crevettes, le tout moullu dans la pierre et frit dans l’*azeite de cheiro* dans un autre vase d’argile. ”(Costumes Africanos no Brasil, 181). Jacques Raimundo: “l’expression en Yorubá doit être *acara-jé*, main à manger.” (A Influência Afro-Negra na Língua Portuguesa, 98, Rio de Janeiro, 1933) Voir *Acará**. v.m

AFURÁ



EN

Cake made of fermented and grinded rice. It is served with sweetened water, in which it is dissolved, forming a refreshing beverage, it appeared in Africa among the Nagôs and equally among the population of Bahia's capital [Salvador], it informs Jacques Raimundo (O Negro Brasileiro, 99). It is a kind of *acaçá**. *v.m*

ES

Es un pastel hecho de arroz fermentado y molido en la piedra. Se sirve con agua azucarada, en la cual se disuelve formando una bebida refrescante, aparecida en África entre los Nagôs e igualmente por la población de la capital de Bahia [Salvador], informa Jacques Raimundo (O Negro Brasileiro, 99). Es una especie de *acaçá**. *v.m*

FR

C'est un gâteau de riz fermenté et moulu dans la pierre . On le sert avec de l'eau sucrée dans laquelle il se dissout pour formé une boisson rafraîchissante, il a apparu en Afrique chez les Nagôs et également dans la population de la capitale de Bahia [Salvador], nous dit Jacques Raimundo (O Negro Brasileiro, 99). C'est une sorte de *acaçá**. *v.m*

ANEL



EN

Cake of the ring: Christmas cake of single bachelors, which contains a ring inside the dough. The one who finds it in the received slice, marries during the year. *Running of the ring*. A frequent habit still very common in Rio Grande do Norte, in the counties of Baixa Verde, Touros, Ceará-Mirim, Macaíba, at the beaches of the first three ones and throughout the countryside of them all. After the catholic wedding ceremony, one of the attending boys receive the bride's ring, ties it in a handkerchief, running away on a horse, chased by all the entourage, that goes on a fast speed, miles

ES

Pastel del anillo: Pastel de fiesta de navidad de los solteros, contiene un anillo en la masa. Quien lo encuentra en la porción que recibir, casa durante el año. *Corrida del anillo*. Uso todavía recurrente en Rio Grande do Norte, municipios de Baixa Verde, Touros, Ceará-Mirim, Macaíba en las playas de los tres primeros y por el interior de todos. Después de la ceremonia del matrimonio católico, uno de los muchachos presentes recibe el anillo de la novia, lo amarra a un pañuelo, huyendo a caballo, persiguiendo por toda la comitiva, en disparada veloz, leguas y leguas, hasta

FR

Gâteau de l'anneau: Gâteau de Noël des célibataires, contenant un anneau dans la pâte. Celui qui trouve dans sa tranche, se marie la même l'année. *Course de l'anneau*: Son usage est aussi fréquent au Rio Grande do Norte, dans les municipalités de Baixa Verde, Touros, Ceará-Mirim et Macaíba, dans les plages de trois premières et dans les campagnes. Après la cérémonie de mariage catholique, un des jeunes hommes présent reçoit l'anneau de la fiancée, l'attache à un foulard, et il fuyait à cheval, poursuivis par les invités, dans une cavalcade rapide, pendant des lieues et des lieues jusqu'à ce qu'ils les

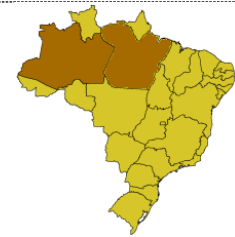
and miles until catching him. If the boy arrives to the betrothed's residence or to the house where the party will be held, giving, firstly, the news about the coming of the just married, he is free. It is a reminiscence of the nuptial kidnapping, symbolized by the golden ring, traces of *quâm-fang*, the woman's takeover, and the *brôloufti*, the running after the espoused one (Max Müller, *Essays Sur la Mythologie Comparée*, 307, translation of Georges Perrot, Paris, 1874). It is always made in a horse. Kerginaldo Cavalcânti watched it in 1914. *v.m*

alcanzarlo. Si el muchacho llegue a la residencia de los novios o a la casa donde se realizará la fiesta, dando, en primer lugar, la noticia de la próxima llegada de los recién casados, está libre. Es una reminiscencia del rapto nupcial, simbolizada por la alianza de oro, vestigios del *quâm-fang*, tomada de la mujer, y del *brû-loufti*, corrida atrás de la desposada (Max Müller, *Essays Sur la Mythologie Comparée*, 307, tradução de Georges Perrot, Paris, 1874). Es siempre hecha a caballo. Kerginaldo Cavalcânti la vio en 1914. *v.m*

raltrapent. Si le jeune homme arrive à la residence de les jeunes mariés ou à la maison où la fête sera réalisée, et donne, en premier lieu, la nouvelle de la venue des jeunes mariés, sera libre. C'est une réminiscence de l'enlèvement nuptial, symbolisé par l'alliance en or, vestiges de *quâm-fang*, la prise de la femme, et du *brû-loufti*, course à la fiancée (Max Müller, *Essays Sur la Mythologie Comparée*, 307, traduction de Georges Perrot, Paris, 1874). Elle est toujours faite à cheval. Kerginaldo Cavalcânti l'a assistée en 1914. *v.m*

Bb

BEIJU



EN	ES	FR
<p>It is a cake made of cassava dough or <i>tapioca</i>*, from the Tupi language <i>mbeiú</i>, the entangled one, the coiled one, this food is characteristic of the indigenous and is widely described by the colonial chroniclers from the XVI century. <i>Beijus of tapioca</i>, made of the batter of the cassava dough, on a roller shape, empty, also called <i>crespos</i> or <i>punhos</i> [curly or fists], names given by Gabriel Soares as invented by the Portuguese women, delicate and transparent,</p>	<p>Pastel de masa de yuca o de <i>tapioca</i>*, del tupi <i>mbeiú</i>, el enroscado, el enrollado, alimento característico indígena ampliamente descrito por los cronistas coloniales del siglo XVI. <i>Beijus de tapioca</i>, hechos del rebozado de la masa de yuca, en forma cilíndrica hueco, llamados también <i>crespos</i> o <i>punhos</i> [rizados o puños], dados por Gabriel Soares de Sousa como inventados por las mujeres portuguesas, delicados y transparentes, indispensables en</p>	<p>Gâteau de pâte de manioc ou de <i>tapioca</i>*, du tupi <i>mbeiú</i>, le roulé, l'enroué, nourriture typique des indigènes et largement décrit par les chroniqueurs coloniaux du XVI^e siècle. <i>Beijus de tapioca</i>, sont fait de purée de manioc, en forme cylindrique, et creux, aussi appelé <i>crespos</i> ou <i>punhos</i> [frisé ou poignet], selon Gabriel Soares de Sousa ils ont été inventés par les femmes portugaises, délicats et transparents, indispensables dans les menus</p>

indispensable on the Brazilian diet menus, maybe *mbeiúcica*, dried *beijus*; dough *beijus* the most popular among the indigenous from yesterday and the people from today, the *mbeiú-as'u* unavoidably founded on the *amazônica* and *paraense malocas* [a type of shed of indigenous tribes common on the states of Amazonas and Pará] as the *farinhada* festivities at the Northeast of Brazil; *manapensas: beijus* seasoned with salt, sugar, fennel and baked on banana leaves on the heat of the fire; dried *beijus*, *beijus of sole*, they are said, in a comic way; fermented *tarupá** on water, the *tiquira**, traditional beverage; coconut *beiju*; *beijus* soaked in coconut milk, *mbeiú-membeca*, soft *beiju*; *beiju-curucaua*, with grated cashew nut, Amazonian regional dish, etc. On the extreme north part of Brazil, we could divide, in relation to the basic food, *povos da farinha* and *povos do beiju* [people of

las cartas de la dieta brasileña del interior, talvez los *mbeiúcica*, *beijus secos*, *beijus de masa*, los más populares entre los indios de ayer y el pueblo de hoy, el *mbeiú-as'u* fatalmente encontrada en las *malocas* amazônicas y paraenses [tipo de cabaña de los indígenas comunes en los estados de Amazonas y Pará] como las fiestas de la *farinhada* en Nordeste; *manapensas: beijus* temperados con sal, azúcar, anís del grano dulce y asados entre hojas de banana al calor del horno; *beijus-secos*, *beijus-de-suela*, dichos cómicamente; *tarupá** fermentada en el agua, *tiquira**, bebida tradicional; *beiju de coco*; *beiju* ensopado en la leche de coco, *mbeiú-membeca*, *beiju mole*; *beiju-curucaua*, con castaña de cajú rallada, plato regional del Amazonas, etc. En el extremo norte del Brasil, podríamos dividir, cuanto al alimento básico, *povos da farinha* y *povos do beiju* [pueblos de

brésiliens de l'intérieur, peut-être des *mbeiúcica*, *beijus sec*, *beijus* depâte, les plus populaires parmi ces les indigènes d'hier et les peuples d'aujourd'hui, le *mbeiú-as'u* fatalement trouvés dans les *malocas* d'Amazonie et du Pará [un type de cabane des indigènes bien connu dans les Etats de l'Amazonas et du Pará] comme dans les fêtes de la *farinhada* du Nordeste ; *manapensas : beijus* tempéré de sel, de sucre, de fenouil et rôti dans les feuilles de bananier à la chaleur du feu ; *beijus-secos*, *beijus-de-sola*, dit comiquement ; *tarupá** fermenté dans l'eau, le *tiquira**, boisson traditionnel ; *beiju de coco* ; *beiju* trempé dans du lait de coco, *mbeiú-membeca*, *beiju-curucaua*, avec de la noix de cajou râpé, plat régional de l'Amazonie, etc. Dans l'extrême nord du Brésil nous pourrions diviser la population à partir de l'aliment de base, *povos da farinha* et *povos do beiju*

cassava flour and people of *beiju*], numerous and faithful to the techniques of its usage. The ordinary and classic beverages originated from the cassava are made through the mastication of the *beiju*, in this way making the fermentation. See Luís da Câmara Cascudo, *Folclore do Brasil*, 104-105, Natal: Fundação José Augusto, 1980. *v.m*

la harina y pueblos del *beiju*], numerosos y fieles a la técnica de su utilización. Las bebidas normales y clásicas, provenientes de la yuca, son hechas por la masticación del *beiju*, provocando la fermentación. Ver Luís da Câmara Cascudo, *Folclore do Brasil*, 104-105, Natal: Fundação José Augusto, 1980. *v.m*

[peuples de la farine et peuples du *beiju*], nombreux et fidèles à la technique de son utilisation. Les boissons courantes et classiques viennent de la manioc, et font partie de la mastication du *beiju*, provoquant la fermentation. Voir Luís da Câmara Cascudo, *Folclore do Brasil*, 104-105, Natal: Fundação José Augusto, 1980. *v.m*

BIJAJICA



EN

Small cake, like bagel, made of starch, eggs, sugar, all fried in lard (Pe. Alvino Bertoldo Braun “Coisas do Planalto”, *Boletim Trimestral da Comissão Catarinense de*

ES

Pastel pequeño, como una rosquilla, hecho de polvillo, huevos, azúcar, todo eso frito en grasa (Pe. Alvino Bertoldo Braun, “Coisas do Planalto”, *Boletim Trimestral da*

FR

Gâteau petit, en forme couronne, fait de féculé à base de manioc, d’œufs, de sucre, le tout frit dans du saindoux (Pe. Alvino Bertoldo Braun, “Coisas do Planalto”, *Boletim Trimestral da*

Folclore, n.º 3, 19, Florianópolis, março de 1950). *v.m*

Comissão Catarinense de Folclore, n.º 3, 19, Florianópolis, março de 1950). *v.m*

Comissão Catarinense de Folclore, n.º 3, 19, Florianópolis, março de 1950). *v.m*

Cc

CARIMÃ



EN	ES	FR
<p>Cake made with the cassava dough and water, in flattened disc shapes and dried in the sun, for mushes and porridges. Gabriel Soares de Sousa quotes it, already popular, in the XVI century, such as the naturalists of the Dutch dominion, Piso and Marcgrave. <i>v.m</i></p>	<p>Pastel hecho con la masa de la yuca y agua, en forma de discos achatados y secos al sol, para hacer papas y gachas. Gabriel Soares de Sousa lo cita, ya popular, en el siglo XVI, como también los naturalistas del dominio holandés, Piso y Marcgrave. <i>v.m</i></p>	<p>Gâteau préparé à la pâte de manioc et d'eau, en forme de disque plat et séché au soleil, pour faire des bouillies et des purée. Gabriel Soares de Sousa le cite, déjà populaire, au XVIe siècle, ainsi que les naturalistes des domaines hollandais, Piso et Marcgrave. <i>v.m</i></p>

Gg

GOMA



EN	ES	FR
<p>Dough made from the mixture of cassava flour and water. It has a flexible texture and is used in many recipes with indigenous origin. Its biggest usage is focused on the production of <i>tapioca</i>*. It is also used in the prepare of mushes, cakes, breads and dishes. The <i>goma</i>* was introduced on the nourishment especially for bread substitution. It is told that its intake became popular, especially in Pernambuco, during the Portuguese colonization time. With the creation of the <i>casas de farinha</i>, the place</p>	<p>Masa hecha de la mistura de harina de yuca y agua. Posé una textura maleable y es usada en diversas recetas de origen indígena. Su mayor uso se concentra en la producción de <i>tapioca</i>*. Es también utilizada en el preparo de gachas, pasteles, panes y platos. La <i>goma</i>* fue introducida en la alimentación especialmente para la sustitución de los panes. Se cuenta que su consumo se volvió popular, especialmente en Pernambuco, en la época de la colonización portuguesa. Con la creación de las <i>casas de</i></p>	<p>Pâte faite de la mélange de la farine de manioc et d'eau. Elle a une texture malléable et est utilisée dans diverse recettes d'origine indigène. Sa plus grande utilisation se concentre sur la production de la <i>tapioca</i>. Elle est également utilisée pour préparer des gâteaux, des bouillies, des pains et des plats. La <i>goma</i>* a été introduit dans l'alimentation pour la sustitucion des pains. Il est dit que sa consommation a été devenu populaire, en particulier en</p>

where it was produced the cassava flour, the ***goma**** spread throughout Brazil, especially in the North and Northeast regions. When the ***goma**** is sweet, it also receives the name ***beiju****. *v.m*

farinha, local donde se producía la harina de yuca, la ***goma**** se propagó por todo el Brasil, en especial en las regiones norte y nordeste. Cuando la ***goma**** es dulce, recibe también el nombre de ***beiju****. *v.m*

Pernambuco, à l'époque de la colonisation portugaise. Avec la création de las *casas de farinha*, lieu qui produit la farine de manioc, la ***goma**** a été répandu dans tout le Brésil, en particulier dans les régions du nord et du nord-est. Quand la ***goma**** est doux, elle reçoit aussi le nom de ***beiju****. *v.m*

GRUDE



EN

Kind of cake made of ***goma**** or cassava dough, with sugar and coconut; it is usually baked and wrapped on banana leaves (Pereira da Costa, *Vocabulário*

ES

Especie de bolo de ***goma**** o de masa de yuca, con azúcar y coco; es generalmente asado, envuelto en hojas de bananera (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*, 385). No conozco *grude* con azúcar. *v.m*

FR

Sorte de gâteau de ***goma**** ou de masse de manioc, avec du sucre et de la noix de coco; en général rôti, enveloppé dans des feuilles de bananier (Peira da Costa, *Vocabulário*

Penambucano, 385). I do not know *grude*
with sugar. *v.m*

Pernambucano, 385). Le *grude* au sucre n'est
inconnu. *v.m*

Mm

MANUÊ



EN	ES	FR
<p>Or <i>manauê*</i>, a cake made of cornmeal, honey, etc. (A. J. de Sampaio, <i>opus cit.</i> 281). Gilberto Freyre registers the old recipe of <i>manuê</i> cake, such as it's known: 1 ½ liters of fresh cassava dough, milk of one coconut together with 3 cups of water, one tablespoon of butter (50 grams). Sugar to taste. Squeeze the cassava dough, then put together all the ingredients and knead everything until we can roll it, which is made in banana leaves cut in rectangular shapes. Everything is baked in hot oven</p>	<p>O <i>manauê*</i>, pastel de harina de maíz, miel, etc. (A. J. de Sampaio, <i>opus cit.</i>, 281). Gilberto Freyre registra la vieja receta del pastel <i>manuê</i>, bien como la conocemos: 1 ½ litros de masa de yuca fresca, leche de un coco sacado con tres tazas de agua, una cuchara sopera de mantequilla (50 gramas). Azúcar a gusto. Se exprime la masa, se juntan todos los ingredientes y se amasa todo hasta que se pueda enrollar; lo que se hace en hojas de bananera cortadas rectangularmente. Se asa</p>	<p>Ou <i>manauê*</i>, gâteau de farine de maïs, de miel, etc. (A. J. de Sampaio, <i>opus cit.</i>, 281). Gilberto Freyre enregistre la vieille recette du gâteau <i>manuê</i>, telle que nous la connaissons : 1 ½ litres de pâte de manioc fraîche, lait d'une noix de coco pris avec trois tasses d'eau, une cuillère à soupe de beurre (50 grammes). Sucre selon le goût. On presse la pâte, et on mélange tous les ingrédients et on pétrit ce toutt jusqu'à pouvoir l'enrouler; ce qui est fait dans les</p>

(*Açúcar*, 89, José Olympio editor, Rio de Janeiro, 1939). *v.m*

todo en horno caliente (*Açúcar*, 89, José Olympio editor, Rio de Janeiro, 1939). *v.m*

feuilles de bananier coupées
rectangulairement. Cuire dans un four chaud
(*Açúcar*, 89, José Olympio editor, Rio de Janeiro, 1939). *v.m*

Pp

PAMONHA



EN	ES	FR
<p>Type of cake made of cornmeal or rice, cooked with water and salt until it gets jellied, then it is wrapped in green leaves of banana tree; after it is cold, it is dissolved on water and sugar, becoming a refreshing and substantial nourishment, with the name of <i>garapa de pamonha</i> [a kind of beverage], very recommended to the women who are breastfeeding. “That loudmouth was something like banana leaves filled with <i>pamonha</i>”. (<i>O Azorrague</i>, n.º 22, de 1845). “It</p>	<p>Especie de pastel de harina de maíz o de arroz cocido con agua y sal hasta que estén en gelatina y envuelto en hojas verdes de bananera; es disuelto en agua y azúcar, convirtiéndose así en una alimentación refrigerante y sustancial, con el nombre de <i>garapa de pamonha</i> [un tipo de bebida], muy aconsejado a las mujeres que estén amamantando. “Aquel bocaza era algo como una cosa a modo de <i>pamonha</i> envuelta en hojas de banana”. (<i>O Azorrague</i>, n.º 22, de 1845).</p>	<p>Espèce de gâteau de farine de maïs ou de riz bouilli dans l’eau salée jusqu’à prendre une texture de gelatine et enveloppé dans des feuilles vertes de bananier ; après avoir refroidir on le dissout dans l’eau sucrée, devenant ainsi une nourriture rafraichissante et substantielle, appelé <i>garapa de pamonha</i> [un type de boisson], très recommandé aux femmes qui allaitent. “Ce barvardage etait une sorte de <i>pamonha</i> farcie de feuilles de</p>

is like a bamboo a *pamonha*.” (Luís Alves pinto, 1880). Sweet *pamonha*: prepared with corn dough, seasoned with coconut milk and sugar, then cooked, and enveloped on the maize straw. Inert individual, drowsy, lazy. “Many people used to judge Mr. Neto a *pamonha* of meat”. (*O Diabo a Quatro*, n.º 106, de 1877). “The *mulata* if pretty,/ Is almost Always shameless/ Colour house; lame negro,/ Quit it *pamonha* rascal” (*Lanterna Mágica*, n.º 46, de 1895). *Pamonha* face: “A plain face, just like the similitude of a sweet *pamonha*, wrapped on banana leaves”. (*O Campeão*, n.º 46, de 1862). *Pamonha*, according to Teodoro Sampaio, comes from the Tupi, *pamuna*, a certain food prepared by the indigenous with grinded corn (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*, 534). The *Pamonha* of green corn is indispensable at the festivities of June, celebrating Saint Anthony, Saint John and

“Es como um bambu una *pamonha*.” (Luís Alves pinto, 1880). *Pamonha* dulce: preparada con la masa de maíz verde, temperada con leche de coco y azúcar, y cocida después, envuelta en la paja del maíz. Individuo inerte, remolón, perezoso. “Mucha gente juzgaba al Sr. Neto, una *pamonha* de carne”. (*O Diabo a Quatro*, n.º 106, de 1877). “La *mulata*, si es bonita,/ Casi siempre es sin vergüenza/ Casa color; negro cojo/ Pare niño *pamonha*” (*Lanterna Mágica*, n.º 46, de 1895). *Cara de pamonha*: “Una cara achatada, así a la semejanza de una *pamonha* dulce, envuelta en hojas de bananera”. (*O Campeão*, n.º 46, de 1862). *Pamonha*, según Teodoro Sampaio, viene del Tupi, *pamuna*, cierta comida preparada por los indios con el maíz rallado (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*, 534). La *Pamonha* de maíz verde es un manjar indispensable en las fiestas

bananier. ” (*O Azorrague*, n.º 22, de 1845). *Pamonha* sucrée: préparée de pâte de maïs vert, assaisonnée de lait de noix de coco et de sucre, et cuite emballée dans la propre paille de maïs. Individu inerte, fainéant, paresseux. “Beaucoup de gens jugeait M. Neto une *pamonha* de viande”. (*O Diabo a Quatro*, n.º 106, de 1877). “La *mulatresse*, quand est belle,/ Elle est presque toujours sans vergogne/ Maison couleur; nègre boîteux,/ Arrête gamin *pamonha*” (*Lanterna Mágica*, n.º 46, de 1895). Face de *pamonha*: Un visage plat, comme une *pamonha* sucrée, emballée dans des feuilles de bananier (*O Campeão*, n.º 46, de 1862). *Pamonha*, selon Teodoro Sampaio, vient du Tupi *pamuna*, nourriture préparée par les indigènes de la maïs râpé. (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*, 534). La *Pamonha* de maïs vert est un plat indispensable dans les fêtes de juin, pendant les

Saint Peter (13th, 24th e 29th). The common is to be served on a banana leaf and eaten cold, like a dessert. It is of the *corn meals*, one of the most popular and old. “Titbit made of peeled corn dough, enveloped in banana tree leaves and cooked in water, forming a rough polenta, which is very often served as bread. From the *pamonha*, however, it is made the corn *caxiri** [another kind of beverage, like a liquor]. After cooked, it is dismantled in water, it is common to chew one piece of the *pamonha*, action in which all the audience participates. The corn *caxiri**, that is, the *caisuma*, gets ready on the third day, and then is served after the floating bagasse is carefully skimmed”. (Stradelli, *Vocabulário da Língua Geral*). See *Açaçá**.
v.m

de junio, festejándose Santo Antonio, San Juan y San Pedro (13, 24 y 29). El común es ser servido en la hoja de bananera y comida fría, como un postre. Es de las *comidas de maíz*, una de las más populares y antiguas. “Bocadillo hecho de masa de maíz majado, envuelto en hojas de bananera y cocido en el agua, dando una polenta grosera, que me tiene muchas veces servido de pan. De la *pamonha*, pero, en general se sirven para hacer el *caxiri** de maíz [otro tipo de bebida, como un licor]. Después de cocidas las desmanchan en el agua, suelen mascar una parte de las *pamonhas*, operación en que se emplean todos los presentes. El *caxiri** de maíz, es decir, la *caisuma*, se queda lista en el tercer día, y luego es servido después de cuidadosamente espumado del bagazo que flota”. (Stradelli, *Vocabulário da Língua Geral*). Ver *Açaçá*. v.m

célébrations de Saint Antoine, Saint Jean et Saint Pierre (13, 24 et 29). La *pamonha* traditionnelle est servie dans la feuille de bananier et se mange froide, comme un dessert. Des plat à base de maïs, elle est la plus populaire et traditionnelle. “Met délicat fait de pâte de maïs pilé, enveloppée dans des feuilles de bananier et cuit dans l’eau, résultant en une grossière polenta, qui souvent me sert de pain. De la *pamonha*, en général, on s’en sert pour faire le *caxiri** de maïs [un autre type de boisson, sorte de liqueur]. Après la cuisson, elles dissolvent dans l’eau, on les mâche une partie des *pamonhas*, opération réalisée par tous les participants. Le *caxiri** de maïs, c’est a dire, la *caisuma*, est préparée en trois jours, pour être servie et soigneusement écumée des grignons qui flottent.” (Stradelli, *Vocabulário da Língua Geral*). Voir *Açaçá*. v.m

PÉ DE MOLEQUE¹



EN	ES	FR
<p>A traditional cassava cake, dark, dense, known all over Brazil. The recipe of <i>pé de moleque</i> in Pernambuco's way: "Four eggs, six cups of cassava dough, half a kilo of second class sugar, one cup of crushed cashew nuts, one coconut, three table spoons of butter, anise, clove and salt. Press the dough, pass it on a sieve, and after that put together the coconut milk taken with a little of water. Right after, join two eggs, the butter the sugar, the crushed cashew nuts, one tiny spoon of salt and another one of "stepped on" clove and anise. It is put on the oven one greased tray and on the top of</p>	<p>Pastel tradicional de yuca, oscuro, macizo, conocido en todo Brasil. Receta de <i>pé de moleque</i> a la moda de Pernambuco: "Cuatro huevos, seis tazas de masa de yuca, medio kilo de açúcar de segunda clase, en taza de castañas de cajú "pisadas", un coco, tres cucharas soperas de mantequilla, anís de grano dulce, clavo de olor y sal. Exprime la masa, pasa en un tamiz, después junta la leche de coco sacado con un poco de agua. En seguida, dos huevos, mantequilla, el azúcar, las castañas pisadas, una cucharita de sal y otra de clavo de olor y el anís de grano dulce pisados. Lleva al horno una</p>	<p>Gâteau traditionnel de manioc, foncé, massif, bien connu à travers tout le Brésil. Recette du <i>pé de moleque</i> à la mode de Pernambuco : "Quatre œufs, six tasses de pâte de manioc, 500g de sucre de seconde catégorie, une tasse de noix de cajou <i>pilées</i>, une noix de coco, trois cuillères à soupe de beurre, du fenouil, du clou de girofle et du sel. Tasser la pâte et la passer dans un tamis, puis ajouter le lait de la noix de coco avec un peu d'eau. Ensuite 2 œufs, du beurre, du sucre, des noix pilées, une petite cuillère de sel et une autre de fenouil et de clou de girofle pilées. Mettre au four une moule</p>

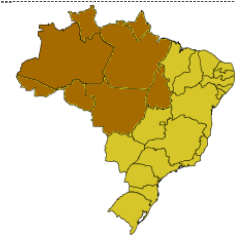
it, some entire cashew nuts” (Gilberto Freyre *Açúcar*, 94-95, Rio de Janeiro, 1939). “In Rio’s state, it is a dried sweet of sugar, panela, or molasses with some fragments of almond or peanut” (A. J. de Sampaio, *A Alimentação Sertaneja e do Interior da Amazônia*, 299, São Paulo, 1944).¹ In the old editions it appears as *pé-de-moleque. v.m*

forma untada y pon encima algunas castañas de cajú enteras” (Gilberto Freyre *Açúcar*, 94-95, Rio de Janeiro, 1939).” En el estado del Rio, es dulce seco de azúcar, *rapadura* o *melado* con fragmentos de almendra o de cacahuete” (A. J. de Sampaio, *A Alimentação Sertaneja e do Interior da Amazônia*, 299, São Paulo, 1944).¹ En las versiones anteriores aparece como *pé-de-moleque. v.m*

beurrée et place quelques noix de cajou entières” (Gilberto Freyre *Açúcar*, 94-95, Rio de Janeiro, 1939). “Dans l’état de Rio, c’est un dessert sec sucré, *rapadura* ou *melado* avec des fragments d’amandes ou des arachides” (A. J. de Sampaio, *A Alimentação Sertaneja e do Interior da Amazônia*, 299, São Paulo, 1944).¹ Dans les versions antérieures il apparut comme *pé-de-moleque. v.m*

Rr

RAIVA



EN	ES	FR
<p>Small cakes made of flour, butter, eggs and sugar and dried. In Portugal they have always had the shape of an S. In Brazil they substitute the flour for the cassava starch, giving <i>raiva</i> more flavour and consistence. In the North of Brazil, it is a sweet of <i>tabuleiro</i> [a kind of tray made of iron or wood in which the sweets are exposed] and has its believers. <i>v.m</i></p>	<p>Pastelitos de harina de trigo, mantequilla, huevos y azúcar, sequitos. En Portugal tenían siempre la forma de una S. En Brasil sustituyen la harina de trigo por la goma de yuca, los dando una consistencia más grande y sabrosa. En el norte del Brasil es un dulce de <i>tabuleiro</i> [un tipo de azafate hecho de hierro o madera donde los dulces son servidos] y tiene sus fieles. <i>v.m</i></p>	<p>Petits gâteaux de farine de blé, du beurre, des oeufs et du sucre, séchés. Au Portugal ils avaient toujours une forme en S. Au Brésil ils on remplace la farine de blé par la <i>goma*</i> de manioc, donnant à la <i>raiva</i> une plus grande consistance et plus savoureuse. Au Nord du Brésil c'est un dessert de <i>tabuleiro</i> [un type de plateau en fer ou en bois dans lequel les doux sont exposés] avec ses fidèles. <i>v.m</i></p>

Tt

TARECO



EN	ES	FR
<p>Tasty small toasted cake, made of flour, eggs and sugar, in little round shapes. Industry of Pernambuco, which popularized through the border States, the <i>tareco</i> is offered to convoy passengers who leave Recife [Pernambuco], and known by people of all ages. It is dated, as it seems, since the early years of the XX century. <i>v.m</i></p>	<p>Pastelito tostado, hecho de harina de trigo, huevos y azúcar, redonditos y sabrosos. Industria de Pernambuco, que se popularizó por sus Estados vecinos, el <i>tareco</i> es ofrecido a los pasajeros de los convoyes que dejan Recife [Pernambuco], y conocido por todas las edades. Es datado, al que parece, de los primeros años del siglo XX. <i>v.m</i></p>	<p>Un petit four toasté, fait de farine de blé, des œufs et du sucre, rondelet et savoureux. Industrie de Pernambuco, qui s'est popularisé dans les Etats voisins, le <i>tareco</i> est offert aux passagers des convois qui quittent Recife, il est connu par les personnes de tout âges. Il date, apparemment, du début des premières années du XXe siècle. <i>v.m</i></p>

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Trabalhar, no sentido amplo da palavra, com dicionários é sempre desafiador. Os materiais lexicográficos e terminográficos nos direcionam a caminhos diferentes, permitindo uma leitura única da obra. A leitura de um dicionário não segue um caminho uno por todos aqueles que se aventuram nele. Cada um terá uma interpretação daquela informação adquirida e absorverá de maneira distinta.

Estes são apenas alguns fatores que tornam os dicionários instigantes para aqueles que se interessam pelo conhecimento das palavras, definições e formas. No caso de um dicionário especializado em folclore brasileiro, o leque lexical se restringe somente na escolha de palavras, e se abre, contudo, para um universo particular da cultura brasileira que sempre nos toca e surpreende.

O presente estudo buscou analisar *O Dicionário do Folclore Brasileiro* de Câmara Cascudo, que teve sua primeira edição lançada em 1954 e que já está em sua 12ª edição. Ainda que tenha sofrido algumas críticas de dicionaristas como o Antonio Houaiss, especialmente sobre o modo organizacional da bibliografia, segue como referência para os estudiosos do tema. A importância deste dicionário para os estudos sociais, em especial, o folclore, é parte da história brasileira catalogada.

O dicionário, que é fruto de anos de pesquisa de campo e de colaborações de diversos autores especialistas, possui um caráter enciclopédico devido a sua maneira de definir. É uma obra que conta com verbetes que levam em conta a etnografia, a história, a literatura e as tradições mais populares, se fazendo exemplar no estudo do folclore brasileiro.

Com este estudo foi colocado como objetivo principal traduzir alguns verbetes do dicionário para três idiomas: francês, espanhol e inglês. Para isso, foi necessário voltar à Terminologia e compreender a forma como este ramo dos estudos linguísticos surgiu e como foi se desenvolvendo ao longo do tempo.

O enfoque comunicativo, conhecido por TCT e apresentado pela Profª. Drª. Maria Teresa Cabré (1993), nos permitiu abarcar dentro dos estudos terminológicos questões muito além do vocabulário técnico e científico. Com o avanço dessa proposta

comunicativa, vimos que, recentemente, foi introduzido pela Prof^ª Dr^ª Maria Aparecida Barbosa (2006) o conceito de etnoterminologia.

A etnoterminologia, por sua vez, tem por visada ampliar ainda mais os estudos terminológicos, incluindo neles os discursos etnoliterários, foi utilizada como base principal para nossas traduções. Desta maneira, vimos que a terminologia não mais se fecha no campo da ciência e recai no tema, se abrindo para um universo literário que engloba desde a literatura de cordel, até bolos folclóricos.

Ainda com relação à parte terminológica, vimos que a própria terminologia ainda está em desenvolvimento. Aquilo que é apresentado por unidade etnoterminológica por Barbosa (2006) é introduzido como etnotermo por Duarte e Pontes (2011). Ainda que com um enfoque um pouco diferenciado, tendo a primeira autora trabalhado primordialmente com a literatura de cordel, e os dois autores seguintes com a medicina indígena, vemos que ambos possuem um mesmo propósito. Compreendemos que reconhecer essas unidades particulares de um discurso etnográfico é um dos objetivos principais da etnoterminologia.

Com base nesses estudos etnoterminológicos, utilizamos a tradução etnográfica apresentada por Ferreira (2014) para realizar as traduções dos bolos do dicionário. Este modelo de tradução nos permitiu inúmeras possibilidades, recaindo sobre o autor a tarefa de descrever aquilo que vê. A tradução etnográfica busca o não apagamento da língua fonte, fazendo com que este idioma se abra para as línguas estrangeiras e adentre em outras estruturas e outros universos lexicais. Essa relação de alteridade vai muito além da dicotomia língua fonte – língua de chegada e quebra paradigmas de modo a causar estranhamento e reflexão.

Na tradução do dicionário, no que tange a parte prática, a abertura de acrescentar informações, criar remissivas e ampliar uma língua, foi tarefa certamente difícil, porém reconfortante. Ter esta experiência de trabalhar com o multilinguismo de algo que é tão particular a cultura brasileira foi desafiadora, contudo, nos permitiu uma reflexão sobre nós mesmos e nossa relação com as línguas estrangeiras.

Poder trabalhar com as três línguas estudadas na graduação e o mesmo tempo com a tradução do folclore, foi nos colocar em três lugares diferentes e buscar três olhares distintos. Esperamos que este trabalho possa, de alguma maneira, contribuir com os estudos relacionados ao multilinguismo e à tradução e ao mesmo tempo, levar para um

leitor estrangeiro uma apresentação da cultura brasileira que não busca se adaptar, mas causar uma inquietação e busca pelo saber popular.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, G. M. de B. *A teoria comunicativa da terminologia e a sua prática*. Alfa, São Paulo, v. 50, n. 2, 2006. (pp. 85-101)

ASSIS, M. *O corvo*. Tradução do original de Edgar Alan Poe, *The Raven*, 1883.

BARBOSA, M. A. *Para uma Enoterminologia: recortes epistemológicos*. Ciência e Cultura, vol.58 no.2. São Paulo, 2006. (pp. 48-51)

BARROS, L. A. *Curso Básico de Terminologia*. São Paulo, SP: Editora da Universidade de São Paulo, 2004.

BENJAMIN, W. *A tarefa do tradutor*. (Tradução de Fernando Camacho. In: Humboldt, São Paulo: Goethe-Institut, vol.40, 1979). 1923. p.38-45.

BERMAN, A. *A tradução e a letra ou o albergue do longínquo*. (Tradução de Mauri Furlan, Marie-Hélène Catherine Torres e Andréia Guerini). Rio de Janeiro: 7Letras/PGET, 2007. BRANDÃO, C. R. *O que é folclore?*. 4ª edição, São Paulo, SP: Editora Brasiliense S. A, 1984.

BRANDÃO, C. R. *O que é folclore?*. 4ª edição, São Paulo, SP: Editora Brasiliense S. A, 1984.

CABRÉ, M. T. *La terminología – teoría, metodología, aplicaciones*. (Tradução de Carles Tebé). Barcelona: Editorial Antártida/ Empúries, 1993.

CARNEIRO, E. *Folgedos tradicionais*. 2ª edição. Coleção Etnografia e Folclore/ Clássicos, I. ed. Rio de Janeiro: FUNARTE/INF, 1982.

Carta do Folclore Brasileiro. Bahia, 1995. Disponível em: <http://www.fundaj.gov.br/geral/folclore/carta.pdf>. Acesso em: 05 dez. 2016.

CARVALHO, F. M. *O Dicionário do Folclore Brasileiro: um estudo de caso da etnoterminologia e tradução etnográfica*. Universidade de Brasília, Brasília, 2013. (Dissertação de mestrado)

CASCUDO, L. C. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. 12. ed. São Paulo: Global, 2012.

_____. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos editora, 1977.

COSTA, N. M. P.; GOMES, D. M. (Etno)terminologia na (etno)medicina Mundurukú. *Anais do VII Congresso Internacional da Abralín*, p. 3412-3423. 2011.

COSTA, N. M; P. ; GOMES, D. M. A etnoterminologia da língua Mundurukú (Tupí) e as contribuições da Ecolinguística. *Cadernos de Linguagem e Sociedade*. n.14, pp. 252-274. 2013,

DIKI-KIDIRI, M. *Une approche culturelle de la terminologie*. Terminologie nouvelles, nº 21, 2000.

DUARTE, E.; PONTES, A. L. O componente medioestrutural do minidicionário escolar Caldas Aulete. *Revista Entrepalavras*, Fortaleza, ano 1, v.1, n. 1 p. 48 – 57, ago/dez 2011

DURANTI, A. *Linguistic Anthropology*. Cambridge University Press. Cambridge. 1997.

FERNANDES, F. *O folclore em questão*. 2ª edição. São Paulo, Hucitec, 1989.

FERREIRA, A. B. de H. *Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Positivo, 2004. Versão 5.0

FERREIRA, A.M.A. *Para um vocabulário fundamental da obra de Milton Santos (com equivalência em francês)*. São Paulo: FFLCH-USP, 2000. (Tese de doutorado).

_____. *O paradigma da descrição na tradução etnográfica: Levi-Strauss tradutor em Tristes Tropiques*. *Acta Scientiarum. Language and Culture*: Maringá, v. 36, n. 4, p. 383-393, Oct.-Dec., 2014.

KRIEGER, M. da G.; MACIEL, A. M. B. & BEVILACQUA, C. R. *Relações Semânticas de um Dicionário Ambiental*. In. KRIEGER, M. da G. & MACIEL, A. M. B. *Temas de Terminologia*. Porto Alegre/ São Paulo, Editora da UFRGS/ Humanitas, 2001. (pp. 252-258)

LAPLANTINE, F. *A descrição etnográfica*. [Tradução de João Manoel Ribeiro Coelho e Sérgio Coelho]. São Paulo: Terceira margem, 2004.

LÉVI-STRAUSS, C. *Tristes trópicos*. [tradução de Rosa Freire d'Aguiar] São Paulo: Cia. das Letras, 1999.

PAIS, C. T; BARBOSA, M. A. Da análise de aspectos semânticos e lexicais dos discursos etnoliterários à proposição de uma etnoterminologia. *Matraga*, Rio de Janeiro, v. 16, p. 79-100, 2004.

PAVEL, S e NOLET, D. *Manual de Terminologia*. [tradução de Enilde Faulstich]. Canadá: Translation bureau / Bureau de la traduction – direção de terminologia e normalização, departamento de tradução do governo canadense, 2002.

SAGER, J. C.(1993) *Curso práctico sobre el procesamiento de la terminología*. Madrid: Fundación G.S. Ruipérez. 1993.

SALDANHA, R. M. *Dicionário de termos gastronômicos em 6 idiomas: Português, inglês, espanhol, francês italiano e alemão*. (tradutora Camila Simas). Senac Rio. 2015.

SANTIAGO, M. S. Análises contrastivas de microestruturas. In. dicionários escolares. *Pesquisas em Discurso Pedagógico*, Rio de Janeiro, PUCRio,n. 1, s/p [p.1-14], jan.-jun. 2012.

VIVEIROS DE CASTRO, E. *Metafísicas Canibais*. São Paulo: Editora Cosac Naify, 2015.

Dicionários online consultados

Inglês:

<https://www.merriam-webster.com/>

<https://en.oxforddictionaries.com/>

Espanhol:

<http://dle.rae.es/>

<http://dicionario.reverso.net/espanhol-portugues/>

Francês:

<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>

http://www.lexilogos.com/francais_langue_dictionnaires.htm

ANEXOS

A. Capa da 12ª edição



B. Notas da edição atual e das anteriores

NOTA DA DÉCIMA SEGUNDA EDIÇÃO

Esta edição do *Dicionário do Folclore Brasileiro* partiu de um pedido dos herdeiros de Luís da Câmara Cascudo: que a obra fosse restaurada, a fim de recuperar e respeitar, na íntegra, o conteúdo da última edição trabalhada pelo autor, a de 1979.

O estabelecimento de texto foi supervisionado pela Família Cascudo, que, em parceria com a editora, fixou os critérios, acompanhou todas as revisões e fez a revisão final da obra, tendo inclusive realizado a atualização bibliográfica das obras de autoria de Câmara Cascudo que aparecem citadas no *Dicionário*, de forma a torná-las acessíveis ao leitor interessado. A ortografia seguiu o Acordo Ortográfico, tendo como referência o Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa (VOLP) em sua quinta edição.

O texto desta obra reflete a tradição do povo brasileiro, que foi recolhida e registrada por Câmara Cascudo, sem nenhum julgamento de valor de sua parte.

É com orgulho que entregamos ao público uma obra de inestimável importância para a compreensão do folclore brasileiro e das nossas raízes culturais.

Os editores

NOTA DA NONA EDIÇÃO

Luís da Câmara Cascudo escreveu o *Dicionário do Folclore Brasileiro* embasado na pesquisa paciente, séria e profunda dos usos e costumes de nossa gente, comparando-os com os de outros povos. Em nota da primeira edição, em 1954 (INL), Cascudo dá uma satisfação ao seu público a respeito do “nascimento” deste *Dicionário*:

As três fases do estudo folclórico — colheita, confronto e pesquisa de origem — reuni-as quase sempre como forma normativa dos verbetes. Procurei registrar bibliografia e também assinalar a possível fonte criadora. Não haverá nada de mais discutível que este debate erudito de origem, mas era indispensável mencionar sua existência, para que a fixação passasse além do pitoresco e do matutismo regional.

Em 1959, em nota da segunda edição, o autor é mais preciso e comenta:

Se não nos é possível atinar *para que* vivemos, todo o esforço consciente é tentar sentir o *como* viveram e vivem em nós as culturas interdependentes e sucessivas, de que somos portadores, intérpretes, agentes e reagentes no tempo e no espaço...

Tempos depois, Antônio Houaiss¹ fez críticas severas ao *Dicionário*, principalmente em relação a conceitos e atualização, bem como ausência de bibliografia. Cascudo dá a devida resposta.

Prosseguindo, em nota da quarta edição, em agosto de 1979, Cascudo assim escreve:

Um *Dicionário* é labor interminável e, fixando elementos da Cultura Popular, a tentação é para torná-lo Enciclopédia. Pelas cartas enviadas de todos os recantos do Brasil, deduzo o crescente interesse pelo assunto, já não mais limitado a constatação de “curiosidade” mas exigindo-se indicação das origens.

E finalmente em nota da quinta edição, Cascudo reclama de seu estado de saúde, afirmando não ter mais ânimo para prosseguir a caminho de novos registros e alterações para o referido *Dicionário*.

De grande valor sócio-histórico e cultural, a reedição do *Dicionário do Folclore Brasileiro*, com as devidas atualizações, aliás sempre desejadas pelo autor, informará o que há de mais recente, resgatando o passado, informando a dinamização dos fenômenos folclóricos, trazendo a público a valorização de nossa cultura espontânea que deve ser respeitada, principalmente pelos brasileiros.

¹ HOUAISS, Antônio. *Críticas Avulsas*. Bahia, Publicação da UFBA, série II, n. 23, 1960.

Todos os países do mundo, raças, grupos humanos, família, classes profissionais, possuem um patrimônio de tradições que se transmite oralmente e é defendido e conservado pelo costume. Esse patrimônio é milenar e contemporâneo. Cresce com os sentimentos diários desde que se integre nos hábitos grupais, domésticos e nacionais. Esse patrimônio é o Folclore.²

A preservação e a valorização de nossa cultura espontânea são a garantia da autenticidade da cultura brasileira, e o *Dicionário do Folclore Brasileiro*, de Luís da Câmara Cascudo, é a base, o ponto de apoio para o início daquele estudo, preservação e valorização.

São Paulo, novembro de 2000.

Laura Della Monica

2 CASCUDO, Luís da Câmara. *Folclore do Brasil*. Rio de Janeiro: Fundo de Cultura, 1967.

NOTA DA OITAVA EDIÇÃO

(Exceto as edições de bolso)

Ao reeditar o *Dicionário do Folclore Brasileiro*, de Luís da Câmara Cascudo, a Global Editora dá sua contribuição, permitindo a um número cada vez maior de leitores o acesso ao que há de mais vivo no folclore nacional.

Pioneiro em numerosas pesquisas de caráter folclórico, Luís da Câmara Cascudo conquistou e ampliou espaços à medida que desenvolvia suas análises e reflexões sobre o mundo material e espiritual que integra a história da cultura popular.

O *Dicionário do Folclore Brasileiro* tornou-se um clássico e constitui um orgulho para seus editores levar a todas as bibliotecas públicas do país uma obra capaz de suscitar a investigação e o aprendizado, contribuindo para o conhecimento e a cultura popular.

São Paulo, janeiro de 2000.

Laura Della Monica

NOTA DA OITAVA EDIÇÃO

(Exceto as edições de bolso)

Ao reeditar o *Dicionário do Folclore Brasileiro*, de Luís da Câmara Cascudo, a Global Editora dá sua contribuição, permitindo a um número cada vez maior de leitores o acesso ao que há de mais vivo no folclore nacional.

Pioneiro em numerosas pesquisas de caráter folclórico, Luís da Câmara Cascudo conquistou e ampliou espaços à medida que desenvolvia suas análises e reflexões sobre o mundo material e espiritual que integra a história da cultura popular.

O *Dicionário do Folclore Brasileiro* tornou-se um clássico e constitui um orgulho para seus editores levar a todas as bibliotecas públicas do país uma obra capaz de suscitar a investigação e o aprendizado, contribuindo para o conhecimento e a cultura popular.

São Paulo, janeiro de 2000.

Laura Della Monica

NOTA DA QUINTA EDIÇÃO

Anuncio não haver alteração no texto deste *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Meu estado de saúde não permite a tarefa das pequenas alterações no texto publicado e o pequeno registro bibliográfico dos estudiosos falecidos depois de 1979. Sob a égide editorial da Itatiaia, tradicional e famosa, cumpra o *Dicionário* seu bom destino feliz partindo das alturas de Belo Horizonte.

Natal, dezembro de 1983.

Luís da Câmara Cascudo

NOTA DA TERCEIRA EDIÇÃO

*É uma história nova sem nenhuma novidade, e uma
perpétua novidade sem nenhuma coisa de novo.*

Padre Antônio Vieira, *História do Futuro*, I, 173.

Novos verbetes e tentativas de atualização bibliográfica valem as intenções desta terceira edição. As sugestões vieram de vários pontos do Brasil e foram atendidas na relação lógica da divulgação útil. Agradeço a simpatia com que tem sido registrado esse *Dicionário*.

Após anos de estágio, reaparece a edição já devendo registrar informação nova. Destinado ao serviço prático do conhecimento público, esse documentário da Cultura Popular Brasileira cumpre destinação sentimental marcando entre o sucessivo, a existência do permanente na memória coletiva.

À diretora Maria Alice Barroso devo a liberação dos originais, com interesse inesquecível, dedicação constante, afetuosa obstinação.

Natal, abril de 1972.

Luís da Câmara Cascudo

NOTA DA SEGUNDA EDIÇÃO

Pro captu lectoris habent sua fata libelli.

Terenciano Mauro.

Bem desejava eu que esta segunda edição fosse correta e diminuída, e não revista e aumentada como se apresenta.

De 1954 para dezembro deste 1959 as águas rolaram nas viagens, leituras e correspondência, indicando a indispensabilidade dos acréscimos. Gordura e não inchamento. Nova redação mereceram os assuntos essenciais e doutrinários. Cerca de 200 verbetes novos foram incluídos. A bibliografia atualizou-se quanto foi possível ao autor. Fotografias dão imagens aos que desconhecem os objetos.

A curiosidade amável com que este *Dicionário* foi acolhido ultrapassou qualquer cálculo de vaidade inconfessada. Não publiquei as cartas nem divulguei os registros. *Habent sua fata libelli*. O *Dicionário* nasceu sob estrela benigna.

* * *

O Diretor do Instituto Nacional do Livro, José Renato Santos Pereira, animou-me gentilmente a dar neste volume curso ao que possuísse. Tudo quanto colhi, recebi e li fica à disposição dos olhos dos leitores. A sabedoria, leitora e perguntadeira do autor, represa-se totalmente nas paredes do *Dicionário*. Não escapa a orientação de ser julgamento notório ou inconsciente do autor, naquela *autorité irrésistible des préférences personnelles*, de que fala Pierre Gaxotte.

* * *

Alguns verbetes foram escritos e assinados, na primeira e nesta segunda edição, por amigos, atendendo meu pedido. Aqui agradeço e re agradeço a colaboração generosa de Alceu Maynard Araújo (São Paulo) sobre Roda-Pagode; de Édison Carneiro (Rio de Janeiro) sobre Samba, Tempo, Vodum; de Felte Bezerra (Aracaju) sobre Lambe-Sujo; de Gonçalves Fernandes (Recife) sobre Tabus; de Hélio Galvão (Natal) sobre Mutirão, Sela; de Luís Heitor Correia de Azevedo (Paris) sobre Modinha; de Manoelito de Ornelas (Porto Alegre) sobre Maragato; de Néelson Romero (Rio de Janeiro) sobre Fábula, Lenda, Novela, Mito; de Renato Almeida (Rio de Janeiro) sobre Carta do Folclore Brasileiro; de Teo Brandão (Maceió) sobre Quilombo; de Veríssimo de Melo (Natal) sobre Fórmulas de Escolha.

Tive ainda notas, recortes de jornais que Monteiro Lobato dizia *inacháveis*, livros raros, folhetos esgotados, fotografias, trabalhos inéditos ou em via de impressão, fraternalmente comunicados, emprestados ou doados. São meus credores: Alba Frota (Fortaleza); Armando Bordalo da Silva (Belém); Frei Bonifácio Müller (Olinda); Bruno de Meneses (Belém); Carlos Galvão Krebs (Porto Alegre); Celso de Carvalho (Diamantina); Dante de Laytano (Porto Alegre); Donatila Dantas (Rio de Janeiro); Édison Carneiro (Rio de Janeiro); Almirante Ernesto de Melo Batista (Belém); Flávio Galvão de Almeida Prado (São Paulo); Getúlio César (Recife); Giselda Joffely Pereira da Costa (Recife); Guilherme Santos Neves (Vitória); Jaime Griz (Recife); Jordão Emerenciano (Recife); Pe. Jorge O'Grady de Paiva (Rio de Janeiro); Nilo Pereira (Recife); Oscar Ribas (Luanda, Angola); Rossini Tavares de Lima (São Paulo); Zaída Maciel de Castro (Rio de Janeiro). E aqui agradeço a colaboração afetuosa de Marcel Gautherot, João Alves de Melo Vale, Augusto Severo Neto, na documentação fotográfica, de alta expressão artística, contida neste *Dicionário*.

* * *

Um professor de Universidade norte-americana estranhou, em registro gentilíssimo, a falta da bibliografia no final do volume. A explicação vem da própria mentalidade pessoal do autor, *parva sed mihi*, convencer-me da utilidade da informação bibliográfica no verbete consultado, orientando a curiosidade, e não dispersá-la na relação informe e terminal, de impossível fixação das origens temáticas. Preferi servir água no copo a mandar o consulente dessedentar-se no rio.

* * *

Bem a contragosto, e timidamente, avanço o sinal, olhando as confusões *técnicas* no campo da Antropologia Cultural, Etnografia e Folclore, contidas neste *Dicionário*.

Desde que Ruth Benedict definiu *Anthropology is the study of human beings as creatures of society*, tenho andado de consciência tranquila e metabolismo basal inalterado.

Estamos, nesse ponto, certos ou errados, mas juntos.

O estudo dos seres humanos como criaturas de sociedade, e como surgiu, mantém-se, modifica-se a mecânica da convivência, é justamente a única e real finalidade da Antropologia, da Etnografia, do Folclore e das outras Ciências do Homem.

Partindo da base das pesquisas para o vértice da conclusão, as disciplinas do Social se confundem na verificação, conhecimento e orientação de como tem sido realizado o processo da convivência, dos infra-homens do musteriano aos ajuntamentos da ONU.

Ninguém estuda Pré-História, História Natural, Geologia pelos elementos componentes, reduzindo ao material examinado o destino da análise especulativa. Se essa constelação inteira não se destina ao esclarecimento do Homem através da

quarta dimensão, o sonho é apenas sono, entorpecimento cultural, esplendor de erudição inútil.

Se não nos é possível atinar *para que* vivemos, todo o esforço consciente é tentar sentir o *como* viveram e vivem em nós as culturas interdependentes e sucessivas, de que somos portadores, intérpretes, agentes e reagentes no tempo e no espaço.

Certamente sou um dos raros vacinados contra a moléstia gramatical das classificações, quadros, esquemas e limitações topográficas para a marcha pesquisadora.

Assim, de mão ao peito, informo que encontrei no povo do Brasil o material deste *Dicionário* e todas as coisas aqui registradas participam indissolúvelmente da existência normal do homem brasileiro.

Este não é apenas um livro de boa-fé, *lecteur*, mas depoimento humano e fraternal do cotidiano, do natural, do imediato, do trivial, sem disfarce de festa, sonoridade de convenção, rumor de escola disputante.

Como professor de província, vivo longe da sedução irresistível das doutrinas sucessivas que impõem aos devotos a mutabilidade incessante de deduções e até de mentalidades, tornadas incapazes de constituir pontos de referência para apreciação pessoal.

Guardo a independência tranquila, anônima e obstinada de não amarrar os olhos aos calcanhares de nenhuma entidade solar.

Quanto possa significar este *Dicionário* como trabalho individual, distante da informação bibliotecária e dos centros de consulta; a multidão de assuntos determinando definição, rumo, posição, nos limites dos verbetes; a explicação interpretativa, exigida e dada com simplicidade de intenção serena, compreendem aqueles que fazem do próprio esforço uma dádiva em prol do comum, do coletivo e do nacional, indistinto.

Na impossibilidade de separar, na vastidão do mar, as águas das distantes fontes colaboradoras, deixo aos olhos que leem este *Dicionário do Folclore Brasileiro* o julgamento do meu interesse em servir.

Assim me contaram!
Assim vos contei!

Cidade do Natal.
Natal de 1959.

Luís da Câmara Cascudo

NOTA DA PRIMEIRA EDIÇÃO

Qui de terra est, de terra loquitur.

Ser Giovanni Fiorentino, *Il Pecorone*, XIII.

Publicado em 1939 *Vaqueiros e Cantadores*¹ (Livraria do Globo, Porto Alegre), comecei lentamente a pôr em ordem um temário do Folclore Brasileiro para simplificar as consultas pessoais. Lendas, mitos, superstições, indumentária, bebidas e comidas tradicionais, os santos favoritos do hagiológico nacional, os folcloristas, vinte outros temas foram sendo colocados em ordem alfabética, com a indispensável bibliografia.

Em 1941, a ideia de um *Dicionário do Folclore Brasileiro* apareceu como um plano para dez anos de trabalho sereno, sem pressa e sem descanso.

Em meados de 1942, Artur César Ferreira Reis, já residindo no Rio de Janeiro, amanheceu com um programa alucinante. Queria uma *História do Brasil* em vinte e um volumes, cada um escrito por um historiador na província, e mais alguns tomos gerais, publicados depois dos primeiros, dando conclusões de conjunto. Entrei sonhando também, solidário com o Artur Reis, e ficamos uns meses numa correspondência de namorados, trocando palpites. Alguns capítulos seriam tratados por todos os historiadores, para se dar unidade à obra. Tudo planejado, esquemado, decidido, atinamos faltar o editor. Qual seria o editor suficientemente talentoso e maluco para essas andanças? Fiquei encarregado de dirigir-me ao Instituto Nacional do Livro, que, oficial e aparelhadamente, seria capaz da façanha. Escrevi uma carta ao Augusto Meyer, Diretor do Instituto do Livro.

Aí começa a outra parte da história. Augusto Meyer não se interessou pela nossa *História do Brasil* em tantos volumes copiosos e sonoros. Escreveu-me a 24 de agosto de 1943, dia de São Bartolomeu, com uma proposta inesperada. Estava totalmente empenhado na *Enciclopédia Brasileira* e, como não tivesse esta incluído no programa um *Dicionário de Folclore*, convidava-me a elaborar esse volume. Eis como, realmente, este *Dicionário* tomou forma e vida teimosa.

Como não nascera ainda editor para a nossa *História do Brasil*, adiamos, Artur Reis e eu, para tempos melhores, seu aparecimento. Artur mergulhou noutros estudos e eu fui ao *Dicionário* como missão de Távola Redonda.

¹ Segunda edição no prelo, Itatiaia, 1984.

Depois de fases de fanático e cético, apenas em outubro de 1952 entreguei os originais ao Augusto Meyer, Diretor do Instituto Nacional do Livro, padrinho, *par droit naturel*, deste livro.

* * *

Pedi a vários amigos a redação de verbetes que aparecem assinados. Devo a outros informações raras e curiosas do muito que ignoro. Deixo os meus melhores agradecimentos a estes colaboradores preciosos: – Alceu Maynard Araújo (São Paulo); Maestro Antônio Sá Pereira (Rio de Janeiro); Domingos Vieira Filho (São Luís do Maranhão); Édison Carneiro (Rio de Janeiro); Felte Bezerra (Aracaju); Professor Doutor Gonçalves Fernandes (Recife); Maestro Guerra Peixe (Rio de Janeiro); Guilherme Santos Neves (Vitória); Hélio Galvão (Natal); José Aluísio Vilela (Viçosa, Alagoas); José Antônio Gonçalves de Melo Neto (Recife); General José Bina Machado (Rio de Janeiro); José Olímpio de Melo (Teresina); Maestro José Siqueira (Rio de Janeiro); Luís Heitor Correia de Azevedo (Rio de Janeiro); Manuel Diégues Júnior (Rio de Janeiro); Mário Melo (Recife); Professor Néelson Romero (Rio de Janeiro); Neri Camelo (Fortaleza); Osvaldo R. Cabral (Florianópolis); Renato Almeida (Rio de Janeiro); René Ribeiro (Recife); Saul Alves Martins (Belo Horizonte); Teo Brandão (Maceió); Veríssimo de Melo (Natal); Maestro Vila-Lobos (Rio de Janeiro); Vítor Gonçalves Neto (Teresina); Professor Antônio Gomes Filho (Rio de Janeiro).

* * *

Transcrevi muitos verbetes de *Linguagem Médica Popular do Brasil* (Rio de Janeiro, 1937), do Professor Doutor Fernando São Paulo e do *Vocabulário Pernambucano*, de Pereira da Costa (Recife, 1937), com a generosa autorização do Professor Doutor Fernando São Paulo (Cidade do Salvador) e do Doutor Carlos Pereira da Costa (Recife), filho do grande historiador e folclorista pernambucano.

Para quem fizer o recenseamento das omissões e não análise do trabalho realizado, este *Dicionário* está incompleto. Não era possível fixar o Brasil inteiro no plano folclórico, mas, nos limites do conhecimento provinciano, registrar o essencial, o característico, dando um roteiro do material existente e mais facilmente consultado. As contribuições subsequentes, noutras edições ou adendos, ampliarão a paisagem aqui esboçada.

* * *

A nomenclatura é a tradicional. Chamo Dança Dramática apenas aos folguedos caracterizados pela coreografia, Caiapós, Caboclinhos etc. Fandango (Marujada), Congos ou Congadas, Pastoris, Bumba Meu Boi, são mantidos, como autos, ações de dramatização onde o bailado é elemento constante, mas não determinante.

* * *

Incluí mitos, lendas, figuras indígenas de outrora e contemporâneas. Pertencem não apenas ao fabulário indígena, mas também às populações mestiças, correndo nas *estórias* contadas pelos caçadores, seringueiros, lenhadores da região. As figu-

ras velhas, Caipora, Jurupari, Curupira, Mantintapereira, Mapinguari, Capelobo, já não carecem de justificação. Sua popularidade credencia a legitimidade do cômputo geral. Assim foi o critério para convocar Macunaíma, Poronominare, Baíra, Guê-Krig, etc.

Ao contrário da lição de mestres, creio na existência dual da cultura entre todos os povos. Em qualquer deles há uma cultura sagrada, oficial, reservada para a iniciação, e a cultura popular, aberta apenas à transmissão oral, feita de *estórias* de caça e pesca, de episódios guerreiros e cômicos, a gesta dos heróis mais acessível à retentiva infantil e adolescente. Entre os indígenas brasileiros haverá sempre, ao lado dos segredos dos entes superiores, doadores das técnicas do cultivo da terra e das sementes preciosas, o vasto repositório anedótico, fácil e comum. O segredo de Jurupari é inviolável e castigado com a morte o revelador, mas há *estórias* de Jurupari sem a unção sagrada e sem os rigores do sigilo, sabidas por quase todos os homens das tribos. São exemplos positivos das duas culturas. A segunda é realmente folclórica. O nascimento de Poronominare e as *estórias* do Jabuti marcam suficientemente as duas áreas temáticas.

* * *

As três fases do estudo folclórico – colheita, confronto e pesquisa de origem – reuni-as quase sempre como forma normativa dos verbetes. Procurei registrar bibliografia e também assinalar a possível fonte criadora. Não haverá nada de mais discutível que este debate erudito de origem, mas era indispensável mencionar sua existência, para que a fixação passasse além do pitoresco e do matutismo regional.

* * *

A parte etnográfica exigiu maior atenção e esforço, porque a bibliografia brasileira na espécie é a menor. Apaixonou maiormente o folclore musical, a literatura oral. Usos, costumes, gestos, modismos, indumentária, os complexos sociais têm despertado atenção muito pobre. A alimentação e as festas possuem registro apreciável, mas não alcançam áreas suficientes para uma visão de conjunto e menos ainda para uma sistemática. Impunha-se a necessidade dos calendários folclóricos em cada estado e a sempre desejável e adiada *História da Cozinha Brasileira*, com documento e vagar.

Toda a alegria do trabalhador está na sinceridade do esforço, na emoção da tarefa, na lealdade da intenção. Como nas moedas do Papa Inocêncio XI, posso escrever o modo cristão de servir: *Quod habeo, tibi do...*

Cidade do Natal.
377, Junqueira Aires.
Março de 1954.

Luís da Câmara Cascudo

C. Entradas do Dicionário do Folclore Brasileiro de Câmara Cascudo, original em português. 12ª edição – 2012.

Aaru. É um bolo que os cocozus preparam, socando num pilão um tatu moqueado, inteiro, até trituração completa dos ossos, e depois misturando-o à massa de mandioca feita beiju (Roquete Pinto, *Rondônia*, 163. Anuário do Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1917). Cocozus são indígenas da região central de Mato Grosso.

Aberém. É um conduto na culinária afro-baiana, inevitável nos cardápios de festas típicas na cidade do Salvador. Manuel Querino dá uma lição (*Costumes Africanos no Brasil*, 185): “Prepara-se o milho como se fora para o acaçá, e dele se fazem umas bolas semelhantes às de bilhar, que são envolvidas em folhas secas de bananeira, aproveitando-se a fibra que se retira do tronco para atar o aberém. É servido com caruru e também com mel de abelhas. Dissolvido em água com açúcar, é excelente refrigerante. Havia ainda o aberém preparado com açúcar, cujas bolas, do tamanho de um limão, eram ingeridas sem outro qualquer elemento adocicado.” Beurepaire Rohan informa que o aberém é um bolo de massa de milho ou de arroz moído na pedra, envolto em folhas de bananeira, dentro das quais é cozido. Segundo Jacques Raimundo, o vocábulo é iorubano (*O Elemento Afro-negro na Língua Portuguesa*, 96, Rio de Janeiro, 1933). O mesmo que Abarém.

Abrazô. O mesmo que ambrozô. “Comida Africana, constante de pequenos bolos, feitos com farinha de milho ou de mandioca, azeite de dendê, pimenta e outros temperos, e fritos no mesmo azeite. Algumas vezes dão-lhe também o nome de ambrazô. Beurepaire Rohan, seguindo a Silvio Romero, consigna a dicção efetivamente como originária de Pernambuco, e com sua exata expressão, mas com aquela pouco vulgar variante de ambrazô, crendo assim derivada de ambrosia, pelo sabor primoroso da comida, concluindo, contudo: “Não sei, porém se os ingredientes que entram na sua composição justificam a sua comparação com a ambrosia dos deuses.” Quanto a nós sem comentários, mantemos o nome de abrazô que com que a comida é vulgarmente conhecida, e assim apregoada pelas pretas africanas, em outros tempos vendendo-a pelas ruas. Com o desaparecimento do elemento africano entre nós, desapareceu também da nossa culinária o abrazô, como tantas outras coisas próprias dos usos e costumes daquela gente” (Pereira

da Costa, *Vocabulário Pernambucano*). Conhecido igualmente no Extremo Norte: “Abrazô. Alimento de farinha de milho ou de mandioca, ou pequeno bolo com azeite de caiaué ou dendê, pimenta e outros condimentos. Hoje, raro. Procedência africana, certamente importado do Maranhão e Bahia. Ambrazô.” (Alfredo da Mata, *Vocabulário Amazonense*, 18, Manaus, 1939). Há realmente na doçaria brasileira os bolos “ambrosia”, de vários tipos, mas são originários da Europa, embora com modificação das receitas locais.

Acará. O mesmo que acarajé. Denomina também uma garça branca (*Herodias egretta*, Gm), *Guaratinga* e *Acaratinga* (Rodolfo Garcia. “Nomes de Aves em Língua Tupi”, 9, 25, *Boletim do Museu Nacional*, vol. V, n.º 3, Rio de Janeiro, 1929). Os peixes *cichlidae* são chamados acarás, com trinta e oito espécies (Alberto Vasconcelos, *Vocabulário de Ictiologia e Pesca*, Recife, 1938). No idioma ioruba, acará vale dizer pão, bolo. Na ritualística dos *candomblés jeje-nagôs* acará tem outra significação. “Para prevenir o abuso, os *pais de santo*, sempre que duvidam da autenticidade da manifestação, podem pôr em prática a seguinte medida: mandar a *filha de santo* comer *acará*, isto é, pedaços de algodão molhados em azeite, em chamas.” (Édison Carneiro, *Negros Bantos*, 118, Rio de Janeiro, 1937).

Acarajé. É um bolo de feijão-fradinho (ver Abará) com um molho especial de pimenta malagueta, cebola, camarões, mais suculento que o abará. Manuel Querino ensina a receita, com toda a fidelidade: “A principal substância empregada é o feijão-fradinho depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo fruto ralado na pedra. Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados. Depois de bem aquecida numa frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de azeite de cheiro (azeite de dendê), e com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos de massa e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a cor do azeite. Ao acarajé acompanha um molho, preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frígido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro” (Costumes Africanos no Brasil, 181). Jacques Raimundo: “A forma iorubana

deve ser acarajé, pão para ser comido.” (A Influência Afro-Negra na Língua Portuguesa, 98, Rio de Janeiro, 1933) Ver Acará.

Afurá. Bolo de arroz fermentado e moído na pedra. Serve-se com água açucarada, na qual se dissolve formando uma bebida refrigerante, aparecida na África entre os Nagôs e igualmente pela população da capital baiana, informa Jacques Raimundo (O Negro Brasileiro, 99). É uma espécie de acaçá.

Anel. Bolo do anel: Bolo de festa natalícia de solteiros, contendo um anel na massa. Quem o encontrar na fatia que o receber, casa durante o ano. *Corrida do anel.* Uso ainda corrente no Rio Grande do Norte, municípios de Baixa Verde, Touros, Ceará-Mirim, Macaíba nas praias dos três primeiros e pelo interior de todos. Depois da cerimônia do casamento católico, um dos rapazes presentes recebe o anel da noiva, amarra-o a um lenço, fugindo a cavalo, perseguindo por toda a comitiva, em disparada veloz, léguas e léguas, até alcança-lo. Se o rapaz chegar à residência dos nubentes ou à casa onde se realizará a festa, dando, em primeiro lugar, a notícia da próxima vinda dos recém-casados, está livre. É uma reminiscência do rapto nupcial, simbolizada pela aliança de ouro, vestígios do *quâmfang*, tomada da mulher, e do *brû-loufti*, corrida atrás da desposada (Max Müller, *Essays Sur la Mythologie Comparée*, 307, tradução de Georges Perrot, Paris, 1874). É feita sempre a cavalo. Kerginaldo Cavalcânti assistiu a ela em 1914.

Beiju. Bolo de massa de mandioca ou de tapioca, do tupi *mbeiu*, o enroscado, o enrolado, alimento característico indígena e amplamente descrito pelos cronistas coloniais do séc. XVI. Beijus de tapioca, feitos da polme da massa de mandioca, em forma cilíndrica,ocos, chamados também *crespos* ou *punhos*, dados por Gabriel Soares de Sousa como inventados pelas mulheres portuguesas, delicados e transparentes, indispensáveis nos cardápios da dieta brasileira do interior, talvez os *mbeiúcica*, beijus de massa, beijus secos; beijus de massa, os mais populares entre a indiada de ontem e o povo de hoje, o *mbeiu-as'u* fatalmente encontrado nas malocas amazônicas e paraenses como as festas da *farinhada* do Nordeste; manapensas beijus temperados com sal, açúcar, erva-doce e assados entre folhas de banana ao calor do fogo; beijus-secos, beijus-de-sola, ditos

comicamente; tarupá fermentada n'água, a *tiquira*, bebida tradicional; beiju de coco; beiju ensopado no leite do coco, *mbeió-membeca*, beiju mole; beiju-curucaua, com castanha ralada de caju, prato regional amazonense, etc. No extremo-norte do Brasil poderíamos dividir, quanto ao alimento básico, *povos da farinha* e *povos do beiju*, numerosos e fiéis à técnica de sua utilização. As bebidas normais e clássicas, vindas da mandioca, são feitas pela mastigação do beiju, provocando a fermentação. Ver Luís da Câmara Cascudo, *Folclore do Brasil*, 104-105, Natal: Fundação José Augusto, 1980.

Bijajica. Bolinho, tipo rosca, feito de polvilho, ovos açúcar, tudo frito em banha (Pe. Alvino Bertoldo Braun, “Coisas do Planalto”, *Boletim Trimestral da Comissão Catarinense de Folclore*, n.º 3, 19, Florianópolis, março de 1950).

Carimã. Bolo preparado com a massa da mandioca e água, em forma de discos achatados e secos ao sol, para papas e mingaus. Gabriel Soares de Sousa o cita, já popular, no séc. XVI, como também os naturalistas do domínio holandês, Piso e Marcgrave.

Grude. Espécie de bolo de goma ou massa de mandioca, com açúcar e coco; e em geral assado, envolvido em folhas de bananeira (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*, 385). Não conheço grude com açúcar.

Manuê. Ou manauê, bolo de fubá de milho, mel, etc. (A. J. de Sampaio, *opus cit.*, 281). Gilberto Freyre registra a velha receita do bolo manuê, tal-qualmente conhecemos: 1 ½ litro de massa de mandioca fresca, leite de um coco tirado com 3 xícaras de água, uma colher de sopa de manteiga (50 gramas). Açúcar a gosto. Espreme-se a massa, juntam-se todos os ingredientes e amassa-se tudo até que se possa enrolar; o que se faz em folhas de bananeira cortadas retangularmente. Assa-se em forno quente (*Açúcar*, 89, José Olympio editor, Rio de Janeiro, 1939).

Pamonha. Espécie de bolo de fubá de milho ou arroz cozido com água e sal até ficar gelatinoso e envolto em folhas verdes de bananeira; é depois de frio dissolvido em água

e açúcar, tornando-se assim uma alimentação refrigerante e substancial, com o nome de garapa de pamonha, mui aconselhada às mulheres que amamentam. “o tal discursarão era assim uma cousa a modo de pamonha metida em folhas de banana” (*O Azorrague*, n.º 22, de 1845). “É como um bambu uma pamonha.” (Luís Alves Pinto, 1880). Pamonha doce: preparada com a massa de milho verde, temperada com leite de coco e açúcar, e cozida depois, envolta na palha do próprio milho. Indivíduo inerte, moleirão, preguiçoso. “Muita gente julgava o Sr. Neto uma pamonha de carne”. (*O Diabo a Quatro*, n.º 106, de 1877). “A mulata, se é bonita,/Quase sempre é sem-vergonha/ Casa cor; negro cambado,/ Pare moleque pamonha” (*Lanterna Mágica*, n.º 46, de 1895). *Cara de pamonha*: “Uma cara chata, assim à semelhança de pamonha doce, embrulhada em folhas de bananeira”. (*O Campeão*, n.º 46, de 1862). Pamonha, segundo Teodoro Sampaio, vem de tupi, *pamuna*, certa comida preparada pelos índios com o milho ralado (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*, 534). A Pamonha de milho verde é iguaria indispensável nas festas de junho, festejando-se Santo Antônio, São João e São Pedro (13, 24 e 29). O comum é ser servido na folha de bananeira e comida fria, como sobremesa. É, das *comidas de milho*, uma das mais populares e antigas. “Quitute feito de massa de milho pilado, embrulhado em folhas de bananeira e cozido n’água, dando uma *polenta* grosseira, que me tem muitas vezes servido de pão. Da pamonha, porém, em geral se servem para fazer o caxiri de milho. Depois de cozidas, as desmancham n’água, costumam mascar uma parte das pamonhas, operação em que se empregam todos os presentes. O caxiri de milho, isto é, a caisuma, fica pronta no terceiro dia, e então é servido depois de cuidadosamente escumado do bagaço que sobrenada”. (Stradelli, *Vocabulário da Língua Geral*). Ver *Acaçá*.

Pé de Moleque¹. Tradicional bolo de mandioca, escuro, maciço, conhecido em todo o Brasil. Receita do pé de moleque à moda de Pernambuco: “Quatro ovos, seis xícaras de massa de mandioca, meio quilo de açúcar de segunda, uma xícara de castanhas de caju pisadas, um coco, três colheres de sopa de manteiga, erva-doce, cravo e sal. Espreme-se a massa, passa-se numa peneira, depois junta-se o leite de coco tirado com um pouco d’água. Em seguida, dois ovos, a manteiga, o açúcar, as castanhas pisadas, uma colherinha de sal e outra de cravo e erva-doce pisados. Leva-se ao forno uma forma untada e põem-se em cima algumas castanhas de caju inteiras” (Gilberto Freyre *Açúcar*, 94-95, Rio de Janeiro, 1939). “No Estado do Rio, é doce seco de açúcar, rapadura ou melado com

fragmentos de amêndoas ou de amendoim” (A. J. de Sampaio, *A Alimentação Sertaneja e do Interior da Amazônia*, 299, São Paulo, 1944).

Raiva. Bolinhos de farinha de trigo, manteiga, ovos e açúcar, sequinhos. Em Portugal tinham sempre a forma de um S. No Brasil substituem a farinha de trigo pela goma de mandioca, dando à raiva uma consistência maior e mais saborosa. No Norte do Brasil é doce de tabuleiro e com seus fiéis.

Tareco. Bolinho torrado, feito de farinha de trigo, ovos e açúcar, redondinhos e saborosos. Indústria pernambucana, que se popularizou pelos Estados vizinhos, o tareco é oferecido aos passageiros dos comboios que demandam o Recife, e conhecido por todas as idades. Data, ao que parece, dos primeiros anos do séc. XX.