
terra roxa

e outras terras

Revista de Estudos Literários

BAHIA COM PIMENTA:
UM ESTUDO COMPARADO DA TRADUÇÃO
DA CULINÁRIA DE D. FLOR PARA O FRANCÊS,
O INGLÊS E O ESPANHOL

Regina H. M. A. Corrêa (UEL)
Elzimar G. Costa (UEL)
Rejane J. F. Taillefer (UEL)
Valdirene F. Zorzo (UEL)

RESUMO: Este texto trata da tradução de elementos da culinária baiana, no romance de Jorge Amado *D. Flor e seus dois Maridos*, para o espanhol, o inglês e o francês. Procura-se verificar de que forma os pratos, os ingredientes e a forma de preparo das receitas são transportados para as línguas-alvo, procurando detectar possíveis alterações que venham a deturpar o percurso histórico-antropológico-cultural da constituição de nosso povo, tão facilmente perceptível através da culinária.

PALAVRAS-CHAVE: culinária, tradução cultural, Jorge Amado.

1. Introdução

A culinária é um dos elementos importantes na caracterização de um povo. Certas comidas são conhecidas no mundo inteiro como específicas de uma determinada cultura. Quando se fala de italianos, lembra-se de massas em geral; os árabes são lembrados por quibes, esfirras e húmus; os orientais se caracterizam por uma cozinha bem particular temperada com molho de soja; já os brasileiros são comumente relacionados à feijoada, às saladas de palmito e ao consumo e produção de café. No Brasil, em termos regionais, a Bahia sugere moquecas de peixe e camarão ou de siri mole, regadas ao leite de coco e dendê, acarajé, vatapá, caruru, bobó. As guloseimas baianas de forma estereotipada devem ser preparadas por gordas senhoras negras, vestidas de branco, ornadas com colares de contas, pulseiras redondas de metal e turbante branco, sentadas com seu tabuleiro em frente a uma igreja. São imagens que nós, brasileiros, associamos à terra de Dona Flor, de Tereza Batista, de Tieta,

de Pedro Archanjo, e de tantos outros personagens amadianos. Sem dúvida, a influência da culinária africana está presente na cozinha baiana,

principalmente pela introdução do azeite-de-dendê e da pimenta-malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá. (Freyre 1984: 453)

Segundo Freyre, foi também na Bahia que se desenvolveu a doçaria de rua, dos tabuleiros, dos doces feitos de forma artesanal, com a mesma qualidade daqueles feitos em casa. Tornou-se costume ir às ruas em busca das iguarias feitas pelas negras forras, que tinham o milho e o coco como ingredientes básicos. Algumas quituteiras percorriam ruas e outras tinham ponto fixo, sentadas em pátios de igrejas ou à esquina de alguma casa assobradada, à sombra de uma árvore, com o tabuleiro pousado sobre armações em forma de X. Eram “mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, acaçás, abarás, arroz-de-coco, feijão-de-coco, angus, pão-de-ló de arroz, pão-de-ló de milho, rolete de cana, queimados, isto é, rebuçados, etc” (Freyre 1984: 455). Aos poucos, aos doces tradicionais portugueses eram acrescentados os da cultura africana, tornado-se um adendo considerável. As tortas e as compotas européias aqui se enriqueceram, ganharam inúmeros sabores novos pelo uso de frutas tropicais brasileiras, encontradas em grande número, no nordeste brasileiro.

Considerada uma das mais ricas do país, a culinária baiana tem o remelexo e os contornos do negro africano, herdados dos escravos e retratados Jorge Amado com um toque sutil de preservação de identidade.

Dos portugueses herdamos a técnica de conservação de carnes e peixes através do sal, os temperos verdes, as especiarias, o azeite de oliva, as farinhas (como a cevada, a aveia, o centeio e a do reino - hoje, farinha de trigo), a lingüiça, o ovo, o uso de carnes de certos animais e a doçaria, maior contribuição portuguesa. Dos índios vieram o milho, o palmito, o maxixe, a batata doce, a mandioca, a carne de caças, as frutas nativas e o moquéim (técnica de assar ou secar carnes em uma grelha feita de varas). Os africanos trouxeram à nossa culinária o azeite de dendê, o quiabo, o leite de coco, a pimenta malagueta. Como as negras africanas dominavam a cozinha, elas introduziram novas técnicas de preparo do peixe e da galinha e modificaram pratos portugueses e indígenas (SENAC 1995: 9-14). A culinária se caracteriza

por formas culturais que fazem parte não só da vida diária, mas também estão registradas no imaginário como maneiras de construção de identidade cultural.

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

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

2. Quitutes baianos à moda estrangeira

Mesmo em obras literárias que não apresentam grande incidência de elementos regionais, as barreiras culturais existem. Certamente a tarefa de traduzir textos de Jorge Amado é um tanto mais complexa, pois se trata de um autor com características bastante peculiares. O mundo amadiano é aquele de traços baianos muito específicos, que o torna algumas vezes incompreensíveis para os próprios brasileiros. O Brasil é um país extenso e com grande diversidade cultural termos gastronômicos, religiosos e lingüísticos. Se para um brasileiro é difícil definir tantas especificidades, quicá para um estrangeiro que tenha apenas o plano lingüístico como referencial.

Neste trabalho, foram cotejados alguns pratos da cozinha baiana, no livro *Dona Flor e seus dois Maridos*, verificando-se de que forma são traduzidos para o inglês, o francês e o espanhol. Fizeram parte da seleção: abará, acarajé, canjica, caruru, cocada, cuscuz, manuê, moqueca, mungunzá, pamonha,

quitute, sarapatel e vatapá. Apresentam-se a seguir as discussões apenas daqueles que foram considerados distintos.

2.1 Quitutes à moda francesa

Abaré e acarajé são especiarias bem parecidas cujo ingrediente principal é o feijão. O primeiro é um bolo de feijão ralado, sem casca, condimentado, cozido em banho-maria e envolvido em folha de bananeira. O segundo é um bolinho feito de massa de feijão fradinho, frito em azeite de dendê e servido com molho de pimenta, cebola e camarões secos. Dentre as ocorrências registradas para abará, a tradução para a língua francesa serve-se essencialmente do empréstimo, enquanto que acarajé é geralmente traduzido por *croquette* ou *boulettes frites* ou ainda *boulettes de haricots*. Entretanto, nos dois segmentos abaixo, verifica-se que, quando esses termos surgem lado a lado, um deles é omitido.

Na esquina do açougue, a negra Vitorina se pôs de pé, atrás de seu tabuleiro de abarás e acarajés: ... (216)

Devant la boucherie du coin, la noire Vitorina se leva derrière sa corbeille de boulettes frites:... (216)

A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, cocadas, açaás, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus, muitos e diversos. (372)

La table était superbe: boulettes de haricots, crabes aratus cuits dans des feuilles de bananier, gâteaux de coco, crème de riz et de maïs, croquants aux cacahouètes, croquettes de poisson, bouchées au fromage, et bien d'autres gourmandises et mets délicieux, abondants et variés. (370)

No mesmo segmento, pode-se notar que o termo cocadas é explicitado como doces de coco. Na verdade, toda vez que o termo aparece no texto, a transferência é feita por meio de explicitações semelhantes.

Também vale comentar o termo moquecas. Quando não transferida via empréstimo, a moqueca resulta em um prato mais líquido, ou seja, em uma sopa de peixes. Entretanto, nesse extrato, moquecas de aratu são *crabes aratus cuits*. Essa opção não remete a uma sopa, mas aos ingredientes da moqueca, sem seus condimentos específicos.

Apesar de ser emprestado para a língua francesa, registra-se apenas uma única ocorrência do termo carurus como *ragoûts*, conforme o trecho abaixo.

[Tio Porto] Era um freqüentador de carurus e sarapatéis, perdido por uma feijoada ou um cozido de muita verdura. (75)
Il était friand de ragoûts et de fricassées, raffolait d'une bonne *feijoada* ou d'un pot-au-feu aux légumes abondants. (70)

Ora, o prato francês é preparado com pedaços de carne (boi, vitela, carneiro) e legumes, cozidos com molho picante enquanto que o caruru é feito de uma planta alimentar, de folhas saborosas e nutritivas, acrescidas de camarões secos, peixe, etc, temperado com azeite-de-dendê e muita pimenta. Mesmo apresentando-se como um prato picante, os *ragoûts* não são feitos com os mesmos ingredientes, alterando significativamente o sabor da especialidade.

Para a canjica baiana, que, conforme o *Dicionário Aurélio Eletrônico*, equivale ao curau mineiro – papa cremosa de milho verde ralado, à qual se acrescenta açúcar, leite e canela – quando não emprestada para a língua francesa, apresenta-se como *maïs sucré* e, surpreendentemente nesse trecho, como *bouillon de poule* = caldo de galinha.

Apenas lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma feijoada, uma carne de sol com pirão de leite, um molho pardo de conquéns, sem falar no clássico caruru de Cosme e Damião, em setembro, e na canjica e no jenipapo do São João. (197)
Dès qu'il avait un souffle de chance, il invitait pour une *feijoada*, ou un plat de viande séchée au soleil avec de la purée au lait, sans parler du classique *caruru* de Côme et Damien, en septembre, et du bouillon de poule et du génipape de la Saint-Jean. (198-99)

Essa tradução insere-se em um segmento onde a referência amadiana contextualiza a canjica das festas juninas, portanto, algo tipicamente tradicional e folclórico, de norte a sul e leste a oeste do país. Em algumas partes do Brasil (sul e centro-oeste), trata-se do prato feito à base de milho branco, cozido em leite açucarado e polvilhado com canela que seria o mungunzá baiano, conforme o *Dicionário Aurélio Eletrônico*. Verifica-se que, a partir das definições dicionarizadas, as caracterizações entre as especiarias canjica e mungunzá não são as mesmas entre os próprios brasileiros. Tradicionalmente, o que se entende como canjica de São João é o mungunzá baiano e não o curau (paulista) nem a papa de milho de verde (mineira), tampouco a canjiquinha (carioca).

Bolinho à base de farinha de milho ou de arroz ou de tapioca, cozido ao vapor ou assado na grelha, acrescido de coco ralado e açúcar, embebidos em

leite, o cuscuz baiano é, na maioria das vezes, transferido pelo termo *semoule*, que é uma farinha de trigo duro, usada para fabricar bolos.

Tinha de acordá-lo mesmo antes de temperar o cuscuz (da cozinha chegava o suave aroma do café coado pela ama).

[...] – Estou dizendo que já vou fazer o cuscuz... (417)

Il fallait le réveiller avant même de préparer la semoule (de la cuisine arrivait l'agréable arôme du café).

[...] – Je disais que je vais préparer la semoule... (425)

Note-se que, apenas parte do ingrediente – a farinha (que não de milho, nem de arroz, tampouco de tapioca) – é servida à francesa como o delicioso cuscuz baiano.

No entanto, vale registrar que há apenas uma única ocorrência em que cuscuz aparece como *gâteau de semoule* > bolo de farinha (de trigo duro).

Tal qual canjica enquanto caldo de galinha, outro grande desvio na caracterização de uma iguaria apresenta-se para a pamonha que, servida à francesa equivale a um doce de mandioca.

Em junho cozinhou seus tachos de canjica, suas bandejas de pamonha, seus manuês, filtrou licores de frutas, seu famoso licor de jenipapo. [...] Todos aqueles pratos de canjicas, as bandejas de pamonha, as garrafas de licor... (243)

En juin, elle prépare ses chaudrons de *canjica*, ses plateaux de gâteaux de manioc, de maïs et de miel, elle filtre ses liqueurs de fruits, sa fameuse liqueur de génipape. [...] Tous ces plats de *canjica*, ces plateaux de gâteaux et les bouteilles de liqueur... (243)

Observe-se que a pamonha, além de ser preparada à base de milho verde, pode também ser uma iguaria salgada. No trecho em questão, parece tratar-se de pamonha doce que, em princípio, é mais apreciada. Assim, justificam-se pratos dos doces (ou dos bolos).

Nesse trecho, cabe uma nota para o termo manuê que, quando não traduzido como doce (bolo) ou emprestado à língua francesa como doce (bolo) manuê, é explicitado como demonstrado acima. Ao substituir o milho verde pela mandioca, supõe-se que a tradutora faz essa opção para dar um toque exótico à iguaria, desconhecida na culinária francesa.

O sarapatel é, geralmente, adaptado em língua francesa como *fricassée*, guisado preparado com pedaços de frango ou de coelho, cozidos. Portanto, transforma-se em um prato de sabor mais suave e menos condimentado. No entanto, registra-se uma ocorrência como *ragoût*, quando o guisado se torna mais picante e, mais uma vez, muda de sabor:

De bucho cheio, com a alma leve (nada como um bom sarapatel para lavar a alma num domingo), Mirandão ... (475)
La panse pleine, l'âme légère (rien de tel qu'un bon ragoût pour vous purifier l'âme un dimanche). (473)

Em outro trecho, verifica-se o termo transferido como *déjeuner* (almoço), quando passa a ser uma refeição (completa), conforme subentendido no contexto.

a voz de Vadinho em seu ouvido, a partir da manhã de passarinhos, na hora do sarapatel e pela rua a fora. (486)
la voix de Vadinho à son oreille le matin des petits oiseaux, à l'heure du déjeuner chez Andreza et dans la rue". (485)

Como já mencionado acima, o mungunzá baiano seria a canjica mineira e, a canjica baiana, a papa de milho mineira. Essas especiarias podem ser saboreadas a qualquer momento do dia. O trecho abaixo, se refere a uma noite de prazer, em que Otaviana serve uma iguaria ao amante:

Doutor Teodoro permanecia até meia-noite [...] Antes de ir-se, ela lhe trazia um mungunzá, um arroz-doce, uma canjica, e novo cálice de licor para "lhe restaurar as forças". (p. 306)
Le docteur Teodoro restait jusqu'à minuit [...] Avant de s'en aller, elle lui apportait encore un entremets, du riz au lait, du maïs sucré, et un autre petit verre de liqueur pour "restaurer ses forces". (305)

Geralmente transferido via empréstimo para o francês, mungunzá apresenta uma única tradução como *entremets*, que remete ao contexto de uma refeição uma vez que *entremets* significa um prato doce ou salgado servido entre um assado e a sobremesa, porém cada vez mais como sobremesa. A aproximação entre *entremets* e mungunzá remete-se à especialidade enquanto uma sobremesa qualquer.

Note-se que, nesse trecho, a canjica é o milho açúcarado (papa de milho mineira, curau paulista, canjiquinha carioca), já que mungunzá (canjica mineira) está também presente no segmento.

Quanto aos quitutes baianos, observa-se uma variedade de tradução apropriada às diferentes guloseimas. *Gourmandises, délicieuses spécialités, mets savoureux* são registrados como opções de tradução para quitutes, conforme os exemplos abaixo:

Desde pequena fazia bolos e quitutes, sempre rondando o fogão (75)

Petite encore, elle confectionnait des gâteaux et des gourmandises, toujours rôdant près du fourneau (70)

Num desperdício de comida, ali se exibiam os quitutes baianos, vatapá e efó, abará e caruru, moquecas de siri mole, de camarão, de peixe, acarajé e acaçá, galinha de xinxim e arroz de haussá. (89)

Dans une prodigalité de nourriture, il y avait là les délicieuses spécialités de Bahia, le vatapá et les crevettes pimentées en sauce, les boulettes d'abará et le caruru, la moqueca de crabes tendres, des soupes de poisson, des croquettes de haricots, de la poule en fricassée et du riz haussa. (84)

Extrato rico em exemplos, além do termo quitutes, pode-se verificar o empréstimo (em toda a obra) para vatapá. Abará, caruru, moquecas e acarajé já foram objetos de comentários anteriores. Mas, aí está um dos extratos em que se confirma uma das anotações a respeito do termo moqueca. O autor menciona três moquecas: uma de siri mole, outra de camarão e outra de peixe. A tradução *moqueca de crabes tendres* serve para a primeira moqueca, a de camarão é omitida e a de peixe se transforma em sopa de peixe.

2.2 Quitutes à moda inglesa

Por serem pratos muito parecidos devido ao uso do feijão fradinho, o abará e o acarajé se confundem quando aparecem no texto em inglês. Encontra-se no texto apenas um registro como *abará*, algumas vezes o termo é omitido, e aparece ainda como *stewed beans* e como *fried beans*. Este último registra uma característica que não é pertinente ao preparo do abará, visto que é cozido em banho-maria. O acarajé aparece uma vez como empréstimo e nas outras ocorrências como *bean fritters* ou *fried bean cake*. A diferença é demonstrada mais claramente no glossário ao final do livro:

abará. Dumpling of cow peas, soaked, peeled, mashed with salt, onion, olive oil, wrapped in banana leaf, and cooked in a double boiler.

acarajé. Fritters or mashed cow peas, served with hot pepper sauce.

Quando os dois pratos aparecem juntos, um deles é omitido. Pela característica frita do prato, acredita-se que somente o acarajé é traduzido:

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

Even so, in spite of her husband's admonitions, Dona Flor served a sumptuous repast, and filled the house to over-flowing. The table was a sight to behold: bean fritters, fried fish vinaigrette, coconut candy, hominy cooked in corn husks, peanut brittle, codfish fritters, cheese tarts, all manner of dainties and tidbits. Not to mention the kettle of hominy cooked in coconut milk, what a sight! (359)

Ainda no mesmo segmento, a moqueca de aratu é traduzida como peixe frito (*fried fish*), fazendo com que o prato perca algumas de suas características principais – a moqueca é cozida e servida quente, portanto não é preparada ao molho vinagrete; da mesma forma, o aratu é um crustáceo, proveniente de manguezais, que se assemelha ao caranguejo. A folha de banana, onde é servida a moqueca, dando-lhe um toque tropical, na tradução em inglês desaparece. Ao longo do texto, as moquecas de peixe tornam-se peixe frito com molho especial (*fried fish with special sauce*) e as famosas moquecas de siri mole de D. Flor, as preferidas de Vadinho, tornam-se crustáceos em vinha-d'alhos (*marinated crab*). Tão diferente da receita de siri mole que faz D. Flor lembrar da quente, “ardida boca de cebola crua” (56), de Vadinho, dos seus dentes que “mordiam o siri mole, seus lábios amarelos do dendê” (56), que trazem sensualidade ao preparo do prato.

As cocadas de D. Flor, preparadas com cocos frescos, ralados no ralador preso a um pedaço de madeira, sobre o qual senta-se, com as pernas abertas, para ralar “o coco de costas (isto é, pela parte convexa)”, conforme recomenda a baiana Paloma Amado (1997: 60), viram um simples doce de coco (*coconut candy*) ou beijos de coco (*coconut kisses*), sem nem mesmo direito a uma explicitação no glossário.

O caruru, na tradução para o inglês, ora é emprestado e grafado em itálico, ora é omitido, ora é explicitado como sendo um peixe com folhas de mostarda (*fish with mustard greens*). No glossário, o prato é mais bem explicitado como sendo um prato de folhas de mostarda, ou folhagem similar, cozido

com peixe ou carne seca (*dish of mustard greens, or similar leafy vegetable, cooked with fish or jerked beef*). Nenhuma das explicações parecem se aproximar do caruru baiano, originalmente preparado com ervas (língua de vaca, taioba, bredo e espinafre), mas que foi modificado pelos africanos introduzindo-lhe o quiabo, o azeite de dendê, peixe e/ ou camarões frescos e secos, moídos, acrescidos de coentro, cebola, alho, azeite, amendoins e castanhas de caju moídos (Senac 1995: 26). O caruru é um prato para ser “degustado em dias de comemoração, em rituais e festas religiosas: Caruru de São Cosme e São Damião, comemorado em 27 de setembro; Caruru de Santa Bárbara, em 4 de dezembro” (idem). No texto, inclusive, ele é registrado com essa finalidade, na fala de Mirandão: “será que vai haver este ano o caruru em casa de comadre?” (383). No entanto, a questão cultural fica relevada à segunda plana, quando em nenhum momento isso é esclarecido no texto em língua estrangeira.

A canjica muito se assemelha àquela nordestina por ser descrita em inglês como mingau de milho (*corn pudding*), havendo um momento em que ela se confunde com a canjica conhecida no nordeste como mungunzá (*a dish of sweet hominy* (292)), já que *hominy*, comprado nos Estados Unidos em lata, importado do México, é o nosso milho branco da canjica do sul.

Em inglês, a tradutora busca uma adaptação de cuscuz para *porridge*, que seria uma espécie de mingau feito à base de grãos (geralmente aveia) ou vegetais, ou como *couscous*, um prato da África do Norte feito à mesma maneira do cuscuz nordestino, mas salgado, entremeado de vegetais e carne.

A pamonha, milho ralado no ralo grosso, acrescido de leite de coco, açúcar ou sal e cozida por uma hora e meia, dentro de trouxinhas feitas com a palha do milho, foi bastante descaracterizada em inglês. Na tradução, a pamonha torna-se um bolo de milho frito assado na palha ou um bolo frito simplesmente:

Em junho cozinhou seus tachos de canjica, suas bandejas de pamonha, seus manuês, filtrou licores de frutas, seu famoso licor de jenipapo. [...] Todos aqueles pratos de canjicas, as bandejas de pamonha, as garrafas de licor... (243)

In June, she cooked her pots of corn pudding, her trays of corn fritters roasted in the husk, filtered her liqueurs of fruit, her famous genipap cordial. [...] All those dishes of corn pudding, the trays of fritters, the bottles of liqueur ... (231-32)

Presente no mesmo segmento, o manuê que é um bolo de fubá, leite de coco e erva-doce, molhado depois de pronto com leite de coco e bastante açúcar, acaba se tornando um bolinho frito de milho (*little corn fritter*), um bolo de milho (*corn meal cake*) ou é omitido, como no caso acima.

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

De bucho cheio, com a alma leve (nada como um bom sarapatel
para lavar a alma num domingo), Mirandão . . . (475)

With a full stomach and a light heart (nothing like a good lights-
and-liver stew to uplift the soul on Sunday), Mirandão . . . (460)

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

Fossem menos vasqueiras suas finanças e com maior frequência ele repetiria rabadas e sarapatéis, maniçobas e vatapás. Apenas lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma feijoada. (197)

If his finances had been less fragile, he would have repeated with greater frequency oxtail stews, sarapatéis, maniçobas, and vatapás. Whenever he had a lucky break, he planned a feijoada. (186)

O mungunzá, feito de grãos de milho branco, é traduzido em alguns momentos como *hominy* apenas, outras vezes é mais bem explicitado quando o tradutor fala em um prato de milho branco doce (*a dish of sweet hominy* (292)) ou milho branco cozido no leite de coco (*hominy cooked in coconut milk* (359)):

Doutor Teodoro permanecia até meia-noite [...] Antes de ir-se, ela lhe trazia um mungunzá, um arroz-doce, uma canjica, e novo cálice de licor para “lhe restaurar as forças”. (306)

Dr. Teodoro stayed until midnight, at times dozing off in that bed with its inviting mattress, soft and warm, with Otaviana watching over his sleep. Before he left, she even brought him a dish of sweetened hominy, rice pudding, or another glass of liqueur to “restore his strength”. (292)

Os quitutes baianos, tão bem enumerados no texto exemplo, são considerados como *delicacies*, ou descritos como “*something pleasing to eat that is considered rare or luxurious <considered caviar a delicacy>*”, pelo Merriam-Webster Online).

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

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

O vatapá, que é uma espécie de pirão de peixe e camarões, engrossado com pães dormidos amolecidos em água, espremidos e passados na peneira, e temperado com cebola, gengibre, castanha de caju, leite de coco, caldo de peixe e bastante pimenta malagueta, nesse trecho, como na maioria dos casos em que aparece no texto, vem em forma de empréstimo. No entanto, em outros momentos do texto torna-se uma sopa de peixe (*fish soup* (129)) ou uma *fricassee* de frango e leite de coco (*chicken and coconut milk fricassee* (264)), servida com molho branco. Já a descrição presente no glossário, classifica o vatapá como sendo “*chicken stewed in coconut milk and seasoned with sliced shrimps, onion, red pepper, and olive oil.*” É possível fazer um vatapá de frango, no entanto, não é o prato tradicional baiano, feito pela baiana D. Flor, enfatizado por estar antecedido por um artigo definido, caracterizado no texto, portanto, como algo já conhecido dos leitores:

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

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

2.3 Quitutes à moda espanhola

Na edição argentina de número seis, da tradução de *Dona Flor e seus dois maridos*, Lorenzo Varela (1975) opta por não fazer um glossário para os termos amadianos, talvez por achar que a semelhança entre a língua espanhola e a língua portuguesa dispensaria tal trabalho. Não podemos dizer que o tradutor se equivoque, mas com certeza nem mesmo um glossário, como vimos no inglês, resolveria a dificuldade da tradução dos termos culturalmente marcados presentes na culinária baiana da obra de Jorge Amado.

A grande maioria dos termos cotejados aqui, em sua tradução para o espanhol, são emprestados do português e, muitos deles se apresentam em itálico, enfatizando a falta de um termo na língua espanhola para traduzir o prato e seus ingredientes típicos da Bahia e da cozinha de D. Flor. Tomamos aqui as ocorrências que apresentam marcas culturais relevantes dentro da tradução.

Uma ocorrência que nos chama a atenção diz respeito a uma assimilação fonética. O fonema / b/ da palavra “vatapá” aparece no espanhol como *batapá*, em 11 das 18 ocorrências cotejadas.

O “acarajé” também sofre uma variação em sua ortografia no espanhol e curiosamente aparece em itálico: *carajé*. Usa-se a palavra *caraje* para o prato brasileiro, mas não é acentuado. Não foi possível determinar, se houve um erro de ortografia ou algum tipo de decalque empregado pelo tradutor, pois se o termo fosse o do espanhol certamente não estaria em itálico.

No que se refere à “canjica”, alguns elementos nos chamam a atenção. Como já vimos na análise do francês, a canjica baiana no dicionário Aurélio, equivale ao curau mineiro: papa cremosa de milho verde ralado, à qual se acrescenta açúcar, leite e canela. No espanhol, em uma das ocorrências aparece como *locro*, que no dicionário Aristos (1993: 473) é descrito como *un guisado de carne, patatas o maíz y otros ingredientes, muy corriente en la América meridional*. Vejamos o fragmento nas duas línguas:

Si sus finanzas fueran menos desastrosas, él repetiría con mayor frecuencia *rabadas y sarapatéis, maniçobas y vatapás*. Apenas tenía una racha de buena suerte ya estaba programando una *feijoada*, una carne charqueada con pirón de leche, un *mólho-pardo de conguéns*, sin hablar del clásico *caruru* de Cosme y Damián, en setiembre, y del *locro* y el *jenipapo* de San Juan. (197)

Fôssem menos vasqueiras suas finanças e com maior frequência êle repetiría rabadas e sarapatéis, maniçobas e vatapás. Apenas

lhe vinha uma aragem de sorte e já programava uma feijoada, uma carne de sol com pirão de leite, um mólho-pardo de conquéns, sem falar no clássico caruru de Cosme e Damião, em setembro, e na canjica e no jenipapo do São João. (197)

Em uma outra ocorrência aparece *maíz tostado* no lugar de canjica:

Antes de irse todavía le ofrecía un *mungunzá*, o un dulce de arroz, o maíz tostado o una nueva copa de licor... (306)

Antes de ir-se, ainda ela lhe trazia um mungunzá, um arroz-doce, uma canjica, e nôvo cálice de licor... (306)

Parece que o tradutor não tem uma clara definição do prato feito na Bahia e, sendo assim, o traduz como um prato salgado no primeiro fragmento e no segundo, simplesmente, como ‘amendoim torrado’. Mesmo dentro do próprio Brasil a canjica tem maneiras diferentes de ser feita, entretanto todas mantêm uma característica básica: a de ser um prato doce e que leva leite.

Temos também a “cocada” que o tradutor registra como *confituras*, que o dicionário traz como: *fruta u otra cosa confitada; confitar: cubrir con baño de azúcar frutas o semillas*. Aqui o tradutor faz uma analogia com um preparo comum na cozinha hispânica, e semelhante ao preparo da cocada, para referir-se à cocada baiana. Creio que desta maneira o leitor pode ter uma idéia melhor de como é feita a cocada e assim poder “ler” o texto amadiano com mais significados.

Das quatro ocorrências de “manuê”, uma aparece como *marlo: termino empleado en la América. Mazorca de maíz desgranada; maslo. Mazorca: una espiga de frutos muy juntos y apretados, como la del maíz. 2. Baya del cacao*; segundo o dicionário Aristos. Vemos aqui que o tradutor faz outra mescla por desconhecer o significado do termo em português. Se manuê é um tipo de bolo de fubá e/ ou milho com mel, o tradutor poderia empregar o termo *pastel de maíz y miel* ou simplesmente *pastel* – bolo, em português; com isso seu leitor já teria como fazer uma interpretação um pouco mais próxima do prato feito no Brasil. O tradutor traz um termo que equivale aos grãos de uma espiga de milho ou os frutos/ bagos do cacau. Vejamos os trechos:

Quem sabe, devido às atividades culinárias da esposa, nesses idílios Vadinho dizia-lhe ‘meu manuê de milho verde, meu acarajé cheirosos, minha franguinha gorda’... (24-25)

Quizá a causa de las actividades culinarias de la esposa, en esos instantes de idilio él llamaba ‘mi marlo de maíz verde, mi *acarajé* oloroso, mi pollita gorda’... (20)

O livro é dividido segundo os episódios mais marcantes e estas, geralmente iniciadas por uma receita da escola de culinária de D. Flor. Na segunda parte temos o luto de Dona Flor e suas memórias do falecido marido, Vadinho. Esta parte é introduzida por uma receita de dona Flor em sua escola de culinária, agora é a vez da “moqueca de siri mole” (55), “ai, era o prato preferido de Vadinho!” (55), diz dona Flor enquanto faz a receita junto a suas alunas. Nesta receita, a proximidade das línguas foi um elemento favorável para o tradutor, pois os ingredientes presentes nesta receita, em sua maioria, fazem parte da pragmática da língua de chegada, ressaltando alguns detalhes significativos. Porém isso não significa que o prato aqui ensinado faça parte da gastronomia da língua de chegada. O próprio nome é traduzido, em forma de adaptação, como *cazuela de cangrejos* (49). O siri, ingrediente básico, é um “crustáceo decápode” como o *cangrejo*, no entanto o “siri” é uma variedade que em muito se difere do caranguejo, principalmente no paladar.

O “siri mole” é outra especificidade do siri, é quando este está em sua fase de mudança de carapaça, alterando a textura de sua carne. Na tentativa de tradução tem-se *cangrejo tierno, tierno* com sinônimo de “mole” ou simplesmente *cangrejo*.

Para chegar-se à referência sobre o tipo de prato, a moqueca, o tradutor empregou uma adaptação, para maior aproximação de um prato da gastronomia hispânica. Na tentativa de manter o significado dentro do contexto percebe-se o uso de *cazuela* que é um guisado e/ ou uma panela de barro para fazer guisados.

Considerações finais

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

A tradução de Tavares-Bastos, em língua francesa, não apresenta glossário, o que não facilita a leitura de um leitor estrangeiro curioso e “guloso” quanto aos termos emprestados da culinária brasileira. Em alguns casos, a tradutora busca aproximar nossos pratos exóticos das especiarias

francesas, seja explicitando-as ou substituindo-as. Neste caso, fica evidente que se perdem características específicas de uma iguaria, como o tempero de um ingrediente que traz aroma e sabor diferenciados. Por outro lado, tais recursos podem representar um esforço da tradutora em evitar vários empréstimos, no sentido de permitir uma leitura mais fluente na língua alvo e também diluir o tom excessivamente exótico do texto. O certo é que, de qualquer forma, transporta-se uma imagem distorcida quanto à especificidade de nossas iguarias.

Há também de se assinalar que o registro de pratos muito semelhantes como iguais, não parece ser um detalhe tão importante. Visto não se tratar da tradução de um livro de culinária, é irrelevante detalhar o preparo de cada prato. Assim, especiarias “irmãs” como abarás e acarajés podem ser consideradas como sendo a mesma coisa e uma opção válida seria designar ambas como bolinhos de feijão (*boulettes de haricots*), por exemplo.

Sob a perspectiva de um estudioso em tradução, impõe-se registrar que são raros os casos em que a tradutora serve “gato por lebre”, exemplos: canjica > *bouillon de poule*, pamonha > *gâteaux de manioc*. Entretanto, para o leitor da língua estrangeira, que nunca saboreou canjica nem pamonha, isso passa completamente despercebido e um caldo de galinha e uns doces (bolos) de mandioca são naturalmente aceitos.

Na tradução inglesa de Harriet de Onís, percebe-se que a dificuldade em lidar com as diferenças, com o desconhecido do público leitor, com a inseparabilidade do binômio língua-cultura, aflora na construção de uma personagem tão peculiarmente prendada. D. Flor é uma cozinheira baiana “de mão cheia”, professora renomada no ofício culinário, mestre da escola Sabor e Arte. A beleza de D. Flor, de delicado rosto redondo, cor de mate, olhos de azeite, com belas covinhas na face morena, fruto da mistura de raças, a sua relação voluptuosa com Vadinho, que não a deixa em paz mesmo depois de morto, se refletem nas comidas baianas, de temperos quentes e afrodisíacos, por ela preparadas. A personagem se constrói na sua relação com as comidas que prepara, na forma como interage com ingredientes, com a forma de preparo, que lhe trazem a todo o momento lembranças libidinosas do falecido.

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

Na tradução para o espanhol, de Lorenzo Varela, não há muita adaptação de pratos, tendo em vista que, em sua maioria, as palavras aparecem

em português e são destacadas em itálico, evidenciando ser um empréstimo da língua portuguesa. Talvez esse não seja o melhor recurso para uma tradução de um texto tão rico em termos específicos da cultura brasileira. Uma cultura plena em seus 'cheiros, sabores, gingas, encantos', elementos tão nossos que uma adequação verbal ou o emprego de um termo quase equivalente na língua espanhola, consegue traduzir.

Percebe-se, nos três casos, que as dificuldades tradutórias foram imensas, todas causadas por barreiras impostas pelas diferenças culturais. É evidente que a tradução leva para o estrangeiro uma imagem estereotipada, exótica, que chama a atenção do leitor. Mas uma tradução, cuidadosa, comprometida, como essas analisadas, tem um importante papel por constituírem-se em ponte de intercâmbio cultural, que ultrapassa fronteiras para mostrar um Brasil que vai muito além de uma grande floresta amazônica.

Referências Bibliográficas

- AMADO, Jorge. 1971. *Dona Flor e Seus Dois Maridos*. São Paulo: Martins.
- . 1988. *Dona Flor and Her Two Husbands*. Trad. Harriet de Onís. New York: Avon Books.
- . 1972. *Dona Flor et ses deux maris*. Trad. Georgette Tavares-Bastos. Paris, Stock.
- . 1975. *Doña Flor y Sus Dos Maridos*. Trad. Lorenzo Varela. Argentina: Losada.
- FREIRE, Gilberto. 1984. *Casa Grande e Senzala*. Rio de Janeiro: José Olympio.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. 1999. *Dicionário Aurélio Eletrônico Século XXI*. Rio de Janeiro: MGB Informática Ltda. & Nova Fronteira.
- SENAC. 1995. *A Cozinha Baiana*. Salvador: Senac/ DN.