

RECEITAS CULINÁRIAS E TRADUÇÃO: LIGAÇÃO ENTRE CULTURAS E CIÊNCIAS

FOOD RECIPES AND TRANSLATION: RELATIONSHIPS BETWEEN CULTURES AND SCIENCES



Alessandra Ramos de Oliveira Harden¹
(Doutora – UnB/Brasília/DF/Brasil)
oliveira.ales@gmail.com

Natália Moreira dos Reis²
(Doutoranda – Univesität Leipzig/Leipzig/SN/Alemanha)
reis.nataliam@gmail.com

Resumo: Este artigo discute receitas e literatura culinária do mundo árabe como ponto de partida para apontamentos sobre a tradução de receitas e de textos técnicos como forma de produção e disseminação de conhecimento. O trabalho apoia-se em características marcantes das receitas culinárias, do conhecimento grego da antiguidade e da cozinha árabe. Os objetivos do artigo são: (a) apresentar fatos sobre a origem da receita culinária, justificando a sua ligação com o conhecimento técnico; (b) ligar a culinária no mundo árabe com o conhecimento grego da antiguidade e com a tradução; e (c) estabelecer um paralelo entre dois movimentos de tradução – *Weltliteratur* (literatura universal) de Goethe e a Casa da Sabedoria de al-Ma'mun – tão distintos, mas tão semelhantes. Conclui-se que as receitas estão intimamente ligadas ao conhecimento técnico e que esse conhecimento é, e foi, fomentado pelos dois movimentos de tradução discutidos neste artigo.

Palavras-chave: receitas, culinária, mundo árabe, tradução técnica, movimentos de tradução.

Abstract: This article discusses recipes and culinary literature in the Arab world as a starting point for notes on the translation of recipes and technical texts as a means of production and dissemination of knowledge. It focuses on striking features of cooking recipes, ancient Greek knowledge and Arabic cuisine. The objectives of this paper are: (a) present facts about the origin of cooking recipes, justifying its connection with the technical knowledge, (b) connecting the cuisine in the Arab world with ancient Greek knowledge and translation, and (c) drawing parallels between two translation movements – Goethe's *Weltliteratur* (world literature) and al-Ma'mun's House of Wisdom – so different, yet so similar. It was recipes are closely connected with technical knowledge and that this knowledge is, and was, fostered by the two translation movements discussed in this article.

Keywords: recipes, culinary, Arab world, technical translation, translation movements.

Introdução

No século XIX, Johann Wolfgang von Goethe afirmou estar cada vez mais convencido de que a poesia era um “patrimônio comum da humanidade”, que estava por toda parte e em todas as épocas. O autor ainda acrescentou que, naquele momento, ‘literatura nacional’ era um termo que não significava muito, que aquela era a hora da literatura mundial. Com isso, surgiu o conceito de *Weltliteratur* (Literatura universal), o

qual demonstrava certa oposição ao nacionalismo tão característico do Romantismo – movimento artístico, político e filosófico então vigente na Europa – e refletia a proposta do autor de que a literatura fosse tratada como patrimônio mundial, amplamente conhecida e divulgada, e não apenas como o produto de uma cultura específica. A condição universal da literatura fica clara no seguinte trecho de texto de Goethe:

Espera-se que as pessoas se convençam logo de que não existe algo como arte ou ciência patriótica. Ambas pertencem, como todas as coisas boas, ao mundo inteiro e só podem ser desenvolvidas pela ligação irrestrita entre todos os contemporâneos, tendo sempre em mente o que herdamos do passado” (GOETHE,1945, tradução nossa)³.

Depreende-se dessa declaração que Goethe era a favor não do apagamento das literaturas nacionais mas sim da sua preservação e da troca de conhecimento que a coexistência e o contato dessas literaturas proporcionava. Só assim, com a riqueza trazida pela convivência, a literatura mundial floresceria.

32

Para a concretização da proposta de Goethe, os principais agentes no processo de criação da literatura mundial deveriam ser os autores e os poetas cuja responsabilidade era favorecer o intercâmbio intelectual por meio dos textos e das resenhas que produziam, bem como das discussões e das reuniões que participavam (KRESTLER, 2008, s.p.). Nesse contexto, a tradução surge como peça-chave, descrita por Goethe como “mediação e interação entre as transações culturais” (RIZZON, s.p.).

Levando em consideração o ponto de vista do autor alemão e tomando o conceito de *Weltliteratur* como algo mais abrangente, que engloba as diversas áreas do conhecimento, tem-se o contexto em que se deseja inserir este artigo, cujo foco repousa no encontro entre línguas e sabores possibilitado pela tradução de literatura culinária. Entende-se a literatura culinária como área de produção textual com características específicas, na qual o conhecimento e a linguagem técnica se misturam com elementos culturais e históricos. Com raízes na medicina e levada para pontos diversos do planeta por meio da tradução, a culinária é hoje reconhecida como universo, miscigenado, transformado e enriquecido em decorrência do contato entre povos e línguas. Neste artigo, toma-se a culinária do mundo árabe como ponto de partida para se fazer apontamentos sobre as receitas culinárias e a tradução de textos técnicos como forma de produção e disseminação de conhecimento, ligado ou não à alimentação.

1. A culinária e a medicina

A alimentação determina a vida dos seres humanos desde o nascimento, e o ato cotidiano e familiar de fazer uma refeição ou dela desfrutar está eivado de significados que o observador comum não percebe. De fato, o alimentar-se e tudo o que está a esse ato vinculado (ingredientes usados, horários de refeições, instrumentos utilizados etc.) inserem-se em uma dinâmica que reflete e, ao mesmo tempo, reforça traços culturais. Comer é um ato que “caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano”, e a “escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética” (TOLEDO, 2010, p.3).

Por esse prisma, a comida pode ser vista como fator importante na determinação e demonstração da realidade política e sociocultural de um grupo (STRONG, 2002 apud TREFZER, 2009, p. 77), além de revelar a forma como as pessoas se alimentam, a disponibilidade e utilização de gêneros alimentícios de uma região, as preferências alimentares de uma comunidade e o manuseio do alimento.

No que concerne a esse último ponto, as receitas culinárias podem ser consideradas como gênero textual constituído pelo registro linguístico de técnicas e ingredientes situados em contextos culturais e históricos específicos, como reflexo das diferenças entre as realidades extralinguísticas de comunidades distintas. Como qualquer gênero textual, as receitas são produtos de uma prática social e, portanto, guardam em si marcas do modo como cada sistema cultural e linguístico, em que está inserida essa prática, é dividido e organizado sintática e morfológicamente e das divergências e similaridades estilísticas aceitáveis por cada comunidade.

A maneira como se apresentam as receitas culinárias depende não só da língua e da cultura, mas da época e da evolução do gênero textual, uma vez que os textos são organizados de maneira a seguir obras anteriores. Essa organização remete às tradições discursivas, compreendidas “como modelos linguísticos normativos convencionalizados de transmissão do sentido, que dirigem a produção e a recepção do discurso” (OESTERREICHER, 1997 apud LONGHIN-THOMAZI, 2001, p. 228).

Outra característica marcante das receitas como prática textual é a presença da linguagem técnica, justificada na gênese e no uso desse gênero. Segundo Liebman Parinello, a palavra “receita” teve origem no termo em latim *receptum*, que posteriormente se transformou em *recept* (GRIMM, 1893 apud LIEBMAN PARINELLO, 1996). Na Idade Média, o mais

comum era que as receitas escritas não se referissem à culinária, mas sim à medicina e farmácia (LIEBMAN PARINELLO, 1996, p. 293).

Com o passar do tempo, as receitas medicinais começaram a servir de modelo para a concepção das receitas culinárias, as quais preservaram não só a característica da linguagem técnica específica, mas também a estrutura clara e objetiva, típica de um texto injuntivo ou instrucional. De maneira mais precisa, tanto as receitas médicas quanto as culinárias apresentam, geralmente, duas dimensões – a lista dos ingredientes e os procedimentos ou ações para elaboração –, caracterizando sua tradição.

Por volta do século XV, após a invenção da tipografia, os livros de culinária, geralmente de autoria de cozinheiros renomados a serviço de reis, príncipes e nobres, começaram a circular com mais frequência, e assim facilitaram e aceleraram o processo de difusão de receitas na sociedade burguesa (LAURIOUX, 1998, p. 451). Dessa maneira, o número cada vez maior de leitores interessados nesses livros, a maior disponibilidade do material, a difusão da prática de leitura e a troca de informações entre o público colaboraram para o fortalecimento do gênero receita culinária, considerado um dos precursores da redação técnica atual e que se caracterizava por “um estilo claro com verbos de ação e substantivos comuns” (TEBEAUX, 1993, p. 167).

34

Embora os livros de culinária já pudessem ser encontrados com mais facilidade, continuaram, assim como todos os outros livros, até o século XVIII, a ser considerados artigos de muito valor e símbolos de *status*. Portanto, apenas pequena camada das classes mais privilegiadas tinha a eles acesso, ainda que as pessoas desse grupo não necessitasse ir para a cozinha para preparar suas refeições. Do século XVIII em diante, percebe-se a tendência de banalização desse tipo de material, pois livros de culinária, antes escritos apenas por cozinheiros e destinados a outros cozinheiros e a elites, passaram a ser escritos por mulheres e para mulheres, atender a uma camada social menos prestigiada, tratar de assuntos domésticos e ter como finalidade a transmissão de “conhecimentos básicos na administração da cozinha e do lar, e estar à disposição como obra de consulta no dia a dia” (TREFZER, 2009, p.13). Com isso, as receitas se transformaram, durante o período renascentista, no assunto principal dos livros técnicos voltados para o público feminino. O conteúdo desse material eram receitas tanto de comida quanto de remédios (TEBEAUX, 1993, p. 167), os textos eram marcados pela escrita baseada na linguagem cotidiana, ou seja, sem rebuscamento, devido ao atraso do letramento das mulheres quando comparado ao dos

homens e também à ideia da transferência de conhecimento por meio da oralidade, forte à época.

Os livros e as receitas culinárias, embora tivessem forte ligação com a medicina, tiveram dificuldades até ganharem reconhecimento. O Dicionário da Língua Portuguesa (SILVA, 1813, pp. 563-563), por exemplo, explicita nas entradas relacionadas ao termo “receita” que, no Brasil e em Portugal, mesmo séculos após o surgimento dos primeiros livros de receitas nas cortes europeias, a referência ainda era voltada apenas para as áreas da medicina e da economia e/ou da contabilidade, conforme nos exemplos a seguir:

1. RÉCIPE, s. m. Receita de Medico. Arraes, I. 13. "os Medicos me poserão neste fim com seus recipes, e catapócius."
2. RECEITA, s. f. Os remedios com as dozes, e modo de os preparar, e dar, que o Medico prescreve por escrito. §. O metodo, e ingredientes, para fazer: v. g. alguma tinta. § O acto de receber dinheiro; e livro da receita, em que se lanção por escrito as sommas, que se recebem e entrão. § Carregar alguma somma em receita a alguem, assentar o que elle recebeu. § O dinheiro, ou renda, que alguem tem para sua despeza: v. g. A receita passa-lhe pela despeza; i. é, excede á despeza.
3. RECEITAR, v. at. Prescrevem hum remedio, ou medicina ao doente por escrito. §. Lançar alguma soma, carregá-la no livro da receita.
4. RECEITÁRIO, s. m. Fio de arame, ou cordão, em que o boticario enfia as receitas para se não lhe perderem.
5. RECEITUÁRIO, s. m. Livro de receitas Medicas, ou de formulas de remedios para as doenças.

35

Mesmo sem serem, muitas vezes, tratadas como conhecimento técnico, as receitas culinárias mostram-se cada vez mais atreladas à ciência. São fatores a serem considerados a própria origem das receitas e a similaridade que mantêm com textos técnicos e científicos quanto à especificidade vocabular e à estrutura textual, ou seja, são textos redigidos de maneira direta, sucinta e precisa, além de, geralmente, apresentarem-se em forma de listas. Há, no entanto, outro elemento que aproxima as receitas dos textos científicos, especialmente da medicina, que é o assunto sobre o qual versam, a saber, a dietética.

A dietética, área da medicina voltada para a relação entre alimentação e saúde, foi muito pesquisada e difundida já na Antiguidade, quando

a dieta, entendida em sua acepção mais ampla, designa uma parte da medicina reservada essencialmente às pessoas ricas ou abastadas, capazes de dedicar tempo e dinheiro à sua saúde. As pessoas menos afortunadas recorrem aos remédios e à cirurgia, que, em menos tempo, restituem a saúde ou, na maioria dos casos, apressam a morte. Na melhor das hipóteses, os médicos aconselham aos pacientes uma alimentação baseada em critérios muito gerais, não personalizada, com a condição, no entanto, de que este regime se revele compatível com seu trabalho (MAZZINI, 1998, p. 255).

Um dos principais focos da dietética era a especificidade dos alimentos e a sua interação com o corpo de maneira equilibrada, única maneira de fazer diminuírem os excessos e carências, que deveriam ser supridos para que fossem evitados desequilíbrios e doenças no corpo humano. Entre os autores mais proeminentes da época, estavam Hipócrates (V-IV a.C.), Galeno (séc. II d.C.), Oribase (séc. IV d.C.), Antimo (séc. VI d.C.), Dioscórides (séc. I d.C.), Apuleio (séc. IV-V d.C.) e Celso (séc. I d.C.). Com isso, veio à tona a fisiologia dos humores, que procurava o equilíbrio nas comidas e bebidas “das características reveladas pela bÍlis amarela, pela atrabile, pelo sangue e pela fleuma, ou seja, o seco-quente, o seco-frio, o úmido-quente e o úmido-frio” (MAZZINI, 1998, p. 254-256).

A partir da Antiguidade, a dietética baseada nos quatro humores passou a ser vista com muito interesse pelos médicos, pelos cozinheiros e pela sociedade em geral, especialmente pelas classes mais abastadas, pois o modo como comiam e o quê comiam era fator de afirmação da condição social. Portanto, além do prazer e do cuidado com a saúde, o poder proporcionado pela comida também era e ainda é bastante relevante em termos sociais.

Entre os elementos que combinavam as propriedades humorais com o *status* figuravam notadamente as especiarias, que, para os europeus, “vinham impregnadas com um toque oriental, de um misterioso universo de sonho, de um mundo a que até o século XVI se atribuíam características quase paradisíacas” (TREFZER, 2009, p. 28). As especiarias, para o autor desconhecido de uma compilação de receitas andaluzas, “permitem diferenciar os pratos, dar-lhes sabor, realçar seu gosto” e “trazem o que é bom e permitem evitar o que é prejudicial” (ROSENBERGER, 1998, p. 345). Essa afirmação se encaixa perfeitamente no princípio da dietética humoral e na tão famosa, temperada e pomposa cozinha árabe, pois “inspirar o bem e proibir o mal”⁴ é um dos pilares da cultura islâmica.

2. A cozinha árabe e a tradução

A culinária árabe tem como principais características o requinte e o cuidado relativo a ingredientes, combinações, preparos, sabores e texturas, além da obediência às normas islâmicas. A cozinha árabe foi sintetizada nas cidades, novas e antigas, dinamizadas pela intensa circulação de homens, produtos e ideias que marcaram o mundo muçulmano no período entre os séculos VIII e XV (ROSENBERG, 2008, p. 338).

Graças ao intercâmbio de bens, à grande extensão territorial e à riqueza do mundo árabe, os mais variados ingredientes apareceram na cozinha e nos livros de culinária. No

entanto, esses livros, assim como a variedade e também a ostentação “pertenciam ao universo de um pequeno grupo social cuja vida, muito abastada, era muito semelhante de um extremo ao outro do mundo muçulmano, quase nunca, aliás, a alimentação popular figura neles” (ROSENBERG, 2008, p, 341).

As dietas e gostos variavam segundo as condições de vida das pessoas. Os mais pobres, os trabalhadores braçais, por exemplo, deveriam comer um pão escuro e mais energético – feito com cevada, sorgo, milhete – diferentemente dos mais abastados, que não precisavam de depender da força física para trabalhar e que comiam o pão branco. As divergências entre a alimentação do campo e a da cidade também eram consideráveis. Enquanto os camponeses tinham uma dieta desequilibrada do ponto de vista nutricional e regrada no que diz respeito à quantidade, os aristocratas tinham à mesa riqueza e variedade, porque o prazer e a saúde eram considerados igualmente importantes no tocante à alimentação. Por isso,

muitas receitas levam em conta os princípios da dietética da época. Os pratos são resultado de preparações complexas, sua apresentação é elaborada. A acumulação de produtos raros e caros, principalmente especiarias, denota um desejo de ostentação” (ROSENBERG, 2008, p, 342).

37

No prólogo do livro *Medieval Cuisine of the Islamic World* (2007), de Lilia Zaouali, Charles Perry diz que “o islamismo tem a literatura medieval mais rica do mundo. Há mais livros de receita em árabe antes de 1400 que em todas as outras línguas do mundo juntas” (PERRY, 2007, p. IX) (tradução nossa)⁵.

O mesmo autor, em um artigo sobre a culinária árabe, mais especificamente sobre o livro *Kitab al-Tabihk* (O livro de receitas), versa sobre a comida dos califas do século IX. Segundo Perry, esse livro, escrito por Abu Muhammad al-Muzaffar ib Sayyar, é uma compilação de receitas entre as quais estão algumas retiradas “de coleções particulares de todos os califas desde Al Mahdi (falecido em 785) até al-Matuwakil (falecido em 861), incluindo 20 de Ma'mun, filho de Harun al-Rashid” (PERRY, 2006), califa que “representou o auge do poder abássida. Fomentou a erudição, as ciências e as artes” (FIGUEROA, 2012, p. 627) (tradução nossa)⁶.

Perry ainda afirma que 35 receitas – aproximadamente um décimo dos pratos não medicinais – foram escritas por Ibrahim ibn al-Mahdi, irmão de Ma'mun. Essa proporção permite afirmar que a maior parte do livro era voltada para a medicina e para a dietética, o que

HARDEN, REIS. Receitas culinárias e tradução: ligação entre culturas e ciências
Belas Infieis, v. 2, n. 2, p. 31-41, 2013.

não por acaso retomava as ideias de Hipócrates, Galeno e Dioscórides, pois esse conhecimento vindo da Grécia só chegara ali com o auxílio de um “grande movimento de tradução para o árabe” ocorrido durante a era de ouro do Islã (WAINES, 2011, p. xxvii) (tradução nossa).

Waines explica que esse movimento de tradução foi uma importante ferramenta utilizada pelo califa Ma'mun, após uma guerra civil com Amin, para a geração de cultura e conhecimento, visando o reestabelecimento e a expansão da sua autoridade centralizadora. Para atingir esse objetivo, o califa fez uso de uma política contra os bizantinos, na qual esse povo era retratado como inferior aos seus ancestrais, a saber, os gregos, e aos muçulmanos, já que aqueles haviam abandonado a ciência grega, pagã, em virtude do cristianismo e estes passaram a admirá-la e a traduzi-la justamente por causa do islamismo. Dessa maneira, a ideia de superioridade cultural e científica dos gregos e dos muçulmanos acabou dando início a um movimento pró-helenístico, ou seja, a favor da cultura grega da antiguidade, e intensificando ainda mais o fluxo de traduções do grego para o árabe, o que culminou no florescimento das ciências no islã (WAINES, 2011, p. 204-205).

38

Em consequência dessa atitude da dinastia abássida em prol da tradução com o objetivo de promover a erudição e desenvolver a ciência, surgiu a *Bayt al-Hikmah* (Casa da Sabedoria), misto de biblioteca e centro de tradução e local onde obras de diversas línguas e sobre várias áreas do conhecimento, entre elas a astronomia, a matemática, a alquimia e a medicina, foram vertidas para o árabe (CRATO, 2002, p 38). Na Casa da Sabedoria, tradutores, cientistas e homens das letras tiveram contato com materiais e saberes de muitos lugares do mundo.

O vigor e a diversidade de assuntos das traduções no mundo árabe foram preponderantes para o surgimento da ciência desse povo. Nesse momento, a partir das traduções, os conhecimentos deixaram de ser somente copiados. Passaram, então, a ser aprimorados e conseqüentemente novos saberes se desenvolveram.

No entanto, conforme apontado por Teresi (2010), historiadores acreditam que se fez pouca ciência autêntica depois do colapso da civilização grega. Os árabes copiaram o trabalho de Euclides, Ptolomeu, Apolônio, por exemplo, e posteriormente, com a expansão do império islâmico para a Europa, movimento que teve a Espanha como porta de entrada, os estudiosos europeus se interessaram pelos documentos em árabe – traduções das obras gregas mas também textos originalmente escritos em árabe e traduções árabes de manuscritos de outras culturas – e também os traduziram e adaptaram. Dessa maneira, muito do conhecimento

científico do mundo antigo e do oriente – Grécia, Babilônia, Egito, Índia e China – chegou ao ocidente e colaborou para o desenvolvimento da ciência e do conhecimento atuais, criados e/ou influenciados em grande parte pelas traduções (TERESI, 2010, pp. 12-15).

Assim sendo, o movimento de tradução das obras da antiguidade para o árabe e, mais tarde, as obras muçulmanas vertidas para as várias línguas da Europa, seja como adaptações seja como imitações, serviram para veicular e promover o saber e incentivar o intercâmbio de informações entre áreas do conhecimento e culturas tão distintas, o que retoma a ideia da literatura universal de Goethe.

3. A Literatura universal e a Casa da Sabedoria

Tendo em mente a literatura universal de Goethe e a Casa da Sabedoria de Ma'mun, a culinária e a língua, percebe-se que eles convergem e diferem em diversos aspectos. Entre eles, a tradução e os tradutores aparecem como protagonistas dada à necessidade de ligação entre as línguas e as culturas.

As diferenças e semelhanças ideológicas da literatura universal e da Casa da Sabedoria são marcantes. Sobre a primeira, Goethe propôs que os autores e tradutores deveriam estabelecer a comunicação entre as várias literaturas nacionais a fim de criarem e estimularem a produção de uma literatura capaz de contemplar a ciência e a arte em escala mundial. Com relação à segunda, o califa Ma'mun, que reinou entre 813 e 833, defendeu que as traduções de literaturas científicas de várias partes do mundo tinham a finalidade de enriquecer e servir de base para ciência e o conhecimento da nação árabe à época.

Por esse ângulo, os dois movimentos se afastam com relação à orientação das traduções, que seguem direções opostas, mas se aproximam no que diz respeito a um objetivo maior, o bem da ciência, a produção do conhecimento, a prosperidade da literatura (técnica), embora universal, para Goethe, e nacional, para o califa.

A culinária e a língua também se afastam e se aproximam. Ambas pontuam momentos importantes da vida dos povos e permeiam acontecimentos em diversas culturas. Nascimentos, casamentos, aniversários e outras ocasiões especiais são marcados tanto pela preparação e consumo de pratos e receitas específicas permeadas pela fala ou pela escrita.

Assim, a tradução, que também se faz pelas semelhanças e diferenças, revela-se como o elo forte, capaz e indispensável para conectar literatura, ciência, língua e culinária, porque povos e mundos se afastam não só pelo espaço físico, claro, mas pelo conhecimento e pela ciência que desenvolvem, pelas comidas que consomem e pelas línguas que falam. A tradução

serve, assim, para marcar as semelhanças sem apagar as diferenças que tornam cada cultura única.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CRATO, Nuno. **Da tradução à criação da ciência árabe**. Disponível em <<http://pascal.iseg.utl.pt/~ncrato/Expresso/CienciaArabe.pdf>>. Acesso em 12 nov. 2013.

FIGUEROA, Uldaricio. **El sistema internacional y los derechos humanos**. Santiago: RIL editores, 2012.

JOHANN Wolfgang von Goethe (1749-1832) on Weltliteratur. Disponível em <<http://mason.gmu.edu/~ayadav/Goethe%20on%20World%20Literature.pdf>>. Acesso em 03 nov. 2013.

KESTLER, I. M. F. **O conceito da literatura universal em Goethe**. Disponível em: <<http://revistacult.uol.com.br/home/2010/03/o-conceito-de-literatura-universal-em-goethe/>>. Acesso em 4 nov. 2013.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais, séculos XIV e XV. In: Jean Louis Flandrin; Massimo Montanari, **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado; Guilherme J. F. Teixeira. 3ª. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp.447-465.

LIEBMAN PARRINELLO, Giuli. Einblicke in die Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneuhochdeutscher Zeit bis heute. In. KALVERKÄMPFER, Hartwig, BAUMANN (Hrsg), Klaus-Dieter. **Fachliche Textsorten: Komponenten - Relationen – Strategien**. Tübingen, 1996.

LONGHIN-THOMAZI, S. R. **Aquisição de tradições discursivas: marcas de uma escrita heterogeneamente constituída**. Alfa Revista de linguística. v. 55. n. 1. 2011. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/alfa/article/view/4175/3773>>. Acesso em 12 nov. 2013.

MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: Jean Louis Flandrin; Massimo Montanari, **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado; Guilherme J. F. Teixeira. 3ª. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp.254-265.

PERRY, Charles. Foreword. In Zaouali, Lilia. **Medieval Cuisine of the Islamic World: A Concise History with 174 Recipes**. University of California, 2007.

_____. Cooking with the caliphs. Saudi Aramco World. v. 57. n. 4. July/August 2006. Disponível em: <<http://www.saudiaramcoworld.com/issue/200604/cooking.with.the.caliphs.htm>>. Acesso em: 06 nov. 2013.

RIZZON, Carlos. **Biblioteca: tempos e espaços de uma leitura**. Disponível em: <<http://www.unisc.br/portal/images/stories/mestrado/letras/coloquios/ii/biblioteca.pdf>>. Acesso em 6 nov. 2013.

ROSENBERGER, Bernard. A cozinha árabe e a sua contribuição à cozinha europeia. In: Jean Louis Flandrin; Massimo Montanari, **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado; Guilherme J. F. Teixeira. 3ª. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp.338-358.

SILVA, A. M. **Diccionario de lingua portuguesa recompilado dos vocabularios impressos ate agora, e nesta segunda edição novamente emendado, e muito acrescentado**. Lisboa: Tipografia Lacerdina, 1813.

TEBEAUX, Elizabeth. (1993). Technical writing for women of the English Renaissance. **Written Communication**, 10:164-99.

TERESI, Dick. **Lost discoveries: the ancient roots of modern science - from the Babylonians to the Maya**. 2002. Disponível em: <http://books.google.com.br/books?id=pheL_ubbXD0C&printsec=frontcover&dq=science+translation+arabic&hl=pt-BR&sa=X&ei=NYqKUrHSD8npkAfb0IAI&ved=0CGUQ6AEwBjge#v=onepage&q=%20arabic&f=false>. Acesso em 18 nov. 2013.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2009.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina Toledo. **Uma visão estética da gastronomia: uma formação docente**. Revela. Ano IV - Nº VII - Jan/Abr 2010.

WAINES, David. **Food Culture and Health in Pre-Modern Muslim Societies**. Leiden: Koninklijke Brill NV, 2011.

41

¹ Currículo lattes Alessandra Ramos de Oliveira Harden. Disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5623554797211311>.

² Currículo lattes Natália Moreira dos Reis. Disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3722474113058740>.

³ No original em inglês "*It is to be hoped that people will soon be convinced that there is no such thing as patriotic art or patriotic science. Both belong, like all good things, to the whole world, and can be fostered only by untrammelled intercourse among all contemporaries, continually bearing in mind what we have inherited from the past*".

⁴ *Religião dos árabes*. <http://www.historiadomundo.com.br/arabe/religiao-arabe.htm>

⁵ No original em inglês "*Islam has the richest medieval food literature in the world. There are more cookbooks in Arabic from before 1400 than in the rest of the world's languages put together*"(PERRY, 2007, p. IX).

⁶ No original em espanhol "*El Califa Harun al-Rashid (786-809) representó la cumbre del poder abasí. Fomentó la erudición, las ciencias y las artes y el estudio de la justicia islámica [...]*"(FIGUEROA, 2012, p. 627).