

**EM BUSCA DE UM NOVO MODELO TECNO-FORMAL PARA A CONSTRUÇÃO DE
DICIONÁRIOS TÉCNICOS BILÍNGÜES – O EXEMPLO DA CULINÁRIA**

Elisa Duarte TEIXEIRA (Universidade de São Paulo, elisadut@uol.com.br)

ABSTRACT/RESUMO: *The publishing of Portuguese/English technical dictionaries in Brazil is undeveloped. This paper explores some of the existing publications on the technical area of Culinary art and attempts to indicate alternative ways of creating dictionary models which contemplate the needs of a particularly specialized user - the translator. A produção de glossários técnicos bilíngües é incipiente no par de línguas português/inglês. O presente trabalho pretende refletir acerca das obras existentes na área técnica da Culinária e sugerir caminhos para a construção de um modelo tecno-formal que leve em conta as necessidades de um público-alvo específico - o tradutor.*

KEYWORDS/PALAVRAS-CHAVE: *technical translation; corpus linguistics; terminology; culinary art; tradução técnica; lingüística de corpus; terminologia; culinária*

0. Introdução

O presente trabalho é parte do que foi apresentado inicialmente como projeto de pesquisa para o mestrado em Língua Inglesa do Departamento de Letras Modernas da USP. Pretendemos expor aqui alguns dos dados que suggestionaram tal projeto, dados esses obtidos no decurso da elaboração das monografias para algumas das disciplinas do Curso de Especialização em Tradução / Inglês, que concluí na Universidade de São Paulo recentemente. Durante o referido curso, desenvolvi, juntamente com outros colegas, três trabalhos com a temática “Culinária” – um ilustrando a questão da idiomaticidade e da convencionalidade; um mais centrado no uso prático dos termos técnicos e sua ocorrência contextualizada em *corpora*¹; e outro mais direcionado ao aspecto formal da construção de glossários técnicos, de acordo com os pressupostos teóricos da Terminologia².

As pesquisas revelaram, desde seu início, uma carência patente de obras terminológicas da área no par de línguas “português do Brasil”/inglês e de materiais monolígües em português. Ademais, constatou-se uma escassez de informações que pudessem servir de fonte “confiável” para o tradutor da área – ou seja, uma fonte de consulta que garantisse, com total segurança, uma tradução adequada e idiomática dos termos em questão.

As pesquisas revelaram também que os dados, obtidos por meio dos diferentes recortes teóricos utilizados, muitas vezes pareciam conflitantes e até mesmo antagônicos quando se tratava de seu emprego prático na tradução. Como deveria agir o tradutor diante dessa disparidade de informações?

Para finalizar, um último aspecto digno de nota foram as repetidas ocorrências de erros de tradução nos materiais pesquisados – alguns que causaram estranheza, como o título de receita: “Bolo decadente esponja de chocolate”³;

alguns inaceitáveis, como traduzir “pine nut” por “castanha-de-caju”⁴ numa receita de pesto, cuja foto mostra o pinoli; outros inconcebíveis (justificáveis apenas como tradução “de máquina”), como verter “cravo em flor e pó” por “blackhead flower and powder”⁵ – quando “blackhead” é o equivalente do homônimo “cravo = afecção do folículo sebáceo”.

Desse modo, surgiu a idéia de organizar os dados obtidos nos referidos trabalhos, visivelmente complementares e profícuos, em um glossário de culinária bilíngüe português/inglês, voltado para um público-alvo específico – o tradutor. No presente trabalho, pretendemos primeiro discorrer brevemente sobre a importância da Culinária enquanto área técnica de tradução, em seguida comentar algumas disparidades encontradas nos diferentes materiais à disposição dos tradutores e, finalmente, discutir algumas das colaborações possíveis da Lingüística de corpus para o estudo sistemático dos vocabulários técnicos.

1. Por que mais um glossário, e por que de culinária?

Embora a tradução, entendida como exercício de comunicação entre povos de línguas distintas, seja muito antiga, a Terminologia – estudo descritivo e sistematizador dos vocabulários das línguas de especialidade – é uma área de pesquisa relativamente recente. Ainda assim, pode-se afirmar que, na prática tradutória atual, especialmente em sua modalidade técnica, tornou-se indispensável o uso de vocabulários / glossários técnicos – já que os dicionários de língua geral, enquanto decodificadores de unidades lexicais a nível de *Sistema* (Coseriu, 1967: 95), não têm como preocupação principal dar conta deste processo constante de nomeação de conceitos e práticas que ocorre nos diversos setores de atividade humana, profissionais ou não, através do qual criam-se hábitos lingüísticos próprios, informalmente denominados “jargões”.

Glossários e vocabulários técnicos tornaram-se essenciais porque procuram abarcar o conjunto de marcas lexicais, sintáticas, estilísticas e discursivas que tipificam o uso de um código lingüístico em ambientes de interação social centrados em uma determinada atividade. Buscam considerar, em primeira instância, a situação de uso do termo, seja em sua realidade pré-moldada lingüística e antropológicamente, seja em sua prática lingüística diária entre os usuários da língua de especialidade em questão, considerando ainda as eventuais disparidades “lógicas”, marcas culturais, regionais, socioletais, suas idiossincrasias, reduplicações sinonímicas, as relações hierárquicas entre seus diversos usuários, etc. (Aubert, 1996).

Infelizmente, na língua portuguesa (e mais especificamente, no português brasileiro) a produção de obras terminológicas que conseguem contemplar todos esses aspectos de uma determinada língua de especialidade é incipiente e, na maioria das vezes, centrada em práticas mais valorizadas economicamente ou socialmente reconhecidas, como por exemplo a economia e o direito. De acordo com Aubert, “(...) *nota-se, de imediato, nos materiais terminológicos disponíveis, a existência de lacunas na descrição do uso mono- e bilíngüe, que afetam determinados idiomas como um todo ou, mesmo em situações mais favoráveis, determinadas áreas do saber e do fazer, lacunas essas que prejudicam o exercício adequado da tarefa tradutória de/para determinadas línguas e/ou entre determinados pares de línguas*” (Id., *ibid.*). No campo da Culinária, por exemplo,

essa lacuna se deixa ver no número reduzido de obras publicadas na área e em sua não-exaustividade e falta de rigor metodológico.

A elaboração de um glossário de culinária que seja confiável para o tradutor deve levar em conta certos aspectos que não preocupam o usuário final de receitas ou revistas de gastronomia, por exemplo, o fato de a culinária ser, além de uma área técnica, um saber que permeia vários campos do conhecimento – como a literatura, a história, a sociologia, a nutrição, a agricultura, a química, a física –, além de carregar consigo marcas indeléveis da cultura de um povo, região, e/ou país. Isso não deve conduzir o pesquisador a uma definição “enciclopédica” dos termos, mas sim, a uma definição que contemple as conseqüências teórico-metodológicas e práticas que a consideração dessas variáveis traz para a macro e microestrutura do glossário, tendo sempre em vista o público-alvo privilegiado – no nosso caso, o tradutor.

Deve levar em conta, igualmente, as necessidades do tradutor durante uma consulta, para que possa lhe oferecer alguns recursos imprescindíveis, ausentes na quase totalidade das obras lexicográficas disponíveis atualmente na área, a saber, a contextualização sistemática do termo, ou seja, o Paradigma Pragmático (Barbosa, 1989) – exemplos de uso 're-correntes', retirados de eventos reais, que abonem a definição do termo – donde o uso de *corpora* se torna um recurso indispensável; seus campos semânticos e as relações de significação entre seus termos – como sinonímia, hiperonímia, homonímia, etc.; as unidades frásticas que aquele termo engendra em sua língua e cultura – fraseologias, expressões idiomáticas e convencionais, co-localizações, provérbios, ditados; diferenças de uso dialetais, socioletais e idioletais; o grau de equivalência entre os termos nas duas línguas; frequência de uso; ilustrações; etc.

Quanto ao tema culinária caseira, seria razoável afirmar que o mesmo passou a existir, enquanto área técnica de tradução, no Brasil, a partir da recente internacionalização de ingredientes e, por conseqüência, de receitas e materiais sobre gastronomia - que pode ser atestada pelo grande volume de informações disponíveis sobre o tema, tanto no mercado editorial ou nos programas televisivos quanto na Internet.

Jean-François Revel, em seu livro *Um Banquete de Palavras*⁶, ao comentar sobre a origem da cozinha e seus pratos no capítulo 1 diz:

"A cozinha procede de duas fontes: uma popular e a outra erudita, esta necessariamente situada nas classes ricas de todas as épocas. Ao longo da história, há uma cozinha camponesa (ou marinheira) e uma cozinha de corte; uma cozinha plebéia, familiar, executada pela mãe de família - ou a humilde cozinheira doméstica - e uma cozinha de profissionais que só os chefs fanáticos, inteiramente dedicados à pesquisa, têm tempo e ciência para executar"

Pode-se dizer que, atualmente, com a globalização do conhecimento e principalmente com a rapidez e a facilidade de transmissão de informações, essas duas cozinhas estão, de certa forma, se fundindo e gerando uma área de especialidade nova. Isto não quer dizer que os "chefs fanáticos", e as mães de família que cozinham o “trivial” todos os dias não mais existam, mas há uma Culinária que está entre esses dois extremos e que, associando as técnicas daquela

ao saber ancestral desta, está criando uma cozinha 'globalizada' – alvo de um grande volume de traduções e versões, sejam os textos receitas, rótulos de produtos importados, sites, revistas especializadas, artigos em jornais, programas televisivos, etc.

Essa cozinha vem se investindo, inclusive, de uma carga ideológica que lhe confere o estatuto de símbolo de prestígio socioeconômico e refinamento cultural/intelectual, o que pode ser atestado pela presença de “receitas, dicas gastronômicas, cardápios”, etc. em meios de comunicação os mais diversos e díspares, como, por exemplo, no boletim eletrônico do Banco Citibank “Dirigido aos Clientes CitiGold”, de abril de 2002, em que se encontra, em meio aos tópicos como “Rentabilidade, Macroanálise, Investimentos e Seguros”, o item “Gastronomia”, com a receita de um *Risotto alla Milanese*.

Passemos agora a uma breve análise de alguns dos dicionários de culinária publicados no Brasil recentemente e, posteriormente, ao cotejo dos resultados obtidos na pesquisa terminológica com dados coletados no exame dos *corpora*.

2. Os dicionários existentes

A título de exemplificação, podemos começar citando dois dicionários “bilíngües” disponíveis atualmente no mercado: *Pequeno Dicionário de Gastronomia*, de Maria Lúcia Gomensoro⁷ e *Dicionário de Culinária*, de Roberto de Almeida Moura⁸. No primeiro, como o próprio nome sugere, a autora deliberadamente privilegiou alguns termos que lhe despertaram maior interesse. Ela ressalta aspectos históricos e práticos em seus verbetes, mas não parece se guiar por um rigor lexicográfico e terminográfico na elaboração dos mesmos. A tradução dos termos em algumas línguas européias – como o italiano, o alemão, o inglês, o francês e o espanhol - vem ao final de alguns verbetes apenas, e nem sempre é precisa. Não há qualquer comentário quanto ao grau de equivalência ou duplicação sinonímica entre os termos, e os verbetes traduzidos não são consultáveis na direção oposta e nem por índice remissivo (no caso de alguns termos consagrados ou mais recorrentes, como “baking powder” ou o francês “bain-marie”, estes transformam-se em entradas, na ordem alfabética na macroestrutura, mas consta de sua definição “nome/termo em inglês/francês para...”, condicionando a definição à consulta do termo em português). Ou seja, não pode ser considerado um dicionário bilíngüe, ou multilíngüe, no sentido estrito desses termos.

No caso do segundo dicionário, o autor elaborou um glossário direto (lista de palavras em ordem alfabética: termo português – termo inglês), nas duas direções, sem qualquer definição e com raras referências cruzadas: não chegam a dez, embora aparentemente haja muitos sinônimos na obra. Conforme ele mesmo explica na introdução, sua obra é fruto de suas observações enquanto usuário de livros de receitas e acima de tudo, observador curioso, e não possui qualquer rigor acadêmico científico ou metodológico.

O Dicionário Prático de Culinária⁹, tradução do original inglês, de 1991, *Cooking and kitchen skills*, tem uma organização peculiar – divide os verbetes por campo semântico e é, portanto, um dicionário organizado da perspectiva onomasiológica. Temos, assim, verbetes como, por exemplo, “Especiarias”, dentro

do qual abrem-se outros subverbetes – se é que se pode chamá-los assim - como por exemplo: “como comprar e estocar”, “como moer” e, ao final, um subverbeta “Glossário de especiarias”, em que os nomes das especiarias são organizados em ordem alfabética, da perspectiva semasiológica. Por se tratar de um livro de técnicas, como o próprio nome do original sugere, parece aceitável o fato de se encontrar, entre os apêndices finais do livro, um “Glossário”, com termos como “abrir ostras”, “açúcar de confeitiro”, “água acidulada”, etc., mas esse procedimento torna-se incompatível com a denominação de ‘dicionário’ que lhe foi dada em língua portuguesa, ou seja, como pode um dicionário conter um glossário, do mesmo tema tratado pela obra, em seus anexos? De qualquer forma, independentemente da adequação ou não do termo ‘dicionário’ a essa obra, passemos ao aspecto ‘bilíngüe’ da mesma.

Em verbetes como “Creme de leite”, encontram-se inúmeras definições para os subverbetes (aqui trata-se realmente de termos), dentre os quais há alguns que vêm em itálico e sem tradução. A decisão, tomada pela tradutora e/ou editora, foi de manter os termos no original (ao invés de omiti-los, já que são termos sem equivalente em nossa cultura – pelo menos até o momento da publicação do livro). Eles vêm encabeçados pelo subtítulo “Tipos de creme de leite naturais não produzidos no Brasil”, seguidos por “*half cream, single cream, whipping cream, spooning cream, double cream, extra thick double cream, clotted cream*”, etc... e suas respectivas especificações técnicas e usos culinários, em português. Como se pode observar, não trata-se de um dicionário bilíngüe – apesar de conter alguma terminologia bilíngüe no decorrer da obra – e, ademais, sua organização onomasiológica não facilita a consulta, o que o torna uma obra de utilidade limitada na atividade tradutória.

Em todos os dicionários mencionados acima, o público-alvo foi, sem dúvida, o usuário de receitas, o amante da gastronomia – e para esse fim podem ser consideradas obras bem-sucedidas, ainda que incompletas. Mas não resistem a um olhar mais crítico do tradutor – o ‘especialista em linguagem’ (que, de maneira alguma, se pode confundir com o especialista em culinária), e não se aprofundam em questões lingüísticas e conceituais que, de fato, interessam ao especialista em linguagem. Disso decorre que um tradutor não poderia confiar plenamente nas informações contidas nesses materiais para fazer uma pesquisa completa de um termo ou conjunto de termos para fins de tradução. De que interessa ao tradutor saber, por exemplo, a respeito do “alho-poró”, que “Para Nero, a verdura (*sic*) melhorava sua voz para o canto”¹⁰, ou a respeito da “baunilha”, que “a essência natural de baunilha tem um aroma excelente (...)”¹¹?

3. Termos: teoria x prática

Como já mencionado anteriormente, um dos trabalhos que originaram a idéia dessa pesquisa consistia em comprovar a ocorrência/uso dos termos coletados na literatura e obras lexicográficas pesquisadas (trabalho terminológico) em *corpus*. Para tanto, foram montados dois *corpora* (um em português e um em inglês) de aproximadamente 250.000 palavras cada. Escolhemos sites de culinária da Internet nas duas línguas, respeitando os critérios de coleta sugeridos por pesquisadores da área de Lingüística de corpus (McEnery & Wilson, 1996), e os agrupamos de forma que pudessem ser analisados pela ferramenta eletrônica

*Wordsmith Tools*¹². Os textos eram localizados com o auxílio da ferramenta WebCorp¹³, que permite a busca de palavras, expressões e ou frases em sites da Web.

Para que possamos discutir melhor a importância do uso de *corpora* na construção de glossários técnicos, façamos aqui uma simulação de consulta. Suponhamos que, ao traduzir uma receita, nos deparássemos com o termo, em inglês, “scallion”. Poderíamos iniciar nossa consulta por um dicionário que descreve o Sistema, como o Merrian Webster¹⁴:

“scallion *n.* [*scalon* < NormFr *escalogne* (for OFr *eschaloigne*) < VL **escalonia* < L (*caepa*) *Ascalonia*, (onion of) *Ascalon* (a city in Philistia)] *any of various onions or onionlike plants, as the shallot, green onion, or leek*”

Por esta definição, um tradutor talvez não fosse capaz de nomear, em português, um ou mais termos que lhe fossem correspondentes, mas pela comparação dos semas da definição poderia chegar, por exemplo, ao termo “álho”, assim definido pelo dicionário Aurélio¹⁵:

“álho [Do tax. *Allium*.] *S. m. Bot.* 1. Gênero de ervas bulbosas da família das liliáceas vastamente distribuídas pelo mundo; têm folhas invaginantes, em sua maioria radiculares, flores umbelíferas brancas, amarelas ou avermelhadas, e odor característico. 2. Qualquer espécie desse gênero como, p. ex. o *Allium sativum* [v. alho (1 e 2)], o *A. cepa* [v. cebola (1 e 2)], o *A. porrum* [v. porro (1 e 2)], e o *A. fistulosum* [v. cebolinha (1 e 2)]. 3. Qualquer espécime desse gênero.”

Do ponto de vista Lexicológico, teríamos chegado a uma equivalência conceitual parcial. No entanto, com o uso dos *corpora*, por exemplo, as possibilidades conclusivas do tradutor seriam alargadas. Bastaria verificar alguns exemplos retirados desses textos para se ter a prova de que: i) o termo “álho” não é usado em receitas no português, enquanto “scallion” é largamente empregado no inglês (61 ocorrências); ii) a definição fornecida pelo dicionário Webster não condiz com o uso efetivo do termo “scallion” dentro do Norma do Universo de Discurso culinário:

- “1/3 cup orange juice (from 1 large orange); 2 **scallions**, green parts only, thinly sliced; 1/4 cup currants; dash each: cinnamon, nutmeg, freshly ground pepper to taste” (<http://yahoo.com/countrycooking/cyberdiet>)
- “1 tablespoon molasses; 2 tablespoons barley miso; Chopped chives, **scallions**, parsley. Wash the beans and place them in a 2-quart pot with the water and kombu” (<http://food.women.com/foodrecipes>)

Com base nos exemplos acima, o tradutor poderia ter ao menos duas certezas: 1) “scallion” é um ingrediente real, palpável, e não uma denominação genérica – como a definição do dicionário aponta; 2) “scallion” é um ingrediente que tem mais de uma ‘parte’, sendo que uma delas é verde. Considerando a acepção do dicionário Webster de que “scallion” é uma denominação genérica para “onion-like plants” e as asserções depreendidas do seu uso nos textos reais da

área citados acima, o tradutor poderia chegar à seguinte conclusão:

SE “*scallion*” é uma “*onion-like plant*”; tem mais de uma ‘parte’, sendo que uma delas é verde; é diferente de “*chives*”, por exemplo, (cebolinha francesa); **ENTÃO** “*scallion*” = “cebolinha”

De volta ao *corpus*, agora em português, uma pesquisa com o lexema “cebol*” nos retornaria dados importantes, como por exemplo, o número de ocorrência de alguns termos:

cebola – 817; cebola roxa – 10; cebola branca – 2 (ao lado de cebola roxa); cebolinha – 126; cebolinha verde – 46 / cebolinha-verde – 2; cebolinha francesa – 4; cebolinhas brancas – 3 / cebolinhas para conserva – 1 / cebolinhas em conserva – 3; cebola de cabeça – 3; creme de cebola – 12; salsa e cebolinha – 5; salsinha e cebolinha – 4; cebolinha e salsa/salsinha – 0; e, por analogia: cheiro verde – 42 ocorrências.

Desses dados podemos, concluir, de imediato, que:

A) quando se diz “cebola” o termo é genérico e se refere aos vários tipos de cebola comum disponíveis no supermercado – é preciso diferenciar as outras qualidades, menos comuns, como a “roxa” ou a “de cabeça”, quando seu uso é preferível numa receita. Assim, a “cebola branca”, que trata-se dessa “cebola *latu sensu*”, só vai aparecer assim discriminada quando na mesma receita se fizer o uso dela e da qualidade “roxa” ao mesmo tempo, para que se possa então discerni-las.

B) embora “cebolinha” seja um termo muito empregado – 128 ocorrências –, parece haver uma ‘variante’ concorrente, com 46 ocorrências, “cebolinha verde”. Nossos estudos mostraram que isso parece ser devido à relação de homonímia, registrada nos dicionários de língua, entre os termos usados para designar as folhas comestíveis e o bulbo não desenvolvido da cebolinha “verde”, por um lado, e esse mesmo bulbo-cebolinha já em estágio mais desenvolvido, sem as folhas, usado para conservas e como ingrediente de pratos específicos. Outra característica lingüística digna de nota, com relação a esses termos, é o fato de se ter privilegiado o uso do plural para designar essas pequenas cebolas, por oposição à cebolinha “verde”, que, ao que tudo indica, comporta-se como um ‘incontável’ no português, já que sua medida é sempre designada em *colheres*, *xícaras*, etc.

C) um último aspecto que vamos comentar aqui – não caberia discutir todos eles no momento – é com relação à convencionalidade: “cheiro verde” parece ser a expressão preferida para expressar a combinação de salsa e cebolinha (em que podem, eventualmente, entrar outras ervas como o coentro, por exemplo), exibindo um total de 42 ocorrências, mas é curioso observar que apesar de ocorrerem em pouco número, os binômios “salsa e cebolinha” e “salsinha e cebolinha” tiveram sua expressão, mas “cebolinha e salsinha” não, pois não é *idiomático, convencional* (Tagnin, 1989). Em que obra lexicográfica o tradutor encontraria esse tipo de informação?

Acreditamos que, por meio dos exemplos da culinária aqui expostos, permitimos ao leitor vislumbrar um pouco da importância e da especificidade da tradução técnica. Se há público para os livros, programas televisivos, sites da Internet, revistas de culinária, etc., e se há público para os dicionários/glossários de voltados para esse mercado, porque não haveria de se fazer um glossário para

aquele que torna muitos desses textos, advindos de outras culturas, disponíveis para o grande público e para o público especializado e que, não necessariamente, é um especialista no assunto, mas sim, um especialista em linguagem?

Cotejando as contribuições da Terminologia e da Lingüística de corpus, esperamos, quando da conclusão de nossa pesquisa, poder dar uma pequena contribuição para os Estudos tradutológicos e para a prática tradutória na sua modalidade técnica.

¹ *corpus* – em Lingüística de corpus, conjunto representativo de textos de uma determinada área, organizados eletronicamente de forma a permitir consultas com ferramentas de busca especializadas (*vide* McEnery & Wilson, 1996:21)

² (*Cf.* dois últimos no site do CITRAT – Centro Interdepartamental de Tradução e Terminologia – no endereço: <http://www.fflch.usp.br/citrat>, link “Glossários”).

³ BUTLER, J. *Um tesouro da cozinha clássica*. Alberta, Canada: Creative Publishing Inc.: 1998.

⁴ GRIMSDALE, G. *O livro dos molhos*. Trad: Maria Inês Batista dos Santos. São Paulo: Manole, 1992

⁵ Site da empresa Companhia da Ervas www.ciadaservas.com.br/condimentos.htm

⁶ REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. Trad: Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

⁷ GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno Dicionário de Gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora Objetiva Ltda, 1999)

⁸ MOURA, Roberto A. *Dicionário de Culinária*. São Paulo: Atheneu, 2000

⁹ JONES, Bridget. *Dicionário Prático de Culinária*. Trad. de Maria Emília de Oliveira. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1996.

¹⁰ GOMENSORO, M. L. *op. cit.*

¹¹ JONES, B. *op. cit.*

¹² *Wordsmith Tools*. Demo version, V 2.0. Microsoft Corp. Mike Scott & Oxford University Press: 1990-1996.

¹³ www.webcorp.org.uk

¹⁴ *Webster's New World Dictionary and Thesaurus*. 2.0 Version. Accent Software International and Macmillan Publishers: 1998.

¹⁵ *Dicionário Aurélio Eletrônico Séc. XXI*. Versão 3.0. Lexicon Informática Ltda. e Editora Nova Fronteira: 1999.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, M. A. Da microestrutura dos vocabulários técnico-científicos. *Anais do IV Encontro Nacional da ANPOLL*. Recife: ANPOLL, 1989.

COSERIU, E. *Teoria del lenguaje y lingüística general*. Madrid: Gredos, 1967.

McENERY, T. & WILSON, A. *Corpus linguistics*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 1996.

TAGNIN, S. E. O. *Expressões idiomáticas e convencionais*. São Paulo: Ática, 1989

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.