

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ABAETETUBA**  
**FACULDADE DE CIÊNCIAS DA LINGUAGEM**  
**LICENCIATURA EM LETRAS - LÍNGUA ESPANHOLA**

**WILLIAM ANDRADE DOS SANTOS**

**TRADUCCIÓN COMENTADA Y ANOTADA DE *LA LEYENDA DE LA***  
***CHICHA*, DE JENARO HERRERA**

**ABAETETUBA**  
**DICIEMBRE / 2023**

**WILLIAM ANDRADE DOS SANTOS**

**TRADUCCIÓN COMENTADA Y ANOTADA DE *LA LEYENDA DE LA  
CHICHA*, DE JENARO HERRERA**

Trabajo de Conclusión de Curso,  
presentado como requisito parcial para la  
obtención de grado de licenciado en  
**Letras - Lengua Española**, por la  
Universidade Federal do Pará (UFPA)

Orientadora:

Profa. Dra. Lilian Cristina Barata Pereira Nascimento

**ABAETETUBA**

**DICIEMBRE / 2023**

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD  
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará  
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)**

---

S237t Santos, William Andrade dos.  
Traducción comentada y anotada de la leyenda de La Chicha,  
de Jenaro Herrera / William Andrade dos Santos. — 2023.  
21 f. : il. color.

Orientador(a): Prof<sup>ª</sup>. Dra. Lilian Cristina Barata Pereira  
Nascimento  
Trabalho de Conclusão (Graduação) - Universidade Federal do  
Pará, Campus Universitário de Abaetetuba, Curso de Língua  
Espanhola, Abaetetuba, 2023.

1. Estudios de la traducción. 2. Traducción comentada. 3.  
Literatura Amazónica. 4. La leyenda de la Chicha. I. Título.

CDD 463

---

**WILLIAM ANDRADE DOS SANTOS**

**TRADUCCIÓN COMENTADA Y ANOTADA DE LA LEYENDA DE LA CHICHA, DE  
JENARO HERRERA**

Trabajo de Conclusión de Curso, presentado como requisito parcial para la obtención de grado de licenciado en Letras - Lengua Española, por la Universidade Federal do Pará (UFPA).

Orientadora: Profa. Dra. Lilian Cristina Barata Pereira Nascimento

BANCA EXAMINADORA:

---

Profa. Dra. Lilian Cristina Barata Pereira Nascimento (Orientadora)

---

Prof.

---

Prof.

## TRADUCCIÓN COMENTADA Y ANOTADA DE *LA LEYENDA DE LA CHICHA*, DE JENARO HERRERA

William Andrade dos Santos

### RESUMEN

El presente trabajo trata de la traducción de un cuento llamado *La leyenda de la chicha*, del autor Jenaro Herrera, en su libro *Leyendas y Tradiciones de Loreto*, publicado en 1918, que nárranos una historia riquísima, en cultura indígena y amazónica, de la chicha, y de cómo los pueblos vivían en su período histórico, poseyendo tecnología mecánica (manejable) y con bastante ingenio crearon muchas cosas que hasta hoy la sociedad continúa utilizándose en muchos países por el mundo. El trabajo será basado en los científicos de los Estudios de la Traducción, Berman (2013) que trata de los modos hipertextuales y de la ética en la traducción, y Torres (2017) que trata de que antes de hacerse una traducción débese saber si no hay otra traducción hecha en otra lengua o en la misma lengua ya producida de la obra a ser traducida, a fin de que esté disponible en otra lengua.

**Palabras-clave:** Estudios de la Traducción. Traducción Comentada. Literatura Amazónica. *La Leyenda de la Chicha*.

### 1. INTRODUCCIÓN

Cuando nosotros miramos o tocamos alguna cosa desconocida luego nos preguntamos ¿qué eso? Por ser algo desconocido nosotros queremos saber dónde vino, cuánto cuesta, de quien es, etcétera. Y el caso más común es de la gastronomía de un plato, de una bebida o de un postre cuando es probado, visto o cuando siéntese el aroma. En este caso aquí será hablado de la chicha, una bebida que pasa por un proceso de fermentación para después ser consumida. La chicha es hecha a partir del maíz. Ella es más conocida en los países americanos hispanohablantes y en algunos países de gustos finos.

La historia de esa bebida, que no se sabe al cierto su origen, fue escrita por Jenaro Herrera (1918), pero su creación tornó la cultura amazónica peruana más rica en términos culturales.

Según el cuento de Herrera la chicha surgió de una situación inusitada, un fuerte temporal perforó un gran agujero en el almacén donde estaba el maíz, este se quedó todo mojado, y después de algunos días cambió para una especie de crema, y en el galpón de madrugada entró una persona que comió la crema y se quedó borracha.

Los Estudios de la Traducción a pesar de ser una ciencia nueva con su propia metodología de investigación aún es desdeñada por muchas personas, otras se encuentran que saben todo de traducción, creen que es solo traducir y listo, nunca será así. La traducción es mucho más que eso, es un conjunto complejo de historia-cultura-lenguaje. Por cierto, hacemos más cercanos del otro/de la otra en términos culturales conociendo mejor la costumbre de una determinada persona o nación que posee de diferente, que pueda ser interesante o mismo no, va a depender del que se busca como interés en el proceso de traducción.

La traducción, a través de la historia, muéstranos un papel fundamental en la comunicación oral o escrita entre las personas del mundo. Ofreciendo de una forma simple acceso a textos relevantes como libros, artículos académicos y científicos. Sin traducción el conocimiento de la humanidad estaría muy más atrasado o desconocido para muchas naciones.

Nosotros debemos a tener en mente que el acto de traducir no es solamente traducir un texto, pero sí traducir el otro, la otra cultura que no es conocida y de que las traducciones son complejos de problemas en vuelta del fenómeno traductológico que el(la) traductor(a) tendrá que decodificar los códigos para quedarse más acerca de la realidad del que se quiere traducir no olvidando de su realidad cultural.

El término traducción como ciencia, aún conocida en la esfera académica como simplemente Traductología o Estudios de la Traducción, veamos que Berman (2013) también ha creado un término para ella "a tradução é sujeito e objeto de um saber próprio" (p. 23), también afirma "Chamo a articulação consciente da experiência da tradução, distinta de qualquer saber objetivante e exterior a ela (assim como elaboram a linguística, a literatura comparada, a poética), de *tradutologia*" (p. 24).

Este trabajo está dividido en cuatro capítulos para fácil entendimiento y consulta, en el primer capítulo se encuentra la biografía y obra del Jenaro Herrera que conoce grande parte de la Amazonía; en el segundo capítulo trata sobre la traducción, no solo simplemente traducir por traducir, pero traducir en su esencia como un campo

del saber y de la humanidad; en el tercer capítulo la traducción de cuento *La Leyenda de la Chicha* en el par lingüístico español-portugués tratando de dejar algunos vocablos en su lengua original para no quedarse distorsionada la traducción; y en el cuarto capítulo el comentario de la traducción que yo traduje y la explicación sobre la Amazonía, el río, el pueblo indígena, el idioma y las palabras de origen indígenas, que para la traducción yo tuve que hacer una investigación más meticulosa que fuera más armoniosa con el texto de la época.

## 2. BIOGRAFÍA Y OBRA DE JENARO HERRERA

Jenaro Ernesto Herrera Torres, también conocido y citado como Jenaro Herrera, nació en 08 de abril de 1861, en la ciudad de Moyobamba, Perú, provincia del litoral de Loreto (hoy departamento de San Martín). Él falleció en el día 01 de abril de 1941 en la ciudad de Lima, Perú. Él fue un escritor, periodista, investigador, explorador, cartógrafo, abogado y narrador peruano.



IMAGEN 1. Jenaro Herrera

Es uno de los representantes de la narrativa amazónica del siglo XX, sus obras más importantes son *Apuntes Históricos sobre la Fundación del Apostadero y Ciudad de Iquitos*, publicada en 1907, y *Leyendas y Tradiciones de Loreto*, publicada en 1918, esta última es una compilación de cuentos y leyendas amazónicas.

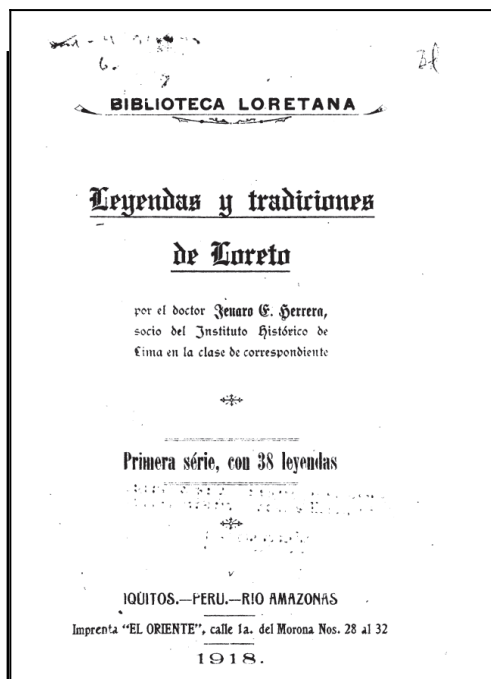


IMAGEN 2. Tapa del libro *Leyendas y Tradiciones de Loreto*

Él realizó sus estudios primarios y secundarios en su ciudad natal Moyobamba. En su juventud decidió irse a Lima y postular en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos en la cual obtuvo su grado en Derecho donde conoció a Ricardo Palma. Fue socio del Instituto Histórico de Lima en la clase de correspondiente, también sirvió como voluntario en la defensa de Lima durante la Guerra del Pacífico. Su primer trabajo fue ejercer el título de juez de Moyobamba, cargo que se le fue impuesto luego de rehusarse a ser juez en Huaraz, según el propio Jenaro Herrera la selva debería también tener derecho a la justicia. Siguió ejerciendo el cargo de juez en otras ciudades amazónicas hasta 1895.

En 1907 durante todo el año publica en Iquitos diversas obras como: *Comandancia General de Maynas*, *Apuntes Históricos y Geográficos*; *Almanaque Loretano Comercial*; *Los Caucheros (apuntes sociológicos y económicos)*; *Un Clima Calumniado*; y *Plantas Útiles del Departamento de Loreto*. Durante su estadía en las ciudades de Iquitos y Lima él trabajó para diversos diarios como periodista y redactor de artículos. En Lima trabajó para el diario "El Ateneo" y en Iquitos él fundó "El Loreto Comercial". Durante su carrera como redactor de artículos aprovechó siempre en escribir poemas y publicarlos en dichos diarios, el diario que más contiene sus poemas es "El Loreto Gráfico". Le gustaba los géneros de poesía y narración, que por su vez publicó varias obras en esos estilos.

Él fue teniente alcalde de la ciudad de Iquitos en el año de 1913 y terminado su gobierno se retiró a Lima donde murió el 01 de abril de 1941.

Sus obras de publicación póstuma son: Loretanos Célebres durante la República; Apuntes Históricos sobre la Fundación del Apostadero y Ciudad de Iquitos; La Exploración de Carlos María La Condamine al Amazonas; El Proceso de la Independencia de la Añeja, Lejana y Extraña Provincia de Maynas; El Patriotismo de la Mujer Peruana en la Primera Etapa de Nuestra Emancipación Política; Historia de las Calles de la Ciudad de Lima e Iquitos; Monografía Geográfica - Financiera - Industrial e Histórica acerca del Departamento de Loreto; Monografía Geográfica - Financiera - Industrial e Histórica acerca del Departamento de Lambayeque; Monografía Geográfica - Financiera - Industrial e Histórica acerca del Departamento de San Martín; Bibliografía de Loretanos Ilustres a través del Tiempo; Diccionario de Loretanos Ilustres a través del Tiempo; Diccionario de Loretanismos, Estudio Lexicográfico; Bibliografía Loretana; Cartografía Loretana.

### **3. ESTUDIO DE LA TRADUCCIÓN**

Para una traducción realizarse lo más adecuado contexto posible necesita de búsquedas atenciosas. La traducción, para tornarse mejor, es investigando la persona que escribió y la intención que se puso en el texto original, se debe tener en mente una comprensión de investigador/a objetivando la realización de la traducción. Conocer también cual es el estilo del autor de la obra a ser traducida, tomando todos los detalles o particularidades puestas en la obra de acuerdo con la propuesta de traducción antes hecha.

Ciertamente traducir y comentar hace con que, si conozca más el que estarse traduciendo, aclarando trechos que pueden estar oculto para entenderse. Berman (2013) defiende que no hay comentario sin interpretación, poniéndose una nueva categoría de escritos como glose para aclarar sentido, figura e interpretación entorno de un texto.

Torres (2017) comenta que algunas veces hay confusión entre los términos traducir y comentar, que a veces pueden sustituirse hablando de la traducción de un texto para justificar un comentario, el revés, sucede de ciertas traducciones son verdaderos comentarios.

Una obra traducida tiene que ser lo más ética posible cuando se trata de traducción de la letra, es evidente, que ninguna obra traducida es cien por ciento integral, por lo menos nosotros debemos llevar en consideración la cultura del texto de partida para el texto de llegada.

Torres (2017) habla de los puntos positivos de la retraducción, que muy antes de si hacer una traducción de cualquiera obra se debe saber si hay otras traducciones en la misma lengua, en otras lenguas, cuantas traducciones existen en una misma lengua.

Al hacer una retraducción nosotros estamos en una otra obra, una obra diferente, dependiendo de la época, sitio, cultura, etcétera, puede tornarse algo totalmente distinto del original, hasta tornándose mejor o peor. La traducción tiene de eso, algunas sorpresas de contexto cultural. Berman (2013) dice en su obra *A Tradução e a Letra ou o Albergue do Longíquo* que hay dos tiempos en una traducción: las primeras traducciones y las retraducciones y continúa diciendo que cualquiera traducción envejece.

Como la lengua está en constante cambio en la sociedad en general aún hay la necesidad de hacer una nueva traducción, o mejor, una retraducción porque la lengua no solo cambia como también está en estado de evolución.

Realizar una traducción no es una tarea fácil, algunos traductores hacen el máximo posible para que el lector no perciba que si trata de una traducción. Otros hacen cuestión para que lo perciban, no para mostrar que es traducción, pero para mostrar que hay otra persona, otra manera, otra mirada, otro sitio, otra cultura, y que esta cultura es distinta de quien a leer construyendo un puente entre dos culturas diferentes que están lejos que a través del conocimiento de la lectura hace por lo menos un poco más cercano.

Conocer una otra cultura es un aprendizaje que jamás es olvidado porque no se queda solo en la razón se queda aún en la emoción, valiendo como narrativa para contar para varias personas los varios modos de producción escrita.

Al traducir la nota del autor de la obra yo haré dejando algunos vocablos originales no cambiando como está en el texto, yo creo que Jenaro Herrera no quiso traducir por respetar la cultura indígena amazónica e imaginando que en el futuro las personas pudieran conocer cómo eran ciertas palabras y que muchas se mezclan con otras lenguas formando nuevos significados hasta hoy.

En mi nota, la del traductor, dejaré la palabra en su original, no traduciendo para el portugués, pero indicando de donde posiblemente aquella palabra se origina y que pueblo la habla o hablaba para que nosotros tengamos una mejor comprensión de algunas palabras del texto.

#### 4. TRADUCCIÓN DEL CUENTO *LA LEYENDA DE LA CHICHA* AL PORTUGUÉS BRASILEÑO

LA LEYENDA DE LA CHICHA

A LENDA DA CHICHA

COMPUESTO POR

COMPOSTO POR

JENARO E. HERRERA

JENARO E. HERRERA

CAPÍTULO 23

CAPÍTULO 23

Hay una planta indígena útil de la América tropical que responde al nombre de *maíz* y pertenece á la familia de las gramíneas, que es una verdadera providencia, por que en ella, nada existe de inútil y todo es igualmente aprovechable: el tallo, el fruto las hojas, la tusa ó coronta y aún la barba misma que es altamente diurética y tiene aplicaciones medicinales. Deriva su nombre del dialecto hay tiano *mahís*; y los incas y quechuas le llamaban *sara*; y los portugueses *milho*.

Existe uma planta indígena útil da América tropical que responde ao nome de *milho* e pertence a família das gramíneas, que é uma verdadeira providência, porque nela nada existe de inútil e tudo é igualmente aproveitável: o talo, o fruto, as folhas, a espiga ou o eixo e ainda a própria barba que é altamente diurética e tem aplicações medicinais. Deriva seu nome do dialeto taíno *mahís*; e os incas e quéchuas a chamavam *sara*; e os portugueses milho.

El fruto es un alimento de primer orden y se le come y utiliza de varios modos: si verde y cocido adheridos los granos á la tusa se le llama *choclo*<sup>1</sup>; si maduro, cocido, con sal y desgranado, *mote*; si maduro, desgranado y tostado con sal y manteca, *cancha*; si maduro, porfirizado y aderezado en forma de pasta con manteca, sal y relleno de carne de chancha y huevos y aceituna, envuelto en hojas de plátano en la forma de paquetes regulares y simétricos, *tamales*<sup>2</sup>; si

O fruto é um alimento de primeira ordem, se come e se utiliza de vários modos: se verde, cozido aderidos os grãos e a espiga se chama *choclo*; se maduro, cozido com sal e descascado, *mote*<sup>3</sup>; se maduro, descascado e tostado com sal e manteiga, *cancha*<sup>4</sup>; se maduro, triturado e temperado em forma de massa com manteiga, sal, recheio de carne de porca, ovos e azeitonas, envolto em folhas de banana na forma de pacotes regulares e simétricos, *tamales*<sup>5</sup>; se maduro, em

<sup>1</sup> No figura aún este vocablo en el léxico de nuestro idioma según es de verse de la décima tertia edición, que tenemos a la vista, Madrid, 1899.

maduro, en forma de pasta y con azúcar y pasas y manjar blanco en su centro, á guisa alma envuelto en las propias hojas verdes de dicha planta, *humitas*; si maduro, porfirizado en forma de torta asada al horno *cazabe*; si maduro porfirizado y en forma de pasta seca guizada con salsa de hongos, *polenta*; si la cancha se halla bien molida y con azúcar y canela, la harina que resulta se llama *maschca* ó *máchica*.

Con el maíz se confeccionan, además, otros alimentos sustanciosos; así tenemos la *chochoca*, que es el maíz cocido, secado á la acción del sol y porfirizado, con la que se hace también *lagua*; *patazca*, que es el mote bien guizado, con mondongo y tripas en pequeños fragmentos; *lagua*, mazamorra de maíz molido con cecina ó sin ella; *champuz de agrío*, que en un dulce de maíz en caldo almibarado con mote pedacitos de piña y hojas de naranja; *mazamorra* de cochino, así se llama á una mazamorra gruesa hecha precisamente con harina de maíz; maicena, harina de maíz la más fina

forma de massa com açúcar, passa e manjar branco em seu centro, do mesmo modo envolto nas próprias folhas verdes da dita planta, *humitas*<sup>6</sup>; se maduro, triturado em forma de torta assada no forno, *cazabe*<sup>7</sup>; se maduro, triturado e em forma de massa seca refogada com molho de cogumelos, *polenta*<sup>8</sup>; se a área se encontra bem moída, e com açúcar e canela, a farinha que resulta se chama *maschca*<sup>9</sup> ou *máchica*.

Com o milho se preparam, além disso, outros alimentos substanciosos; assim temos a *chochoca*<sup>10</sup>, que é o milho cozido, secado pela ação do sol e triturado, com que se faz também *lagua*<sup>11</sup>; *patazca*<sup>12</sup>, que é o grão bem refogado com estômago e tripas em pequenos fragmentos; *lagua*, creme de milho moído com carne de sol ou sem ela; *champuz*<sup>13</sup> de *agrião*, que é um doce de milho em calda banhado com grão, pedacinhos de abacaxi e folhas de laranja; *mazamorra*<sup>14</sup> de porco, assim se chama um creme grosso feito precisamente com farinha de milho e

<sup>2</sup> Esta voz tampoco figura en el léxico español ya citado.

<sup>3</sup> [N.T.] De origen quechua: *muti*, que significa maíz cocido.

<sup>4</sup> [N.T.] De origen quechua: *kancha*, que significa maíz tostado.

<sup>5</sup> [N.T.] De origen náhuatl. Masa hecha de maíz cocido y molido, en que se añade leche en polvo o leche de coco y azúcar. Cada porción de esta masa es acomodada en hojas de maíz y se pone a cocinar. En el Brasil es conocida como *pamonha*.

<sup>6</sup> [N.T.] De origen quechua: *huminta*, *jumint'a*, *uminta*. Masa de choclo molida, condimentada con especias, envuelta en hoja de plátano o de bijao y luego cocinada en agua. Puede ser dulce o salada.

<sup>7</sup> [N.T.] De origen hatiana: *casabe*. Pan hecho con harina de yuca.

<sup>8</sup> [N.T.] De origen latina: *polenta*. Harina gruesa del maíz secado y descortezado para hacer torta de harina de maíz.

<sup>9</sup> [N.T.] De origen quechua: *mashka*, *machka* o *kamcha*, o también *máchica*. Es una harina comúnmente elaborada a la base de cebada (trigo) tostada y molida, pero se la hace también de maíz tostado y molido, o trigo tostado y molido.

<sup>10</sup> [N.T.] De origen quechua: *chuchuca*. Maíz pelado y molido, semejante a una harina gruesa, que constituye también una polenta para hacer sopa.

<sup>11</sup> [N.T.] De origen aimara: *lawá*. Caldo espeso elaborado con harina de cereal, usualmente maíz o trigo.

<sup>12</sup> [N.T.] De origen quechua: *phatáskka* "maíz blanco".

<sup>13</sup> [N.T.] Viene de Ecuador y Perú. Tipo de bebida, generalmente caliente aunque a veces también se ofrece fría, posee un carácter espeso, elaborada básicamente con miel de caña, harina de maíz y alguna fruta.

<sup>14</sup> [N.T.] De origen incierta, posiblemente del árabe hispánico: *picmát*. Maíz molido cocinado de diversas formas, usado en postres, papillas y bebidas espesas. En la Amazonía alude principalmente a comidas saladas preparados sobre la base de plátanos cocinados y machacados que luego se hierven junto con carnes de monte o pescado.

elaborada que se conoce.

Pero hoy no es bajo estos puntos de vista que nos vamos á ocupar de tan significativa planta; sino solamente de la *chicha*, licor favorito de los quechuas y de los incas; bebida que resulta de la fermentación del maíz combinado con la chancaca, especie de azúcar bien morena; cuando la chicha se halla recién mezclada con esa sustancia sacarina y sin fermentar se llama entonces *aloja*.

La chicha, famosa bebida fermentada criolla, llamada *akká* en el quechua del Cuzco y por los incas; y *assúa* en quechua de los Departamentos de Ancachs y Junín, es una especie de cerveza americana que es tan diurética y tónica como ella.

Para beneficiarla, se remoja el maíz maduro por algunos días y después de colocarlo extendido en estantes ó tableros *ad hoc*, teniendo el especial cuidado de regarlos periódicamente y de taparlos con abrigos de paja, ó ponchos de lana, de manera que se desarrolle el mayor calórico posible, principia la fermentación de los granos y la germinación de ellos hasta que nazcan las bellotas; y cuando esta se hallan ya bastante desarrolladas y enraizadas entre si formado de los granos aislados y diferentes un pelmazo único, en tal estado se le llama entonces *jora ó huiñapu ó guiñapo* (maíz que se halla en pleno estado de germinación), por corrupción, en vez de *huiñapum* (se creció). En tal estado se muele ese pelmazo ó torta, se le cuela cuidadosamente; y la harina tosca ó

maisena, farinha de milho da mais fina elaborada que se conhece.

Porém hoje não é sobre estes pontos de vista que nós vamos nos ocupar de tão significativa planta; senão somente da *chicha*<sup>15</sup>, licor favorito dos quéchuas e dos incas, bebida que resulta da fermentação do milho combinado com a chancaca, espécie de açúcar bem moreno; quando a chicha se encontra recém-misturada com essa substância sacarina e sem fermentar se chama então *aloja*<sup>16</sup>.

A chicha, famosa bebida fermentada crioula, chamada *akká*<sup>17</sup> no quéchua do Cuzco e pelos incas; e *assúa*<sup>18</sup> em quéchua dos Departamentos de Anchaches e Junín, é uma espécie de cerveja americana que é tão diurética e tónica como ela.

Para beneficiá-la, se mergulha o milho maduro por alguns días e depois de colocá-lo estendido em estantes ou tábuas para isto, tendo o especial cuidado de regá-lo periodicamente e tapá-lo com abrigos de palha ou mantas de lã, de maneira que se desenvolva o maior calor possível, iniciada a fermentação dos grãos e a germinação deles até que nasçam as bolotas; e quando estas se encontram já bastante desenvolvidas e enraizadas entre si formado dos grãos isolados e diferentes num único peso, em tal estado que se chama então *jora*<sup>19</sup> ou *huiñapu* ou *guiñapo* (milho que se encontra em pleno estado de germinação), por corrupção, em vez de *huiñapum* (cresceu). Em tal estado se moe essa pelma ou torta, se coa cuidadosamente; e a farinha pedra ou

<sup>15</sup> [N.T.] De origen cuna: *chichah* "bebida de maíz". Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada.

<sup>16</sup> [N.T.] De origen incierta, posiblemente del latín: *aloxia*. Bebida compuesta de agua, miel y especias.

<sup>17</sup> [N.T.] Significa chicha "bebida de maíz".

<sup>18</sup> [N.T.] Del quechua: *asua*, *chicha*. Puede también ser llamada de chicha de yuca dulce.

<sup>19</sup> [N.T.] Del quechua: *shura*. Que puede significar en pleno estado de germinación, convirtiéndose en planta.

negrusca que queda se le hace hervir endulzando el líquido espeso que resulta separado el ñuto ó la borra gruesa que tiene por medio del cedazos apropiados, con abundante chancaca; y poniéndolo después en botijas ó vasijas especiales para el fermento, de 8 á 15 días, según la temperatura y estación del año, resulta la chicha, bebida algo densa y de color agarbanzado claro ú oscuro según la calidad de la chancaca y la clarificación que de ella se haya hecho.

Pero cual en el origen de la chicha. ¿Que tradición existe respecto de ella.

Refiérese que fuértes y terribles y continuados aguaceros perforaron las paredes y la techumbre de uno de los graneros y depósitos reales en la ciudad del Cuzco, durante el reinado de Tupac Yupanqui; y cuando con las exigencias del erario fueron á abrirlo encontraron el maíz ya lleno de bellotas y crecido grandemente.- Los encargados de su custodia á fin de evitar mayores responsabilidades avisaron en el acto al Inca, quien pretendiendo evitar el desperdicio de centenares de fanegadas de maíz, como eran las que se hallaban allí acumuladas, ordenó entonces se distribuyera, tal como se encontraba, entre los mas menesterosos, para que hicieran con él su mote y lo utilizarán siquiera fuese en esta forma.

Algunos de estos descuidados, hallaron en vez del mote tan conocido, una especie de mazamorra mas ó menos feculenta, que ni siquiera la probaron, mirándola con gran desdén, y así las cosas y transcurridos algunos días resultó que un hambriento intruso se metió allí, se a...tó cuanto pudo de esa sustancia, y no pudo salir de la habitación á causa de su extremada beodéz, por la voracidad que tuvo en comer sustancia tan extraña, relegada allí el olvido.

negritude que esta se faz ferver adoçando o líquido espeso que resulta separado o pó ou a borra grossa que tem por meio de coadores apropiados com abundante açúcar e colocando-lhe depois em jarras ou vasilhas especiais para o fermento, de 8 a 15 dias, segundo a temperatura e estação do ano, resulta a chicha, bebida densa e de cor grão-de-bico claro ou escuro segundo a qualidade do açúcar e a clarificação que dela se tem feito.

Porém qual a origem da chicha? Que tradição existe a respeito dela?

Refére-se que fortes, terríveis e continuados aguaceiros perfuraram as paredes e o telhado de um dos celeiros e depósitos reais na cidade de Cuzco, durante o reinado do Tupac Yupanqui; e quando com as exigências do erário foram abri-lo encontraram o milho já cheio de bolotas e crecido grandemente. Os encarregados da sua custódia a fim de evitar maiores responsabilidades avisaram no ato ao inca, quem pretendendo evitar o desperdício de centenas de sacas de milho, como eram as que se encontravam ali acumuladas, ordenou então que se distribuisse tal como se encontrava, entre os mais necessitados para que fizessem com ele sua sobremesa e o utilizarão pelo menos, que fosse nesta forma.

Alguns destes descuidados acharam em vez do grão tão cozido, uma espécie de creme mais ou menos feculento que nem se quer provaram, observando-o com grande desdém, e assim as coisas, transcorridos alguns dias resultou que um faminto intruso se meteu ali, se fartou o quanto pôde dessa substância e não pôde sair da habitação por causa da sua extrema embriaguez, pela voracidade que teve em comer substância tão estranha, rejeitada ali ao esquecido.

Tal es la leyenda de la chicha, bebida nacional netamente peruana, que fué el único licor espirituoso conocido entre los incas, con el que hacían libaciones á los dioses Con y Pachacamac y á sus manes tutelares, y con el que también se divertían en sus grandes fiestas públicas, como eran las del *Capac-raymi* é *Inti-raymi*, lo mismo que en sus diversiones privadas é íntimas.

Y esta bebida se generalizó tanto en el *Tahuantisuyu*, que fué para dicha región y sus hijos todos lo que el vino para los franceses; la cerveza para los Germanos y lo que, es el *masato* (chicha fermentada de yuca, por la acción de la masticación y de la saliva que contiene el residuo de dicha sustancia) es para los habitantes de esa zona fulmínense y las tribus salvajes de toda la hoya amazónica.

En Loreto, además, del maíz y de la yuca, hacen también chicha del maní, pijuayo, ungurahui, del plátano maduro machacado, que se llaman, por eso, *plataniza*, de la piña, de masa ó pan, de garbanzos. En Chile se fabrica una chicha de manzana, espumante y de gusto muy delicado, que hemos apurado allí con fruición de 1894, en que estuvimos en dicho país de tránsito á la República Argentina, que es la misma bebida fermentada que en Europa se le conoce con el nombre de *sidra*.

Y fué tanto el uso y el abuso que se hizo de dicha bebida que para cortarlo de raíz ó contenerlo siquiera, vemos que el Virrey Hurtado de Mendoza, 2º. Marquez de Cañete, en 20 de Julio de 1560,

Tal é a lenda da chicha, bebida nacionalmente peruana, que foi o único licor espirituoso conhecido entre os incas, com o que faziam libações aos deuses Con e Pachacamac, e as suas almas tutelares, e que também se divertiam em suas grandes festas públicas como eram as de *Capac-raymi* e *Inti-raymi*, o mesmo que em suas diversões privadas e íntimas.

E esta bebida se generalizou tanto no *Tahuantisuyu*, que foi para dita região e todos seus filhos o que o vinho é para os franceses; a cerveja para os alemães é o *masato*<sup>20</sup> (chicha fermentada de mandioca pela ação da mastigação e da saliva que contém o resíduo da dita substância) é para os habitantes dessa zona morrerem e as tribos selvagens de toda a cova amazônica.

Em Loreto, além disso, do milho e da mandioca, fazem também chicha de amendoim, pupunha, bacaba, da banana madura amassada que chamam de *plataniza*<sup>21</sup>, do abacaxi, da massa ou pão, do grão-de-bico. No Chile se fabrica uma chicha de maçã, espumante e de gosto muito delicado que temos apurado ali com deleite de 1894, em que estivemos no dito país de passagem na República Argentina, que é a mesma bebida fermentada na Europa que se conhece com o nome de *sidra*<sup>22</sup>.

E foi tanto o uso e o abuso que se fez da dita bebida que foi mandado cortá-la da raíz ou contê-la ao menos, vemos que o vice-rei Hurtado de Mendoza, 2º. Marquez de Canhete, em 20 de julho de

<sup>20</sup> [N.T.] Del caribe. Nombre genérico de una chicha de yuca dulce, es de gran consumo durante las fiestas. Para lograr la fermentación a veces en la ciudad se añade aguardiente, azúcar o bicarbonato a la masa.

<sup>21</sup> [N.T.] Del castellano. Bebida ligeramente alcohólica hecha con plátanos fermentados diluidos en agua.

<sup>22</sup> [N.T.] Del castellano: *sizra*, y del latín: *sicera*. Bebida alcohólica obtenida por la fermentación del jugo de manzanas. Es análoga a la cerveza, pero la diferencia entre ellas es que la sidra no posee lúpulo y por eso motivo no tiene sabor amargo. Puede ser llamada también de chicha de manzana.

prohibió hacer chicha, fuese de maíz nacido ó remojado, lo mismo que el venderla, fijando á la vez severas penas contra la ebriedad; 'ordenanza que cayó en desuetud, en razón de que esa bebida estaba muy arraigada en las costumbres del pueblo quechua, como también lo estaban las de comer ají y *chacchar coca*.

Hay en la República, centros especiales de elaboración, de chicha como son los de Arequipa, donde el impuesto á chicha bebida fermentada constituye una de sus más saneadas y principales rentas, Lambayeque, Chiclayo, la progresista Ferreñafe, que se ha hecho célebre por su *claro*, Pacasmayo, Piura, San Pedro, Casma y Huarney [Provincia de Santa] y Trujillo.

Y hay chicha de jora tan tónica y fortificantes, como los vinos generosos jerez ú oporto, de cuyo color se revisten de ordinario, por la buena preparación, la acción del tiempo transcurrido, y otras sustancias con que la bonifican, como la carne, el molle.

En la costa y sierra del Perú se elabora, también, con los frutos del árbol del molle, llamado en quechua *cullash* y conocido en la ciencia botánica con el de *Schmus molle*, una chicha especial, que es diurética, y de gusto muy agradable y que debía generalizarse, por mas de un motivo, siendo uno de ellos el de que puede beberse al tercero día de su fermentación y muchos atribuyen la belicosidad de los indios de Huanta, provincia del departamento de Ayacucho,

1560, proibiu fazer chicha, fosse de milho nascido ou mergulhado, ou mesmo que para vendê-la, fixando severas penas contra a embriaguez; ordenança que caiu em desuso, em razão de que essa bebida estava muito enraizada nos costumes do povo quéchua, como também estavam as de comer pimenta e *mascar coca*.

Há na República, centros especiais de elaboração da chicha como são os de Arequipa, onde o imposto da chicha, bebida fermentada constitui uma de suas mais saneadas e principais rendas, Lambayeque, Chiclayo, a progressista Ferrenhafa que se tem feito célebre por sua nitidez, Pascamayo, Piura, São Pedro, Casma e Huarney [Província de Santa] e Trujillo.

E há chicha de *jora* tão tónica e fortificante como os vinhos generosos de Jerez ou Oporto, de cuja cor se revestem de ordinário, pela boa preparação, a ação do tempo transcurrido e outras substâncias com que a bonificam, como a carne, o *molle*<sup>23</sup>.

Na costa e serra do Peru se elabora, também, com os frutos da árvore do *molle*, chamado em quéchua *cullash*<sup>24</sup> e conhecido na Ciência Botânica como *Schinus molle*, uma chicha especial que é diurética, de gosto muito agradável e que devia generalizar-se por mais de um motivo, sendo um deles de que se pode beber-se no terceiro dia de sua fermentação e muitos atribuem a belicosidade dos índios de Huanta, província do Departamento de Ayacucho,

<sup>23</sup> [N.T.] Del quechua: *mulli*. Árbol mediano de tamaño, de la familia de las anacardiáceas, propio de América Central y América del Sur, más evidente en Bolivia, Ecuador y Perú, cuyos frutos se emplean para fabricar una especie de chicha.

<sup>24</sup> [N.T.] Del quechua: *mulli*, *cullash*, *huiñan*. El molle es un árbol incorruptible, de un olor aromático, y de temperamento caliente, y con mucha estipticida, muy estimado de los indios por sus maravillosos efectos. Dándole algunas cuchilladas en el tronco como en las ramas, destila una resina blanca y olorosa, la cual servía para embalsamar y conservar sin corrupción los cuerpos de los reyes Incas, cuando los ponían en sus huacas, sepulcros o tumbas. Esta resina era utilizada para infinitas cosas. De las frutillas era hecha la chicha por los indios.

entre los que dicha chicha es bebida usual y favorita, la marcadísima tendencia guerrera que ellos tienen. entre os que se destinam a chicha, é bebida usual e favorita da marcadíssima tendência guerreira que eles têm.

## 5. COMENTARIOS DE LA TRADUCCIÓN

La obra *Leyendas y Tradiciones de Loreto*, escrita por el autor Jenaro Herrera, es riquísima en cultura amazónica principalmente cuando se trata del Perú. En la Amazonía hay un río llamado Amazonas que se comunica con una grande extensión de sitios, ocupa más de 6 millones de Km<sup>2</sup>. Su extensión se divide entre esos siete países de la Sudamérica: Bolivia, Colombia, Ecuador, Guyana, Perú, Venezuela y Brasil.

Mi comentario específicamente será del cuento llamado *La Leyenda de la Chicha* extraído del libro "Leyendas y Tradiciones de Loreto", que trata de una bebida alcohólica venida del maíz como base de la bebida y aún se puede hacer otros tipos de productos del maíz como por ejemplo mote, cazabe, polenta, etc. El maíz en latín *Zea mays* es originario de América y hoy cultivada en todo el mundo como alimento. Tiene tallos erectos en forma de caña de hasta 3 metros de altura, hojas densamente apretadas que protegen las inflorescencias femeninas y un penacho terminal de flores masculinas.

El cuento *La Leyenda de la Chicha* presenta un enredo linear, muestra una manera de hacer la chicha que no es tan simple de hacer, llevando un cierto tiempo de apuración. El cuento nos evoca algo antiguo, pero actual porque sucede hasta hoy y la traducción que hice mostró que una cultura de centenas de años atrás es contemporánea, su producción siendo perfeccionada de tiempos en tiempos para crear su cultura actual, pero no olvidando de la cultura clásica de la chicha.

Después de la traducción viene el comentario que al mi ver es algo muy relevante para explicar algunos puntos que pueden dejar con dudas el lector sobre ciertos términos que muchas veces parecen extraños cuando se leer de pronto, porque no es de costumbre leer un vocablo que no está traducido. Es lo que afirma Torres (2017, p. 17) "o comentário é apreendido como glossa (comentário do conteúdo explicativo) de um texto traduzido, o outro original".

Algunas palabras ciertamente jamás se deben traducir porque cuando se traduce se pierde el carácter histórico y cultural de aquella palabra, es claro, que muchas palabras se traducen sin ninguna dificultad, pero otras no hay como traducirse como en el caso de algunas palabras que yo destaco aquí: mote, cazabe y polenta que son platos

típicos de base de maíz. Yo podría cambiar esos nombres por semejante en portugués brasileiro transformando en mí cultura, cuando alguien fuera a leer luego pensaría que es del Brasil, pero no. Berman (2017, p. 56) defiende que "a intraducibilidade é um dos modos de *autoafirmação* de um texto. Frente a tal tendência, o racionalismo da comunicação é quase impotente. Traduzir é suspeito porque desdenha um valor essencial do texto".

En este rato me voy a hablar de la chicha (en el cuadro 1), que es el licor favorito de los quechuas y de los incas. Es una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz con la chancaca que es una especie de azúcar bien oscura; ya cuando la chicha se halla recién mezclada con la sacarina y sin el proceso de fermentación se llama *aloja*. Allende sacarina para producir la *aloja*, se pone también agua y miel.

**Cuadro 1:** Gastronomía - chicha

<p>Pero hoy no es bajo estos puntos de vista que nos vamos á ocupar de tan significativa planta; sino solamente de la <i>chicha</i>, licor favorito de los quechuas y de los incas; bebida que resulta de la fermentación del maíz combinado con la chancaca, especie de azúcar bien morena; cuando la chicha se halla recién mezclada con esa sustancia sacarina y sin fermentar se llama entonces <i>aloja</i>.</p>	<p>Porém hoje não é sobre estes pontos de vista que nós vamos nos ocupar de tão significante planta; senão somente da <i>chicha</i>, licor favorito dos quéchuas e dos incas, bebida que resulta da fermentação do milho combinado com a chancaca, espécie de açúcar bem moreno; quando a chicha se encontra recém-misturada com essa substância sacarina e sem fermentar se chama então <i>aloja</i>.</p>
---	--

**Fuente:** elaborado por el autor

Por tratarse de una bebida genuinamente peruana, los incas tenían la costumbre de hacer libaciones para los dioses Con y Pachacamac que son los dioses del fuego y de la tierra. Yo he dejado la palabra libaciones porque allende de tener traducción en el portugués brasileiro el significado aún es el mismo en español. Libación que en la traducción está en el plural libaciones significa ofrecer un poco de líquido para una divinidad que en este caso era la chicha que también era ofrecida para los manes. Grandes fiestas públicas eran hechas en los sitios como también diversiones privadas e íntimas.

Y se atribuye la belicosidad de los indios de Huanta, provincia de Ayacucho, a la chicha porque los tornaba más guerreros, impetuosos para las guerras que ellos enfrentaban, al final ellos estaban beodez pues la voluntad era mayor de guerrear.

En el cuadro 2, trato de las frutas, específicamente de dos frutas que a lo largo de los años tuvieron muchos nombres que yo tuve que buscar en algunos sitios, incluso para tornarse más claro el entendimiento de la fruta en cuestión.

**Cuadro 2:** Flora - pijuayo, ungurahui

En Loreto, además, del maíz y de la yuca, hacen también chicha del maní, **pijuayo**, **ungurahui**, del plátano maduro machacado, que se llaman, por eso, **plataniza**, de la piña, de masa ó pan, de garbanzos. Em Loreto, além disso, do milho e da mandioca, fazem também chicha de amendoim, **pupunha**, da banana madura amassada que chamam de **plataniza**, do abacaxi, da massa ou pão, do grão-de-bico.

**Fuente:** elaborado por el autor

Que se quedó raro y que demoró para saber al cierto su significado fue pijuayo que hay una variedad lingüística larga, su nombre científico en latín es *Bactris gasipaes*, Es mucho común en Perú como chonta; en Bolivia se llama chima, tembe; en Brasil, pupunha; en Colombia, chantaduro, gachipá, pifá; en Costa Rica, pejibaye; en la Guatemala, manaco; etc. La planta alcanza una altura aproximada de 25 metros y 30 cm de diámetro, es nativa de las regiones tropicales y subtropicales da América. Se aprovecha su fruto, una drupa de gran valor alimentario, su madera y el cogollo tierno, que se cosecha para extraer palmito. Algunas pocas variedades están cubiertas de espinos.

Sus frutos pueden ser de color verde, amarillo, rojo o anaranjado, a veces tiene semillas y otras no. Son comestibles luego de ser cocinados. Con ellos también se puede preparar *masato*, fabricar harina y extraer aceite. En el tronco caído crece la larva llamada *suri* que se consume cruda o asada, en las ciudades se preparan fritas. Sus raíces tienen diversas aplicaciones curativas, entre las que se destaca el alivio de los dolores de vejiga, la tonificación del cuero cabelludo o curar el cabello maltratado.

Y ahora la fruta ungurahui, del tupí, su nombre científico en latín *Oenocarpus bacaba* que también es conocida en la población de la región norte de Brasil como bacaba. Alcanza la altura y diámetro igual al pijuayo, siendo de la misma familia *Arecaceae*. Su corona tiene unas 15 hojas erectas compuestas con raquis de hasta 6 m. Sus frutos alcanzan hasta 2 cm de diámetro y son de color morado negrusco al madurar. Crece en terrenos inundables y mal drenados. Su fruto aceitoso y con alto porcentaje de proteínas, se utiliza para preparar helados y refrescos, o bebidas como el chapo. Se

produce aceite comestible, cosmético y medicina para el tratamiento de enfermedades respiratorias como asma y tuberculosis pulmonar; y sus raíces cocidas sirven para tratar diarrea, helmintiasis y gastritis. Se usa también para evitar la caída del cabello.

Para una afirmación correcta de las frutas yo busqué en el *Diccionario Amazónico: Voces del Castellano en la Selva Peruana*, del investigador peruano Alberto Chirif, los detalles más al fondo de esas dos frutas y de otros vocablos amazónicos.

Nosotros veremos ahora en el cuadro 3 una palabra simple que cuando se hace una traducción se cambia en una palabra compuesta o mismo permanece en una forma simple como es común en muchas palabras traducidas en otras lenguas, la palabra en cuestión es manes.

### Cuadro 3: manes

<p>Tal es la leyenda de la chicha, bebida nacionalmente peruana, que fué el único licor peruana, que foi o único licor espirituoso conocido entre los incas, con el que conhecido entre os incas, com o que faziam hacian libaciones á los dioses Con y Pachacamac y libações aos deuses Con e Pachacamac, e as suas á sus <b>manes</b> tutelares, y con el que también se <b>sombras</b> tutelares, e que também se divertiam em divertían en su grandes fiestas públicas, como eran suas grandes festas públicas como eram as de las del <i>Capac-raymi é Inti-raymi</i>, lo mismo que en <i>Capac-raymi e Inti-raymi</i>, o mesmo que em suas sus diversiones privadas é íntimas.</p>	<p>Tal é a lenda da chicha, bebida nacionalmente nacionalmente peruana, que foi o único licor espirituoso conocido entre los incas, con el que conhecido entre os incas, com o que faziam hacian libaciones á los dioses Con y Pachacamac y libações aos deuses Con e Pachacamac, e as suas á sus <b>manes</b> tutelares, y con el que también se <b>sombras</b> tutelares, e que também se divertiam em divertían en su grandes fiestas públicas, como eran suas grandes festas públicas como eram as de las del <i>Capac-raymi é Inti-raymi</i>, lo mismo que en <i>Capac-raymi e Inti-raymi</i>, o mesmo que em suas sus diversiones privadas é íntimas.</p>
--	---

**Fuente:** elaborado por el autor

La chicha era y continúa siendo un licor muy rico y también espirituoso para muchos pueblos en el mundo. Entre los incas, era una bebida en nivel de los dioses que hacían fiestas públicas ofreciendo libación, que era una especie de sacrificio religioso en derramar un poco de líquido (que era la chicha) en honor a los dioses Con y Pachacamac.

Una palabra que me trajo inquietud y que sería mejor traducida para quedarse armoniosa en el cuento traducción fue *manes*. Yo tuve una cierta dificultad para traducirla, *manes* tiene varios significados dudosos, pero me quedaré aquí a los significados más lógicos de acuerdo con el contexto de la época. De acuerdo con el diccionario de la RAE (Real Academia Española), la palabra *mane* es originario del latín, su definición es dioses infernales o almas de los fallecidos, que eran considerados bondadosos. Un otro significado para la palabra es sombras o almas de los muertos, que purificaban las almas de los difuntos. Yo creo que ellos hacían la libación para que las

almas de los difuntos descansaran en paz o mismo celebrar aquellos que se fueron eternamente.

## CONSIDERACIONES FINALES

Una leyenda muy interesante que habla de gastronomía antigua y hacia hoy se cambia con nuevos procesos de producción, la chicha es más conocida por su poder de embriaguez, también su gusto agradable, porque hay chicha de varios sabores para el gusto de distintos paladares exigentes.

Una bebida creada a tantos años no podría quedarse de fuera de la historia, teniendo su propia leyenda narrada por Jenaro Herrera que viajó en los lejanos bosques amazónicos para darnos una obra inolvidable de la literatura amazónica.

La ciencia de los Estudios de la Traducción está ahí para nos llevar a comprender mejor las costumbres de nuestros semejantes, conocer mejor la cultura en la cual hay un complejo de significados de comportamientos. *La Leyenda de la Chicha* es un cuento sobre la cultura de la Amazonía occidental, la bebida está relacionada con el maíz. Este libro de cuentos y leyendas de Herrera es una reliquia de historia, geografía, cultura, lenguaje y conocimiento en la/y sobre la Amazonía.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA - ASALE. **Plataniza**. Disponible en: <https://www.asale.org/damer/plataniza>. Acceso en: 30/Nov/2023.

BAB.LA. **Manes**. Disponible en: <https://pt.bab.la/dicionario/espanhol/manes>. Acceso en: 24/Out/2023.

BERMAN, Antoine. **A Tradução e a Letra ou O Albergue do Longínquo**. 2. ed. Tradutores: Marie-Hélène Catherine Torres, Mauri Furlan, Andreia Guerine. Tubarão: Copiart; Florianópolis: PGET/UFSC, 2013. 200 p.

BRUNELIÈRE, Jean-François. *Quissama*, Uma (Pseudo)tradução do Século XXI. **Belas Infiéis**, v. 3, n. 2, p. 93-106, 2014.

CORDEIRO, Amanda Cristina Alves. **Costurando Valores**: uma proposta de preservação para os trajes bolivianos utilizados nas festas de Corpus Christi e Virgem

de Guadalupe nos Andes coloniais. 2014. 261 p. Dissertação (Mestrado em Artes Visuais) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.

CHIRIF, Alberto. **Diccionario Amazónico**: voces del castellano en la selva peruana. Lima: Lluvia Editores, 2016. 312 p.

FREITAS, Luana Ferreira de; TORRES, Marie-Hélène Catherine; COSTA, Walter Carlos (orgs.). **Literatura Traduzida**: tradução comentada e comentários da tradução. Fortaleza: Substância, 2017, p. 15-35. (Coleção TransLetras; vol. 2)

GOOGLE. Educalingo. **Manes** Disponible en: <https://www.google.com/amp/s/educalingo.com/pt/dic-es/manes/amp>. Acceso en: 24/Out/2023.

HERRERA, Jenaro E. **Leyendas y Tradiciones de Loreto**. Iquitos: El Oriente, 1918. 351 p.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA - RAE. **Manes**. Disponible en: <https://dle.rae.es/manes>. Acceso en: 24/Out/2023.

RELUCÉ, Gonzalo Espino. **La Alforja de Chuque: Jenaro Herrera, Leyendas y Tradiciones de Loreto**. 2012. Disponible en: <http://gonzaloespino.blogspot.com/2012/08/jenaro-herrera-leyendas-y-tradiciones.html>. Acceso en: 14/Maio/2023.

WIKIPEDIA. **Bactris gasipaes** - pijuayo. Disponible en: [https://es.m.wikipedia.org/wiki/Bactris\\_gasipaes](https://es.m.wikipedia.org/wiki/Bactris_gasipaes). Acceso en: 21/Out/2023.

WIKIPEDIA. **Genaro Herrera**. Disponible en: [https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Genaro\\_Herrera&oldid=149540371](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Genaro_Herrera&oldid=149540371). Acceso en: 14/Maio/2023.

ZIPSER, Meta Elisabeth; POLCHLOPEK, Silvana Ayub. **Introdução aos Estudos da Tradução**. Florianópolis: LLE/CCE/UFSC, 2008. 125 p.