

ESPECIFICIDADES DA TRADUÇÃO TÉCNICA DE RECEITAS – ALGUNS PROBLEMAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES

*Elisa Duarte Teixeira**

RESUMO: Neste trabalho¹ apresentamos, inicialmente, um esboço de categorização, com finalidade didática, das características do tipo/gênero textual “receita”. Em seguida relatamos nossa experiência pessoal e as dificuldades experimentadas na tradução das receitas de um livro de dieta. A partir disso, propomos, na sequência, algumas estratégias de tradução, discutindo as implicações do nosso estudo para a prática da tradução e para a terminologia da Culinária.

UNITERMOS: tradução técnica; terminologia; linguística de corpus; receitas culinárias.

ABSTRACT: In this paper, originally a chapter of our master’s thesis, we present a brief categorization, for didactic purposes, of the main features of Brazilian “cooking recipes” as text type and genre. Then, we report our professional experience and the problems we were faced with when translating the recipes of a diet book and, finally, we propose some translation strategies and discuss the implications of our research to the practice and to the terminological study of Cooking texts.

KEYWORDS: technical translation; terminology; corpus linguistics; cooking recipes.

* Aluna de doutorado do Programa de Estudos Linguísticos e Literários em Inglês do Departamento de Letras Modernas da FFLCH, USP. Bolsista Capes / CNPq.

¹ Originalmente um capítulo de dissertação de mestrado. Cf. TEIXEIRA, 2004.

1 O gênero textual “receita”

Para que um texto seja reconhecido como exemplar de um determinado gênero² numa dada cultura é preciso que ele possua características macro e microtextuais que permitam ao receptor identificá-lo como tal. Por ser culturalmente determinado, o gênero é um fator importante a ser considerado na tarefa tradutória.

Conforme demonstramos em trabalhos anteriores (Teixeira 2004; Tagnin e Teixeira, 2004a e 2004b), as características textuais peculiares ao gênero “receita” mudam não só de língua para língua, mas também de cultura para cultura. Para nomear a parte da receita em que os procedimentos são descritos, por exemplo, as receitas brasileiras usam com mais frequência a expressão “modo de fazer”; as portuguesas, “confeção”; as britânicas, “method” ou “instructions”; e as americanas, “directions”. Os participios, por sua vez, não são comuns nas listas de ingredientes das receitas portuguesas (explicações equivalentes encontram-se no “modo de fazer”), mas o são na variante brasileira e em ambas as variantes do inglês.

Assim, o tradutor deve ser capaz de, por um lado, perceber características como essa no texto de partida e, por outro, efetuar as mudanças necessárias para assegurar que o texto traduzido seja identificado como um exemplar do gênero “receita” na cultura de chegada. Essa operação envolverá, entre outras coisas, o uso de estruturas textuais, vocabulário e sintaxe típicos da área.

A seguir, apresentamos uma tentativa de sistematização das características textuais do gênero “receita” na cultura brasileira,

² Assim como Colina, faremos aqui uma distinção entre “tipo textual” e “gênero textual”: *Genre ascription is at least in part determined by the social context in which a text exists, resulting in generic categories such as novel, poem, editorial, joke, ad, recipe, news broadcast. (...) Text types refer to the main rhetorical purpose of a text, i.e. argumentative, informative, expressive, persuasive, descriptive (...)* [O gênero é, ao menos em parte, determinado pelo contexto social em que o texto se insere, resultando em categorias como romance, poema, editorial, piada, anúncio, receita, noticiário. (...) Os tipos textuais referem-se ao propósito retórico principal de um texto, ou seja, argumentativo, informativo, expressivo, persuasivo, descritivo (...)] (COLINA, 1997:336)

conforme inferimos em nosso contato constante com textos desse tipo. Procuraremos exemplificar nossas asserções com exemplos retirados da Internet. No entanto, é importante mencionar que somente um estudo mais detalhado, baseado em corpora de receitas de grande proporção, poderia dar conta da totalidade das características aqui levantadas e aferir sua exatidão.

1.1 Estruturas e padrões textuais

A macroestrutura de uma receita em português brasileiro geralmente compreende o título, uma lista de ingredientes e as instruções de preparo. É opcional a inserção de um breve comentário apreciativo, que pode ocorrer entre o título e a lista de ingredientes ou ao final da receita. Também são opcionais: informações quanto ao tempo gasto no preparo, o rendimento, a dificuldade de execução do prato, seu custo etc.; informações nutricionais; “dicas” (em geral detalhando as técnicas de preparo mais elaboradas empregadas na receita, ou sugerindo ingredientes para substituição); listagem dos equipamentos necessários para o preparo; informações enciclopédicas sobre determinado ingrediente, termo ou prato; fotos e/ou figuras. Comentamos, a seguir, os elementos textuais que aparecem com mais frequência nas receitas.

1.1.1 Título

O título é de suma importância para uma receita – é o primeiro contato que o leitor tem com o texto, devendo informar-lhe a natureza da preparação e/ou instigá-lo a preparar a receita. Uma busca na Internet com o auxílio da ferramenta Google revelou algumas características comuns a títulos de receitas brasileiras³.

Os títulos podem, como mostram as palavras em itálico, descrever os ingredientes usados na receita (“*Pêras ao chocolate*”, “*Truta com laranja*”, “*Filé de frango com cogumelos*”), a técnica empregada

³ Todos os exemplos citados a seguir foram retirados da Internet em 2004 e 2007.

no preparo (“Filé *grelhado* com ervas finas e manteiga”, “Lombo *assado*”, “Peixe *no vapor*”, “Batata-doce *frita*”), a variação de uma preparação já conhecida (“Torta de cebola”, “*Suflê* de milho verde”, “Bolo de cenoura”, “*Omelete* de espinafre com queijo”) ou variação de uma receita típica (“*Carpaccio* de abobrinha”, “*Moqueca* de caju”, “*Goulash* de champignon”, “*Tabule* de frutas”, “*Bobó* de berinjela”). Pode, ainda, usar expressões apreciativas (“Torta *deliciosa* de bacalhau”, “Bolo *saboroso* de café”, “Bolo *delícia* de pêssego”) e, em alguns casos, ser de sentido não transparente (“Bife a cavalo”, “Baião de dois”, “Vaca atolada”, “Escondidinho”, “Arrumadinho”, “Nega Maluca Branca” (*sic!*), “Meia de seda”, “Baba de moça”, “Floresta Negra”, “Sonho”, “Toalha felpuda”), ou qualquer combinação dessas características (“Salada quero mais”, “Bolo de chocolate peteleco”, “Torta folhada fantasia”, “Torta de frango econômica”, “Pizza de liquidificador”).

O título, em geral, não comporta o uso de notas explicativas para ingredientes ou termos pouco conhecidos, como, por exemplo, “Omelete de pimentão e chalotas (*cebolas pequenas*)”⁴. Isso aparece na lista de ingredientes, ou num eventual comentário da receita, cujas características apontamos a seguir.

1.1.2 Introdução / Comentários

Esse item não é obrigatório nas receitas, mas, assim como o título, tem a importante função de convencer o leitor a executar e/ou degustar o prato. Vem logo após o título ou ao final da receita. Em geral traz comentários apreciativos ou, no caso de ser uma receita assinada, relata experiências pessoais do autor envolvendo a preparação e/ou a origem do prato, ou alguma explicação acerca de termos e/ou ingredientes envolvidos na preparação. Por exemplo:

O seu filho chegou com uma “turminha” para o lanche da tarde? Bateu uma fominha de última hora? Em qualquer

⁴ Título de receita retirado do livro: AGATSTON, Arthur (2003) *A dieta de South Beach. Um plano delicioso e garantido para perder peso de forma rápida e saudável*. Rio de Janeiro, Sextante, trad. Ana Beatriz Rodrigues.

uma destas situações esta pizza-sufê é uma boa pedida. Você pode inventar outros motivos para fazer esta receita é tão fácil (*sic*) e gostosa... Experimente.

(in: http://www1.uol.com.br/cybercook/colunas/cl_mo_pizzasufle.htm)

* Para tornar esta sobremesa ainda mais gostosa sirva quente e com uma bela bola de sorvete de baunilha ou creme.

** As maçãs Fuji são ideais para esta receita pois elas tem (*sic*) um sabor ácido e doce ao mesmo tempo. Você pode utilizar outro tipo de maçã ou mesmo outra fruta como pêra, banana...

*** A baunilha em fava vai trazer um perfume especial para a sua receita mas caso você não tenha disponível não deixe de fazer a receita por isto (*sic*).

**** Optei pelo açúcar mascavo por ele ser mais saudável e dar um sabor de melão nesta receita. É possível substituir por açúcar refinado.

(in: <http://globosat.globo.com/gnt/programas/servico.asp?gid=185&sid=3>)

Este é um dos mais famosos doces de ovos, ou melhor, de gemas, de origem portuguesa. Tornou-se muito popular nos últimos anos, sendo presença indispensável nas festas ou como sobremesa no almoço de Domingo. Esta receita é do começo do século e pertence ao acervo da família Cannabrava. Assim era preparado o quindim nas fazendas do interior de S. Paulo.

(in: <http://www.novasociedade.com.br/cozinha/receitas/docinhos.html>)

1.1.3 Lista de ingredientes

Os ingredientes, na maioria das receitas brasileiras, vêm separados, logo após o título (ou após os comentários, quando há algum), em forma de lista disposta em uma ou duas colunas. Cada ingrediente ocupa uma linha e é precedido de uma unidade de medida que determina sua quantidade (xícaras, colheres; kg, g, l, ml; maço, ramo, talo, dente, lata etc.) seguida da preposição “de”.

Algumas receitas trazem a medida caseira e seu correspondente em gramas ou mililitros lado a lado, separados por uma barra ou entre parênteses. As receitas brasileiras destinadas ao público em geral dão preferência às medidas caseiras (Tagnin e Teixeira, 2004b).

Logo após o ingrediente pode haver um adjetivo (ou expressão equivalente) e um, dois ou três participípios (ou expressão equivalente) que indicam a preparação prévia do alimento (por exemplo⁵: “2 cebolas *grandes raladas*”, “300 g de tomates *sem pele e sem sementes picados*”, “1 pimentão vermelho *cortado em rodellas*”). No caso de ingredientes pouco conhecidos, pode haver explicação ou indicação de onde consegui-los: “1 colher de chá de mistura de garam masala (*pode ser adquirido em uma loja de comida indiana*)”, “1 colher de chá de ‘pimenta da Jamaica’ moída (*vide nota abaixo*)”, “100 gr de Snoubar (*pinholes*)”. Os parênteses também podem ser utilizados para dar informações adicionais sobre o ingrediente pedido: “6 a 8 bananas bem maduras (*nanica de preferência*)”, “1/4 do peito do frango (*peça para o açougueiro cortar em quatro mas manter o osso*)”.

Os temperos e acompanhamentos são a exceção para as características mencionadas acima. Geralmente são os últimos itens da lista de ingredientes, não vêm acompanhados de uma quantificação precisa e podem ocorrer mais de um numa mesma linha: “sal e pimenta-do-reino a gosto”, “açúcar e canela a gosto”, “cebolinha picada fresca para guarnecer”, “Azeitonas pretas e ramos de ervas variadas para guarnecer”.

Quanto à ordem dos ingredientes, parece haver uma alternância de preferência. Algumas receitas os listam de acordo com a ordem de uso na receita – se a preparação começar com um refogado, é provável que a cebola e o alho sejam os primeiros ingredientes da lista; se for uma carne assada com cebolas, a carne pode ocupar a primeira posição da lista e as cebolas serem listadas depois. Há casos, porém que a ordem adotada respeita a importância do ingrediente na preparação do prato. No caso dos pães, por exemplo, a farinha costuma ser o primeiro ingrediente da lista, embora os ingredientes usados no preparo do fermento sejam usados primeiro.

⁵ Exemplos retirados da Internet. Itálico nosso.

1.1.4 Procedimento

O procedimento, que no Brasil é preferencialmente chamado de “modo de fazer”, descreve as etapas do preparo da receita a serem executadas com os ingredientes previamente listados. Essas etapas podem ou não ser enumeradas e devem seguir uma ordem lógica e cronológica. Todos os ingredientes listados devem ser mencionados no preparo e todos os ingredientes usados no preparo devem constar da lista de ingredientes. Algumas características textuais do “modo de fazer” no português brasileiro incluem o uso preferencial do tempo verbal no modo imperativo e o fato de os ingredientes serem sempre precedidos de artigo definido. As sentenças em geral começam com o verbo, ou, no caso em que é indicado o uso de um recipiente específico, este costuma vir, preposicionado, no início da sentença. Exemplos:

Adicione as amêndoas e frite, mexendo sempre, até fiquem douradas. Tire do fogo e reserve. Numa panela grande, coloque o óleo Brejeiro e leve ao fogo brando para aquecer.

(in: <http://www.brejeiro.com.br/receitas/arroz.asp>)

Numa tigela grande amasse as bananas com o garfo. Acrescente a farinha, o sal, o açúcar, o coco, a água, a canela e as passas. Misture bem e deixe a massa descansar por 30 minutos. Modele os biscoitos utilizando ½ colher (sopa) de massa.

(in: <http://www.vitaminasecia.hpg.ig.com.br/culinariaintegral.htm>)

1.2 Uma nota sobre o vocabulário

Ao contrário do que parecem acreditar algumas editoras e tradutores inexperientes, o vocabulário e a sintaxe empregados nas receitas são altamente especializados e deles vai depender a naturalidade do texto traduzido.

Para ilustrar essa especificidade, comparamos, com o auxílio da ferramenta *Keywords* do programa *WordSmith Tools* (Scott,

1997)⁶, a lista de palavras (*Wordlist*) do “modo de fazer” das receitas brasileiras, compiladas para um estudo contrastivo de receitas (Tagnin e Teixeira, 2004a e 2004b), com a lista de palavras do Banco de Português⁷, um corpus de língua geral.

Das 1.501 palavras da *Wordlist* de “modo de fazer”, 654 (44%) são palavras-chave⁸. A mesma comparação foi feita com a lista de palavras dos “ingredientes” e, das 685 palavras da *Wordlist*, 349 (51%) são palavras-chave. Ou seja, cerca de 50% do vocabulário empregado em receitas culinárias são característicos e específicos desse tipo de texto – isso, considerando apenas palavras isoladas.

Infelizmente, o mercado editorial brasileiro não dispõe, no momento, de obras de referência que deem conta dessas especificidades lexicais e, em especial, da fraseologia típica da área. O tradutor que não tem conhecimento do assunto poderá minimizar essa lacuna com a consulta a *sites* de Culinária da Internet e livros de receitas. No entanto, o fato de as informações não estarem sistematizadas pode inviabilizar tal procedimento, uma vez que o tempo gasto pode não ser compatível com as exigências de prazos geralmente impostas pelo mercado de tradução. Nesse sentido, um corpus de Culinária *on-line*, que permitisse diferentes tipos de pesquisas, seria de grande ajuda para o tradutor (vide, por exemplo, o corpus técnico de Culinária do CorTec / Projeto COMET – www.fflch.usp.br/dlm/comet).

⁶ Para conhecer um pouco mais sobre esse programa de análise linguística vide Teixeira (2003b) e Berber Sardinha (2004); para conhecer como ele foi empregado na análise de um corpus de receitas culinárias, vide Tagnin e Teixeira (2004a e 2004b).

⁷ Corpus de língua geral do português brasileiro com 233 milhões de palavras (em setembro de 2003), compilado pela equipe do Projeto Direct da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. A *Wordlist* do corpus está disponível gratuitamente para *download* no endereço: <http://lael.pucsp.br/corpora/index.htm>.

⁸ Palavras cuja frequência no corpus de estudo é estatisticamente significativa quando comparada à frequência do mesmo item num corpus de referência (geralmente de língua geral).

2 O tipo textual da “receita”

As receitas, quanto à tipologia textual, são “operativas” (Nord, 1997) ou “instrucionais” (Colina, 1997). Seu propósito retórico principal é instruir o usuário na execução de um procedimento, com vistas à obtenção de um objetivo. Para Nord (1997), nos textos do tipo “operativo”, tanto o conteúdo quanto a forma estão subordinados ao efeito extralinguístico pretendido. Isso traz implicações diretas para a postura a ser adotada pelo tradutor desses textos:

The translating of operative texts into operative texts should be guided by the overall aim of bringing about the same reaction in the audience, although this might involve changing the content and/or stylistic features of the original.⁹ (Nord, 1997:38)

A tipologia textual da receita, isto é, o fato de tratar-se de texto do tipo “operativo/instrucional”, é a característica mais importante, a nosso ver, a ser observada pelo tradutor da área. O caráter “operativo/instrucional” da receita deve conduzir suas escolhas durante o fazer tradutório, pois, ao contrário do que geralmente se preza na teoria e na prática da tradução de outros tipos textuais, a “fidelidade” é preterida, nesses textos, em favor da “funcionalidade”. A receita traduzida deve, acima de tudo, ser exequível – ainda que isso represente, como salienta Nord no trecho citado, operar mudanças no conteúdo e/ou na forma do texto original.

Na tentativa de exemplificar as implicações, na prática tradutória, das características levantadas até aqui para a tipologia textual do gênero “receita”, relatamos a seguir nossa experiência pessoal na tradução das receitas do livro *Mulheres de bem com a vida*, publicado pela Editora Vida, em 2005. Especial atenção será dada às dificuldades encontradas e respectivas estratégias adotadas.

⁹ “A tradução de textos operativos para textos operativos deve ser conduzida pelo objetivo principal de provocar o mesmo tipo de reação no público, embora isso possa envolver mudanças de conteúdo e/ou das características estilísticas do original.”

3 Tradução das receitas do livro *Take Charge of the Change*

3.1 O livro

Take charge of the change: nourishing your body and spirit – now through menopause, da americana Pamela M. Smith, é um livro de 304 páginas, publicado em janeiro de 2003 nos Estados Unidos, com um público-alvo bem específico, já que trata da menopausa e das mudanças hormonais e suas consequências durante esse período da vida por que toda mulher passa. Conforme explicitado na contra-capa do livro, seu objetivo é fazer com que as mulheres entendam o que acontece com sua mente e seu corpo durante essa mudança hormonal para minimizar os problemas a ela relacionados. Com esse intuito, a autora propõe um planejamento de 12 semanas que “*covers not only nutrition and exercise, but emotional and spiritual growth as well*”¹⁰.

Os direitos para a tradução do livro no Brasil pertencem à Editora Vida¹¹, comprada em 1995 pela editora Zondervan, que publicou o livro *Take Charge of the Change* nos Estados Unidos. A tradutora Lenita M. Rimoli Esteves foi convidada para fazer a tradução e, por ter conhecimento de nossa pesquisa, desenvolvida no âmbito do Departamento de Letras Modernas da Universidade de São Paulo, onde também é docente, confiou-nos a tradução das receitas, que ocupam as últimas 54 páginas do livro, em capítulo intitulado “HORMONE WELLNESS planning guide”, traduzido por “BEM-ESTAR HORMONAL Guia de planejamento”.

O capítulo é dividido em duas partes: a) uma introdução, em que se explica como funciona a dieta, como devem ser dividi-

¹⁰ “dê conta não somente da nutrição e da prática de exercícios, mas também do desenvolvimento emocional e espiritual”.

¹¹ Em seu *site*, a editora informa que sua missão é “*produzir literatura adequada para alcançar pessoas necessitadas de Jesus Cristo, e ajudá-las a crescer em sua fé*”. (cf. http://www.editoravida.com.br/quem_somos/historico.asp).

das as refeições diárias e o que deve ser consumido em cada uma delas (cerca de 4 páginas); b) “recipes for change”, que começa com uma série de dicas práticas de cozinha e sugestões de produtos para compra (cerca de 4 páginas), passando a seguir às receitas propriamente ditas.

3.2 Dificuldades na tradução

Para facilitar a análise da tradução dividiremos as dificuldades encontradas em tópicos, de acordo com o problema por elas suscitado.

3.2.1 Ingredientes difíceis de encontrar no Brasil

Muitos ingredientes e alimentos sugeridos no texto original são difíceis de encontrar na grande maioria dos supermercados e lojas brasileiros, embora possam estar disponíveis em algumas mercearias especializadas em produtos importados, especialmente nos grandes centros urbanos. Por entender que o público-alvo do livro pode abranger pessoas que não têm acesso a esses estabelecimentos, seja por condições geográficas e/ou econômicas desfavoráveis, optamos por manter o produto original, mas acompanhado de um substituto de valor calórico, textura, composição nutricional, sabor etc. semelhantes, mas que pudesse ser mais facilmente adquirido.

Houve casos, no entanto, em que a troca do ingrediente prejudicaria a receita, ou por tratar-se do ingrediente principal, ou de ingrediente que confere sabor característico ao prato. Nessas situações optamos por manter o ingrediente original, explicar sua composição e, dependendo do caso, indicar onde poderia ser adquirido. Esta parece ser a opção mais viável atualmente já que, com a crescente internacionalização de ingredientes, produtos que são difíceis de ser encontrados hoje, podem estar disponíveis, num futuro próximo, nas estantes dos grandes supermercados. Alguns exemplos:

trecho original	tradução
1 whole wheat flour tortilla	1 <i>tortilla</i> ou pão sírio integrais
4 8-inch diameter whole wheat tortillas	4 <i>tortillas</i> integrais de cerca de 20 cm de diâmetro (ou pão folha, ou pão sírio do tipo fino)
2 tbsp. sour cream	2 colheres de sopa de creme de leite azedo (<i>sour cream</i>) ou coalhada seca
2 large poblano chiles	2 pimentas chili do tipo <i>poblano</i> (ou outra pimenta fresca forte)
6 tbsp. Asian fish sauce	6 colheres de sopa de <i>nam pla</i> * [nota de rodapé] *molho fermentado à base de peixe, muito usado na culinária tailandesa para substituir o sal. Pode ser encontrado em casas de produtos orientais.
1 tbsp. natural peanut butter or soy nut butter	1 colher de sopa de pasta de amendoim sem açúcar ou <i>kinako</i> (grãos de soja torrados e moídos)
1 tsp. minced seeded jalapeno pepper	1 colher de sobremesa de pimenta <i>jalapeño</i> sem sementes picadinha (ou outra de sua preferência)
Because of its solid, chewy texture, tempeh (which is made from soybeans and grains) is a good meat substitute	Por sua textura sólida e fibrosa, o <i>tempeh</i> (que é uma espécie de torta de grãos de soja fermentados, de origem Indonésia, vendida em casas de produtos naturais e orientais) é um bom substituto da carne. Caso não encontre, substitua por bifes de glúten.

3.2.2 Ingredientes não disponíveis no Brasil

Há muitos ingredientes no original que não estão disponíveis atualmente para venda no Brasil. Optamos pela substituição por ingredientes semelhantes. Assim como no caso dos ingredientes sugeridos no item anterior, foram observadas características como a composição e o valor nutricional. Quando a autora sugeria uma marca de produto não disponível no Brasil, procuramos encontrar uma marca com características semelhantes (que a editora concordou em mencionar) ou, em último caso, descrevemos a composição do produto, omitindo o nome comercial. Na pior das hipóteses, e dependendo do contexto, alguns ingredientes foram omitidos ou desdobrados em dois ou mais ingredientes. Alguns exemplos:

TRADTERM, 15, 2009, p. 173-196

trecho original	tradução
1 whole-grain English muffin/bagel	2 fatias de pão integral
2 homemade whole grain low-fat muffins	1 barra de cereais <i>light</i>
1/3 cup low-fat bean dip (with chips above)	OMITIMOS [fazia parte de uma lista de opções para o lanche]
½ tsp. Tony’s Creole Seasoning	1 colher de café de cominho 1 colher de café de páprica picante
¼ cup pasteurized egg whites or egg substitute	¼ de xícara de chá de clara de ovo
2 tbsp. Grape-Nuts or low-fat granola	2 colheres de sopa de granola ou cereal matinal <i>light</i>
¼ c. tomato salsa	¼ de xícara de chá de molho de tomate pronto, com pedacinhos
1 baking potato (about 5 oz.)	1 batata grande (aprox. 150g)
1 oz. or ¼ grated low-fat Swiss or soy cheese (such as Jalsberg Lite or Veggie-Slices)	¼ de xícara de chá (30g) de queijo magro ralado
¾ c. water-packed chicken or tuna	¾ de xícara de chá de frango cozido desfiado ou atum conservado em água
8 (1-oz.) slices of pumpernickel bread	10 fatias de pão integral de centeio ¹²
5 Bibb lettuce leaves	5 folhas de alface lisa
1 tbsp. black bean chili paste	pimenta vermelha fresca ou seca a gosto
1 (7-oz.) bottle of roasted red Bell peppers, drained	200g de pimentão vermelho grelhado sem pele e sem sementes
1 (16-oz.) can cannellini beans or other white beans, rinsed and drained	450g de feijão branco cozido, sem o caldo
4 oz. vanilla yogurt	1 copo de iogurte natural algumas gotas de essência de baunilha
1 tsp. Mrs. Dash seasoning	1 colher de sobremesa de caldo de legumes <i>light</i> em pó ou granulado
1 serrano pepper, minced	1 pimenta vermelha fresca, picadinha

¹² O número de fatias foi mudado na tradução para 10, pois constatamos tratar-se de um erro do original (cf. mais detalhes sobre essa estratégia em “Erros do original”).

<p><i>Tony Chachere's creole seasoning.</i> This adds a sassy surprise to your favorite recipes; find its green can in the spice aisle</p>	<p>A maioria dos temperos tem muito pouca ou nenhuma caloria e pode dar um sabor especial aos seus pratos, além de permitir um uso mais moderado do sal. Há temperos muito versáteis. A páprica, picante ou doce, por exemplo, adiciona um colorido saudável aos alimentos; já o cominho deixa os pratos com um sabor exótico e perfumado.</p>
<p><i>Canned beans.</i> Try Goya or Eden Organic. The azuki beans and the soybeans, as well as all the usual black or white ones, are tasty and quick. Just rinse and drain in a colander and proceed as if they were just cooked.</p>	<p>Grãos e feijões cozidos – tente os produtos cozidos no vapor da marca Vapza – há várias opções disponíveis. Há também os enlatados da Bonduelle, como o grão-de-bico, o feijão branco, a lentilha, etc. Enxágue-os bem, escorra-os e use como se tivessem sido cozidos em casa.</p>
<p><i>Chicken Stocks.</i> Try Swanson Natural Goodness low-sodium, fat-free chicken broth; it's really "chickeny" without any aftertaste</p>	<p>Caldo básico de frango – na hora da pressa, a opção é usar os caldos em cubo, pó ou granulados (dê preferência aos <i>light</i>), diluídos em água; nesse caso é preciso diminuir o sal da receita, pois eles já são salgados. Mas não é difícil também fazer um caldo caseiro: cozinhe uma carcaça de frango, de preferência caipira, em cerca de 5 litros de água com temperos a gosto (como salsinha, cebolinha, alho-poró, cebola, alho, tomilho, pimenta-do-reino, etc.) até que o osso do frango comece a ficar mole. Coe. Depois de frio, leve à geladeira por algumas horas e descarte a camada de gordura que se formará na superfície. Guarde em potinhos ou saquinhos (marque a data de fabricação) no congelador.</p>
<p><i>Pasta sauce.</i> Try Classico or Barillo. Of all the jarred sauces, these nongooey, not-too-sweet, just-the-right-garlic formulas are ideal. They are made from naturally fresh ingredients with less than 2 grams of fat per serving.</p>	<p>Molho de tomate pronto – procure sempre pelos molhos ditos "tradicionais" – são os de sabor mais suave, com menos adição de temperos. Na dúvida, confira a lista de ingredientes: quanto menos, mais natural o sabor. Assim você pode dar a sua cara ao molho. Experimente o da Só Fruta e o Salsaretti, da Etti, cujo sabor e aparência são menos artificiais. Há também os tomates pelados no próprio suco, geralmente importados da Itália, que são pré-cozidos e sem nenhum tempero. Basta picá-los e refogá-los com os temperos de sua preferência e, em menos de 5 minutos, você tem um molho caseiro.</p>

<i>Preshredded, 2 percent milk cheddar or mozzarella cheese.</i> The convenience of grated hard cheeses (like Parmesan) isn't worth the compromise in flavor, but buying bags of preshredded, semi-soft cheeses makes sense. Store brands work just as well as Kraft or Sargento; just look for part-skimmed milk or 2 percent fat cheese.	Queijo magro ralado – a conveniência de comprar queijo já ralado tipo parmesão não compensa, pois se perde muito em sabor. Mas no caso dos queijos magros, vale a pena. Escolha a marca que mais agrada ao seu paladar, mas não se esqueça de ver a quantidade de gordura dos mesmos, que deve ser a mais reduzida possível em comparação com o queijo tradicional.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2.3 Erros no original

Por seu caráter “operativo/instrucional”, a receita não deve conter erros, pois isso prejudicaria sua execução – o propósito retórico primordial de uma receita. Assim, quando identificamos erros no original optamos por efetuar as correções necessárias, dentro do possível, no momento da tradução. Alguns exemplos:

original	tradução
<i>Terrific tuna grill</i> – nos ingredientes são solicitadas 2 fatias de pão integral, mas no final a receita rende 4 porções.	mudamos para “4 fatias de pão integral” nos ingredientes
<i>Chicken of the land or sea apple sandwich</i> – no modo de fazer pede-se “Mix together first 5 ingredients”, mas os mesmos estão em duas colunas de 4 ingredientes cada, e o pão do sanduíche é um desses 5 primeiros.	mudamos a ordem na tradução de modo a deixar o pão e a alface de fora da mistura dos 5 primeiros ingredientes.
<i>Eggless egg salad</i> – apresentava o mesmo problema acima, além dos ingredientes serem todos para 5 porções, com exceção do pão (consta, ao final da receita “makes 4 sandwiches”).	mudamos o número de fatias de pão para 10 nos ingredientes e o rendimento para 5 porções
<i>Grilled tofu salad</i> – até essa receita, as etapas do modo de fazer não eram enumeradas, mas nessa foram.	para manter a coerência com o restante das receitas, omitimos a enumeração na tradução
<i>Marinated tempeh with broccoli and red peppers</i> – “edamame” aparece na lista de ingredientes, mas não é mencionado no modo de fazer que, por sua vez, pede cebolinha para finalizar o prato, mas não a menciona na lista de ingredientes	omitimos “edamame” da lista de ingredientes e acrescentamos “cebolinha picada para guarnecer” na lista de ingredientes

<i>Brown rice pilaf</i> – na lista de ingredientes consta “1-¾ cup chicken”, mas no modo de fazer pede-se “add chicken stock”	substituímos “chicken” por “caldo de frango” na lista de ingredientes
<i>Black bean, corn, and edamame salsa</i> – “edamame” consta do título e das informações nutricionais, mas não consta da lista de ingredientes ou do modo de fazer	omitimos “edamame” do título e das informações nutricionais
<i>Seeded tortilla triangles</i> – não apresenta tabela de informações nutricionais	por falta de tempo, não incluímos a tabela nutricional, embora o ideal fosse procurar um nutricionista para elaborar a tal tabela
no trecho “ <i>add fresh spinach leaves and placed poached salmon</i> ” – o uso do particípio “placed” está errado	traduzimos por “arrume as folhas de espinafre por cima e, na sequência, coloque os filés de salmão...”

3.2.4 Diferenças culturais

São muitas as diferenças culturais entre Brasil e Estados Unidos no que se refere à alimentação, apesar da crescente influência cultural que os americanos vêm exercendo no mundo nas últimas décadas. A importância dada às refeições diárias, por exemplo, é bem distinta nos dois países: enquanto os americanos se alimentam melhor no café da manhã e no jantar, os brasileiros têm no almoço e no jantar suas principais refeições. Essa diferença determinará o teor usual do cardápio em cada uma das refeições diárias: elas serão, portanto, diferentes em cada cultura. Isso traz implicações diretas para a tradução. A título de ilustração, transcrevemos abaixo o comentário deixado por uma consumidora no site da Livraria Saraiva a respeito do livro *A dieta de South Beach*, cuja tradução analisamos em nossa dissertação de mestrado (Teixeira, 2004):

É o seguinte: nem sempre o que funciona lá fora, funciona aqui. O cardápio do café da manhã é inviável e intragável, ninguém come omelete de pimentão e “chalotas” (cebolas, gente, meras cebolas) ou fritada de salmão ou de brócolis, ou que tal alcachofras e lombo canadense... São três fases, não consigo terminar a 1a,

TRADTERM, 15, 2009, p. 173-196

já comecei duas vezes... Durante 11 dias a única sobremesa permitida é à base de ricota, desisto! (Gladis)
(in: http://www.livrariasaraiva.com.br/produto/produto.dll/detalhe?pro_id=138523)

Identificamos problema semelhante ao mencionado por essa leitora em nossa tradução: em meio às receitas para o café da manhã há, no original, uma receita de *Huevos Rancheros*, prato tradicional mexicano à base de feijão preto, ovos e *salsa* (molho de tomate sem gordura, geralmente apimentado). Como as receitas do livro são balanceadas não só em termos de calorias, mas também quanto à quantidade de gorduras, carboidratos, sódio e proteína ingeridos em cada refeição, não poderíamos, por exemplo, transferi-la para a seção de receitas para o almoço. Optamos por inserir, no título, um elemento que advertisse o leitor do teor mais substancioso da refeição. O termo escolhido foi “brunch”: até onde sabemos, esse termo tem sido usado no Brasil para referir-se a uma refeição que não é nem tão leve quanto um café da manhã e nem tão pesada quanto um almoço (ou seja, um “café da manhã tardio”¹³). Assim, *Huevos Rancheros* foi traduzido por “*Brunch à mexicana*”, preservando, inclusive, a origem mexicana do prato.

Outros títulos que mereceram atenção especial foram: a) “Snapper with Tomato and Feta Cheese” – o equivalente de “snapper” é “caranho”, peixe que está na lista de animais ameaçados de extinção no estado de São Paulo; trocamos por “vermelho”, de características semelhantes; b) Eggless Egg Salad Sandwich – “egg salad” é um prato bastante conhecido entre os americanos, que

¹³ “No domingo não tem horário mesmo, todo mundo quer acordar tarde e viver sem a pressa dos dias da semana e foi pensando nisso que os ingleses criaram o chamado **brunch**, misto de breakfast (café da manhã) e lunch (almoço), que costuma se estender das 11h às 15h. (...) No cardápio, você pode servir pãezinhos, bolos, geleias, manteiga, patês, queijos, iogurte, frutas da estação e alguns pratos mais encorpados (...) Ainda tem lugar para uma sopa quente ou fria, salmão defumado ou marinado, fatias de rosbife e até um caldinho de feijão.” (<http://www.pratofeito.com.br/pages.php?recid=3572>)

consiste basicamente de maionese, ovos cozidos e temperos. Como “Patê de ovo” não é um prato tão conhecido no Brasil, achamos que o trocadilho “Patê de ovo sem ovo” não ficaria bom, e optamos por “Sanduíche de falsa maionese de legumes”, já que a receita do original leva também cenoura ralada; c) “Chicken of the Land or Sea Apple Sandwich” – o atum ficou conhecido nos Estados Unidos como “chicken of the sea” (frango do mar) por causa de uma empresa, a primeira a vender atum magro enlatado nos Estados Unidos¹⁴. Infelizmente não foi possível recuperar o trocadilho; optamos por “Sanduíche de atum ou frango com maçã”.

Também identificamos uma diferença cultural, desta vez na parte introdutória, que explica o planejamento alimentar. A autora sugere “cut-up raw broccoli, carrots, and red peppers to munch on”. No Brasil, contudo, não é comum consumir o brócolis cru, razão pela qual substituímos esse ingrediente por “pepino” em nossa tradução: “palitos de cenoura crua, pepino e pimentão vermelho para acompanhar”.

Na breve introdução que faz das receitas de pratos para o almoço, a autora comenta: “Lunches are a wonderful opportunity to brown bag a healthy meal as an alternative to fast food or ordering in”. O verbo “brown bag” aqui refere-se ao hábito comum na cultura americana de levar o lanche a ser consumido no almoço dentro de um saco de papel pardo. No Brasil, o hábito de levar comida de casa também é comum; a diferença está no tipo de alimento escolhido e na forma de embalá-lo. No Brasil, geralmente o almoço é acondicionado em potes plásticos ou marmitas de alumínio, para que possam ser reaquecidos. Os sacos de papel pardo são mais comumente usados por padarias e pequenas mercearias. Quanto a “ordering in”, pedir comida não é, necessariamente, um hábito ruim no Brasil; vai depender do tipo de comida pedido. Uma coisa

¹⁴ “Back in 1914, when the company was known by another name, we were the first to can “light” tuna. So consumers would know to expect a mild-flavored white fish – that tasted similar to chicken – the company marketed it under the name Chicken of the Sea. It was such a success that the company eventually adopted the product name” (http://www.chickenofthesea.com/news_4.aspx)

é consensual: o “fast-food” não é a melhor opção. Assim, nossa tradução ficou: “Na hora do almoço, é muito mais saudável trazer comida de casa do que matar a fome com um *fast-food*”.

Na introdução da receita “Seared Shrimp with Edamame, Corn and Tomato Sauce”, a autora comenta: “A colorful and delicious side dish reminiscent of succotash”. O termo “succotash” refere-se a um prato típico no sul dos Estados Unidos, feito com fava e milho verde cozidos. Na tradução, optamos por privilegiar o sentido contido em “side dish reminiscent”, omitindo “succotash”: “A presença do camarão faz dessa mistura colorida de legumes um delicioso prato principal”. Por fim, no penúltimo parágrafo do livro a autora comenta: “It’s your day-to-day eating that counts most for health and wellness, not what you eat on your birthday or Thanksgiving Day”. Como o “Dia de Ação de Graças” não é um feriado tradicional no Brasil, especialmente no que diz respeito aos ‘exageros à mesa’, optamos por substituí-lo por “Natal”: “é o seu hábito alimentar do dia a dia que conta para a manutenção da sua saúde e bem-estar, não o que você come no seu aniversário ou na ceia de Natal”.

3.3 Considerações preliminares

Como procuramos demonstrar, a tradução de receitas não é tarefa trivial. Envolve o conhecimento e uso adequado de um léxico e uma fraseologia especializados e demais aspectos microtextuais, bem como o uso de estratégias de adaptação macrotextuais e interculturais. Tendo consciência dessas especificidades, o tradutor da área deve ser capaz de reunir as informações necessárias para produzir um texto fluente na língua de chegada; que seja aceito como um exemplar do gênero e tipo textual “receita” por esta comunidade linguística num determinado momento histórico.

Ante a carência de materiais de consulta disponíveis em língua portuguesa e a ausência de cursos de formação de tradutores técnicos específicos para a área da culinária no Brasil até o momento, propomos, a seguir, algumas sugestões de estratégias para a tradução de receitas, com base nas dificuldades identificadas no presente trabalho e em nossa prática diária de tradução.

4 Algumas estratégias para a tradução de receitas

- **O tradutor deve estar sempre atento à tipologia textual das “receitas”** → A receita é um texto do tipo operativo/instrucional; sua finalidade última é a execução. Isso exige do tradutor um certo grau de “interferência” – devem ser feitas adaptações para “re-ambientar” o texto na cultura de chegada, conforme as exigências do novo público-alvo. O tradutor que não assumir esse papel pode acabar por destituir o texto de sua função retórica original;
- **O tradutor deve estar sempre atento às diferenças culturais do gênero “receita”** → as características textuais que tipificam o gênero “receita” variam de cultura para cultura. Características macro e microtextuais devem ser observadas, como o vocabulário, a sintaxe e a fraseologia específicos da área, a ordem dos ingredientes na lista, as etapas do procedimento, a disposição do texto na página etc., tendo sempre em vista o público-alvo pretendido;
- **Devem ser usados apenas ingredientes e equipamentos disponíveis no mercado brasileiro** → ingredientes difíceis de encontrar podem ser usados, dependendo do público-alvo pretendido, mas convém oferecer um substituto. Os que não estão disponíveis no mercado brasileiro devem ser substituídos, sempre procurando respeitar as características físico-químicas do ingrediente original e, no caso de receitas dietéticas, o valor nutricional;
- **Erros do original devem ser corrigidos, sempre que possível** → deve haver coerência entre os ingredientes listados e os efetivamente usados no modo de fazer; erros de grafia, concordância, repetições etc. devem ser corrigidos para garantir a inteligibilidade de operacionalidade da receita;

- **A tradução deve ser idiomática** → as escolhas do tradutor devem ser as mais “prováveis” e não apenas as “possíveis”. Isso exige a consulta constante a outros textos do mesmo gênero/tipo e cuidado redobrado com o “tradutês”, ou seja, reproduzir as características da língua de partida no texto de chegada, criando um texto pouco natural, ainda que inteligível.

As obras de referência e de consulta, geralmente os maiores aliados do tradutor na tarefa tradutória, infelizmente deixam muito a desejar, ao menos no que diz respeito às obras disponíveis atualmente no mercado brasileiro, já que as mesmas parecem não ter se dado conta ainda das especificidades técnicas, linguísticas e culturais envolvidas na tradução de textos da Culinária. Nenhuma delas tem como público-alvo preferencial o tradutor, que, conforme demonstramos neste artigo e em trabalhos anteriores, tem necessidades específicas, como a contextualização dos termos, o tratamento adequado das unidades fraseológicas e a indicação de possíveis substitutos para os ingredientes e equipamentos não disponíveis no Brasil, entre outros. Os materiais cujo público-alvo é o amante da gastronomia não dão conta – nem é esse seu objetivo – dessas especificidades, essenciais à tarefa tradutória. Nesse sentido, é preciso não só compilar obras terminológicas específicas para esse mercado crescente, mas também criar novos modelos de coleta e apresentação dos dados que facilitem o trabalho do tradutor da área.

Diante dessa carência de materiais de referência e consulta na área, a Internet pode tornar-se um grande aliado do tradutor. A ferramenta Google pode ser usada, por exemplo, para verificar:

- **a disponibilidade de produtos no Brasil:** procurar “tortilla”, “sour cream”, “molho de soja light”, “ricota light”, “egg substitute”, “canned chicken stock”, “nonstick cooking spray” etc. em *sites* de supermercados, por exemplo, em inglês e no que seriam, possivelmente, traduções de tal termo - creme de leite azedo / ácido?;
- **tabelas de informações nutricionais e possíveis substitutos:** procurar tabelas nutricionais ou observar outras receitas, artigos etc, que sugiram substituições, tais

como: “blueberries → uvas”; “sour cream → coalhada seca”; “tempeh → bife de glúten”; “Tony Charchere’s Creole Seasoning é páprica picante + cominho”; “Grape-Nuts → cereal matinal light”; “soy nut butter → kinako (grãos de soja torrados e moídos)”;

- **idiomaticidade:** verificar o que é mais usado na língua de chegada, para evitar o tradutês. Exemplos: “1/2 pear, thinly sliced → 1/2 pêra, em fatias bem finas” x “1 red onion, cut into ½-inch thick slices → 1 cebola roxa cortada em rodelas de 1 cm”; “vanilla extract” → “essência de baunilha”.

Nos casos de alimentos de origem vegetal e alguns de origem animal, o tradutor pode se valer do nome científico (teoricamente, invariável) para chegar ao equivalente correto. Tanto os dicionários de língua geral em formato eletrônico (que permitem a “pesquisa reversa”) quanto a Internet podem ser usados para isso. Em seguida, é preciso atestar o uso do equivalente encontrado em receitas escritas originalmente em português brasileiro. Por exemplo: se não sei a tradução de “tarragon”, procuro num dicionário monolíngue ou no Google o nome científico da planta (*Artemisia dracuncululus*); em seguida, pesquiso no Google a expressão [*Artemisia dracuncululus* site:.br] (ou simplesmente procuro a expressão entre aspas e marco a opção *páginas em português*) – será fácil descobrir quê equivalente em português é “estragão”.

No que tange à fraseologia da área, não há ainda disponível um corpus devidamente etiquetado e acrescido de cabeçalho que permita pesquisas mais aprofundadas. Mas em setembro de 2005 foi lançado o CorTec, um corpus de textos técnicos (incluindo receitas em inglês e português), disponibilizado gratuitamente na página do Projeto Comet¹⁵, que pode suprir parte das necessidades do tradutor. Outra opção seria coletar corpora de receitas específicas na Internet em *sites* confiáveis (usando ferramentas como o WinHTTrack¹⁶, ou alguma versão do Boot Cat – como o recém-

¹⁵ <http://www.fflch.usp.br/dlm/comet>

¹⁶ <http://www.httrack.com/>

lançado JBootCat¹⁷) para serem usados com a ferramenta Wordsmith Tools (cuja versão de demonstração está disponível gratuitamente no *site* mencionado na bibliografia), ou outros concordanciadores gratuitos disponíveis na web.

Enfim, é possível traduzir receitas para o português brasileiro que sejam mais “palatáveis”. Para isso o tradutor deve ter um conhecimento mínimo da área e estar atento às características micro e macrotextuais do tipo/gênero “receita”. Na escolha de equivalentes para sua tradução, ele deve, após cotejar os dados – muitas vezes contraditórios – encontrados nos materiais de consulta disponíveis, atestar seu uso em textos autênticos da área. Só assim ele terá, de fato, “traduzido” a receita para o português brasileiro.

5 Referências bibliográficas

- COLINA, Sonia (1997) Contrastive Rhetoric and Text-Typological Conventions in Translation Teaching. *TARGET 9*. Amsterdam: John Benjamin, 335-353.
- NORD, Christiane (1997) *Translating as a purposeful activity: functionalist approaches explained*. Manchester, UK: St. Jerome.
- SARDINHA, Tony Berber (2004) *Linguística de Corpus*. São Paulo: Manole.
- SCOTT, Michael (1996) *WordSmith Tools*, version 3. Oxford: Oxford University Press. Versão *demo* disponível em: <<http://www.lexically.net/downloads/download.htm>>
- TAGNIN, Stella E. O., TEIXEIRA, Elisa D. (2004a) British vs. American English, Brazilian vs. European Portuguese - how close or how far apart? – a corpus-based study. *Proceedings of the 4th Conference on Practical Applications in Language Corpora - PALC'03*. Lodz: Lodz University Press.
- TAGNIN, Stella E. O., TEIXEIRA, Elisa D. (2004b) Linguística de Corpus e Tradução Técnica - relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. *Tradterm*, v. 10, pp. 313-358.
- TEIXEIRA, Elisa D. (2004) *Receita qualquer um traduz. Será? A Culinária como área técnica de tradução*. Dissertação de mestrado apresentado ao Programa de Estudos Linguísticos e Literários em Inglês do

¹⁷ <http://www.andy-roberts.net/software/jbootcat/>

Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo.

TEIXEIRA, Elisa D. (2003a) Em busca de um novo modelo tecnoformal para a construção de dicionários técnicos bilíngües – o exemplo da culinária. *Intercâmbio vol. XII*. São Paulo: LAEL – PUC/SP, pp. 243-251.

TEIXEIRA, Elisa D. (2003b) Como usar o WordSmith Tools. Disponível em <http://www.flch.usp.br/dlm/comet/>, link: Apresentações & Publicações.