

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO

RAQUEL GOMES DE GOUVEIA

O PROCESSO TRADUTÓRIO EM *Cozinha Prática*:
UMA ANÁLISE

BRASÍLIA - DF
2016

RAQUEL GOMES DE GOUVEIA

**O PROCESSO TRADUTÓRIO EM *Cozinha Prática*:
UMA ANÁLISE**

Trabalho apresentado como requisito parcial para obtenção de menção na disciplina Projeto Final de Curso – Letras – Tradução, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Rachael Anneliese Radhay e co-orientação da Prof^a. Shanta Navvab Walker, no curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília.

BRASÍLIA-DF
2016

RAQUEL GOMES DE GOUVEIA

**O PROCESSO TRADUTÓRIO EM *Cozinha Prática*:
UMA ANÁLISE**

Trabalho apresentado como requisito parcial para obtenção de menção na disciplina Projeto Final de Curso – Letras – Tradução, sob a orientação da Prof.^a Dr.^a Rachael Anneliese Radhay, no curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília.

Aprovado em: 29 de junho de 2016

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Rachael Anneliese Radhay
Orientadora

Prof.^a Dr.^a Cristiane Roscoe Bessa
Examinadora

Prof.^a Dr.^a Flávia C. C. Lamberti Arrais
Examinadora

AGRADECIMENTOS

Gostaria, primeiramente, de agradecer aos meus pais Kenney e Regina, e ao meu irmão Thiago, por todo apoio, amor e incentivo incondicional. Eu não seria nada do que sou, hoje, se não fosse por vocês. Amo vocês tantão.

Agradeço meus guxos da UnB: Tábatha, Nathalia, Karen, Jade e Moisés por todas as companhias nas aulas, procrastinações, ajudas, risadas, piadas internas, aulas “skipadas”. Vocês são responsáveis por terem tornado minha graduação bem mais legal.

Aos meus migos-irmãos Rodrigo e Artur, por toda ajuda durante todo esse processo, por ouvirem minhas reclamações diárias, por sempre dizerem que “vai dar certo”. Amo vocês.

Às minhas amigas Yasmin, Hannah e Alana, principalmente Yasmin, que trabalha do meu lado e ouviu todas as minhas reclamações, preocupações, dúvidas sem reclamar nenhuma única vez e por quase sempre perguntar se estava tudo bem.

Ao Pedro, meu namorado, por todo apoio desde a época de escolher o tema do trabalho, ouvir meus choros quando estava indecisa, me ajudar com tudo o que pôde, com apoio emocional, ler e opinar sobre meu trabalho, sacrificar seu tempo para poder me ajudar e me ver feliz. Você me ajudou muito nesse período. Obrigada, lindo!

Agradeço aos meus colegas de trabalho da CAPES, as Fulbrighters Suellen e Carol, os gerentes Pedro e Junio e ao meu chefe Patricio, por me apoiarem, me deixarem ir a reuniões no meio do expediente e me livrarem (às vezes) do trabalho para que eu pudesse escrever esse trabalho.

Agradeço a minha orientadora Rachael, pelo suporte no tempo que lhe coube, correções, compreensão e incentivos, por ter ajudado a desenvolver este projeto da melhor forma possível e à professora Shanta Walker, pela disposição em me ajudar a chegar à versão final da minha tradução.

Temos de valorizar nossas comidas, nosso ingrediente e, especialmente, nossos hábitos. São os hábitos alimentares regionais que protegem a gente contra a comida industrializada e o fast-food.

(Rita Lobo)

RESUMO

O objetivo do presente trabalho é apresentar uma tradução de dois capítulos do livro *Cozinha Prática*, da Rita Lobo. Além disso, o trabalho visa demonstrar os aspectos da tradução técnica, da tradução de textos culinários, fazer uma análise da tradução mostrando os desafios da tradução como a estrutura sintática, os títulos das receitas, os ingredientes e os modos de preparo. O trabalho também explora um pouco da cultura culinária nas línguas de partida e chegada. A finalidade desse trabalho é fazer com que as receitas também sejam executáveis na língua de chegada sem dificuldades. O público pretendido são leitores estrangeiros que se interessam pela culinária brasileira e precisam de algumas técnicas culinárias usadas no dia-a-dia, além daqueles que acreditam que comida não é apenas fonte de prazer, mas também de saúde. Esse trabalho também apresenta um glossário com termos pertinentes à tradução.

Palavras-chave: tradução técnica, culinária, cultura, receitas.

ABSTRACT

The objective of this paper is to present a translation of two chapters of the book *Cozinha Prática*, by Rita Lobo. In addition, the paper shows the aspects of technical translation, translation of culinary texts, by making a translational analysis as it shows the challenges in the translation such as syntactic structure, titles of recipes, ingredients and preparation methods. This paper also explores some of the culinary culture in the target and source languages. The aim of the translation is to make the recipes executable in the target language without difficulty. The intended audience is foreign readers who are interested in the Brazilian cuisine and need some cooking techniques to use on a daily basis and is also for those who believe that food is not only a source of pleasure, but also of health. This paper also presents a glossary of terms applicable to the translation.

Key words: technical translation, culinary, culture, recipes

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
• JUSTIFICATIVA.....	10
• OBJETIVO.....	11
• METODOLOGIA.....	13
CAPÍTULO 1 – <i>COZINHA PRÁTICA</i> , POR RITA LOBO	15
1.1 O PROGRAMA DE TELEVISÃO.....	15
1.2 O LIVRO.....	15
1.3 A AUTORA.....	16
1.4 A LINGUAGEM DA AUTORA.....	17
CAPÍTULO 2 – REFLEXÃO TEÓRICA.....	19
2.1 TRADUÇÃO TÉCNICA.....	19
2.1.1 A Criatividade e Adaptação na Tradução Técnica.....	20
2.1.2 O Tradutor Técnico e o seu papel cultural.....	21
2.1.3 A cultura culinária nos Estados Unidos.....	22
2.2 TRADUÇÃO DE RECEITAS.....	23
2.2.1 A origem do livro de receitas.....	23
2.2.2 As receitas no Brasil e suas linguagens.....	25
2.2.3 A evolução da receita.....	27
2.2.4 O gênero textual da receita.....	27
CAPÍTULO 3- OS PRINCIPAIS DESAFIOS NA TRADUÇÃO DE <i>COZINHA PRÁTICA</i>	32
3.1 NOME DO LIVRO.....	32
3.2 TÍTULOS DAS RECEITAS.....	32
3.3 SISTEMAS DE MEDIDAS.....	33
3.4 UTENSÍLIOS.....	34
3.5 INGREDIENTES.....	35
3.5.1 Os feijões.....	35
3.5.2 As bananas.....	36
3.6 ESTRUTURA SINTÁTICA.....	37
3.8 CONTRAÇÕES.....	41
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	43
REFERÊNCIAS.....	44

INTRODUÇÃO

A culinária é a arte de cozinhar e de confeccionar alimentos. Esta arte reflete os costumes de um povo e de uma sociedade desde os primórdios. Temos o costume de nos reunir em volta de uma mesa na hora das principais refeições. O significado da comida ultrapassa o simples ato de alimentar-se. São muitas as tradições que consideram a hora da refeição como hora de silêncio, compostura e seriedade. Nas cidades do interior do Brasil, não se comia e nem se come trazendo armar, com chapéu na cabeça e sem camisa. Podemos, com a comida, reconhecer os hábitos alimentares que aprendemos com nossos familiares e que foram passados de geração a geração. Muitas vezes, temos receitas consideradas “de família”. São receitas que existem há muitos anos desde a época da nossa tataravó e permanecem na família até hoje. Com as formas das pessoas se alimentarem, podemos também identificar acontecimentos, classe social, estilos de vida, religiões e sociedades. Qualquer reunião entre amigos e familiares como aniversários, formaturas, casamentos, é motivo para termos comidas e bebidas à vontade.

Não somente os alimentos, mas também os utensílios, as técnicas culinárias e os sistemas de medidas utilizados na culinária fazem parte de um acervo cultural particular de cada país. “Entende-se a literatura culinária como área de produção textual com características específicas, na qual o conhecimento e a linguagem técnica se misturam com elementos culturais e históricos” (HARDEN, p. 32, 2013).

A esse respeito, o historiador Massimo Montanari (2013, p.11) diz que comida é uma forma de cultura. É cultura *quando produzida*, pois o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas cria a própria comida; é cultura *quando preparada*, pois o homem transforma seu alimento com fogo e técnicas e é cultura *quando consumida*, pois o homem escolhe a sua própria comida, com critérios relacionados às questões econômicas e nutricionais.

A culinária brasileira é o resultado da mistura de ingredientes provenientes dos europeus, indígenas e africanos. Várias das nossas técnicas de preparo dos alimentos são de origem indígena e sofreram adaptações por parte dos escravos e dos portugueses. Era comum a substituição e adaptação de ingredientes e pratos típicos por correspondentes locais. A feijoada¹, considerada prato típico brasileiro, é um exemplo de adaptação de ingredientes.

¹ História da Feijoada disponível em <<http://brasilecola.uol.com.br/historia/historia-feijoada.htm>>. Acesso em 28 abr. 2016.

Historiadores dizem que os escravos incluíam o resto dos alimentos que recebiam, como orelha, língua, focinho, rabo de porco, que eram desprezados por seus senhores, surgindo assim a feijoada que conhecemos atualmente. As culinárias que têm mais destaques no país são dos estados de Minas Gerais, conhecida pelos preparos da carne suína, o uso de milho, leite, tubérculos e folhagens; e da Bahia, diferenciada pelos temperos mais fortes e a base de azeite de dendê, leite de coco, gengibre e pimenta.

As técnicas e os utensílios culinários variam de acordo com a cultura e se adaptam à disponibilidade de ingredientes e costumes de cada povo. O primeiro utensílio culinário foi a própria mão, ainda quando se consumiam alimentos crus. Com o advento do fogo, o homem sentiu a necessidade de criar utensílios para mexer o alimento, já que as altas temperaturas não permitiam o seu manuseio.

Receitas, em geral, têm o propósito de informar a fórmula para preparar tal comida ou bebida, descrevendo os ingredientes e o modo de preparo, usando, normalmente, verbos no imperativo, pois é um sentido de ordem, para que o leitor siga corretamente as instruções e chegue ao resultado desejado.

A tradução de receitas tem como objetivo ser executável também na língua de chegada, contudo pode sofrer algumas alterações durante o processo tradutório, uma vez que a tradução também envolve a cultura da língua de chegada. A exemplo, nem todos os ingredientes ou utensílios encontrados em receitas brasileiras são encontrados no país da língua alvo. Dessa forma, o papel do tradutor é encontrar seus equivalentes ou apresentar substituições para que a receita não perca sua essência e seja bem-sucedida para os falantes da cultura alvo.

- **JUSTIFICATIVA**

Existem livros de receita para todos os tipos de pessoas: para os que querem cozinhar como *chefs*; para os que não sabem nada sobre cozinha; para os que querem descobrir novas receitas para a próxima data comemorativa etc. Em livrarias e em sites, é possível ver grande variedade de livros de culinária: comida brasileira, estrangeiras, vegetarianas, saudáveis, entradas, pratos principais, sobremesas, bebidas, entre outros.

Muitos desses livros são inspirados em programas televisivos, que vêm crescendo cada dia mais. No canal GNT, por exemplo, além do programa da Rita Lobo, temos os programas do Rodrigo Hilbert, da Bela Gil, da Carolina Ferraz e do britânico Jamie Oliver². Com o crescimento da popularidade de programas de culinária na TV, também cresceu o interesse em saber mais sobre a gastronomia de outros países, e o Brasil não ficou de fora. Devido à globalização, muitas pessoas querem cozinhar comida estrangeira ou exótica. (Teixeira 2008a: 75).

Ainda, de acordo com Teixeira (2008a: 85), a tradução de livros culinários não é considerada uma área muito popular do ponto de vista dos tradutores, pois esta nem sempre é bem paga e os tradutores têm de lidar com as limitações impostas pela editora, o que dificulta ainda mais o processo tradutório e o interesse em traduzir textos desta especialidade. Portanto, a preferência por essa área de conhecimento justifica-se não só por gosto pessoal, mas pelo interesse em dar apoio ao desenvolvimento da área.

A escolha desse livro deu-se por algumas razões. São elas: o fato de se tratar de uma obra que retrata a cultura brasileira a partir de elementos típicos do Brasil; ser um livro de culinária com uma estrutura diferente dos demais, que, normalmente, apresentam entradas, pratos principais e sobremesas. A estrutura desse livro é desafiadora, visto que não apresenta apenas receitas, mas também pequenas histórias contadas pela autora que justificam a escolha dos ingredientes do livro, que mostram o porquê de suas escolhas de técnicas e economia na cozinha. O livro é adaptado do programa de televisão da autora, é escrito em primeira pessoa e a autora fala diretamente com o leitor, o que torna o texto descontraído e íntimo. O texto apresenta muitas piadas e trocadilhos que enriquecem o texto (a obra/a publicação) e, conseqüentemente, enriquecem a tradução. As receitas da Rita Lobo são todas testadas por

² Informação retirada do site <<http://gnt.globo.com>>. Acesso em 30 abr. 2016.

ela, e ela garante que se o leitor seguir o passo a passo, terá sucesso no final. Outro motivo para a escolha desse livro é a inexistência de uma tradução em inglês da obra em questão.

- **OBJETIVO**

O principal objetivo deste trabalho é apresentar uma proposta de tradução para o inglês de dois capítulos do livro “Cozinha Prática”, de Rita Lobo. Os capítulos foram selecionados baseados em ingredientes que são muito comuns na cozinha brasileira: a banana e o feijão. A finalidade é tornar as receitas executáveis para a cultura de chegada, sem grandes dificuldades com ingredientes, com utensílios e com técnicas culinárias. Além do objetivo anteriormente citado, este projeto também analisa as especificidades da tradução técnica e da tradução de receitas, explora os termos culinários e gastronômicos e apresenta um glossário com termos pertinentes à tradução do livro.

O público pretendido são leitores estrangeiros que acreditam que comida não é apenas fonte de prazer, mas também de saúde; que gostariam de ter comida boa e fresca todos os dias em casa, com preparações simples, mas com um toque especial; é para aqueles que gostariam de arriscar mais na cozinha, mas têm receio; e também para aqueles que se interessam pela culinária brasileira e precisam de algumas técnicas culinárias usadas no dia-a-dia. Nos Estados Unidos, as pessoas estão acostumadas a comerem *fast foods*, comidas na rua, comidas que não são saudáveis. Isto ocorreu devido ao distanciamento da cozinha, as pessoas não sabem mais fazer o básico e querem aprender. A tradução desse livro pode mostrar aos americanos que é possível ter comida gostosa e saudável em casa e possivelmente seria bem recebido pelos estrangeiros, visto que eles estão se reaproximando da cozinha e se interessando pela culinária saudável.

A consulta a receitas na língua de chegada, existentes em livros e sites especializados, dicionários bilíngues e monolíngues e livros de culinária, foi indispensável para a execução do projeto.

- **METODOLOGIA**

O primeiro passo deste trabalho foi a realização de um levantamento bibliográfico acerca da tradução de textos técnicos e da tradução de receitas, a fim de compreender melhor como se dá o processo tradutório desse gênero textual. O segundo passo foi começar o processo tradutório. Durante o processo, foi feita pesquisa referente à terminologia usada em receitas, tanto em inglês quanto em português, englobando muitos verbos, ingredientes, utensílios e estruturas.

Além disso, foram usados muitos sites e livros de receitas em inglês, para que a tradução pudesse atingir a forma mais natural e fluente possível. A professora Shanta Navvab Walker, do departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução, da Universidade de Brasília, foi de excepcional ajuda para o processo tradutório, visto que foi responsável por ajudar a aluna a atingir a versão final de seu texto.

O trabalho foi feito para que o leitor possa compreender e executar as receitas na língua de chegada, sem maiores dificuldades.

CAPÍTULO 1

COZINHA PRÁTICA, POR RITA LOBO

1.1 O PROGRAMA DE TELEVISÃO

Cozinha Prática é originalmente um programa televisivo, que passa no canal GNT, todas às segundas-feiras, às 20h30. O programa é apresentado pela chef Rita Lobo e tem seis temporadas, cada uma focada em um aspecto culinário diferente. O principal objetivo do programa é ensinar receitas culinárias práticas, não só para espectadores que têm pouca ou quase nenhuma experiência na cozinha, mas também para aqueles que já sabem cozinhar e alegam que não têm tempo para preparar suas próprias refeições. Assim como para espectadores descobrirem que, mesmo com pouco tempo livre em casa, é possível fazer comida saudável todos os dias. Na maioria das vezes, a apresentadora ensina receitas com ingredientes que o espectador tem em casa, ou, em alguns casos, sendo necessário comprar um ou dois ingredientes, concluindo os pratos em, no máximo, uma hora. Sobre a temporada com o tema #desgourmetize, foi dividida em 13 capítulos e cada capítulo a chef fala sobre um ingrediente indispensável para a cozinha brasileira, e dentro de cada capítulo ela ensina técnicas culinárias, utensílios básicos que são necessários em uma cozinha e ensina também como economizar na hora de cozinhar. Os episódios são bem descontraídos e Rita Lobo faz questão de deixar o espectador à vontade ao assistir ao programa.

A autora defende que cozinhar deveria ser igual ler e escrever: todos deveriam saber. Cozinhar é libertador, e não há porque ficar refém de comida ultra processada e de comida de rua, é possível fazer sua própria comida e levar uma vida mais saudável.

1.2 O LIVRO

O livro escolhido para este projeto é baseado na segunda temporada do (referido) programa televisivo. De certa forma, podemos considerar que o livro é o programa de TV transcrito em páginas de papel. Além de todas as receitas apresentadas na televisão, a chef incluiu receitas extras para que o leitor possa variar o cardápio da semana.

Essa temporada teve o tema “Desgourmetize, bem”, ou seja, ensinou a fazer receitas simples e práticas, sem técnicas culinárias muito complicadas ou ingredientes de difícil acesso, como o feijão cozido e o arroz soltinho. O livro é dividido em 13 capítulos, cada um é focado em um ingrediente como feijão, arroz, carne seca, chocolate, ervas frescas, entre

outros, totalizando 60 receitas. Como o título informa, a obra é um intensivo para quem quer aprender os princípios básicos da cozinha e também para quem já é craque na cozinha, mas precisa aprimorar algumas técnicas culinárias.

No que diz respeito à estrutura, ele não apresenta divisão baseada em momentos da refeição, como entradas, pratos principais e sobremesas. Cada capítulo tem um ingrediente principal, e nele podemos encontrar diversos tipos de receitas. Além das já mencionadas receitas, podemos encontrar textos de apoio que ensinam técnicas culinárias: saltear legumes, cortar cebola, despelar tomate, cozinhar a vapor; economia doméstica: congelar, conservar e reaproveitar alimentos; e apresentam utensílios indispensáveis para uma cozinha: panela de pressão, frigideira, conchas etc.

Com relação às receitas, a autora utiliza linguagem coloquial e espontânea, ensinando o passo a passo de cada modo de preparo da receita. O “modo de preparo” tem instruções precisas, com todo o detalhamento necessário para ter uma receita bem executada. As técnicas culinárias são contextualizadas nas receitas, ou seja, junto com a receita de determinado prato o leitor encontrará alguma técnica culinária que deverá ser executada para o sucesso do prato final.

O livro foi lançado na Bienal do Livro no Rio de Janeiro, dia 5 de setembro de 2015. Também houve lançamentos em São Paulo, Curitiba, Brasília, Salvador e Campinas. A publicação foi uma parceria entre a Editora Panelinha e Editora Senac São Paulo, e pode ser encontrado em quase todas as principais livrarias brasileiras, custando aproximadamente R\$79,00.

1.3 A AUTORA

Rita Lobo é cozinheira, escritora e apresentadora, trocou as passarelas pelo fogão. Ela era modelo, viajava mundo afora e adorava provar comidas. Decidiu escolher uma profissão que durasse a vida toda e, por isso, fez faculdade e formou-se em gastronomia nos EUA. Chegou a ter um restaurante, o Oriental, de comida tailandesa, em São Paulo. Em 1995, ela começou a escrever sobre comida e, em 2000, criou o blog Panelinha – Receitas que funcionam³. A autora já vendeu mais de 300 mil livros. A chef diz que cozinhar é libertador; a pessoa não precisa depender da indústria alimentícia, não precisa depender de temperos prontos; é libertador porque cozinhar é uma maneira de alimentar o corpo e também alimentar as relações, ou seja, quando a pessoa cozinha para a família ou para os amigos, ela usa a comida

³ Panelinha – Receitas que funcionam – Disponível em www.panelinha.ig.com.br Acesso em 13 jun. 16.

para se relacionar; cozinhar é libertador porque a pessoa não precisa de ninguém para cozinhar, isto é, ela pode chegar a casa e fazer seu próprio jantar. Um fato muito importante: todas as receitas que ela apresenta tanto na TV quanto no livro são testadas por ela, então ela garante que, se seguirmos o passo a passo, a receita ira funcionar.

Rita defende que todos devem comer “comida boa”, e define comida boa como comida natural, com ingredientes de qualidade e feita com técnicas culinárias. Ela também afirma: “Meu público é constituído por gente que quer aprender a cozinhar, mas não tem muita base, nem muito tempo para preparar o jantar”⁴. Por esta razão, suas receitas são práticas e fáceis. Rita acredita que a vida de quem cozinha é melhor, mais saborosa, mais saudável e livre.

1.4 A LINGUAGEM DA OBRA

Antes de demarcar a linguagem utilizada por Rita Lobo em sua obra, gostaria de delimitar alguns aspectos da linguagem. De acordo com Richardson (2007, p. 10-13), o uso da língua pode ser definido em cinco pressupostos fundamentais sobre a linguagem: o uso da linguagem é *social*, ou seja, é pela linguagem que conseguimos ter significados para realizar nossas ações; a linguagem contribui para a *produção e reprodução* da realidade ou vida social, ou seja, a forma como as pessoas conversam umas com as outras é um produto de um contexto social; o uso da linguagem confirma a *identidade* pessoal, isto é, as pessoas se comunicam e reagem de formas diferentes, dependendo com quem elas estão conversando, por exemplo: a comunicação com amigos em um pub é diferente da comunicação com autoridades em um tribunal; uso da linguagem é *poder*, mas não é democrática, a opinião de alguém pode ser mais aceitável e autoritária que de outra pessoa e, por fim, o uso da linguagem é *político*, que é a combinação da linguagem ser social e ter poder.

Pode-se inferir, com base nas informações citadas acima, que a linguagem que Rita utiliza em sua obra é, principalmente, social. Rita lobo exala simpatia, tanto na TV quanto no livro, ela usa uma linguagem simples e clara. Ela está sempre sorrindo, conversando com o espectador, usa palavras que são conhecidos e usados no dia a dia do brasileiro. Rita Lobo também conta as histórias por trás das receitas, faz sempre um comentário a respeito de cada prato. Sua linguagem mostra que ela está falando diretamente com o leitor, quase como um curso de cozinha particular. O leitor se sente atraído pela linguagem e carisma da chef. Pode-

⁴ **Rita Lobo, à moda da chef.** Disponível em <http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/rita-lobo-a-moda-da-chef/> Acesso em: 26 mar. 2016.

se observar essa linguagem no trecho retirado da página 17 do livro: “você vai se surpreender com o tanto de técnica que tem por trás de um arroz soltinho! Mas é que, quando você entende os porquês de cada preparação, aprende a cozinhar”.

A obra tem uma ótima qualidade com o conteúdo, pois todas as suas receitas são testadas pela própria autora; ela indica fontes verdadeiras, apresenta clareza e linguagem acessível nas indicações de modo de preparo, ela indica também ingredientes acessíveis e mostra suas possíveis substituições. O livro tem uma montagem chamativa, que convida o leitor para ler e comprá-lo. Apresenta fotos de todos os pratos, mostra ingredientes e há ilustrações de utensílios necessários.

CAPÍTULO 2

REFLEXÃO TEÓRICA

Desenvolver as reflexões teóricas deste projeto foi essencial para o aprendizado e possibilitou um conhecimento significativo das características do texto que foi traduzido. Da mesma forma, auxiliou nas escolhas ao longo de todo o processo de tradução.

2.1 A TRADUÇÃO TÉCNICA

Pouco explorada mesmo na área acadêmica (POLCHLOPEK; AIO M, 2009), a tradução técnica muitas vezes é classificada como uma tradução em que apenas o conhecimento da terminologia da área e o domínio dos idiomas são necessários para realizar a tradução. Alguns dizem que a tradução técnica é tudo que não é tradução literária, para outros, é só aquilo que se relaciona com a indústria.

Por isso, os trabalhos que oferecem reflexões teóricas sobre tradução técnica são limitados, tanto em termos numéricos quanto aos assuntos abordados. Isto vem se revertendo nos últimos anos e a área vem ganhando espaço nas pesquisas, em um esforço por adequá-las à realidade da tradução técnica moderna. Independentemente do espaço ocupado no âmbito acadêmico, sua importância é inegável, tanto econômica como em termos de volume. O peso da tradução técnica no mercado é indiscutível: segundo autores como Kingscott (2002), 90% das traduções realizadas no mundo todo podem ser classificadas como traduções técnicas.

Os textos técnicos apresentam diversas características que notamos e usamos para diferenciá-los de outros textos. Porém, estas características não aparecem apenas nos textos técnicos, podendo aparecer em textos literários, jurídicos, jornalísticos, entre outros. Polchlopek (2009) considera como textos técnicos não só manual, documento, artigo, contratos, documentos judiciais, econômicos, médicos, mas também, texto jornalístico, literário.

A primeira característica que podemos mencionar é a de que os textos técnicos são informativos e didáticos, isto é, são feitos para dar uma informação precisa. Isso mostra que a informação é mais importante do que a estética, no caso de textos técnicos. Ou seja, muitas vezes a estrutura, o aspecto visual e a sonoridade do texto não são tão importantes para a tradução. Mas existem exceções, onde a tradução técnica exige criatividade por parte do tradutor para achar equivalências e conseguir entregar a informação com sucesso ao público

alvo. A informação do texto pode impor ao tradutor uma tendência a escolhas na redação, como dar preferência a frases curtas, evitar ambiguidades e estruturas gramaticais complexas e repetir termos em uma frase para manter a clareza da mensagem. Em *Cozinha Prática*, as receitas têm linguagem repetitiva, utilizando sempre os mesmos verbos como transfira, lave, seque, coloque, leve ao fogo, entre outros. É comum encontrar frases que se repetem, de forma total ou parcial, dentro de um texto ou entre textos que fazem parte de um mesmo projeto ou pertencem a um mesmo cliente.

A segunda característica é usar, obrigatoriamente, a terminologia específica. Isso faz com que o tradutor tenha uma limitação no seu universo terminológico e, em muitas ocasiões, deve deixar de lado preferências pessoais ou norteadas por outros critérios e utilizar termos de uso consagrado na área na qual se insere o trabalho.

Apesar das características citadas acima, saber apenas a terminologia ou a estrutura do texto pode não ser suficiente para realizar uma tradução técnica considerada suficientemente boa. O tradutor deve ter sensibilidade e criatividade na hora de traduzir. De acordo com Azenha (1996, p. 27):

“Essa modalidade de tradução tematiza, igualmente, a questão maior da linguagem, do processo de tradução, de níveis de equivalência textual e do papel dos agentes envolvidos nessa tarefa, no sentido de se perceber e construir uma prática que envolve, também, condicionantes culturais”.

O condicionante cultural leva a necessidade de uma interferência mais direta por parte do tradutor sobre o texto (Polchlopek *apud* Azenha 2009), e também compreender o texto técnico como estrutura multidimensional capaz de introduzir novos elementos de análise para dentro do texto, como questões de ordem ideológica, defesa de interesses, estratégias de persuasão para o consumidor⁵. Segundo Resende (2011, p. 119), os fatores externos existentes numa cultura influenciam a produção de um texto. São nesses momentos que o tradutor precisa fazer escolhas.

2.1.1 A Criatividade e Adaptação na Tradução Técnica

Durante muitos anos, considerou-se que a criatividade era uma característica exclusiva do autor do texto. Dizia-se que o tradutor deveria ser fiel ao texto e a tradução deveria ser literal. A criatividade é uma parte inevitável do processo tradutório⁶. A adaptação na tradução

⁵ POLCHLOPEK, Silvana; AIO, Michelle. Tradução técnica: armadilhas e desafios. Tradução & Comunicação, Brasil, v. 0, n. 19, p. 105, 2009.

⁶ Tradução minha. “Creativity is an inevitable aspect of the translation process”

é considerada dependendo da quantidade de mudanças de sentido e alterações que ocorreram na tradução. Determina-se a adaptação de acordo com o público alvo e suas características. Com isso, o adaptador deve condensar ideias, suprimir ou acrescentar informações, com o intuito de familiarizar o texto traduzido para o público pretendido.

De acordo com Vinay e Darbelnet (1958), a adaptação é utilizada para descrever, na língua de chegada, uma situação inexistente retratada na língua de partida. Esse procedimento, no entanto, se aplicaria apenas a problemas específicos do texto de partida e não no texto como um todo.

Alguns pontos da tradução dos dois capítulos do livro *Cozinha Prática* requereram adaptação das piadas, trocadilhos e metáforas e serão exemplificadas no Capítulo 3.

2.1.2 O Tradutor Técnico e o seu papel cultural

Segundo Azenha (1999, p. 147), é preciso redefinir o papel e a tarefa do tradutor técnico que, entre suas habilidades, além do domínio de códigos, deve ter criatividade, sensibilidade e experiência de tradução no assunto que traduz. Tradução técnica não é uma atividade menor do que a tradução literária; ela é muito importante no cotidiano e grande parte do material com o qual temos contato é oriundo de traduções de textos considerados técnicos (GUEDES; MOZILLO, 2014). Os textos apresentam questões culturais e linguísticas que devem ser analisadas e solucionadas pelo tradutor.

Na teoria funcionalista de Christiane Nord (1991), o tradutor é um produtor de texto que, munido das intenções do produtor do texto da cultura de partida, produz, na cultura de chegada, um novo instrumento comunicativo, ou seja, a tradução é uma comunicação intercultural, que pertence a culturas distintas e, por isso, o tradutor deve levar em conta a cultura tanto do texto de partida quanto do texto de chegada. Nord diz, ainda, que o tradutor deve identificar no texto os elementos que serão preservados e os elementos que serão adaptados na tradução.

O tradutor tem responsabilidade perante a tradução; ele pode interferir no texto quando as diferenças culturais entre emissor e receptor forem implícitas ou explícitas. O tradutor deve considerar não só o contexto, a intenção do autor, mas também equivalência de significados e a questão cultural. São muitos acidentes que ocorreram devido a traduções indevidas como eletrodomésticos queimados até catástrofes ecológicas causadas pelo uso de um produto em dosagem errada. A responsabilidade dos ocorridos fica sob responsabilidade do tradutor, que

muitas vezes não tem como se proteger dos erros, e são involuntários (AZENHA, 1996, p. 167)

No caso das receitas culinárias, o tradutor deve ter a sensibilidade e conhecimento necessários para atingir o mesmo objetivo do texto de partida na língua de chegada. As receitas traduzidas devem ser executáveis sem grandes dificuldades. Para que o tradutor atinja seu objetivo, o texto pode sofrer algumas alterações durante o processo tradutório, uma vez que a tradução deve carregar a cultura da língua de chegada. Como por exemplo, ingredientes poderão ser adaptados, utensílios terão que ser trocados ou até mesmo as técnicas culinárias poderão ser explicadas e feitas de uma forma diferente. No entanto, é necessário observar se essas mudanças e adaptação não alterarão o resultado final da receita.

Nord (2001, p. 18) diz ainda que:

Tradutores possibilitam que comunicação entre os membros de diferentes comunidades culturais ocorra. Eles preenchem a lacuna entre situações em que as diferenças de comportamento verbal e não verbal, as expectativas, o conhecimento e as perspectivas são tantas que não há um “terreno” comum o suficiente para o emissor e o receptor da mensagem se comunicarem eficientemente por si mesmos”.⁷

Com isso a autora quer dizer que, para realizar qualquer tradução, inclusive a técnica, o tradutor precisa lidar com os diferentes núcleos culturais. O tradutor deve explorar aquilo que se esconde por trás do aspecto linguístico de decodificar um texto que está em uma língua para outra. O tradutor deve saber para quem ele traduz, quando e em quais ocasiões suas palavras serão lidas. Sabendo todos esses aspectos, o tradutor traça os objetivos que pretende atingir e define sua tradução.

Neste Projeto, foram observadas algumas diferenças culturais que seriam encontradas entre os leitores de cada texto. A diferença na alimentação é a principal diferença encontrada, além de ingredientes de pouco conhecimento dos norte americanos. No aspecto linguístico, o português e o inglês são as duas línguas envolvidas. O português brasileiro aparece como fonte de publicação da obra original, e o inglês americano aparece como fonte do texto de chegada.

⁷ Tradução minha. “Translators enable communication to take place between members of different culture communities. They bridge the gap between situations where differences in verbal and non-verbal behaviour, expectations, knowledge and perspectives are such that there is not enough common ground for the sender and receiver to communicate effectively by themselves”. (NORD, 2001, p. 18)

2.1.3 A cultura culinária nos Estados Unidos

Os Estados Unidos são o terceiro maior país do mundo, com uma população de pouco mais de 320 milhões de habitantes. Por causa disso, os EUA são um dos países com maior diversidade cultural. A diversidade cultural dos EUA foi moldada pelos ingleses, americanos nativos, latinos, africanos e asiáticos. A cozinha americana foi influenciada pelos europeus e pelos americanos na época de sua colonização. Atualmente há um grande número de comidas e alimentos considerados americanos como hambúrgueres, cachorro quente, batata frita, macarrão com queijo e bolo de carne⁸.

Os americanos são atraídos por uma abundância de restaurantes de *fast food*. As *delicatessens*, lojas de queijo artesanal, chocolate, de doces, padarias e mercados como *Whole Foods Market*, o líder mundial em alimentos naturais e orgânicos, estão novamente se tornando popular. O que antes era a nação de *fastfood* e comida ultra processada está agora prestando mais atenção aos produtos e ingredientes locais, bem como à qualidade e detalhes sobre a produção em massa. Claro que alguns americanos ainda idolatram os arcos dourados do Mcdonalds, e obesidade ainda é uma grande preocupação no país, mas a nova tendência entre eles é voltar a comer comida saudável, cuidadosamente escolhida e preparada e compradas de produtores locais.

2.2 TRADUÇÃO DE RECEITAS

2.2.1 Origem do livro de receitas

De acordo com o Dicionário Aurélio de Língua Portuguesa, “receita” vem do latim *recepta*, recuperar, reaver, receber e em seu aspecto culinário é definida como “fórmula que indica os ingredientes e o modo de preparar um prato”. O mais antigo livro de cozinha de que há conhecimento é atribuído ao general Arquestrato de Gela⁹ (séc. IV a.C.). O general oferecia grandes refeições, divididas em três atos, que posteriormente deram origem ao atual banquete: recepção dos convidados; serviços de vinho e discussão sobre leis, políticas, filosofia. De acordo com Ramos (2010), para os gregos, o banquete estava no centro da vida

⁸ Tradução minha. Today, there are a number of foods that are commonly identified as American, such as hamburgers, hot dogs, potato chips, macaroni and cheese, and meat loaf. Disponível em <http://www.livescience.com/28945-american-culture.html> acesso em 17 jun. 16.

⁹ Arquestrato foi um poeta, gastrônomo e cozinheiro grego que viveu na Silícia, em meados do século IV a.C. Tinha conhecimento sobre muitos alimentos, mas seu principal foto na alimentação foram os peixes, aperitivos e vinhos.

social e política, tornando o ato de se alimentar uma ação com muitos significados que estendiam do profano ao sagrado.

O poema de Arquestrato, *Hedypatheia* (A vida de luxo), escrito em hexâmetro, traduzido como *A vida de luxo*, diz ao leitor onde encontrar as melhores comidas no mundo mediterrâneo. Neste poema surgiu pela primeira vez a palavra gastronomia, criando uma tradição culinária vinculada com a erudição e o saber formalizado pela escrita.

Um pouco mais tarde, Ateneu de Naucratis, com “O banquete dos eruditos” e Marco Gávio Apício, com “O livro de cozinha”, contribuíram com importante matéria em termos culinários durante um longo período da História.

O primeiro livro de cozinha da Idade Média é um tratado em francês antigo, do início do século XIV e tinha uma forte componente de receitas à base de especiarias, peixes e caça. O *Viandier de Taillevent*¹⁰ (1380) e o *Ménagier de Paris*¹¹ (1392) foram, verdadeiramente, os primeiros dispensários de cozinha, difundindo modos de preparação, técnicas de cozinha e receitas. Continuaram a ser obras de referência até ao século XVII.

A primeira evolução nessas obras, se dá com os cozinheiros italianos que acompanhavam Catarina de Médicis¹². Eles introduziram pratos feitos com açúcar, doces, compotas de frutas. O livro foi publicado em Veneza e traduzido em Lião, no mesmo ano (1541), é um manual de confeitaria.

Durante o Renascimento, os médicos reais tiveram um importante papel na literatura culinária. Curas com frutos eram recomendadas, e estabeleceram as horas das refeições, como café da manhã, almoço e janta (RAMOS, 2010).

Uma nova evolução nos livros de cozinha é assinalada com a publicação de um livro de culinária francesa, com um considerável número de receitas, predominando as sopas, os pratos de ovos, de legumes e de carnes. O século XVIII viu florescer os livros de cozinha. A Revolução Francesa (1789) trouxe novos ideais, e também novas formas de encarar a arte culinária. Surgiram livros para “receitas simples e econômicas”.

¹⁰ Tradução minha. Considerado o primeiro livro de cozinha impresso na França, por volta de 1486, cujo autor original é desconhecido, possui 4 edições e cerca de 220 receitas. Fonte: <https://goo.gl/qRxxZm> Acesso em 06 jun. 16.

¹¹ Tradução minha. Livro escrito por um francês anônimo destinado a uma noiva adolescente de 15 anos. A intenção do livro era ensinar essa noiva suas funções, atribuições morais, e condutas perante a sociedade. O trabalho também fornece dicas sobre materiais práticos para uso da esposa e pela sua família, incluindo orientações sobre jardinagem e compras, dicas sobre os funcionários que escolhem menus para festas elaboradas, e mais de 380 receitas. Fonte: <https://goo.gl/T6Fhbw> Acesso em 06 jun. 16.

¹² Catarina de Médici (1519-1589) foi uma rainha francesa, casada com o rei Henrique II. Foi rainha regente dos filhos enquanto eram menores, e continuou a influenciá-los depois que passaram a governar. Fonte: <https://goo.gl/z24jhq> Acesso em 09 jun. 16.

De acordo com historiador Fábio Pestana Ramos, do blog “Para entender a história”, no século XIX alguns donos de grandes restaurantes começaram a escrever sobre gastronomia. Os livros multiplicaram-se, assim como as receitas. Com o século XX o livro de cozinha torna-se num gênero extremamente diversificado. Ao lado das receitas de grandes cozinheiros surgem as crônicas culinárias e as críticas.

Posteriormente, o interesse por receitas não medicinais foi crescendo, o que influenciou a evolução da sua divulgação. As receitas medicinais serviram de modelo para as receitas culinárias, pegando emprestada a linguagem técnica e a estrutura facilmente reconhecível. Originalmente, os chefes de cozinha da nobreza partilhavam as suas receitas só com outros cozinheiros, ao contrário do que acontece hoje em dia, em que é feita uma divulgação massiva para públicos variados.

2.2.2 As receitas no Brasil e suas linguagens

A culinária do Brasil é o resultado de uma enorme mistura de ingredientes, tradições e alimentos, que se adaptaram de acordo com o clima de cada região. Esses ingredientes e alimentos foram introduzidos não só pelos nativos indígenas, mas também por todos os imigrantes.

O primeiro livro de receitas publicado no Brasil foi “O Cozinheiro Imperial”. Sua primeira edição foi publicada em 1840, tendo algumas reimpressões no século XIX. A publicação constitui uma compilação de dois livros de receitas portugueses, editados nos séculos XVII e XVIII. Suas três primeiras edições apresentavam ainda muitos pratos europeus, mas em sua quinta edição inclui “muitos e saborosíssimos quitutes brasileiros como seão vatapás, carurus, angús, carís, moquecas ou moquecas de peixes...”¹³, mostrando claramente a influência africana. A apresentação das receitas segue a ordem de serviço dos pratos à mesa. Desta maneira, aparecem primeiro as sopas, depois as carnes, aves, peixes e doces¹⁴.

O segundo livro de culinária do Brasil, “Cozinheiro Nacional” foi lançado em 1888. Em 1889, teve sua terceira edição lançada, levando o nome de “Collecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européas para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes crustáceos, ovos, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para

¹³ “Cozinheiro Imperial”, 3ª Edição, 1843, p.7 Disponível em: <http://goo.gl/behpwD> Acesso em 16 jun.16.

¹⁴ REVISTA DE HISTÓRIA. O mestre-cuca sem nome. Disponível em: <<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos/o-mestre-cuca-sem-nome>>. Acesso em: 16 jun. 2016.

sobremesa; Acompanhado das Regras de servir a mesa e de trincar”¹⁵. A principal característica desse livro foi a de ser um vasto receituário de “cozinha brasileira”¹⁶, onde predominavam ingredientes brasileiros com influência indígena.

Como dito anteriormente, as receitas eram passadas de cozinheiros para cozinheiros e por isso, as receitas prescindiam de detalhamentos. Por exemplo, as receitas diziam “asse em forno quente” e subtendia-se que o forno deveria ser pré-aquecido anteriormente. Com o passar do tempo, as receitas começaram a ser compartilhadas também entre o público leigo, e, gradualmente, a complexidade lexical foi diminuindo, dando espaço para frases curtas e simples, os procedimentos foram detalhados e medidas mais exatas foram introduzidas. No livro de Rita Lobo, os métodos de preparo de suas receitas são bem detalhados, explicando tudo que o leitor deve fazer para chegar no seu objetivo final.

¹⁵ “Cozinheiro Nacional”, 1889, p. 4. Disponível em: <http://goo.gl/IQcqb> Acesso em: 16 jun. 16.

¹⁶ “Cozinheiro Nacional”, 1889, p. 6. Disponível em: <http://goo.gl/IQcqb> Acesso em: 16 jun. 16.

2.2.3 A evolução da receita

Segundo Rutgers (2013, p. 16), os primeiros livros de receitas na Europa foram os livros compilados por médicos. Os livros continham receitas culinárias saudáveis e faziam parte da área medicinal. Naquela época, receitas tinham estruturas diferentes, não havia divisão entre os ingredientes e a preparação, e as quantidades necessárias para prepará-las não eram incluídas.

Posteriormente, o interesse por receitas não médicas foi crescendo, o que ajudou na divulgação. Os chefs de cozinha só compartilhavam as receitas entre si, diferente do que acontece atualmente, que há uma grande divulgação por diversos meios de comunicação como televisão, internet e redes sociais. Podemos encontrar, hoje, em redes sociais como o *Facebook*, diversas páginas de receitas, em diversas línguas, que mostram suas receitas em vídeos de curta duração, normalmente, de no máximo um minuto e meio, apresentando ao mesmo tempo com frases e imagens, os ingredientes e o modo de preparo. São receitas práticas e de fácil acesso.

Apesar da clara evolução das receitas, Rita Lobo, em seu livro *Cozinha Prática*, apresenta os dois tipos de receitas: as receitas em texto corrido e as divididas em ingredientes e modo de preparo. Isso faz com que o texto seja mais convidativo ao leitor, apresentando as receitas em diferentes formas. No trecho abaixo, a chef ensina, por meio de texto corrido, a cozinhar o feijão na panela de pressão:

Na Pressão

Remolho feito, água escorrida, hora de cozinhar o feijão. Para cada xícara (chá) de feijão, use 3 xícaras (chá) de água e 1 folha de louro. Coloque na panela, tampe e leve ao fogo. A panela de pressão sempre vai ao fogo e médio, e, assim que começa a apitar, a gente deve reduzir o fogo para baixo. O apito também é o sinal para começar a contar o tempo. O feijão que passou pelo remolho precisa apenas de 10 minutos para cozinhar. (*Cozinha Prática*, p. 29)

2.2.4 O gênero textual da receita

Ao analisar um texto, é indispensável ao tradutor saber o tipo e o gênero com o qual ele vai trabalhar. Por esse motivo, é necessária a distinção de gênero textual e tipo textual. De acordo com o linguista Luiz Antonio Marcuschi:

Tipo textual designa uma espécie de construção teórica definida pela natureza linguística de sua composição (aspectos lexicais, sintáticos, tempos verbais, relações lógicas, estilo). Em geral, os tipos textuais abrangem categorias conhecidas como: narração, argumentação, exposição, descrição, injunção. Gênero textual: são os textos que encontramos em nossa vida diária e que apresentam padrões sociocomunicativos característicos definidos por composições funcionais, objetivos enunciativos. São formas textuais escritas ou orais, exemplo: telefonema, sermão, carta, resenha, cardápio, etc. (MARCUSCHI, 2002, p. 12, grifos meus)

Para melhor classificar os tipos textuais citados acima, mostraremos abaixo um quadro com as especificações de cada tipo textual, de acordo com Lamas (2009, p. 62-63).¹⁷

Tipo de Texto	Características
Descritivo	<p>A estrutura temporal predominante constrói-se sobre verbos que indicam ações; os tempos verbais preferidos são o Pretérito Perfeito Simples e o Pretérito Imperfeito; abundam os advérbios de lugar e tempo para situar a ação etc. O referente desta estrutura é um agente ou objetos situados no espaço e no tempo: é, pois, um tipo de texto no qual se conta como algo ou alguém atua (no espaço, no tempo ou em ambos de maneira simultânea).</p> <p>Exemplo: Básico do básico da cozinha brasileira, o feijão caseiro é o par perfeito do nosso amado arroz branco. Nesta receita, você aprende a cozinhar mais para economizar tempo durante a semana. O segredo é temperar somente o que for servir na hora. Dá até para congelar com o caldo (antes de refogar) e descongelar direto na panela. (Cozinha Prática, p. 32)</p>
Narrativo	<p>As formas sequenciais constroem-se sobre o verbo ser ou outros equivalentes; os tempos verbais preferidos são o presente, atemporal ou neutro, e o Pretérito Imperfeito. Abundam os advérbios de lugar. O referente é um agente ou objetos situados no espaço. Portanto, na descrição, o processo cognitivo predominante é a indicação de como é algo ou alguém.</p> <p>Exemplo: Na remota era em que toda casa era de família e havia um faqueiro completo à disposição, encontrar uma concha de feijão era de uma obviedade ululante, já hoje, quando a vida adulta começa muitas vezes numa casa de solteiro, concha pode parecer talher da vovó. (Cozinha Prática, p. 34)</p>
Expositivo	<p>A estrutura verbal predominante incorpora o verbo ser ou similares com um predicado nominal, ou o verbo ter combinado com um objeto direto. O tempo predileto é o presente, o ponto de vista do referente, o processo cognitivo implicado é o da análise ou síntese de ideias e conceitos: diz-se algo de um tema.</p>

¹⁷ WERLICH, E. Typologie der texte. Heidelberg: Quelle & Meyes, 1973.

	Exemplo: Pela cor a gente não erra: feijão-branco é branco mesmo, de grãos grandes. Ele é macio, produz caldo cremoso e tem sabor suave, adocicado. É superversátil: vira caldinho, sopa cremosa, purê, salada e até pastinha para passar no pão do aperitivo. (Cozinha Prática, p. 25)
Argumentativo	<p>Neste caso, o referente a relação de ideias ou conceitos: quer-se demonstrar algo. A estrutura preferida é a que incorpora o verbo ser, afirmado ou negado, com um predicado nominal; o tempo verbal mais empregado é o presente (a argumentação inclui um carácter de verdade que se sobrepõe ao tempo).</p> <p>Exemplo: Qual é o ponto exato do caramelo, então? É aquele em que você obtém um líquido dourado, cheiroso que só ele, seja qual for o método do preparo. É que existem duas maneiras: a caramelização seca e o método molhado, que é o que vamos fazer. Feito com açúcar e água, o método molhado é um pouco mais demorada, mas é mais fácil. Ele também é melhor para o bolo de banana porque a calda fica mais rala e consegue umedecer as bananas e a superfície da massa. (Cozinha Prática, p. 282)</p>
Instrutivo	<p>A estrutura verbal predileta é a imperativa. Preferentemente, trata de se referir fazer algo, indicando todos os passos (ou pelo menos os essenciais).</p> <p>Exemplo: Lave o feijão em água corrente e escorra numa peneira. Transfira os grãos para uma tigela e cubra com a água – se algum boiar, descarte. (Cozinha Prática, p. 28)</p>

Pela definição apresentada por Werlich, é possível inferir que o tipo textual do texto trabalhado pode se enquadrar em todos os tipos textuais, mas o que é predominante neste projeto é o instrutivo por ser um livro focado em receitas. Podemos classificar como textos instrutivos, além de regras e prescrições, a receita culinária, bulas de remédios, manuais de instrução, editais, propagandas, regulamentos etc.

O texto injuntivo ou instrutivo apresenta as seguintes características: instrui o leitor acerca de um procedimento, utiliza linguagem objetiva e simples, utiliza predominantemente verbos no infinitivo. Entretanto, orações com verbos modais (dever, ter que), verbos no futuro do presente (colocará, deverá, será) e no infinitivo (mexer, juntar, acrescentar) também são muito usados em textos instrutivos. Geralmente empregam períodos simples e curtos, pois construções extensas podem prejudicar a clareza das orientações (KÖCHE, MARINELLO, BOFF, 2009, P. 10). Como os textos injuntivos são direcionados tanto a leitores femininos quanto masculinos, jovens ou adultos, o autor mantém neutralidade no tratamento.

De acordo com Teixeira (2004) “o propósito principal da receita é instruir o usuário na execução de um procedimento, com vistas à obtenção de um objetivo – o prato anunciado em seu título”.

Tendo isso definido, podemos demarcar a estrutura de uma receita em português brasileiro: título, lista de ingredientes e a instrução de preparo (TEIXEIRA, 2004, p. 175). Em algumas receitas é possível encontrar um comentário a respeito do prato, informações de tempo e rendimento, custo etc. Em *Cozinha Prática* encontramos alguns detalhes opcionais, como exemplificado abaixo:

“FEIJÃO NOSSO DE CADA DIA

Serve 4 pessoas

Tempo de preparo: 20 minutos + 12 para molho

“Básico do básico da cozinha brasileira, o feijão caseiro é o par perfeito do nosso amado arroz branco. Nesta receita, você aprende a cozinhar mais para economizar tempo durante a semana. O segredo é temperar somente o que for servir na hora. Dá até para congelar com o caldo (antes de refogar) e descongelar direto na panela.” (Cozinha Prática, p. 32)

A seguir, apresentamos especificações sobre os três elementos citados acima mais encontrados em receitas brasileiras:

- a) Título – O título faz o primeiro contato com o leitor e o informa sobre o conteúdo e, por isso, é de extrema importância. “Os títulos podem descrever os ingredientes usados na receita; a técnica de preparo; a variação de um preparo já conhecido ou variação de uma receita típica.” (TEIXEIRA, 2004)

Exemplo:

BANANA DOURADA COM MERENGUE

(Cozinha Prática, p. 292)

- b) Ingredientes – Os ingredientes vêm separados logo após o título ou o comentário. Cada um pode ocupar uma linha diferente e vêm depois das medidas, seguidas da preposição “de” e determinam a quantidade do mesmo. (TEIXEIRA, 2004). Exemplo:
1 xícara (chá) de açúcar (Cozinha Prática, p. 5)

Exemplo:

4 bananas-nanicas maduras

4 colheres (Chá) de açúcar

Manteiga para untar a frigideira

Rasps de 1 limão-siciliano

(Cozinha Prática, p. 293)

c) Modo de Preparo – O modo de preparo descreve as fases do preparo da receita. Coloca passo a passo o procedimento para se alcançar o resultado final. O modo imperativo é usado nessa parte da receita.

1. Lave e seque as bananas com a casca. Com uma faca afiada, divida cada banana ao meio, no sentido do comprimento, mantendo a casca.
 2. Leve uma frigideira (de preferência antiaderente) ao fogo alto. Quando aquecer, como uma folha de papel toalha, unte com um pouco de manteiga (repita esta operação antes do preparo de cada banana).
 3. Polvilhe o lado da polpa de cada banana com ½ colher (chá) de açúcar e transfira para a frigideira com a polpa voltada para baixo. Deixe cozinhar por cerca de 4 minutos, até ficar dourada – pressione delicadamente com uma espátula para ficar uniforme. Transfira para uma travessa e repita esse processo com todas as bananas (se sua frigideira for grande o bastante, faça mais do que uma banana por vez).
 4. Sirva as bananas quentes com merengue e decore com rasps de limão-siciliano.
- (Cozinha Prática, p. 293)

No caso do texto de partida deste projeto, a autora não utiliza o termo “modo de preparo” para mostrar essa seção, mas apresenta o passo a passo de forma enumerada, na ordem que deve ser preparada a receita.

Ainda de acordo com Teixeira, as características peculiares ao gênero “receita” não mudam apenas de língua para língua, mas de cultura para cultura. Como exemplo, o “modo de preparo” pode ser *directions* em inglês americano, *method* em inglês britânico e “preparação” em português de Portugal. Por este motivo, o tradutor deve ter a sensibilidade de lidar com a cultura para a qual está traduzindo.

Na língua inglesa, as receitas apresentam a mesma estrutura e, por isso, leitores estrangeiros não terão dificuldades ao se depararem com a tradução.

CAPÍTULO 3

OS PRINCIPAIS DESAFIOS NA TRADUÇÃO DE *COZINHA PRÁTICA*

A tradução de receitas do livro *Cozinha Prática* foi um grande aprendizado, não só no que diz respeito ao processo de tradução de um texto culinário, como todas as suas particularidades, mas principalmente no que se refere ao conhecimento pessoal e profissional adquirido.

Este capítulo trata dos desafios, problemas e escolhas do tradutor e por este motivo utilizaremos a primeira pessoa do singular ao longo do texto. Ressalto que as minhas escolhas não são as definitivas da área; elas apresentam uma proposta entre tantas outras.

Os capítulos traduzidos foram o primeiro intitulado “Feijão” e o último capítulo, intitulado “Banana”. O capítulo do Feijão contém seis receitas e o da Banana contém cinco. Estas receitas tem o formato tradicional de receitas com indicação de ingredientes, comentários, tempo de preparo, modo de preparo e quantidade. Além disso, os capítulos são compostos por introduções, que falam um pouco dos ingredientes que vão ser usados. Também são encontrados textos de apoio que falam de ingredientes indispensáveis para aquela receita; técnicas de cozinha; como economizar na hora de cozinhar; e até algumas receitas informais, escritas em texto corrido, sem separação de tópicos e modo de fazer.

Na língua inglesa, as receitas apresentam a mesma forma de organização, como lista de ingredientes e modo de preparo e, por isso, ao traduzir esses dois capítulos, optei por manter a mesma estrutura da língua de partida na língua de chegada.

Para facilitar a análise da tradução, dividi o capítulo em tópicos.

3.1 NOME DO LIVRO

O nome do livro foi traduzido como “Convenient Kitchen”, uma vez que a intenção da autora é apresentar uma cozinha prática, com receitas e dicas que serão usadas no dia-a-dia. O nome do livro é o primeiro contato do leitor, por isso quis passar o significado do que ele vai encontrar no livro: receitas práticas, dicas úteis, como economizar na cozinha, coisas que tornam realmente a cozinha prática.

3.2 TÍTULOS DAS RECEITAS

Os títulos das receitas foram traduzidos literalmente, pois todos os ingredientes, técnicas culinárias encontrados nos títulos das receitas são também encontrados na língua alvo. Por isso, não houve a necessidade de adaptar ou substituir algum termo na receita. Os nomes das receitas desse livro não apresentaram grandes desafios, visto que traziam tanto ingredientes como técnicas utilizadas nas receitas, tanto na língua de partida quanto na língua de chegada.

No exemplo a seguir, a receita é do tradicional feijão que o brasileiro está acostumado a comer quase todos os dias na hora do almoço e/ou no jantar. Por este motivo, optei por incluir “Brazilian”, incluindo uma marca cultural. Incluí também o “stewed”, para mostrar que é a forma que a maioria dos brasileiros comem quase todos os dias. Dessa forma acredito que logo no título da receita o leitor saberá do que se trata:

Feijão nosso de cada dia (Cozinha Prática , p. 32)	Brazilian Stewed Beans (Volume 2, p. 13)
--	--

Apenas uma receita, dentre as escolhidas, apresentou a técnica culinária a ser utilizada em algum dos ingredientes:

Banana dourada com merengue (Cozinha Prática , p. 292)	Golden bananas with meringue (Volume 2, p. 36)
--	--

Algumas receitas não descrevem técnicas culinárias a serem realizadas, mas apresentam, às vezes, algum adjetivo escolhido pela autora para chamar atenção para a receita, como:

Bolo <u>perfeito</u> de banana caramelada (Cozinha Prática, p. 285)	<u>Perfect</u> caramelized banana cake (Volume 2, p. 28)
---	--

3.3 SISTEMAS DE MEDIDAS

Um dos principais desafios na tradução das receitas foi, sem dúvida, o sistema de medidas. Ao preparar um alimento, é imprescindível utilizar os ingredientes na medida certa

para que as receitas resultem em pratos saborosos e de qualidade. O sistema de medidas usado nos Estados Unidos é diferente do usado no Brasil. O Brasil utiliza o Sistema Internacional de Medidas – SI (grama, quilograma, centímetro, litros, grau Celsius etc.), enquanto os Estados Unidos usam o Sistema Imperial (onças, polegada, onça líquida, grau Fahrenheit etc.).

Além das medidas consideradas padrão, existem as medidas chamadas caseiras, que são as que utilizamos em receitas, como xícara, colher de chá, colher de sopa, pitada. Além das medidas tradicionais, as medidas caseiras também foram utilizadas e, por isso, foram mantidas em seu equivalente no texto de chegada.

Para mostrar as conversões utilizadas neste projeto, segue a tabela abaixo:

Texto de Partida	Texto de Chegada
250 gramas (g) de bacalhau dessalgado (Cozinha Prática, p. 41)	9 ounces (oz) desalted, shredded and frozen cod (Volume 2, p. 20)
Pré-aqueça o forno a 180 Celsius (C°) (Cozinha Prática, p. 287)	Preheat oven to 356 Fahrenheit (F) (Volume 2, p. 31)
6 xícaras (chá) de água (Cozinha Prática, p. 33)	6 cups water (Volume 2, p. 13)
Colher de chá (Cozinha Prática, p. 289)	Teaspoon (tsp) (Volume 2, p. 35)
2 colheres (sopa) de azeite (Cozinha Prática, p. 291)	2 tablespoons (tbsp) olive oil (Volume 2, p. 13)
Para acelerar, tempere com uma pitada de sal (Cozinha Prática, p. 30)	To speed up, season with a pinch of salt (Volume 2 p. 12)
Transfira imediatamente para uma forma redonda, sem fundo removível, de cerca de 30 cm de diâmetro, e gire até cobrir o fundo. (Cozinha Prática, p. 287)	Transfer immediately to a baking pan without removable bottom, about 12 inches in diameter, and rotate up to cover the bottom (Volume 2 p. 30)
Com elas, não tem dúvida: uma xícara sempre vai ter 240 ml e uma colher de chá, 5 ml. Imagina ter que medir 16 ml? (Cozinha Prática, p. 289)	With them, you have no doubt: a cup will always be 9 fl.oz and a teaspoon, 0.2 fl.oz . Imagine having to measure 0.6 fl.oz ? (Volume 2, p. 33)

Para converter as medidas e as temperaturas de forno, foram utilizados dois sites, que podem ser acessados em: <http://www.convertworld.com/pt/> e <http://www.goodcooking.com/conversions/temp.html>.

Considerando que:

- 1 xícara de chá = 240 mililitros;
- 1 cup = 8 fluid ounces;

Posso afirmar, com base no conversor de medidas, que “xícara de chá” pode ser traduzida por “cup” sem haver alteração nas receitas.

3.4 UTENSÍLIOS

Os utensílios são essenciais para as receitas visto que garantem o sucesso do preparo do prato. Foram traduzidos com pouca dificuldade. Para auxiliar na tradução, utilizei o pequeno guia ilustrado que a autora disponibiliza nas primeiras páginas do livro. Os utensílios que não foram ilustrados nos livros foram pesquisados no Google Imagens e consultados em receitas na língua de chegada para melhor chegar ao resultado final. Mantive as especificações dos utensílios quando apresentavam, como frigideira antiaderente, forma redonda, batedor de arame, colher de pau, entre outros.

Forma redonda	Round baking pan
Batedor de arame	Whisk
Frigideira antiaderente	Nonstick frying pan
Colher de pau	Wooden spoon
Churrasqueira	Barbecue grill
Pilão	Mortar and pestle

3.5 INGREDIENTES

A maior dificuldade dos ingredientes foi na seção dos feijões e das bananas, respectivamente. Em cada um dos capítulos, a autora especifica os tipos de feijão e banana que encontramos no Brasil, com a particularidade de cada alimento. A primeira grande dificuldade foi identificar qual era qual alimento, visto que a autora apresentou fotos de apenas alguns feijões e não apresentou fotos da banana, apenas descreveu suas características. Com isso, aprendi também alguns novos tipos de feijão e como identificar melhor as bananas.

Por esse motivo, optei por dividir este item entre feijão e banana, para melhor explicar minhas escolhas.

3.5.1 Os feijões

No livro, a autora mostra nove tipos de feijões. Ela descreve alguns tipos existentes, dizendo com quais alimentos eles combinados, se produzem caldo ou não e onde eles são mais consumidos no Brasil. Para a tradução, mantive todas as informações. A maior dificuldade foi encontrar os respectivos nomes dos feijões na língua inglesa. Para isso, procurei imagens no Google Imagens – serviço de busca de imagens prestado pela empresa Google -, cruzei informações de vários sites especializados em leguminosas até chegar no resultado final, tendo confiança de que os nomes dos tipos de feijão estavam corretos na língua de chegada.

Feijão-preto	Black bean
Feijão-andu	Pigeon pea
Feijão branco	Navy bean
Feijão fradinho	Black eyed pea
Feijão verde	Green bean
Feijão manteiguinha	Butter bean or lima bean
Feijão roxinho	Kidney bean

3.5.2 As bananas

Em algum dos alimentos como a banana-nanica, a autora deu alguns sinônimos de nomes, visto que alguns alimentos levam nomes diferentes dependendo da região do Brasil. Encontrei alguns sinônimos para banana nanica em inglês também, mas optei por escolher “dwarf banana” para manter o trocadilho que a autora faz com o tamanho da árvore dessa espécie.

A banana-nanica é menor que a banana-da-terra, mas ainda sim é grande. Como pode? É que a bananeira dessa espécie é pequena, daí	The dwarf banana is smaller than the plantain , but it’s still big. How can that be? Because its tree is small and that’s where the
---	---

<p>o nome. É úmida, adocicada, fácil de comer. Talvez por isso seja a mais popular do Brasil – em alguns lugares do país, ela pode ser chamada de <u>banana-d’água, caturra ou anã.</u> (Cozinha Prática , p. 280)</p>	<p>name comes from. It`s moist, sweet, and easy to eat. Maybe that`s why it`s the most popular banana in Brazil. You can also call it Dwarf Cavendish banana. (Volume 2, p. 26)</p>
---	--

Foram encontrados três nomes para a banana-maçã na língua inglesa. Mesmo que no texto de partida a autora não tenha informado outros nomes; optei por incluir os dois outros nomes na tradução. Escolhi dessa forma, pois, ao falar de outras espécies de banana, a autora deu alguns sinônimos, mas estes não foram encontrados na língua inglesa. O que foi encontrado foi incluído neste projeto de tradução.

<p>Menor que a prata, de casca mais fina, gordinha e sem vincos, a banana-maçã tem um leve perfume que lembra o da maçã. (Cozinha Prática , p. 280)</p>	<p>Smaller than the lady’s finger banana, with thinner peel, chubby and creaseless, the apple banana has a scent that reminds us of apple. You can also call it silk or manzana banana. (Volume 2, p. 26)</p>
--	--

3.6 ESTRUTURA SINTÁTICA

A primeira coisa que podemos notar na receita da língua de chegada é a exclusão da partícula em inglês “of”, (em português “de”), nas listas de ingredientes. A omissão da preposição dá-se por ser comum na estrutura sintática da receita na língua inglesa e não causa nenhum prejuízo ao texto.

Texto de Partida	Texto de Chegada
<p>PARA O REMOLHO 2 xícaras (chá) de feijão rosinha (ou carioquinha ou rajado) 4 xícaras (chá) de água (Cozinha Prática , p. 33)</p>	<p>FOR THE RESOAK 2 cups pink beans (or pinto beans or common beans) 4 cups water (Volume 2, p. 14)</p>
<p>CALDINHO DE FEIJÃO</p>	<p>BEAN SOUP</p>

<p>(inspirado na sopa da vó Júlia)</p> <p>Serve 2 pessoas Tempo de preparo 15 minutos</p> <p>1 xícara (chá) de feijão cozido com caldo 1 xícara (chá) de água (ou caldo de legumes caseiro) ½ cebola 1 dente de alho 1 rodela de pimentão vermelho 1 colher (sopa) de azeite Caldo de ½ limão taiti Salsinha fresca picada Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto (Cozinha Prática , p. 36)</p>	<p>(inspired in the granny Julia soup)</p> <p>Serves 2 people Preparation time 15 minutes</p> <p>1 cup cooked beans in broth 1 cup water (or homemade vegetable broth) ½ onion 1 clove garlic 1 red bell pepper slice 1 tbsp olive oil ½ lime broth Freshly chopped parsley Salt and black pepper, freshly ground, to taste (Volume 2, p. 19)</p>
<p>PARA A CALDA E A COBERTURA</p> <p>1 xícara (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de água 6 a 7 bananas-nanicas (Cozinha Prática, p. 287)</p>	<p>FOR THE SYRUP</p> <p>1 cup sugar ½ cup water 6 to 7 dwarf bananas (Volume 2, p. 31)</p>

Os textos em português necessitam de artigos e preposições para que sejam coerentes e as informações sejam compreensivas ao leitor. Nos textos em inglês, artigos definidos e indefinidos normalmente são omitidos da lista de ingredientes, e, em alguns casos, foram omitidos também do modo de preparo. A omissão desses termos faz com que o texto fique fluido e melhora a estética do texto na língua de chegada.

Texto de Partida	Texto de Chegada
<p>Descasque e pique fino a cebola e o alho. Lave, seque e corte uma rodela de pimentão com cerca de 1 cm de largura e pique em cubos pequenos. (Cozinha Prática, p. 37)</p>	<p>Pre-preparation: peel and chop onion and garlic; wash and dry rosemary sprigs; pass beans through a sieve and discard the liquid. Set aside 1 tbsp of beans to finish the dish.</p>

	(Volume 2, p. 21)
Adicione a água, o macarrão, e tempere com pimenta-do-reino moída na hora a gosto. Misture e, quando ferver, deixe cozinhar por 5 minutos. (Cozinha Prática, p. 38)	Add water and pasta, and season with ground black pepper to taste. Mix, and, let boil for 5 minutes. (Volume 2, p. 21)
Escorra a água do bacalhau, transfira as lascas para a frigideira e misture com as cebolas douradas. Adicione o feijão-fradinho (sem caldo) e os tomates. Regue com o azeite restante, o caldo de limão e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Misture bem. (Cozinha Prática, p. 41)	Drain the cod water, put slices in the frying pan and mix with golden onions. Add black-eyed peas (without broth) and tomatoes. Drizzle with remaining olive oil and lime juice, and season with salt and black pepper to taste. Mix well. (Volume 2, p. 22)

Como citado anteriormente no Capítulo 2, a receita é considerada um texto instrutivo, que tem como principal característica o uso de imperativo, infinitivo e verbos modais. Na língua inglesa, as receitas também são escritas principalmente no *Simple Present* (Presente simples, usado para falar de coisas corriqueiras, que ocorrem com frequência¹⁸) ou no *Imperative* (Imperativo, forma usada para dar ordens, fazer sugestão, dar conselhos ou instruções¹⁹). Por este motivo, mantive os tempos verbais na língua de chegada. Quanto aos verbos no infinitivo, optei por omitir a partícula “to”, visto que foi observada a omissão dessa partícula em livros de receitas de língua inglesa e não foi notado alteração no sentido do texto.

Texto de Partida	Texto de Chegada
Após os 5 minutos, tampe a panela e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Transfira para um prato e decore com o feijão reservado e as folhas de alecrim restantes. Sirva a seguir com lascas de queijo parmesão. (Cozinha Prática , p. 38)	After 5 minutes, cover the pot and cook for another 10 minutes. Transfer to a plate and garnish with the beans previously set aside and remaining rosemary leaves. Serve at once with parmesan slices. (Volume 2, p. 21)

¹⁸ Definição encontrada no site <http://www.inglesnapontadalingua.com.br/2009/04/quando-usar-o-simple-present.html> Acesso em 23 de mai. 2016.

¹⁹ Definição encontrada no site <http://www.inglesnapontadalingua.com.br/2011/07/gramatica-de-uso-o-imperativo-em-ingles.html> Acesso em 23 de mai. 2016.

Descasque e divida cada banana em 3 fatias, no sentido do comprimento. (Cozinha Prática, p. 287)	Peel and cut bananas into 3 slices, lengthwise. (Volume 2, p. 31)
Lave e seque as folhas de couve. Retire e despreze o talo central de cada folha. Rasgue com as mãos para formar pedaços médios, do tamanho de folhas de espinafre. (Cozinha Prática, p. 290)	Wash and dry collard green leaves. Remove and discard central stem of each leaf. Tear with your hands to form medium sized pieces, the size of spinach leaves. (Volume 2, p. 37)
Desligue o fogo e transfira o feijão refogado para uma tigela. Com um garfo, amasse até virar uma pasta homogênea (se preferir, use o processador de alimentos ou bata com um mixer). Deixe esfriar em temperatura ambiente, regue com um fio de azeite e sirva a seguir. (Cozinha Prática, p. 42)	Turn off heat and put stir-fried beans in a bowl. With a fork, mash them until smooth (if you prefer, use a food processor or beat in a mixer). Let it cool at room temperature, drizzle with olive oil and serve at once. (Volume 2, p. 24)

3.7 AS ADAPTAÇÕES E CRIAÇÕES

Como citado anteriormente no capítulo 2, foi necessário adaptar algumas metáforas, e trocadilhos que haviam no texto de partida.

Desgourmetiza, bem (Cozinha Prática, p. 17)	Unfancy up, darling (Volume 2, p. 5)
---	--------------------------------------

O exemplo citado acima foi uma criação minha. A expressão *fancy up* existe, significando “adicionar adereço superficial a”²⁰. O prefixo “un”, na língua inglesa, significa o “não” ou seria o equivalente do prefixo “des” na língua portuguesa, como em desfazer, desmentir etc. Por isso, acrescentando o prefixo “un” na expressão *fancy up* atingiu o meu objetivo, que era ter um equivalente de “desgourmetiza”.

Feijão é tão importante que virá até assunto de mesa de bar. (Cozinha Prática, p. 22)	Beans are so important that they`re the subject even of small talk. (Volume 2, p. 6)
---	--

²⁰ Tradução minha. “To add superficial adornment to” Fonte: <http://goo.gl/CBbeYf> Acesso em 21 jun. 16

Optei por adaptar “mesa de bar” para “small talk”, visto que bares nos Estados Unidos tem um significado diferente dos bares no Brasil. Aqui, vamos para bares para jogar conversa fora, comemorar conquistas ou derrotas, entre outros. Nos Estados Unidos, bares costumam ser lugares em que as pessoas vão para assistir a um jogo de algum esporte, ou relaxar após um longo dia de trabalho.

A começar pela variedade de tipos: o carioquinha é supercomum, mas o mais comum na mesa dos cariocas é o feijão-preto... Vai entender. (Cozinha Prática, p. 25)	Starting with a curiosity: Do you know why the Black Eyed Peas were named after a bean? Because Will.i.am says their music is food for the soul. (Volume 2, p. 8)
---	---

A expressão acima foi totalmente substituída. Escolhi por fazer um trocadilho com o feijão *black eyed peas* e a banda que leva o mesmo nome. O feijão carioquinha leva um nome bem específico em inglês e não caberia deixá-lo sem traduzir.

Pela cor a gente não erra: feijão-branco é branco mesmo, de grãos grandes. (Cozinha Prática, p. 25)	Don't be confused: the navy bean isn't blue, but white. (Volume 2, p. 9)
--	---

Como diz a autora, o feijão branco realmente é branco. Em inglês, o feijão branco chama “navy bean”. Navy, na língua inglesa, na maioria das vezes, vem seguido por “blue” e é um tom de cor azul. Ao traduzir as especificidades do feijão branco, optei por falar ao leitor para não se confundir, pois o “navy bean” na verdade é branco.

3.8 CONTRAÇÕES

Como a autora escreve de uma forma descontraída, simples e com linguagem informal, optei por contrair todos os sujeitos. Na língua inglesa, as contrações não são necessariamente escritas nos textos, mas são faladas. No entanto, podemos usar as contrações quando a intenção é de dar a aparência que o autor realmente está “falando” com o leitor, emprega ao texto um aspecto amigável e o torna acessível.

Ele é o astro de pratos quentes e frios de leste	It's the star of hot and cold dishes from East
--	---

a oeste, e de norte a sul do país. (Cozinha Prática, p. 22)	to West and from North to South. (Volume 2, p. 6)
Vai dizer que nunca entrou naquela conversa do “melhor feijão que eu já comi”? (Cozinha Prática, p.	All Brazilians have talked at least once about "the best beans I ve ever eaten.” (Volume 2, p. 6)
É, colega, se o assunto é banana, no Brasil tem dessa fruta para todos os gostos! (Cozinha Prática, p. 280)	Yeah, mate, if it 's banana we're talking about, in Brazil we have bananas for all the tastes. (Volume 2, p. 25)
Nesta receita, você aprende a cozinhar mais para economizar tempo durante a semana. (Cozinha Prática, p. 32)	In this recipe, you 'll learn how to cook larger amounts to save time during the week. (Volume 2, p. 14)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tradução dos dois capítulos selecionados do livro *Cozinha Prática* teve como principal objetivo fazer as receitas serem realizadas na língua de chegada sem maiores dificuldades. A partir desse intuito foram analisados os tipos de gêneros textuais, para poder descrever o gênero que mais é encontrado nos capítulos dos livros traduzidos; analisaram-se também aspectos da tradução técnica e da tradução de receitas; foi apresentado o papel do tradutor técnico.

Concluiu-se, portanto, que a tradução técnica não é uma tarefa “fácil”, o texto pode exigir um conhecimento não só terminológico, mas também cultural; como também é necessário saber o objetivo do texto, qual o público alvo pretendido, entre outros aspectos. Por isso, o tradutor deve ter sensibilidade ao traduzir o texto técnico, para chegar a um resultado satisfatório no texto de chegada.

Analisar o gênero textual foi imprescindível para a elaboração da tradução. Devido à análise possível de transmitir a mensagem no texto de chegada. Foi possível também definir que o gênero predominante em *Cozinha Prática* é o instrutivo.

A apresentação de um processo tradutório foi indispensável para esse projeto, pois apresentaram fatores importantes e desafiadores na tradução e mostraram os motivos das escolhas do tradutor. A pesquisa de termos, ingredientes, utensílios e comparação de receitas também foram fundamentais. Além da tradução técnica, houve uma parte de tradução criativa, procurando adaptar na língua de chegada as piadas, trocadilhos e metáforas que a autora faz.

Um glossário com 61 termos foi apresentado com termos pertinentes à tradução e com termos que de alguma forma foram difíceis encontrar uma solução final.

Por fim, acredito que a tradução apresentada foi satisfatória, atingindo o objetivo principal. Além disso, o conhecimento adquirido através da elaboração desse projeto foi de grande importância para meu crescimento profissional como tradutora.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARANDA, Lúcia V. **Forms of creativity in translation.** Cadernos de Tradução, Florianópolis, v. 1, n. 23, p. 23-38, jul. 2009.

AZENHA JUNIOR, João. **Condicionantes culturais:** primeiros passos para um estudo integrado. São Paulo: Humanitas / FFLCH / USP, 1999.

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

KINGSCOTT, G. **Technical Translation and Related Disciplines.** Perspectives: Studies in Translatology, Vol. 10, p. 247-255. 2002.

KÖCHE, Vanilda Salton; MARINELLO, Adiane Fogali; BOFF, Odete Maria Benetti. Os gêneros textuais e a tipologia injutiva. Caderno Seminal Digital, [S.L], v. 11, n. 11, jan./jun. 2009.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão.** São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

NORD, Christiane: **Text Analysis in Translation:** theory, methodology, and didactic application of a model of translation-oriented text analysis. Trad. Por Christiane Nord e Penelope Sparrow. Amsterdam, Atlanta, Rodopi, 1991.

_____. **Translating as a Purposeful Activity – Functionalism Approaches Explained.** St. Jerome Publishing: Manchester, UK & Northampton MA, 2001.

POLCHLOPEK,S; AIO, M. **Tradução técnica: armadilhas e desafios.** Tradução & Comunicação, Brasil, v. 0, n. 19, p. 101-114, 2009.

RESENDE, Simone Vieira. **Normas tradutórias:** o caso dos artigos científicos e suas condicionantes culturais. 2011. 139f. Dissertação (Mestrado em Letras) – Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

RICHARDSON, John E. **Analysing newspapers: an approach from critical discourse analysis.** Nova Iorque: Palgrave Macmillan, 2007. 268 p.

TAGNIN, S. E. O; TEIXEIRA, Elisa Duarte. **Vocabulário para culinária.** São Paulo: Editora SBS, 2008.

TEIXEIRA, Elisa Duarte (2009). **Especificidades da tradução técnica de receitas – alguns problemas e possíveis soluções.** *Tradterm 15.*

_____. **A linguística de corpus a serviço do tradutor:** Propostas de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. 2008. 439 f. Tese (Doutorado). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. USP. São Paulo. 2008.

VINAY, J. P.; DARBELNET, J (1958). **A methodology for translation**. In: VENUTI, L. (ed.). *The Translation Studies Reader*. 2. ed. New York: Routledge, 2004, p. 84-93.

SITES

FREE DICTIONARY, THE. **Dictionary, Encyclopedia and Thesaurus**. Disponível em: <<http://www.thefreedictionary.com/>>. Acesso em 06/05/16.

PRIBERAM. **Dicionário Priberam da Língua Portuguesa**. Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/>> Acesso em 06/05/16.

REAL SIMPLE. Common type of beans. Disponível em: <<http://www.realsimple.com/food-recipes/shopping-storing/food/common-types-beans>>. Acesso em: 06 jun. 2016.

WB IDIOMAS - UNINDO O INGLÊS E O ESPANHOL AO SEU DIA-A-DIA. **Os diferentes tipos de banana em inglês**. Disponível em: <<http://wordbridge.blogspot.com.br/2011/10/os-diferentes-tipos-de-banana-em-ingles.html>>. Acesso em: 18 mai. 2016.

MERRIAM-WEBSTER. **Dictionary and Thesaurus**. Disponível em: <http://www.merriam-webster.com/> Acesso em 18/05/16

ABOUT FOOD. **Types of bananas**. Disponível em: <<http://localfoods.about.com/od/bananas/ss/types-of-bananas.htm>>. Acesso em: 06 jun. 2016.

RAMOS, Fábio Pestana. “História e Cultura” In: *Para entender a história...* ISSN 2179-4111. Ano 1, Volume set., Série 06/09, 2010, p.01-12. Disponível em: <<http://fabiopestanaramos.blogspot.com.br/2010/09/historia-e-cultura.html>> Acesso em: 18/05/2016.