

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
INSTITUTO DE LETRAS E LINGUÍSTICA  
CURSO DE TRADUÇÃO**

**RODRIGO MENDONÇA BORGES**



**TRADUÇÃO ESPECIALIZADA: TRADUÇÃO DE TRÊS RECEITAS  
BRASILEIRAS PARA A LÍNGUA INGLESA**

tradução  
Translation

Uberlândia/MG

2021

**RODRIGO MENDONÇA BORGES**

**TRADUÇÃO ESPECIALIZADA: TRADUÇÃO DE TRÊS RECEITAS  
BRASILEIRAS PARA A LÍNGUA INGLESA**

Monografia apresentada ao Curso de Tradução do Instituto de Letras e Linguística da Universidade Federal de Uberlândia como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Tradução.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Francine de Assis Silveira.

Uberlândia/MG

2021

**RODRIGO MENDONÇA BORGES**

**TRADUÇÃO ESPECIALIZADA: TRADUÇÃO  
DE TRÊS RECEITAS BRASILEIRAS PARA A LÍNGUA INGLESA**

Monografia apresentada ao Curso de Tradução do Instituto de Letras e Linguística da Universidade Federal de Uberlândia como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Tradução.

Banca de Avaliação:

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Francine de Assis Silveira – UFU  
Orientadora

Profa. Dra. Cynthia Beatrice Costa – UFU  
Membro

Profa. Dra. Silvana Maria de Jesus – UFU  
Membro

Uberlândia (MG), 24 de maio de 2021

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, não posso deixar de agradecer a Deus, por ter me concedido resiliência e perseverança durante minha jornada acadêmica. Foram anos de muitas interferências e desafios, assim como de muito aprendizado e diálogo.

Este último ano, no qual eu produzia este trabalho, foi, sem dúvidas, inesquecível. O mundo foi obrigado a desacelerar e potencializar sua produtividade de forma simultânea, e comigo não foi diferente. Estamos enfrentando uma batalha invisível e que nos atinge de forma direta, desde algo dramático, como se perder um ente querido, à privação de dividirmos uma mesma sala de aula.

Ainda neste último ano, perdi de forma drástica e repentina meu pai e, oito meses depois, minha avó paterna. Tenho certeza de que estariam felizes e orgulhosos pela minha conquista. Para eles, minha honra e dedicatória.

Estendo meus agradecimentos à minha mãe, aos meus irmãos, à minha avó materna e ao meu avô paterno, que permanecem aqui, na torcida por mim.

Agradeço a todos os meus familiares, primos e tios, que acreditaram no meu percurso, e aos meus amigos, que brindaram por mim, mesmo quando eu não pude estar presente, vocês são demais. Faço aqui um agradecimento especial às minhas amigas Maria Eduarda Silva, Lara Muntasser e Ana Luisa Barbosa que dedicaram mais que a torcida, mas também tempo e conhecimento para me apoiarem na construção desse trabalho.

Por fim, meu muito obrigado a todos os professores do curso, que não pouparam esforços para nosso aprendizado, e a minha orientadora, Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Francine de Assis Silveira, pela paciência e dedicação. Gostaria de ressaltar aqui alguns mestres que marcaram, de forma muito positiva e acolhedora, minha trajetória acadêmica: Cynthia Costa, Silvana de Jesus, Paula Godoi, Sergio Bento, Marileide Esqueda e Peterson José de Oliveira.

## RESUMO

A tradução especializada se difere da literária, pois tem como característica do processo a necessidade de pesquisas aprofundadas por parte do tradutor, devido, entre outros itens, ao amplo uso de terminologias específicas. O produto final desse tipo de tradução apresenta um texto influenciado por fatores extralinguísticos, tais como a economia do local, discursos ideológicos da sociedade na qual está inserido, ou seja, a cultura de uma comunidade interpretativa. No campo da tradução de receitas culinárias, há diversas peculiaridades que tornam o trabalho ainda mais complexo, por se tratar de um gênero de domínio específico em que terminologia, estilo e aspectos culturais aparecem constantemente marcados. Desse modo, o presente estudo tem como objetivo a análise de três receitas culinárias brasileiras, escritas em língua portuguesa do Brasil, e a tradução delas para a língua inglesa (americana), a fim de compreender como o tradutor lida com os problemas desse gênero textual entre esse par de línguas, além de verificar quais estratégias e caminhos são utilizados para solucionar problemas e/ou diferenças culturais.

**Palavras-Chave:** Tradução; Tradução Especializada; Receita; Culinária.

## ABSTRACT

Specialized translation differs from literary translation as it requires in-depth research and investigation by the translator due to the wide use of specific terminologies. The final product of this type of translation presents a text influenced by extralinguistic factors, such as the local economy, ideological discourses of the society in which it is inserted, that is, the culture of an interpretive community. In the field of culinary recipe translation, there are several peculiarities that make the work even more complex, as it is a specific domain genre in which terminology, style and cultural aspects are constantly marked. Thus, this study aims to analyze three Brazilian cooking recipes, written in Brazilian Portuguese, and their translation into English (American), in order to understand how the translator deals with the problems of this textual genre, between this pair of languages, in addition to verifying which strategies and paths are used to solve problems and/or cultural differences.

**KEYWORDS:** Translation; Specialized Translation; Recipe; Cooking.

## LISTA DE TABELAS E QUADROS

Tabela 1 Classificação textual segundo Biram Djiguène Dieng .....	14
Tabela 2 Exemplificação de tradução “dourar” .....	18
Tabela 3: Sistema Internacional de Unidades.....	26
Tabela 4 Proposta de tradução.....	29
Tabela 5 Quadro de cálculo - arredondamento de medidas.....	34
Tabela 6 Tabela de exemplo - receitas sem e com arredondamento .....	34

## LISTA DE IMAGENS

Figura 1 Receita “Salada de frutos do mar” .....	23
Figura 2 Receita “Cabrito assado”. (SANGALO, 2014, p. 132-133) .....	23
Figura 3 Receita “Filé-mignon com salada de batatas” .....	24
Figura 4 Receita “Salada de batatas” .....	24
Figura 5: Título “Cabrito assado” .....	25
Figura 6 Exemplo de estrutura de receita em inglês “Merlot Filet Mignon” .....	32
Figura 7 Exemplo de estrutura de receita em inglês com camarão .....	36
Figura 8 Exemplo de camarão sem cabeça e sem casca para comprar no app Publix Delivery .....	37
Figura 9 Exemplo de celery stalk para comprar no app Publix Delivery .....	38
Figura 10 Exemplo de receita em inglês com “iceberg lettuce” .....	40
Figura 11 Exemplo de iceberg lettuce para comprar no app Publix Delivery .....	41
Figura 12 Exemplo de receita em inglês com “lamb meat” .....	42
Figura 13 Exemplo de lamb meat para comprar no app Publix Delivery .....	43
Figura 15 Exemplo de vídeos ensinando a se produzir banha de forma caseira – canais dos EUA .....	45
Figura 14 Exemplo de receita em inglês utilizando “lard” .....	46



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	10
<b>2</b>	<b>FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b>	13
	2.1. <i>A tradução especializada e o gênero textual receita</i>	13
	2.2. <i>A tradução especializada e sua aplicação nas receitas culinárias</i>	17
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b>	22
	3.1. <i>Material</i>	22
	3.2. <i>Métodos de análise</i>	25
<b>4</b>	<b>ANÁLISE DE DADOS</b>	29
	4.1. <i>Disposição do texto e tipografia</i>	32
	4.2. <i>Unidades de medidas</i>	33
	4.3. <i>Ingredientes e suas equivalências</i>	35
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	47
<b>6</b>	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	49

## 1 INTRODUÇÃO

A tradução é uma tarefa complexa em que diversas variáveis devem ser levadas em conta. O processo depende do conhecimento técnico do tradutor sobre o assunto traduzido, de sua interpretação, de seu conhecimento popular, de suas habilidades, de suas competências teóricas e práticas, entre outros aspectos. O produto final do processo tradutório resulta em um texto que é influenciado por fatores extralinguísticos, como o local em que está inserido, a época de sua publicação, seu público-alvo, os discursos ideológicos da comunidade, ou seja, a cultura em torno desse material.

A tradução especializada é “um termo utilizado para descrever um tipo de tradução que lida com textos considerados especializados por se referirem a domínios específicos” (PEIXOTO, 2014, p. 4). Diferentemente da tradução literária, as que são chamadas especializadas objetivam trazer uma mensagem confiável e bastante precisa para o público-alvo, buscando evitar ambiguidades. Por isso, os métodos de pesquisa e as escolhas do tradutor ao lidar com esse tipo de texto podem – e provavelmente vão – diferir quando comparados ao processo de tradução de textos literários.

As traduções especializadas lidam, em geral, com questões textuais específicas, como estruturas marcadas, que sofrem variações lexicais, sintáticas, estilísticas, culturais entre línguas e até mesmo podem apresentar variantes internas à própria área técnica em que se está traduzindo (POLCHLOPEK; AIO, 2009, p. 104). Além disso, esse tipo de tradução pode demandar mais esforço e mais tempo, pois, além dos aspectos mencionados, há, geralmente, um amplo uso de terminologias nos textos especializados, o que traz a necessidade de pesquisas aprofundadas e um trabalho de investigação minuciosa por parte do tradutor. Em seu artigo, Polchlopek e Aio afirmam:

Sabe-se, por outro lado, que os textos técnicos não permitem muitas variações estilísticas, e que, no entanto, não lhes diminui o valor, visto que atuam diretamente no processo de disseminação de dados e experiências tecnológicas e científicas. Seu terreno não é árido simplesmente por ser técnico. O que há é a redução da instabilidade ou ambiguidade pelo uso da terminologia. [...] Conhecer tais especificidades deve fazer parte do processo de tradução tanto quanto o domínio da terminologia em questão, no sentido de buscar um texto funcionalmente adequado para o leitor - destinatário ou grupo. (POLCHLOPEK; AIO, 2009, p. 104)

Ao se tratar de traduções de receitas culinárias – que, por serem um gênero de domínio específico, consistem em tradução especializada –, observa-se que há diversas peculiaridades que tornam o trabalho ainda um pouco mais complexo. Sabe-se que a alimentação varia muito

de acordo com cada região e sua respectiva cultura, envolvendo, assim, costumes e nomenclaturas específicas. Essas características tendem a estar evidentes nas receitas.

Com base nos estudos realizados durante o curso de bacharelado em Tradução e com a experiência de projetos de tradução que englobavam culinária, a pesquisa proposta terá como foco a tradução de algumas receitas brasileiras para a língua inglesa (americana), buscando-se compreender como o tradutor pode lidar com os problemas desse gênero textual entre as duas línguas. Serão analisadas, primeiramente, as receitas em português, e, depois, será proposta uma tradução em inglês, comentando desafios enfrentados e decisões tomadas, ou ainda quais caminhos foram utilizados para solucionar problemas e/ou diferenças culturais.

O objetivo principal do trabalho é realizar a tradução dessas receitas, apontando quais dificuldades o tradutor pode encontrar durante esse percurso e quais os possíveis caminhos para a resolução dessas dificuldades. Dessa maneira, este trabalho justifica-se pela escassez de materiais de referência e consulta na área, como já discursou Teixeira (2004) – trabalho que será descrito posteriormente para aprofundar a discussão. Além disso, pretendemos documentar alguns resultados de estudos referentes a esse gênero textual, colaborando, assim, para o aumento da investigação sobre o assunto. Desse modo, analisando os desafios da tradução de receitas, será possível auxiliar outros tradutores e servir de base para futuras pesquisas nessa área.

Sendo o Brasil um país extenso e com tradições culinárias bastante específicas para cada região de seu território, o presente tipo de pesquisa é de grande importância, pois:

a) Primeiramente, do ponto de vista acadêmico, irá estudar e descrever as características do gênero textual receita e demonstrar as dificuldades que esse tipo de tradução pode apresentar, comentando as estratégias passíveis de serem utilizadas para solucionar problemas. Assim, a discussão realizada poderá auxiliar alunos em formação e outros tradutores a lidar melhor com as dificuldades em suas práticas relacionadas a essa área.

b) Em segundo lugar, do ponto de vista cultural, vai tratar de traduções que demonstrarão a outros países, falantes de língua inglesa, as propriedades culinárias e culturais do Brasil.

Frente ao exposto, esta monografia está, portanto, dividida da seguinte maneira: no capítulo 2, serão apresentados aspectos teóricos que subsidiarão a pesquisa, de modo que fique explícito para os leitores o aporte pelo qual a tradução de receitas culinárias está sendo abordada. Além disso, pretende-se contribuir para a compreensão dos fundamentos da tradução especializada, previamente vislumbrada. No capítulo 3, é descrita a metodologia utilizada para a concretização dos objetivos propostos, englobando os materiais e o método de análise desses

objetivos. Já no capítulo 4, é apresentada a análise dos dados previamente coletados, ou seja, expõe-se a proposta de tradução das receitas selecionadas e as possíveis dificuldades encontradas. As considerações finais, que constam no capítulo 5, abordam questões levantadas pelo autor para fins de discussão e apresentação de possíveis limitações da pesquisa.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 2.1. *A tradução especializada e o gênero textual receita*

Ao se pensar sobre os agrupamentos feitos pelos falantes de uma determinada língua, observa-se que estes agrupam os textos em classes, seja a partir de pontos de vista cognitivos, seja com base em características comuns e recorrentes dessas produções. Os agrupamentos facilitam o desenvolvimento da competência textual dos falantes, assim como a sua identificação. Canvat confirma esse comportamento, definindo que:

O trabalho dos psicólogos cognitivos e linguistas demonstrou que os sujeitos têm uma “competência textual” que lhes permite distinguir diferentes tipos e gêneros textuais. Cada texto teria uma organização geral típica (uma “superestrutura/macroestrutura”), cujo (re)conhecimento desempenha um papel fundamental nos processos de produção e compreensão de textos. (CANVAT, 1999 *apud* DIENG, 2009, p. 24, tradução nossa)<sup>1</sup>

A partir desse ponto de vista, é possível entender que tradutores que se especializam dispõem de certa capacidade de distinção entre gêneros e tipos de texto que lhes é necessária para que seja possível reconhecer a sua constituição, fazendo com que as traduções ocorram também de forma mais fluida e não comprometam a compreensão desses mesmos tipos textuais na língua-alvo.

A divisão dos textos de uma língua em tipos, categorias ou gêneros não é algo recente. Embora tenha sido uma das primeiras formas de classificação, em 1975, Egon Werlich classificou os textos em cinco tipos: narração, descrição, exposição, argumentação e instrução. Posteriormente, alguns autores atualizaram a discussão e apresentaram outras classificações, partindo desse conhecimento e combinando-o com seus estudos. Podemos observar essa classificação na tabela a seguir, retirada do trabalho *Contributos da receita culinária para a didáctica do português língua estrangeira*, de Dieng (2009):

---

1 [...] les travaux des psychologues cognitivistes et des linguistes ont montré que les sujets ont une « une compétence textuelle » qui leur permet de distinguer différents types et genres de textes. Chaque texte posséderait une organisation globale typique (une « superstructure »), dont la(re)connaissance jouerait un rôle fondamental dans les processus de production et de compréhension des textes.

Tabela 1 Classificação textual segundo Biram Djiguène Dieng

Tipos de texto	Características
<b>Narração</b>	A estrutura temporal predominante constrói-se sobre verbos que indicam acções; os tempos verbais preferidos são o Pretérito Perfeito Simples e o Pretérito imperfeito; abundam os advérbios de lugar e tempo para situar a acção, etc. O referente desta estrutura é um agente ou objectos situados no espaço e no tempo: é pois, um tipo de texto no qual se conta como algo ou alguém actua (no espaço, no tempo ou em ambos de maneira simultânea).
<b>Descrição</b>	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 objectos situados no espaço. Portanto, na descrição, o processo cognitivo predominante é a indicação de como é algo ou alguém.
<b>Exposição</b>	A estrutura verbal predominante incorpora o verbo ser ou similares com um predicado nominal, ou o verbo ter combinado com um objecto directo. O tempo predilecto 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.
<b>Argumentação</b>	Neste caso, o referente é 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).
<b>Instrução</b>	A estrutura verbal predilecta é a imperativa. Preferentemente, trata de se referir a como fazer algo, indicando todos os passos (ou pelo menos os essenciais).

Fonte: Dieng (2009).

A tabela traz uma classificação de Egon Werlich (1975 *apud* DIENG, 2009, p. 15). Observando-se as características apontadas, é possível enquadrar as receitas culinárias na classe de textos de instrução, ou seja, aqueles que têm como objetivo transmitir um conhecimento, ensinar por meio de métodos ou “passo a passo” a confecção/preparação de determinado produto gastronômico.

Em outro momento, ainda no que concerne às propostas de classificação de textos quanto à sua tipologia textual, Christiane Nord qualifica as receitas culinárias como sendo do tipo “operativas” (NORD, 1997 *apud* TEIXEIRA, 2004). Apesar das diferenças entre os autores com relação à nomenclatura, estes utilizam definições semelhantes para delimitar a função desse gênero, ou seja, as receitas devem levar o público-alvo à mesma reação. Dessa maneira, os tradutores devem ter como objetivo fazer com que os leitores recebam, entendam e sigam as mesmas instruções com base no texto traduzido, a fim de obterem resultados semelhantes aos dos leitores do texto original.

Para tanto, é possível que os tradutores especializados precisem optar por realizar modificações no conteúdo do texto, pois “a tradução de textos operativos deve ser guiada pelo objetivo geral de provocar a mesma reação no público, embora isso possa envolver a mudança do conteúdo e/ou características estilísticas do texto original”<sup>2</sup> (NORD, 1997 apud TEIXEIRA, 2004, p. 38, tradução nossa).

Além da classificação em tipos textuais, alguns autores aprofundaram a discussão, com o intuito de detalhar melhor e novamente classificar os gêneros textuais. Com base no acesso aos estudos de Chartrand, Émery-Bruneau e Sénéchal (2015), por meio da leitura de tais ideias, pode-se verificar que eles propõem a segmentação do texto com base nas seguintes características: comunicacionais, textuais, linguísticas e gráficas ou visuais. Suas concepções são expressas da seguinte forma:

Um gênero é definido com base em um conjunto de características de vários tipos, cuja configuração e importância relativa variam de um gênero para outro. Propomos aqui uma formalização do gênero (esboço de um modelo a ser construído), tentando ficar o mais próximo possível da metalinguagem e das ferramentas didáticas francesas utilizadas no Quebec desde os anos 80. (CHARTRAND; ÉMERY-BRUNEAU; SÉNÉCHAL, 2015, p. 11, tradução nossa)<sup>3</sup>

Desse modo, é possível compreender que, para o objetivo proposto, as receitas culinárias se inserem no gênero comunicacional. Com base no estudo e na reflexão sobre esses conceitos, essa categorização é a que mais se aproxima da finalidade de tal gênero, já que pretende instruir o seu leitor e se comunicar indicando-o “como fazer” algo. Desse modo, considera-se que essa classificação é relevante para o estudo, dado que as características textuais, bem como as estruturas gráficas e visuais estão presentes nas receitas e corroboram com o exposto.

Ainda que sejam encontradas como textos independentes, as receitas culinárias, em sua maioria, estão dispostas em conjuntos (livros de receitas, blogs, *websites*), para que assim possam ser consultadas de acordo com o interesse do leitor. A observação e o estudo dessas características são importantes para o processo de criação, publicação, tradução e revisão desse gênero textual, visto que as escolhas feitas no momento da publicação provavelmente interferem nos fatores de seleção do leitor para reproduzir determinada receita.

---

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Un genre est défini à partir d'un ensemble de caractéristiques d'ordres divers, dont la configuration et l'importance relative varient d'un genre à un autre. Nous proposons ici une formalisation du genre (ébauche d'un modèle à construire) en tentant de coller au plus près du métalangage et des outils d'enseignement du français utilisés au Québec depuis les années 1980.

É importante ressaltar também que, em receitas, ocorre um processo de condensação lexical, explicado por Vigner (1990, p. 190) como sendo a passagem de uma lista de ingredientes para um único lexema (o título ou produto final da receita) por meio de intermediários, que correspondem ao modo de preparo:

[...] este texto pode ser basicamente assimilado a um processo de condensação lexical que nos permite passar de uma lista (chocolate, água, manteiga, açúcar, ovos) a um único lexema (mousse) por meio de termos intermédios (preparação / mistura, chocolate macio) que correspondem a estados transitórios do sistema, sendo a passagem de um termo lexical para o outro efetuada pelo uso de verbos de ação (misturar, bater, quebrar, etc.). (VIGNER, 1990, p. 109, tradução nossa)<sup>4</sup>

Dado o aspecto de leitura ocasional, as características textuais desempenham um papel de certa importância nas receitas culinárias. Adam (2005) afirma que o plano do texto destaca-se em primeiro lugar quando se refere às características textuais, considerando a disposição na página, existências e características de títulos e subtítulos, tipografia e utilização de imagens. No que diz respeito às receitas, estas possuem no mínimo três partes bem nítidas e separadas, a saber: o título, a lista de ingredientes e o modo de preparo.

O título da receita, em geral, é o nome do prato já popularmente conhecido ou algum substantivo (ou um conjunto desses), que remete o leitor à ideia do que será utilizado naquela receita ou uma previsão de como o produto final será servido. Por exemplo, a receita de “Cabrito assado com batatas”, que será alvo de tradução nesta pesquisa, deixa evidente que o prato usa como ingrediente principal uma proteína assada e servida com batatas. Ou seja, para tirar essas conclusões, o leitor não precisa percorrer toda a escrita da receita; o título facilita também o processo de escolha da receita ou do prato a ser preparado.

A lista de ingredientes, por sua vez, é o unificado de todos os elementos que irão compor aquela receita, geralmente dispostos em formato de lista, podendo estar sinalizados e separados por travessões, ponto e vírgula ou outros marcadores disponíveis, de acordo com cada tipografia textual. Já o modo de preparo tende a ser apresentado em forma de texto corrido, com o detalhamento de como será realizado o passo a passo, a fim de se obter o produto culinário prometido anteriormente no título.

Em relação às particularidades do tipo textual, existem características linguísticas que também serão relevantes para a construção desse trabalho, tais como a riqueza e a variação

---

4 [...] ce texte peut fondamentalement être assimilée à un processus de condensation lexicale qui permet de passer d’une liste (chocolat, eau, beurre, sucre, œufs) à un lexème unique (mousse) par le moyen de termes intermédiaires (préparation/mélange, chocolat mou) qui correspondent à des états transitoires du système, le passage d’un terme de lexique à l’autre s’effectuant par l’utilisation de verbes d’action (mélanger, battre, casser, etc.). (1990, p. 109)



lexical, proveniente da necessidade de um léxico específico. Esses aspectos variam de acordo com as regiões e os costumes (culinários e linguísticos) do país. Além disso, é evidente a dominância de frases curtas no tempo verbal imperativo, tendo em vista que o objetivo é que o leitor siga rigorosamente as instruções, com poucas margens para ambiguidades. Outra característica das receitas culinárias é expressa pela utilização dos verbos no imperativo (misture, adicione, mexa), infinitivo (misturar, adicionar, mexer) ou conjuntivo (misture, adicione, mexa).

Por fim, é importante salientar que a receita culinária, além de instruir o leitor para a confecção de determinado prato, muitas vezes precisa também atraí-lo, dentre tantas outras, caso esta esteja em um livro de receitas, por exemplo. Por essa razão, as características visuais desempenham um papel bastante importante. A utilização de imagens, pequenos vídeos, notas com comentários de quem já experimentou aquele prato e títulos bem marcados são expressões dessa característica, e alguns desses elementos, podem ser encontrados anexos à receita propriamente dita.

Algumas edições do texto da receita também podem influenciar ainda mais o leitor, pois trazem informações adicionais, tais como o tempo médio de preparo, informações nutricionais, rendimento da receita, valor investido e nível de dificuldade. Desse modo, para que um processo tradutório seja completo, todas essas informações precisam ser consideradas para uma tentativa de reproduzir impressões semelhantes ao público-alvo.

## 2.2. *A tradução especializada e sua aplicação nas receitas culinárias*

Tradicionalmente, durante longo período da história dos estudos da Tradução, a tradução especializada foi considerada menos importante ou de menor grau de dificuldade para o tradutor quando comparada à literária. João Azenha Jr., em seu trabalho *Tradução técnica, condicionantes culturais e os limites da responsabilidade do tradutor* (1996), demonstra e exemplifica essa constatação comparando a tradução de um manual de operação à de um poema. Com isso, contesta a concepção de que a primeira seria uma atividade “menor”. O autor complementa:

Para tanto, porém, é condição *sine qua non* o abandono da noção pré-concebida, amplamente difundida e, na maioria das vezes, equivocada, de que os textos técnicos são qualitativamente “inferiores” aos textos de base cultural mais evidente, o que justificaria sua existência à margem de tais discussões. [...] No domínio concreto do uso, porém, se é verdade que o manual dificilmente seria o livro de cabeceira de

alguém, também é verdade que o poema de nada serviria ao operário no momento de trabalhar com a máquina. (AZENHA JR., 1995, p. 138)

Observa-se, nesses dizeres, que o autor relativiza a ideia e deixa claro que cada tradução tem sua função e seu objetivo. A questão de superioridade ou inferioridade, quando se leva em conta o texto e seu caráter funcional, não se aplicaria aqui.

É possível perceber a escassez de materiais de referência e consulta na área ou cursos de formação de tradutores técnicos especializados em gastronomia no Brasil (TEIXEIRA, 2018). Esse comportamento corrobora a falsa concepção de que os termos do português europeu e os do português brasileiro seriam equivalentes. Sabe-se que o tradutor tem que se ater a esses termos, visto que equívocos podem ocorrer e prejudicar o andamento da receita. Além disso, a grande quantidade de obras de culinária publicadas no português europeu dificulta o avanço, nos Estudos da Tradução, desse gênero no Brasil, já que as traduções geradas não são naturais para os leitores do país.

Stella E. O. Tagnin e Elisa Duarte Teixeira, em seu trabalho intitulado “*Linguística de corpus e tradução técnica: relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária*” (2004), exemplificam algumas publicações terminológicas brasileiras que parecem não fazer a distinção dentre as variantes do português americano e o europeu. No *Dicionário-almanaque de comes & bebes*, de Cláudio Fornari (2001), por exemplo, constam as seguintes definições:

Tabela 2 Exemplificação de tradução “dourar”

<p><b>Alourar.</b> Dar aos alimentos uma cor dourada, tostando-os no fogo ou no forno, inclusive pincelando-os previamente com uma gema (no caso de massa). Corar.</p> <p><b>Alperche.</b> Tipo de damasco grande, com cheiro semelhante ao do pêssego.</p>
---

Fonte: Fornari (2001).

Nesse sentido, mesmo que essas definições estejam corretas, nenhuma das palavras utilizadas, do ponto de vista da tradução especializada, seriam suficientes para um leitor brasileiro seguir a receita sem sentir determinado estranhamento, já que, na comunicação técnica dessa área, esses termos não são comuns. Isso demonstra, então, que o português europeu e o brasileiro não são intercambiáveis, especialmente quando nos referimos ao gênero textual específico da receita.

Após estudo e reflexão sobre as características inerentes aos textos especializados em geral (e, em especial, sobre a tradução de textos de culinária), e depois de aprofundar os

conhecimentos sobre com o que, de fato, lida a tradução especializada, acredita-se que é preciso considerar a importância e a relevância dos textos que são objeto de estudo e análise nesse trabalho. Ou seja, é necessário entender que os textos técnicos e os científicos serão guias para a execução de determinadas atividades e que possíveis erros cometidos durante o processo tradutório chamarão a atenção para a responsabilidade do tradutor, pois isso pode gerar consequências reais, na vida dos indivíduos.

Ao lidar com esse tipo textual, é importante considerar que “a situação extralinguística, isto é, as condições de produção do texto, é fator dominante, no sentido de identificar o conteúdo nocional e conceitual do emprego de um determinado termo, bem como o seu grau de precisão semântica, de forma distinta de outros itens lexicais” (POLCHLOPEK; AIO, 2009, p. 107).

A partir do conhecimento adquirido com as leituras de literatura específica sobre o gênero, constata-se que, para se elaborar um produto final eficiente e fluido, é importante que o tradutor considere a característica cultural e a situação extralinguística nas quais está inserido e realize modificações necessárias no texto, em sua estrutura e léxico, para entrar em acordo com a cultura do público-alvo desse texto, como afirma Elisa Duarte Teixeira (2009):

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. (TEIXEIRA, 2009, p. 17)

Em traduções de receitas, termos que compõem a lista de ingredientes e o modo de preparo também demandam modificações, de acordo com os padrões culturais do público-alvo. Outros aspectos, como a macroestrutura e os padrões textuais específicos desse gênero, precisam ser considerados durante o processo tradutório. Conforme já mencionado anteriormente, a macroestrutura das receitas costuma ser composta por três partes fundamentais em ambas as línguas, a saber: título, ingredientes e modo de preparo. Mas também pode trazer informações adicionais, como exemplifica Teixeira:

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. (TEIXEIRA, 2009, p.175)

O tradutor precisa então estar atento a todos os elementos empregados na receita original, uma vez que podem ter uma função persuasiva com relação ao leitor, o que vai conduzi-lo ao preparo da receita apresentada. Teixeira ressalta, por exemplo, a importância do título para esse tipo textual, dizendo que “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” (2009, p. 176). Além disso, a autora comenta:

Os títulos podem [...] descrever os ingredientes usados na receita (“Pêras ao chocolate”), a técnica empregada no preparo (“Filé grelhado com ervas finas e manteiga”), a variação de uma preparação já conhecida (“Torta de cebola”) ou variação de uma receita típica (“Moqueca de caju”). (TEIXEIRA, 2009, p. 176)

Outros padrões adotados durante a escrita e a tradução de uma receita culinária precisam ser estudados com cautela pelo tradutor, tais como as conjugações dos verbos empregados durante a etapa de preparo da receita e também as medidas utilizadas, as quais podem diferir de um país para outro. Caso não sejam adaptadas, dificultam e/ou impossibilitam a execução da receita, podendo gerar um produto bastante diferente do proposto pelo texto inicial (original). Ademais, é preciso prudência quanto às escolhas dos ingredientes no processo tradutório, porque eles podem ter nomenclaturas diferentes de suas traduções literais em outra língua ou outra cultura e, ainda, podem estar indisponíveis ou escassos em determinadas regiões.

Rozane Rodrigues Rebechi, em sua tese de doutorado *A tradução da culinária típica brasileira para o inglês: um estudo sob o enfoque da linguística de corpus* (2015), explica ainda que o cozinheiro que escolhe uma receita em particular, dentre uma infinidade de opções facilmente executáveis e com ingredientes locais, certamente não tem como objetivo principal a elaboração de um prato qualquer, mas sim uma experiência diferente da que se está habituado:

[...] a troca, por exemplo, de “cachaça” por “rum” ou outra aguardente em uma receita de caipirinha, ou a utilização de “azeite de oliva” no lugar de “azeite de dendê” na moqueca, poderia simplificar a vida do consulente, mas certamente frustraria suas expectativas de experimentar nossa culinária. Nesses casos, a finalidade do tipo textual “receita culinária” pode ser alcançada, mas o objetivo do tipo textual “receita culinária brasileira” se perde. (REBECHI, 2015, p. 40)

O tradutor, diante de várias dificuldades, como os problemas culturais de hábitos e preferências, ou com os pares linguísticos (itens lexicais e estruturas de frases), esbarra também com problemas no próprio texto de partida (figuras de estilo, marcas de oralidade, marcas autobiográficas), como aponta Susana Isabel Mendes Marques, em seu trabalho *As palavras na*

*cozinha de Jamie Oliver: análise da tradução portuguesa de The Naked Chef* (2010). Essas adversidades forçam-no a escolher caminhos para a resolutividade da tradução, como os processos de adaptação e transposição.

A adaptação, segundo Jean-Paul Vinay e Jean Darbelnet (2004), é utilizada quando temos no texto de origem palavras ou termos desconhecidos na língua de chegada, como nomes de marcas, nomes próprios que remetem a algum vocábulo específico em determinada cultura, nomes de objetos de um determinado local, marcas de regionalismos, entre outros. Já o processo de transposição é utilizado quando se opta por uma mudança de categoria gramatical, ou seja, a substituição de uma classe por outra.

Assim, a adaptação deve ser realizada de forma a instruir o leitor do público-alvo sem fazer com que ele se confunda com a terminologia utilizada. Ou seja, o processo tradutório deve ser feito de forma adaptada e contextualizada com o território em que o texto vai adentrar.

### 3. METODOLOGIA

A pesquisa consistiu em realizar uma tradução, para a língua inglesa, de textos do gênero receita, originalmente escritos em língua portuguesa. Como recorte, foram escolhidos três textos do capítulo “Minhas receitas”, do livro *Pura paixão*<sup>5</sup>, escrito por Ivete Sangalo (2014). A seguir, são apresentados os materiais e métodos.

#### 3.1. Material

O livro escolhido é uma obra completa, na qual a cantora Ivete Sangalo compila, de forma sucinta, sua biografia, contando um pouco de sua trajetória pessoal e profissional. Além disso, ela dedica um capítulo a toda sua discografia até o ano da publicação do livro e outro completo com as receitas de seus quinze pratos culinários preferidos.

Após toda a leitura da obra para contextualização do objeto de estudo, decidiu-se por delinear o recorte do livro, por questões de tempo e espaço, para que as receitas escolhidas fizessem parte do trabalho monográfico de graduação. Ao todo, são três receitas que, ao ver do presente tradutor, levantam questões importantes e trazem aspectos, como ingredientes e instruções de preparo, considerados desafiadores, os quais serão demonstrados adiante.

Em seguida, como aluno-aprendiz do curso de bacharelado em Tradução, será apresentada a proposta de tradução desses textos da receita para a língua inglesa americana, observando atentamente o processo e, posteriormente, discutindo e comentando as dificuldades encontradas, nos níveis estrutural, lexical e principalmente cultural, a partir da situação extralinguística encontrada.

Conforme já explicado, foram escolhidas receitas que apresentavam, aparentemente, mais detalhes e ingredientes menos genéricos, sendo elas:

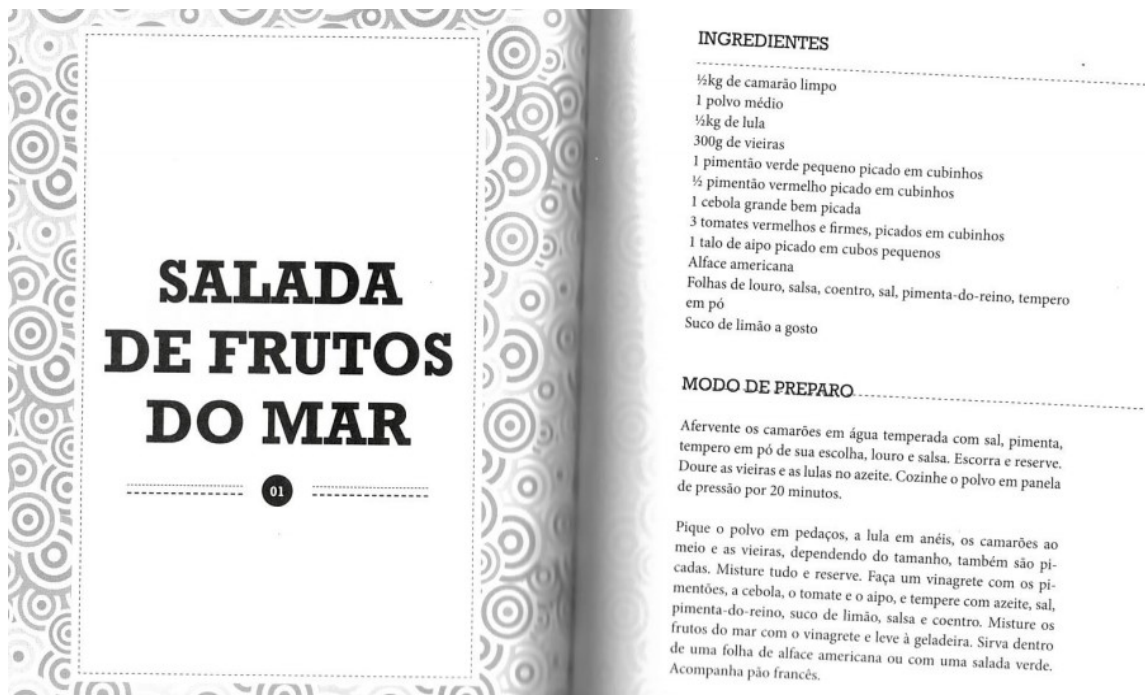
1. Saladas de frutos do mar.
2. Cabrito assado.
3. Filé-mignon com salada de batatas.

Apresenta-se, a seguir, as imagens das receitas conforme constam no livro:

---

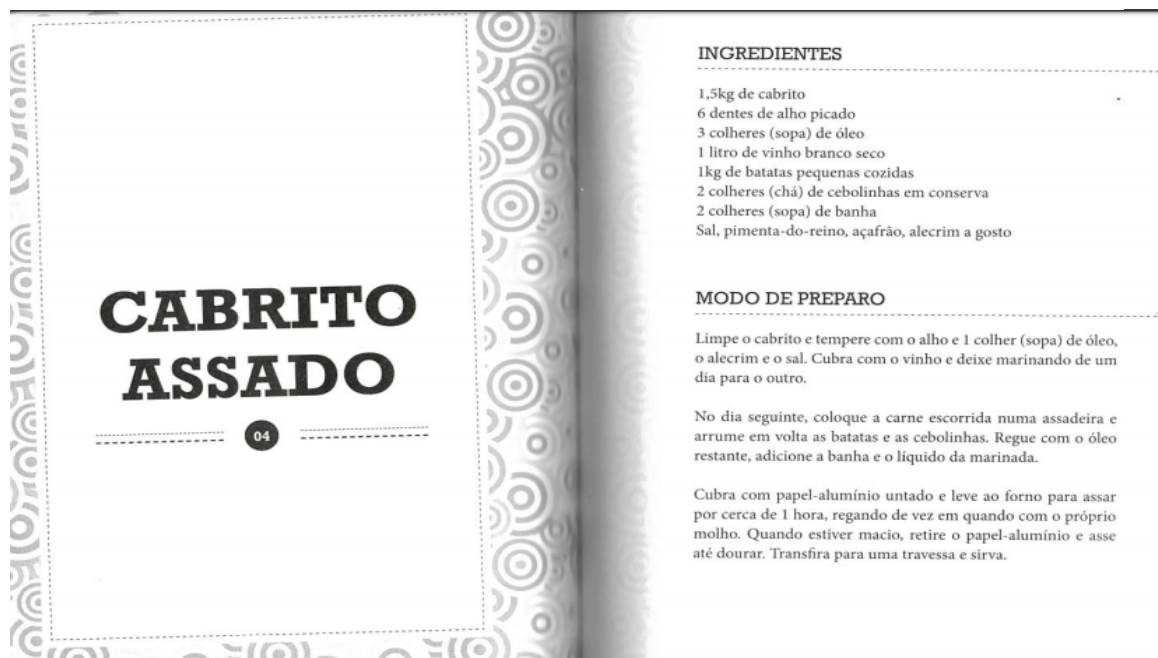
5 SANGALO, I. *Pura Paixão: minhas histórias, dicas, rotinas e inspirações*. Agir, 2014.

Figura 1 Receita “Salada de frutos do mar”.



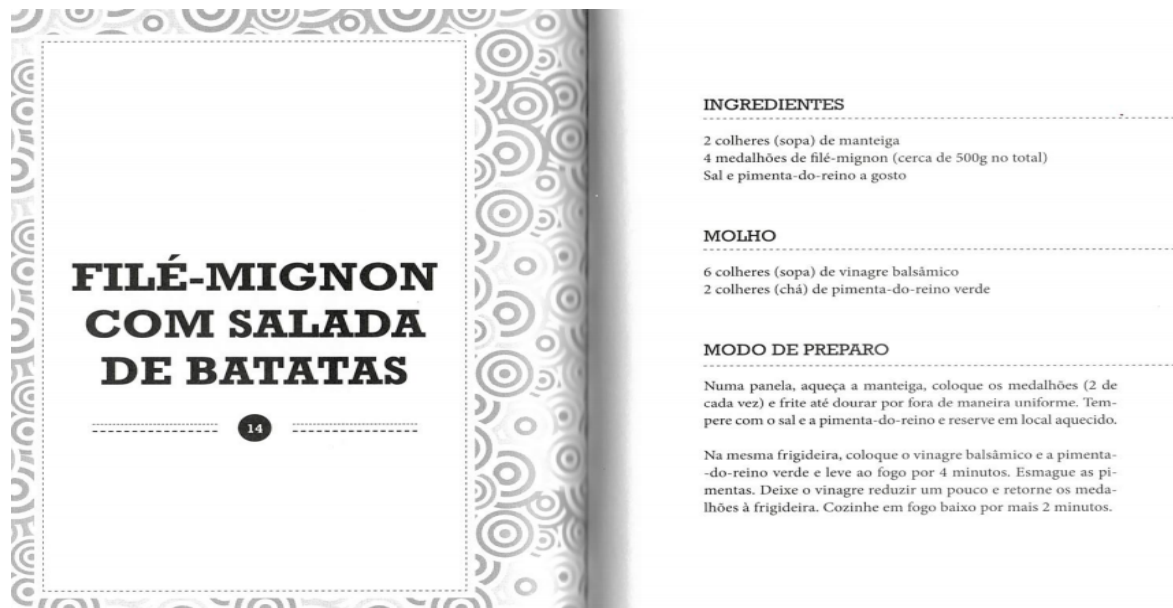
Fonte: SANGALO, 2014, p. 126-127

Figura 2 Receita “Cabrito assado”. (SANGALO, 2014, p. 132-133)



Fonte: SANGALO, 2014, p. 132-133

Figura 3 Receita “Filé-mignon com salada de batatas”



Fonte: SANGALO, 2014, p. 156-157

Figura 4 Receita “Salada de batatas”



Fonte: SANGALO, 2014, p. 157-158

Os textos foram analisados de acordo com as etapas metodológicas descritas a seguir.



### 3.2. Métodos de análise

Inicialmente, observou-se o layout e a tipografia utilizada para a publicação desses textos. Como citado anteriormente, esses gêneros textuais geralmente não são lidos de forma corriqueira e dependem de uma escolha prévia do leitor, assim como a sua intenção de reproduzir a receita; por isso, a importância de um título atrativo. Nesse caso, os nomes dos pratos são apresentados em uma página exclusiva, em letras garrafais, em negrito e ainda com uma borda ornamentada que não está presente nas outras páginas do livro.

Figura 5: Título “Cabrito assado”.



Fonte: SANGALO, 2014, p. 132-133)

No que diz respeito aos ingredientes e ao modo de preparo, eles ocupam as páginas subsequentes à do título, separados, também, pelos respectivos subtítulos, em letras garrafais. Os ingredientes estão elencados em forma de lista e sem a utilização de caracteres especiais para destacá-los, comumente encontrados em outras obras. Já o modo de preparo está escrito em forma de texto corrido, dividido em pequenas seções que limitam o início e fim de alguns métodos; por exemplo, primeiramente, temos um parágrafo explicando sobre como temperar os alimentos; o segundo, que traz as instruções sobre o cozimento; e um terceiro, indicando o modo de servir o prato.

Quanto ao modo de preparo, observa-se neste fragmento do texto a predominância de verbos no imperativo, como “misture”, “ferva”, “pique” e “sirva”. Esses verbos têm como objetivo expressar a ordem para que o leitor siga o passo a passo de forma correta e precisa ou ainda para evitar a autointerpretação. Além disso, utilizar esse recurso reforça o intuito de se

obter um prato mais próximo à receita original, com menos interferências do leitor. As quantidades/medidas descritas na parte dos ingredientes seguem esse mesmo princípio de garantir a precisão na receita, salvo exceções em que são utilizados números unitários (“1 tomate”, “2 cebolas”), que podem gerar algumas variações, visto o tamanho de cada ingrediente.

Além disso, identifica-se que, nos textos de partida, para a maioria dos itens sólidos das receitas, foi utilizado o sistema universal de unidades. Esse sistema foi criado em 1960, na 11ª Conferência Geral de Pesos e Medidas (CGPM), com o intuito de padronizar e facilitar a utilização das grandezas.

Tabela 3: Sistema Internacional de Unidades

GRANDEZAS	UNIDADES DE MEDIDA
<b>Tempo</b>	<b>Segundos (s)</b>
<b>Massa</b>	<b>Quilograma (kg)</b>
<b>Comprimento</b>	<b>Metro (m)</b>
<b>Temperatura</b>	<b>Kelvin (K)</b>
<b>Quantidade de substância</b>	<b>mol</b>
<b>Corrente elétrica</b>	<b>Ampère (A)</b>
<b>Intensidade luminosa</b>	<b>Candela (cd)</b>

Fonte: O autor (2021)

No Brasil, esse é o sistema mais utilizado para comercialização de itens e é também o encontrado nas receitas culinárias. Por outro lado, analisando as receitas escritas em inglês, nota-se que muitas adotam como unidade principal de medida o “*pounds*” ou libras (lb) no lugar de “kg”. Isso se reflete no comércio local, uma vez que a maioria dos produtos comercializados no território ainda utiliza o Sistema Imperial de Medidas<sup>6</sup>.

Durante o processo de análise e tradução das receitas, realizamos a conversão das medidas originalmente em kg ou gramas para libras; no entanto, para a versão final aqui apresentada, decidimos apresentar a versão adaptada para o sistema imperial. Essa tomada de decisão deve-se aos seguintes fatores: público-alvo e pela funcionalidade do texto. Como já dito, o ato tradutório pode sofrer interferências em relação ao público e a cultura que o material

<sup>6</sup> O Sistema Imperial de Medidas é um sistema de pesos e medidas de origem britânica, definido e utilizado oficialmente entre 1824 e 1965, quando foi substituído pelo Sistema Internacional de Medidas. Ainda é utilizado nos Estados Unidos, na Libéria e em Myanmar. (*Britannica Educational Publishing*. The Britannica Guide to Numbers and Measurement. [S. l.]: The Rosen Publishing Group, 2010, p. 241.)

vai adentrar e mesmo que o este trabalho tenha como objetivo descrever o processo de tradução desse gênero textual e não a publicação das receitas traduzidas, entendemos que esse texto precisa estar mais próximo do leitor e por isso a decisão da conversão.

Por último, observou-se também os ingredientes e as suas respectivas aplicações, no intuito de verificar a identidade cultural que cada uma das receitas carregava. Entende-se que, apesar de serem comuns e consumidas no Brasil, nenhuma das receitas culinárias selecionadas utiliza como ingrediente principal algo tipicamente nacional ou, pelo menos, algo difícil de encontrar nos mercados fora do país.

Para o processo tradutório, teve-se em mente a facilidade do leitor de encontrar também os produtos no momento de realizar suas compras e reproduzir a receita. Isso porque seria dispensável a tradução de um texto desse gênero na qual o leitor, que se encontra em outro país, não conseguisse reproduzir, por falta de ingredientes ou por não haver comercialização de equivalentes, a mesma receita.

Por essa razão, decidiu-se por adotar, como método de tradução, a localização dos ingredientes. Houve uma reflexão sobre quanto eles seriam de fácil acesso ao leitor nativo da língua inglesa e quanto deles o leitor final, da tradução, conseguiria adquirir para executar as receitas. Assim, como previsto, além do processo de pesquisa de equivalentes em receitas originalmente escritas e publicadas em inglês, também foi feita uma busca dos ingredientes no *app* (aplicativo) de um supermercado tradicional dos Estados Unidos, o Publix. Utilizando um CEP (*zip code*) verdadeiramente americano, efetuou-se o *login* na plataforma para que fosse realizada a busca dos produtos utilizados nas receitas. Desse modo, o intuito desse tradutor/autor é deixar o texto mais próximo da realidade do leitor final, ou do que ele realmente encontraria no supermercado local ou no seu *app* de compras.

As receitas estudadas originalmente em inglês foram analisadas no site *Taste of Home* dos EUA (disponível em: <https://www.tasteofhome.com>), que compila receitas autênticas e familiares e que tem como objetivo apresentar as receitas com uma linguagem fácil, para que os cozinheiros amadores consigam reproduzi-las com facilidade. Muitas dessas receitas compõem livros e revistas desse mesmo site, que são publicados durante o ano e comercializados no varejo estadunidense. Para esse estudo, foram utilizados os seguintes compilados de receitas: *36 Seafood Salads We Seriously Love*, *30 Goat Cheese Recipes for People Who Really Love It*, *Top 10 Potato Salad Recipes*, *50 Recipes That'll Make You Feel Like You're at a Steakhouse* e *50 Easy Shrimp Recipes for Weeknight Dinners*.

A partir dessa estruturação da análise, com base nos parâmetros metodológicos apresentados, no próximo tópico será demonstrada a proposta da tradução especializada das

receitas escolhidas. Logo após, serão expostos os pontos de dificuldade encontrados pelo tradutor-aprendiz durante o processo tradutório de cada uma delas.

## 4. ANÁLISE DE DADOS

Apresentamos a seguir a nossa proposta tradutória das receitas selecionadas. Em seguida, os pontos principais de dificuldade desse processo de tradução; tais itens de discussão estarão sublinhados na tradução.

Tabela 4 Proposta de tradução

<b>SALADA DE FRUTOS DO MAR</b>	<b>SEAFOOD SALAD</b>
<p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>½ kg de camarão limpo            1 polvo médio            ½ kg de lula            300 g de vieiras            1 pimentão verde pequeno picado em cubinhos            ½ pimentão vermelho picado em cubinhos            1 cebola grande bem picada            3 tomates vermelhos e firmes, picados em cubinhos            1 talo de aipo picado em cubos pequenos            Alface americana            Folhas de louro, salsa, coentro, sal, pimenta-do-reino, tempero em pó            Suco de limão a gosto</p>	<p><b>INGREDIENTS</b></p> <p>1 <u>pound</u> <u>shrimp</u>, peeled and deveined            1 medium octopus            1 <u>pound</u> squid            0,60 <u>pounds</u> scallops            1 small green bell pepper chopped in little cubes            ½ red bell pepper diced small            1 big onion, well chopped            3 red tomatoes chopped in little cubes            1 celery stalk, chopped in little cubes  <u>Iceberg lettuce</u>            Bay leaves, parsley, coriander, salt, black pepper, seasoning powder (of your choice)            Lemon juice to taste</p>
<p><b>MODO DE PREPARO</b></p> <p>Afervente os camarões em água temperada com sal, pimenta, tempero em pó de sua escolha, louro e salsa. Escorra e reserve. Doure as vieiras e as lulas no azeite. Cozinhe o polvo em panela de pressão por 20 minutos.</p> <p>Pique o polvo em pedaços, a lula em anéis, os camarões ao meio e as vieiras, dependendo do tamanho, também são picadas. Misture tudo e reserve. Faça um vinagrete com os pimentões, a cebola, o tomate e o aipo, e tempere com azeite, sal, pimenta-do-reino, suco de limão, salsa e coentro. Misture os frutos do mar com vinagrete e leve à geladeira. Sirva dentro de uma folha de alface americana ou com uma salada verde. Acompanha pão francês.</p>	<p><b>DIRECTIONS</b></p> <p>Boil the shrimps in water season with salt, pepper, seasoning powder, bay leaves and parsley. Drain and set aside. Brown the scallops and squid in olive oil. Cook the octopus in a pressure cooker for 20 minutes.</p> <p>Chop the octopus into pieces, the squid into rings, the shrimp in half and the scallops, depending on the size, are also chopped. Mix everything and set aside. Make a vinaigrette with bell peppers, onions, tomatoes and celery, and season it with olive oil, salt, black pepper, lemon juice, parsley and coriander. Mix the seafood with vinaigrette and refrigerate. Serve inside a leaf of lettuce or with a green salad. Serve with French bread.</p>

<p><b>CABRITO ASSADO</b></p> <p>INGREDIENTES</p> <p>½ kg de cabrito          6 dentes de alho picado          3 colheres (sopa) de óleo          1 litro de vinho branco seco          1 kg de batatas pequenas cozidas          2 colheres (chá) de cebolinhas em conserva          2 colheres (sopa) de banha          Sal, pimenta-do-reino, açafão, alecrim a gosto</p> <p>MODO DE PREPARO</p> <p>Limpe o cabrito e tempere com o alho e 1 colher (sopa) de óleo, o alecrim e o sal. Cubra com o vinho e deixe marinando de um dia para o outro.</p> <p>No dia seguinte, coloque a carne escorrida numa assadeira e arrume em volta as batatas e as cebolinhas. Regue com óleo restante, adicione a banha e o líquido da marinada.</p> <p>Cubra com papel-alumínio untado e leve ao forno para assar por cerca de 1 hora, regando de vez em quando com o próprio molho. Quando estiver macio, retire o papel-alumínio e asse até dourar. Transfira para uma travessa e sirva.</p>	<p><b>ROASTED LAMB</b></p> <p>INGREDIENTS</p> <p>1 <u>pound</u> of lamb meat          6 chopped garlic cloves          3 tablespoons of oil          2 <u>pints</u> of dry white wine          2 <u>pounds</u> of small boiled potatoes          2 teaspoons of pickled green onions          2 tablespoons of <u>lard</u>          Salt, black pepper, saffron, rosemary to taste</p> <p>DIRECTIONS</p> <p>Clean the meat and mix it with garlic and 1 tablespoon of oil, rosemary and salt. Cover with wine and let it marinate overnight.</p> <p>The next day, place the drained meat on a baking sheet and arrange the potatoes and spring onions around. Drizzle with remaining oil, add lard and the marinade liquid.</p> <p>Cover with greased aluminum foil and bake for about 1 hour, basting from time to time with the sauce. When it becomes soft, remove the foil and bake until brown aspect. Transfer to a serving dish and serve it.</p>
<p><b>FILE-MIGNON COM SALADA DE BATATAS</b></p> <p>INGREDIENTES</p> <p>2 colheres (sopa) de manteiga          4 medalhões de filé-mignon (cerca de 500 g no total)          Sal e pimenta-do-reino a gosto</p> <p>MOLHO</p> <p>6 colheres (sopa) de vinagre balsâmico          2 colheres (chá) de pimenta-do-reino verde</p>	<p><b>FILET-MIGNON WITH POTATO SALAD</b></p> <p>INGREDIENTS</p> <p>2 tablespoons of butter          4 filet mignon medallions (about 1 <u>pound</u> in total)          Salt and black pepper to taste</p> <p>SAUCE</p> <p>6 tablespoons of balsamic vinegar          2 teaspoons of <u>green peppercorn</u></p> <p>DIRECTIONS</p>

<p><b>MODO DE PREPARO</b></p> <p>Numa panela, aqueça a manteiga, coloque os medalhões (2 de cada vez) e frite até dourar por fora de maneira uniforme. Tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve em local aquecido.</p> <p>Na mesma frigideira, coloque o vinagre balsâmico e a pimenta-do-reino verde e leve ao fogo por 4 minutos. Esmague as pimentas. Deixe o vinagre reduzir um pouco e retorne os medalhões à frigideira. Cozinhe em fogo baixo por mais 2 minutos.</p> <p><b>SALADA DE BATATAS</b></p> <p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>3 batatas médias descascadas  2 litros de água  2 fatias de bacon em pedaços pequenos  2 ovos médios cozidos em pedaços pequenos  1 cebola pequena picada  6 folhas de cebolinha verde picada finamente  Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto  3 colheres (sopa) de azeite de oliva</p> <p><b>MODO DE PREPARO</b></p> <p>Corte as batatas em cubos médios. Leve ao fogo a água e, assim que ferver, acrescente as batatas e cozinhe por 25 minutos ou até ficarem macias, mas sem desmanchar. Retire do fogo e escorra a água.</p> <p>Coloque o bacon picado entre duas folhas de papel-toalha e leve ao micro-ondas na potência ALTA por 2 minutos, ou até ficarem crocantes.</p> <p>Numa tigela, misture as batatas, o bacon, os ovos, a cebola, e a cebolinha. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino e regue com o azeite. Sirva os medalhões com o molho de vinagre balsâmico e a salada de batatas. Decore com pimenta-do-reino verde e cebolinha.</p>	<p>In a pan, heat the butter, place the medallions (2 at a time) and fry until golden brown. Add the salt and black pepper and store it in a warm place.</p> <p>In the same pan, place the balsamic vinegar and green peppercorn and cook for 4 minutes. Then, crush the peppercorn. Let the vinegar reduce a little and return the medallions to the frying pan. Let it cook on low fire for more 2 minutes.</p> <p><b>POTATO SALAD</b></p> <p><b>INGREDIENTS</b></p> <p>3 medium peeled potatoes  4 <u>pints</u> of water  2 slices of bacon, little pieces  2 medium eggs cooked, little pieces  1 small onion, chopped  6 finely chopped chives  Salt and freshly ground black pepper  3 tablespoons of olive oil</p> <p><b>DIRECTIONS</b></p> <p>Cut the potatoes into medium cubes. Bring the water to the fire and, as soon as it boils, add the potatoes and boil for 25 minutes or until they are tender, without overcooking. Remove from the heat and drain the water.</p> <p>Place the chopped bacon between two sheets of paper towels and microwave on HIGH power for 2 minutes, or until it crispy.</p> <p>In a bowl, mix the potatoes, bacon, eggs, onion, and chives. Season with salt and pepper and drizzle with olive oil. Serve the medallions with the balsamic vinegar dressing and potato salad. Decorate with green peppercorn and chives.</p>
---	---

#### 4.1. Disposição do texto e tipografia


Explicamos anteriormente que esse tipo textual é correntemente dividido em três partes – título, lista de ingredientes e modo de preparo e, dependendo da publicação, pode contar ainda com informações adicionais. Na proposta de tradução, temos os textos nas duas línguas (de origem e de chegada), divididos nessas três partes. A seguir, trazemos então um exemplo de uma receita originalmente em inglês publicada no site *Taste of Home* para analisarmos essa estrutura.

Figura 6 Exemplo de estrutura de receita em inglês “Merlot Filet Mignon”

## Merlot Filet Mignon

★★★★★ 7 reviews 🏆 Contest Winner 🍷 Test Kitchen Approved

🕒 Total Time Prep/Total Time: 20 min. 🍴 Makes 2 servings



### Ingredients

2 beef tenderloin steaks (8 ounces each)	1 cup merlot
3 tablespoons butter, divided	2 tablespoons heavy whipping cream
1 tablespoon olive oil	1/8 teaspoon salt

[Buy Ingredients →](#)

Powered by Chicory

### Directions

1. In a small skillet, cook steaks in 1 tablespoon butter and the olive oil over medium heat until meat reaches desired doneness (for medium-rare, a thermometer should read 135°; medium, 140°; medium-well, 145°), 4-6 minutes on each side. Remove and keep warm.
2. In the same skillet, add wine, stirring to loosen browned bits from pan. Bring to a boil; cook until liquid is reduced to 1/4 cup. Add the cream, salt and remaining butter; bring to a boil. Cook and stir until slightly thickened and butter is melted, 1-2 minutes. Serve with steaks.

### Nutrition Facts

1 steak with 2 tablespoons sauce: 690 calories, 43g fat (20g saturated fat), 165mg cholesterol, 279mg sodium, 4g carbohydrate (1g sugars, 0 fiber), 49g protein.



Fonte: (<https://www.tasteofhome.com/recipes/merlot-filet-mignon/>, acesso em 01/06/2021)

Nesse exemplo, vemos as três partes mencionadas – o título “*Merlot Filet Mignon*” em negrito e letras garrafais, a lista de ingredientes, intitulada como “*Ingredients*” e também o modo de preparo, descrito aqui como “*Directions*” – encontramos também, em algumas receitas, essa sessão intitulada como “*Instructions*”. É possível ainda reparar outros elementos que acompanham essa receita. Esses deveriam ser considerados pelo tradutor caso esse texto fosse traduzido, uma vez que trazem informações relevantes para o leitor, por exemplo, o tempo de preparo e o rendimento do prato, que se encontram abaixo do título como “*Total Time*” e “*Makes*”, respectivamente.

Além disso, logo após as instruções de preparo, temos as informações nutricionais dessa receita, numa seção intitulada como “*Nutrition Facts*”, contendo a quantidade de calorias, sódio, proteínas, carboidratos e outros elementos nutricionais que possam compor o prato. Nos textos apresentados neste trabalho, não constam essas informações e, por isso, não estão sendo consideradas para a tradução.

O exemplo de receita originalmente escrita em inglês foi abordado aqui para que demonstrássemos que nossa tradução buscou seguir os padrões desse gênero na língua-alvo. Esse foi apenas um dos muitos textos que analisamos para chegar às nossas traduções finais.

#### 4.2. Unidades de medidas

Como já mencionado anteriormente, as receitas em língua inglesa americana tendem a utilizar o Sistema Métrico Imperial, enquanto que as receitas brasileiras utilizam o Sistema Internacional de Medidas. A princípio, pensamos em manter as medidas originais por se tratar de um sistema universal, mas percebemos que isso não ficaria usual e fluido, uma vez que, nas receitas analisadas, não encontramos ingredientes dispostos com esse sistema de medidas. Por esse motivo e para manter uma leitura fluida, optamos por fazer a adaptação, para que seja possível ao leitor reproduzir a receita ou adquirir os ingredientes sem que o mesmo tenha que fazer por conta própria essa conversão.

Um quilograma equivale a 2,20462 *pounds*, um número “quebrado”; dessa maneira, a tradução ficaria com muitos números decimais, o que dificultaria a leitura e a reprodução da receita, visto que exigiria do leitor que alcançasse um nível de precisão maior quanto à quantidade de ingredientes a ser utilizado. Para resolver essa questão, foi preciso adotar soluções como o arredondamento de alguns números. Para os arredondamentos, padronizamos o seguinte cálculo:

Tabela 5 Quadro de cálculo - arredondamento de medidas

Português	Inglês (unidade imperial)	Inglês (unidade imperial – proposta de tradução)
500 g	1,102 pounds	1 pound
1 Kg	2,204 pounds	2 pounds
1 litro	2,113 pints	2 pints

Fonte: O autor (2021)

Ainda para os sólidos, utiliza-se também números de unidades, tais como “1 cebola” ou “3 tomates grandes”. Já para os ingredientes líquidos, salvo poucas exceções que encontramos utilizando “gallon” (3,78 litros) ou “fluid ounce” (30 ml) nas receitas em inglês, ou, pelo menos, em sua grande maioria, utiliza-se unidades como “cup” (xícara), “can” (lata) ou “pints”. Além dessas unidades, são utilizadas também a unidade universal, litros e mililitros, em ambas as línguas. Segue um exemplo de como ficaria a tradução sem o arredondamento de medidas e a proposta seguindo o cálculo citado acima.

Tabela 6 Tabela de exemplo - receitas sem e com arredondamento

Português	Inglês (unidade imperial)	Inglês (unidade imperial – proposta de tradução)
½ kg de camarão limpo	<b>1,102</b> pounds shrimp,	<b>1</b> pound shrimp, peeled and
300 g de vieiras	peeled and deveined	deveined
1 kg de batatas pequenas	<b>0,661</b> pounds scallops	<b>0,6</b> pounds scallops
cozidas	<b>2,204</b> pounds of small	<b>2</b> pounds of small boiled potatoes
	boiled potatoes	

Outras unidades de medida, como colher de chá, colher de sopa e litros, foram traduzidas com maior facilidade para o inglês, uma vez que as receitas estadunidenses fazem realmente uso dos equivalentes. Para ilustrar, apresentamos alguns exemplos:

3 colheres (sopa) de óleo	3 tablespoons of oil
1 litro de vinho branco seco	1 liter of dry white wine
2 colheres (chá) de cebolinhas em conserva	2 teaspoons of pickled green onions

Há ainda as medidas como “a gosto”, “uma pitada” e “de sua preferência”. Essas medidas não são específicas em relação à quantidade, deixando aberta à interpretação do leitor o que seria adequado de se utilizar na receita, a seu gosto. Esse tipo de expressão também é bastante utilizado nas receitas originalmente nos EUA e, após estudos e observação, optamos pela seguinte tradução:

Suco de limão a gosto	Lemon juice to taste
Folhas de louro, salsa, coentro, sal, pimenta-do-reino, tempero em pó	Bay leaves, parsley, coriander, salt, black pepper, seasoning powder (of your choice)

#### 4.3. *Ingredientes e suas equivalências*

Outra dificuldade encontrada durante o processo tradutório de receitas está relacionada ao uso de determinados ingredientes e seus equivalentes. Isso porque a disponibilidade deles sofre influência direta de fatores geográficos e, até mesmo, culturais. Por exemplo, carne bovina pode ser um ingrediente fácil de se obter no Brasil, mas o mesmo não é verdade na Índia, onde o hinduísmo é seguido por mais de 80% da população, que considera a vaca como um animal sagrado. Por isso, durante uma tradução de receitas, é muito importante atentar-se à facilidade com a qual o público-alvo seria capaz de obter um determinado ingrediente, ou então qual poderia ser utilizado como um equivalente ou substituto para esse público-alvo, se for esse o caso.

Durante a tradução do português brasileiro para o inglês americano das três receitas selecionadas por nós, não identificamos – com exceção do termo *lard*, que discutiremos mais à frente –, casos em que não houvesse um equivalente para a tradução ou alguma restrição cultural relevante. Porém, houve termos que demandaram um pouco mais de pesquisa e aprofundamento.

Vejamos o seguinte exemplo:

½ kg de camarão limpo	½ kg shrimp, peeled and deveined
-----------------------	----------------------------------



No Brasil, o camarão costuma ser comercializado de diversas formas, a saber: inteiro, sem cabeça, limpo e/ou cozido. A receita “Salada de frutos do mar” utiliza como ingrediente o

“camarão limpo”, que é entendido pelo público brasileiro como o camarão sem tripas, cabeça e casca. Porém, no mercado estadunidense, a forma na qual o camarão é comercializado é um pouco distinta. De fato, se procurarmos pelo termo “*clear shrimp*”, não localizaremos nenhum produto equivalente a um “camarão limpo” brasileiro, mas sim tutoriais de como limpar um camarão. Diante disso, pensamos em uma forma de deixar claro para o público destinatário que apenas o corpo descascado do camarão é usado na receita. Logo, optamos por “*shrimp, peeled and deveined*” que é a forma normalmente usada de acordo com nossa análise das receitas em inglês e a pesquisa no *app* de compras:

Figura 7 Exemplo de estrutura de receita em inglês com camarão

## Sheet-Pan Chipotle-Lime Shrimp Bake

★★★★★ 11 reviews  Test Kitchen Approved

 Total Time Prep: 10 min. Bake: 40 min.  Makes 4 servings

### Ingredients

1-1/2 pounds baby red potatoes, cut into 3/4-inch cubes

1 tablespoon extra virgin olive oil

3/4 teaspoon sea salt, divided

3 medium limes

1/4 cup unsalted butter, melted

1 teaspoon ground chipotle pepper

1/2 pound fresh asparagus, trimmed

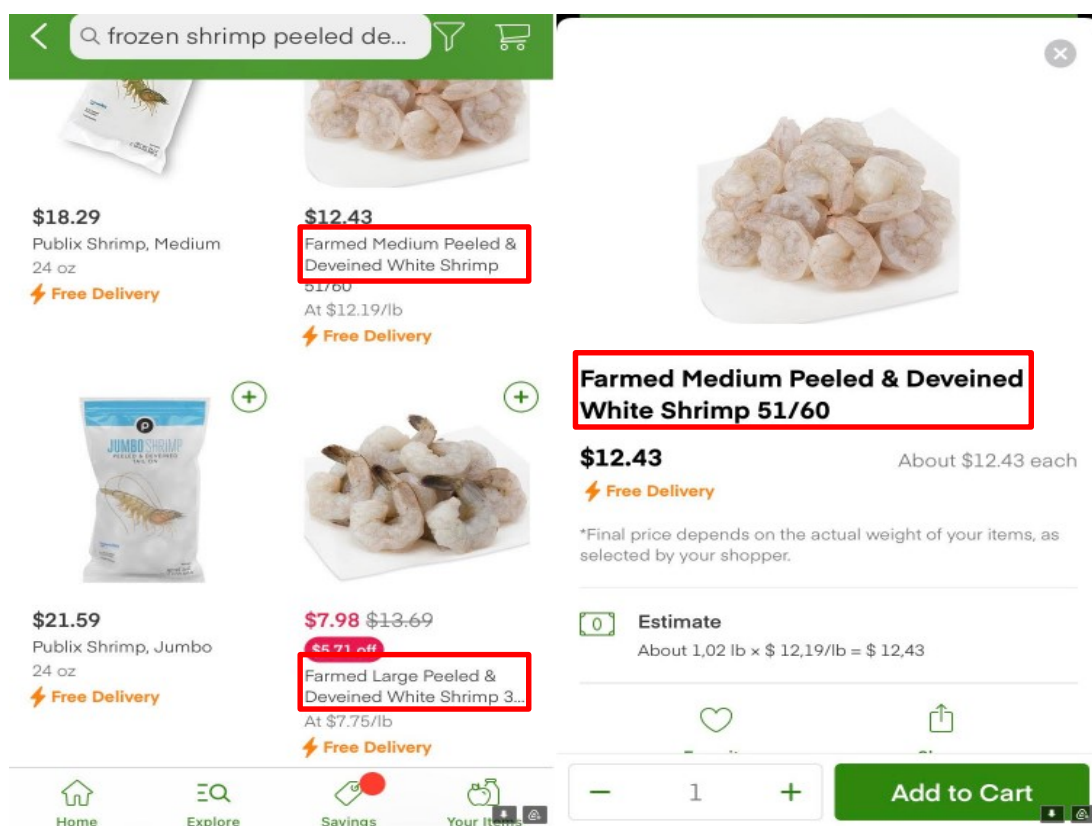
1/2 pound Broccolini or broccoli, cut into small florets

1 pound uncooked shrimp (16-20 per pound), peeled and deveined

2 tablespoons minced fresh cilantro

Fonte: (<https://www.tasteofhome.com/recipes/merlot-filet-mignon/>, acesso em 01/06/2021)

Figura 8 Exemplo de camarão sem cabeça e sem casca para comprar no app Publix Delivery



Fonte: Publix Delivery (acesso em 01/06/2021)

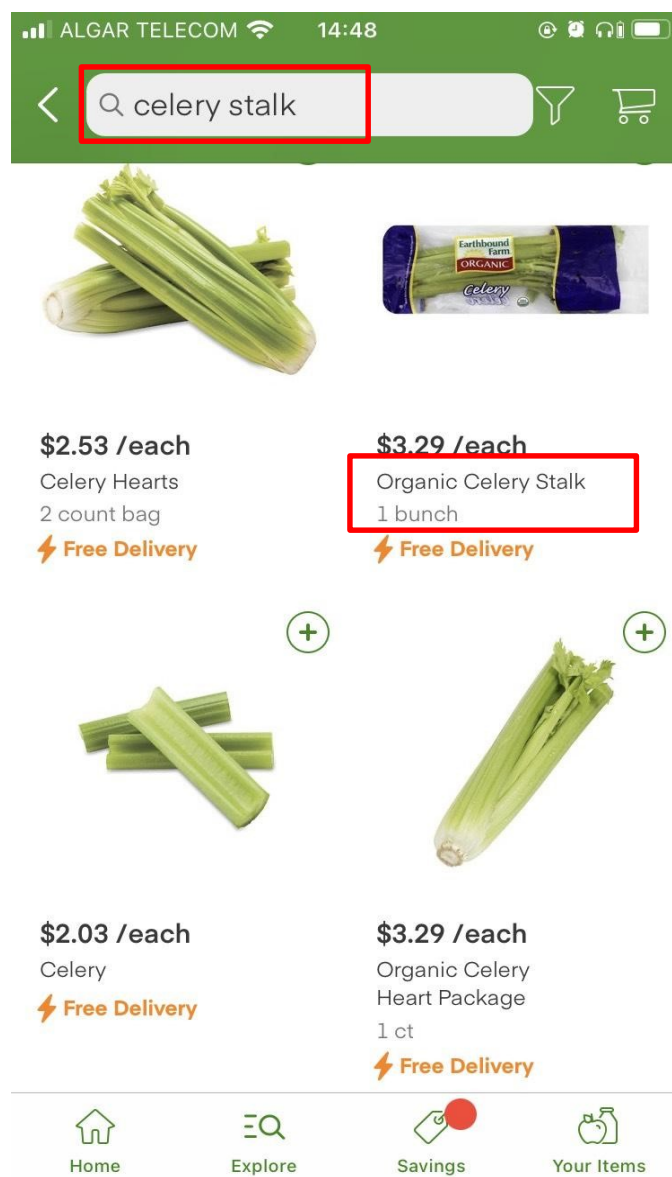
Na receita em língua portuguesa, algumas informações não foram especificadas, como os tamanhos e se o camarão utilizado é cozido ou cru. Entretanto, dentro do contexto dessa receita, os camarões são aferventados durante o preparo e, por essa razão, acreditamos que isso não influenciaria no resultado final. Assim, não especificamos também na nossa proposta de tradução.

Outro exemplo:

1 talo de aipo picado em cubos pequenos	1 celery stalk, chopped in little cubes
---	---

Ao traduzir “um talo de aipo”, percebemos que outras receitas utilizam dois termos que poderiam ser equivalentes: “*celery stalk*” e “*celery hearts*”. Durante pesquisas de imagem, não fomos capazes de perceber uma diferença entre os dois termos, mas o site foxy.com, que é especializado na comercialização de produtos orgânicos, explica que “*celery stalk*” equivale a um talo de aipo, enquanto “*celery hearts*” é o produto interno do talo. Como a receita não traz uma informação específica sobre utilizar o talo ou seu produto interno, optamos por traduzir como “*celery stalk*”.

Figura 9 Exemplo de celery stalk para comprar no app Publix Delivery



Alface americana	Iceberg lettuce
------------------	-----------------

Esse ingrediente pode parecer simples, mas sua tradução se revelou desafiadora. Inicialmente, uma tradução literal para “*american lettuce*” parece soar satisfatória, uma vez que buscas na internet trazem imagens e sites que apresentam essa tradução. No entanto, ao buscar receitas escritas originalmente em inglês ou ao buscar esse produto no mercado nos EUA, não é possível encontrar essa qualidade de alface com a nomenclatura descrita.

Estendendo nossas investigações sobre o termo, encontramos o site *Epicurious* (disponível em: <https://www.epicurious.com/ingredients/varieties-and-types-of-lettuce-article>). Esse site, especializado em receitas originalmente estadunidenses, lista tipos e variedades de alface. Nele, sob o termo “Iceberg”, consta “Iceberg is known for being very crisp, watery, and refreshing. It forms in basketball-sized heads, with large, tightly packed, pale-green leaves”. A partir dessa explicação e de exemplos presentes no site, conseguimos identificar essa variedade como a equivalente de “alface americana”.

Figura 10 Exemplo de receita em inglês com “iceberg lettuce”

## Wilted Iceberg Lettuce



MY Father's Mother made this a grandchildren's favorite, a dish she brought with her from Czechoslovakia. This hot salad is a good choice to accompany a hearty meat entrée, such as roasts, chops or steaks.

Test Kitchen Approved

☆☆☆☆☆ Be the first to review

Recommended

50 Quick and Easy Slow Cooker Soup Recipes



### Ingredients

1 medium head iceberg lettuce, chopped

6 bacon strips, diced

1 small onion, chopped

3 tablespoons all-purpose flour

1 cup water

1 cup white vinegar

2 tablespoons sugar

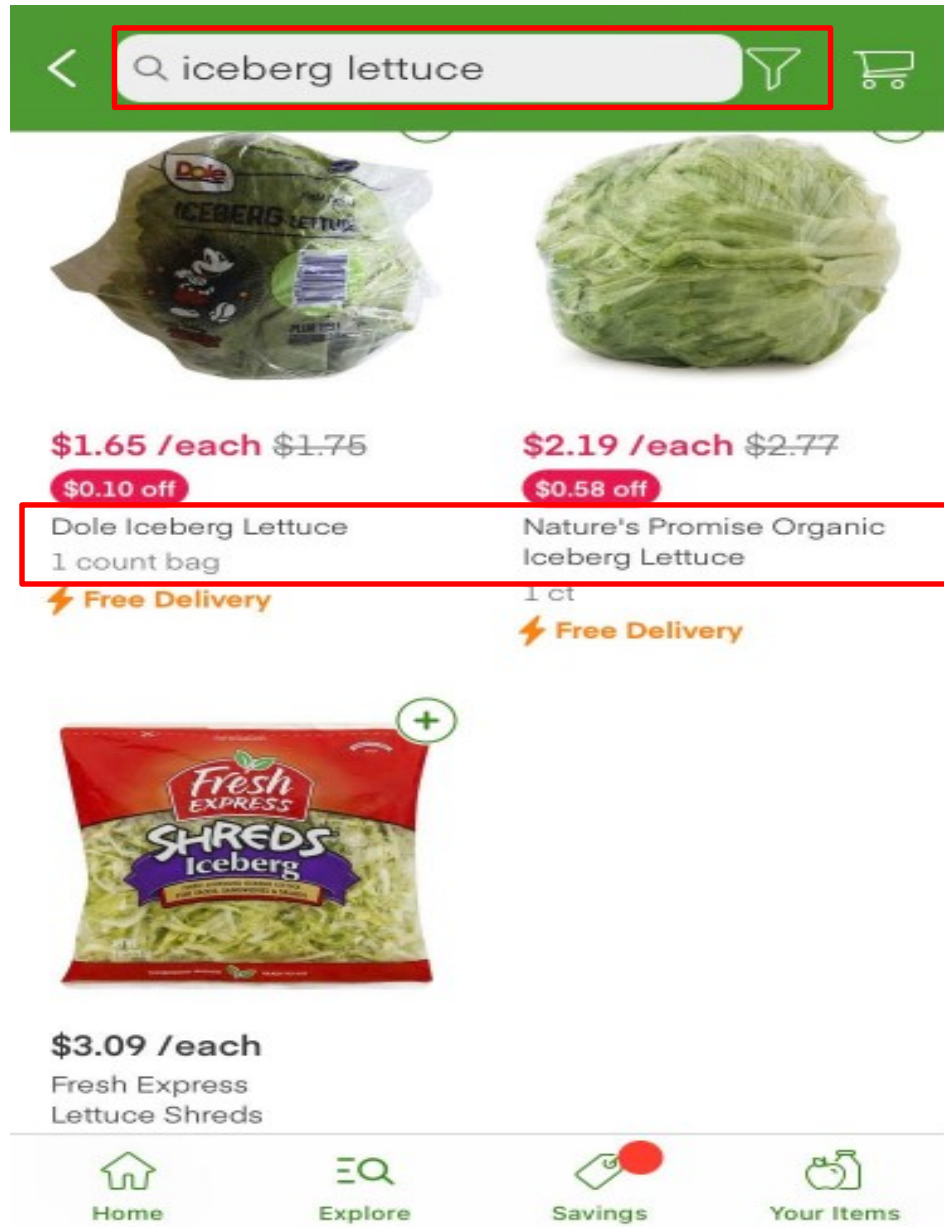
1/2 teaspoon salt

1/4 teaspoon pepper

Fonte: (<https://www.tasteofhome.com/recipes/wilted-iceberg-lettuce/> , acesso em 01/06/2021)



Figura 11 Exemplo de iceberg lettuce para comprar no app Publix Delivery



Fonte: Publix Delivery (acesso em 01/06/2021)

O exemplo a seguir foi também incluído:

½ kg de cabrito	½ kg of lamb meat
-----------------	-------------------

Um cabrito é o filhote de cabra e bode, de até sete meses de vida, aproximadamente. No Brasil, seu consumo é relativamente restrito a regiões e restaurantes específicos, mas ainda é mais comum do que nos Estados Unidos. Ao se buscar carne de “*goatling*” (tradução literal de cabrito) em mercados norte-americanos, encontramos apenas produtos relacionados a “*goat*” e todas as receitas analisadas são referentes ao leite e ao queijo de cabra. No *app* de compras, quando pesquisamos sobre “*goatling*” ou “*goat meat*”, o produto relacionado é o “*lamb meat*” e seus cortes. “*Lamb*” é a tradução para cordeiro (filhote da ovelha). Aprofundando as pesquisas sobre “*lamb meat*” no site que estamos utilizando como referência e no *app* de compras é possível encontrar com facilidade a carne para compras, assim como outras receitas contendo o termo. A seguir, um exemplo de receita e do produto sendo comercializado.

Figura 12 Exemplo de receita em inglês com “*lamb meat*”

## Rosemary Roasted Lamb



Test Kitchen Approved

★★★★★ 1 reviews

Recommended

 50 Ham Recipes for Dinner the Whole Family will Love

Next Recipe >

### Ingredients

1/2 cup olive oil

3 garlic cloves, minced

1 tablespoon kosher salt

1 tablespoon minced fresh rosemary

1 leg of lamb (7 to 9 pounds)

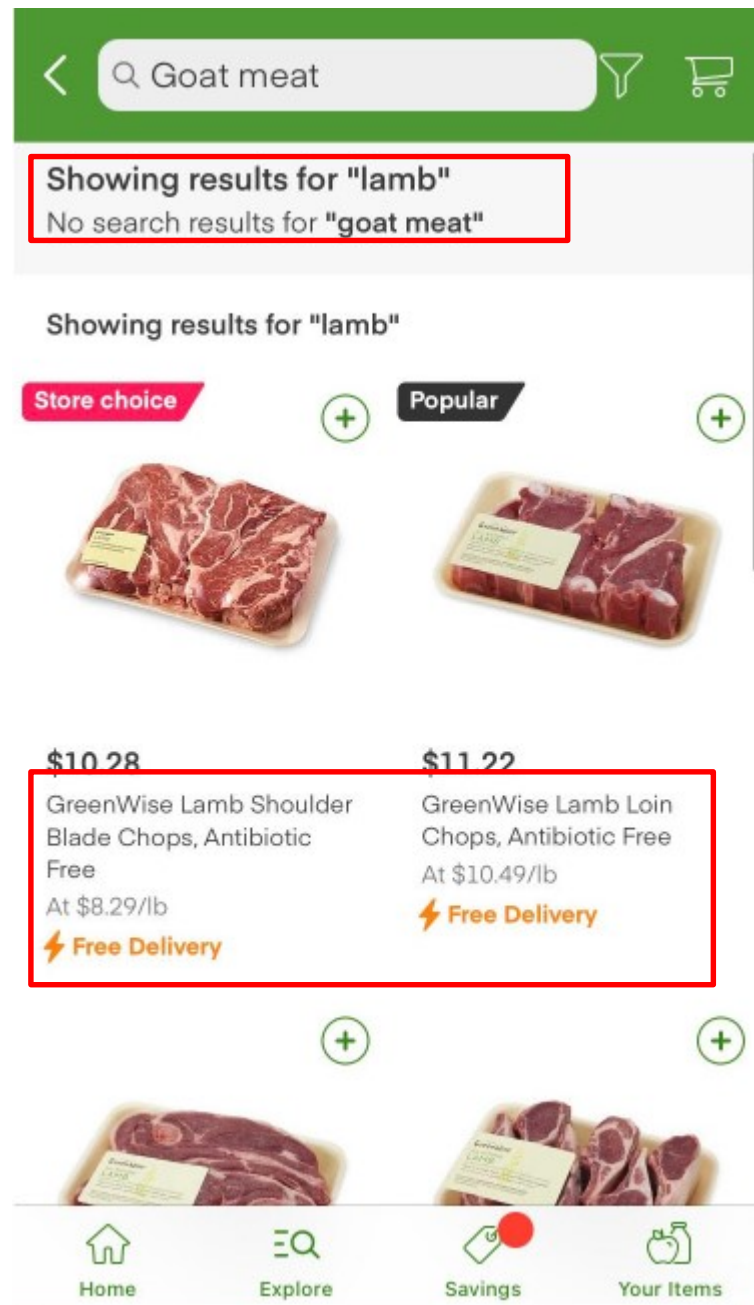
Buy Ingredients

Powered by Chicory

### Directions

Fonte: (<https://www.tasteofhome.com/recipes/rosemary-roasted-lamb>, acesso em 01/06/2021)

Figura 13 Exemplo de lamb meat para comprar no app Publix Delivery



Fonte: Publix Delivery (acesso em 01/06/2021)

Sabemos que pode haver diferença nas propriedades da carne e, talvez, no resultado final, mas, considerando o princípio de utilizarmos ingredientes que sejam possíveis de se adquirir em mercados americanos, mantivemos a escolha.

2 colheres (chá) de pimenta-do-reino verde	2 teaspoons of green peppercorn
--	---------------------------------

A tradução de temperos, de forma geral, foi mais simples do que a dos demais ingredientes. Acreditamos que isso se deva ao fato de temperos serem, em grande parte, provenientes não do Brasil, mas sim da Ásia, e sua nomenclatura tanto na língua portuguesa quanto na inglesa é fruto de traduções.

A pimenta-do-reino, que apareceu anteriormente nas receitas, foi traduzida como “*black pepper*”. Já a variedade “pimenta-do-reino verde” foi mais difícil de identificar, até porque, pelo menos no comércio, seu consumo de forma individual (sem estar adicionada a outras pimentas) não é tão comum. De fato, encontramos o termo “*green peppercorn*” ao analisar separadamente os ingredientes citados em uma lista de um *mix* de pimentas. Avaliando a receita, verificamos que esse ingrediente não é o ponto principal; entretanto, ela adiciona um elemento diferenciado ao prato, visto que a pimenta-do-reino preta tradicional foi utilizada em outro momento. Por isso, mesmo sendo menos utilizada, acreditamos que se trata de um ingrediente relevante, e decidimos manter “*green peppercorn*”.

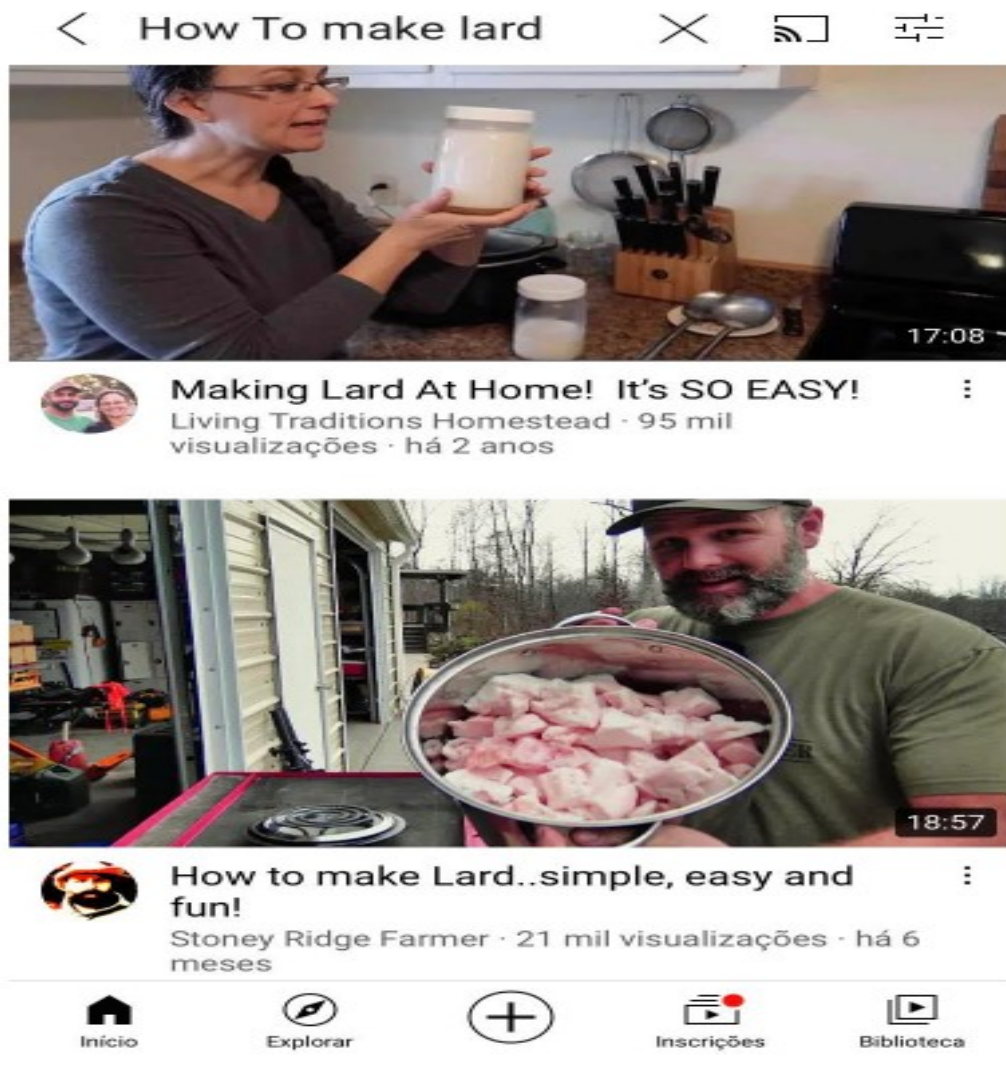
2 colheres (sopa) de banha	2 tablespoons of lard
----------------------------	-----------------------

Na receita do cabrito assado, traduzido aqui por “*roasted lamb*”, a autora utiliza na receita original “2 colheres de banha” no preparo do alimento antes de levar ao forno e orienta ainda que o leitor regue a carne, de tempos em tempos, com o molho proveniente da própria carne e dos demais ingredientes – incluindo a banha. Nos textos estudados, encontramos apenas uma receita contendo “*lard*” como ingrediente. Já no *app* de compras, não foi possível encontrar o produto, sendo que é mais fácil encontrar nos mercados aqui no Brasil.

Isso demonstra que o produto não é habitualmente utilizado nas receitas, nem mesmo nas que possuem carne vermelha, como é o caso dessa tradução. Embora não seja comum nesses textos, e nem para comercialização, conseguimos localizar receitas de como fazer a própria banha a partir do bacon, por exemplo. Abaixo apresentamos um *print* da página do YouTube

com canais ensinando como produzi-la ([www.youtube.com](http://www.youtube.com), acesso em 02/06/2021) e em seguida, o exemplo da receita utilizando “lard”:

Figura 14 Exemplo de vídeos ensinando a se produzir banha de forma caseira – canais dos EUA



Fonte: [www.youtube.com/how-to-make-lard-saiJeHls](http://www.youtube.com/how-to-make-lard-saiJeHls) (acesso em 02/06/2021)

Figura 15 Exemplo de receita em inglês utilizando “lard”

## Mom’s Lard Pie Crust

### Ingredients

1-1/2 cups all-purpose flour

1/2 cup lard

Pinch salt

3 to 4 tablespoons cold water

Buy Ingredients

Powered by Chicory

### Directions

- 1 In a bowl, combine flour and salt. Cut in lard until mixture resembles coarse crumbs. Sprinkle in water, a tablespoon at a time, until pastry holds together. Shape into a ball; chill for 30 minutes. On a lightly floured surface, roll dough to 1/8-in. thickness. Transfer to a 10-in. pie plate. Flute edges; fill and bake as pie recipe directs.

### Nutrition Facts

1 piece: 201 calories, 13g fat (5g saturated fat), 12mg cholesterol, 19mg sodium, 18g carbohydrate (0 sugars, 1g fiber), 2g protein.

Fonte: (<https://www.tasteofhome.com/recipes/rosemary-roasted-lamb/> , acesso em 01/06/2021)

Considerando a citação de Rebecchi (2015, p. 40), que consta no capítulo 2 deste trabalho, a substituição da banha (*lard*) por outro tipo de óleo ou manteiga poderia facilitar a compreensão e a realização da receita por parte do leitor, mas certamente frustraria a expectativa de experimentar a nota que esse produto tão específico traria ao prato; talvez esse seja o ingrediente que mais aproxima a receita do Brasil, por meio do olhar de um estadunidense, uma vez que entendemos que se trata de um produto pouco utilizado nas receitas em inglês. A partir dessas considerações, optamos por manter o “*lard*” para a tradução de banha.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho de monografia teve como objetivo apresentar uma proposta de tradução para três receitas escritas em português para o inglês americano, apresentando o caminho percorrido para a realização do trabalho e discutindo as principais dificuldades encontradas durante a execução da tradução.

Identificamos que o gênero textual receita é classificado como um texto de instrução – de acordo com Werlich (1975) – ou operativo – segundo Nord (1997) –, que tem como intuito transmitir um conhecimento e/ou ensinar por meio de uma sequência de procedimentos ou “passo a passo”, fazendo com que o leitor seja capaz de reproduzir com facilidade aquilo que está sendo ensinado. Por isso a importância de um texto fluido, sem ambiguidades, com instruções e ingredientes claros, evitando que o leitor faça sua própria interpretação e consequentemente tome decisões equivocadas; o objetivo é obter um produto final muito próximo ao proposto na receita original.

Durante os estudos introdutórios para a realização deste trabalho, deparamo-nos com a primeira dificuldade, já relatada por Teixeira (2004): a escassez de materiais nesse campo de pesquisa. Certamente hoje a quantidade de fontes que conseguimos investigar e estudar foi maior que as de Teixeira, há quase 16 anos, mas, ainda assim, sentimos falta principalmente da atualização desses estudos.

Com base nas pesquisas realizadas e mencionadas nos capítulos anteriores, observamos uma vasta utilização de *corpora* para a execução de traduções técnicas. Estamos passando por um grande processo de digitalização em nível global e, consequentemente, a nossa maneira de consumir também está passando por diversas atualizações. Percebendo essa mudança nos hábitos de consumo, preocupamo-nos em propor aqui um novo olhar para a tradução de receitas, seguindo os passos que o próprio leitor percorrerá: identificação e leitura da receita, seguida de aquisição dos ingredientes, finalizando na preparação do prato.

Atualmente, estamos deixando de comprar em lojas físicas para comprar pelos aplicativos; deixamos de usar veículo próprio para outros tipos de mobilidade, como patinetes elétricos e carros compartilhados, substituímos o consumo em restaurantes pelo *delivery* e estamos cada vez mais nos conectando por meio das salas virtuais, seja para reuniões de trabalho, comemoração entre amigos e aulas educacionais.

Cientes desse contexto, consideramos que uma das importâncias deste trabalho é conseguir atualizar o olhar sobre esse tipo de tradução técnica de receitas e suas formas de pesquisa. Dessa forma, pretendeu-se conciliar a análise de textos originais com os recursos



tecnológicos disponíveis atualmente, colocando o tradutor mais próximo da realidade do leitor final e, conseqüentemente, produzindo um texto mais voltado ao público-alvo.

A execução da tradução utilizando ferramentas como o *app* de compras e o site de receitas em inglês foi de muita importância, visto que conseguimos, de fato, verificar de forma concreta se determinados ingredientes, utensílios ou expressões no modo de preparo são verdadeiramente utilizados e comercializados, direcionando o leitor para a reprodução correta da receita.

Outro desafio encontrado nesse trabalho, já recorrente nos atos tradutórios, são os itens intercambiáveis de uma língua para a outra, assim como os casos de equivalência ou não equivalência. Tagnin e Teixeira (2004) exemplificaram casos intercambiáveis do mercado culinário europeu para o português, ou seja, termos que existem em nossa língua, mas que não são utilizados com frequência pelos falantes; por isso, seria estranho encontrá-los em uma receita dedicada para o público brasileiro. Exemplificamos também esse caso na tradução de “alface-americana”, que, apesar de pesquisas na internet trazerem imagens para “*american lettuce*”, este não é o nome utilizado pelos americanos, e sim “*iceberg lettuce*”. Ocorre que outras variedades de hortaliças, como a alface romana e de Boston, são traduzidas de forma bem literal, *romaine lettuce*, *Boston lettuce*, respectivamente, o que mostra que é importante dedicar uma atenção maior para essas questões, que poderiam induzir a erro.

Finalmente, entendeu-se que a falta de materiais teóricos, textos de referência, ou até mesmo uma espécie de guia para a tradução culinária dificulta o trabalho do profissional nessa área, visto que os níveis de pesquisa e de tomada de decisão devem ser maiores. É necessário um tempo maior de pesquisa, e geralmente isso é incompatível com o que é solicitado pelo mercado. Um exemplo disso é a questão das medidas, discutidas nos capítulos 3 e 4 deste trabalho: apesar de existir um sistema universal de medidas, alguns países utilizam com maior predominância o sistema imperial, e ainda não se tem algo claro que direcione o tradutor sobre o que fazer nesses casos, fazendo com que o profissional faça sua tomada de decisão de acordo com seu estudo individual, conhecimento do público-alvo, negociação com o cliente, entre outros.

Concluimos esta pesquisa e este projeto de tradução na esperança de que os itens discutidos e abordados contribuam para os alunos em formação, do curso de Tradução, assim como possam servir como ponto de partida para futuros trabalhos na área da tradução técnica, especificamente das receitas.



## 6. REFERÊNCIAS

- ADAM, Jean-Michel (2005). *Les textes, types et prototypes: récit, description, argumentation, explication et dialogue*. Paris: Armand Colin.
- AZENHA JR, J. *Tradução Técnica, Condicionantes Culturais e os Limites da Responsabilidade do Tradutor*. *Cadernos de Tradução*, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 137-149, jan. 1996. ISSN 2175-7968. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/traducao/article/view/5083>>. Acesso em: 13 mar. 2021
- Chartrand, Émery-Bruneau e Senéchal (2015) *Caractéristiques de 50 genres pour développer les compétences langagières en français*  
[https://www.researchgate.net/publication/299778955\\_Caracteristiques\\_de\\_50\\_genres\\_pour\\_developper\\_les\\_compетенces\\_langagières\\_en\\_français](https://www.researchgate.net/publication/299778955_Caracteristiques_de_50_genres_pour_developper_les_compетенces_langagières_en_français)
- DIENG, B. D. (2009). *Contributos da Receita Culinária para a Didáctica do Português Língua Estrangeira*. Dissertação de mestrado, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, Portugal.
- DARBELNET, J.; VINAY, Jean-Paul (2004). *Comparative Stylistics of French and English: A Methodology for Translation*
- FORNARI, C. *Dicionário-Almanaque de Comers & Bebes*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2001.
- PEIXOTO, M. J. R. (2014). *Do esboço do contrato à especificação de software - Fontes linguísticas de ambiguidade: análise de um projeto de tradução especializada multidisciplinar*. Dissertação de Mestrado, Instituto de Letras e Ciências Humanas, Universidade do Minho, Braga.
- POLCHLOPEK, S.; AIO, M. de A. (2009). *Tradução Técnica: Armadilhas e Desafios*. *Tradução & Comunicação: Revista Brasileira de Tradutores*, Valinhos - São Paulo, v. 19, n. 1, p.101-113.
- REBECHI, R. R. (2015). *A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um Estudo sob o Enfoque da Linguística de Corpus*. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, São Paulo, SP.
- MARQUES, S. I. M. (2010) *As palavras na cozinha de Jamie Oliver - Análise da tradução portuguesa de The Naked Chef*. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- SANGALO, I. *Pura Paixão: minhas histórias, dicas, rotinas e inspirações*. Rio de Janeiro: Agir, 2014.
- TAGNIN, S.; TEIXEIRA, E. (2004). *Linguística de Corpus e Tradução Técnica: Relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária*. *Tradterm*, 10, 313-358.

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

TEIXEIRA, E. (2009). *Especificidades da tradução técnica de receitas - alguns problemas e possíveis soluções*. Tradterm, 15, 173-196.

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

VIGNER, G. (1990) – *Un type de texte: Le dire de faire. Programmation d'Actions et distribution du Lexique*. Pratiques, 66, 107-124.