

TERMINOLOGIA CULINÁRIA:

um estudo quadricultural das diferenças
varietais entre o português brasileiro /
europeu e o inglês americano / britânico

Elisa Duarte Teixeira
(doutorado – USP)

52o. GEL
Campinas, julho de 2004

O estudo

Capítulo da dissertação de mestrado:

“Receita qualquer um traduz. Será?
– a Culinária como área técnica de tradução”

Orientação:

Profa. Dra. Stella E. O. Tagnin

Áreas de concentração:

Língua Inglesa; Lingüística de Corpus; Tradução;
Terminologia

Data de defesa:

junho de 2004

Escolha do tema: Culinária

- aumento da demanda por traduções na área (globalização);
- Temática envolve várias áreas do conhecimento;
- Alto grau de especificidade;
- Fortes marcas culturais.

Como tudo começou

- **Análise dos materiais de consulta e referência disponíveis para o tradutor no mercado editorial brasileiro**
 - **glossários monolíngües:**
 - Pequeno dicionário de gastronomia (Gomensoro, 1999)
 - Dicionário-almanaque de comes e bebes (Fornari, 2001)
 - Pequeno dicionário da Gula (Algranti, 2000)
 - Glossário Técnico Gastronômico, Hoteleiro e Turístico (Vieira e Cândido, 2000)
 - Dicionário Prático de Culinária (traduzido – Jones, 1996)
 - **glossários bilíngües:**
 - Dicionário de Culinária e termos afins (Moura, 2000)
 - **livros / sites de receita etc.**

Problemas encontrados

- Muitos livros da área de tradução / edição portuguesa são vendidos nas livrarias como se fossem brasileiros
- Os glossários da área não possuem rigor metodológico – não são fontes “confiáveis” para o tradutor;
- Entre outros problemas, não distinguem as variantes brasileira / europeia do português

Exemplo:

O guia das especiarias

(Craze, 1997 – Livros e Livros)

- Lista de especiarias

grãos-do-paraíso, galanga-de-java, açafroa, cravinho, ênula-campana, murta, papoila-da-Índia, quássia, calicanto, cubeba, alforva, etc.

("Directório das especiarias", pág. 26)

Exemplo:

- **Dicionário-Almanaque de Comers & Bebes** (Fornari, 2001: 27)

"**Alourar** 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.

Alperche Tipo de damasco grande, com cheiro semelhante ao do pêssego."

- **Pequeno dicionário da gula** (Algranti, 2000)

"**alfenin** (...) moldam-se bichos, flores, anjos, que se comem como rebuçado ou se usa na decoração de bolos." (p. 32)

"**amtan mirem** malagueta moída com alhos, coentros, cominhos, açafraão-das-Índias, tamarindo e vinagre (...)" (p. 39)

"**andouillette** termo francês dado a um enchido de tripa (...)" (p. 40)

A situação no inglês parecia ser diferente

• Dicionários de língua geral

- **aubergine**. An **aubergine** is a vegetable with a smooth, dark purple skin and soft, white flesh; used especially in British English. = eggplant. (Collins Cobuild English Language Dictionary, 1987).
- **eggplant** noun [count or uncount] AMERICAN an AUBERGINE
- **aubergine** noun [count or uncount] BRITISH a vegetable with a smooth dark purple skin and white flesh. American eggplant (Macmillan English Dictionary, 2002).

• Dicionários da área

- **The New Food Lover's Companion (Herbst, 2001)** – traz uma lista ao final do dicionário com os equivalentes britânicos para 77 termos culinários

Pergunta de pesquisa

As diferenças lingüísticas e culturais existentes entre o português do Brasil e de Portugal, no que diz respeito à área técnica da Culinária, são mais expressivas que as diferenças existentes entre o inglês norte-americano e o britânico, a ponto de justificar uma tradução "brasileira"?

Exemplo:

Tarte de Sapateira com Sultanas

Ingredientes:

Uma sapateira
200 gr de massa folhada
50 gr de sultanas
½ chávena de maionese
½ chávena de natas
4 gemas
50 gr de pickles
15 gr de queijo parmesão
Sal e pimenta q.b.

Preparação:

Coze-se a sapateira em água temperada com sal. Depois de arrefecer abre-se e retira-se-lhe a cauda e a tripa, aproveitando o líquido, a carne e o coral. Com um garfo desfaz-se tudo e mistura-se a maionese, as natas, as gemas, as sultanas, os pickles picados. Tempera-se com sal e pimenta.

Estende-se a massa folhada e forra-se com ela uma forma de tarte. Deita-se o recheio na forma, polvilha-se com queijo ralado.

Leva-se a cozer 40 minutos, em forno médio. Serve-se quente ou fria, acompanhada com salada.

Exemplo:

- Alheiras com grelos e batatas
- Almêijoas na cataplana
- Besugos grelhados
- Caixas de pepino com gambas
- Carapaus panados
- Criadilhas com ovos
- Espetadas de borrego
- Fanecas fritas
- Molho de rábano
- Omelete pipi
- Ovos escalfados afogados
- Pá de cabrito c/ legumes estufados
- Perna grelhada
- Rebuçadas de batata
- Rutabagas no tacho
- Salada de taraxaco
- Arroz de safio
- Sopa de lingueirão
- Tarte de romanesco

Site: www.gastronomia.oninet.net

Objetivos do trabalho

- Montar um corpus quadricultural comparável de receitas nas variantes português brasileiro / europeu e inglês americano / britânico
- Fazer análises contrastivas dos dados do corpus usando o programa WordSmith Tools v. 3.0 (Scott, 1999) como ferramenta de trabalho

Metodologia

- Planejamento do corpus
 - Quanto ao tipo
 - Critérios de seleção de textos
 - Categorias (subcorpora)
- Coleta e armazenamento
 - Cabeçalho
 - Etiquetas
 - Dificuldades encontradas
- Alguns resultados
- Conclusão

Planejamento do Corpus

- Quanto ao tipo de corpus:
 - Bilíngüe (português / inglês)
 - Quadricultural (Brasileiro / Português / Americano / Britânico)
 - Comparável - paralelismo entre cada uma das receitas coletadas, nas quatro variantes (pelo título, ingrediente e/ou processo)

Exemplo:

ent06_POB: "Torradinhas de alho"

ent06_POP: "Pão com alho"

ent06_IOA: "Garlic bread"

ent06_IOB: "Garlic bread"

Planejamento do Corpus

- Critérios de seleção dos textos
 - Somente receitas
 - “Ingredientes” / “Modo de fazer” separados
 - Textos originais (não traduzidos)
 - Boa qualidade gramatical e ortográfica
 - Linguagem cotidiana (chefs - fora)
 - Linguagem geral (étnicos, regionais, dietéticos, etc. - fora)
 - Textos disponíveis eletronicamente
 - 10 receitas em cada categoria

Planejamento do Corpus

- 110 receitas em cada língua, 10 em cada categoria (subcorpora) = 440 receitas
 - Entradas (ent)
 - Sopas (sop)
 - Pratos principais
 - Carnes (ppc)
 - Aves (ppa)
 - Peixes e frutos do mar (ppp)
 - Massas (ppm)
 - Acompanhamentos (aco)
 - Saladas (sal)
 - Sobremesas (sob)
 - Tortas e bolos (teb)
 - Pães (pao)

Coleta e armazenamento

- Textos coletados na internet
- Gravadas em .txt após edição (retirados fotos, créditos, links, etc.)
- Acréscimo de cabeçalho
- Acréscimo de etiquetas
- Identificação

Exemplo: aco01_POB

acompanhamento

Português Original
Brasileiro

Cabeçalho

```
<Header>
  <title>
    <tit> Suflê de espinafre </tit>
    <filename> aco04_POB </filename>
    <subcorpus> receitas </subcorpus>
    <collection> acompanhamentos </collection>
  </title>
  <sourceText>
    <language> POB </language>
    <mode> Internet </mode>
    <status> caseira </status>
    <publisher> BOL na Mesa </publisher>
    <editor> DBA </editor>
    <pubPlace> http://bolnamesa.bol.com.br/receita/old/sufle_kovesi.jhtm </pubPlace>
    <accessDate> 02/fev/2003 </accessDate>
    <comments> do livro "Receitas Para Todo Dia e Para os Outros Também"
  </comments>
  </sourceText>
  <author>
    <name> Wilma Kovesi </name>
  </author>
</Header>
```

Etiquetas

<titRec> Deep South Fried Chicken **</titRec>**

<class> Makes 8 servings; Prep Time: 10 Minutes; Cook Time: 35 Minutes;
Ready in: 45 Minutes **</class>**

<coment> "This was my grandmother's and mother's recipe. It is 125 plus years old. If you are going to fry anything, let it be a frying size chicken. Cut your calories some other way! Start a new tradition, as I have, of fried chicken on Christmas Day!" **</coment>**

<ingr> Ingredients

1 cup shortening

2 cups all-purpose flour

1 teaspoon salt

1 teaspoon ground black pepper

1 (2 to 3 pound) whole chicken, cut into pieces **</ingr>**

<modFaz> Directions

1. Heat the shortening in a large, cast iron skillet over medium-high heat.

2. In a brown paper lunch bag, combine the flour, salt, and pepper. Shake two chicken pieces in the bag to coat, and place them in the skillet. Repeat until all of the chicken is coated and in the skillet.

3. Fry the chicken over medium-high heat until all of the pieces have been browned on both sides. Turn the heat to medium-low, cover, and cook for 25 minutes. Remove the lid, and increase heat to medium-high. Continue frying until chicken pieces are a deep golden brown, and the juices run clear. **</modFaz>**

Dificuldades encontradas

- Número desproporcional de sites:



- Muitas receitas portuguesas não distinguem “ingredientes” de “modo de fazer”
- Difícil distinguir língua original das receitas na busca:
POB = .br IOB = .uk ? = .com
POP = .pt IOA = ? ? = .org
- Não encontramos correspondentes para algumas receitas / ingredientes / processos

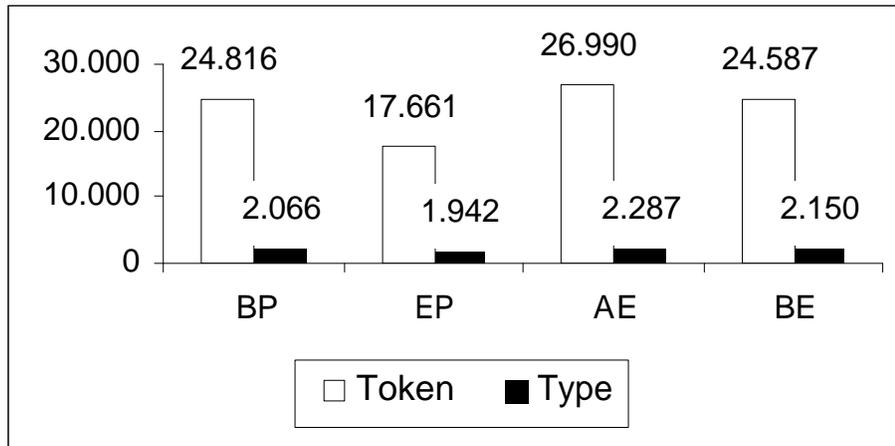
Análise dos dados

- **Ferramenta de Análise usada: WordSmith Tools** (Scott, 1999)
 - **Wordlist** de cada categoria e de cada etiqueta
 - **Keyword** de cada categoria e de cada etiqueta
 - **Comparação** entre as variantes da mesma língua

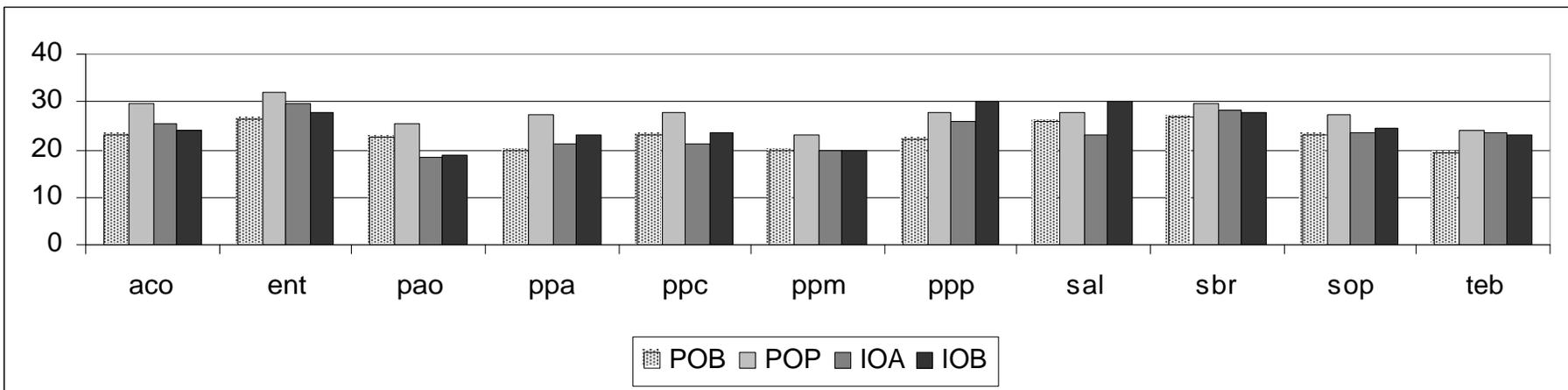
Exemplo: palavras-chave da categoria "massas" IOA

N	WORD	FREQ.	PPMIOA.LST %	FREQ.	TOTIOA.LST %	KEYNESS	P
1	TOMATOES	19	0,70	34	0,13	28,4	0,000000
2	PASTA	18	0,66	31	0,11	27,8	0,000000
3	SAUCE	30	1,11	94	0,35	24,6	0,000001
4	CHEESE	28	1,03	84	0,31	24,3	0,000001

Alguns resultados



**Type/ Token Ratio
(corpus total)**



Type/ Token Ratio por categoria

Alguns resultados

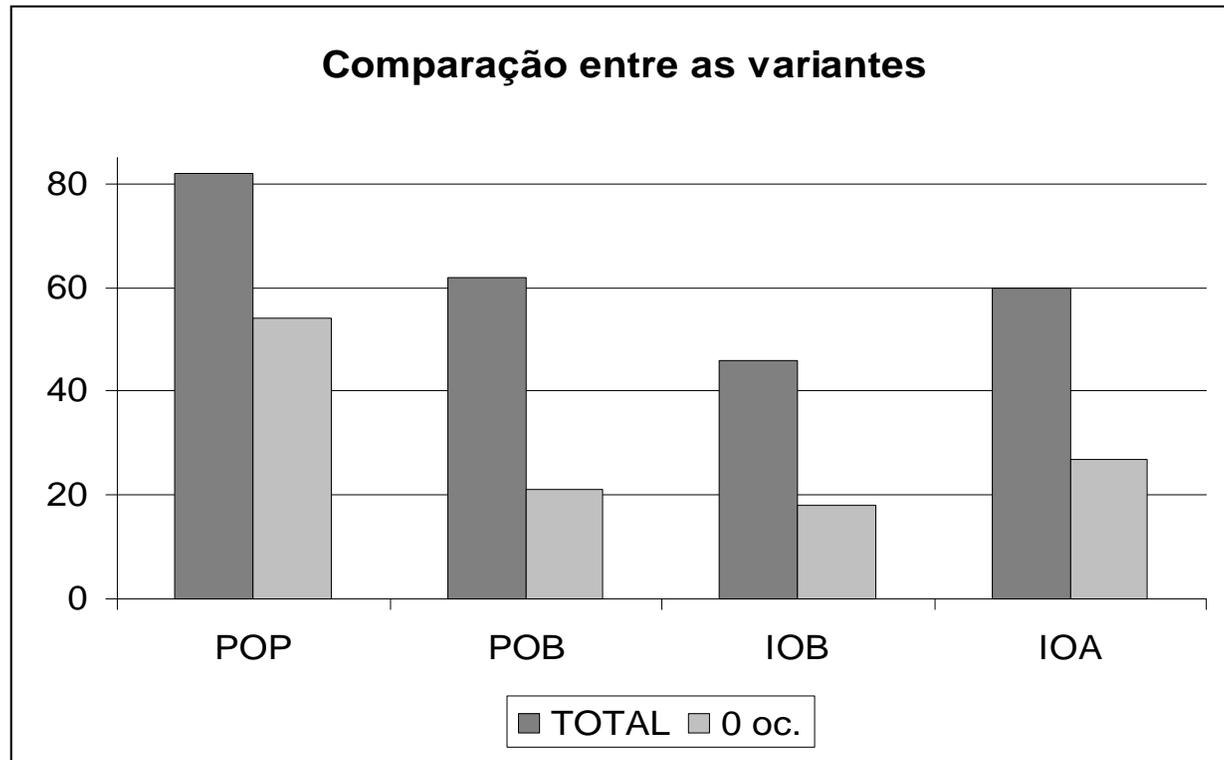
	POB	POP
Fogo baixo	32	0
Fogo brando	8	0
Fogo alto	11	0
Fogo médio	6	0
Lume (muito) brando	0	17
Lume forte	0	4

	IOA	IOB
Tablespoons	102	20
Tablespoon	76	18
Tbsp	20	132
T	39	0
Teasp	0	17
Teaspoon	19	109
Pound	37	2
Ounces	2	0

BP	EP	AE	BE
Modo de Preparo/ar	Confecção	Directions	Instructions
Modo de Fazer	(Modo de) preparação		

N	Concordance	File
1	cortado às rodelas finas, e deixe refogar suavemente. Entretanto, coza a massa em água temperada com sa	\ppm06_~1.txt
2	cebola picada e o azeite e leva-se ao lume a alourar. Entretanto coze-se os dendéns, assim que estiverem	\ppa09_~1.txt
3	e leve ao forno moderado durante duas horas e meia. Entretanto, deite num tachinho o caldo de aves e as n	\ppa10_~1.txt
4	Maria picada. Forrar a tarteira. Colocar no frigorifico. Entretanto fazer o recheio que é só misturar os ingredi	p\teb06_~1.txt
5	atias finas e demolha-se em água sem desfazer muito. Entretanto frita-se a linguiça juntamente com o alho e	\aco03_~1.txt
6	mal escorrido, e espalha-se por cima a broa migada. Entretanto leva-se o azeite ao lume com os alhos e de	\aco09_~1.txt
7	+ 30 minutos, regando o peixe com o próprio molho. Entretanto leve ao lume num tachinho a manteiga a de	\ppp04_~1.txt
8	inteiros para enfeitar. Deixa-se ferver+- 10 minutos. Entretanto num almofariz, pisam-se os alhos, coentro	\ppp07_~1.txt
9	margarina. Cobrem-se com água e deixam-se ferver. Entretanto pica-se a cebola muito finamente e leva-se	p\ent08_~1.txt
10	funda de tamanho médio com o óleo e deixe aquecer. Entretanto, pincele os rolos de frango com a manteiga	\ppa01_~1.txt
11	. Leve a cozer em forno bem quente (200°C a 220°C). Entretanto prepare a calda de açúcar: dissolva o açuc	p\teb08_~1.txt
12	e regue o pato com a calda formada. Deixe cozinhar e entretanto prepare a calda: Leve o açúcar a dourar em	\ppa06_~1.txt

Alguns resultados



Exemplos:

POP: se; lume; q.b.; preparação; cozer; dl.; natas; sumo; confecção etc.

POB: xícara; reino; suco; rendimento; oliva; salsinha; geladeria etc.

IOB: cornflour; prawns; courgettes; teasp; centre; caster; abergine etc.

IOA: ounces; TB; T; ham; calories; cornstarch; minced; flavor etc.

Conclusão

- As diferenças entre o português brasileiro e o europeu são mais expressivas que aquelas encontradas entre o inglês americano e britânico, no que se refere a receitas →
 - **livros da área devem ter uma versão exclusiva para o português brasileiro**
 - **obras terminológicas da área devem levar em conta essas diferenças**
- Quanto à metodologia: se mostrou útil, mas deve ser modificada para que a comparabilidade cultural seja alcançada

OBRIGADA!!!

Elisa Duarte Teixeira

(elisadut@uol.com.br / elisadut@usp.br)

Observação: Há dois artigos publicados sobre o tema dessa apresentação, de autoria conjunta com Stella E.O. Tagnin. Um deles, em inglês, foi publicado na revista Lodz Studies in Language 9 e está disponível no site do Projeto Comet (<http://www.fflch.usp.br/dlm/comet>); o outro, em português, será publicado na próxima edição da Revista Tradterm, volume especial sobre Lingüística de Corpus, a ser lançada em agosto de 2004.

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