

Tradução de receitas

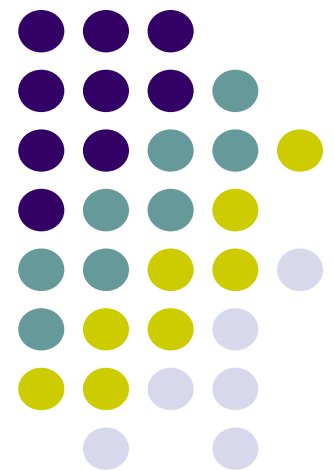
Abril
2004

parece fácil, mas não é

Elisa Duarte TEIXEIRA

Mestrado em Língua Inglesa

Universidade de São Paulo



Tradução técnica de receitas



- O gênero textual “receita” é do tipo “instrucional” – sua finalidade última é permitir que o usuário, seguindo as instruções nela contidas, seja capaz prepará-la
- A tradução de receitas envolve, portanto:
 - adaptação das características textuais, que variam de cultura para cultura
 - adaptação de ingredientes e equipamentos que podem não serem comuns ou, na pior das hipóteses, não existirem na cultura da língua de chegada

Alguns problemas comuns de receitas traduzidas



- ingredientes não (ou dificilmente) encontrados no Brasil. Exemplos (do livro A dieta de South Beach – de Arthur Agatston. Rio de Janeiro: Sextante, 2003):
 - “1/2 xícara de chá de leite evaporado desnatado”
 - “2 ½ xícaras de chá de suco de hortaliças”
 - “1 xícara de chá de iogurte de baunilha desnatado, sem açúcar”
 - “1/2 xícara de chá de biscoitos de gengibre esmagados”
 - “1/2 xícara de chá de pimenta-da-jamaica em lata”
 - “1/3 de xícara de chá de sour cream light”

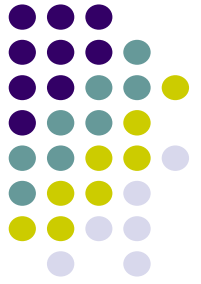
Alguns problemas comuns de receitas traduzidas



● Translationese

- “10 chocolates chips meio-amargos”
(=gotas de chocolate meio amargo)
- “1/2 xícara de chá de suco de lima”
(lime = limão (tahiti))
- “1 abacate grande maduro, sem semente e sem casca” (abacate tem ‘caroço’, a polpa é tirada de dentro da casca)
- “1 colher de chá de casca de limão ralada” (=raspas)
- “Drene o excesso de líquido” (drain = escorra)
- “Aqueça o azeite (...) em uma frigideira não aderente” (nonstick skillet = frigideira antiaderente)

Alguns problemas comuns de receitas traduzidas



- Inobservância das características textuais
 - “Misture o peixe com a pasta de alho, molho de pimenta, tomate, cebola, coentro, e o restante do suco de limão” (o artigo é omitido em inglês, mas não em português)
 - “Omelete de pimentão e chalotas (cebolas pequenas)”
(não se explica um ingrediente no título de receita)
 - “1 pé de alface crespa (retire as folhas mais externas, lave, seque, corte em pedaços e leve à geladeira)”
(processo muito longo para constar da lista de ingredientes)

Relato de minha experiência



- Livro: Take charge of the change, de Pamela M. Smith, publicado pela Zondervan, em 2003
- Público-alvo: mulheres em fase de pré-menopausa e menopausa
- Proposta: um planejamento alimentar, físico e “espiritual” de 12 semanas que visa minimizar os sintomas da menopausa
- Como surgiu a oportunidade: Editora Vida convidou Lenita M. R. Esteves, que me ofereceu a tradução das receitas, capítulo final do livro

Como é o capítulo das receitas



- Funcionamento da dieta – explica que tipo de alimento deve ser consumido em cada uma das refeições diárias
- “Receitas para variar o cardápio”
 - Uma introdução, com dicas práticas de como comprar e estocar alimentos
 - Uma lista de “healthy time-saving ingredients”
 - Receitas de pratos para: café da manhã, almoço, lanche e jantar

Algumas dificuldades e soluções



- **Ingredientes**

- Não encontrados no Brasil: substituí por outros de valor calórico e composição semelhantes ou, em último caso, omiti:
 - “1 whole grain English muffin/baggel” → “2 fatias de pão integral”
 - “tortilla chips” → “torradinhas de pão sírio integral”
 - “low-fat bean dip” → ∅
 - “1/2 tsp. Tony’s Creole Seasoning” → “1/2 colher de café de cominho; 1/2 colher de café de páprica picante”
 - “pasteurized egg whites or egg substitute” → “clara de ovo”

Algumas dificuldades e soluções



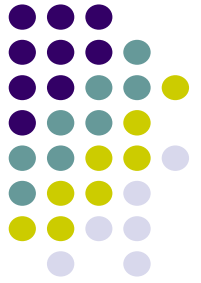
- **Ingredientes**

- **Produtos e/ou marcas não disponíveis no Brasil:**

“*Chicken Stocks* Try Swanson Natural Goodness low-sodium, fat-free chicken broth; it’s really “chickeny” without any aftertaste” →

“Caldo básico de frango – na hora da pressa, a opção é usar os caldos em cubo, pó ou granulados (dê preferência aos *light*), diluídos em água; nesse caso é preciso diminuir o sal da receita, pois eles contêm sal. Mas não é difícil também fazer um caldo caseiro: cozinhe uma carcaça de frango, de preferência caipira, em cerca de 5 litros de água com temperos a gosto (como salsinha, cebolinha, alho-poró, cebola, alho, tomilho, pimenta-do-reino, etc.) até que o osso do frango comece a ficar mole. Coe. Depois de frio, leve à geladeira por algumas horas e retire a camada de gordura que se formar na superfície. Guarde em potinhos ou saquinhos no congelador.”

Algumas dificuldades e soluções



● Ingredientes

- Difíceis de encontrar no Brasil: ofereci uma opção de substituto:
 - “whole wheat flour tortilla” → “tortilla ou pão sírio integrais”
 - “sour cream” → “creme de leite azedo (*sour cream*) ou coalhada seca”
 - “tempeh” → “tempeh (uma espécie de torta de grãos de soja fermentados, de origem indonésia, vendida em casas de produtos naturais e orientais) (...) Caso não encontre, substitua por bifes de glúten” (introdução)
 - “2 large poblano chiles” → “2 pimentas chili do tipo *poblano* (ou outra pimenta fresca forte)”

Algumas dificuldades e soluções



- **Diferenças culturais:**

- “Huevos Rancheros” para o café da manhã (com feijão preto, cominho, páprica, etc.) → optei por traduzir o título como “Brunch à mexicana”
- “Snapper with tomato and feta cheese” (snapper = caranho, um peixe ameaçado de extinção no estado de São Paulo) → substituí por “vermelho”, de textura semelhante
- “A colorful and delicious side dish reminiscent of succotash” → “A presença do camarão faz desta mistura colorida de legumes um delicioso prato principal”
- “It’s your day-to-day eating that counts most for health and wellness, not what you eat in your birthday or Thanksgiving Day” → “é o seu hábito alimentar do dia-a-dia que conta para a manutenção da sua saúde e bem-estar, não o que você come no seu aniversário ou na ceia de Natal”

Algumas dificuldades e soluções



● Erros do original

- Terrific tuna grill – nos ingredientes pede-se 2 fatias de pão integral, mas no final diz-se que a receita rende 4 porções → mudei para 2 porções
- Chicken of the land or sea apple sandwich – no modo de fazer pede-se “misture os 5 primeiros ingredientes”, mas os mesmos estão em duas colunas de 4 ingredientes cada, e o pão do sanduíche é um desses 5 primeiros → mudei a ordem na tradução de modo a deixar o pão e a alface de fora da mistura.
- Eggless egg salad apresentava o mesmo problema acima, além dos ingredientes serem pra 5 porções, com exceção do pão, e constar, ao final da receita “makes 4 sandwiches” → mudei o número de fatias de pão para 10 e o rendimento para 5 porções

Algumas dificuldades e soluções



● Erros do original

- Grilled tofu salad – até essa receita, as etapas do modo de fazer não eram enumeradas, mas nessa foram → omiti a enumeração na tradução
- Marinated tempeh with broccoli and red peppers – “edamame” aparece na lista de ingredientes, mas não é mencionado no modo de fazer que, por sua vez, pede cebolinha para finalizar o prato, mas não a menciona na lista de ingredientes → omiti “edamame” da lista de ingredientes e acrescentei “cebolinha picada para guarnecer”
- Brown rice pilaf – na lista de ingredientes consta “1-¾ cup chicken”, mas no modo de fazer pede-se “add chicken stock” → substituí por “caldo de frango” na lista de ingredientes

Algumas dificuldades e soluções



● Erros do original

- Black bean, corn, and edamame salsa – “edamame” consta do título e das informações nutricionais, mas não da lista de ingredientes e modo de fazer → omiti do título e das informações nutricionais
- “add fresh spinach leaves and placed poached salmon” – o particípio “placed” está errado → traduzi por “arrume as folhas de espinafre por cima e, na seqüência, coloque os filés de salmão”
- Seeded tortilla triangles – não apresenta tabela de informações nutricionais → por falta de tempo, deixei sem, embora o ideal fosse procurar um nutricionista

A web como corpus



- **Google - usado para verificar:**

- disponibilidade de produtos como “tortilla”, “sour cream”, “molho de soja light”, “ricota light”, “egg substitute”, “canned chicken stock”, “nonstick cooking spray” etc. no Brasil
- tabela de informações nutricionais e possíveis substitutos, como “blueberries → uvas”, “sour cream → coalhada seca”, “tempeh – bife de glúten”, “Tony Charchere’s Creole Seasoning → páprica picante + cominho”, “Grape-Nuts → cereal matinal light”, “soy nut butter → kinako (grãos de soja torrados e moídos)”
- idiomaticidade, como em “1/2 pear, thinly sliced → 1/2 pera, em fatias bem finas” x “1 red onion, cut into 1/2-inch thick sliced → 1 cebola roxa cortada em rodelas de 1cm”

Considerações finais



O tradutor da área deve estar atento à tipologia textual do gênero “receitas”



é instrucional, sua finalidade última é a **execução**

- Isso exigirá dele um certo grau de “interferência” – o tradutor que não assumir esse papel pode acabar por destituir o texto de sua função retórica original

Considerações finais



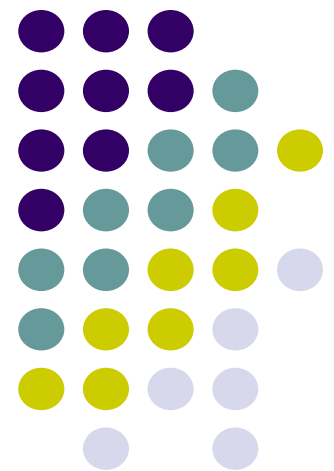
- Implicações:
 - usar apenas ingredientes disponíveis no mercado
 - nas substituições:
 - observar as informações nutricionais, no caso de receitas balanceadas;
 - manter o ingrediente original e oferecer substitutos, no caso de serem difíceis de achar (observar público-alvo)
 - observar a coerência entre lista de ingredientes e modo de fazer
 - observar características macro- e micro-textuais
 - fazer adaptações em todos os níveis para “re-ambientar” o texto na cultura de chegada

OBRIGADA!

Elisa Duarte Teixeira

e-mail: elisadut@usp.br

elisadut@uol.com.br



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.