



Tradução e Terminologia Plurilíngüe

- a **Lingüística de Corpus** como
proposta de aproximação

Elisa Duarte Teixeira
Doutorado – DLM/USP

GEL 2005



O projeto

- **Título:**

“O problema da equivalência em Terminologia – elaboração de um dicionário fraseológico bilíngüe de Culinária para tradutores baseado em corpus”

- **Áreas de concentração:** Estudos da Tradução; Lingüística de Corpus; Terminologia
- **Data de ingresso:** julho/2004
- **Orientação:** Profa. Dra. Stella E. O. Tagnin
- **Co-orientação:** Prof. Dr. Tony Berber Sardinha (PUC-SP)



A apresentação

- Relações entre Tradução, Terminologia e Lingüística de Corpus
- Estudo piloto (contrastivo):
 - padrões do radical *flour* em um corpus de receitas britânicas
 - equivalentes sugeridos pelos dicionários da área disponíveis no Brasil
 - uso dos termos sugeridos em receitas da internet originalmente escritas em português brasileiro



Tradução, Terminologia e Lingüística de Corpus

Relações



Tradução e Terminologia

- Terminologia e Tradução – em especial, a tradução técnica – são áreas de estudo relacionadas e interdependentes (CABRÉ, 1999: 177; AUBERT, 1996: 13)
- Dicionários e Glossários bilíngües são uma importante ferramenta de trabalho do tradutor (GALINSKI, 1985)
- Os materiais de consulta disponíveis, em sua maioria, são fontes de informação deficitárias para o tradutor (VÁRADI e KISS, 2001), especialmente no mercado brasileiro



Tradução e Terminologia

- O tradutor é um

produtor de textos

- Tem necessidades específicas:

- CONTEXTO
- FRASEOLOGIA
- Convecionalidade
- Tipologia textual
- Características culturais



Tradução e Terminologia

- É importante que os materiais terminológicos auxiliem o tradutor nas tomadas de decisão a que está sujeito em sua prática diária (GÓMEZ e VARGAS, 2004)
- Portanto, cabe à Terminologia, com o auxílio dos próprios tradutores, criar novas metodologias para a produção de materiais que sirvam de fonte de consulta confiável para esses profissionais (KRIEGER e FINATTO, 2004)



Lingüística de Corpus

Uma proposta de aproximação
entre Terminologia e Tradução



Terminologia e L.C.

- Antes do advento da informática, corpora eram empregados em Lexicografia como fonte de exemplos
- Dicionaristas perscrutavam vários textos (por meio da leitura) em busca de citações - processo moroso que exigia extrema atenção
- Década de 80
 - popularização dos computadores
 - corpora eletrônicos passam a ocupar papel central na lexicografia e na terminologia (TEUBERT, 2001)



Terminologia e L.C.

- 1987 – editado Collins Cobuild (John Sinclair), primeiro dicionário (língua geral) construído de acordo com os pressupostos teóricos e metodológicos da L.C.
- “fazer lexicografia sem usar dados organizados em corpora eletrônicos é algo praticamente impensável” (Meijs, 1996:100)
- “a terminologia baseada em corpus, atualmente, não é a exceção, mas sim a regra” (Baker, 1995: 223)



Estudo de caso

Padrões de flour / farinha



Estudo de caso

Pergunta de pesquisa:

- Qual a confiabilidade dos dicionários disponíveis atualmente no mercado editorial brasileiro para os tradutores da área técnica da culinária?

Hipótese:

- Os equivalentes para termos / fraseologias fornecidos por dicionários da área da Culinária não são suficientes / adequados para a tarefa tradutória



Estudo de caso

Estudo piloto:

- Estudo contrastivo dos padrões de *flour* em um corpus de receitas britânicas e dos equivalentes sugeridos pelos dicionários da área disponíveis no Brasil

Objetivo:

- Sugerir uma metodologia de pesquisa em L. C. que possa:
 - ser usada em Terminologia
 - melhorar as obras terminográficas – quantidade e qualidade das informações fornecidas
 - Fornecer informações pertinentes para um público-alvo específico: o tradutor da área técnica da Culinária.

● ● ● | Estudo de caso

● Metodologia:

Identificar os padrões de co-ocorrência de ***flour*** num corpus de receitas em inglês britânico (Concord - WordSmith)

Atestar o uso desses equivalentes em receitas escritas originalmente em Português brasileiro (Internet – Google)

Checar o uso desses padrões em outras receitas originalmente escritas em inglês (Internet – Google)

Procurar equivalentes para esses padrões nos dicionários disponíveis em língua portuguesa



Estudo de caso

Metodologia:

- **Por que um corpus monolíngüe e não paralelo?**
 - Receitas traduzidas (meio impresso), com raríssimas exceções, não são confiáveis (Teixeira, 2004), e ainda há a dificuldade de obter o original e escaneá-lo.
- **Por que não usar só o Google?**
 - O Google não oferece muitas possibilidades de pesquisa – por exemplo, não permite a busca com *wild card* (*), ou a reordenação das linhas de concordância, ainda que se use o KwicGoogle (Corpus Linguistics Tool Kit – Berber Sardinha: [//lael.pucsp.br/corpora/index.htm](http://lael.pucsp.br/corpora/index.htm))



Estudo de caso

o Caracterização do corpus:

- 2.192 receitas originalmente escritas em língua inglesa – todas as receitas do site britânico *The Great British Kitchen*, editado por Hellen Gaffney [coleta:13/11/2003]
(<http://www.greatbritishkitchen.co.uk/cookbook.htm>)
- site copiado usando-se o *offline browser* HTTrack Copier (faz o *download* de *sites* inteiros para o computador do usuário);
- em seguida, receitas, originalmente em HTML, transformadas em arquivos do tipo “somente texto” (.txt),
- códigos HTML foram eliminados

- **Tokens:** 390.101 **Types:** 7.384 **T/T Ratio:** 1,89



Estudo de caso

- Identificação dos padrões no corpus:
 - Ferramenta: Concord, do WordSmith Tools
 - KWIC - todas as ocorrências de um determinado radical, palavra, fraseologia, etc. simultaneamente
 - linhas de concordância uma abaixo da outra, com a palavra de busca no centro
 - possibilita diversas ordenações
 - Expressão de busca: ***flour***
 - **cornflour, flour, floured, floury**, etc.

[FLOUR: 1260 entries (sort: 1L,2L,3L)]

Settings Window Help

.txt [Print] [Find] [Help] [Lightbulb]

[Color] [Pi] [Aa] [Eraser] [Magnifying Glass] [Green Arrow] [Yellow Arrow] [Bulleted List] [Numbered List] [Up Arrow] [Calendar] [1]

Concordance

ng the butter in a small thick saucepan and stirring **in the flour**. When it starts to bubble and foam, gradually add y dice. Mix together water and lemon juice. Add **butter to flour**. 2. Using a knife, mix to a fairly soft crumbly past l (1/4pint) Icing sugar - optional METHOD 1. **Mix together flour**, oatmeal, bicarbonate of soda, ginger and raisins. z), grated Milk - 250 ml (9fl oz) METHOD 1. **Mix together flour**, oatmeal, bran, sugar and spices in a large bowl. 7 nel seeds - 2 tsp Ricard - 100 ml (31/2fl oz) Butter - 2 tsp **Flour** - 2 tsp Salt and freshly ground black pepper MET was the staple food of Westmorland. Later **versions used flour**, but it is still more like a shortbread than the tradit out the butter. The modern method contains a **little wheat flour** which makes them easier to handle. Makes 2 larg n sugar - 50g (2oz) Dried yeast - 10g (1/3oz) **Wheatmeal flour** - 450g (1 lb) Salt - 1 tsp Ground mixed spice - 1 ts r - 1 large, finely chopped Butter - 25g (1oz) **Strong white flour** - 225g (8 oz) Strong wholemeal flour - 225g (8oz) 9 a fried egg and bacon. Makes 10 Unbleached **plain white flour** - 450g (1 lb), plus extra for dusting Salt - 2 tsp Fre ts, accidents and shipwrecks! Makes 12-14 **Strong white flour** - 450g (1 lb) Caster sugar - 50g (2oz) Fresh yeast ood with raisins or sultanas added. Serves 4 **Strong white flour** - 450g (1 lb) Salt - pinch Bicarbonate of soda - 1 ts malted brown flour, strong wholemeal flour or **strong white flour** - 450g (1 lb) Salt - 1 tsp Beaten egg - to glaze Pop malted brown flour, strong wholemeal flour or **strong white flour** - 450g (1 lb) Salt - 1 tsp Beaten egg - to glaze Pop m water - 300 ml (1/2pint) Butter - 25g (1oz) **Strong white flour** - 450g (1 lb) Caster sugar - 4 tbsp Ground ginger - ch of sugar Water - 300ml (1/2pint), warmed **Strong white flour** - 450g (1 lb) Salt - 1 tsp Lard - 75g (3oz), diced Bu 0g (4oz) Unbleached plain flour - 50g (2oz), or **wholemeal flour** Salt - 1/2 tsp Cream of tartar - 1/2 tsp Butter - 25g 0g (4oz) Unbleached plain flour - 50g (2oz), or **wholemeal flour** Salt - 1/2 tsp Cream of tartar - 1/2 tsp Butter - 25g wholesome, slightly nutty flavour. Makes 7-8 **Wholemeal flour** - 100g (31/2 oz) Plain flour - 100g (31/2oz) Baking ency of wholemeal flour. Makes 400g (14oz) **Wholemeal flour** - 100g (31/2 oz) Self raising wholemeal flour - 100g m - the leek. Serves 6 Butter - 100g (31/2oz) **Wholemeal flour** - 100g (31/2 oz) Self raising flour - 100g (31/2oz) S



Estudo de caso

○ **Dados quantitativos:**

- Total de ocorrências do radical *flour*: 2097
- Número de padrões identificados: 83

○ **Passos seguintes:**

- Internet / Google – verificar o uso dos padrões identificados em outros sites de receitas
- 5 dicionários monolíngües e o único dicionário bilíngue da área – busca de equivalentes
- Internet / Google – verificar uso dos equivalentes sugeridos pelos dicionários em receitas brasileiras



Estudo de caso

○ Dicionários consultados:

- **PDGA:** *Pequeno Dicionário de Gastronomia* (Maria Lúcia Gomensoro, 1999)
- **PDGU:** *Pequeno Dicionário da Gula* (Márcia Algranti, 2000)
- **GTGH:** *Glossário Técnico Gastronômico, Hoteleiro e Turístico* (Elenara Vieira de Vieira e Índio Cândido, 2000)
- **DACB:** *Dicionário-Almanaque de Comers & Bebes* (Cláudio Fornari, 2001)
- **DPCM:** *Dicionário Prático de Culinária* (Jones, 1996) **[traduzido]**
- **Dicionário de Culinária e Termos Afins** (Roberto de Almeida Moura, 2000) **[bilíngüe]**



Estudo de caso

○ Cruzando os dados – Ex 1: **cornflour**

- No. de ocorrências no corpus: 181 oc.
- No. de ocorrências na Internet [cornflour site:.uk]: 18.200 oc.
- Equivalente sugerido pelo dicionário bilíngüe: **corn flour** = farinha de milho (em IOB estaria **ERRADO** = “amido de milho / maiz(s)ena”)
- Termos encontrados nos dicionários monolíngues: DPMC – “farinha de amido de milho”; outros dicionários: apenas o termo genérico “amido” e “maizena / maisena”; DACB – “biscoMil”
- Ocorrência dos equivalentes sugeridos na Internet:
 - [“farinha de amido de milho” site:.br] – 7 oc. (nenhuma é receita);
 - **[maizena site:.br] – 16.000 oc. / [maisena site:.br] – 15.500 oc.**
 - [biscoMil site:.br] – 6 oc.
 - ***[amido de milho site:.br] – 17.600 oc.**



Estudo de caso

- Cruzando os dados – Ex 2: **sprinkle (FOOD / PRONOUN) with (the / a little) flour**
- No. de ocorrências no corpus: 10 oc.
- No. de ocorrências na Internet: [sprinkle with flour]: 712.000 oc. / [“sprinkle with flour”]: 9.080 oc.
- Equivalente sugerido pelo dicionário bilíngüe:
sprinkle = aspergir, borrifar
- Ocorrência dos equivalentes sugeridos na Internet:
 - [asperja farinha sal OR açúcar]: 3 ocorrências (1 em receita-líquido) / [aspergir farinha sal OR açúcar site:.br]: 21 (nenhuma receita) – contextos religião e agronomia
 - [“borrife a farinha”]: 1 oc. / [“borrife com farinha”]: 0 oc. / [borrife farinha sal OR açúcar -água site:.br]: 22 oc. (em todas, borrifar refere-se a um líquido)



Estudo de caso

○ Considerações finais

- Dicionários oferecem, sim, algum tipo de ajuda ao tradutor → **compreensão**

MAS

equivalentes podem não ser de uso corrente → **produção textual** fica comprometida

- **Metodologia:** morosa e trabalhosa
Ideal: dois corpora comparáveis e representativos → minimizaria a consulta aos dicionários e à Internet



Obrigada!

Elisa Duarte Teixeira

elisadut@usp.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.