

# Glossário Português-Inglês de Culinária Brasileira: compilação direcionada por um corpus de receitas típicas



Stella E. O. Tagnin - USP

GEL 2012

# Culinária Brasileira

🍴 A culinária brasileira vem despertando o interesse de chefs internacionais

“When people ask me which countries are the future of cooking, I always answer China and Brazil. I think the creative and joyful way of understanding life, combined with unique ingredients, will make Brazil an important country for the future of gastronomy”

(Ferràn Adrià, no prefácio para *Por uma Gastronomia Brasileira*, de Alex Atala, 2003)

“It’s high time for Brazil to also export its own recipes, and to disseminate Brazilian gastronomy throughout the world”

(Paulo Salmucci, presidente da Abrasel, in NERY, 2006: 49)

# Culinária Brasileira

- Turismo
    - uma das principais fontes de renda do Brasil
      - Copa das Confederações de 2013
      - Copa do Mundo de 2014
      - Olimpíadas de 2016
  - Gastronomia
    - maior parcela de renda do turismo
    - Aumento visível de escolas de gastronomia
- ➔ turistas precisam comer mas... cardápios são às vezes difíceis de entender

# Traduções assustadoras

## 🍴 Cardápios

- Filé bovino, fritas, vinagrete e farofa = *Steak Bull, fries, vinegar and farofa*
- Suculentos espetinhos com farofa, fritas e vinagrete  
= *Delicious sticks with mix flour, fries and vinegar*
- Filé ao molho Madeira, fritas, arroz à grega e salada verde  
= *Steak with wood sauce, fries, greek rice and green salad*
- ...nobre corte de contrafilé = *nobleman cuts of against filet*
- CREME RACHEL = *IT CREMATES RACHEL*

*Tradução  
automática?!*

# Inconsistência

🍴🕒 Cachaça é traduzido pela Embratur como:

- *cachaça (sugar(-)cane rum)*
- *cachaça (typical Brazilian sugar cane rum)*
- *cachaça (rum)*
- *sugar cane spirit*
- *sugar cane rum*

🍴🕒 Problema legal:

- Itamaraty pretende criar uma categoria tarifária especial para a *cachaça*
- ➔ impostos para o rum são mais altos

# Projeto da Culinária Brasileira

- Objetivo
- Metodologia
- Modelo de glossário

# O Projeto da Culinária Brasileira

## glossário português-inglês

### 🍴🎯 Objetivo

- Disseminar a cultura gastronômica brasileiro a países anglófonos.
- Proteger a cozinha brasileira autêntica, seus ingredientes, métodos e pratos tradicionais
- Propor uma terminologia padrão para os ingredientes e pratos brasileiros típicos.

### 🍴🎯 Produto

- **Glossário português-inglês de pratos e ingredientes brasileiros**
- Disponível na internet

# O projeto

- 🍴📌 Público-alvo: todo aquele que precisar redigir textos sobre a culinária brasileira
- 🍴📌 **Profissionais:** tradutores em geral, críticos de gastronomia, jornalistas, professores de línguas
  - **Profissionais das indústrias de bebidas e alimentos:** redatores de cardápios bilíngues em restaurantes e hotéis
  - **Estudantes e instrutores das escolas de gastronomia**
  - **Organizações de turismo oficiais e não oficiais**



# A entrada do glossário

🍴 Três níveis:

- 1. Equivalente** (ou reprodução do original quando não houver)
  - ✓ Ex: coco = coconut; vatapá = *vatapá*
- 2. Breve descrição**, que pode ser inserida como explicação em textos traduzidos ou em cardápios
  - ✓ Ex: *vatapá: Brazilian seafood stew with creamy coconut milk*
- 3. Explicação enciclopédica**, informações mais detalhadas, tais como descrição física e características organolépticas de um ingrediente, ou detalhes sobre os ingredientes, preparo e link para receitas de pratos, inclusive com fotos, sempre que possível.

# Metodologia direcionada pelo corpus

## ☉| Compilação do corpus

- Coleta de textos
- Balanceamento do corpus
- Preparo dos textos – limpeza, organização, etiquetagem, nomeação

## ☉| Extração dos termos: palavras-chave

## ☉| Redação das entradas com o **e-Termos**

- Plataforma colaborativa na Web para produtos terminológicos
- Revisão e publicação do produto final

# Compilação do corpus

## ☉| Plano inicial

- Coletar textos por região geográfica
- Concentrar no Nordeste – principal destino turístico
- Problema: sobreposição de receitas / ingredientes

## ☉| Plano reformulado

- Receitas e textos descritivos de todas as regiões
- Textos comparáveis e paralelos

# Compilação do corpus

## ☉ Corpus comparável

- **Inglês**

- ✓ 8 livros americanos de culinária brasileira (digitalizados)
- ✓ Textos coletados de sites (Foodlexicon; foodtv; recipehound; cookingBrazil)

- **Português**

- ✓ 1 livro de culinária brasileira (digitalizado)
- ✓ 1 edição especial de uma revista de culinária (digitalizada)
- ✓ Textos coletados da internet

## ☉ Corpus paralelo

- ✓ 2 livros bilíngues de culinária brasileira (digitalizados)

# Composição do corpus

Corpus comparável				Corpus paralelo			
Inglês		Português		Inglês		Português	
texto	receita	texto	receita	texto	receita	texto	receita
8,742	113,528	75,647	150,526	30,010	48,334	33,357	48,481
122,270		226,173		78,344		81,838	

# Cabeçalho

```
<Header>
  <title>
    <tit> Peixada </tit>
    <filename> NEPBpeixada02_PO </filename>
    <collection> pratos </collection>
  </title>
  <sourceText>
    <language> PB </language>
    <mode> internet </mode>
    <author> </author>
    <publisher> Brazil Channel </publisher>
    <pubPlace> http://www.brazilchannel.com.br/brasil/mostrar_receita.asp?
nome=Peixada+com+Legumes+e+Pirão%E3o&estado=Para%EDba </pubPlace>
    <pubdate> </pubdate>
    <accessDate> 04/abril/2007 </accessDate>
    <comments></comments>
  </sourceText>
  <researcher> Alva </researcher>
</Header>
```

# Etiquetagem

**<titrec>** título da receita **</titrec>**

**<ingr>** lista de ingredientes **</ingr>**

**<modfaz>** modo de fazer **</modfaz>**

**<class>** outras informações como: número de porções, tipo de prato, informações nutricionais, tempo de preparo, custo etc. **</class>**

**<coment>** comentários do autor da receita **</coment>**

# Etiquetagem

**<titrec>** Peixada com Legumes e Pirão **</titrec>**

**<ingr>** INGREDIENTES:

1 kg peixe em posta

Cebola, pimentão e tomate

Alho

Cheiro verde

1/2 lata de creme de leite

Água

**</ingr>**

**<modFaz>** Preparo:

Temperar as postas com limão, sal, pimenta e alho. Refogar os temperos com óleo e um pouco de azeite de oliva. Juntar o peixe, o molho em que foi temperado e o repolho. Acrescentar água fervendo, um pouco de sal e colorau e deixar cozinhar. Quando o peixe estiver pronto juntar o creme de leite, as batatas e os ovos cozidos. Com uma parte do caldo fazer um pirão.

**</modFaz>**

**<class>** **</class>**

**<coment>** **</coment>**

Repolho e batatas cozidas

Colorau

Sal

Ovos cozidos

Azeite de oliva

Óleo



# Extração dos termos

## 🍴🔍 Palavras-chave

- Extração comparando o corpus de estudo com um corpus de **receitas de culinária geral** → **vocabulário da culinária brasileira**

## 🍴🔍 Corpus de culinária geral 1,5 milhão de palavras (Teixeira 2008)

- **CoMET/CorTec** site: **Cooking 2 Corpus**
  - Lista de palavras
  - Concordanciador

# Concordance

## 🔍 Concordâncias

- Cada palavra-chave pode gerar várias entradas (colocados)
- **feijão** (beans) →
  - ✓ Ingredientes: feijão carioca/carioquinha, feijão de corda, feijão mulatinho, feijão preto, feijão verde
  - ✓ Pratos: tutu de feijão, virado/viradinho de feijão, feijão tropeiro, etc.

# Método de trabalho

- ☉ Palavras-chave distribuídas no grupo
- ☉ Análise das concordâncias para cada palavra-chave
- ☉ Seleção dos termos
- ☉ Inserção das palavras-chave no **e-Termos**
- ☉ Redação colaborativa das entradas
- ☉ Publicação on-line do Glossário

# Construção do glossário

## e-Termos

- <http://www.etermos.ufscar.br/index.php>
- Plataforma colaborativa, gratuita, para extração terminológica, construção de glossários e publicação on-line.
- Composta de 6 módulos:
  1. Compilação automática de corpus – não implantada
  2. Compilação e suporte para análise de corpus
  3. Extração automática de candidatos a termos – **Lista de Palavras-chave**
  4. Edição do mapa conceitual
  - ➔ 5. Criação e gerenciamento da base de dados terminológica
  - ➔ 6. Edição dos verbetes e intercâmbio de produtos terminológicos

[Principal](#)[Etapa 1](#)[Etapa 2](#)[Etapa 3](#)[Etapa 4](#)[Etapa 5](#)[Etapa 6](#)

Projeto

**Glossário Bilingüe de Ingredientes Brasileiros ?  
português-inglês.**

## Quinta Etapa

Perfil

**Gerente de Projeto**[Projeto](#)[Recado](#)[Mail](#)[Base Definicional](#)[Ficha Terminológica](#)[Fó](#)

Selecione o campo da Ficha Terminológica e clique nos ícones **✗ Excluir** ou **✏ Editar**. Se desejar adicionar um novo campo clique em **+ Adicionar Campo**

### Dados do Protocolo da Ficha Terminológica

Nome do Protocolo: **CulBras**

Campos:

Nome do Campo	Tipo de Dado	Obrigatório	Ação
Nomecientifico	Alfanumérico	NÃO	<b>✗</b> 
Morfologia	Morfologia	SIM	<b>✗</b> 
Equivalentente	Alfanumérico	SIM	<b>✗</b> 
Example	Texto	SIM	<b>✗</b> 
Aposto	Definição	SIM	<b>✗</b> 
Enciclopedico	Texto	NÃO	<b>✗</b> 
Sinonimos	Alfanumérico	NÃO	<b>✗</b> 
Remissiva	Alfanumérico	NÃO	<b>✗</b> 
DataRegistro	Data	SIM	<b>✗</b> 

[+ Adicionar Campo](#)

Preencha os campos da Ficha Terminológica e clique em **Salvar**. Se desejar excluir clique em **Excluir Dados**

**Dados do Termo**

Termo: **mandioca**  
[Ver Genealogia](#) - [Ver Relações](#)

Código Termo:

Nomecientífico:

Morfologia:

Equivalente:

Example:

Beans, rice, and manioc have been a big part of local cuisine for centuries.

[Expandir campo](#)

Aposto:

A tuber rich in starch, poisonous when raw.

Editor de Definição

Enciclopédico:

The hydrogen cyanide, or prussic acid, present in these tubers must be removed by extensive washing and cooking before the tubers become edible. |

[Expandir campo](#)

Sinónimos:

Remissiva:

DataRegistro:

# Entrada modelo de ingrediente

**mandioca**

# Entrada modelo de prato

**vatapá** (s.m.) **1.** *vatapá*; **2.** *Brazilian creamy seafood stew with coconut milk*; **3.** *“a thick yellow or yellow-orange purée of dried smoked shrimp, ground peanuts and cashews, bread crumbs, ginger, malagueta peppers, coconut milk, and dendé palm oil. It is also a stuffing for the bean fritter called acarajé.”* (PETERSON & PETERSON, 1995, p. 98). **Recipe:**

<http://southamericanfood.about.com/od/maincourses/r/vatapa.htm>



# Participantes do Projeto de Culinária Brasileira

- 🎯 Stella Esther Ortweiler Tagnin – coordenadora
- 🎯 Leandro Henrique Mendonça de Oliveira – EMBRAPA (desenvolvedor do e-Termos)
- 🎯 Sabrina Matuda – coordenadora do corpus
- 🎯 Rozane Rodrigues Rebechi – doutoranda
- 🎯 Luciana Latarini Ginezi – doutoranda
- 🎯 Marlene Andreetto – mestranda
- 🎯 Elisa Duarte Teixeira – pesquisadora voluntária
- 🎯 Alvamar H. C. Andrade Lamparelli – pesquisadora voluntária
- 🎯 Josimeire Cristina Martins – pesquisadora voluntária
- 🎯 Marlene Deboni – pesquisadora voluntária

Obrigada



Stella : [seotagni@usp.br](mailto:seotagni@usp.br)

☞ Arte de Carmen Miranda por Miriam Duarte (<http://www.miriamduarte.com.br/>)