

Traduzindo memórias afetivas: as delícias da *Oma* e da *Tante*

Erica Sofia Luisa Foerthmann Schultz¹

Graziela Martins da Silva²

Guilherme Torres da Trindade³

Maria Aparecida Machado de Deus⁴

Tiago Serafini Farias⁵

Resumo: O presente artigo relata a experiência de traduzir para o português receitas culinárias manuscritas em língua alemã, realizada no âmbito da disciplina Tradução do Alemão II do Bacharelado em Letras-Alemão da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, no primeiro semestre de 2025. As receitas, provenientes do acervo familiar de Simone Schultz, escritas pela *Oma* Maria Krapf e pela *Tante* Zilca Ewald, constituem registros de práticas alimentares transmitidas entre gerações no contexto da imigração europeia em Blumenau (SC) e outras cidades brasileiras. Esses documentos, muitas vezes preservados em cadernos escritos à mão, apresentam não só instruções de preparo, como refletem memórias de um cotidiano doméstico que se perpetua pelos familiares. O trabalho destacou-se por unir à prática tradutória a dimensão da memória afetiva, já que a tradução foi acompanhada de uma entrevista que esclareceu a origem dos pratos, a trajetória de suas compiladoras e os hábitos alimentares da família, principalmente em momentos festivos e de conagração. Dessa forma, cada receita deixou de ser vista como um simples texto técnico e passou a ser compreendida como um fragmento da história da cultura gastronômica, abordagem que permite reconhecer o papel da comida como elemento identitário. Assim, além de um exercício linguístico e pedagógico, a atividade revelou-se como uma oportunidade de refletir sobre a tradução de gêneros técnicos, como as receitas, em sua especificidade textual (Teixeira, 2009), e como parte de uma história cultural (Wurm, 2007; Wierlacher, 2023). Da mesma forma, aliou-se à prática de tradução o estudo de textos teóricos sobre o tema culinária e o gênero textual “receita”. Ao considerar a dimensão da comida como patrimônio imaterial e da tradução como mediação entre memória, língua e cultura, o artigo evidencia a relevância da tradução de receitas culinárias, não apenas como prática didática, mas também como forma de preservação e circulação de saberes gastronômicos no Brasil.

Palavras-chave: tradução de receitas; tradução de textos manuscritos; memória afetiva; culinária.

¹ Professora adjunta do Setor de Alemão na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: ericasofia02@gmail.com.

² Bacharelanda em Letras (Tradução Português-Alemão) na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: graziela.martins@ufrgs.br.

³ Bacharelando em Letras (Tradução Português-Alemão) na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: guilhermegdat@gmail.com.

⁴ Bacharelanda em Letras (Tradução Português-Alemão) na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: maria.mchdod@gmail.com.

⁵ Bacharelando em Letras (Tradução Português-Alemão) na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: tiago.serafini@ufrgs.br.

Zusammenfassung: Der vorliegende Artikel berichtet über die Erfahrung mit der Übersetzung handschriftlicher Kochrezepte in deutscher Sprache, die im ersten Semester 2025 im Rahmen der Lehrveranstaltung Übersetzung aus dem Deutschen II des Bachelors in Translation Deutsch/Portugiesisch der Hochschule Universidade Federal do Rio Grande do Sul gemacht wurde. Die aus dem Familienbestand von Simone Schultz kommenden und von Oma Maria Krapf und Tante Zilca Ewald verfassten Rezepte stellen Aufzeichnungen von über Generationen hinweg weitergegebenen Ernährungsgewohnheiten im Zusammenhang der europäischen Einwanderung in Blumenau (im Bundesstaat Santa Catarina) und anderen brasilianischen Städten dar. Diese Dokumente, die oft in handschriftlichen Heften erhalten wurden, zeigen nicht nur Anweisungen zur Zubereitung von Speisen, sondern spiegeln auch Erinnerungen eines häuslichen Alltags wider, der durch die Verwandten verstetigt wird. Die Arbeit zeichnete sich dadurch aus, dass sie Übersetzungspraxis und emotionale Erinnerung verband. Bei der Übersetzung gab es auch ein Interview. Dort wurde erklärt, woher die Gerichte kommen, wer sie sammelte, was ihr Lebensweg war und welche Essgewohnheiten die Familie bis heute hat, vor allem bei Festen und bei Zusammenkünften. So war jedes Kochrezept nicht nur ein technischer Text. Es wurde auch als Teil der Esskultur verstanden. Diese Sicht zeigt, dass Essen wichtig für die Identität ist. Neben einer Sprach- und Lernübung stellte sich die Aufgabe auch als eine Chance heraus, über die Übersetzung von Rezepten in ihrer technischen Spezifität nachzudenken (Teixeira, 2009), da sie eine besondere Textsorte darstellen und zur Kulturgeschichte gehören (Wurm, 2007; Wierlacher, 2023). Die Übersetzungspraxis ging ebenfalls mit der Analyse theoretischer Texte zum Thema Kulinarik und zur Textsorte ‚Rezept‘ einher. Bei Betrachtung der Dimension des Essens als immaterielles Erbe und der Übersetzung als die Vermittlungsform zwischen Erinnerung, Sprache und Kultur zeigt der Beitrag die Zweckdienlichkeit der Übersetzung von Rezepten auf, nicht nur als didaktische Praxis, sondern auch als Mittel zur Bewahrung und Verbreitung gastronomischen Wissens in Brasilien.

Schlüsselwörter: Übersetzung von Rezepten; Übersetzung handschriftlicher Texte; Emotionale Erinnerung; Kulinaristik.

Introdução

No primeiro semestre letivo de 2025, na disciplina Tradução do Alemão II do Bacharelado Letras-Alemão da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, recebeu-se a incumbência de traduzir do alemão para o português receitas de doces manuscritas por familiares e mantidas de geração em geração.

As receitas que compõem este conjunto foram gentilmente compartilhadas por Simone Schultz, que herdou parte desse acervo culinário em língua alemã por meio da família de seu marido e de suas próprias relações de parentesco. Além de proporcionar a experiência de traduzir as receitas, Simone Schultz gentilmente aceitou conversar com os tradutores sobre a origem dos pratos, suas compiladoras, a história e os costumes da família e hábitos alimentares da região de Blumenau, Santa Catarina, sabidamente com um histórico de migração alemã.

Apenas uma das receitas, de *Windbeutel*, é proveniente da Oma Maria Krapf – avó materna do marido de Simone Schultz – que nasceu na Alemanha, emigrou para o

Brasil, e trouxe consigo saberes culinários que preservou mesmo após viver em cidades como Porto Alegre, Curitiba e em visitas frequentes a parentes em Blumenau. As outras receitas foram compartilhadas pela *Tante* Zilca Ewald, madrinha de Simone e mãe de seu primo. Holandesa de nascimento, viveu a Segunda Guerra Mundial ainda jovem e imigrou para o Brasil com os pais. A mãe de Simone também escreveu um caderno de receitas, hoje infelizmente perdido. Algumas dessas receitas familiares sobreviveram apenas em versões traduzidas. Essas receitas, portanto, não são apenas registros de práticas culinárias: são testemunhos da transmissão oral e intergeracional de saberes, que circulavam entre avós, mães e filhas.

A tarefa proposta fugiu da natureza das traduções normalmente realizadas em sala de aula, de caráter mais técnico, por apresentar pessoalidade e uma carga de memória afetiva pouco frequente em atividades acadêmico-pedagógicas.

A tradução do gênero textual “receita”

As receitas traduzidas, embora manuscritas e de caráter pessoal e familiar, não deixaram de apresentar características correspondentes ao esperado e analisado na tradução do gênero textual em questão.

Teixeira (2009) observa que o gênero “receita” é culturalmente determinado, e suas características textuais variam não apenas entre idiomas, mas também entre culturas, o que implica que o tradutor deva adaptar o texto para que seja reconhecido como uma receita na cultura de chegada, utilizando vocabulário e sintaxe típicos da área. Em traduções para o mercado editorial, o título seria crucial, por ser o primeiro contato do leitor com o texto, devendo informar a natureza da preparação e/ou instigar o leitor a prepará-la. No caso das traduções em tela, o momento crucial parece ser a memória afetiva dos usuários da tradução, que os levaria a procurar o título como forma de resgate das lembranças familiares. Teixeira salienta também o aspecto operativo/instrucional das receitas, cujo propósito principal é guiar o usuário na execução de um procedimento para alcançar um objetivo. Tal característica foi mantida na tradução realizada pelo grupo.

Além disso, Wurm (2007, p. 326) considera que o termo “tipo textual” faz referência a “uma quantidade de textos, normalmente escritos, que um nativo considera servir a um mesmo propósito e criados de acordo com as mesmas convenções, ou seja, com características linguísticas muito semelhantes”. Tal visão coincide com conceito de padrão textual de Sandig (2000 *apud* Wurm, 2007), “que também vê padrões de ação (não necessariamente linguísticos) como motivação para a elaboração de textos a partir

de padrões (prototípicos) semelhantes”. A tradução das receitas familiares de migrantes europeus em Santa Catarina mostraram uma tentativa das autoras em seguir as convenções do tipo de texto, com padrões prototípicos semelhantes, porém evidenciando seu caráter pessoal e familiar ao serem manuscritos e não seguirem à risca a ortografia, as convenções e o ordenamento gráfico normalmente esperados nestes textos.

Ao realizar a tradução proposta, ficou claro para a equipe de tradutores que a tarefa ia além das questões de tradução especializada, abrangendo também uma compreensão antropológica e histórica sobre alimentação, gastronomia, cultura e memória de grupos de migrantes.

O conceito de *Kulinaristik* ou culinárstica, termo híbrido com a analogia “às palavras *Logistik* (logística) e *Germanistik* (germanística) a partir do latim *culina* (cozinha)”, formulado por Alois Wierlacher (2023), mostra como a alimentação ultrapassa a esfera prática e se constitui como fenômeno cultural e comunicativo. Nesse sentido, a tradução das receitas familiares que realizamos dialoga diretamente com essa perspectiva, pois não se trata apenas de transpor instruções culinárias de uma língua para outra, mas de preservar valores, memórias e modos de vida transmitidos entre gerações. Ao tornar acessíveis esses textos marcados pela oralidade, pelas variações dialetais e pela adaptação cultural, o trabalho de tradução contribui para o entendimento da alimentação, uma vez que, como salienta Wierlacher, “o ato de comer e o ato de estabelecer significados e valores estão diretamente relacionados”.

Além disso, ao examinar o costume de carnear porcos entre descendentes de imigrantes alemães, Froehlich (2011, p. 77) observa que

[...] a cozinha e a identidade associada a ela não podem, de forma alguma, ser concebidas de maneira estanque. Longe de constituir um corpo de conhecimentos e práticas cristalizadas no tempo e no espaço, tais mudanças reforçam o caráter dinâmico dos processos culturais.

No caso das receitas de *Oma* e *Tante*, a forma como foram apresentadas as receitas e a distância temporal representaram para os tradutores o desafio de recuperar as informações incluídas nas receitas e levar aos receptores um texto que permitisse a manutenção da memória afetiva e sua continuidade entre gerações, preservando as modificações ocorridas ao longo do tempo.

Processo tradutório e versão final das receitas traduzidas

Destacamos a seguir as particularidades do processo tradutório de textos manuscritos com baixa monitoração, de caráter familiar, que apresentaram desafios

linguísticos e tradutórios pouco comuns. De um lado, foi preciso resgatar as idiossincrasias das anotações das receitas, por outro foi exigido dos tradutores um conhecimento especializado em confeitaria que não era esperado quando se deu início à tarefa de tradução.

A tradução das receitas aqui apresentadas exigiu não apenas conhecimento linguístico, mas também uma interpretação cuidadosa do contexto cultural em que foram produzidas. Muitas dessas receitas circulam oralmente ou foram escritas por falantes de alemão não padrão (ainda que as receitas tenham sido escritas na forma padrão), muitas vezes em grafias idiossincráticas, indicando tanto a interferência do português quanto a oralidade marcada no registro escrito. Expressões como “*dan einschichten*”, “*hald werden lassen*”, ou o uso informal de medidas e tempos de preparo, evidenciam essa mistura de registros e exigem do tradutor uma leitura sensível para além da literalidade.

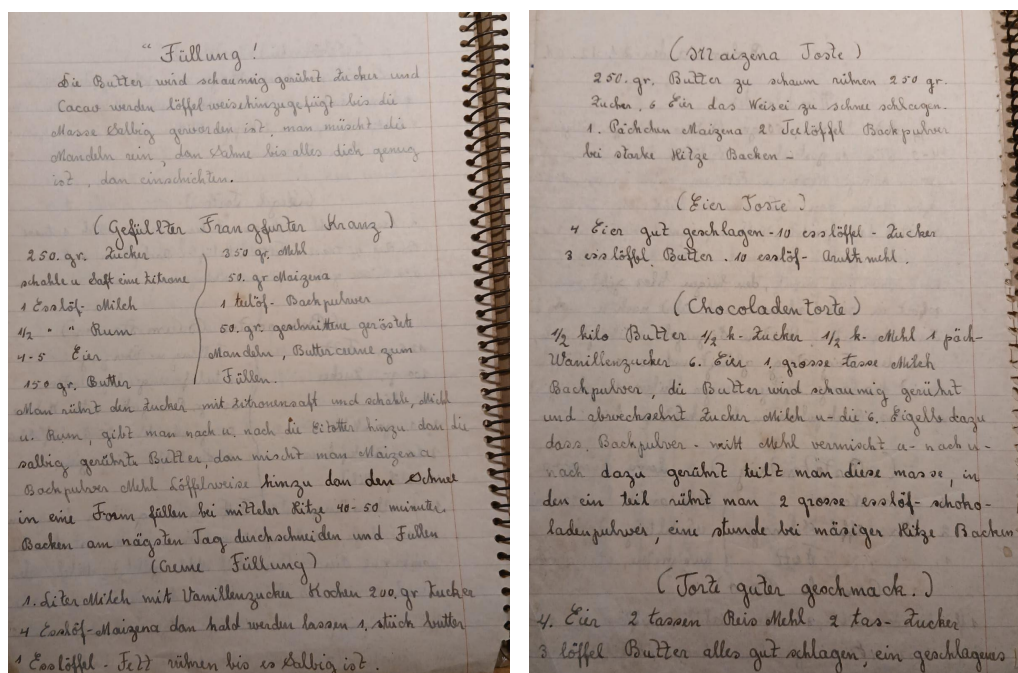
Dessa forma, optamos, sempre que necessário, por reconstituir o texto de forma mais clara e funcional para os leitores contemporâneos, sem, contudo, apagar as marcas de sua origem. Por exemplo, termos como “*salbig*” foram interpretados a partir de seu uso recorrente no contexto (massa cremosa, textura lisa, ponto de pomada), apesar de não serem de uso comum no alemão padrão, conforme pesquisas em textos análogos. O mesmo vale para instruções vagas como “*dan den Schnee*”, que exigiram reconstrução do passo a passo a partir de conhecimento prévio de confeitaria por parte de uma das integrantes do grupo e da lógica interna da receita.

A heterogeneidade textual, com mistura de listas e instruções contínuas, foi regularizada na tradução para favorecer a legibilidade (Figura 1). Decisões foram tomadas com base na funcionalidade do texto: preservar a ordem dos ingredientes, separar os componentes da massa e do recheio, e tornar os verbos de ação mais explícitos, sempre respeitando o estilo econômico típico de receitas.

Na tradução das receitas, as dificuldades encontradas foram, em primeiro lugar, durante a transcrição, pois algumas palavras continham erros ortográficos, o que nos levou a diversas tentativas para encontrarmos uma alternativa mais assertiva, já que o contexto dos textos produzidos não era conhecido pelos tradutores. Também encontramos dificuldades para a tradução dos títulos, porque muitos não possuíam equivalentes em português. Dessa forma, por não conhecermos muitas das receitas descritas, optamos pelo nome original, até mesmo para firmar uma maior relação afetiva evocada por textos provindos de núcleo familiar. Outro ponto a destacar foi o fato de que algumas receitas estavam incompletas. Alguns ingredientes citados, por

exemplo, não se encontravam no modo de preparo, o que nos fez optar, após pesquisa de imagens no Google, por indicá-los na parte reservada aos ingredientes.

Figura 1 – Cadernos de receitas da Tante Zilca Ewald



Fonte: Acervo pessoal de Simone Schultz.

Traduções das receitas compiladas por Simone Schultz

Torta Nevada (Schneetorte)

- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 4 gemas
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha
- 4 claras batidas em neve
- 1 colher de chá de fermento

A massa é assada em três formas e a seguir recheada com creme.⁶

Creme:

- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres de vinho tinto ou água fervida

⁶ Não há outras instruções para o preparo da massa.

1 xícara de amêndoas moídas

Modo de preparo:

Cozinhe o açúcar com o vinho tinto (ou água) até formar uma calda. Retire do fogo, misture as amêndoas moídas e deixe esfriar. Quando o creme estiver frio, espalhe-o entre as camadas do bolo. Bata as 4 claras de ovo em neve e cubra a torta com elas. Leve a torta ao forno para secar as claras em neve.

Bolo Bundt (Napfkuchen)

½ xícara de manteiga derretida

1 xícara de leite frio

½ xícara de açúcar

3 gemas

2 colheres de chá de fermento em pó

Óleo alimentício de amêndoas amargas a gosto

Essência de baunilha a gosto

Claras em neve

Modo de preparo:

Asse no forno em temperatura baixa.⁷

Torta de Piquenique

3 claras

2 xícaras de açúcar

3 gemas

1 xícara de manteiga

3 xícaras de farinha

1 xícara de amido de milho

1 xícara de leite

1 colher de fermento em pó

Modo de preparo:

Misture bem e leve ao forno pré-aquecido em temperatura alta.

⁷ A receita exige conhecimento de técnicas de confeitaria, pois não são dadas instruções para a mistura dos ingredientes da massa. Além disso, falta a farinha, que dá estrutura ao bolo. Esse papel seria, então, das claras em neve, que devem ser adicionadas cuidadosamente.

Recheio!

Bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione o açúcar e o cacau colher por colher, batendo até que a mistura fique homogênea e cremosa. Em seguida, incorpore as amêndoas e, depois, adicione a nata até que o creme fique firme. Utilize para montar as camadas.

Bolo recheado Frankfurter Kranz

250g de açúcar

Raspas e suco de 1 limão

1 colher de sopa de leite

½ colher de sopa de rum

4–5 ovos

150g de manteiga

350g de farinha de trigo

50g de amido de milho

1 colher de chá de fermento em pó

50g de amêndoas laminadas e torradas

Creme de manteiga para rechear

Modo de preparo:

Bata o açúcar com o suco e as raspas de limão, o leite e o rum. Adicione as gemas uma a uma, batendo bem após cada adição, em seguida, incorpore a manteiga (que já deve estar batida em ponto de pomada). À parte, misture o amido de milho, o fermento em pó e a farinha de trigo, adicione essa mistura aos poucos à massa. Por último, adicione as claras em neve. Despeje a massa em uma forma e leve para assar em forno médio por 40-50 minutos. No dia seguinte, corte e recheie com o creme de manteiga. Cubra o bolo com mais creme de manteiga e decore com as amêndoas torradas em lâminas.⁸

Creme para o recheio

1 litro de leite

Açúcar de baunilha

200g de açúcar

⁸ Apesar de não estar descrito na receita, as imagens no Google do bolo mostram que a cobertura é de creme de manteiga e amêndoas.

3 colheres de sopa de amido de milho

1 tablete de manteiga

1 colher de sopa de banha

Modo de preparo:

Ferva o leite com o açúcar de baunilha. Dissolva o amido de milho em um pouco de leite frio e adicione à panela com o leite fervente, mexendo sempre até engrossar. Deixe amornar. Adicione a manteiga e a banha ao creme morno e mexa bem até que o creme fique homogêneo.

Bolo de areia (Sandtorte)

125g de manteiga

250g de açúcar

125g de amido de milho

125g de farinha de trigo

4 ovos

Essência de baunilha

Suco de limão

Fermento em pó

Modo de preparo:

Derreta a manteiga em banho-maria, adicione a farinha misturada com o amido de milho e mexa bem. Em seguida, adicione aos poucos o açúcar, a baunilha, o suco de limão, os ovos e o fermento em pó, mexendo constantemente.

Stollen de queijo quark

250g de manteiga

250g de queijo quark

250g de farinha

1 pacotinho de açúcar de baunilha

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa. É melhor deixar a massa descansar durante a noite. Na manhã seguinte, deve-se abrir a massa fina, dobrá-la sobre si mesma, e repetir o processo da mesma maneira.⁹

Gugelhupf Marmorizado

280g de manteiga

350g de açúcar

500/560g de farinha

¼ de litro de leite

6 ovos

Raspas de limão

5 colheres de chá de fermento em pó

70g de cacau

4 colheres de sopa de água

Modo de preparo:

À manteiga batida cremosa, adicione aos poucos açúcar, gemas, alternando com leite frio e metade da farinha, e cascas de limão. A outra metade da farinha é peneirada com o fermento e misturada com as claras em neve de colher em colher à massa. Separe a massa. Em uma metade, adicione o cacau dissolvido em água e asse em forno médio por uma hora. Depois de assado, polvilhe açúcar de confeiteiro.

Profiteroles (Windbeutel)

¼ litro de água

50g de manteiga

150g de farinha de trigo

4-5 ovos

1 colher de chá rasa de fermento em pó

Modo de preparo:

Ferva a água com a manteiga de preferência em uma panela funda. Retire a panela do fogo e acrescente a farinha peneirada de uma só vez, mexendo até formar uma

⁹ O final da receita foi cortado na foto usada como base para a tradução.

massa lisa. Leve novamente ao fogo, mexendo até a massa se desprender do fundo da panela, por um minuto. Transfira imediatamente o bolinho de massa quente para uma tigela e adicione os ovos, um a um. Não é preciso adicionar mais ovos quando a massa estiver brilhante e formar picos ao cair da colher. Por fim, misture o fermento à massa já fria.

Massa básica para torta doce ou salgada

1 copo de água

2 colheres de sopa de cachaça

1 colher de sopa de banha

Farinha de trigo até obter consistência de massa caseira e depois sove¹⁰

Uma pitada de sal

Considerações finais

A realização deste trabalho evidenciou como a tradução de receitas culinárias ultrapassa os limites de um exercício puramente linguístico, revelando-se um processo carregado de pessoalidade e de vínculos afetivos. Traduzir os textos exigiu não apenas competências linguísticas, mas também conhecimento prévio e experiência nos processos culinários envolvidos, já que os termos, medidas de ingredientes e modos de preparo eram relevantes para uma tradução funcional com precisão e adequação ao público alvo. Por isso, ficou claro que a tradução gastronômica envolve tanto o domínio da língua quanto a compreensão de práticas culturais e saberes culinários específicos.

Outro aspecto relevante foi que a entrevista realizada e o acesso ao compilado de receitas enriqueceram a experiência acadêmica e aproximaram os tradutores de um patrimônio familiar que se mantém vivo pela transmissão entre gerações.

Traduzir as receitas da *Oma* e da *Tante* representou, portanto, traduzir memórias.

Referências

FROEHLICH, Graciela. Carne(ar), no passado e no presente: hábitos e práticas alimentares entre descendentes de imigrantes alemães. **Campos – Revista de Antropologia**, Curitiba, v. 12, n. 2, p. 69-82, dez. 2011.
DOI: 10.5380/cam.v12i2.27369. Disponível em:
<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/27369>. Acesso em: 9 jul. 2025.

¹⁰ Novamente, não há instruções para o preparo da massa.

TEIXEIRA, Elisa Duarte. Especificidades da tradução técnica de receitas: alguns problemas e possíveis soluções. **Tradterm**, São Paulo, v. 15, p. 173-196, 2009. DOI: 10.11606/issn.2317-9511.tradterm.2009.46345. Disponível em: <https://revistas.usp.br/tradterm/article/view/46345>. Acesso em: 9 jul. 2025.

WIERLACHER, Alois. Kulinaristik: Interdisziplinäres Lexikon der Ess- und Trinkkulturen im interkulturellen Kontext. **Prof. Dr. A. Wierlacher: Forschung & Entwicklung, Beratung, Vorträge**, [s. l.], 2023. Disponível em: <http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm>. Acesso em: 9 jul. 2025.

WURM, Andrea. **Translatorische Wirkung**: ein Beitrag zum Verständnis von Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am Beispiel von deutschen Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit. Frankfurt a. M.: Peter Lang, 2007.