

## A TRADUÇÃO DE RECEITAS CULINÁRIAS BRASILEIRAS: UMA QUESTÃO UNICAMENTE TERMINOLÓGICA?

Rozane Rebechi\*

### 1. Introdução

Por tratar-se de atividade rotineira, expressa por meio de um repertório linguístico acessível à maioria dos falantes, a culinária, assim como os textos relacionados a ela – receitas, resenhas de restaurantes, cardápios etc. –, costuma ser desconsiderada como área de especialidade, o que pode ser comprovado pela escassez de obras terminográficas disponíveis, assim como pela baixa qualidade de sua tradução, notadamente delegada a leigos (REBECHI, 2015). Contudo, como qualquer texto especializado, receitas culinárias guardam especificidades lexicais e sintáticas próprias (BUBEL & SPITZ, 2013): nelas, por exemplo, é recorrente o uso de vocabulário especializado (termos técnicos como ‘xícaras’, ‘colher de sopa’, ‘picadinho’ etc.) e de combinações características de vocábulos (‘até levantar fervura’, ‘acrescente aos poucos’, ‘sem parar de mexer’ etc.), imediatamente associados ao domínio. Além disso, as instruções, normalmente apresentadas por meio de verbos no imperativo (‘mexa’, ‘acrescente’, ‘deixe’, *add*, *mix*, *simmer* etc.), confirmam a natureza instrucional da receita culinária, ao menos em relação àquelas em português e em inglês.

Muitos profissionais que utilizam o inglês como língua de trabalho já devem ter deparado com perguntas tais como “Como se diz ‘coxinha’/‘pastel’/‘pão de queijo’ em inglês?”, proferidas por pessoas que acreditam que, na hipótese de haver um equivalente no idioma estrangeiro para termos culturalmente marcados (Cf. ZAVAGLIA *et al.*, 2011), o problema tradutório estaria resolvido. Contudo, outras variáveis interferem nessa atividade.

Receitas culinárias variam bastante em termos de conteúdo – qualquer cozinheiro, profissional ou não, há de concordar que duas receitas do mesmo prato dificilmente serão idênticas. Dependendo de sua origem, não só os ingredientes podem variar, mas também o modo de preparo. Conforme salientado por Cotter (1997, p. 55), receitas são “textos que refletem e afetam contextos culturais”.<sup>1</sup> Portanto, as diferenças vão muito além das questões linguísticas e geográficas. Como ilustração, citamos a pesquisa de Tagnin e Teixeira (2004) que, comparando receitas escritas em quatro variantes – inglês americano, inglês britânico, português europeu e português brasileiro –, concluem que as receitas portuguesas e britânicas tendem a ser mais precisas em termos de medidas, utilizando-se de ‘dl’ e ‘oz’, por exemplo, ao passo que aquelas advindas de países mais ‘jovens’, como Brasil e Estados Unidos, revelam preferência por medidas mais ‘soltas’, tais como ‘colher’ e ‘xícara’.

Apesar das diferenças, receitas culinárias, ao menos no que tange aos idiomas considerados nesta pesquisa – português e inglês –, compartilham entre si características semânticas, sintáticas e discursivas que as distinguem como determinado tipo de texto. Ainda que possam diferir de uma fonte para outra, um prato é o resultado de regras e ingredientes culturalmente definidos, estruturados em forma de receita, cuja estrutura básica possui um padrão que é compartilhado por um grupo (Cf. GOODE *et al.*, 1984), ainda que não de forma homogênea.

O suposto nível de conhecimento do público-alvo também tem impacto direto sobre o tipo textual receita culinária (Cf. FISCHER, 2013). Receitas direcionadas a leigos, por exemplo, costumam exigir nível maior de detalhamento do que aquelas endereçadas a cozinheiros profissionais, e são, portanto, mais extensas (Cf. COTTER, 1997). Além disso, a escolha dos termos também varia de acordo com o leitor pré-concebido. A terminologia culinária é ainda mais especializada nos livros direcionados aos

---

\* Professora do curso de Tradutor e Intérprete da Universidade Nove de Julho (Uninove). Doutora em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês, Universidade de São Paulo (USP). E-mails: [rozanereb@gmail.com](mailto:rozanereb@gmail.com) e [rozanereb@uninove.br](mailto:rozanereb@uninove.br).

<sup>1</sup> No original: “[...] texts that reflect and affect cultural contexts.”

cozinheiros profissionais. Contudo, é importante observar que o nível de tecnicidade também varia de uma língua/cultura para outra, corroborando a impossibilidade de apartar o texto, ainda que técnico, da cultura da e para a qual se traduz.

Essas características, comuns às receitas nos níveis linguísticos – sem mencionar os extralinguísticos, tais como fotos e ilustrações, muito bem-vindos na área, mas que não serão analisados neste estudo<sup>2</sup> –, fazem do gênero ‘receita culinária’ um ótimo exemplo de uso especializado da língua (Cf. GERHARDT, 2013). Em suma, a estrutura da receita culinária é fixa, englobando, basicamente, três partes: (i) é encabeçada por um título, (ii) seguido dos ingredientes, normalmente exibidos como uma lista ordenada que precede (iii) as instruções (modo de preparo), em geral apresentadas com os verbos no imperativo. Naturalmente, informações adicionais, como rendimento, equipamento necessário, comentários, curiosidades, dicas, fotos etc. podem acompanhar a receita, mas a natureza tripartida raramente é afetada. Sendo assim, consideramos a receita culinária como fonte ideal de extração de fraseologias e termos próprios desse domínio.

## 2. Receitas culinárias sob o enfoque da Linguística de *Corpus*

Elementos constitutivos dos textos especializados, os termos são unidades pragmáticas que adquirem determinado significado dentro de discursos específicos (Cf. CABRÉ, 1993). Assim, o contexto de uso é primordial para determinar seu significado. Contudo, é preciso enfatizar que uma lista de termos em geral não é suficiente para auxiliar redatores e tradutores na produção de textos que fluam com naturalidade na língua de chegada. Neste estudo, dedicamo-nos especialmente às fraseologias culinárias.

A fim de identificar semelhanças e diferenças em receitas culinárias brasileiras escritas em português e em inglês, compilamos um *corpus* comparável constituído de onze livros de receitas originais nos dois idiomas. Como esse material é formado exclusivamente por livros impressos, as receitas foram digitalizadas e salvas em.txt, a fim de serem processadas semiautomaticamente, com ajuda da ferramenta computacional *WordSmith Tools 6.0* (SCOTT, 2012). Esse material foi, então, separado em dois *subcorpora*: o *subcorpus* em português contabiliza 429.417 palavras, e o *subcorpus* em inglês, 431.113 palavras. Podemos afirmar, portanto, que se trata de um *corpus* balanceado, tanto em relação ao número de palavras quanto ao domínio – culinária brasileira.

Procedemos, então, com o levantamento das listas de palavras compostas (de duas a cinco) dos dois *subcorpora*. Para que fossem evidenciadas apenas as unidades sintagmáticas significativamente mais recorrentes nos dois idiomas, procedemos com o levantamento das combinações-chave, comparando as listas dos *subcorpora* de estudo com listas de receitas da culinária geral. Por meio da análise manual dessas listas, identificamos as Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs), ou seja, as unidades sintagmáticas recorrentes nesse domínio, que contêm ao menos um termo em sua estrutura, quer implícita ou explicitamente, e que tenham significado completo (Cf. BEVILACQUA *et al.*, 2012). Vejamos alguns exemplos (os asteriscos representam um termo):

CLEs das receitas em português	CLEs das receitas em inglês
óleo para fritar	<i>bring * to a boil</i>
lave * bem	<i>let stand</i>
limpe os camarões	<i>stirring constantly</i>
corte em fatias bem finas	<i>using a mandoline</i>
amasse com as mãos	<i>shell, devein and wash shrimp</i>

Quadro 1. Combinatórias Léxicas Especializadas (CLEs) em português e inglês

<sup>2</sup> A ferramenta computacional utilizada para a análise do *corpus* deste estudo, o *WordSmith Tools*, só processa elementos textuais.

A análise das combinações recorrentes, assim como das linhas de concordância, quando julgado necessário, evidenciou diferenças significativas entre as receitas nos dois idiomas.

### 3. Semelhanças e diferenças entre as receitas culinárias brasileiras nos dois idiomas

O gênero textual ‘receita culinária’ é incompleto por natureza (NORRICK, 1983). Por exemplo, na instrução ‘asse em forno quente’, subentende-se que o forno tenha sido aceso anteriormente, sem que essa informação esteja explícita no modo de preparo. Historicamente, receitas culinárias constituíam textos compartilhados entre cozinheiros e, portanto, prescindiam de detalhamento. Com o passar do tempo, esse gênero textual passou a focar também o público leigo e, gradualmente, a complexidade lexical foi reduzida, e medidas mais precisas e informações mais detalhadas foram sendo introduzidas (DIEMER, 2013). Contudo, a incompletude ainda é subjacente a esse gênero textual, apesar de não se dar no mesmo grau em diferentes línguas/culturas. Um exemplo é a fraseologia em português ‘limpe os camarões’, que deixa subentendidos os passos envolvidos no processo de limpeza do crustáceo. Já no *subcorpus* em língua inglesa, recorrente é *Shell, devein and wash/clean shrimp* [Retire a casca e as vísceras e lave os camarões], que explicita todas as etapas envolvidas nessa tarefa.

Outra fraseologia recorrente em português é ‘Retire da panela/do fogo’. Em inglês, deparamos com *Using a pair of tongs, remove (from the pan)* [Usando pinças, retire (da panela)]. Além da descrição mais detalhada do processo, observamos, ainda, preocupação com a segurança, advertindo o cozinheiro a utilizar ‘pinças’ para manusear o produto quente.

Retomando o conceito de ‘contexto’ (*contexting*) do antropólogo Edward Hall, Katan (1999, p. 177) sugere que “[...] indivíduos, grupos e culturas (e em diferentes momentos) possuem prioridades divergentes no que tange à quantidade de informação (texto) necessária a ser explicitada para que a comunicação seja bem sucedida”.<sup>3</sup> Denomina *high context culture* a cultura que, durante a comunicação, apoia-se no conhecimento compartilhado pelo grupo; já em uma *low context culture*, supõe-se que o conhecimento comum seja insuficiente para garantir a comunicação, demandando maior explicitação. A partir de estudos realizados sobre o tema, Katan (1999) observa que as culturas latino-americanas necessitam de menos contexto do que a norte-americana, por exemplo, para que a comunicação seja bem sucedida.

Além da questão cultural, outros fatores certamente influenciam a quantidade de informação revelada ou subentendida nas comunicações, entre eles o público-alvo, que também determina o grau de tecnicidade da terminologia utilizada nas linguagens de especialidade.

Ainda que não reste dúvida de que o gênero receita culinária possa ser classificado como ‘especializado’, é preciso ressaltar que, entre os materiais disponíveis na área, há aqueles destinados ao público leigo – como é o caso dos livros que compõem o *corpus* deste estudo –, os que se destinam a cozinheiros profissionais, os livros de receitas ainda mais específicos, como os destinados ao público infantil, aos recém-casados etc., sem falar nas receitas compartilhadas em *blogs* (Cf. DIEMER & FROBENIUS, 2013). Todas essas variáveis certamente interferem na escolha da terminologia empregada nos textos.

Além das variáveis mencionadas, relacionadas ao meio de difusão do texto, o grau de tecnicismo dos termos também pode variar de acordo com a língua/cultura em que se insere. Tendo compilado um *corpus* comparável bastante equilibrado no que tange ao modo – escrito –, ao meio de divulgação – livros publicados –, ao conteúdo – especializado –, à autoria – autores e/ou coautores falantes nativos dos idiomas envolvidos –, e à extensão – aproximadamente 430.000 palavras em cada idioma –, esperávamos constatar um equilíbrio também em relação à escolha terminológica nas duas línguas. Contudo, nem sempre foi esse o caso.

---

<sup>3</sup> No original: “[...] individuals, groups, and cultures (and at different times) have differing priorities with regard to how much information (text) needs to be made explicit for communication to take place.”

Significativamente recorrente no *subcorpus* de estudo em inglês, o termo *mandoline*<sup>4</sup> é utilizado em fraseologias como ‘*cut \* into julienne cut, using a mandoline*’ [corte \* em julienne, usando um mandoline], ‘*thinly slice \* (preferably) using a mandoline*’ [corte \* em fatias bem finas, (de preferência) usando um mandoline], ‘*cut \* using a mandoline*’ [corte \* usando um mandoline]. Já no *subcorpus* em português, o equivalente *prima facie* ‘mandoline’, ou ‘mandolina’, não ocorre uma vez sequer.

Para designar conceito semelhante, no *subcorpus* em português optou-se por ‘cortador de legumes’, ainda assim com apenas duas ocorrências. Na maioria das vezes, a ação é descrita simplesmente por meio do verbo ‘cortar’, sem menção ao instrumento utilizado. ‘Corte em fatias/em rodelas/ao meio’ são alguns exemplos, mais uma vez corroborando a teoria de *high e low context cultures* descrita acima.

Ainda em relação ao nível de tecnicidade, observamos, no *subcorpus* em inglês, a recorrência do termo *cheesecloth*. O equivalente ‘morim’ não foi encontrado no *subcorpus* em português. Neste, foi utilizado o termo mais geral ‘tecido/pano fino’, como em ‘esprema bem em um pano fino’.

Outra característica que diferencia os termos utilizados nas receitas em português e em inglês diz respeito à carga semântica subjacente aos verbos próprios desse gênero textual. Em inglês, observam-se verbos já imbuídos de significado completo, tais como *dice, julienne, slice, half, quarter* etc., cujos equivalentes em português geralmente são constituídos por sintagmas verbais com o verbo ‘cortar’: ‘cortar em cubos/cubinhos’, ‘cortar em tiras finas’, ‘cortar em rodelas/fatias’, ‘cortar ao meio’, ‘cortar em quatro’ etc. Mesmo nos casos em que é possível encontrar em português um único verbo que expresse determinada ação, ao menos em receita culinária observa-se preferência pelo sintagma verbal. É o caso de ‘fatiar’, cujas poucas ocorrências no *subcorpus* em português estão na forma de particípio como adjetivo – ‘bacon fatiado’, ‘maçã fatiada’ etc.

Também pelo fato de a língua inglesa propiciar a transformação de substantivo em verbo, e vice-versa, sem alteração ortográfica, outras ações próprias à arte culinária são expressas por um único vocábulo, como *seed* [tirar as sementes], *skim* [tirar o excesso \* com uma escumadeira] e *skin* [tirar a pele].

Naturalmente, outras questões podem influenciar a quantidade e a qualidade das informações disponibilizadas nos textos. Porém, como os dois *subcorpora* compilados para este estudo não focam o público profissional, pelo menos não explicitamente, acreditamos que a diferença entre a quantidade de informação expressa, assim como o grau de tecnicismo revelado, estejam mesmo relacionados às diferentes línguas/culturas em que se inserem. Portanto, acreditamos que essas diferenças devem ser consideradas por tradutores e redatores na produção de textos culinários que fluam com naturalidade para o leitor da língua inglesa.

## Referências bibliográficas

Bevilacqua, Cleci; Maciel, Anna M. B.; Ramos, Patrícia C. R.; Scheeren, Cláudia; Killian, Cristiane (2012). “CLEs da linguagem jurídica: as combinatórias discursivas do texto legislativo brasileiro”. In: Alvarez, Maria L. O. (org.). *Tendências atuais na pesquisa descritiva e aplicada em fraseologia e paremiologia*. Vol. 2. Campinas: Pontes Editores. 241-253.

Bubel, Claudia; Spitz, Alice (2013). “The way to intercultural learning is through the stomach”. In: Gerhardt, Cornelia; Frobenius, Maximiliane; Ley, Susanne (eds.). *Culinary Linguistics: the chef’s special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins. 157-187.

Cabré, M. Teresa (1993). *La terminologia: teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries.

---

<sup>4</sup> O termo foi grafado erroneamente – *mandolin* – em duas das oito ocorrências no *corpus*. Sem a letra ‘e’ no final da palavra, seria o equivalente em língua inglesa do instrumento musical ‘bandolim’.

Cotter, Colleen (1997). "Claiming a piece of the pie: how the language of recipes defines community". In: Bower, Anne. (ed.). *Recipes for reading: community cookbooks, stories, histories*. Massachusetts: University of Massachusetts Press.

Diemer, Stefan (2013). "Recipes and food discourse in English – a historical menu". In: Gerhardt, Cornelia; Frobenius, Maximiliane; Ley, Susanne. (eds.). *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins. 139-155.

Diemer, Stefan; Frobenius, Maximiliane (2013). "When making pie, all ingredients must be chilled. Including you". In: Gerhardt, Cornelia; Frobenius, Maximiliane; Ley, Susanne. (eds.). *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins. 53-81.

Fischer, Kerstin (2013). "The addressee in the recipe". In: Gerhardt, Cornelia; Frobenius, Maximiliane; Ley, Susanne. (eds.). *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins. 103-117.

Gerhardt, Cornelia (2013). "Food and language – language and food". In: Gerhardt, Cornelia; Frobenius, Maximiliane; Ley, Susanne. (eds.). *Culinary Linguistics: the chef's special*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins. 3-49.

Goode, Judith G.; Curtis, Karen; Theophano, Janet (1984). "Meal formats, meal cycles and menu negotiation in the maintenance of an Italian-American community". In: Douglas, Mary. (ed.). *Food and the social order: studies of food and festivities in three American Communities*. New York: Russell Sage Foundation. 143-218.

Katan, David (1999). *Translating cultures: an introduction for translators, interpreters and mediators*. Manchester: St. Jerome.

Norricks, Neal (1983). "Recipes as Texts: Technical Language in the Kitchen". In: Jongen, René et al. (eds.). *Sprache, Diskurs und Text*. Tübingen: Niemayer. 173-182.

Rebechi, Rozane R. (2015). *A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um Estudo sob o Enfoque da Linguística de Corpus*. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. [Tese (Doutorado em Letras)]

Scott, Mike (2012). *Wordsmith Tools version 6.0*. Oxford: Oxford University Press.

Tagnin, Stella E. O; Teixeira, Elisa D. (2004). "Linguística de *Corpus* e tradução técnica: relato da montagem de um *corpus* multivarietal de culinária". *TradTerm*, 10. 313-358.

Zavaglia, Adriana; Azenha, João; Reichmann, Tinka (2011). "Cultural markers in LSP translation". In: Baumann, Klaus-Dieter (Hg.). *Fach - Translat – Kultur: Interdisziplinäre Aspekte der vernetzten Vielfalt. Band 2*. Berlin: Frank und Timme. 785-808.