UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGÜÍSTICOS,
LITERÁRIOS E TRADUTOLÓGICOS EM FRANCÊS

JANAINA BELLO GHOUBAR

**Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita
da cozinha francesa: especificidades e desafios.
(versão corrigida)**

São Paulo
2012

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGÜÍSTICOS,
LITERÁRIOS E TRADUTOLÓGICOS EM FRANCÊS

**Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita
da cozinha francesa: especificidades e desafios.
(versão corrigida)**

Janaina Bello Ghoubar

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, Literários e Tradutológicos em Francês, do Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em Letras.

Orientador. Profa. Dra. Adriana Zavaglia

São Paulo
2012

FOLHA DE APROVAÇÃO

Janaina Bello Ghoubar

**Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita da cozinha francesa:
especificidades e desafios**

Dissertação apresentada ao
Departamento de Letras Modernas da
Faculdade de Filosofia, Letras e
Ciências Humanas da Universidade de
São Paulo, para a obtenção do título de
Mestre em Letras.

Área de Concentração: Estudos
Linguísticos, Literários e
Tradutológicos em Francês.

Data da defesa:

Banca Examinadora

Prof.(a) Dr.(a) _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof.(a) Dr.(a) _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof.(a) Dr.(a) _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

À Yara e ao Khaled, pelo amor e apoio incondicionais.

AGRADECIMENTOS

À Professora Doutora Adriana Zavaglia, minha orientadora, pela paciência e disponibilidade em orientar minha pesquisa.

À Professora Doutora Heloísa Pezza Cintrão e Professora Doutora Paola Giustina Baccin, membros da banca de qualificação, pelas valiosas observações e contribuições ao meu estudo.

À Professora Doutora Eulina Pacheco Lutfi, pela leitura generosa e atenta do texto desta dissertação.

À Professora Doutora Inês Oseki-Dépré pela inspiração e pela generosidade em dividir comigo seu olhar poético sobre a Tradução.

Ao Professor Doutor Celso Favaretto por acreditar em minha proposta de estudo desde o embrião do meu projeto de pesquisa.

À Professora Catherine Ricoul, pela oportunidade de dividir a minha paixão pela culinária francesa com professores FLE.

Ao Michel Thenard, Roseli Nagakawa e Rubens Matuck, por terem tornado possível meu sonho em mexer em panelas parisienses.

Ao Fabrice Lenud, por ter me ensinado a precisão e importância do gesto na cozinha e por ter permitido a experiência riquíssima de “*couper les cheveux en quatre*” para a compreensão das técnicas de confeitaria francesa.

RESUMO

BELLO GHOUBAR, J. Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita da cozinha francesa: especificidades e desafios. 2012, 271 p. Dissertação de Mestrado – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

O objetivo deste estudo é apresentar uma proposta de tradução, do francês para o português, de uma receita da obra *Révélation Gastronomiques* (1995) de Hervé This. A singularidade desta obra consiste na transmissão de explicações dos processos físico-químicos que acontecem durante o preparo de um prato e da indicação dos gestos, ações e operações que garantam o bom resultado da receita, em um texto expressivo marcado pela presença de metáforas, ritmo, humor e pelo emprego de termos da cozinha francesa. Adotamos a perspectiva funcionalista em nossa proposta de tradução e verificamos a aplicação da metodologia de Nord (1997) na análise dos fatores pragmáticos dos textos de partida e de chegada. Sustentamos que devemos privilegiar a transmissão dos conteúdos dos verbos especializados da cozinha para permitir sua compreensão e boa execução da receita pelo cozinheiro brasileiro não especializado. A descrição dos conteúdos se construirá a partir das definições presentes nas obras de referência escolhidas em nossa pesquisa.

Palavras-chave: Hervé This; receitas; verbos da cozinha francesa; termos da cozinha francesa; funções informativa, diretiva e expressiva; funcionalismo; tradução.

ABSTRACT

BELLO GHOUBAR, J. Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita da cozinha francesa: especificidades e desafios. 2012, 271 p. Dissertação de Mestrado – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

The aim of this study is to present a translation proposal, from French to Portuguese, of a recipe in *Révélation Gastronomiques* (1995), written by Hervé This. The uniqueness of this work is providing explanations of chemical processes that occur during the preparation of a dish and indication of gestures, actions and operations that ensure the success of the recipe, in a text marked by the presence of significant metaphors, rhythm, humor and of french cooking terms. We adopt a functionalist perspective on our proposal to translate and verify the application of the methodology of Nord (1997) analysis of pragmatic factors in both source text and target text. We argue that our study should focus on the transmission of the content of specialized cooking verbs to allow their understanding by the Brazilian receiver in order to succeed the recipe preparation as described in the source text. The description of the contents will be built from the definitions in the works of reference chosen in our research.

Keywords: Hervé This; recipes; french cooking verbs; french cooking terms; informative, directive and expressive functions; functionalism; translation.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO / 11

CAPÍTULO 1. ASPECTOS GERAIS SOBRE O AUTOR E A OBRA

- 1.1. SOBRE O AUTOR: HERVÉ THIS /17
- 1.2. SOBRE A OBRA: *REVELATIONS GASTRONOMIQUES* /31
- 1.3. O TEXTO DA RECEITA *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC* /48
- 1.4. O GESTO, A AÇÃO E A OPERAÇÃO EM *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC* /55

CAPÍTULO 2. ASPECTOS GERAIS DA TRADUÇÃO

- 2.1. BREVE HISTÓRICO DA HISTÓRIA DA TRADUÇÃO /64
- 2.2. TEORIAS FUNCIONALISTAS DA TRADUÇÃO /91
- 2.3. A FUNÇÃO EM *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC* /115
  - 2.3.1. ANÁLISE DO TEXTO DE PARTIDA /118
    - 2.3.1.1. SOBRE A FUNÇÃO DO TEXTO DE PARTIDA /118
    - 2.3.1.2. SOBRE O RECEPTOR DO TEXTO DE PARTIDA /129
    - 2.3.1.3. SOBRE O EMISSOR DO TEXTO DE PARTIDA /132
    - 2.3.1.4. SOBRE O MEIO DO TEXTO DE PARTIDA /134
    - 2.3.1.5. SOBRE O TEMPO DO TEXTO DE PARTIDA /135
    - 2.3.1.6. SOBRE O MOTIVO DO TEXTO DE PARTIDA /135
  - 2.3.2. ANÁLISE DO TEXTO DE CHEGADA /136
    - 2.3.2.1. SOBRE A FUNÇÃO DO TEXTO DE CHEGADA /137
    - 2.3.2.2. SOBRE O RECEPTOR DO TEXTO DE CHEGADA /139
    - 2.3.2.3. SOBRE O EMISSOR DO TEXTO DE CHEGADA /142
    - 2.3.2.4. SOBRE O MEIO DO TEXTO DE CHEGADA /143
    - 2.3.2.5. SOBRE O TEMPO DO TEXTO DE CHEGADA /144
    - 2.3.2.6. SOBRE O MOTIVO DO TEXTO DE CHEGADA /144

CAPÍTULO 3. ANÁLISES

- 3.1. OS VERBOS DA RECEITA *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC* /146
  - 3.1.1. OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA DA RECEITA NA OBRA DE REFERÊNCIA DE LÍNGUA FRANCESA ESPECIALIZADA: *LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE* / 152
  - 3.1.2. OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA MONOLÍNGUE DE LÍNGUA FRANCESA GERAL /166

- 3.1.3. OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA BILÍNGUE DE LÍNGUA ESPECIALIZADA FRANCÊS-PORTUGUÊS /169
- 3.1.4. OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA BILÍNGUE FRANCÊS-PORTUGUÊS DE LÍNGUA GERAL /172
- 3.1.5. OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA MULTILÍNGUE (ESPAÑHOL, FRANCÊS, INGLÊS AMERICANO, BRITÂNICO, ITALIANO E PORTUGUÊS) DE LÍNGUA ESPECIALIZADA /174
- 3.2. DESCRIÇÃO DOS RESULTADOS OBTIDOS NOS CORPOS DE REFERÊNCIA ADOTADOS NESTE TRABALHO /177
  - 3.2.1. DESCRIÇÃO DAS DEFINIÇÕES PROPOSTAS PELAS OBRAS DE REFERÊNCIA ADOTADAS EM NOSSO ESTUDO /178
    - 3.2.1.1. VERBO ATTENDRIR /178
    - 3.2.1.2. VERBO BOUCANER E SEU SUBSTANTIVO BOUCANAGE /179
    - 3.2.1.3. VERBO BOUILLIR /181
    - 3.2.1.4. VERBO CONGELER E SEU SUBSTANTIVO DERIVADO CONGÉLATION /183
    - 3.2.1.5. VERBO COUVRIR /186
    - 3.2.1.6. VERBO CUIRE E SEU SUBSTANTIVO CUISSON /187
    - 3.2.1.7. SUBSTANTIVO DÉCOCTION /189
    - 3.2.1.8. VERBO ÉMINCER /191
    - 3.2.1.9. SUBSTANTIVO ÉMULSIFICATION /192
    - 3.2.1.10. VERBO ÉMULSIONNER E SEU SUBSTANTIVO ÉMULSION /194
    - 3.2.1.11. VERBO ÉPLUCHER /195
    - 3.2.1.12. VERBO FONDRE /197
    - 3.2.1.13. VERBO FRÉMIR E SEU SUBSTANTIVO FRÉMISSEMENT /199
    - 3.2.1.14. VERBO INFUSER /202
    - 3.2.1.15. SUBSTANTIVO DERIVADO DE INFUSER: INFUSION /204
    - 3.2.1.16. VERBO MACÉRER /205
    - 3.2.1.17. VERBO PARFUMER /208
    - 3.2.1.18. VERBO POCHER /210
    - 3.2.1.19. VERBO RÉDUIRE /212
    - 3.2.1.20. VERBO REFROIDIR /214
    - 3.2.1.21. VERBO RELEVER /215
- 3.3. OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE TRADUÇÃO PARA OS VERBOS EM *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC* /217
- 3.4. UMA PROPOSTA DE TRADUÇÃO DOS VERBOS DE *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC* /219
  - 3.4.1. VERBO ATTENDRIR /219

- 3.4.2. SUBSTANTIVO BOUCANAGE, DERIVADO DO VERBO BOUCANER /220
- 3.4.3. VERBO BOUILLIR /222
- 3.4.4. VERBO CONGELER /224
- 3.4.5. VERBO COUVRIR /225
- 3.4.6. VERBO CUIRE E SEU SUBSTANTIVO DERIVADO CUISSON /226
- 3.4.7. SUBSTANTIVO DÉCOCTION /229
- 3.4.8. VERBO ÉMINCER /232
- 3.4.9. VERBO ÉMULSIONNER E SEU SUBSTANTIVO ÉMULSIFICATION /235
- 3.4.10. VERBO ÉPLUCHER /238
- 3.4.11. VERBO FONDRE /239
- 3.4.12. VERBO FRÉMIR E SEU SUBSTANTIVO FRÉMISSEMENT /240
- 3.4.13. VERBOS MACÉRER, INFUSER E O SUBSTANTIVO DERIVADO INFUSION /242
- 3.4.14. VERBE PARFUMER /246
- 3.4.15. VERBO POCHE /248
- 3.4.16. VERBO RÉDUIRE /252
- 3.4.17. VERBO REFROIDIR /253
- 3.4.18. VERBO RELEVER /254

3.5. UMA PROPOSTA DE TRADUÇÃO DA RECEITA *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC* /256

CONCLUSÃO /265

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS /269

La cuisine, c'est un peu comme la danse, elles ont au moins deux points communs : elles dépendent des gestes, et chaque performance est une nouvelle création impossible à répéter et perdue à jamais. C'est dans ce sens que les choréographies et les recettes se ressemblent. Dans les deux cas, ce sont des essais de fixer un acte, autrement oublié pour toujours¹.
(SPOERRI, Daniel. Journal Gastronomique. Éditions Metropolis, 1998, p.12)

INTRODUÇÃO

O estudo que pretendemos desenvolver nesta dissertação tem um caráter metalinguístico: consiste em um movimento de reflexão sobre os “ingredientes” e “modos de preparo” da tradução de uma receita, atividade que até então desempenhamos de forma profissional e prática, como cozinheiros que preparam um prato intuitivamente e que não sabem revelar com precisão os gestos e quantidades que utilizam em seu preparo.

---

¹ A cozinha é um pouco como a dança, elas têm ao menos dois pontos em comum: elas dependem dos gestos, e cada performance é uma nova criação impossível de se repetir e perdida para sempre. É nesse sentido que as coreografias e as receitas se parecem. Nos dois casos, são tentativas de fixar um ato, de outra forma esquecido para sempre. (tradução nossa).

Desde o projeto de pesquisa apresentado no concurso de ingresso ao Mestrado, já havíamos escolhido nosso objeto de estudo. Trata-se do livro *Révélations Gastronomiques* de Hervé This. Nosso interesse especial por esse livro, publicado em 2004 em Paris, revelou-se graças às suas explicações científicas e culinárias detalhadas com uma precisão inédita para nós, com o emprego da terminologia da cozinha francesa em um texto artisticamente organizado e bem humorado. O livro transmite igualmente memórias e opiniões pessoais do autor, que faz citações da literatura francesa, dos universos gastronômico e artístico franceses.

A tradução dessa obra mostrou-se, assim, um desafio, na medida em que não só veiculava conteúdos informativos, mas também expressivos, mediante a escrita de um texto com metáforas, ritmo, humor e citações de obras da literatura francesa.

Discutindo nosso projeto com a professora Adriana Zavaglia, percebemos que a tarefa de refletir sobre a tradução do livro inteiro era inviável do ponto de vista acadêmico em razão do volume de trabalho e amplitude dos estudos que a tradução de todo o livro acarretaria. Fomos orientados pela professora Adriana Zavaglia a restringir o objeto de estudo de nossa pesquisa. Decidimos que o estudo se restringiria às reflexões para a tradução de um capítulo do livro.

Ao cursarmos a disciplina “*Presença da língua italiana na cultura e na terminologia gastronômica brasileira: análise e um modelo de glossário (FLM5223)*”, vislumbramos uma hipótese de objeto de estudo terminológico mais restrito: o estudo dos verbos da cozinha francesa presentes na receita.

A escolha dos verbos se justificaria na medida em que são eles que veiculam os gestos da cozinha. A partir de um trecho que encontramos em um livro de cozinha em francês, passamos a pensar a receita como uma tentativa de fixar um ato, o do preparo de um prato, e

esse ato seria realizado através de gestos na cozinha como cortar, refogar, assar, por exemplo. Tais verbos constituiriam a expressão linguística dos gestos: gestos e verbos seriam os “motores” da cozinha, ou seja, eles transformariam os alimentos.

Partindo da hipótese de que a particularidade da cozinha francesa reside na criação e estabelecimento de novos gestos na cozinha – como, por exemplo, na criação de novos métodos de cozimento e de novas técnicas de corte –, o estudo dos verbos de uma receita revela-se oportuno sob o ponto de vista acadêmico.

Nosso trabalho buscará fazer uma coleta e análise dos verbos (e substantivos derivados desses verbos)² da cozinha francesa presentes na receita, assim como a reflexão de uma metodologia de tradução desses verbos especializados para o receptor brasileiro de nossa proposta de tradução.

No estudo dos verbos, não diferenciaremos os verbos da cozinha e da gastronomia, como o faz, em sua classificação, Baccin (2003, p.181). Esta pesquisadora elabora uma tipologia para a terminologia alimentar, subdividindo-a em três subconjuntos: o da terminologia da nutrição e da dietologia; o da terminologia da gastronomia e da arte culinária; e o da terminologia da cozinha e do dia-a-dia. De acordo com essa classificação, os discursos profissionais sobre a culinária veiculariam a terminologia da gastronomia; e os discursos de cozinheiros amadores ou da cozinha cotidiana produziriam a terminologia da cozinha. O que nos interessa especialmente são exemplos de documentos apresentados por Baccin (2003, p.182), nos quais encontramos a terminologia da gastronomia e da cozinha: os livros de receitas, as revistas e jornais veiculariam os dois tipos de terminologia, dependendo do grau de especialização do seu discurso.

---

² Cf. Seção 1.4 desta dissertação.

Sustentamos que *This* tem a preocupação em se expressar de forma precisa e científica ao descrever reações físico-químicas e comandos em suas receitas, rejeitando todo tipo do que ele chama de “crendice culinária”, ou seja, práticas repetidas por gerações de cozinheiros sem motivação comprovada.

Nossa tradução, porém, tenderá a modalizar o aspecto mais técnico da terminologia presente na receita em razão de nosso objetivo de explicitar os conteúdos correspondentes aos verbos especializados da culinária, pois pressupomos que o receptor brasileiro não compartilharia das referências culinárias presentes nas receitas em francês, usualmente ricas em menção a técnicas e ingredientes que nem sempre possuem equivalentes na língua portuguesa, dada a sua especificidade e o seu caráter culturalmente marcado.

Como buscaremos tornar acessíveis as informações e comandos representados textualmente pelos verbos da cozinha em francês ao receptor brasileiro, o objetivo de nossa tradução será o de descrever os gestos, ações e operações da cozinha, de alguma forma implodindo a unidade terminológica,³ para revelar seu conteúdo em linguagem – na medida do possível – não especializada, permitindo a compreensão e execução dos gestos, ações e operações necessários ao sucesso da receita, não sendo relevante em nossa tradução determinar se os gestos são do profissional da área ou do amador, mas sim a sua descrição no contexto comunicativo da receita.

---

³ Nossa escolha pela abordagem da Teoria Comunicativa de Cabré se justifica basicamente pelo pressuposto da teoria funcionalista de Reiss e Vermeer (1996) de que toda tradução é um ato de comunicação. Os termos, segundo Cabré, devem ser interpretados segundo seu contexto na comunicação; assim, julgamos coerente a escolha da Teoria Comunicativa para a análise de terminologia dentro de uma proposta tradutológica funcionalista. Nossa afirmação referente à implosão da terminologia baseia-se no pressuposto da Teoria Comunicativa de que ao termo corresponde um conceito com valor especializado em um determinado discurso, e que, ao substituímos, em nossa proposta de tradução, o verbo especializado por sua definição em linguagem de menor grau de especialização, estaríamos apagando os termos em nossa tradução. Vislumbramos, porém, outras abordagens terminológicas, como a Sociocognitiva de Temmerman (2004), segundo a qual aos termos não correspondem tão somente conceitos, mas também modelos cognitivos. Sob essa perspectiva, as próprias fraseologias explicativas dos gestos, operações e ações da cozinha consistiriam em unidades de conteúdos especializados da cozinha. Cf. também nota de rodapé número 123. na Conclusão desta dissertação.

No Capítulo 1, abordaremos os aspectos gerais sobre o autor e a obra, buscando demonstrar a singularidade de *Révélations Gastronomiques*. Na impossibilidade de fazer um estudo aqui de toda a obra, escolhemos a receita *Truites pochées au beurre blanc* como exemplo de análise e reflexão tradutológicas. Nesse capítulo determinaremos o objeto de nossa pesquisa lexicográfica e nossa perspectiva teórica quanto à coleta e tradução das unidades terminológicas de nosso estudo.

No Capítulo 2, apresentamos brevemente a fundamentação teórica tradutológica cuja aplicação buscaremos verificar em nossa análise dos textos de partida e de chegada. Observaremos como os princípios defendidos pela teoria funcionalista de Reiss e Vermeer (1996) podem operar em uma proposta de tradução de *Truites pochées au beurre blanc*, adotando a metodologia de Nord (1997) em nossa análise dos fatores pragmáticos dos textos de partida e chegada.

No Capítulo 3, iniciaremos nossas análises quanto aos conteúdos dos verbos e substantivos derivados de verbos que comunicam gestos, ações e operações específicas da cozinha em obras de referência monolíngue e bilíngue, especializadas e não especializadas. Em seguida, verificaremos a adoção de procedimentos de tradução (Barbosa, 1990) na comunicação das explicações e comandos da receita *Truites pochées au beurre blanc*.

Finalmente, apresentamos nossa proposta de tradução da receita objeto de nosso estudo, buscando recompor a singularidade de seu discurso para o leitor da cultura brasileira. Nossas reflexões e escolhas realizadas no processo tradutório em *Truites pochées au beurre blanc* têm um caráter exemplificativo da verificação da aplicação da metodologia de Nord (1997). Entendemos que nossas escolhas e reflexões poderiam continuar nas demais receitas do livro *Révélations Gastronomiques*. A escolha por *Truites pochées au beurre blanc* se justificou na medida em que ela é representativa da singularidade do discurso de This e do

emprego dos verbos e substantivos derivados de verbos especializados da cozinha francesa, cuja comunicação aos leitores brasileiros representou desafios para nossa tradução.

O objetivo geral deste trabalho é refletir sobre a tradução de um texto de gastronomia sob a perspectiva funcionalista do ato tradutório e da análise dos fatores pragmáticos dos textos de partida e de chegada segundo Nord (1997). Coletaremos os verbos e substantivos derivados de verbos específicos da cozinha presentes na receita e analisaremos as definições lexicográficas em obras de referência monolíngue e bilíngue. A partir dessas definições, verificaremos os conteúdos veiculados pelos verbos e substantivos derivados de verbos específicos da cozinha francesa em *Truites pochées au beurre blanc* e proporemos uma tradução desses verbos tendo como critério principal a compreensão dos gestos, ações e operações culinárias descritas na receita pelo receptor brasileiro.

Desse modo, os objetivos específicos de nosso estudo são: a) levantar os conteúdos de função diretiva, referencial e expressiva descritas por Nord (1997) presentes na receita *Truites pochées au beurre blanc*; b) levantar os verbos (e substantivos derivados desses verbos) da língua de especialidade da cozinha presentes na receita; c) analisar as definições desses verbos (e de seus substantivos derivados) nas obras de referência; d) avaliar a transmissão das definições dos gestos, ações e operações no contexto da utilização dos verbos (e substantivos derivados desses verbos) na receita; e) propor traduções dos verbos e substantivos derivados dos verbos da receita para a sua compreensão pelo receptor brasileiro da tradução.

Considero que as reflexões apresentadas em nossa dissertação de Mestrado poderão contribuir aos estudos desenvolvidos pelo Departamento de Letras Modernas, na medida em que o objeto de nossa pesquisa conjuga reflexões nos campos da literatura, da tradução e da terminologia presentes no discurso da cozinha francesa contemporânea.

CAPÍTULO 1. ASPECTOS GERAIS SOBRE O AUTOR E A OBRA

1.1. SOBRE O AUTOR: HERVÉ THIS

Hervé This, autor do livro *Révélation Gastronomiques*, material de estudo deste trabalho, é pesquisador junto ao Instituto Nacional de Pesquisas Agronômicas (INRA) em Paris, na qualidade de físico-químico, do qual é cofundador e também responsável pela disciplina Gastronomia Molecular.⁴ Os resultados obtidos com as pesquisas desenvolvidas por essa disciplina deram ensejo ao movimento gastronômico da cozinha molecular no início do ano 2000.

Nessa época, o chef de cozinha que mais se destacou ao colocar em prática os estudos de This foi Ferrán Adrià⁵, catalão que se tornou célebre por sua cozinha experimental e de inspiração científica, com preparações inusitadas naquele momento, como espumas feitas a partir de diferentes ingredientes como amêndoas, beterraba e coentro, chiclete de *mozzarella*, caviar de melão, sorvetes feitos com nitrogênio, neve de pepino, *gnocchi* esféricos, entre outros.⁶ Tais criações teriam sido possíveis graças às pesquisas de This, publicadas em seus

---

⁴ Hervé This desempenha também a função de Conselheiro Científico da revista *Pour la Science* e de Diretor Científico da *Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)*. Disponível em: <<http://www.fblog.fr/HerveThis>>. Acesso em: 10 set. 2010.

⁵ Ferran Adrià foi um dos primeiros a aplicar os estudos de This em criações gastronômicas para seu restaurante *El Bulli*. Atualmente, porém, a cozinha molecular é praticada por muitos chefes de cozinha no mundo todo, renomados ou não. No Brasil, mencionamos Alex Atala, do restaurante DOM, em São Paulo, como o maior exemplo de chefe cujo trabalho é desenvolvido a partir das técnicas da cozinha molecular.

⁶ Catálogo das criações de Ferrán Adrià (de 1987 a 2005) disponível em: <<http://www.elbulli.com/catalogo/catalogo/index.php?lang=es>>. Acesso em: 30 dez. 2011. A influência dos

livros de cozinha (um pouco mais de 20 títulos publicados até 2012, com traduções em português, inglês, espanhol e alemão⁷) e divulgadas nos cursos e seminários que ministra.

A publicação dos livros de This e a frequência de seus seminários e conferências demonstram a preocupação do autor em tornar acessíveis os resultados de suas pesquisas científicas, traduzindo as explicações dos mecanismos físico-químicos da cozinha em uma linguagem acessível ao público leigo.

Os mecanismos físico-químicos da cozinha constituem a base e a origem dos estudos de This. O insight para o início de suas pesquisas sobre o assunto surgiu na preparação de um suflê de roquefort, no dia 16 de março de 1980, data em que This recebia amigos para jantar em sua casa. A receita, extraída da revista *Elle*, indicava no modo de preparo que as gemas deveriam ser adicionadas duas a duas. Intrigado com tal indicação, This decidiu acrescentar todas as gemas de uma só vez: o suflê, porém, não cresceu. Na semana seguinte, ele fez outra tentativa, dessa vez, acrescentando duas gemas por vez, e o suflê inflou mais do que na primeira tentativa.

Incitado pela experiência com o suflê, This se propôs a estudar e investigar empiricamente as crendices da culinária, ou seja, as práticas culinárias repetidas por gerações de cozinheiros, sem motivação comprovada. Em 1988, This conheceu o físico húngaro Nicolas Kurti, professor na *Oxford University*, que se dedicava ao estudo da Física aplicada à culinária. Uma parceria profissional entre os dois se estabeleceu no mesmo ano de 1988, quando eles organizaram um primeiro colóquio internacional científico sobre as transformações físico-químicas culinárias: fundaram a disciplina Gastronomia Molecular, sob

---

estudos científicos é bastante evidente nas criações de 2004, conforme se observa nas fotos constantes do catálogo desse ano.

⁷ Pesquisa dos títulos publicados realizada nos sites franceses Amazon.fr, Librairie Gourmande.fr, A la Page.fr, importantes empresas francesas de vendas de livros na França.

o fundamento de que a culinária envolvia processos químicos, artisticamente organizados, os quais não tinham sido objeto de investigação científica nas universidades, mas somente nas indústrias para fins comerciais.

This afirma em *Herança culinária e as bases da gastronomia molecular* (2009) que a gastronomia molecular é uma disciplina científica, na medida em que ela é resultado da observação de fenômenos e da explicação deles em modelos ou teorias. Essa metodologia de estudo, em sua concepção, seria própria a qualquer ciência.

A ciência é uma exploração do mundo. [...] À cada ciência, seu objeto de estudo, que é uma parte do mundo em que vivemos. Para a gastronomia molecular, a parte do mundo explorada é a cozinha. Trata-se de uma parte importante, se pensarmos que em cada lar, por menor que seja, tem uma cozinha! Foi preciso uma ciência para explorar seus mistérios. Dissemos ciência. Aliás, o que é ciência? É a atividade que observa os fenômenos e busca propor mecanismos, explicações, sob a forma do que denominamos modelos ou teorias. Para a gastronomia molecular, trata-se de buscar os mecanismos das transformações culinárias, que são essencialmente de natureza química, física ou biológica.”. (MONCHICHOURT, THIS, p.30-31).

Nessa citação encontramos duas motivações de This pelo estudo da cozinha: ela é uma atividade cotidiana e universal; ela possui mistérios, mecanismos ainda não explicados.

Nesse momento, consideramos importante destacar os conceitos de gastronomia molecular e cozinha molecular para This (2011). A gastronomia molecular seria um ramo da Química, uma disciplina científica que se interessa pelos fenômenos físico-químicos que ocorrem no preparo de alimentos. A cozinha molecular, por sua vez, consistiria no preparo de pratos com novos utensílios e técnicas. A gastronomia é, para This, pesquisa; a cozinha, prática. Para ele, a gastronomia produz conhecimentos, a cozinha, pratos.

Primeiramente, a gastronomia molecular é um ramo específico da Química Física, na qual buscamos os mecanismos de fenômenos que acontecem durante as transformações culinárias. De fato, em última análise, a disciplina não se interessa especialmente à cozinha, mas somente a novos fenômenos, novos mecanismos, a partir da cozinha.

A cozinha molecular, por outro lado, é cozinha. Mais precisamente, é uma tendência culinária cuja definição é: cozinhar com novos instrumentos, novos métodos, novos ingredientes. Por “novos” queremos dizer o que não encontramos na cozinha de Paul Bocuse dos anos 80. [...]

A tendência culinária chamada cozinha molecular está presente agora no mundo todo, e não há um dia sequer sem que haja uma atualização do assunto no Google. Todo dia, chefes estão oferecendo novos menus e pratos da “cozinha molecular”... Nós podemos ficar contentes com o incremento de técnicas culinárias... e lembremos que esta era de fato o objetivo da proposta que fizemos no início dos anos 80, com um grupo de amigos (começando comigo e Nicholas Kurti). (THIS, 2011, tradução e grifos nossos).⁸

[Molecular gastronomy, first, is a particular branch of physical chemistry, where we look for the mechanisms of phenomena occurring during culinary transformations. Indeed, at the limit, this discipline is not really interested in cuisine, and only looks for new phenomena, new mechanisms, starting from cuisine. Molecular cuisine, on the other hand, is cuisine. More precisely, it is a culinary trend whose definition is: cooking with new tools, new methods, new ingredients. By “new”, we mean what was not in Paul Bocuse’s cuisine, in the 1980’s. [...]] The culinary trend named molecular cuisine is now present worldwide, and there is no day without some Google alert on it. Each day, chefs are proposing new “molecular cuisine” menus, dishes... We can be happy of this technical improvement of culinary techniques.. and remember that it was indeed the purpose of the proposal that we made at the very beginning of the 1980’s, with a handful of friends (primarily Nicholas Kurti and I].

No momento da fundação da Gastronomia Molecular, cinco eram os objetivos da disciplina: 1. Investigar as crendices culinárias; 2. estudar as receitas; 3. criar novos pratos; 4. introduzir novos utensílios, métodos e ingredientes; e 5. demonstrar como a ciência poderia colaborar nas atividades diárias comuns.⁹

Dentre esses objetivos, destacamos a investigação científica realizada por This e sua equipe, os experimentos que confirmam ou refutam algumas práticas culinárias repetidas por gerações de cozinheiros¹⁰. Desde 2009, This as denomina de “precisões culinárias”: macetes,

⁸ Disponível em: <<http://molecular-gastronomy-international.blogspot.com/2011/07/note-by-note-cuisine-next-culinary.html>>. Acesso em: 31 dez. 2011.

⁹ Disponível em: <<http://www.nature.com/news/2008/080325/full/news.2008.689.html>>. Acesso em: 17 jan. 2012.

¹⁰ “A partir de 1980, mais de 25 mil precisões foram coletadas nos livros de cozinha em língua francesa, essencialmente. Cada uma delas necessita de testes rigorosos e esses testes constituíram uma parte importante

dicas, modos de preparo praticados repetidamente pelos cozinheiros do passado, sem motivação comprovada cientificamente. (THIS, 2009, p.39)

Nosso objeto de estudo, o livro *Révélations gastronomiques*, é composto de 55 receitas da cozinha francesa e nelas encontramos comandos como “aqueça a água com um fio de vinagre”, “mexa sem parar”, “acrescente uma pitada de sal nas claras de ovo”. This busca explicar quando esses comandos - que determinam certos gestos na cozinha - têm uma motivação físico-química. Por exemplo, se, no preparo da receita, o cozinheiro resolve não acrescentar o vinagre à água, qual seria o resultado daquela preparação? Seria o mesmo daquele previsto com a observância do comando original da receita? Acrescentar o vinagre à água provocaria um mecanismo físico-químico determinante para o sucesso da receita?

O mesmo tipo de investigação é possível de ser feita com as técnicas de cozinha como “picar finamente”, “cortar em cubos pequenos”, “moer as nozes”, etc. Essas técnicas constituiriam gestos indispensáveis a um resultado determinado de uma receita? Em caso positivo, como comunicar, na tradução de uma receita, os gestos que caracterizam essas técnicas?

This (2009, p.11) afirma que as receitas de cozinha em geral não fornecem as razões técnicas de um preparo e as motivações artísticas da combinação de sabores, considerando o cozinheiro como um mero executante dos comandos dados na receita.

---

do trabalho da gastronomia molecular, fundada em 1998. [...] Admitindo que o teste rigoroso de uma minúcia culinária necessite entre uma semana e três anos de trabalho – digamos, um mês em média -, a verificação das precisões coletadas necessitaria de 25 mil meses; ou seja, aproximadamente dois milênios! Como uma vida não bastaria, foi feita uma proposta aos estabelecimentos de ensino profissional de hotelaria e restauração para se encarregarem dos testes. Na hipótese de que (beneficiando-se do entusiasmo e da competência dos professores e alunos) 500 estabelecimentos se encaregassem de cinco precisões por ano, bastariam, então, aproximadamente dez anos para acabar o trabalho de testes (mas não o da ciência!). A empreitada de testes começou em vários estabelecimentos franceses, dentro do projeto denominado “Ateliês de gastronomia molecular”. (THIS, 2009, p.43).

A gastronomia molecular tem, justamente, o objetivo de racionalizar a cozinha, de descrever e compreender os processos dessa “arte química” (THIS, 2009, pág. 72). Assim, os resultados obtidos com as pesquisas realizadas por esse cientista, contribuiriam para que os cozinheiros efetuassem gestos técnicos, motivados.

Independentemente do caráter científico das pesquisas de This, o que buscaremos sustentar nesse estudo é que as receitas de *Révélations Gastronomiques* possuem um vocabulário culinário escolhido com rigor técnico por This, posto que ele é um estudioso do assunto. Sustentaremos que os verbos (e substantivos derivados de verbos) que ele utiliza para explicar os gestos, ações e operações nas receitas desse livro são representativos do vocabulário especializado da cozinha francesa.

As investigações desse cientista sobre as técnicas da cozinha francesa acarretaram um novo tipo de estudo: a pesquisa sobre novos métodos de preparo de alimentos¹¹. Desde 1999, This tem melhorado receitas a partir de acréscimos e combinações de substâncias químicas para obter resultados inéditos quanto à textura, gosto e apresentação dos pratos, o que ele denomina de cozinha “*note à note*”¹². As experiências com esse tipo de prática, baseada nas

---

¹¹ Para mencionar alguns divulgados pela imprensa não especializada: o sorvete feito com nitrogênio (dispensando o uso de geladeira); a *mousse* de chocolate sem ovos.

¹² “Expliquemos do que se trata. Até aqui, a cozinha usou cenouras, carnes, peixes, ovos... A cenoura é um conjunto de água, de celulose [...], de pectinas [...], de alguns açúcares (frutose, glicose, sacarose), de aminoácidos ou ácidos orgânicos, e de moléculas que, em concentrações muito pequenas, dão ao caldo seu cheiro característico, logo seu gosto. Todas essas moléculas são depositadas simultaneamente na panela, no momento em que se emprega uma cenoura, **como se o pianista só pudesse tocar através de acordes.** [...] **É claro que o mundo culinário procurou fugir do acorde imobilizado, que é a cenoura, e estimulou a agricultura, que diversificou as variedades,** a fim de obter cenouras diferentes. Mas o problema permanece: **uma cenoura continua igual a um acorde.** Ao lado dessa tarefa que chamamos de “natural” [...], há uma via “sintética”, que consiste em acrescentar cloreto de sódio (disfarçado sob o nome de sal) ou sacarose (que chamamos abusivamente de açúcar) às cenouras que cozinhamos... Desta vez, **acrescentamos uma nota ao acorde, para, de maneira mais controlada, obter o gosto.** É preciso ir mais longe? **É preciso multiplicar as notas?** É possível utilizar os ácidos orgânicos (ácido tartárico, ácido cítrico), os aminoácidos (ácido glutâmico, alanina, tirosina...), os compostos fenólicos, como aqueles que dão cor aos nossos vinhos? O mundo da cozinha vai seguir na descoberta desses novos territórios? A cozinha de amanhã será sintética, “nota por nota”?” (THIS, 2009, p.176-177, grifos nossos).

pesquisas científicas de This, têm sido realizadas em conjunto com um respeitado e experiente chefe de cozinha francês, Pierre Gagnaire.

Alguns resultados da cozinha “*note à note*” foram apresentados no site do restaurante de Gagnaire¹³, que tem uma rubrica específica para as receitas elaboradas pela dupla. Um exemplo de receita elaborada por This e Gagnaire é a de “perólas de maçã, opalina, *granité* de limão”, preparada com o acréscimo de maltitol (um edulcorante natural obtido através da hidrogenação da maltose) e alginato (um composto químico derivado de algas castanhas) para obter uma firmeza nas pérolas que não seria possível com a utilização de gelatina comum: “O alginato de sódio não é uma panacéia: ele só é obrigatório se o cozinheiro quiser uma firmeza, uma resistência que não seria obtida com a gelatina¹⁴” (THIS, 2010, tradução nossa). [*“L’alginate de sodium n’est pas une panacée : il ne s’impose que si le cuisinier veut une fermeté, une résistance, qui ne serait pas donnée par la gélatine”*]. A motivação da cozinha “*note à note*” para This é a experimentação culinária e a transgressão das práticas culinárias tradicionais, através do acréscimo e combinação de substâncias químicas capazes de produzir resultados novos em preparações culinárias, como no exemplo mencionado acima. As inovações técnicas descritas pela gastronomia molecular devem, segundo This, ser exploradas pelos cozinheiros para que eles possam criar novos pratos. Para ele, criar novos pratos, inovar são consequências de toda atividade artística, como a culinária:

A arte culinária não pode ser a repetição ilimitada dos mesmos pratos; não pode ficar muito ligada à tradição. Ao contrário, na arte, existe a idéia de criação e novidade. Os ingredientes devem ser a base de pratos incessantemente renovados. A cozinha só se transforma em arte culinária quando o cozinheiro deixa de repetir seus pratos anos após ano, estação após estação, e, inclusive dia após dia! (THIS, 2010, p.35)

¹³ Disponível em: <http://www.pierre-gagnaire.com/#/pg/pierre_et_herve/travaux_precedents/9>. Acesso em: 30 dez. 2011.

¹⁴ Disponível em: <<http://www.yaquoidansmonfrigo.net/?p=2147>>. Acesso em: 30 dez. 2011.

As pesquisas desse pesquisador têm igualmente uma vertente pedagógica. Ele promove pelo mundo seminários¹⁵ em universidades e fundações, assim como é o idealizador de iniciativas em educação infantil como os “*Ateliers expérimentaux du goût*”¹⁶. Nesses ateliers, as crianças aprendem a fazer experiências científicas com produtos da cozinha como pão, queijo, manteiga, ovo e são estimuladas a interrogar sobre os resultados das experiências, despertando a curiosidade dos alunos e promovendo o desenvolvimento de sua observação crítica¹⁷. Ele afirma que quebrar um ovo sobre uma frigideira é suficiente para suscitar dúvidas de caráter científico¹⁸.

This não ignora, no entanto, os aspectos cultural, sensorial e afetivo da cozinha. Afirma que entender os gestos necessários para fazer um suflê dar certo, por exemplo, é o objetivo da gastronomia molecular, mas que esse tipo de pesquisa perde o valor se sensorialmente o suflê não estiver bom, ou seja, se ele não estiver saboroso (THIS, 2009, p.183). Ele ressalta que “a cozinha é para comer, senão não é cozinha!”. (THIS, 2009, p.184)

No que se refere ao aspecto afetivo, ele escreve que “dar de comer é dar felicidade aos outros”, que “uma refeição compartilhada com pessoas desagradáveis nunca será boa”, e que “a cozinha é antes de mais nada amor” (THIS, 2009, p.113).

---

¹⁵ This apresentou seminários sobre Gastronomia Molecular na Universidade Federal do Paraná no início de novembro de 2010 e em São Paulo, no evento realizado pela revista “Prazeres da Mesa” na Universidade Anhembi-Morumbi em outubro de 2010.

¹⁶ Disponível em:

http://www.inra.fr/fondation_sciences_culture_alimentaire/les_travaux_de_la_fondation_sciences_culture_alimentaire/les_divisions/division_education_formation/ateliers_experimentaux_du_gout. Acesso em: 30 dez 2011.

¹⁷ “[...] os protocolos conduzem a reexplorar o patrimônio culinário (as crianças confeccionam pão, queijo, vinho), a questionar práticas ancestrais (tecnologia), a colocar a questão do sentido antes de questionar a produção culinária.” (THIS, 2009, p.63).

¹⁸ Exemplos de perguntas dadas pelo autor: Por que a clara de ovo é líquida e transparente? Por que ela se torna sólida quando a aquecemos? Por que quando quebramos um ovo em uma frigideira, as bolhas de ar presentes na clara de ovo ficam na superfície?

This considera o aspecto cultural da cozinha ao afirmar que “a cozinha é uma empreitada de cultura” (THIS, 2009, p.183), e ao escrever que as cozinhas (como a francesa, italiana, japonesa etc.) são entendidas por aqueles que fazem parte da cultura que dá origem a aquele tipo de cozinha:

Quando nos servem um prato tradicional, compreendemos que estamos comendo tradição. Para o artesanato culinário, resultado do trabalho daqueles que repetem os pratos tradicionais, a legibilidade é ainda maior: ao comer chucrute, sabemos que ingerimos Alsácia. (THIS, 2010, p. 56).

Outro aspecto interessante dos textos de This são as citações que ele faz no decorrer das suas explicações científicas. Algumas citações foram extraídas da literatura francesa, outras, de textos de filósofos e pensamentos de artistas renomados europeus como observamos nos exemplos seguintes:

- (1) Quando ele escreve sobre a boa temperatura para se cozinhar um ovo, cita Valéry e Júlio Verne: “[...] Júlio Verne, em *A ilha misteriosa*, assinalou justamente que os ovos de tartaruga marinha não coagulam, mesmo em água fervente, a 100°C (e eu ignoro por quê!)”; e “Paul Valéry dizia que um escritor é alguém que não encontra suas palavras, então procura e melhor acha.” (THIS, 2009, p.46)
- (2) No momento em que ele questiona o conceito de inovação, principalmente no campo da culinária, cita Jean Cocteau: “Já que tais mistérios me excedem, finjamos ser o organizador deles”. (Cocteau apud This, 2009, p.100)
- (3) Ao pesquisar sobre a maionese, afirma que não encontramos sua receita no *Viandier* de Taillevent, obra de referência histórica da culinária francesa: “O molho maionese nem sempre existiu, ao contrário do que se poderia supor. Não consta, por exemplo, do *Viandier*, publicado no século XIV por Guillaume Tirel,

dito Taillevent; e seu nome atual só aparece há aproximadamente um século.”
(THIS, 2009, p.64).

- (4) Ao falar sobre o *pot-au-feu*, um cozido de carne e legumes da culinária francesa, menciona Jules Gouffé, cozinheiro, autor de livros de cozinha: “O caldo é a alma da cozinha caseira”. (Gouffé apud This, 2009, p.77)
- (5) Cita uma frase da obra de referência da literatura culinária, *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin, ao se justificar por não conseguir esgotar o assunto da estética culinária em seu livro *Cozinha – uma questão de amor, arte e técnica*, escrito por Hervé This e Pierre Gagnaire: “[...] uma vez mais, eu me apropriei da ideia de Brillat-Savarin: ‘Apenas rocei de leve os assuntos que poderiam não interessar’”. (Brillat-Savarin apud This, 2010, p.22)
- (6) Quando escreve sobre o prazer que a culinária suscita, cita Nicolas Boileau Despreaux, escritor francês do século XVII-XVIII: “A arte da mesa pouco se assemelha a saciar a fome.” (Boileau Apud This, 2010, p.32); e também Brillat-Savarin: “Os animais se repastam; o homem come; mas somente o homem de espírito sabe comer”. (Brillat-Savarin apud This, 2010, p.42)
- (7) Na defesa da cozinha “*note à note*”, baseada no emprego de substâncias químicas que promovam texturas, sabores ou cores inéditas na cozinha, This reproduz uma frase do filósofo e economista britânico John Stuart Mill: “A conformidade com a natureza absolutamente não tem nada a ver com o bem e o mal”. (Mill apud This, 2010, p.66)
- (8) Evoca Maurice Edmond Sailland (1872-1956), conhecido por Curnonsky, colunista e escritor francês especializado em gastronomia, ao falar sobre a

importância da cor nas preparações culinárias: “As coisas são boas quando têm o gosto daquilo que são.” (Curnonsky apud This, 2010, p.80).

- (9) Ao questionar sobre os limites da inovação na culinária, cita Balzac: “A missão da arte não é copiar a natureza, mas expressá-la”. (Balzac apud This, 2010, p.275); Paul Cézanne: “A paisagem se pensa em mim, e eu sou sua consciência”. (Cézanne apud This, 2010, p.276); o pintor Kandinsky: “Projetar a luz nas profundezas do coração humano, eis a vocação do artista”. (Kandinsky apud This, 2010, p.291); e também Filippo Marinetti do *Manifesto da cozinha futurista* (1931): “É necessário que todos e cada um tenham a sensação de comer obras de arte”. (Marinetti apud This, 2010, p.293).

Outra característica de This é a maneira expressiva pela qual ele escreve. Encontramos metáforas, antíteses, comparações, ritmo e humor nos textos de This, conforme mostram os trechos destacados abaixo. No que se refere à receita que consistirá no objetoobjeto de nosso estudo, destacaremos os trechos expressivos no capítulo 2.3.1.1.. Citamos aqui alguns trechos representativos do estilo de escrever desse autor em seus dois livros mais recentes publicados no Brasil: *Cozinha, uma questão de amor, arte e técnica* (2010) e *Herança culinária e as bases da gastronomia molecular* (2009).

- (1) “É preciso utilizar tais engenhocas? Permanecer na colher de pau? A mera pergunta já é terrível [...]”. (THIS, 2009, p.88).
- (2) “Tudo foi esclarecido, mas a confusão deixou vestígios nas cozinhas e na imprensa [...]”. (THIS, 2009, p.89).
- (3) “Nestes anos de chumbo, em que o dinheiro ocupou o lugar do valor moral [...]” (THIS, 2009, p.111).

- (4) “Há uma divisão técnica que se encarregará de “desempoeirar” a cozinha.” (THIS, 2009, p.114).
- (5) “[...] gosto tanto do meu trabalho, que combato aquilo que o atravanca.” (THIS, 2009, p.115).
- (6) “O filé com fritas é um prato maravilhoso por ser banal. Todos nós queremos o extraordinário, como se todos quiséssemos música tocada muito alto. Erro: só percebemos a força ao alterná-la com suavidade.” (THIS, 2009, p.120).
- (7) “Esse cozinheiro agia espontaneamente, mas tinha entendido a essência de sua profissão; lembra os cozinheiros de cantinas escolares, que, um a um, servem eles próprios às crianças com uma palavra para cada uma, um sorriso, ajustando a quantidade pedida, aumentando a porção dos gulosos, estimulando aqueles com menos apetite, acrescentando aqui um talo de salsinha, ali uma pitada de sal ou pimenta.” (THIS, 2009, p.140-141).
- (8) “Voltemos à partilha de um prato, sim, existe aí a idéia de amor compartilhado... com a condição de que a indelicadeza de alguns não venha a romper o encanto. Quem ficará com a cereja da sobremesa?” (THIS, 2009, p.141).
- (9) “O cozinheiro não tinha buscado transformações complexas dos ingredientes, mas cuidara da produção do prato, simples, no entanto. As outras preparações eram parecidas. Tal cuidado combinava perfeitamente com o comportamento desse homem que vinha reconfortar cada um.” (THIS, 2009, p.143).
- (10) “Como a música, a cozinha é uma empreitada de cultura, e o prato deve ter um sentido, sob pena de tornar-se igual a uma música exercida por um macaco que tocaria ao acaso as teclas de um piano.” (THIS, 2009, p.183).

- (11) “Bom, agora, é preciso dizer “até breve”. Sem nostalgia, porque o “até breve” é uma promessa de reencontro... à volta da grande mesa do conhecimento. Até breve.” (THIS, 2009, p.195).
- (12) “Vamos esquecer que os números e o gosto fazem parte de áreas tão separadas, a ponto de ninguém ser capaz de medir o sabor! Vamos fazer de conta que os números governam o mundo, por intermédio de uma espécie de harmonia secreta. Vamos brincar com os números na cozinha”. (THIS, 2010, p.101).
- (13) “Todavia, o convite a praticar tal jogo é repreensível e distorcido: sabe-se, de antemão, que inexiste o gosto da coisa e que só pode valer a ideia que o cozinheiro faz do gosto dessa coisa. E, afinal, a experiência mostra que é frequente a ideia do talentoso desviar-se da ideia ingênua do leigo”. (THIS, 2010, p.109).
- (14) “Não seria também o indício de que a interpretação estética não passa, em geral, de uma espécie de justificativa que persegue o artista sem jamais alcançá-lo?”. (THIS, 2010, p.112).
- (15) “Cabe a vocês, amigos *gourmands*, materializar seus tabuleiros...” (THIS, 2010, p.258, grifo nosso).
- (16) “Ah, o gosto das primeiras vagens recém-colhidas, no início da estação! Ah, o frescor dessas saladas em que o talo ainda deixa ver uma espécie de leite fresco!” (THIS, 2010, p.269).

Observamos nos trechos acima que o autor não apresenta suas ideias de forma convencional, com um discurso estritamente científico e informativo. Os livros de This são meios tanto para divulgar os resultados de suas pesquisas científicas quanto como para registrar a sua expressão individual.

O discurso científico sobre os fenômenos culinários que ele investiga e seu objetivo em desvendar as crendices culinárias acarretam uma preocupação do autor em utilizar como especialista o vocabulário pertinente à cozinha, em especial, as técnicas utilizadas na prática culinária.

Nesse sentido, um estudo relevante se coloca em nosso trabalho: a verificação quanto à existência, no texto da receita *Truites pochéés au beurre blanc*, de um discurso específico da cozinha, com o objetivo de comunicar em língua francesa os mecanismos da cozinha a um público comum. Dela derivam outras que norteiam a nossa pesquisa, ou seja, o estudo dos verbos e substantivos derivados da cozinha e gastronomia presentes na obra de This e a observação e análise de nossa própria tradução dessa obra.

1.2. SOBRE A OBRA: *RÉVÉLATIONS GASTRONOMIQUES*

Révélations gastronomiques de Hervé This foi publicada na França em 1995, em resposta às demandas dos leitores após a publicação de seu livro *Secrets de la casserole*. Na introdução de *Révélations gastronomiques*, ainda não publicada no Brasil, This afirma que seus leitores apreciaram as leis químicas explicadas em *Secrets de la casserole*, mas que queriam vê-las na prática para que fossem melhor compreendidas:

Foi-me dito: “Certo, aqui estão suas indicações, mas por que você não fez um livro de cozinha *de verdade*?” ou ainda, “Suas explicações racionais das dicas culinárias de preparo são interessantes, mas nós as compreenderíamos melhor, se você as desse na prática.”. (THIS, 1995, p.10, tradução nossa).

[*Il m’était dit: Très bien, vos indications, mais pourquoi ne pas avoir fait un vrai livre de cuisine?’ ou bien Vos explications raisonnées des tours de mains culinaires sont intéressantes, mais on les comprendrait mieux, si vous les donniez en situation.*].

A obra *Secrets de la casserole*, publicada na França em 1993, e traduzida e publicada no Brasil em 2001 sob o título *Um cientista na cozinha*, explica as reações físico-químicas que ocorrem em preparações culinárias (por exemplo, a sopa, a maionese, o assado, as frituras, os salteados, os grelhados, etc.) em uma linguagem acessível ao público leigo¹⁹. Nesse livro, não constam receitas, mas somente as descrições desses processos, referentes aos

---

¹⁹ Tendemos a afirmar que a preocupação em veicular informações físico-químicas sobre o preparo de uma receita em uma linguagem acessível ao público leigo e na forma de um “diálogo” com o leitor não é uma característica exclusiva do nosso objeto de estudo: Pellegrino Artusi, em *La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene* (1891) já havia publicado um livro de cozinha no qual ele dialoga com o seu leitor. Atualmente muitos livros de cozinha publicados no Brasil seguem essa característica na transmissão das explicações dos preparos de uma receita. A frequência desse tipo de publicação no campo da culinária poderia, inclusive, ensejar um estudo quanto ao surgimento de um novo gênero textual, o da culinária explicada, como exemplo de possibilidade de denominação.

gestos e operações culinárias²⁰ mencionadas acima, além do estudo da composição química de alguns ingredientes como o iogurte, o queijo, o açúcar, o vinho, o pão, o vinagre, o chá, o leite, entre outros.

Na introdução de *Révélations gastronomiques*, This explica que os modos de apresentação de receitas em livros costumam ser de dois tipos: aqueles que indicam o desenvolvimento das operações sem explicar o motivo dos gestos indispensáveis; e aqueles que reúnem a descrição das dicas de preparo importantes em introduções gerais, deixando, porém, o cozinheiro sem apoio no momento em que coloca a mão na massa (THIS, 1995, p11). Afirma, ainda, que ambos os tipos repetem o que foi dito por gerações de chefes de cozinha e autores de livros de culinária, reafirmando dicas antigas de preparo, algumas vezes supersticiosas, sem qualquer fundamento científico. This considera que esses dois métodos não seriam adequados para ajudar o cozinheiro amador na realização bem-sucedida de um prato.

Révélations gastronomiques seria, assim, o livro de cozinha que o autor gostaria de ter em sua biblioteca com as seguintes características: um livro com dicas de preparo bem explicadas e comprovadas cientificamente, de modo a garantir o sucesso das receitas; uma publicação cujas fotos dos pratos não sejam manipuladas graficamente, capazes de gerar uma expectativa errônea para o leitor que executa a receita; uma obra na qual as dicas de preparo possam ser lidas ao longo do próprio texto da receita, permitindo que o leitor acompanhe as dicas ao mesmo tempo em que prepara o prato (THIS, 1995, p.11).

---

²⁰ No que se refere à diferença entre gestos, operações e preparações culinárias, buscaremos elaborar um conceito para cada uma dessas palavras no capítulo 1.4., a partir da nossa reflexão no decorrer da tarefa de comunicar em português os verbos (e substantivos derivados de verbos) da cozinha na receita *Truites pochées au beurre blanc*, objeto de nossa proposta de tradução.

This atribui aos livros de cozinha a responsabilidade por grande parte do fracasso (e do consequente desestímulo) dos cozinheiros não profissionais no preparo de seus pratos. O pesquisador acredita que se a receita der as informações necessárias ao sucesso do prato e se as fotos apresentadas no livro forem verdadeiras, são muito maiores as chances de uma receita ser bem executada pelo leitor e produzir um bom prato, deixando-o satisfeito e confiante em suas práticas culinárias.

O olhar crítico de This quanto aos livros franceses de cozinha se revela no texto do epílogo de *Révélations gastronomiques* como explicitado acima. No entanto, a organização das receitas nessa obra é tradicional, segundo a ordem apresentada em muitos livros de cozinha, a saber, nas seções: aperitivos²¹, entradas²², peixes e crustáceos²³, carnes²⁴ e sobremesas²⁵. Cada uma das receitas é introduzida por uma citação que integra a “alma de Gastronomia” (This, 1995, p.12). Dentre os autores citados estão Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin e Joseph Berchoux, que considera o “Tripé sagrado”, o fundamento da literatura gastronômica francesa:

---

²¹ 1. *Gougères*; 2. *Vin d'orange*; 3. *Tapenade*; 4. *Feuilletés aux huîtres*; 5. *Acras de morue*.

²² 6. *Petits pains*; 7. *L'oeuf dur de l'extrême*; 8. *Salades gourmandes*; 9. *Gaspacho aux oeufs*; 10. *Oeufs brouillés aux crevettes*; 11. *Saucisson de pigeon aux noix*; 12. *Soufflé au roquefort*; 13. *Cornets de saumon*; 14. *Pâté alsacien*; 15. *Escalopes de foie gras aux raisins et aux pommes*; 16. *Aspic de saumon au poivre vert*; 17. *Les oeufs sur le plat*; 18. *Mousse de jambon au porto*; 19. *Galantine de volaille*; 20. *Raviolis à la sauge*; 21. *Truffes en croûte*.

²³ 22. *Brochet sauce béarnaise*; 23. *Truites pochées au beurre blanc*; 24. *Homards grillés à l'infusion de légumes*; 25. *Saumon à l'unilatérale*; 26. *Mousseline de truite*; 27. *Quenelles de truite*.

²⁴ 28. *Filet de boeuf grillé au pinot noir d'Alsace*; 29. *Émincé de poulet aromatique au raifort*; 30. *Timbale de poulet au riesling*; 31. *Rôti de boeuf et pommes de terre frites*; 32. *Cailles rôties et purée de pommes de terre*; 33. *Canard à la Brillat-Savarin*; 34. *Le vrai fricandeau à l'oseille*; 35. *Salmis de faisan aux pâtes fraîches*; 36. *Braisé de lapin et galettes de pommes de terre*; 37. *Civet de lapin*; 38. *Lapin au miel aux aubergines frites*; 39. *Rôti de porc à l'ananas façon Pravaz*.

²⁵ 41. *Mousse au citron*; 42. *Les trois feuilles au chocolat*; 43. *Mousses glacées aux cerises*; 44. *Tarte à la rhubarbe*; 45. *Feuilletés aux abricots*; 46. *Tarte au citron meringuée*; 47. *Pêches au sabayon de gewurtztraminer*; 48. *Sorbets aux pêches*; 49. *Les oeufs à la neige*; 50. *Aumonières de pommes à la cannelle*; 51. *Fondant à l'orange*; 52. *Gâteau de la Forêt-Noire*; 53. *Charlotte aux framboises*; 54. *Madeleines au miel et citron*; 55. *Confiture de mûres*.

No momento de cada receita, ofereço ao leitor uma das citações que coleciono e que, para mim, representam a alma da Gastronomia: não nos surpreendamos que excertos de Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin ou Joseph Berchoux sejam frequentemente citados, pois eles constituem o Tripé Sagrado, a base da literatura gastronômica francesa, meus autores preferidos. Disseram-me que a leitura de suas obras era árida; não entendo porquê, mas, como eu quero a todo custo mostrar a beleza de sua alma, eu faço rolar aqui algumas pérolas de seus textos. (THIS, 1995, p.12, tradução nossa).

[A l'occasion de chaque recette, j'offre une de ces citations que je collectionne et qui me semblent l'âme de la Gastronomie: ne nous étonnons pas que des Grimod de La Reynière, des Brillat-Savarin ou des Joseph Berchoux soient fréquemment cités, car ils sont le Trépied sacré, le fondement de la littérature gastronomique française, mes auteurs préférés. On m'a dit que leur lecture était aride; je ne comprends pas pourquoi, mais, comme je veux à tout prix montrer les beautés de leur esprit, je glisse ici des perles de leurs écrits.]

Na receita dos *Gougères*, por exemplo, This cita Jean de la Fontaine: “Você quer que uma conversa se estabeleça entre seus convidados? Não negligencie o aperitivo, pois barriga vazia não tem ouvidos”. (THIS, 1995, p.26, tradução nossa). [*Vous voulez que s'établisse une conversation entre vos hôtes? Ne négligez pas l'apéritif, car Ventre affamé n'a point d'oreilles.* »]. Ou, ainda, cita Colette ao apresentar a receita de *tapenade*: “Se você não for um pouco capaz de bruxaria, melhor nem se arriscar na cozinha”. (THIS, 1995, p.35, tradução nossa). [*« Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.* »].

Quanto aos escritores considerados por This como integrantes do Tripé Sagrado da literatura gastronômica, encontramos muitas citações de Brillat-Savarin, extraídas de sua obra clássica *La Physiologie du goût* nos exemplos a seguir.

Na epígrafe da receita *Gaspacho aux oeufs*: “A mesa é o único lugar onde não nos entediamos durante a primeira hora” (THIS, 1995, p.72, tradução nossa). [*« La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie pas pendant la première heure.* »].

Na receita *L'oeuf dur de l'extrême*: “O apetite, esta emanção do céu”. (THIS, 1995, p.59, tradução nossa). [« *L'appétit, cette émanation du ciel.* »].

Em *Escalopes de foie gras aux raisins et aux pommes* ao falar sobre o excesso em cozinha: “O ponto em que o prazer termina e o abuso começa.” (THIS, 1995, p.99, tradução nossa). [« *Le point où le plaisir finit et où l'abus commence.* »].

Na receita de *Galantine de volaille* ao falar das pessoas que apreciam a boa comida: “Eles têm os olhos tão brilhantes”. (THIS, 1995, p.127, tradução nossa). [« *Ils ont les yeux si brillants!* »].

Na epígrafe de *Rôti de boeuf et pommes de terre frites*: “De todas as qualidades de um cozinheiro, a mais indispensável é a exatidão.” (THIS, 1995, p.191, tradução nossa). [« *De toutes les qualités de cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude.* »].

Em *Canard à la Brillat-Savarin*: “A descoberta de um prato novo contribui mais para a felicidade do ser humano do que a descoberta de uma estrela”. (THIS, 1995, p.201, tradução nossa). [« *La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.* »].

Na epígrafe de *Salmis de faisan aux pâtes fraîches*: “A raridade mais saborosa perde seu impacto quando ela não existe em exuberância.” (THIS, 1995, p.209, tradução nossa). [« *La rareté la plus savoureuse perd son influence quand elle n'est pas en proportion exubérante.* »].

Quanto à Grimod de La Reynière, ele é citado na epígrafe das seguintes receitas: *Salades gourmandes*: “A gulodice, associada ao espírito, contribui para deixar os homens amáveis.” (THIS, 1995, p.65, tradução nossa). [« *La gourmandise jointe à l'esprit contribue à*

rendre les hommes aimables. »]; *Oeufs brouillés aux crevettes*: “As boas pazes só são feitas à mesa”. (THIS, 1995, p.76, tradução nossa). [« *On ne se reconcilie bien qu'à table.* »]; *Pâté alsacien*: “Os pedaços conversados parecem melhores.” (THIS, 1995, p.95, tradução nossa). [« *Les morceaux caquetés en paraissent meilleurs.* »]; *Brochet sauce béarnaise*: “Um lúcio vale mais do que uma carta de recomendação.” (THIS, 1995, p.146, tradução nossa). [« *Un brochet fait plus qu'une lettre de recommandation.* »]; *Les trois feuilles de chocolat*: “A sobremesa, servida quando o Guloso deixou de sentir fome, deve ser espetacular.” (THIS, 1995, p.243, tradução nossa). [« *Le dessert, au moment où le Gourmand a cessé d'avoir faim, doit être spectaculaire.* »].

Encontramos somente uma citação do terceiro autor considerado por This (1995) como integrante do Tripé Sagrado, Joseph Berchoux, na epígrafe da receita *Civet de lapin*: “Nada deve incomodar o homem honesto que janta.” (THIS, 1995, p.220, tradução nossa). [« *Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne* ».].

Após as epígrafes nas receitas de *Révélation Gastronomiques*, são apresentadas as listas de ingredientes necessários para cada etapa da receita, por exemplo: “para a marinada”, “para o molho”, “para o acompanhamento”, etc. Há receitas que descrevem uma só etapa e a lista de ingredientes necessária à sua realização.

Em seguida, This numera cada etapa do preparo (1, 2, 3, etc), destacando o texto da receita em negrito e, abaixo dele, faz seus comentários e anotações sobre os processos físico-químicos pertinentes àquela etapa do preparo, de modo a permitir, o máximo possível, o domínio do leitor-cozinheiro sobre o resultado da receita.

Não há fotos ilustrativas em nenhuma das receitas do livro. Terminadas as receitas, ao final do livro, há um epílogo, um glossário e referências bibliográficas.

O epílogo consiste em um texto que faz um breve histórico da gastronomia francesa, destacando a importância da época da Revolução Francesa para a evolução no campo da culinária, especialmente graças aos autores representantes do que This chama de “Tripé sagrado fundador da gastronomia: “[...] Joseph Berchoux, que introduziu a palavra, Grimod de La Reynière, que inaugurou as creditações gastronômicas, e Jean-Anthelme Brillat-Savarin, que elevou a literatura gastronômica a um nível jamais atingido [...]” (THIS, 1995, p.306, tradução nossa). “[...] *Joseph Berchoux, qui introduisit le mot, Grimod de La Reynière qui inaugura les accréditations gastronomiques et Jean-Anthelme Brillat-Savarin, qui porta la littérature gastronomique à un sommet jamais atteint [...]*”.

This chama de “íngrato” o período posterior à Segunda Guerra Mundial, pois não aprecia os pratos com métodos rápidos de cozimento praticados nessa época, em detrimento das técnicas de cozimento longo e em fogo baixo, as quais produziriam pratos mais saborosos e alimentos com melhor textura. Quanto ao movimento gastronômico da Nouvelle Cuisine, This julga-a demasiadamente clássica, tímida quanto à sua importância na evolução da ciência aplicada à cozinha e frequentemente mal executada pelos chefes de cozinha.

This (1995, p.307) afirma que o grande passo evolutivo na gastronomia consiste no casamento entre a cozinha e a ciência, em que o conhecimento molecular proporciona um domínio mais exato sobre os cozimentos, sobre as dosagens, texturas e sabores dos pratos:

Que pratos novos nos esperam? O casamento da Cozinha com a Ciência será de amor ou de razão? O que importa se seus filhos são pratos renovados, sabores suculentos, pratos deliciosos... Nós vivemos um grande momento da Gastronomia: os laboratórios estão cheios de descobertas úteis à Cozinha. São pérolas de conhecimento que bastam serem colhidas, trufas de saber que nos esperam embaixo das árvores da Ciência. Elas estão aí: inclinemo-nos a elas. Pela primeira vez na história da humanidade, conhecemos quais são as moléculas que compõem os alimentos e, quando nós as ignoramos, possuímos os meios de descobri-las; os químicos sintetizam moléculas nunca ainda conhecidas na face da Terra; algumas terão, provavelmente, perfumes ou gostos maravilhosos. Por sua vez, os físicos conseguem, finalmente, compreender as organizações moleculares que produzem a untuosidade, a

sensação de gordura, o crocante... Eles explicam a viscosidade dos molhos, eles indicam as razões dos purês... (THIS, 1995, p.307, tradução nossa).

[Quels plats nouveaux nous attendent? Le mariage de la Cuisine et de la Science sera-t-il d'amour ou de raison ? Qu'importe si ses enfants sont des mets renouvelés, des saveurs succulentes, des plats exquis... Nous vivons un grand moment de la Gastronomie : les laboratoires regorgent de découvertes utiles à la Cuisine. Ce sont des perles de connaissance qu'il suffit d'aller ramasser, des truffes de savoir qui nous attendent sous les arbres de la Science. Elles sont là : penchons-nous. Pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, nous savons quelles molécules composent les aliments et, quand nous l'ignorons, nous avons des moyens de le savoir ; les chimistes synthétisent des molécules encore jamais apparues sur la surface du Globe; certaines auront sans doute des parfums ou des goûts merveilleux. De leur côté, les physiciens parviennent enfin à comprendre les organisations moléculaires qui font l'onctueux, la sensation de gras, le craquant... Ils expliquent la viscosité des sauces, ils indiquent les raisons des purées...].

Nos últimos parágrafos de seu epílogo, This defende a aplicação da Ciência em prol do domínio de novas técnicas de preparo capazes de inovar a forma pela qual cozinhamos. O autor contradiz a possível crítica de que a inovação científica na cozinha produziria resultados ruins, citando como exemplo a invenção da bomba atômica em decorrência dos estudos em energia nuclear. Afirma que não podemos deixar de transformar nossas práticas na cozinha por medo de maus resultados, e que toda descoberta pode ser usada para uma boa ou má finalidade, dependendo da intenção daquele que faz uso dela: “[...] enquanto o homem for homem, ele brincará com o fogo; alguns utilizarão o calor dele para cozinhar, outros, para incendiar.” (THIS, 1995, p.308, tradução nossa). “[...] *tant que l'homme sera l'homme, il jouera avec le feu; certains utiliseront sa chaleur pour cuire, d'autres pour incendier.*”].

Quanto ao trabalho dos chefes de cozinha, This admite que eles possam se recusar a trabalhar em consonância com as pesquisas científicas. Ele dá, porém, o exemplo do respeitado cozinheiro Antonin Carême²⁶ (1784-1833), considerado o fundador da alta

---

²⁶ “Carême dirigiu durante doze anos as cozinhas de Tayllrand [político francês do século XVIII-XIX, apreciador da boa comida e de jantares sofisticados]. Carême compreendeu que a nova aristocracia [...] aspirava por luxo e decoro. Ele aperfeiçoou receitas ao mesmo tempo espetaculares e sofisticadas, feitas para a elite da

gastronomia francesa, pesquisador incansável de novas técnicas de preparo e modos de apresentação de pratos. O autor ressalta que o espírito analítico e inovador de Carême foi o responsável pela elevação da cozinha francesa a um grau artístico e criativo, consolidando a importância da cozinha francesa na criação de técnicas de cozinha e na produção de conhecimentos na área.

This (1995) encerra o epílogo reafirmando a importância das novas pesquisas científicas para evolução do que o autor chama de “Arte culinária” e para a descoberta de sabores inéditos e extraordinários.

Em seguida ao epílogo, o pesquisador escreveu um glossário com algumas palavras utilizadas em seu livro, organizadas em ordem alfabética²⁷. Dentre as palavras, encontramos

---

nova sociedade. Algumas de suas fórmulas ficaram famosas, especialmente em matéria de molhos. Na qualidade de verdadeiro fundador da grande cozinha francesa, ele colocou-a à serviço do prestígio da França. Isso não impediu que ele cuidasse também dos detalhes materiais: ele redesenhou alguns utensílios de cozinha, modificou a forma de panelas para fazer fios de açúcar, concebeu fôrmas e até mesmo o desenho do chapéu dos cozinheiros. Atribui-se a ele a criação do *vol-au-vent* e dos suspiros grandes.” (Le Grand Larousse Gastronomique, 2007, p.163, tradução nossa). [*Carême dirigea pendant douze ans les cuisines de Tayllerand. [...] Carême avait compris que la nouvelle aristocratie [...] aspirait au luxe et au décorum. Il mit ainsi au point des recettes à la fois spectaculaires et raffinées, faites pour l'élite de la nouvelle société. Certaines de ses formules sont restées célèbres, notamment en matière de sauces. En outre, véritable fondateur de la grande cuisine française, il mit celle-ci au service du prestige de la France. Cela ne l'empêcha pas de s'occuper aussi de détails matériels: il redessina certains ustensiles de cuisine, modifia la forme de poêlons pour filer le sucre, conçut des moules et se soucia même de la forme du bonnet des cuisiniers. On lui attribue la création du vol-au-vent et des grosses meringues.*].

²⁷ Abaisse; Acides aminés; Amidon; Ananas; Appareil; Atomes; Bain-marie; Berchoux Joseph (1765-1839); Beurre; Blanchir; Brillat-Savarin Jean-Anthelme (1755-1826); Calcium; Caramel; Caramélisation; Carême Marie-Antoine; Caséine; Cellule; Chimie; Chocolat; Clarification; Coagulation; Collagène; Congélation; Crème; Croustillant; Croûte; Déglacer; Dégorgement; Dépouillement; Diffusion; Distillation; Dressage; Eau; Ébullition; Émincer; Émulsion; Empois; Enfleurage; Enzymes; Escoffier Auguste; Essence; Extraction à la vapeur d'eau; Farine; Fonds; Fouet; Four; Fraser; Friture; Fromage; Fructose; Gastronomie; Gel; Gélatine; Glacer; Glucides; Glucose; Gluten; Gourmand; Gourmet; Grill; Grimod de la Reynière Alexandre Balthazar (1758-1838); Huile; Infusion; Lactose; Lait; Levure; Lipides; Macération; Maillard Louis Camille; Meringuer; Micro-ondes; Mixeur; Molécules; Mousse; Oeuf; Osmazôme; Osmose; Papaye; Panade; Parure; Pectine; Physique; Présure; Poisson; Protéine; Raidir; Réaction de Maillard; Réaction de Strecker; Réduction; Saveur; Séchage; Sel; Seringue; Serrer; Solution; Sorbetière; Sucre; Suer; Tanins; Tensioactif; Trancher; Vapeur; Viande; Vin; Vinaigre.

termos da cozinha francesa, termos científicos, nomes da história gastronômica francesa (por exemplo, Brillat-Savarin e Antonin Carême).

Esses autores fazem parte da bibliografia de *Révélation Gastronomiques*. Ela é composta pelas obras mais representativas do “Tripé sagrado”: *La physiologie du goût*, de Jean-Anthelme Brillat-Savarin; *L’Almanach des gourmands*, de Grimod de La Reynière; *La gastronomie*, de Joseph Berchoux., além do livro de cozinha de Antonin Carême, *L’art de la cuisine française*. Quanto às publicações científicas, This lista *On food and cooking* (1984) de Harold McGee, *La science du maître d’hôtel cuisinier* (1749), de Ménon; *But crackling is superb* (1988), uma coletânea de artigos científicos sobre a ciência aplicada à cozinha, organizada por Nicholas e Giana Kurti; e o livro anterior de This, *Les secrets de la casserole* (1993). No que diz respeito aos manuais gerais de cozinha, constam na bibliografia de This o *Larousse Gastronomique*²⁸, *La cuisine de Madame Saint-Ange* (1927). E quanto às cozinhas regionais ou por especialidade, encontramos *La cuisine alsacienne* (1979) de Pierre Gaertner e Robert Frédérick, *La Grande Cuisine d’Alsace* (1992), de Dominique e Martine Lizambard, e *Traité de pâtisserie moderne* (1974), de E. Darenne e E. Duval. São também referências bibliográficas de This os livros de chefes de cozinha, como *Secrets Gourmands* (1993) de Pierre Hermé, *Le meilleur et le plus simple de Robuchon* (2006), de Joël Robuchon e Patricia Wells, e *Les Carnets de Michel Bras* (1995), do chefe de cozinha de mesmo nome.

Desse modo, percebe-se que não estamos diante de um livro de cozinha tradicional, ou seja, que se atém somente à lista de ingredientes, tempo e modo de preparos simplificados e resumidos. *Révélation gastronomiques* tem a preocupação de explicar os gestos e reações físico-químicas ao seu leitor para que esse possa controlar melhor a execução, e

---

²⁸ Utilizamos em nossa dissertação a edição mais recente dessa enciclopédia, cujo título passou a ser: *Le Grand Larousse Gastronomique*. (grifo nosso)

consequentemente, o resultado da receita. Quanto ao estilo do texto de This, ele é marcado também pela presença de metáforas, ritmo e humor para, por exemplo, reforçar uma explicação científica, indicar alguns aspectos dos gostos individuais ou personalidade do autor, revelar seu olhar crítico sobre práticas culinárias ou personagens da história gastronômica francesa.

Destacamos abaixo alguns trechos da obra para exemplificar esse uso das metáforas, ritmo e humor pelo autor:

- (1) “A carne é fraca (a minha, pelo menos): primeiro eu sucumbi, depois refleti.”.

(THIS, 1995, p.10, tradução nossa). [« *La chair est faible (la mienne en tout cas): j’ai cédé, puis j’ai réfléchi.* »]. A presença de humor e metáfora reside no uso do provérbio “a carne é fraca” (“la chair est faible), e na polissêmia da unidade lexical “carne”: ela é um ingrediente frequente nos livros de cozinha, mas aqui ela é utilizada enquanto metáfora do “ser humano e seus desejos”, em sua dificuldade em resistir às tentações.

- (2) “Como tal livro deve ser? Confiável, primeiramente. [...]. Sóbrio, em seguida [...].

Prático, enfim [...]”. (THIS, 1995, p.11, tradução nossa). [« *Comment un tel livre doit-il être ? Fiable, d’abord. [...]. Sobre, ensuite [...]. Pratique, enfin [...]* ».]. O ritmo é observado na sequência (« *fiable, sobre, pratique* ») com o uso da mesma pontuação : adjetivo seguido de vírgula e ponto.

- (3) “[...] rumemos em direção à cozinha, a ciência a tiracolo”. (THIS, 1995, p.15,

tradução nossa). [« [...] *partons en cuisine, la science en bandoulière.* »]. A metáfora e o humor consistiriam no uso da expressão « science en bandoulière ».

Bandoulière é um tipo de bolsa com alça comprida, utilizada na transversal do tronco. Entendemos que a expressão equivalente em português, de sentido igualmente metafórico, seria “a tiracolo”: « ciência a tiracolo » é nossa proposta de tradução da expressão.

- (4) “A mandolina: você seduziria sua querida com ela? Não com essa, que não é a prima do banjo, mas o utensílio que produzirá suas julianas [...]”. (THIS, 1995, p.21, tradução nossa). [*“La mandoline: séduirez-vous votre dulcinée avec? Pas avec celle-ci, qui n’est pas la cousine de la guitare, mais l’ustensile qui vous fera vos juliennes [...] »*]. Humor presente na polissemia - explicitada pelo autor - da palavra « mandoline » : ela pode significar um tipo de fatiador, cortador de legumes e frutas, como também um tipo de instrumento musical, próximo do banjo. Daí o humor em imaginar alguém seduzindo sua « bem-amada » com um utensílio de cozinha.

- (5) “As panelas? Se eu acabasse discursando sobre elas, eu faria, como Joseph Berchoux, um poema didático em quatro cantos [...]”. (THIS, 1995, p.23, tradução nossa). [*Les casseroles? Si je me laissais aller à chanter la casserole, je ferais, comme Joseph Berchoux, un poème didactique en quatre chants [...]*]”. Aqui o humor consiste no jogo de palavras « chanter la casserole » no sentido de discursar sobre a panela, e « chanter comme une casserole », que significa « cantar desafinado ».

- (6) Na receita *Vin d’orange*, This escreve sobre o tempo de conservação dessa bebida: “Quanto à máxima conservação, eu não sei, porque meu *vin d’orange* foi sempre

consumido rápido demais.” (THIS, 1995, p.34, tradução nossa). [“*Quant à la conservation maximale, je l’ignore, car mon vin d’orange a toujours été bu trop vite.*”]. O humor consiste na afirmação de que ele não pode conhecer o tempo de conservação da bebida porque ele bebia a garrafa inteira rapidamente.

- (7) Na receita *Feuilletés aux huîtres*, This ironiza aqueles que se negam a preparar sua própria massa folhada sob o argumento de que versões industrializadas e baratas podem ser compradas e consumidas com menos esforço. This cita Carême que teria dito: “vale mais receber seus amigos uma vez por ano do que quatro, e tratá-los mal”. (THIS, 1995, p.39, tradução nossa). [« *il vaut mieux bien recevoir ses amis une fois par an que quatre, et les traiter mal* »].

- (8) Em *L’Oeuf dur de l’extrême*, encontramos humor na afirmação de This, logo na primeira linha desta receita: “Meu título é pomposo, para uma receita de ovo duro. Como eu poderia justificar isso?” (THIS, 1995, p.59, tradução nossa). [« *Mon titre est pompeux, pour une recette d’oeuf dur. Comment m’en justifier?* ”]. Qualificar seu título de pomposo e sentir que deveria, por isso, justificá-lo é um exemplo de ironia do autor, já que o preparo do ovo duro seria tão comum que um título pomposo não pareceria adequado à simplicidade do prato. Além disso, a expressão “ao extremo” (“*à l’extrême*”, no texto original), que se segue ao “ovo duro” consiste uma forma de ironia, já que o ovo duro é comumente associado, em um ambiente de cozinha profissional, a um erro de cozimento: um cozinheiro profissional tende a cozinhar um ovo deixando a gema ainda um pouco mole.

- (9) This escreve com expressividade sobre a cozinha mediterrânea na introdução da receita *Gaspacho aux oeufs*: “A cozinha mediterrânea têm trunfos forjados pelos séculos”. (THIS, 1995, p.72, tradução nossa). [“*La cuisine méditerranéenne a des atouts forgés par les siècles.*”]. Consideramos expressivo o uso das palavras “trunfos forjados pelos séculos”.
- (10) Na explicação do preparo de *Oeufs brouillés aux crevettes*, This assinala com humor a dificuldade da operação que ele descreve naquele momento da receita: “Um grande Chefe, seguro de sua arte, não se daria ao trabalho, provavelmente, de executar tais artimanhas, mas nós, pobres mortais, que a fome incompetente nos faça sofrer!”. (THIS, 1995, p.79, tradução nossa). [“*Un grand Chef, sûr de son Art, ne se livrerait sans doute pas à un tel maquignonage, mais nous, pauvres mortels que la faim incompétente tenaille!*”].
- (11) This chama de “lembrança querida” a entrada *Cornets de saumon*: “Esta entrada, uma lembrança querida que eu lhes ofereço [...]”. (THIS, 1995, p.91, tradução nossa). [“*Cette entrée, un souvenir chéri que je vous offre [...]*”].
- (12) Notamos humor na introdução da receita *Pâté alsacien*: “Não confundamos patê e terrine: nós pareceríamos iniciantes.” (THIS, 1995, p.95, tradução nossa). [“*Ne confondons pas pâté et terrine: nous aurions l’air de débutants.*”]. O humor reside na opinião do autor que confundir “patê e terrine” é um indicativo de amadorismo em culinária.

(13) Entendemos existir humor no pedido de desculpas de This (“[...] perdoem-me por não comer maionese em todas as refeições.”) por não ter realizado um número suficiente de testes para avaliar o resultado de maioneses realizadas com os diferentes tipos de óleo, na receita *Aspic de saumon au poivre vert*: “[...] eu não repeti suficientemente a experiência para determinar uma lei geral: perdoem-me por não comer maionese em todas as refeições.” (THIS, 1995, p.113, tradução nossa). [“[...] *je n’ai pas suffisamment répété l’expérience pour déterminer une loi générale : pardonnez-moi de ne pas manger de mayonnaise à tous les repas.* »]. Nesse trecho, This busca explicar que, para obter uma lei científica sobre ao resultado da maionese de acordo com os diferentes tipos de óleos comestíveis, ele deveria realizar muitos experimentos científicos preparando maioneses. Após os testes, sobrariam maioneses em seu laboratório (ou cozinha), e que para não desperdiçá-las, ele deveria consumi-las. O humor consiste nessa ideia, que ele deveria consumir todas maioneses dos testes, e que, portanto, ficaria enjoado com isso.

(14) Na mesma receita mencionada acima, This faz um jogo de palavras bem-humorado e expressivo com o verbo “étendre”, polissêmico, (“estender” em português) que pode significar “discorrer mais a respeito de um assunto”, ou “deitar-se”. Ele escreve: “Deixe-me estender sobre a maionese (modo de dizer, é claro).”. (THIS, 1995, p. 113, tradução nossa). [“*Laissez-moi m’étendre sur la mayonnaise (façon de parler, bien entendu)* [...]”]. O humor consistiria na ideia de This imaginar-se deitando sobre a maionese, daí a sua ressalva entre parênteses: “modo de dizer, é claro”.

(15) Na receita “Saumon à l’unilatérale”, notamos a presença de metáfora com o uso de “príncipe das oposições” para qualificar o chefe francês de cozinha Guy Savoy, e ritmo na repetição “oposição de texturas, oposição de sabores, oposição de perfumes...”: “Guy Savoy, chefe que está instalado não muito longe da *place de l’Étoile*, em Paris, é o príncipe das oposições: oposição de texturas, oposição de sabores, oposição de perfumes...”. (THIS, 1995, p.160, tradução nossa). [« *Guy Savoy, chef installé non loin de la place de l’Étoile, à Paris, est le prince des oppositions: oppositions de textures, oppositions de saveurs, oppositions de parfums...* »].

(16) Presença de humor na insistência de This com receitas da cozinha alsaciana: “Mais uma receita de frango e mais uma vez que vem da Alsácia! Meu ativismo abusa da indulgência gulosa de vocês!”. (THIS, 1995, p.185, tradução nossa). [“*Encore une recette de poulet, et encore une recette qui nous vient d’Alsace! Mon activisme abuse de votre indulgence gourmande ! Je le regrette, mais mes amours sont immodérées.*”]. No decorrer do livro, This, alsaciano de origem, faz muitas referências a produtos e receitas típicas da cozinha alsaciana. Consciente da inclinação pela Alsácia, ele trata de seu prediletismo com humor, pedindo desculpas aos leitores pela sua insistência na cozinha alsaciana.

(17) Observamos um uso expressivo da repetição do adjetivo “grand” na introdução da receita *Braisé de lapin et galettes de pommes de terre*: “O grande prato do grande país da grande cozinha, segundo Carême, é o Braseado.”. (THIS, 1995, p.215, tradução nossa). [“*Le grand plat du grand pays de la grande cuisine, selon le grand Carême, c’est le Braisé.*”]. “Grande prato” para se referir ao braseado,

“grande país” para mencionar a França, e “la grande cuisine” em alusão à cozinha francesa. A sequência de três adjetivos “grand” não nos parece aleatória, e sim proposital.

Buscamos com esses exemplos mostrar o estilo da escrita de Hervé This, a singularidade do seu discurso científico culinário, que não se assemelha ao discurso comumente observado nos livros de cozinha, predominantemente técnico e restrito à descrição simples e abreviada das etapas do preparo dos pratos.

A particularidade da natureza do texto de This consiste na mescla de conteúdos expressivos (através do uso de metáforas, ritmo e humor como explicitado acima), linguagem técnica mediante o uso de verbos e ingredientes do vocabulário da cozinha francesa, e explicações científicas das transformações físico-químicas que ocorrem no momento da realização de um prato.

A coexistência de diferentes funções do texto no livro *Révélations gastronomiques* interessa às reflexões sobre a proposta de tradução que faremos para a receita *Truites pochées au beurre blanc*.

1.3. O TEXTO DA RECEITA *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC*

Truites pochées au beurre blanc

La propriété, c'est le vol. (Pierre-Joseph Proudhon)

Chaque chose appartient à qui la rend meilleure. (Berthold Brecht)

Je l'avoue: j'ai volé des aliments à l'un de mes enfants... mais c'était pour la bonne cause.

Un jour, chez le cuisinier poète de Laguiole, en haut, de sa montagne aux herbes, chez ce Michel Bras qui, avant la mode, s'était fait une spécialité des infusions, décoctions, macérations... j'avais opté pour un menu "Évasion et Terre", pendant que mes enfants avaient accepté un menu "Enfants": saumon, filet de boeuf de l'Aubrac, aligot et dessert aux fraises des bois.

Le saumon, ah! ce saumon. D'un rose si tendre! je n'ai pas résisté, j'ai avancé une fourchette gourmande et j'ai goûté. Comment était-il cuit? Une cuisson si légère qu'on pressait la moiteur préservée des chairs. Mais pas de ces cuissons insuffisantes que nous infligea quelque temps ce que d'aucuns nommèrent la Nouvelle Cuisine, reprenant dans une acception inappropriée la terminologie que seuls quelques Michel Guérard méritent d'utiliser.

Pas de ces poissons encore crus à coeur et secs en surface. Non! Une teinte homogène mais délicate.

Je pressentais que l'on obtenait une telle cuisson à four très doux, 80 degrés qui coagulent les protéines et cuisent ainsi les chairs, et parce que c'est inférieur aux 100 degrés qui évaporent l'eau. Le principe est ainsi celui du boucanage ou des gigots d'onze heures; on cuit à température aussi proche que possible de celle de coagulation de la chair, afin que l'eau, les jus, les sucs restent dans les chairs. On conserve la tendreté et la succulence.

Michel Bras, lui, avait voulu un saumon qui ait un pur goût de saumon. Toutefois, en conservant le principe de la cuisson à basse température, on peut effectuer d'autres cuissons qui respectent autant la saveur des chairs, ou l'augmentent, même.

Voici pour des truites, parfois moins savoureuses que le saumon présent à l'étal des marchés, une recette qui tire parti du court-bouillon. Et en prime, une autre émulsion: le beurre blanc nantais.

Ingrédients pour 6 personnes

6 truites

2 bouteilles de vin blanc

200 grammes de carottes

125 grammes d'oignon

1 bouquet de persil

1 brin de thym

5 feuilles de laurier

35 grammes de sel

8 grains de poivre

280 grammes de beurre

5 échalotes

25 centilitres de vinaigre

30 grammes de beurre

1. Dans 30 grammes de beurre, faites revenir les carottes et les oignons émincés. Quand la couleur jaune est apparue et que les légumes se sont attendris, ajoutez deux bouteilles de vin blanc, 1 litre d'eau, un petit bouquet de persil, un brin de thym, cinq feuilles de laurier et 35 grammes de sel. Couvrez et cuisez doucement pendant une demi-heure. N'ajoutez les 8 grains de poivre que cinq minutes avant la fin.

Passez le court-bouillon au chinois et laissez refroidir.

Ne soyez pas surpris par l'emploi de deux bouteilles de vin: ce n'est pas du gâchis, car le court-bouillon que vous préparez ici resservira plusieurs fois. Choisissez-le ordinaire si vous voulez que le plat ne soit pas trop coûteux, mais sachez qu'un court-bouillon fait d'un bon vin blanc, un chablis, par exemple, vous réserve des surprises gourmandes dont je m'en voudrais que vous vous priviez... Combien de fois un court-

bouillon peut-il servir? Autant de fois que possible: il n'en aura que plus de saveur. Cependant pour le conserver, prenez quelques précautions: faites-le fortement bouillir tous les trois ou quatre jours, selon la température de conservation, en ajoutant chaque fois de l'eau pour compenser l'évaporation, ou bien congelez-le.

Avant de revenir à la préparation du court-bouillon, laissez-moi profiter de l'occasion pour regretter la disparition des "marmites perpétuelles": jadis, dans les rues de Paris, des restaurateurs avaient des marmites sous lesquelles le feu était en permanence; on y apportait des volailles, ou bien on les leur achetait. Elles étaient pochées dans ces marmites auxquelles on rajoutait de l'eau dès qu'il en manquait. Les volailles pochées avaient un goût sublime, parce que le bouillon, après de centaines, voire de milliers de cuissons, avait gagné un corsé inégalé. Pourquoi les Gourmands sont-ils privés, aujourd'hui, d'un tel régal? Quel restaurateur bienveillant les sauvera-t-il de l'ignorance gastronomique ou ils sont aujourd'hui tombés?

Après cette plaidoirie que j'espère efficace, revenons à la préparation du court-bouillon: pour éviter la perte des arômes, par entraînement à la vapeur d'eau (voir la recette de galantine de volaille), cuisez doucement. Pensez qu'il s'agit seulement d'extraire les arômes. Il n'est pas nécessaire d'atteindre 100 degrés: un simple échauffement favorise le passage de ces arômes en solution.

Pour l'ajout du poivre, j'ai déjà mentionné l'expérience où nous avons testé le conseil des chefs, qui stipule que les grains de poivre doivent être mis moins de huit minutes avant la fin de la cuisson: davantage de cuisson fait perdre le piquant et l'arôme subtil du poivre.

2. Placez le court-bouillon dans un grand plat à poisson, et ajoutez-y les truites vidées et lavées.

Le court-bouillon doit recouvrir entièrement tous les poissons. Couvrez et pochez le poisson aussi doucement que possible.

Évitez l'ébullition si vous voulez un plaisir aussi grand que celui dont je me suis accusé. Jamais autant que pour une telle recette, on se ressent l'importance du thermomètre en cuisine. Ne regrettez pas l'ajout de cet ustensile: si vous voulez, comme les grands chefs, maîtriser les cuissons, le travail du sucre, du chocolat... il vous faut un thermomètre. Ici, conformément à ce que nous avons annoncé, faites seulement frémir le liquide. Mesurez: sa température sera de 80 degrés environ.

Une cuisson si douce a l'avantage de laisser les chairs tendres, mais aussi, en allongeant la durée totale de contact entre le poisson et le court-bouillon, de mieux parfumer les truites. Enfin les poissons n'éclateront pas.

Combien de temps le poisson doit-il cuire? Avec une cuisson comme celle que nous organisons ici, nous manquons de la référence de l'ébullition de l'eau. Je m'explique: quand un liquide bout, on est assuré que la température y est constante, égale à 100 degrés et l'on compte le temps de cuisson en conséquence. Ici, vous réglerez difficilement la température à une valeur égale, et un temps précisément indiqué risque de vous faire un poisson insuffisamment cuit.

Aussi devons-nous raisonner différemment. Le truc, c'est de revenir aux livres anciens de bonne cuisine, tels ceux de Menon, qui cuisina quand les Brillat-Savarin, les Grimod de La Reynière et les Berchoux étaient en activité. Dans ces livres, point de temps, ou rarement. Pourquoi? Parce qu'un quart d'heure de plus ou de moins importe peu quand la cuisson est douce. Alors, combien de temps devons-nous cuire nos truites? Le bon moyen est de sonder la chair des poissons à l'aide d'un thermomètre approprié: si la température y atteint 70 degrés, les chairs sont certainement coagulées. Cessez la cuisson. Ou bien comptez une heure à tout petit frémissement.

- 3. Dans une petite casserole, préparez le beurre blanc. Mettez l'échalote épluchée et émincée, avec 25 centilitres de bon vinaigre et 25 centilitres du court-bouillon. Réduisez des trois quarts.**

Le beurre blanc est une sauce émulsionnée chaude, où la matière grasse provient du beurre, que l'on fond. Pour disperser les gouttes de beurre fondu, nous devons préparer une phase aqueuse, goûteuse si possible. C'est l'objectif de cette opération. Le vinaigre, outre qu'il relèvera agréablement la sauce, contribuera à la stabiliser. Les échalotes sont pour le goût.

- 4. Quand la réduction est faite, mettez-y 250 grammes de beurre, morceau par morceau, en fouettant énergiquement, à l'aide d'un petit fouet, jusqu'à ce que**

vous obteniez une pommade. Salez et poivrez au goût et servez aussitôt dans une saucière tiédie à l'eau chaude.

Nous procédons à l'émulsification du beurre, à mesure qu'il fond. Pour faire une mayonnaise, nous ajoutons l'huile lentement. Ici nous ajoutons le beurre par petits morceaux et nous émulsionnons au fur et à mesure. Le fouet est de rigueur: nous avons signalé que les gouttelettes de graisse sont plus petites, et l'émulsion plus ferme, si la matière grasse est bien divisée. Le fouet s'impose, et l'huile de coude également. (THIS, 1995, p.151-155).

1.4. O GESTO, A AÇÃO E A OPERAÇÃO EM *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC*

Afirmamos na Introdução que se considerarmos a receita como uma tentativa de fixar um ato, esse ato é realizado através de gestos na cozinha como cortar, refogar, assar, etc. Entendemos igualmente que a particularidade da cozinha francesa reside na criação e estabelecimento de novos gestos na cozinha, como na criação de novos métodos de cozimento ou técnicas de corte, por exemplo.

Sustentamos que os gestos no preparo de um prato são expressos, em nível textual, pelos verbos de sua receita, motivo pelo qual restringimos, em princípio, nossa pesquisa aos verbos especializados da cozinha em língua francesa.

Porém, após a coleta e análise dos verbos da cozinha e gastronomia presentes na receita, observamos que os verbos coletados não se referiam somente a gestos, mas igualmente a outros tipos de fenômenos que se produziam no decorrer do preparo daquela receita. E mais, que esses fenômenos eram veiculados em nível textual por substantivos (como em “émulsion”, “boucanage”, “décoction”, “macération”, “infusion”).

Com a constatação de que existiam outros fenômenos que a receita descrevia, dois ajustes mostraram-se necessários em nosso levantamento das ocorrências no texto da receita, primeiramente restrito aos verbos da cozinha utilizados em *Truites pochées au beurre blanc*: o primeiro foi a inclusão de substantivos derivados dos verbos especializados da cozinha, pois eles formam um vocabulário relevante para a descrição de técnicas e fenômenos físico-químicos no preparo da receita objeto de nosso estudo; o segundo, a reflexão quanto aos tipos

de fenômenos veiculados pelos verbos coletados na receita e a classificação desses fenômenos para efeitos de nosso estudo.

A partir da análise dos verbetes das obras de referência adotadas²⁹ para nossa pesquisa e da reflexão sobre as descrições e comandos dados por This no texto da receita, entendemos que os verbos (e substantivos derivados de verbos) em *Truites pochées au beurre blanc* podem veicular conteúdos de gestos, ações e operações da cozinha.

Chamaremos de gestos os movimentos realizados pela mão do cozinheiro com um intuito específico na cozinha como, por exemplo, picar, cortar, descascar, ralar. Os gestos podem exigir o auxílio de um instrumento de cozinha como a faca, por exemplo, mas sem eles, o instrumento não desempenha sua função no preparo, ou seja, o gesto é o elemento necessário para produzir um determinado resultado no preparo de um prato.

Em *Truites pochées au beurre blanc*, são exemplos de verbos que representam textualmente os gestos da cozinha “émincer”, “ajouter”, “placer”, “couvrir”, “passer”, “mesurer”, “mettre”, “fouetter”, “servir”, pois a execução dos comandos dados por esses verbos é feita pelas mãos do cozinheiro, com o auxílio de um instrumento de cozinha como: a faca, em “émincer”; a peneira cônica de metal (*chinoise*) em “passer”; uma balança, copo medidor de líquidos ou termômetro de cozinha em “mesurer”; o batedor de arame (*fouet*) em “fouetter”; a tampa da panela ou o caldo “court-bouillon” em “couvrir”. Dependendo do contexto da frase na receita, os verbos “mettre”, “placer”, “ajouter”, “servir”, “saler”, “poivrer” podem exigir ou não a utilização de um utensílio de cozinha, já que eles veiculam os conteúdos, respectivamente, de “colocar”, “dispor”, “servir”, “acrescentar, adicionar”

---

²⁹ Le Grand Larousse Gastronomique (2007), Le Larousse de poche (2010), o Dicionário de Termos de Gastronomia Francês/Português (2006), Dicionário Michaelis Francês-Português-Francês (2009), Gastronomia de A a Z (2011).

ingredientes ou preparações da cozinha (como caldos, cremes, molhos etc.), “acrescentar sal” e “acrescentar pimenta”.

Às ações corresponderiam a atos na cozinha mais complexos, que implicam recursos como o fogo, a fermentação, o congelamento, em que a mão do cozinheiro não é suficiente para a produção de um determinado resultado. São exemplos de ações: refogar, assar, fritar, saltear, dourar.

Na receita objeto de estudo, observamos a existência de comandos que constituem ações na cozinha como em “revenir”, “cuire”, “pocher”, “réduire”, “frémir”, “macérer”, “infuser”, “refroidir”. Em “revenir”, “cuire”, “pocher”, “réduire” e “frémir” a ação do fogo é indispensável para que esses comandos aconteçam, não sendo suficientes o gesto do cozinheiro e o emprego de um utensílio de cozinha para que se obtenha o resultado pretendido pela receita. Os verbos “macérer”, “infuser” e “refroidir” presumem a ocorrência de reações físico-químicas que constituem os traços distintivos desses verbos.

Quando os gestos e ações são raciocinados e sistemáticos, ou seja, quando obedecem a métodos e regras, para sua execução, então, falaremos nesta dissertação em técnicas culinárias.

Finalmente, denominamos operações os processos que ocorrem no preparo de uma receita, processos aqui entendidos como uma série de gestos, ações e reações físico-químicas que produzem, juntos, um determinado resultado em cozinha. A operação seria dependente, portanto, de uma sequência de gestos e ações, que podemos chamar de processo, e que determinam a produção de um resultado característico. Em “boucanage”, por exemplo, o resultado correspondente a essa operação é a defumação das carnes, e esse resultado pressupõe a realização da seguinte sequência: o preparo de uma salmoura, o depósito de lascas de madeira nova de faia ou carvalho, a produção de fumaça pela combustão das

lascas³⁰. Na receita de nosso estudo, além de “boucanage”, entendemos por operações “macération”, “infusion” e “émulsification”.

Em alguns casos, a classificação do conteúdo de determinado verbo ou substantivo derivado de verbo pode consistir em uma tarefa menos evidente. A enciclopédia *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007, p.334), por exemplo, informa que “émulsification” é uma “operação que busca dispersar uma substância gordurosa líquida na forma de gotas, em outra preparação líquida” (tradução nossa). [“*Opération qui vise à disperser un corps gras liquide sous la forme de gouttes, dans une préparation liquide.*”].

Esse verbete descreve o objetivo da operação, a dispersão da gordura em outro líquido, ou seja, a reação físico-química resultante deste tipo de operação. Aqui, porém, não encontramos a descrição do gesto que realiza essa dispersão, tampouco a necessidade de outro elemento como o fogo ou o congelamento (ação, na terminologia utilizada em nossa dissertação) para que essa reação físico-química ocorra.

Ao pesquisarmos outros verbetes que forneçam mais informações sobre essa operação, encontramos “émulsion” (*Le Grand Larousse Gastronomique*, 2007, p.334), que repete a informação sobre a reação físico-química (“preparação obtida pela dispersão de um líquido em outro não miscível com o primeiro”) e, dentre as informações enciclopédicas fornecidas, informa que as emulsões podem ser frias ou quentes. Se *Le Grand Larousse Gastronomique* fala em emulsão quente é porque, nesse caso, a ação do fogo é um elemento necessário a essa operação. Não encontramos, porém, nessa obra de referência a descrição do gesto que compõe a operação “émulsion”.

---

³⁰ Cf. verbete em 3.2.1.2..

A descrição do gesto é feita no texto da receita *Truites pochées au beurre blanc*. This (1995, p.155) escreve, na etapa quatro da receita:

*Quand la réduction est faite, mettez-y 250 grammes de beurre, **morceau par morceau, en fouettant énergiquement, à l'aide d'un petit fouet**, jusqu'à ce que vous obteniez une pommade. Salez et poivrez au goût et servez aussitôt dans une saucière tiédie à l'eau chaude.*

*Nous procédons à l'**émulsification du beurre**, à mesure qu'il fond. Pour faire une mayonnaise, nous ajoutons l'huile lentement. **Ici nous ajoutons le beurre par petits morceaux et nous émulsionnons au fur et à mesure. Le fouet est de rigueur**: nous avons signalé que les gouttelettes de graisse sont plus petites, et l'émulsion plus ferme, si la matière grasse est bien divisée. **Le fouet s'impose**, et l'huile de coude également. (grifos nossos).*

Nesse comando e explicação de preparo da receita, entendemos que o gesto necessário à execução da operação “émulsionner” (ou “émulsifier”)³¹ é o descrito pelo verbo “fouetter”, com o auxílio do utensílio de cozinha *fouet*.

Figura 1. Imagem da ação “fouetter” com a utilização do batedor *fouet*³²

³¹ Cf. Seção 3.2.1.10 desta dissertação.

³² Disponível em: <http://mobile.ateliercuisine.ch/?p=236>. Acesso em: 17 julho 2012.

Figura 2. Imagem da ação “*fouetter*” com a utilização do batedor *fouet*³³

Não temos a pretensão de atribuir um caráter normativo a nossa classificação, pois nossas reflexões buscam tão somente entender os comandos e explicações veiculados pelos verbos da cozinha (e substantivos derivados desses verbos) no contexto de nossa análise do texto da receita objeto de nosso estudo.

Interessante ressaltar, no entanto, que *Le Grand Larousse Gastronomique* interpreta “émulsion” como uma operação. Nossa proposta de classificação considera “émulsion” como produto da operação “émulsifier” ou “émulsification”. Essa diferença terminológica corresponde à nossa filiação à Teoria Comunicativa da Terminologia, como explicaremos abaixo.

A variação na terminologia referentes aos verbos da cozinha se revelou também na pesquisa que realizamos na Internet com a expressão “le geste en cuisine” para coletar mais elementos para nossa proposta de classificação entre gestos, ações e operações. Obtivemos 3.290.000 resultados em nossa pesquisa e as primeiras páginas indicadas por Google referem-

---

³³ Disponível em: <http://mobile.ateliercuisine.ch/?p=236>. Acesso em: 17 julho 2012.

se a vídeos do site de um programa de televisão francês intitulado “Le geste en cuisine”³⁴, apresentado pelo chefe de cozinha francês Éric Leautey.

Nessa página descobrimos que o site busca ensinar o manejo da faca, do *fouet* e de outros utensílios importantes da cozinha (“*Avec notre expert, vous allez devenir incollable en maniement de couteau, fouet, mandoline et autres armes de choc en cuisine.*”), explica os movimentos para preparar uma maionese, para retirar filés de um peixe, para destrinchar um frango, o que Eric Leautey denomina técnicas culinárias de base:

Graças a Eric Leautey, aprenda em dois tempos e três movimentos a montar uma maionese, a retirar filés de um peixe, a destrinchar uma ave... ou seja, a base! Assista Eric Leautey em “O gesto na cozinha” para dominar facilmente as técnicas culinárias de base... (tradução nossa)³⁵

[*Grâce à Eric Leautey, apprenez en deux temps et trois mouvements à monter une mayonnaise, à lever les filets d'un poisson, à découper une volaille... la base, quoi ! Retrouvez Eric Leautey dans “Le geste en cuisine” pour maîtriser facilement les techniques culinaires de base...*]

Dentre as diversas técnicas de base explicadas por Éric Leautey encontramos: *réaliser un bain-marie, réaliser un beurre clarifié, réaliser une crème anglaise, ouvrir une huître, réaliser une patê feuilletée, pocher un oeuf, couper une viande pour un carpaccio, réaliser un beurre blanc, préparer une marinade, peler des poivrons, découper une volaille crue, paner une viande blanche, beurrer un moule à soufflé et le fariner.*

Nessa lista de técnicas, encontramos algumas que são descritas na receita objeto de nosso estudo: “*pocher*” e “*réaliser un beurre blanc*”.

³⁴ Disponível em: <http://www.cuisine-plus.tv/cid54103/le-geste-en-cuisine.html>. Acesso em: 13 julho 2012.

³⁵ Disponível em: <http://www.cuisine-plus.tv/cid54103/le-geste-en-cuisine.html>. Acesso em: 13 julho 2012.

Ao consultarmos os vídeos explicativos dessas técnicas³⁶, conseguimos acessar somente o vídeo correspondente à técnica do “pocher un oeuf”. Nele verificamos uma diferença fundamental na descrição dessa técnica em relação à descrição de “pocher” na obra de referência adotada em nosso estudo, *Le Grand Larousse Gastronomique*: a temperatura da água. No vídeo, Éric Leautey fala em “pocher” um ovo em água fervendo (“*faites bouillir l’eau*”), e *Le Grand Larousse Gastronomique* descreve a temperatura do líquido como “*très léger frémissement*”, que corresponde a uma temperatura inferior àquela em que a água ferve (ponto de ebulição).

Essa aparente contradição no sentido atribuído a um verbo especializado da cozinha é um fenômeno considerado natural pela Teoria Comunicativa da Terminologia. Maria Teresa Cabré (2002, p.4) escreve que as unidades terminológicas integram as interações comunicativas como qualquer unidade lexical. O que diferencia uma e outra é o valor especializado que a unidade terminológica tem em um determinado discurso.

A natureza terminológica de uma unidade lexical será ativada, portanto, segundo o seu emprego em um contexto determinado, ou seja, um termo se revelará como tal se for utilizado para transmitir um conhecimento especializado. Cabré (2002, p.5) ressalta que “o caráter terminológico é, assim, um valor pragmático conferido pelas condições discursivas em que se produz um texto dentro de um âmbito, ou seja, em função do seu uso em um contexto expressivo e situacional determinado.” (tradução nossa). [*“El carácter terminológico es, pues, un valor pragmático conferido por las condiciones discursivas en que se produce un texto dentro de un ámbito, es decir, en función de su uso en un contexto expresivo y situacional determinado.”*].

---

³⁶ Disponível em: <http://www.cuisine-plus.tv/cid55523/pocher-un-oeuf.html> . Acesso em: 17 julho 2012.

Uma unidade terminológica deve ser analisada dentro de um discurso determinado e o conhecimento especializado veiculado por ela será moldado pela situação e contexto em que a unidade é utilizada.

A Teoria Comunicativa da Terminologia admite, conseqüentemente, a variação das unidades terminológicas quanto ao seu uso e conteúdo, posto que os discursos expressam uma diversidade de visões da realidade:

Os termos são unidades léxicas, ativadas singularmente por suas condições pragmáticas de adequação a um tipo de comunicação. Eles se compõem de forma ou denominação e significado ou conteúdo. A forma é constante, mas o conteúdo se singulariza pela forma de seleção dos recortes adequados a cada tipo de situação e determinados pelo âmbito, pelo tema, pela perspectiva de abordagem do tema, o tipo de texto, o emissor, o destinatário e a situação. (CABRÉ, 1999, p.123, tradução nossa).

[Los términos son unidades léxicas, activadas singularmente por sus condiciones pragmáticas de adecuación a un tipo de comunicación. Se componen de forma o denominación y significado o contenido. La forma es constante, pero el contenido se singulariza en forma de selección de rasgos adecuados a cada tipo de situación y determinados por el ambito, el tema, la perspectiva de abordaje del tema, el tipo de texto, el emisor, el destinatario y la situación.]

A perspectiva da Teoria Comunicativa da Terminologia quanto à importância da situação, do tipo de texto, do emissor e destinatário na delimitação do conteúdo das unidades terminológicas é coerente com a abordagem funcionalista que adotaremos quanto aos verbos e substantivos derivados de verbos utilizados no texto de *Truites pochées au beurre blanc*.

Verificaremos em 3.4. quais são os conteúdos especializados veiculados pelos verbos (e substantivos derivados de verbos) da receita objeto de nosso estudo, de acordo com a situação em que eles figuram no texto, considerando a função dos verbos (e substantivos derivados de verbos) no texto da receita para refletir sobre a especialização do conteúdo deles nas ocorrências no texto de partida.

CAPÍTULO 2

2.1. BREVE HISTÓRICO DA HISTÓRIA DA TRADUÇÃO

Escrever sobre a história da tradução em algumas páginas sem fazer a ressalva de que não se trata de uma tarefa com caráter exaustivo é temeroso. A história da tradução está intimamente ligada à história do pensamento e da comunicação entre pessoas e povos, portanto, é um assunto de pesquisa inesgotável.

O pensamento e a comunicação são atividades que são exercidas desde o surgimento do homem, assim, supõe-se que a tradução seja uma atividade também antiga. Como escreve Henri Van Hoof (1991, p.7), desde a destruição da torre de Babel, símbolo da ruptura da unidade universal lingüística, os homens tiveram que recorrer à tradução para se comunicarem com comunidades estrangeiras. Nesse sentido, pode-se arriscar dizer que a tradução oral precedeu à tradução escrita, uma vez que a própria fala é mais antiga que a escrita. (VAN HOOFF, 1991, p.7).

Não abordaremos aqui a tradução oral, já que esse assunto fugiria do objeto de estudo nessa dissertação. Buscaremos neste capítulo fazer um breve e limitado histórico da tradução escrita no Ocidente, em especial, na Europa, adotando para tanto Bassnet (1991), Van Hoof (1991), Nida (1964), Ballard (1991), Oseki-Depré (1999), Munday (2001), House (1997), Hurtado Albir (2011).

Ballard (1991, p.38) escreve que na Antiguidade, a tradução se impôs como solução à barreira das línguas, a qual impedia a comunicação e transmissão de mensagens entre as pessoas na Europa. Ele cita os exemplos de Suméria e Roma onde a tradução nasce da necessidade de intercâmbios políticos, comerciais e culturais, em especial, da importância da transmissão de uma herança cultural. Já aqui Ballard (1991) menciona dois papéis interessantes da tradução, estranhos à pura transmissão e comunicação: (1) ela possibilitaria não somente a transmissão de uma herança cultural, mas também a construção de uma nova cultura a partir da herança trazida pela tradução; (2) ela representaria uma transgressão,

[...] uma vez que ela vai ao encontro de um impedimento de comunicação, uma vez que ela pretende veicular um sentido em princípio inacessível ou complexo demais e dependente demais de suas formas para não ser traído por qualquer transferência. (BALLARD, 1991, p.38, tradução nossa).

[puisqu'elle va à l'encontre d'un interdit de communication, puisqu'elle prétend véhiculer un sens en principe inaccessible ou trop complexe et trop dépendant de ses formes pour ne pas être trahi par tout transfert.]

A ideia de traição que a atividade tradutória implicaria está presente desde a Antiguidade. Não há registros, por exemplo, de que os gregos e os egípcios praticassem a tradução, por desprezarem as línguas estrangeiras, considerando-as “bárbaras” (BALLARD, 1991, p.22). Daí, talvez, a imposição que comumente se fez ao longo da história, em transformar o tradutor em um agente invisível na cadeia de comunicação, como se ao agir, ele pudesse deteriorar a palavra de origem, trair, transgredi-la.

Esse tipo de imputação de culpabilidade “*ad hoc*” do tradutor se manifesta nos primeiros registros históricos da produção de traduções escritas, a saber, as traduções de textos religiosos³⁷. Ballard (1991, p.54) escreve que nos escritos religiosos, “[...] a tradução

---

³⁷ *D'une manière générale, il convient de souligner que l'histoire des religions et, pour l'Occident, celle du christianisme en particulier, constitue une source précieuse pour l'étude de la traduction. Les besoins d'une communauté chrétienne en expansion rapide posèrent très vite le problème de la traduction du Nouveau*

busca transmitir uma mensagem de origem divina ao maior número possível de pessoas. Sob essa perspectiva que nasce a inquietação, e com ela, as dúvidas quanto à preservação da mensagem no momento da mudança de forma lingüística.” (tradução nossa). [*“Dans le domaine religieux, la traduction sert à transmettre au plus grand nombre possible un message d’origine divine. C’est dans cet horizon que naît l’inquiétude, et avec elle, les interrogations sur la préservation du message lors du changement de forme linguistique.”*].

A mudança linguística é defendida pela primeira vez por Cícero em seu tratado *Du meilleur genre d’orateurs*. Os historiadores consideram que, nesse texto, Cícero traz as primeiras reflexões sobre tradução, na forma de justificativas de suas escolhas na tradução dos discursos de Ésquino e Demóstenes. Cícero defende uma tradução que buscasse transmitir o sentido global do texto e não uma tradução literal, palavra por palavra.

Para Ballard (1991, p.40), Cícero não escreveu um tratado de tradução, mas sim um tratado de eloquência, na medida em que consistia em uma obra didática que explicava seu próprio gênero - o de imitação dos oradores gregos - segundo a tradição em Roma nessa época. Oseki-Dépré (1999, p.10) escreve que Cícero desejava instaurar a eloquência como um modelo retórico, e a tradução que ele realiza tem o papel de tornar acessível o texto de Demóstenes e Ésquino para aqueles não sabiam ler grego. “Sua tradução é assim, ao mesmo tempo, parafrástica e latina e seu trabalho como tradutor é a obra de um retórico” (OSEKI-DÉPRÉ, 1999, p.19, tradução nossa). [*“Sa traduction est donc à la fois paraphrastique et latine et son travail de traducteur est l’oeuvre d’un rhétoricien.”*].

Testament en d’autres langues que le latin, le syriaque d’abord, puis le copte, l’éthiopien le géorgien, l’arménien, le gotique. La traduction religieuse fut d’ailleurs indubitablement antérieure à la traduction littéraire, tout comme la traduction administrative. Car si cette dernière n’a pas laissé de vestiges, ou très peu, on ne peut douter du rôle capital qu’elle a été amenée à jouer dans des civilisations comme celles de la Grèce antique et, à plus forte raison, de l’Empire romain (VAN HOOFF, 1991, p.13-14).

Ballard (1991, p.40) admite, no entanto, que mesmo não sendo um tratado sobre tradução, *Du meilleur genre d'orateurs* traz um dos primeiros escritos teóricos sobre a tradução, que servirão de base para reflexões de outros tradutores no decorrer da história, em especial, para os tradutores clássicos dos séculos XVI e XVIII (OSEKI-DÉPRÉ, 1999, p.20).

O primeiro exemplo mais citado pelos estudiosos da tradução de continuidade da abordagem adotada por Cícero, é São Jerônimo. Em 384 AC, ele é encarregado pelo papa Dâmaso I de revisar *Vetus Latina*, a tradução latina do Antigo Testamento, em sua versão grega. Mas, no curso da tradução, São Jerônimo muda de ideia, e decide fazer sua tradução a partir do texto em hebraico, por considerar a tradução em grego, a *Septante*, mal feita: “Que grego estranho, bárbaro, escandaloso!” (LARBAUD apud BALLARD, 1991, p.44, tradução nossa). [“*Quel grec étrange, barbare, scandaleux!*”].

Nessa frase encontramos o embrião das posições de São Jerônimo quanto à sua atividade tradutória, as quais serão explicitadas na carta-tratado *De optimo genere interpretandi*. Esta carta foi escrita por São Jerônimo em resposta às críticas que ele recebeu por sua tradução para o latim de uma carta redigida em grego, do bispo de Constantia ao bispo de Jerusalém. Em sua defesa, São Jerônimo afirma “[...] quando eu traduzo os Gregos – exceto nas Santas Escrituras, onde a ordem das palavras é também um mistério – não é palavra por palavra, mas ideia por ideia que eu exprimo.” (JERÔME apud BALLARD, 1991, p.46, tradução nossa). [“ [...] *quand je traduit les Grecs – sauf dans les Saintes Ecritures, ou l'ordre des mots est aussi un mystère – ce n'est pas un mot par un mot, mais une idée par une idée que j'exprime.* ”]. E também:

[...] É muito difícil que o que foi dito em outra língua guarde o mesmo brilho em uma tradução. Uma ideia é indicada por só uma palavra adequada, mas eu não tenho à minha disposição como expressá-la? [...] Se eu traduzir palavra por palavra, a tradução vai criar um som absurdo; se, por necessidade, eu modifico, um pouco que seja, a construção ou o estilo, eu pareceria fugir do dever do tradutor. [...] se alguém não perceber que o

charme de uma língua é modificado pela tradução, que ele traduza palavra por palavra o Homero em latim; [...] que ele traduza o mesmo autor, em sua própria língua, mas com um vocabulário prosaico: ele verá que o estilo se torna ridículo e que quase falta elocução ao mais eloquente dos poetas.” (JERÔME apud BALLARD, 1991, p.48, tradução nossa).

[...] il est difficile que ce qui a été dit dans une autre langue garde le même éclat dans une traduction. Une idée est-elle indiquée par un seul mot propre, mais je n'ai pas à ma disposition de quoi l'exprimer ? [...] Si je traduis mot à mot, cela rend un son absurde ; si, par nécessité, je modifie si peu que ce soit la construction ou le style, j'aurai l'air de désertier le devoir de traducteur. [...] si quelqu'un ne voit pas que le charme d'une langue est altéré par la traduction, qu'il rende mot pour mot Homère en latin ; [...] que dans sa propre langue, mais en vocabulaire prosaïque, il traduise le même auteur: il verra que le style devient ridicule et que le plus éloquent des poètes manque presque d'élocution.”

Mais de quatro séculos separam a Carta de São Jerônimo das reflexões de Cícero. Porém, observamos em São Jerônimo o princípio tradutivo comum a Cícero: traduzir mais em prol do sentido do que em prol das palavras de um texto (OSEKI-DÉPRÉ, 1999, p.20-21). Tal dicotomia, tradução literal *versus* tradução pelo sentido, estará presente ao longo da história da tradução, assim como o desafio apontado já por São Jerônimo, assunto de reflexões e discussões na tradutologia contemporânea: o tradutor pressionado pela exigência de fidelidade ao texto de partida e pelas limitações da língua de chegada.

São Jerônimo estabelece com *De optimo genere interpretandi* uma postura frente à tradução que privilegia a elegância, a clareza e a legibilidade do texto original, visão que prevalecerá ao longo da Idade Média. A Escola árabe dos tradutores, criada no século IX, assim como a Escola de Toledo (século XIII) seguirão também esses mesmos princípios. Porém, não se tratam de princípios teóricos em tradução como ressalta Ballard (1991, p.55):

A Antiguidade, como as demais épocas, praticou abundantemente uma estratégia de tradução bem livre, mas também bem imprecisa, que não cessou de justificar em prol da eficiência e da criatividade, em detrimento de outra prática aparentemente existente, mas nunca definida ou discutida, que seria a tradução palavra por palavra. Nós podemos considerar que, no fim da Antiguidade não há reflexão teórica elaborada e coerente, claramente expressa, sobre a tradução. [...] No entanto, se inexistia a teorização

consciente e organizada, a prática se impõe com toda sua força e importância, com seus antagonismos e suas opções, que dão ensejo à teorização. (tradução nossa).

[L'Antiquité, comme les autres époques, a abondamment pratiqué un mode de traduction assez libre mais aussi assez flou, qu'elle n'a cessé de justifier au nom de l'efficacité et de la créativité, par rapport à une autre pratique apparemment existante mais jamais définie ou discutée qui serait la traduction mot à mot. Nous pouvons considérer qu'à la fin de l'Antiquité il n'y a pas de réflexion théorique élaborée et cohérente, clairement exprimée, sur le sujet de la traduction. [...] Cependant, si la théorisation consciente et organisée est absente, la pratique est là dans toute sa force et sa nécessité, avec ses antagonismes et ses options, qui nous donnent matière à théorisation.]

Oseki-Dépré (1999, p.24) afirma que o primeiro teórico da tradução é Étienne Dolet, tradutor da época da Renascença, o qual publica, em 1540, *La Manière de bien traduire d'une langue en aultre*. Dolet é, inclusive, o primeiro a utilizar o termo “tradução”. Nesta obra, Dolet formula cinco regras de tradução: (1) o tradutor deve compreender perfeitamente o sentido e o assunto do autor que ele traduz; (2) o tradutor deve ter o conhecimento profundo das duas línguas com quais trabalha; (3) o tradutor não pode se ater à tradução palavra por palavra; (4) o tradutor não pode se deixar seduzir pela riqueza e variedade da língua do texto de partida, mas traduzir segundo a língua corrente; (5) o tradutor tem que observar as regras de oratória, ou seja, o equilíbrio e a harmonia do conjunto. (VAN HOOFF, 1991, p.45). Aqui observamos alguns princípios já enunciados por Cícero (tradução pelo sentido e elegância do texto produzido pelo tradutor) e outros presentes nas reflexões contemporâneas em tradução (conhecimento profundo do par de línguas envolvidas na tradução e domínio do assunto da tradução).

A Renascença foi um período importante para a evolução das reflexões sobre tradução. Primeiramente porque o número de traduções realizadas aumentou consideravelmente nessa época. Nida (1964, p.14) escreve que a Europa Ocidental estava

“inundada por uma enchente de traduções”³⁸. Alguns dos fatores determinantes desse aumento foram a invenção da imprensa e do livro portátil e a queda de Constantinopla nas mãos dos turcos. O domínio turco provocou a fuga de filósofos e pensadores gregos para a Itália, os quais criaram uma espécie de núcleo de resistência e de valorização da cultura da Antiguidade. Tal resistência se materializou com a realização de traduções dos textos clássicos para as línguas ditas vulgares³⁹ com o objetivo de alcançar um maior número de leitores e de transmitir em maior escala o conhecimento antigo.

Segundo Ballard (1991), as traduções desempenharam um verdadeiro papel de inovação e de transmissão da cultura da Antiguidade. “A tradução é nessa época o próprio horizonte de toda a escrita. Ela é a matriz daquilo que se começa a chamar de *literatura*. (BERMAN apud BALLARD, 1991, p.92, tradução nossa, grifo do autor). [*“La traduction est même à cette époque l’horizon de toute écriture. Elle est la matrice de ce que l’on commence justement à appeler **litterature**.*”].

Pelas razões expostas acima, podemos afirmar que a Renascença é um período marcante no desenvolvimento dos estudos em Tradução, principalmente em razão da primeira iniciativa de teorização da atividade tradutória e no papel embrionário e criativo que as traduções passaram a desempenhar no desenvolvimento das literaturas nacionais.

Furlan (2004, p.7) afirma que a língua alemã literária foi forjada graças à tradução de Martinho Lutero do Novo Testamento. Em 1530, Lutero publica *Sendbrief vom Dolmetschen*, em resposta às críticas que recebeu pelo estilo de sua tradução, orientada à compreensão do

---

³⁸ *At the time of Renaissance, western Europe was, figuratively speaking, inundated with a flood of translations, largely from Greek, for it was the rediscovery of the ancient world which had produced the “rebirth” in western Europe.* (NIDA, 1964, p.14)

³⁹ *Since at last translations were being produced for a much wider audience than the ecclesiastically trained scholastics, there was every incentive to put such translations into the language of the people [...].* (NIDA, 1964, p.14)

texto pelo leitor alemão, privilegiando o sentido tradução na língua alemã falada pelo homem comum. Nesse caso encontramos mais um exemplo de rejeição da tradução literal por considerar que ela geraria um texto incompreensível na língua de chegada. Nesse sentido, Lutero justifica o acréscimo da palavra “*allien*” (“somente”) em sua tradução, ao falar da salvação do homem pela fé. Com isso, o princípio instaurado pelo sentido que Lutero deu ao texto bíblico, de que o homem merece o céu apenas por sua fé e não pelos mandamentos da Igreja Católica teve o efeito político de inaugurar a doutrina essencial do luteranismo e da Reforma.

Para Nida (1964, p.15), Lutero não só merece o crédito por ter ressaltado a importância da inteligibilidade do texto sagrado pelo leitor comum, em um contexto de controvérsia teológica acirrada, como também, deve ser louvado pelo seu trabalho sistemático e cuidadoso nos princípios tradutológicos a saber:

- (1) inversão na ordem das palavras; (2) emprego de auxiliares modais; (3) introdução de conectivos quando eles eram necessários; (4) supressão de termos gregos e hebraicos que não possuíam equivalentes aceitáveis em alemão; (5) uso de frases quando necessárias para transmitir palavras específicas do original; (6) inversão de metáforas para não-metáforas e vice-versa; e (7) atenção cuidadosa à exatidão da exegese e das variantes textuais. (NIDA, 1964, p.15, tradução nossa).

[“(1) *shifts of word order*; (2) *employment of modal auxiliaries*; (3) *introduction of connectives when these were required*; (4) *suppression of Greek or Hebrew terms which had no acceptable equivalent in German* ; (5) *use of phrases where necessary to translate single words in the original* ; (6) *shifts of metaphors to nonmetaphors and vice-versa*; and (7) *careful attention to exegetical accuracy and textual variants.*”].

O Renascimento italiano influenciará fortemente a França. No reino de Charles VIII, o professor da Universidade de Turim, Claude de Seyssel e o erudito grego Jean Lascaris passarão a traduzir diversos historiadores gregos, mas as traduções serão conhecidas pelo público somente mais tarde, com François I. Claude de Seyssel pertencia ao grupo de tradutores que trabalhava com as obras traduzidas para o latim, uma vez que não dominava a

língua grega. Ele defendia um método de tradução que seguisse de perto o “estilo latino” (BALLARD, 1991, p.100), por considerar o latim uma língua elegante. Essa tendência de latinizar a língua francesa, enriquecendo-a, será observada mais tarde em Joachim du Bellay.

Joachim du Bellay é considerado um dos maiores poetas do movimento estético da *Pléiade*. A *Pléiade* propunha a elevação da língua francesa ao mesmo status do latim. Para tanto, os poetas desse movimento propunham a imitação do estilo dos poetas antigos e da poesia italiana dos séculos XV e XVI, utilizando uma linguagem criativa, ou seja, uma língua francesa com neologismos, decalques e empréstimos das línguas clássicas (latim e grego). Aqui observamos novamente a influência da orientação de Cícero e São Jerônimo quanto à tradução não literal e a produção de um texto elegante e compreensível na língua de chegada. Com o movimento da *Pléiade*, no entanto, o valor da elegância do texto traduzido é levado além: o texto traduzido deve ser produto da devoração e da digestão do texto antigo, transformando-o em um corpo novo, conforme escreve Oseki-Dépré (1999, p.26), utilizando a metáfora do Movimento Antropofágico brasileiro.

Du Bellay, em seu *Deffence et illustration de la langue françoysse* (1549) critica os tradutores-traidores que ignoram as riquezas da língua de partida e a tarefa de recriá-las na língua de chegada, transmitindo, ao seu modo, a beleza e o estilo do autor do texto original. Assim, para Du Bellay, de certo modo, a tradução é nociva se ela não colabora à constituição de uma língua francesa enriquecida e se não promove a função criativa do poeta na sociedade (OSEKI-DÉPRÉ, 1999, p.26). Interessante que a noção de traição aqui adquire um significado diferente daquele existente na Idade Média. Traidor não é aquele que trai o sentido e a palavra do texto original, e sim aquele que trai o espírito do texto de partida ao não recriar sua palavra na língua de chegada.

Esse princípio tradutório será seguido por outro importante tradutor francês, Jacques Amyot, cuja tradução do *Vies Parallèles* de Plutarco será considerada como uma obra de autor. Amyot afirma que “o ofício de um tradutor correto não é somente ser fiel à sentença de seu autor, mas também respeitar a forma do estilo e a maneira de dizer deste”. (AMYOT apud VAN HOOFF, 1991, p.37, tradução nossa). [*“l’office d’un propre traducteur n’est pas seulement rendre fidèlement la sentence de son auteur, mais aussi de respecter la forme du style et manière de parler d’iceluy”*].

O estilo do texto traduzido será ainda mais valorizado no movimento das Belas Infiéis (*Belles Infidèles*⁴⁰) na França dos séculos XVII e XVIII. Diferentemente da posição de Du Bellay, para quem o objetivo principal era transmitir os conhecimentos e o estilo dos autores clássicos para os leitores que não liam grego ou latim, a preocupação dos tradutores das *Belles Infidèles* era adaptar os textos clássicos às exigências estéticas da época, construindo um texto em francês eloqüente e elegante.

A Antiguidade continua a ser a fonte principal de inspiração, porém, para os defensores desse movimento, a língua francesa do século XVII, não conseguindo reproduzir o estilo dos autores antigos, deve imitar o estilo clássico, adequando-o ao estilo vigente. Como assinala Ballard (1991, p.170), a ideologia dominante nessa época impunha o gosto francês a todo tipo de produção literária, inclusive às traduções. O produto da tradução, segundo essa posição, deve ser uma obra de invenção, assim como acontece com a literatura, como defende Antoine Godeau em seu *Discours sur les oeuvres de Malherbe*. A tradução fiel, nesses termos, é aquela que adapta o texto de origem à estética da época.

---

⁴⁰ O nome do movimento é atribuído a Ménage, o qual, criticando as traduções de Nicolas Perrot d’Ablancourt, exclama: “Elas me lembram uma mulher que eu amei muito em Tours, que era bela mas infiel”. (MÉNAGE apud VAN HOOFF, 1991, p.49, tradução nossa). [*“Elles me rappellent une femme que j’ai beaucoup aimé à Tours, et qui était belle mais infidèle”*].

Trata-se de uma concepção da tradução literária que busca ser uma forma de recriação, um exercício de estilo destinado a dar caráter de nobreza à língua francesa. Encontramos nessa concepção a preocupação de participar à criação de uma bela prosa que favoreça a “bela expressão” na língua de chegada, e adaptação do original à cultura de chegada. (BALLARD, 1991, p.170, tradução nossa).

[Il s’agit d’une conception de la traduction littéraire qui vise à être une forme de re-création, un exercice de style destiné à donner ses lettres de noblesse au français. On y trouve d’une part le souci de participer à la création d’une belle prose en favorisant la “belle expression” en langue cible et d’autre part celui d’adapter l’original à la civilisation d’arrivée.].

Nicolas Perrot d’Ablancourt é um dos mais importantes exemplos de tradutores que praticavam esse tipo de tradução. Ele foi responsável pela adaptação de muitas obras clássicas, dentre elas, *Oraisons* de Cícero, as *Obras* de Tácito e os *Comentários* de César. Suas traduções livres e expressivas vão provocar reações no final do século XVII no sentido do retorno ao respeito pelo texto original. Como ressalta Hurtado Albir (1990, p.25), o século XVII na França será marcado pela controvérsia literalidade-liberdade.

Alguns dos críticos mais conhecidos das traduções “belas infiéis” são André Dacier e sua esposa, Mme. Dacier. Eles realizam traduções que respeitam a ordem das palavras dos textos antigos, mas utilizam paráfrases eruditas (VAN HOOFF, 1991, p.51). Mme. Dacier, tradutora da *Odisséia* e da *Ilíada* de Homero, expõe as dificuldades em traduzir estes textos, considerando impossível conservar, com o uso da língua francesa, a beleza, a força e a harmonia do verso homérico. (OSEKI DÉPRÉ, 1999, p.37). Mesmo que as traduções de Mme. Dacier foram consideradas na época como fiéis, elas receberam críticas porque os versos de Homero foram transformados em prosa por esta tradutora. Para ela “somente a prosa pode acompanhar todas as ideias do poeta, conservar a beleza de suas imagens, dizer tudo o que ele diz [...]”. (MME. DACIER apud VAN HOOFF, 1991, p.51, tradução nossa). “[...] *seule la prose peut suivre toutes les idées du poète, conserver la beauté de ses images, dire tout ce qu’il dit [...]*”].

O século XVIII será marcado pelo progresso da ciência, pelas trocas intelectuais mais intensas e um conseqüente interesse pelas línguas estrangeiras. Como escreve Van Hoof (1991, p.64): “a lógica e a razão requerem que o tradutor se dedique mais a obras capazes de contribuir ao progresso científico e social”. (tradução nossa). [“[...] *la logique et la raison veulent que le traducteur s’occupe d’avantage d’ouvrages capables de contribuer au progrès scientifique et social.*”].

Muitos dicionários serão publicados nessa época, como por exemplo, o *Dictionnaire nouveau des langues françaises et espagnole* (1705), de Francisco Sobrino; o *Dictionnaire royal anglais et français* (1727), de Abel Boyer; e o *Dictionnaire italien, latin et français* (1735). A tradução servirá de instrumento para a abertura de novos horizontes, traduzindo-se do inglês e do alemão (VAN HOOFF, 1991). Por exemplo, *Paraíso Perdido* de John Milton será traduzido oito vezes, entre 1729 e 1778, e *Ensaio sobre o homem* de Alexander Pope terá diferentes traduções em francês entre 1730 e 1785.

No final desse século, em 1792, Alexander Fraser Tytler publica um importante estudo em inglês sobre os processos em tradução, *Essay on the Principles of Translation*. Nida (1964, p.19) e Bassnett (1991, p.63) citam os três princípios expostos nesta obra: “1. A tradução deve transcrever a idéia do trabalho original; 2. O estilo e o modo da escrita devem ter a mesma natureza do original; 3. A tradução deve ter a desenvoltura do texto original.” (NIDA, 1964, p.19, tradução nossa). [“1. *The translation should give a transcript of the idea of the original work; 2. The style and manner of writing should be of the same character with that of the original; 3. The translation should have all the ease of the original composition.*”]. Tytler, jurista de formação, interessava-se pela literatura. Suas reflexões sobre tradução, que seriam publicadas na obra citada acima, teriam sido apresentadas em uma comunicação que Tytler teria dado na Royal Society de Edimburgo da qual ele era membro integrante. Seus

princípios são muito próximos daqueles enunciados por outro teórico da tradução importante do século XVIII, George Campbell, que, por isso, acusou Tytler de plágio.

Campbell tinha publicado em 1789 *Traduction des quatre évangiles*, onde ele expôs seus princípios tradutórios ao realizar a tradução da Bíblia, ressaltando sua singularidade em relação a seus predecessores e a implicação de seus princípios no plano histórico e da prática.

Para Nida (1964, p.18), Campbell realizou uma análise detalhada e sistemática da Bíblia, apontando precisamente os exemplos que provavam sua análise diferenciada em relação às estratégias de tradução adotadas por tradutores bíblicos anteriores a ele.

De acordo com Campbell, os critérios para uma boa tradução se resumem em três: “1. A fidelidade ao sentido; 2. O respeito ao espírito e estilo do autor dentro dos limites da língua de chegada; 3. A legibilidade do texto de chegada, o qual deve transmitir a naturalidade e a espontaneidade do original”. (BALLARD, 1991, p.212, tradução nossa). [*“1. La fidélité au sens; 2. Le respect de l’esprit et du style de l’auteur dans la mesure où le permet la langue d’arrivée; 3. La lisibilité du texte d’arrivée, qui doit avoir le naturel et l’aisance d’un original.”*].

A propósito da rivalidade entre Campbell e Tytler, Nida (1964, p.19) afirma que a obra de Tytler foi mais relevante para os estudos da Tradução, na medida em que suas reflexões foram mais abrangentes, enquanto Campbell teria dedicado seus princípios exclusivamente à tradução das Escrituras. Tytler foi quem elaborou uma metáfora poética da função da tradução, comparando-a a uma tela de reprodução de uma pintura: o copista não deve usar as mesmas cores da obra original, mas sim aquelas capazes de reproduzir a sua força e seu efeito. “O pintor da reprodução deve se inspirar da alma do pintor original, mas deve expressá-la por seus próprios órgãos”. (TYTLER apud NIDA, 1964, p.19, tradução

nossa). [*“He must adopt the very soul of his author, which must speak through his own organs.”*].

O século XVIII, assim, no que se refere à dicotomia tradução literal *versus* tradução pelo sentido, será marcado por uma valorização do conteúdo do texto de partida, mas com a preocupação da noção de estilo, de espírito da obra original. Tytler e Campbell, no entanto, dão muita importância à produção do texto na língua de chegada, que deve ser legível e expressar, nas tonalidades que lhe são próprias, a imagem construída pela obra original, conforme metáfora de Tytler.

Prosseguindo com esta metáfora, podemos afirmar que, no século anterior, o movimento das *Belles Infidèles* impôs ao tradutor a realização de uma pintura com cores novas, próprias à estética da época, servindo os textos clássicos como imagem a ser transcendida e recriada pela tradução. O século XVIII, com Tytler e Campbell, porém, nuançará o papel da tradução, reconhecendo a singularidade das cores da obra traduzida e atribuindo ao tradutor a recomposição delas em tonalidades capazes de gerar o mesmo impacto na cultura de chegada.

Tanto em um e outro caso, porém, estamos diante de uma postura de tradução orientada à língua e cultura de chegada, postura dominante ao longo dos séculos XVII e XVIII.

Essa tendência mudará com o movimento do Romantismo alemão. Esse movimento vai defender uma tradução literal, que guarde a tonalidade da obra estrangeira na língua de chegada. Esse tipo de abordagem tradutória valoriza e afirma a particularidade e a riqueza do texto de origem, produzido dentro de um contexto cultural diferente do texto traduzido. Não se buscará apagar as diferenças entre o texto de origem e o texto traduzido, e sim admiti-las e considerá-las como fonte de riqueza da atividade tradutória.

Os Alemães, no início do Romantismo, Goethe, por exemplo, defendiam uma maneira oposta de traduzir, mais literal, que mantém a cor do estrangeiro na língua, que reivindica a autenticidade da cultura de partida e a riqueza que ela traz ao texto traduzido, ao mesmo tempo em que nutre a língua de chegada. (LAVAUT-OLLÉON, 2008, p.10, tradução nossa).

[Les Allemands au début du romantisme, Goethe par exemple, défendaient une manière opposée de traduire, plus littérale, gardant la couleur de l'étranger dans la langue, revendiquant l'authenticité de la culture source et la richesse qu'elle apporte au texte traduit tout en nourrissant la langue cible.].

Ballard (1991, p.229) menciona Goethe e Schleiermacher como expoentes da tradução no Romantismo alemão. Goethe dedicou-se à tradução durante toda sua vida. Ele conhecia e traduzia de muitas línguas: a do latim, do grego, do espanhol, italiano, inglês, francês, etc. Berman considera *Divão Ocidental-Oriental* como a obra mais representativa do pensamento clássico alemão sobre a tradução. (BERMAN apud BALLARD, 1991, p.233).

Goethe elaborou uma classificação sobre a tradução, classificando-a em três tipos (BALLARD, 1991, p.233), e apontando exemplos para cada um dele: (1) a tradução em prosa que conforma o texto da cultura de partida à cultura de chegada, suprimindo as especificidades do texto traduzido. Ex: tradução da Bíblia por Lutero; (2) a tradução “parodística” em que o estilo da obra original é imitado pela tradução, mas seguindo as regras e gosto da cultura de chegada: adaptam-se até mesmo os sentimentos e os objetos do texto estrangeiro. Segundo Goethe, essa foi a tradução praticada pelos tradutores franceses do século XVII e XVIII; (3) a tradução que identifica as particularidades do texto da cultura de partida e que não busca substituí-las ou apagá-las na tradução, mas sim, transmiti-las no texto da cultura de chegada. Esse terceiro tipo é a abordagem inovadora trazida pelo Romantismo alemão.

Para o Romantismo alemão, a tradução é considerada como um ramo do pensamento. Assim, o tradutor é um agente criativo, o qual, em contato com o espírito da obra original, deve produzir um texto capaz de enriquecer a cultura e a língua de chegada para as quais ele traduz. (BASSNETT, 1991, p.65).

August Schlegel vai ainda mais longe com essa noção, afirmando que todos os atos de fala e escritas, são, em última análise, atos de tradução, na medida em que buscam decodificar e interpretar mensagens recebidas. (BASSNETT, 1991, p.65). As traduções de Shakespeare feitas por Schlegel, assim como as traduções de Calderón e do teatro espanhol são consideradas obras de mestre.

No Romantismo alemão, a tradução deixa de ser vista como uma atividade secundária, possuindo uma função típica, criadora. A tradução é o instrumento pelo qual o tradutor faz conhecer, aceitar e apresentar os elementos estranhos à cultura de chegada, constituindo um novo texto com força de literatura.

Sob essa perspectiva, a fidelidade aqui adquire uma nova tonalidade. Se até então os posicionamentos dos tradutores se dividiam em fidelidade ao sentido (pela tradução pelo sentido, orientada à cultura de chegada) e em fidelidade à palavra (pela tradução literal, orientada à cultura de partida), com o Romantismo alemão, a tradução fiel é aquela que transmite a estranheza do texto de partida em um corpo artisticamente organizado no texto de chegada.

Munday (2001, p.27) considera Scheleiermacher como um grande pensador da tradução, considerando-o o fundador da teologia moderna protestante e da hermenêutica. Scheleiermacher descreve duas estratégias tradutórias: levar o leitor ao autor ou trazer o autor ao leitor e defende a primeira delas.

A contribuição de Scheleiermacher aos Estudos da Tradução não reside, porém, na defesa dessa estratégia, posto que ela já fora adotada pelos tradutores no decorrer da história, seja pelo método tradução palavra por palavra, seja pelo método da tradução pelo sentido.

O novo olhar de Scheleiermacher consiste na tarefa do tradutor em dar ao leitor a impressão que ele, leitor alemão, teria do texto em língua original estrangeira. Dessa forma, Scheleiermacher – contrariamente à defesa de que o tradutor deva reproduzir o mais fielmente possível o sentido ou palavra do texto original – atribui uma nova função ao tradutor: ele deve guardar a estranheza do texto original, “[...] orientando-se pela linguagem e o conteúdo do texto de partida. Ele deve valorizar o estrangeiro e transferi-lo ao texto de chegada.” (MUNDAY, 2001, p. 28, tradução nossa). [“[...] *orienting himself or herself by the language and content of the ST. He or she must valorize the foreign and transfer that into the TL.*”].

Essa ideia de fidelidade será desenvolvida por Antoine Berman e, segundo Munday (2001, p.151), servirá de base para as reflexões de teóricos da linguagem e da tradução do século XX como Katharina Reiss, Lawrence Venuti e George Steiner.

O século XX será de grande importância para as reflexões em tradução, sendo considerado como a “era da tradução”, como denomina Hurtado Albir (2011, p. 118). O aumento das trocas internacionais por intermédio de organizações governamentais e não governamentais, do estabelecimento de novas formas de tradução (tradução simultânea, dublagem, por ex.) e a demanda crescente por traduções especializadas são alguns dos fatores que contribuíram para o estabelecimento de centros de formação para tradutores e intérpretes. (HURTADO ALBIR, 2011, p. 118).

Na primeira metade do século XX, são publicadas obras de caráter teórico sobre tradução, sob um viés hermenêutico: a tradução se orienta a uma concepção filosófica da linguagem, concepção essa que não considera a linguagem em seu aspecto utilitário, mas em

seu aspecto global, universal. Os teóricos mais proeminentes dessa corrente são Ezra Pound (*Guido's relations*, 1918), Walter Benjamin (*Die aufgabe des Übersetzers*, 1923), e Ortega y Gasset (*Miseria y esplendor de la traducción*, 1937).

George Steiner⁴¹, em *After Babel: Aspects of Language and Translation* (1975), e Jacques Derrida⁴² com sua obra *Des tours de Babel* (1985) desenvolverão também teorias tradutórias hermenêuticas na segunda metade do século XX.

A segunda metade do século XX — época da fundação da teoria da tradução moderna (VEGA, 1994, p.53 apud HURTADO ALBIR, 2011, p.123) — será marcada, porém, pelos estudos descritivos sob uma perspectiva lingüística: as traduções começam a ser analisadas nos cursos de Literatura Comparada, e de análise contrastiva de pares de línguas estrangeiras.

Um dos modelos mais representativos de análise contrastiva, aplicação da Estilística Comparada, foi o apresentado por Vinay e Darbelnet em 1958 com a publicação de *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, a qual foi traduzida para o inglês por J. Sager e publicada em 1995.

Nesta obra, como escreve Hurtado Albir (1990, p.25), Vinay e Darbelnet comparam o inglês e o francês no plano lexical, gramatical e da organização da mensagem. Com essa comparação, eles elaboraram uma classificação que deu origem a uma tipologia de modalidades de tradução, segundo as estratégias tradutórias descritas por eles.

---

⁴¹ Para ele, a hermenêutica da tradução consiste no ato de provocar uma reação e uma transferência apropriatória do sentido. Ele considera a tradução como uma arte. As etapas do movimento hermenêutico para Steiner são: (1) a confiança; (2) a agressão (ou penetração); (3) a incorporação (ou materialização); (4) compensação (ou restituição). (STEINER, 1975).

⁴² Derrida faz uma complexa releitura e interpretação do texto de Benjamin. Para mencionar muito brevemente alguns aspectos da obra de Derrida, ele nomeia de “*différance*” o conceito de “língua pura” de Benjamin e desfaz a distinção entre texto de partida e texto de chegada, considerando-os interdependentes. (MUNDAY, 2001, p.171).

As duas estratégias tradutórias descritas por Vinay e Darbelnet são a tradução direta (equivalente à tradução literal) e a tradução indireta (equivalente à tradução não-literal).

Na tradução direta, os autores identificam três modalidades: o empréstimo, o decalque e a tradução literal, modalidade recomendada por eles para a boa tradução. Somente quando a tradução literal não for possível – (a) quando ela produz diferença no sentido; (b) quando não faz sentido; (c) quando não é possível por razões estruturais; (d) não há uma expressão correspondente na língua de chegada; (e) produz um nível de linguagem diferente – é que o tradutor deve recorrer à tradução indireta. (MUNDAY, 2001, p.57).

As modalidades da tradução indireta descritas por Vinay e Darbelnet são: transposição, modulação, equivalência e adaptação.

As estratégias de tradução descritas por esses autores dizem respeito à comparação entre línguas e não textos, considerando a mensagem como um meio de passagem da língua para o discurso. (HURTADO ALBIR, 1990, p.26).

Outros conceitos importantes introduzidos por esses autores foram o de servidão e opção na tradução: a servidão consiste nas transposições e modulações indispensáveis dadas as diferenças entre os dois sistemas lingüísticos; a opção diz respeito às mudanças possíveis no texto de chegada que correspondem ao estilo e preferências do tradutor.

Vinay e Darbelnet elaboraram uma metodologia de trabalho, dadas as diversas opções que o tradutor tem para expressar as nuances do texto de partida: (1) identificar as unidades de tradução; (2) avaliar o conteúdo descritivo, afetivo ou intelectual das unidades; (3) reconstruir o contexto metalingüístico da mensagem; (5) avaliar os efeitos estilísticos; (6) produzir e revisar o texto de chegada. A abordagem dos autores quanto à unidade de tradução continua

atual: para Vinay e Darbelnet, ela consistiria em uma combinação entre a unidade lexical e a unidade de pensamento.

Outro estudo relevante no que se refere à perspectiva lingüística da tradução é J. Catford, em *a Linguistic Theory of Translation* (1965). Ele desenvolveu uma teoria sobre as transferências lingüísticas (“*shifts*”) — classificando-as em dois tipos (transferências de nível e transferências de categoria) — e uma teoria sobre a fidelidade, tipificando-a em correspondência formal e equivalência textual. Munday (2001, p.60) e Hurtado Albir (1990, p.24) escrevem que Catford buscou aplicar à tradução os avanços nos estudos em Linguística na época, considerando as reflexões em tradução como um ramo da Linguística Comparada. Catford buscou adotar uma perspectiva científica, em um sistema de probabilidades, próprio ao interesse pelo desenvolvimento da tradução automática na época. Catford é criticado, porém, por seus exemplos demasiadamente idealizados e descontextualizados, além de não considerar os textos como um todo e as frases em suas análises. (MUNDAY, 2001, p.62).

As reflexões sobre tradução sob o viés lingüístico foram características do período entre os anos 50 e 60. Um dos estudos mais proeminentes sobre o sentido e a equivalência lingüísticos foi o realizado por Roman Jakobson (1959).

Jakobson (1959) descreveu três espécies de tradução: intralingual, interlingual e intersemiótica. Na investigação quanto à tradução interlingual (entre duas línguas diferentes), Jakobson desenvolveu os conceitos de sentido lingüístico e equivalência. Para ele, não existe equivalência total entre palavras de línguas estrangeiras, cabendo à tradução interlingual substituir a mensagem em língua estrangeira não palavra-por-palavra, mas sim a mensagem como um todo. A dificuldade na tradução consistiria nas diferenças de estrutura e terminologia entre duas línguas, e não na impossibilidade de uma língua reproduzir uma mensagem produzida em uma língua estrangeira. A única hipótese em que Jakobson considera

a tradução interlingual impossível é o texto poético, no qual forma e sentido estão muito associados. (MUNDAY, 2001, p.36)

Munday (2001, p.37) afirma que as questões de sentido, equivalência e traduzibilidade se tornaram um tema recorrente nos estudos de tradução dos anos 60 e passaram ser objeto de um olhar científico, cujo representante mais citado pelos estudiosos da tradução é Eugene Nida.

A teoria tradutória de Nida foi desenvolvida em dois livros publicados nos anos 60: *Toward a Science of Translation* (1964), primeira vez em que a palavra tradução é associada à noção de ciência – e *The Theory and Practice of Translation* (1969), escrito com Taber. Em *Toward a Science of Translation* (1964), Nida parte de sua tradução da Bíblia para elaborar sua teoria tradutória, emprestando conceitos e terminologia da Semântica, da Pragmática e da teoria da gramática generativa de Chomsky. (MUNDAY, 2001).

Como bem salienta Munday (2001, p.38), “o cerne do trabalho de Nida consiste no abandono da noção antiga de que uma palavra ortográfica tem um sentido fixo e a adoção de uma abordagem onde a palavra adquire o sentido segundo o seu contexto, podendo produzir resultados diferentes de acordo com a cultura.” (tradução nossa). [*Central to Nida’s work is the move away from the old idea that an orthographic word has a fixed meaning in which a word ‘acquires’ meaning through its context and can produce varying responses according to culture.*].

Quanto ao conceito de equivalência, Nida rejeita as noções de tradução literal, livre e defende dois tipos de equivalência: (1) equivalência formal, mais orientada ao texto de partida, buscando coincidir o máximo possível com a forma e o conteúdo da mensagem na língua de partida; e, (2) equivalência dinâmica, conceito inovador introduzido por Nida, segundo o qual, “a relação entre o receptor da mensagem traduzida e o texto traduzido deve

ser, em substância, a mesma do que a relação do receptor da mensagem e texto originais.” (NIDA, 1964, p.159 apud MUNDAY, 2001, p.42). Nida chama de “naturalidade” a busca pelo tradutor de um equivalente mais próximo à cultura e às necessidades do receptor do texto de chegada, e consiste em um requisito de qualquer tradução para Nida. Para tanto, são admitidas adaptações no nível gramatical, lexical e nas referências culturais do texto de partida.

A grande contribuição da teoria tradutória de Nida diz respeito ao abandono da ideia da equivalência palavra-por-palavra pela noção de equivalência dinâmica, orientada às expectativas do leitor do texto da cultura de chegada.

Apesar da teoria de Nida receber críticas de teóricos da tradução como Lefevere (1993) e Edwin Gentzler (1993), sua abordagem influenciou importantes estudiosos da tradução como Peter Newmark (1981, 1988) na Grã-Bretanha e Werner Koller (1979) na Alemanha.

Após a orientação lingüística dos Estudos da Tradução nos anos 60, como mencionado acima, surge, nas décadas de 70 e 80, outro movimento, o das teorias funcionais da tradução, cujos maiores expoentes são Katharina Reiss, H. Vermeer, C. Nord e Holz-Mäntari.

Como explica Baker (2008, p.116):

O ponto principal da abordagem funcionalista é o seguinte: não é o texto-fonte como tal, ou seus efeitos para o receptor do texto de partida, ou a função determinada pelo autor do texto que determina o procedimento tradutório e a maquiagem lingüística do texto de chegada, como é postulado pelas teorias baseadas no conceito de EQUIVALÊNCIA, mas a função prospectiva do texto de chegada como determinado pelas necessidades do demandante da tradução (por exemplo, um cliente ou comissário). (tradução nossa).

[The main point of functionalist approaches is the following: it is not the source text as such, or its effects on the source text recipient, or the function assigned to it by the author, that determines the translation process and the linguistic make-up of the target text, as is postulated by EQUIVALENCE-based translation theories, but the prospective function or purpose of target

text as determined by the initiator's (i.e. client's or commissioners's) needs.].

Deixaremos para abordar mais detalhadamente as teorias funcionalistas em 2.2., uma vez que escolhemos verificar a aplicação da metodologia de Nord (1997) em nossa análise da receita *Truites pochées au beurre blanc*.

Outro movimento de reação aos modelos prescritivos em tradução foi a da teoria dos polissistemas, cujo primeiro expoente foi Even-Zohar, com a publicação de *The position of translated literature within the literary polysystem* (1978).

A teoria dos polissistemas tem origem na historiografia literária desenvolvida pelos formalistas russos da década de 20. Para eles, “uma obra literária não é estudada aqui isoladamente, mas como parte de um sistema literário, o qual é definido como ‘um sistema de funções de ordem literária as quais estão em contínua interrelação com outras ordens’”. (TYNJANOV, 1927, p.71-72 apud MUNDAY, 2001, p.109, tradução nossa). *[[...] a literary work is here not studied in isolation but as part of a literary system, which itself is defined as ‘a system of functions of the literary order which are in continual interrelationship with other orders.].* De acordo com a teoria dos polissistemas, o texto literário traduzido é considerado como um sistema que opera mudanças no sistema social, literário e histórico da cultura de chegada. As traduções seriam capazes, assim, de desempenhar uma função inovadora no sistema literário da cultura de chegada, e, portanto, poderiam constituir “fatos da cultura de chegada”. (HOUSE, 1997, p.8).

Uma das grandes contribuições dessa teoria é a definição não prescritiva de equivalência, admitindo sua variação de acordo com o contexto histórico e cultural do texto de chegada.

Outros teóricos que desenvolveram reflexões sob a ótica da teoria dos polissistemas foram Gideon Toury (1978, 1995), Andrew Chesterman (1997), José Lambert e Hendrick van Gorp (1985), e a chamada *Manipulation School* (1985).

Nos anos 90, a tradução se orienta à cultura e à política: os estudos de tradução se voltam para a interação entre a tradução e a cultura, a forma pela qual a cultura influencia a tradução, em especial no que se refere às questões do contexto, história e convenções sociais. Mary Snell-Hornby (1990) chama esse movimento de “virada cultural” (*cultural turn*):

Ele é considerado por Bassnett e Lefevere como uma metáfora para este movimento cultural e serve para juntar toda a gama de estudos de caso em sua coleção. Esses incluem estudos de mudança de registro na tradução ao longo do tempo, o poder exercido sobre e no mercado editorial em prol de ideologias específicas, literatura feminista e tradução, tradução como ‘apropriação’, tradução como reescrita, incluída a reescrita cinematográfica. (MUNDAY, 2001, p.127).

[It is taken up by Bassnett and Lefevere as a metaphor for this cultural move and serves to bind together the range of case studies in their collection. These include studies of changing standards in translation over time, the power exercised in and on the publishing industry in pursuit of specific ideologies, feminist writing and translation, translation as ‘appropriation’, translation as rewriting, including film rewrites.].

Algumas publicações representativas desse movimento citadas por Munday (2001) são *Translation, History and Culture* (1990), uma compilação organizada por Susan Bassnett e André Lefevere; *Translation, Rewriting and the Manipulation of Literary Fame* (1992), de André Lefevere; *Gender in Translation: Cultural Identity and the Politics of Transmission* (1996), de S. Simon, no que diz respeito à tradução sob a perspectiva do gênero; *Siting Translation: History, Post-structuralism, and the Colonial Context* (1992) de T. Niranjana; e *Postcolonial Translation: Theory and Practice* (1999), outra coleção de textos editada por Bassnett e Trivedi, quanto ao papel colonialista que a tradução pode desempenhar.

Outro autor que reflete sobre a tradução em uma perspectiva política é Lawrence Venuti ao entender que os estudos da tradução devem analisar e considerar o contexto sócio-

cultural em que a tradução é produzida. Para Venuti, as traduções são frequentemente requeridas por atores do mercado editorial (como editores, agentes literários e diretores de marketing), instituições sociais e políticas que escolhem os textos a serem traduzidos. Cada um desses agentes ocuparia um papel nas agendas cultural e políticas de sua época e localidade, incluídos os próprios tradutores, que fazem parte dessa cultura, como escreve Munday (2001, p.145-6).

Venuti elaborou um conceito relevante na história da tradução: da invisibilidade do tradutor. Para ele, um texto traduzido é considerado adequado pelo mercado editorial quando ele é lido fluentemente:

[...] quando a ausência de toda peculiaridade lingüística e estilística faz o texto parecer transparente, dando a sensação que ele reflete a personalidade do autor estrangeiro ou a intenção ou o sentido essencial do texto original, em outras palavras, que a tradução não é de fato uma tradução, mas o “original”. (VENUTI, 1995, p.1 apud MUNDAY, 2001, p.146).

[...] when the absence of any linguistic or stylistic peculiarities makes it seem transparent, giving the appearance that it reflects the foreign writer's personality or intention or the essential meaning of the foreign text – the appearance, in other words, that the translation is not in fact a translation, but the “original”].

O texto considerado como “bem traduzido” seria justamente aquele em que não se nota a mão do tradutor, aquele que parece ter sido produto direto do autor do texto original. A razão para esse olhar sobre a tradução, explica Venuti (1995, p.1), seria a ideia antiga de que a tradução é menor do que o original e de que não pode ser equiparada a um texto literário.

Esse tipo de estratégia tradutória, que busca torna o tradutor invisível, Venuti denomina de “domesticação” (“*domestication*”), retomando uma das descrições de Schleiermacher, de levar o autor ao leitor. Em contrapartida, Venuti descreve outra estratégia tradutória, a da “estrangeirização” (“*foreignization*”). Ela consiste na resistência da identidade

do texto estrangeiro às pressões conformatórias da cultura de chegada, de modo a manter perceptíveis as diferenças linguísticas e culturais do texto de partida.

Os estudos desenvolvidos por Venuti sobre a domesticação e estrangeirização do texto estrangeiro foram influenciados pela teoria de Antoine Berman, exposta fundamentalmente em *L'épreuve de l'étranger: Culture et traduction dans l'Allemagne romantique* (1984).

Nessa obra, Berman desenvolveu uma tipologia das deformações tradicionalmente realizadas pelo tradutor, no trabalho de domesticação (“naturalização”, na terminologia de Berman) de um texto estrangeiro. Essas deformações impediriam o acolhimento pela tradução das diferenças linguísticas e culturais do texto estrangeiro e a recepção dos elementos estrangeiros pelos leitores.

Finalmente, os anos 90 serão marcados pela iniciativa de alguns teóricos em declarar e defender os estudos da tradução como uma disciplina independente, considerada na sua multidisciplinaridade⁴³ e amplitude: “Os estudos da tradução são, por excelência, um campo que pode conjugar perspectivas de uma ampla gama de estudos de linguagem e culturais, adaptando-os para seu próprio uso e desenvolvendo novos modelos específicos para suas necessidades”. (MUNDAY, 2001, p.182, tradução nossa). [*“Translation studies is an example par excellence of a field which can bring together approaches from a wide range of language and cultural studies, modifying them for its own use and developing new models specific to its own requirements.”*].

Nesse sentido escreve Mary Snell-Hornby, a qual publicou em 1988 o livro *Translation Studies: An Integrated Approach*, no qual ela declara a necessidade de uma nova perspectiva sobre a tradução, de um “enfoque integrador que considere a tradução em sua

---

⁴³ A tradução acaba por recorrer à Lingüística, à Crítica Literária, à Sociologia, às Ciências Cognitivas, à História, aos Estudos Culturais, etc.

globalidade e não só algumas de suas modalidades” (SNELL-HORNBY, 1999, p.45, tradução nossa). [“[...] *un enfoque integrador que considere la traducción en su globalidad y no sólo algunas de sus modalidades.*”].

Snell-Hornby (1999) elabora um diagrama para descrever um sistema de relações entre tipos de texto (que ela chama de protótipos, como por exemplo, lírica, poesia, literatura infantil, periódicos, linguagem publicitária, jurídica, etc.) e aspectos fundamentais da tradução (áreas da realidade extralinguística, áreas da linguística relevantes para a tradução, aspectos e critérios que regem o processo tradutório, por exemplo).

O sistema descrito por Snell-Hornby admite diversas e flexíveis combinações, em consonância ao pressuposto defendido por Snell-Hornby que “[...] os estudos de tradução estão essencialmente comprometidos com toda uma rede de relações, determinando-se a importância dos elementos individuais por sua relevância no contexto mais amplo do texto, da situação e da cultura.” (SNELL-HORNBY, 1999, p.57, tradução nossa). [“[...] *los estudios de traducción están esencialmente comprometidos en todo un entramado de relaciones, determinándose la importancia de los elementos individuales por su relevancia en el contexto más amplio del texto, la situación y la cultura.*”].

Contexto, situação, função e cultura, eis as palavras-chave que permeiarão os capítulos seguintes de nossa dissertação. Buscaremos verificar em nosso estudo a aplicação do método de análise pragmática dos textos de chegada e partida de Nord (1997), assim como a verificação do critério comunicativo de Cabré (1993, 1999) aos verbos especializados da cozinha coletados na receita *Truites pochées au beurre blanc*.

2.2. TEORIAS FUNCIONALISTAS DA TRADUÇÃO

Graças aos estudos de Hans J. Vermeer (1978, 1996), Reiss e Vermeer (1984, 1991), Justa Holz-Mänttari (1984) e Christiane Nord (1988, 1997), um novo olhar foi colocado sobre a tradução, em prol de um estudo mais centrado na função do texto da tradução na língua de chegada, que considerasse o contexto e a situação de comunicação entre os leitores para quem o texto traduzido se destina.

A função atribuída ao texto traduzido na cultura de chegada e a comunicação promovida pela tradução são os critérios que norteiam as teorias funcionalistas.

Para os teóricos dessa corrente, a tradução é um ato de comunicação, e o sentido do texto de partida se estabelece a partir da função da tradução no contexto da cultura de chegada. Baker (2001, p.115) aprofunda essa ideia, afirmando que:

[...] as perspectivas funcionalistas definem a tradução como uma atividade transcultural intencional e defendem que a forma linguística do texto de chegada é moldada pela função que cabe ao texto satisfazer. (tradução nossa). [...] *functionalist approaches define translation as a purposeful transcultural activity and argue that the linguistic form of the target text is determined by the purpose it is meant to fulfil.*].

A função atribuída ao texto traduzido é definida pelo demandante da tradução, seja um cliente ou atribuidor do encargo de tradução (o *commissioner*), de modo que a finalidade do texto está subordinada ao leitor (ou ouvinte, na tradução oral), à situação da comunicação promovida pela tradução e à cultura de chegada.

Nord (1997) salienta que, na visão funcionalista, a reflexão sobre a função diz respeito aos textos originais e às traduções. O termo “funcionalista” seria um termo amplo que “engloba diversas teorias que compartilham esse modo de aproximação à tradução”. (tradução nossa). [*“engloba diversas teorias que compartilham este modo de acercamiento à la traducción”*]. (NORD, 1997, p.1 apud HURTADO ALBIR, 2011, p.526).

Munday (2001, p.73) divide as teorias funcionalistas em: “tipo textual” de Reiss (1970); “teoria do escopo” de Vermeer; “teoria da ação” de Holz-Mänttari; “análise da translação orientada ao texto” de Nord.

Hurtado Albir (2011) afirma que o embrião da corrente funcionalista foi a proposta de crítica de tradução formulada por Katharina Reiss, elaborada a partir de uma tipologia funcional dos textos, aos quais corresponderiam diferentes métodos de tradução. A equivalência, para esta teórica, não se daria pela tradução da palavra ou da frase, mas sim pela aplicação do método de tradução adequado à função de um texto determinado.

Nord (1997) ressalta que a tipologia de Reiss se aplica às hipóteses em que a tradução pretenda preservar a função do texto de partida no texto de chegada.

Reiss (2000, p.163-4) reproduz as três funções da linguagem descritas por Karl Bühler, acrescentando mais uma função, a “multimidiática”. A primeira função que ela descreve é a expressiva, na qual os elementos do discurso compõem um significado em um conjunto, além do significado de cada um deles, e em que a presença de rimas, paralelismos e ritmo, por exemplo, transformam a realidade. A função operativa se verificaria nos textos em que há frequência de palavras ou frases com conteúdo avaliativo, e de figuras retóricas que busquem convencer o destinatário. Os textos informativos seriam aqueles em que não se observam as funções expressiva e operativa. A função multimidiática se caracteriza pela

utilização de formas diferentes da escrita (figuras, música, gestos, expressões faciais, etc.) para se veicular informações, conteúdos informativos, artísticos ou persuasivos.

A teórica passa, a partir disso, a atribuir a cada uma das funções da linguagem um tipo de texto, segundo o papel comunicativo que ele desempenha:

- a. A comunicação do conteúdo – tipo informativo
- b. A comunicação do conteúdo artisticamente organizado – tipo expressivo
- c. A comunicação do conteúdo com caráter persuasivo – tipo operativo. (REISS, 2000, p.163, tradução nossa).

[*a. The communication of content – informative type*

b. The communication of artistically organized content – expressive type

c. The communication of content with a persuasive character – operative type.].

Reiss (2000) não atribui uma função comunicativa especial ao texto do tipo multimidiático, porque esse não se caracteriza pelo conteúdo da mensagem que ele veicula, mas por sua forma.

Observamos que a proposta de Reiss (2000) determina “*ad hoc*” uma função ao texto a partir do conteúdo que ele veicula predominantemente.

Segundo Reiss (2000), nas formas mistas, nas quais não existe uma única intenção comunicativa ou um só tipo de texto, fala-se em predominância de um conteúdo. Um exemplo de forma mista é o poema que busca convencer um cliente a comprar determinado produto (conteúdo persuasivo veiculado em uma forma artisticamente organizada). Nesses casos, Reiss defende que o método de tradução adequado se definirá a partir da função predominante no texto.

O modelo de Reiss (2000) não considera as características linguísticas dos textos como critério de definição de métodos de tradução, mas tão somente a sua função comunicativa.

Acompanhando sua classificação quanto aos tipos de textos, Reiss atribui aos textos informativos o método da “tradução segundo o sentido e o significado” (“*translation according to the sense and meaning*”) para que o texto de chegada também veicule essas informações.

Nos textos de natureza artística, a autora defende o método “tradução por identificação” (“*translating by identification*”) à intenção artística e criativa do autor da língua de partida, com o objetivo de preservar a qualidade artística do texto original.

E, por fim, no que se refere aos textos persuasivos, Reiss considera que os textos na língua de chegada devem provocar os efeitos análogos àqueles produzidos pelo texto na língua de partida, e que o método de tradução adequado é a “tradução adaptadora” (“*translating adaptative*”).

Quanto às formas mistas, como a autora entende que há sempre uma função predominante, o método de tradução adequado é aquele que sirva à comunicação do conteúdo predominante no texto da língua de partida.

O que se observa é que a tipologia de Reiss é duplamente normativa: na definição do tipo de texto de partida, cuja função do texto se depreende do conteúdo que ele veicula predominantemente; e na determinação de métodos de tradução que buscam preservar a função do texto na cultura de partida. Nord (1997, p.38) ressalta que a correlação sustentada por aquela teórica entre tipo de texto e método de tradução “[...] restringe-se aos casos especiais em que não há mudança de função entre os textos de partida e chegada”. (tradução

nossa). [“[...] *is restricted to the special case of functional invariance between source and target text.*”].

A aceitação da mudança de função do texto na cultura de chegada em comparação à função do texto na cultura de partida será uma importante reflexão e contribuição trazidas pela Teoria do Escopo. Como escreve Nord (1997, p.25), sob a perspectiva dessa teoria, há um “destronamento” do texto de partida em prol da comunicação com o receptor da tradução na cultura de chegada, como explicaremos mais adiante. Quanto aos métodos de tradução, a Teoria do Escopo deixará sua escolha ao tradutor dentro do critério maior da satisfação da finalidade da tradução na cultura de chegada.

A classificação tripartite e o caráter normativo dos métodos de tradução descritos por Reiss foram alvo de críticas de teóricos como House e Fawcett. Eles sustentam que existem outras funções que os textos desempenham, como a função fática, por exemplo, e que os métodos de tradução não deveriam apagar a heterogeneidade das funções em um texto misto, privilegiando somente um dos diversos conteúdos do texto.

A receita *Truites pochées au beurre blanc* consistiria em um exemplo de heterogeneidade de funções, as quais estão de tal forma entrelaçadas que não podemos classificar essa receita como desempenhadora de uma só função.

Os textos frequentemente comunicam seus conteúdos (expressivos ou não) utilizando diferentes atributos da linguagem⁴⁴, como, por exemplo, expressões idiomáticas, termos, rima, etc. Difícil sustentar, por exemplo, que a rima seja um recurso só utilizado na poesia, ou que a metáfora só esteja presente nos textos de conteúdo artístico.

---

⁴⁴ A justaposição de funções é a singularidade e a riqueza do texto *Truites pochées au beurre blanc*, objeto de nosso estudo. Como afirmamos em 1.2., This utiliza metáforas, ritmo, humor para veicular informações científicas, mostrar suas opiniões, narrar suas experiências pessoais e fazer comentários nas receitas, por exemplo.

A coexistência de diferentes funções no mesmo texto de partida e o uso desse texto com diversos objetivos são a evidência da imprecisão que não corresponde à classificação clara proposta por Reiss. O método de tradução aplicado é escolhido por critérios muito além do que somente o tipo de texto. (MUNDAY, 2001, p.76, tradução nossa).

[Co-existence of functions within the same ST and the use of the same ST for a variety of purposes are evidence of the fuzziness that fits uneasily into Reiss's clear divisions. Finally, the translation method employed depends on far more than just text type.]

Em outras palavras, a raiz das críticas sobre a tipologia de Reiss (2000) reside na rejeição do caráter normativo e universal de sua descrição dos tipos de textos e as funções comunicativas correspondentes a eles:

Em sua tipologia de textos orientada à tradução, Katharina Reiss partiu da hipótese de que o fator decisivo em tradução era a função comunicativa dominante do texto de partida. Isto acarretaria a ideia de que qualquer texto específico, pertencendo a um tipo determinado de texto, permitiria somente uma maneira de se traduzido: a forma 'equivalente'. A prática da tradução profissional, no entanto, demonstra que os princípios expostos por Reiss não podem ser considerados como uma regra geral. [...]

Faz mais sentido, porém, utilizar a função comunicativa do texto de *chegada* como uma diretriz. Assim, pode dizer 'Que as escolhas na tradução sejam guiadas pela função que se queira alcançar através da tradução. (NORD, 1997, p.39, tradução nossa).

[In her translation-oriented text typology, Katharina Reiss set out from the hypothesis that the decisive factor in translation was the dominant communicative function of the source text. This could mean that any particular text, belonging to one particular text type, would allow for just one way of being translated, the 'equivalent' way. The practice of professional translating nevertheless indicates that Reiss's basic principle cannot be held up as a general rule. [...]

It nevertheless seems to make more sense to use the intended communicative function of the target text as a guideline. We might thus say 'Let your translation decisions be guided by the function you want to achieve by means of your translation.]

Apesar das críticas, a tipologia de Reiss (2000) é considerada relevante para os estudos de tradução, já que possibilitou uma conscientização mais aguda quanto aos aspectos linguísticos que estabelecem o papel comunicativo do texto e das unidades de tradução.

Munday (2001, p.76) ressalta que o trabalho de Reiss é importante na medida em que leva a discussão da tradução para fora da análise estritamente focada somente nas palavras, adotando como critério tradutológico a função comunicativa dos textos. Do ponto de vista histórico, os estudos de Reiss são fundamentais, na medida em que estabeleceram as bases de teorias funcionalistas que foram desenvolvidas mais tarde.

Uma dessas teorias é a “Teoria do Escopo”, cujos fundamentos se deram com Vermeer em 1978, tendo sido desenvolvida por ele e Reiss em *Grundlegung einer allgemeine Translationstheorie* (1984, 1991), traduzida para o espanhol com o título *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción* (1996).

O nome “Teoria do Escopo” (do grego “*skopos*”) deriva da presunção que toda ação tem uma finalidade, e que o texto e a tradução são tipos de ação. Assim, todo texto é produzido com um objetivo determinado⁴⁵, e toda tradução e interpretação desse texto também devem ser realizadas de forma a satisfazer uma finalidade.

O escopo da tradução é alcançado quando ela serve à situação para qual ela foi destinada, ou seja, aos receptores que querem fazer uso da tradução, e da maneira que eles querem que a tradução lhes sirva. Vermeer ressalta, porém, que o escopo não implica em um princípio universal, aplicável a qualquer tradução:

O que o *Skopos* afirma é que devemos traduzir, consciente e consistentemente, de acordo com alguns princípios que respeitam o texto de chegada. A teoria não determina quais são esses princípios: isto deve ser decidido em cada caso individual. (VERMEER, 1989, p.182 apud NORD, 1997, p.29-30, tradução nossa).

[What the *Skopos* states is that one must translate, consciously and consistently, in accordance with some principle respecting the target text. The theory does not state what principle is: this must be decided separately in each specific case.].

⁴⁵ Sob a ótica da teoria da ação, o texto é considerado por Vermeer e Reiss (1996) como produto de uma ação. A tradução, produto de um processo de translação, seria outra ação, derivada da primeira (o texto). Daí os autores afirmarem que a teoria da translação é uma teoria especial de ação.

Nord (1997, p.29) ressalta que Vermeer utiliza as palavras “objetivo” (“*aim*”), “propósito” (“*purpose*”), “intenção” (“*intention*”) e “função” (“*function*”), considerando-as equivalentes⁴⁶, abarcadas dentro do conceito de “*skopos*” (escopo).

A autora, no entanto, busca diferenciar os conceitos da seguinte forma: o “objetivo” consistiria no resultado final esperado com a tradução; o “propósito” é a etapa intermediária para se atingir o objetivo, podendo existir muitos propósitos até o que o resultado final seja alcançado; a “função” diz respeito ao sentido que um texto tem ou que busca ter, sob o ponto de vista do receptor⁴⁷ desse texto; e a “intenção” (ou “função da ação”) é o plano de ação imaginado pelo emissor na produção de um texto, ou pelo receptor na interpretação desse texto. (NORD, 1997, p.28).

Para esta teórica, “função” e “intenção” são conceitos próximos na medida em que ambos se referem à finalidade de um texto: a função, diz sobre a finalidade atribuída ao texto pelo receptor desse texto; e a intenção, sobre a finalidade do texto desejada pelo emissor dele.

Nord (1997, p.28) afirma que a finalidade almejada pelo receptor (função) e a finalidade desejada pelo emissor (intenção) podem coincidir: isso se verifica quando o emissor do texto buscar satisfazer as necessidades que correspondem exatamente às aquelas imaginadas pelo receptor.

A distinção feita pela autora entre “função” e “intenção” pode ser útil na hipótese do emissor e receptor pertencerem a culturas ou situações diferentes. Como Nord (1997, p.28-29) salienta: “Em razão desta separação entre emissor e receptor, a intenção e a função talvez

---

⁴⁶ « Em princípio, utilizaremos como sinônimos os termos « finalidade » (ou « objetivo »), « função » e « escopo ». (tradução nossa). [*“En principio, utilizaremos como sinónimos los términos “finalidade” (u “objetivo”), “función” y “escopo”*]. (VERMEER; REISS, 1996, p.80).

⁴⁷ Utilizamos aqui “receptor”, na forma singular, para falar da categoria de pessoas que são destinatárias do texto. Essa categoria pode, em cada caso concreto, ser representada por uma ou mais pessoas, evidentemente.

deverão ser analisadas sob dois pontos de vista distintos.” (tradução nossa). [*“Because of this separation of sender and receiver, intention and function may have to be analysed from two different angles.”*].

Da distância ou proximidade da finalidade perseguida pelo emissor e aquela esperada pelo receptor, nascem os conceitos de “adequação” e “coerência” desenvolvidos pela teoria do escopo.

Para Vermeer e Reiss, o texto não seria um portador de sentidos *per se*, como se o sentido emanasse inequivocamente do texto. O texto não é em si um “x” ou “y”, mas sim é recebido como “x” e “y”. O sentido é construído e atribuído pelo receptor desse texto, o qual seleciona, ainda que de forma inconsciente, aquilo que ele considera relevante e o interpreta sob a sua ótica. Como escreve Nord (1997, p.31):

Diferentes leitores (ou até mesmo diferentes leitores em momentos distintos) de um texto encontram diferentes sentidos dentro do material linguístico oferecido pelo texto. Podemos até dizer que um texto é composto de tantos textos quanto forem seus leitores. (tradução nossa).

[Different receivers (or even the same receiver at different times) find different meanings in the same linguistic material offered by the text. We might even say that a “text” is as many texts as there are receivers].

Vermeer e Reiss (1996, p.14) resumem essa postura com a seguinte máxima: o texto é somente uma “oferta informativa”⁴⁸. Se o texto de partida é uma oferta informativa, a tradução é uma “oferta informativa sobre outra oferta informativa”. Eles especificam que “a translação, enquanto oferta informativa depende, em primeiro lugar, da situação do receptor (mais exatamente das expectativas sobre ela) e, portanto, da cultura e língua de chegada.” (VERMEER; REISS, 1996, p.67, tradução nossa). [*“La traslación como oferta informativa*

---

⁴⁸ House (1997) interpreta “oferta” como algo que possa ser aceito, rejeitado, alterado ou melhorado, de acordo com o ponto de vista do tradutor.

depende en primer lugar de la situación del receptor (más exactamente, de las expectativas sobre esta) y, por tanto, de la cultura y la lengua finales. ”].

Nord (1997, p. 32) explica esse princípio da Teoria do Escopo da seguinte maneira:

Este conceito não permite que se fale **no** sentido **do** texto de partida a ser transferido para **os** receptores da cultura de chegada. Guiado pelo *briefing*⁴⁹ da tradução, o tradutor seleciona certos itens da oferta informativa da língua de partida (originalmente realizada aos destinatários) e os processa de forma a gerar uma nova oferta informativa na cultura de chegada, a partir da qual os receptores da cultura de chegada podem, por sua vez, escolher o que eles consideram relevante em sua situação específica. (tradução nossa, grifos do autor).

*[This concept does not allow us to speak of **the** meaning of **the** source text being transfered to **the** target receivers. Guided by the translation brief, the translator selects certain items from the source-language offer of information (originally meant for source-culture addressees) and processes them in order to form a new offer of information in the target language, from which the target-culture addressees can in turn select what they consider to be meaningful in their own situation.].* (grifos do autor).

Se é o *briefing* de tradução que orienta o tradutor em sua tarefa de produzir um texto, são também as condições na cultura de chegada que dão os contornos do texto da tradução. Ele é parte integrante do *briefing*, e o seu sentido é atribuído pelo seu receptor, como mencionado acima.

Notamos aqui um movimento bifurcado⁵⁰ descrito pela Teoria do Escopo, no que se refere ao papel de texto de partida no processo de translação: ao fazer parte do *briefing* de

⁴⁹ Nord (1997, p.30) introduz o conceito de “*briefing* da tradução” (*translation brief*, traduzido do alemão *Übersetzungsauftrag*) à teoria do escopo. O *briefing* consistiria no detalhamento feito pelo cliente da tradução quanto ao objetivo da tradução, explicitando seus destinatários, tempo, lugar e meio de comunicação, assim como a função do texto de chegada. Hurtado Albir (2011, p.531) traduz esse conceito como “encargo de tradução” (*encargo de tradução*).

⁵⁰ Esse movimento duplo descrito pela teoria do escopo influencia a perspectiva dessa teoria sobre as teorias da produção textual e da recepção. Vermeer e Reiss (1996) sustentam que a translação é uma forma especial de interação, ligada a um texto produzido anteriormente, e às suas condições de produção. A análise das condições de produção de um texto é desempenhada pela teoria de produção textual, a qual, no caso da translação, tem dupla direção: na análise das condições da produção do texto de partida, assim como aquelas do texto de chegada (o texto da tradução).

tradução, o texto e a cultura de partida são considerados como elementos a serem analisados pelo tradutor no desenvolvimento de seu trabalho. O sentido do texto de partida, porém, não é extraído na análise da cultura de partida, e sim constituído pelo receptor na cultura de chegada.

Como o receptor não percebe diretamente o texto original, mas o texto produzido por outro agente no processo comunicativo (o tradutor), o sentido que o receptor constrói se dá no texto de chegada, ou seja, na interpretação que o receptor dá ao texto da tradução.

A atribuição de sentido ao texto da tradução pelo receptor da cultura de chegada é o que Vermeer e Reiss denominam de “coerência intratextual”.

O sentido do texto é atribuído quando o receptor interpreta as informações como coerentes com sua situação. Não se trata, porém, de um julgamento do tipo certo ou errado, mas sim, como escrevem Vermeer e Reiss (1996, p.94), um “acreditar-ter-entendido” o que foi transmitido pelo texto. Para tanto, o receptor deve integrar a informação em sua realidade, ou seja, em sua situação específica.

Assim, “o que se considera em cada caso como ‘suficientemente’ coerente depende das circunstâncias da situação correspondente” (tradução nossa). [*“Lo que se considera en cada caso como ‘suficientemente’ coerente depende das circunstancias de la situación correspondiente”*]. (VERMEER, REISS, 1996, p.95).

O valor da coerência intratextual não se dirige somente ao receptor de um texto traduzido, sem o qual a tradução perde sua finalidade. Vermeer e Reiss (1996) salientam que a

---

Por outro lado, as teorias funcionalistas têm como princípio que o texto da tradução tem sempre um receptor, sem o qual a atividade tradutória perde a sua finalidade. Assim, a teoria da recepção se aplica também duplamente: à análise da recepção do texto de partida pelo tradutor (o qual vai produzir o texto da tradução), e à recepção do texto da tradução pelo receptor dela.

coerência intratextual é uma exigência também para o tradutor: a informação produzida pelo tradutor (o *translatum*) deve ser passível de ser interpretada de forma coerente com a situação do receptor final.

O tradutor deve, assim, prever a situação do receptor final, e pressupor as suas necessidades e expectativas diante o texto traduzido, as quais deverão ser satisfeitas pelo *translatum*.

O *translatum* é, portanto, produto da avaliação do tradutor sobre as necessidades e expectativas do receptor, porém, ele não depende somente dessa avaliação⁵¹. O movimento anterior realizado pelo tradutor é a leitura e interpretação do texto de partida, sem o qual o processo de translação nem se iniciaria. À relação existente entre a interpretação do texto de partida pelo tradutor e o escopo determinado ao texto de chegada, Vermeer e Reiss atribuem o nome de “coerência intertextual”.

A tipologia funcional descrita por Reiss — investigando as relações entre função da linguagem, função do texto e métodos de tradução — diz respeito à coerência intertextual, uma vez que está focada na análise do tradutor frente a um texto de origem.

Essa análise se verificaria em três etapas do início ao processo de translação, nas quais a coerência intertextual opera. Vermeer e Reiss (1996, p.98) explicam que:

Esta regra [da coerência intertextual] significa que devem ser coerentes entre si: (1) a informação codificada no texto de partida por seu produtor e a maneira na qual o tradutor recebe esse texto; (2) a informação interpretada pelo tradutor enquanto receptor desta informação, (3) a informação codificada pelo tradutor-receptor como (re)produtor do texto para os receptores finais. (tradução nossa).

---

⁵¹ Como bem escreve House (1997, p.24): « A característica fundamental de uma tradução é que o texto é duplamente amarrado : por um lado, ao texto-fonte, e por outro lado, às condições comunicativas do receptor. » (tradução nossa). [“*The fundamental characteristic of a translation is that it is a text that is doubly bound : on the one hand to its source text and on the other hand to the recipient’s communicative conditions.*”].

[Esta regla significa que deben ser coherentes entre si: (1) la información codificada en el texto de partida por su productor en la forma en que la recibe el traductor, (2) la información interpretada por el traductor como receptor de esta información, (3) la información codificada por el traductor-receptor, como (re)productor del texto para los receptores finales.].

Os conceitos de “coerência” descritos por Vermeer e Reiss se reportam ao processo de translação, orientando a produção do *translatum*, que é o resultado da aplicação dos princípios da teoria do escopo expostos resumidamente nesta seção.

Uma vez produzido o texto de chegada, a Teoria do Escopo passa a estudar os critérios de “adequação” e “equivalência” da tradução, sob a perspectiva da teoria da comunicação e dos estudos culturais.

Vermeer e Reiss (1996) retomam a ideia da tradução como “oferta informativa” de uma “outra oferta informativa”, ressaltando que, muito frequentemente, as informações transmitidas pelo texto de chegada serão diferentes daquelas transmitidas pelo texto de partida porque os receptores de um e de outro texto são integrantes de comunidades culturais e linguísticas diferentes⁵².

Consequentemente, a tradução não será somente “uma” oferta informativa, mas uma “outra” oferta sobre as informações veiculadas pelo texto de partida, dado que não conseguirá transmitir as mesmas informações presentes nesse texto: “[...] será impossível ao tradutor transmitir exatamente a mesma informação e em igual quantidade que o emissor de partida [...]”. (VERMEER; REISS, 1996, p.110, tradução nossa). [“[...] *al traductor le será imposible transmitir exactamente la misma información y en igual cantidad que el emisor de partida*”].

⁵² “[...] uma translação não se limita a tratar fenômenos linguísticos formais, e sim implica um processo de transferência cultural que **como tal** inclui a transferência linguística.” (VERMEER; REISS, 1996, p.109, tradução nossa, grifos do autor). [“[...] *una traslación no se limita a tratar fenómenos lingüísticos formales, sino que implica un proceso de transferencia cultural que **como tal** incluye la transferencia lingüística.*”]. (grifos do autor).

[...]”].Essa ideia deriva do critério fundamental que orienta o processo de translação sob a perspectiva da teoria em estudo: a satisfação das expectativas e necessidades dos receptores da cultura de chegada. Para tanto, o tradutor “[...] oferecerá a quantidade de informação que estime necessária para os receptores do texto final, e da maneira que julgue ótima, considerando sempre que se trata de sua tradução de um texto de partida.” (tradução nossa).
 “[...] *ofrecerá la cantidad de información que estime necesaria para los receptores del texto final, y de la manera que considere óptima, teniendo siempre en cuenta que se trata de su traducción de un texto de partida.*” (VERMEER; REISS, 1996, p.110).

Do princípio de que os textos de chegada e de partida podem não ter o mesmo valor, dadas as diferenças culturais e comunicativas entre eles, decorre a presunção de que somente parte da informação contida no texto de partida pode ser oferecida pelo texto de chegada. Assim, as correspondências entre texto-fonte e texto-meta se darão parcialmente, segundo a interpretação e escolhas feitas pelo tradutor, guiado pelo critério fundamental da satisfação do escopo da tradução.

Em razão dessa postura, a Teoria do Escopo rejeita o conceito de equivalência entendida como necessidade do texto de chegada de transmitir a mesma informação e produzir o mesmo efeito que o texto partida ou de manutenção do “sentido” do texto original no texto da tradução. No que diz respeito aos conceitos de equivalência formulados por outros teóricos da tradução e a teoria do escopo, o denominador comum é a ideia de que a equivalência se verifica na relação entre um texto de partida e um texto de chegada.

A Teoria do Escopo não busca renunciar à equivalência enquanto conceito tradutológico, mas pretende dar-lhe outro contorno. Como explica Nord (1997, p.36), a equivalência se verifica quando os textos de partida e chegada têm a mesma função comunicativa:

Na *teoria do escopo*, equivalência significa adequação a um *Skopos* o qual impõe que o texto de chegada sirva à mesma função ou funções comunicativas que o texto de partida, preservando, assim, a ‘invariância da função entre o texto de partida e o de chegada’, e, portanto, mantendo a ‘invariância da função ou funções à maneira do texto de partida’ [...]. Ou seja, o conceito de equivalência é reduzido à ‘equivalência funcional’ no nível textual, o que Reiss chama de ‘tradução comunicativa’. (tradução nossa).

[In Skopostheorie, equivalence means adequacy to a Skopos that requires that the target text serve the same communicative function or functions as the source text, thus preserving ‘invariance of function between source and target text’, thus preserving ‘invariance of function or functions as the source text’ [...]. That is, the concept of equivalence is reduced to ‘functional equivalence’ on the text level of what Reiss refers to as ‘communicative translation’].

Na Conclusão desta dissertação, verificaremos se podemos falar em equivalência funcional em nossa proposta de tradução da receita *Truites pochées au beurre blanc*, na medida em que o papel comunicativo do texto de partida coincidiria com a função comunicativa que atribuiremos ao texto de chegada⁵³.

A função comunicativa é executada a partir de certas características do texto de chegada, as quais correspondem ao atendimento das especificidades expostas no *briefing* da translação. Em um nível mais “microscópico” do texto, o processo de translação, conseqüentemente, vai levar o tradutor a escolher certos “[...] signos que são considerados apropriados para o objetivo comunicativo definido no encargo de tradução”. (REISS, 1989, p.163 apud NORD, 1997, p.35, tradução nossa). “[...] signs that are considered appropriate for the communicative purpose defined in the translation assignment”].

---

⁵³ Como já ressaltado aqui, a função do texto de chegada pode ser diferente daquela atribuída ao texto de partida. A equivalência, portanto, pode ser um objetivo do tradutor, mas não consiste em uma regra a ser observada em toda tradução.

A essa relação de conformidade entre a seleção dos signos linguísticos na língua final e a função comunicativa do texto de chegada Vermeer e Reiss (1996) chamam de “adequação”.

Nord (1997) ressalta que o conceito de adequação descreve uma qualidade do texto em relação a um critério específico, o do *briefing* de tradução. Daí poder se afirmar que o conceito de adequação é dinâmico, processual, variando segundo as exigências expostas no *briefing* de tradução, o qual direciona os métodos e estratégias a serem adotados pelo tradutor em cada caso.

A definição das condições e da situação em que se produz a tradução é fundamental para a determinação da função comunicativa que a tradução desempenhará.

Vermeer e Reiss (1996) dão o seguinte exemplo de equivalência de função comunicativa:

Texto de partida: *Is life worth living? – It depends upon the liver.*

Texto de chegada: *La vie, vaut-elle la peine? – C’est une question de foi(e).*

A função comunicativa consiste na manutenção do jogo de palavras com a dupla de palavras do texto original “living – liver” com o emprego da palavra “foi”, foneticamente polissêmica (“foi” = fê e “foie” = figado).

Nord, em *Translating as a Purposeful Activity* (1997), propõe um modelo de identificação e descrição das funções comunicativas em um texto, organizando-as em função referencial, função expressiva, apelativa e fática. Ela parte da classificação de Karl Bühler (1934) que subdivide as funções em referencial, expressiva e apelativa, acrescida da função descrita por Roman Jakobson (1960), a fática, ressaltando que todos os tipos de função admitem subfunções, como explicaremos a seguir.

A função referencial é aquela que diz respeito à menção de objetos e fenômenos do mundo ou de um universo específico, como o ficcional, por exemplo. Nord (1997, p.40) afirma que a função atribuída pelo tradutor ao texto de chegada dependerá da natureza do referente (objeto, fenômeno ou universo) em questão. Se o referente é desconhecido para o receptor na cultura de chegada, então, a função do texto traduzido poderá ser informativa quanto ao referente mencionado no texto da cultura de partida. Se o referente for uma instrução, um comando, a função do texto traduzido poderá ser diretiva, pois buscará orientar e determinar a ação do receptor. Essas são algumas das possíveis subfunções da função referencial.

Nord (1997, p.41) afirma que a função referencial demanda um grau de compartilhamento de modelo de mundo com o receptor do texto, sem o qual a compreensão do texto fica comprometida. Isso costuma acontecer quando o receptor do texto traduzido não possui o conhecimento prévio do universo referido no texto de partida, problema de comunicação típico entre pessoas de culturas diferentes.

No caso da tradução da receita *Truites pochées au beurre blanc*, vislumbramos um possível problema de compreensão pelo receptor do texto: a comunicação das técnicas de cozinha (e suas correspondentes expressões linguísticas, os verbos específicos da cozinha francesa), as quais são desconhecidas do leitor comum brasileiro, pois as culturas culinárias do Brasil e da França têm aspectos muito diferentes.

A segunda função mencionada por Nord é a função expressiva, que consiste na impressão do emissor do texto frente a objetos e fenômenos do mundo. A função expressiva pode ser dividida em subfunções como a emotiva (quando o emissor expressa sentimentos individuais ou emoções) ou a avaliativa (se o emissor dá sua opinião sobre um assunto ou fato). Nord (1997, p. 41) cita a ironia como uma possível subfunção da função expressiva.

No texto de *Truites pochées au beurre blanc*, o autor veicula suas opiniões e memórias em um texto artisticamente organizado, com a presença de humor e metáforas, como verificaremos em 2.3..

A teórica ressalta que a função expressiva também pode ser culturalmente marcada e que, nesta hipótese, problemas de comunicação podem surgir da distância entre as culturas de chegada e partida.

Na seção 1.2., citamos alguns exemplos de metáforas expressivas criadas por Hervé This que fazem referência ao universo culinário francês. Observaremos na seção 3.5. em quais exemplos e de que forma poderemos comunicar ao leitor brasileiro as metáforas culturalmente marcadas.⁵⁴

A terceira função descrita por Nord (1997, p.42) é a função apelativa que é utilizada para provocar uma ação ou reação do receptor em conformidade com as expectativas do emissor. A função apelativa é muito comum nos textos publicitários, por exemplo, que objetivam provocar um determinado comportamento em seu consumidor (receptor da mensagem). Esse caráter indutor de realização de um comportamento ou ação pelo receptor é expressado, em nível textual, através de verbos imperativos, emprego de superlativos, adjetivos e substantivos que veiculam valores positivos, como explica Nord.

A autora lembra que a função apelativa pode ser veiculada também através de metáforas, humor ou outras formas expressivas. Nesse caso, para que esta função opere no

---

⁵⁴ Fornecemos aqui um exemplo: Na receita “Saumon à l’unilatérale”, presença de metáfora com o uso de “príncipe das oposições” para qualificar o chefe francês de cozinha Guy Savoy, e ritmo na repetição “oposição de texturas, oposição de sabores, oposição de perfumes...”: “Guy Savoy, chefe que está instalado não muito longe da *place de l’Étoile*, em Paris, é o príncipe das oposições: oposição de texturas, oposição de sabores, oposição de perfumes...”. (tradução nossa). [*Guy Savoy, chef installé non loin de la place de l’Étoile, à Paris, est le prince des oppositions: oppositions de textures, oppositions de saveurs, oppositions de parfums...*]. (THIS, 1995, p.160). O tradutor verificará como ele poderá informar o leitor brasileiro sobre o chefe de cozinha Guy Savoy e a importância de seu trabalho na gastronomia francesa.

receptor da mensagem, induzindo seu comportamento ou ação, é preciso que aquele compreenda o comando. E a compreensão se dará se o receptor compartilhar das mesmas referências culturais do emissor da mensagem, como acontece nas funções referencial e expressiva.

A última função descrita por Nord (1997, p.44) é a fática. Essa função é orientada ao estabelecimento e manutenção da comunicação com o receptor e, no caso de textos, utiliza recursos linguísticos para chamar a atenção do receptor ou para mantê-lo interessado pelo contato. Esses recursos podem ser expressões como “certo?”, “não é?” ou até mesmo comentários sobre a meteorologia ou citação de provérbios.

As descrições das funções feitas por Nord (1997) não são tão diferentes daquelas mencionadas na tipologia de textos de Reiss. Porém, um aspecto que diferencia a abordagem de Nord (1997) em relação àquela de Reiss (2000) é a reflexão sobre a importância do compartilhamento de referências culturais entre emissor e receptor para que a função do texto de partida surta seus efeitos no receptor, e a aceitação da mudança de função do texto de partida no momento em que ele é traduzido para a cultura de chegada: “[...] uma tradução é um tipo de representação ou substituto da cultura de partida na cultura de chegada. Assim, ela pode veicular funções bem diferentes em relação ao texto-fonte.” (NORD, 1997, p.46, tradução nossa). “[...] *a translation is a kind of target-culture representation or substitute for a source-culture text. As such, it may carry out quite different functions with regard to the source.*”].

A partir dessas reflexões, Nord (1997) passa a elaborar uma tipologia funcional das traduções, distinguindo dois tipos de tradução enquanto processo de interpretação de um texto na cultura de partida e composição de um texto na cultura de chegada: a tradução documental e a tradução instrumental.

A tradução documental é aquela que se mostra como um registro da comunicação entre o emissor texto de partida e o receptor do texto de chegada. Nesse tipo de tradução, o receptor acessa as ideias do texto de partida através do texto de chegada, mas tendo consciência de que a tradução transmitirá parte do conteúdo do texto original. Nord apresenta exemplos de métodos para a tradução documental: a tradução literal (na qual a tradução buscará reproduzir as palavras do texto original, adaptando as estruturas sintáticas e as expressões idiomáticas da língua de partida); a tradução filológica (que utiliza o método literal, acrescido, porém, de explicações do tradutor sobre aspectos linguísticos e culturais do texto-fonte, mediante a redação de notas, comentários ou glossários de tradução); e a tradução exotizante (na qual o léxico culturalmente marcado é deixado no texto original, deixando expressas as diferenças entre o texto de chegada e partida, não buscando apagá-las ou adaptá-las na cultura de chegada).

Na tradução instrumental, a cultura de chegada é colocada em primeiro plano. Segundo esse tipo de tradução, a tradução consistirá em um instrumento de comunicação mediante a produção de um novo texto que cumpra a função que o tradutor lhe atribuir, independente do texto de partida. A cultura de partida só dialoga com o tradutor e não diretamente com o receptor da tradução, que recebe o seu texto como um texto original.

Uma vez que, na tradução instrumental, cabe ao tradutor dar a função de sua tradução na cultura de chegada, Nord descreve três tipos de tradução instrumental, de acordo com a comparação da função do texto de partida e do texto de chegada: a tradução equifuncional, na qual a função do texto de partida é preservada no texto de chegada; a tradução heterofuncional, em que a função do texto de chegada é diferente da função do texto de partida; e a tradução homóloga, segundo a qual o texto da tradução se inspirará da particularidade cultural ou linguística presente no texto de partida e os recomporá, dentro do

sistema da cultura de chegada, mediante a produção de um texto novo que adapta, de forma criativa, o texto de partida.

A função da tradução enquanto instrumento também é sustentada pela teoria funcionalista da ação translativa, elaborada por Holz-Mänttari (1984).

Para essa teoria funcionalista, os princípios da teoria do escopo de que a tradução é uma modalidade de ação humana, e de que toda ação humana é determinada por um objetivo (ou finalidade) foram colocados ainda mais em destaque.

A partir dos conceitos estabelecidos nas teorias da comunicação e da ação, a “teoria da ação translativa”⁵⁵ considera a tradução como uma ação profissional de comunicação intercultural, cujo objetivo primeiro é vencer as barreiras culturais.

A ideia de comunicação intercultural, na ótica de Holz-Mänttari, inclui até mesmo mensagens que não estão presentes em um texto de partida. Um exemplo dessa hipótese é dado por Nord (1997, p.17), ao descrever um tradutor que, percebendo que uma determinada carta ia ser enviada em inglês para uma pequena empresa chinesa, aconselha a tradução da carta para o chinês, sabendo que em pequenas empresas chinesas não se lê ou fala inglês. Esse tipo de atuação do tradutor seria exemplificativa da “ação translativa”, a qual abarca todo tipo de atividade desempenhada por um tradutor⁵⁶, em oposição à “tradução”, que se restringiria ao trabalho de produzir textos em línguas estrangeiras.

---

⁵⁵ A preocupação de Holz-Mänttari em se afastar da visão clássica da tradução como procedimento linguístico de transmissão de sentidos e significados é de tal ordem, que a teórica não chama de “tradução” a sua corrente teórica, criando uma nova terminologia para descrever sua teoria da “ação translativa”.

⁵⁶ Na perspectiva da « ação translativa », o tradutor pode até mesmo chegar a aconselhar seu cliente de não traduzir determinado texto porque ela não atenderia ao objetivo pretendido. (NORD, 1997, p.17).

Nesta perspectiva, a reflexão quanto à função do texto na cultura de partida não tem relevância, tampouco sua análise linguística, uma vez que é o papel da tradução no processo comunicativo intercultural, orientado à cultura de chegada, que interessa a essa teoria.

Como escreve Hurtado Albir (2011), a função da tradução se revela com a análise da situação na cultura de chegada que impõe a tradução. Esse tipo de relação entre situação-necessidade-função é claramente observada nas traduções profissionais, em que há um demandante e um cliente de uma tradução. Nessa classe de tradução, a função da tradução na cultura de chegada é o critério primordial que configura o trabalho do tradutor.

Baker (2001, p.118-9) e Nord (1997, p.20) explicam que a “ação translativa”, com o objetivo de produzir uma “mensagem transmissora”⁵⁷ (*“botschaftsträger”*), orienta e coordena a ação comunicativa (tempo, lugar, meio) e a colaboração entre os participantes do processo translativo (iniciador, tradutor, usuário e receptor), do qual a tradução e a produção de textos em línguas estrangeiras são consideradas partes integrantes.

Os textos agiriam como “compostos de mensagens transportadoras” (*“botschaftsträger im verbund”*) de “conteúdos” (*“Tektonik”*), representados por elementos formais (*“Textur”*) e estruturados em conformidade com sua função na satisfação de necessidades dos diferentes atores do processo complexo de translação: o iniciador, o atribuidor do encargo⁵⁸, o produtor

---

⁵⁷ Nord (1997, p.20) define o termo como o material textual combinado a outras formas de comunicação como figuras, sons e movimentos corporais.

⁵⁸ « Holz-Mänttari distingue o iniciador, o « *iniciator*», (*Initiator* ou *Bedarfsträger*), quem precisa do texto de chegada, do atribuidor do encargo, o « *commissioner*», (*Besteller, Auftraggeber*), que pede ao tradutor a produção de um texto com um objetivo e destinatário específicos. [...] O atribuidor de encargo pode influenciar efetivamente a produção do texto de chegada, pedindo, talvez, um formato ou terminologia determinados para o texto. O papel do iniciador pode ser desempenhado por qualquer um dos atores da interação translativa.” (tradução nossa). [*“Holz-Mänttari (1984: 109f) distinguishes between the initiator (Initiator or Bedarfsträger), who actually needs the target text, and the commissioner (Besteller, Auftraggeber), who asks the translator to produce a target text for a particular purpose and addressee. [...] The commissioner may influence the very production of the target text, perhaps by demanding a particular text format or terminology. The role of initiator may be taken on by any one of the agents in translational interaction.”*]. (NORD, 1997, p.20).

do texto, o tradutor, o aplicador do texto de chegada, o receptor desse texto. (BAKER, 2001, p.119).

Os fatores não-textuais como o objetivo da ação translativa, o destinatário⁵⁹ da tradução, o modo segundo ela será realizada, o valor pago ao tradutor e os prazos de entrega do texto determinam as características exigidas ao texto de chegada, assim como um produto que possui suas especificações (*Produktspezifikation*, na terminologia da teoria).

O tradutor é quem molda o texto para que ele possua as características exigidas e atenda às necessidades dos atores do processo de translação. Nessa tarefa, o tradutor realizará operações textuais « baseadas em ações criativas, avaliativas, sintéticas e analíticas⁶⁰ que consideram o objetivo último do texto a ser produzido e os aspectos das diferentes culturas de modo a aproximar as distâncias entre elas. » (tradução nossa). [*« based on analytical, synthetic, evaluative and creative actions that take account of the ultimate purpose of the text to be produced and of aspects of different cultures for the distances between them to be narrowed. »*]. (BAKER, 2001, p.119).

Ao buscar aproximar duas culturas diversas, o tradutor, segundo a teoria da ação translativa, é considerado um especialista na transferência da mensagem transcultural. Segundo Hurtado Albir (2011, p. 534), o controle funcional do tradutor se faz através das

---

⁵⁹ « Podemos diferenciar destinatário e receptor. O destinatário é o receptor esperado sob o ponto-de-vista do produtor do texto; o receptor é a pessoa, grupo ou instituição que, de fato, lê ou ouve o texto que foi produzido. » (tradução nossa). [*« We may make a distinction between addressee and receiver. The addressee is the prospective receiver seen from the text producer's standpoint; the receiver is the person, group or institution that actually reads or listens to the text after it has been produced. »*]. (NORD, 1997, p.22).

⁶⁰ O componente analítico se refere ao método de análise funcional, o sintético, ao trabalho de recomposição que o tradutor tem que levar a cabo, o avaliativo diz respeito à necessidade de considerar a adequação funcional dos elementos do texto e, por último, a criatividade, que se exerce pela necessidade de ativar a experiência e o conhecimento do mundo do tradutor para produzir um texto funcionalmente adequado. » (tradução nossa). [*“El componente analítico se refiere al método de análisis funcional, el sintético al trabajo de recomposición que el traductor ha de llevar a cabo, la evaluación a la necesidad de enjuiciar la adecuación funcional de los elementos del texto y, por último, la creatividad a la necesidad de activar la experiencia y el conocimiento del mundo del traductor para producir un texto funcionalmente adecuado.”*]. (HURTADO ALBIR, 2008, p.534).

respostas às seguintes perguntas: « quem, para quem, para que », correspondentes às relações entre emissor, receptor e função do texto ; « onde, quando », relativas à situação de produção e recepção do texto ; « o que, como », que se referem ao conteúdo e à forma do texto.

A perspectiva da tradução dentro do contexto sociocultural, da comunicação entre culturas diferentes realizada por agentes do processo de translação é a grande contribuição da teoria da ação translativa segundo Munday (2001). Este autor salienta, porém, que essa teoria também sofreu críticas quanto à complexidade da terminologia criada por Holz-Mänttari, que não aponta técnicas e estratégias para o trabalho do tradutor, e quanto ao tratamento pouco aprofundado das diferenças culturais, assunto bem abordado pelas teorias da tradução cultural, por exemplo.

Na próxima seção verificaremos a aplicação da metodologia de Nord (1997) na análise dos fatores pragmáticos do texto de *Truites pochées au beurre blanc* e de nossa proposta de tradução da receita.

2.3. A FUNÇÃO EM *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC*

Expusemos em 2.2. que a função atribuída ao texto traduzido na cultura de chegada e a satisfação das expectativas do receptor frente ao texto de chegada são os princípios gerais que norteiam as teorias funcionalistas.

Os princípios gerais, porém, não apontam explicitamente métodos e estratégias para o trabalho de tradução a ser desenvolvido a partir de um texto de partida determinado.

Assim, em nossa análise da receita *Truites pochées au beurre blanc*, escolhemos verificar a aplicação da metodologias de análise dos fatores pragmáticos dos textos de Nord (1997). Essa autora adota os princípios da perspectiva funcional como critério-base de análise dos textos de chegada e para a produção dos textos de partida, como verificaremos a seguir.

Nord (1997, p.67) afirma que, no contexto do ensino da prática tradutória, os alunos tendem a empreender o procedimento tradicional de tradução, ou seja, começando pela análise linguística do texto de partida, buscando reproduzir as frases, ou as palavras do texto original, para então observar as marcas culturais (as convenções) do texto de partida e, finalmente, analisar os fatores pragmáticos do texto: o emissor, o receptor, o meio, o tempo, o motivo e a função⁶¹ do texto.

O problema desse tipo de metodologia, como ressalta Nord, é que uma decisão tomada em nível linguístico normalmente passa a ser revisada quando a análise do texto de partida continua em direção às convenções e aos fatores pragmáticos. Ou ainda, a análise linguística

---

⁶¹ Em sua metodologia de análise, Nord (1997) não diferencia intenção (função sob o ponto de vista do autor) e função (objetivo a ser alcançado pelo texto, sob a ótica do receptor), conforme explicitamos em 2.2.

pode revelar um impedimento para a tradução, como a constatação de uma aparente intraduzibilidade, como acontece, por exemplo, na hipótese de uma palavra presente no texto da cultura de partida não possuir uma equivalente na língua da cultura de chegada.

A abordagem funcionalista indica justamente o caminho contrário : o tradutor deve começar a sua análise sobre a função do texto de partida, sobre os fatores pragmáticos do texto de partida para estabelecer a função do texto de chegada. De acordo com essa teórica, é a situação comunicativa que determina as características do texto, e que, portanto, a análise dos fatores pragmáticos define os contornos dos textos de partida e de chegada. Ainda que o critério primordial para a definição dos contornos do texto da tradução seja a sua função na cultura de chegada, o tradutor deve começar sua análise pelo texto de partida. Como explica Nord :

A prioridade da função do texto de chegada não significa que o texto de partida seja completamente irrelevante, como se poderia imaginar. O texto de partida oferece as informações que consistem no ponto inicial para a formulação da oferta informativa formulada no texto de chegada. A análise do texto de partida orienta a metodologia da tradução para a qual ela fornece a base para decisões sobre (a) factibilidade do projeto de tradução, (b) quais unidades do texto de partida são relevantes para a tradução funcional, e (c) qual estratégia de tradução fará com que o texto de chegada preencha as exigências do *briefing* de tradução. (NORD, 1997, p.62, tradução nossa).

[The priority of the target-text purpose does not mean the source text is completely irrelevant, as is sometimes assumed. The source text provides the offer of information that forms the starting point for the offer of information formulated in the target text. Analysis of the source text guides the translation process in that it provides the basis for decisions about (a) the feasibility of the translation assignment, (b) which source-text units are relevant to a functional translation, and (c) which translation strategy will lead to a target text meeting the requirements of the translation brief.].

Após analisar o texto de partida, o tradutor deve compará-lo com o *briefing* de tradução segundo os seguintes critérios, como escreve Nord (1997, p.60) : « a(s) função(s) pretendida(s) no texto; o(s) receptor(es) do texto de chegada; o tempo e o lugar da recepção do texto da tradução; o meio pelo qual o texto será transmitido; e, o motivo da produção e da

recepção do texto de chegada. » (tradução nossa). [« *the (intended) text function(s) ; the target-text addressee(s) ; the (prospective) time and place of text reception ; the medium over which the text will be transmitted, and ; the motive for the production or reception of the text* »].

É muito importante que se faça uma análise comparativa entre as situações comunicativas envolvidas no texto de partida e no briefing de tradução, pois a partir dessa análise o tradutor será capaz de escolher os procedimentos de transferência mais adequados.

A comparação entre esses textos permite também que se verifique, de antemão, quais elementos linguísticos ou informações podem ser mantidas e quais devem ser modificadas para se satisfazer as exigências da proposta de tradução.

A seguir passaremos a verificar a aplicação da metodologia de Nord para a determinação da função e sub-funções de nossa tradução, assim como os procedimentos de tradução (Barbosa, 1990) da receita *Truites pochées au beurre blanc*, sob a perspectiva funcionalista.

2.3.1. ANÁLISE DO TEXTO DE PARTIDA

Nord (1997) orienta a análise do texto de partida da seguinte maneira: o tradutor deve começar avaliar a função do texto de partida, a partir de seus fatores pragmáticos, para, então, estabelecer a função do texto de chegada.

Os fatores pragmáticos que analisaremos são função, receptor, emissor, meio, tempo e motivo do texto.

2.3.1.1. SOBRE A FUNÇÃO DO TEXTO DE PARTIDA

Entendemos que a função da receita *Truites pochées au beurre blanc*, objeto de nosso estudo, é explicitada pelo autor na introdução do livro *Révélations gastronomiques* do qual essa receita é parte integrante.

Como sustentamos em 1.2., This acredita que a maioria dos livros de receitas não fornece as informações necessárias à execução bem sucedida da receita, de modo que o resultado obtido pelo cozinheiro amador é frequentemente frustrante. O livro *Révélations gastronomiques* buscaria preencher essa recorrente lacuna de informações nos livros de cozinha, mediante a explicação detalhada dos processos físico-químicos que aconteçam durante o preparo de um prato e a indicação de dicas de preparo que garantam o correto desenvolvimento da execução e o resultado bem sucedidos das receitas.

Julgamos que essa seria a função predominante de nosso texto de partida: o fornecimento de informações e explicações que garantam o bom resultado de uma receita.

Ao falarmos em função do texto de partida, sob a ótica das teorias funcionalistas, entenderemos que o critério de « bom resultado» é aquele imaginado pelo autor da receita. O resultado « bom » nesse nível de análise consistirá em um objetivo que o autor vislumbra para o leitor-executante da receita.

Sob o ponto de vista do autor das receitas, as informações e explicações quanto aos processos físico-químicos e dicas de preparo são instrumentos que o autor utiliza para detalhar a execução do objetivo mencionado acima idealizado pelo autor para o receptor do texto da receita.

Se interpretarmos a receita enquanto veículo comunicador de informações e explicações de processos físico-químicos, assim como de dicas de preparo para que o receptor-cozinheiro consiga produzir um prato bem sucedido, sob o ponto de vista dos tipos de função comunicativa descritos por Nord (1997), observaremos que a receita possui as função referencial e as subfunções informativa e diretiva.

A função referencial, especialmente a subfunção informativa, expressa-se no emprego dos verbos e ingredientes específicos da cozinha em francês e na descrição e explicação das reações físico-químicas provocadas durante a execução da receita.

No que diz respeito ao modo de preparo da receita, podemos falar na subfunção diretiva, já que as instruções de preparo orientam e determinam a ação do receptor-cozinheiro da receita. Observaremos que essa função é predominante nas frases que comandam os gestos e as ações do leitor-cozinheiro no preparo do prato *Truites pochées au beurre blanc*.

Transcrevemos aqui os trechos da receita⁶² onde podemos verificar a predominâncias das subfunções informativa, diretiva e da função expressiva no texto da receita *Truites pochées au beurre blanc*.

Transcrevemos aqui os trechos da receita onde podemos verificar a função referencial, diretiva e expressiva no texto da receita *Truites pochées au beurre blanc*. Utilizaremos diferentes formatações para indicar a predominância das funções. Em caixa vazia a função referencial, e em caixa com fundo cinza claro a função diretiva. Os trechos em caixa com fundo cinza escuro e fonte branca são os exemplos em que entendemos que os contornos da função estão menos definidos, e os trechos sem destaque, corresponderiam à função expressiva na receita, conforme explicaremos a seguir.

Ingrédients **pour 6 personnes**

6 truites

2 bouteilles de vin blanc

200 grammes de carottes

125 grammes d'oignon

1 bouquet de persil

1 brin de thym

5 feuilles de laurier

35 grammes de sel

8 grains de poivre

280 grammes de beurre

5 échalotes

25 centilitres de vinaigre

---

⁶² Em 3.5. verificaremos as funções na introdução da receita *Truites pochées au beurre blanc*.

30 grammes de beurre

5. Dans 30 grammes de beurre, faites revenir les carottes et les oignons émincés.

Quand la couleur jaune est apparue et que les légumes se sont attendris, ajoutez deux

bouteilles de vin blanc, 1 litre d'eau, un petit bouquet de persil, un brin de thym, cinq

feuilles de laurier et 35 grammes de sel. Couvrez et cuisez doucement pendant une demi-

heure. N'ajoutez les 8 grains de poivre que cinq minutes avant la fin.

Passez le court-bouillon au chinois et laissez refroidir.

Ne soyez pas surpris par l'emploi de deux bouteilles de vin: ce n'est pas du gâchis, car le

court-bouillon que vous préparez ici resservira plusieurs fois. Choisissez-le ordinaire si vous

voulez que le plat ne soit pas trop coûteux, mais sachez qu'un court-bouillon fait d'un bon vin

blanc, un chablis, par exemple, vous réserve des surprises gourmandes dont je m'en voudrais

que vous vous priviez... Combien de fois un court-bouillon peut-il servir? Autant de fois que

possible: il n'en aura que plus de saveur. Cependant pour le conserver, prenez quelques

précautions: faites-le fortement bouillir tous les trois ou quatre jours, selon la température de

conservation, en ajoutant chaque fois de l'eau pour compenser l'évaporation, ou bien

congelez-le.

Avant de revenir à la préparation du court-bouillon, laissez-moi profiter de l'occasion pour regretter la disparition des "marmites perpétuelles": jadis, dans les rues de Paris, des restaurateurs avaient des marmites sous lesquelles le feu était en permanence; on y apportait des volailles, ou bien on les leur achetait. Elles étaient pochées dans ces marmites auxquelles on rajoutait de l'eau dès qu'il en manquait. Les volailles pochées avaient un goût sublime, parce que le bouillon, après de centaines, voire de milliers de cuissons, avait gagné un corsé

inégalé. Pourquoi les Gourmands sont-ils privés, aujourd'hui, d'un tel régal? Quel restaurant bienveillant les sauvera-t-il de l'ignorance gastronomique ou ils sont aujourd'hui tombés?

Après cette plaidoirie que j'espère efficace, revenons à la préparation du court-bouillon: **pour éviter la perte des arômes, par entraînement à la vapeur d'eau (voir la recette de galantine de volaille), cuisez doucement. Pensez qu'il s'agit seulement d'extraire les arômes. Il n'est pas nécessaire d'atteindre 100 degrés: un simple échauffement favorise le passage de ces arômes en solution.**

Pour l'ajout du poivre, j'ai déjà mentionné l'expérience où nous avons testé le conseil des chefs, qui stipule que **les grains de poivre doivent être mis moins de huit minutes avant la fin de la cuisson**: **davantage de cuisson fait perdre le piquant et l'arôme subtil du poivre.**

6. Placez le court-bouillon dans un grand plat à poisson, et ajoutez-y les truites vidées et lavées.

Le court-bouillon doit recouvrir entièrement tous les poissons. Couvrez et pochez le poisson aussi doucement que possible.

Évitez l'ébullition si vous voulez un plaisir aussi grand que celui dont je me suis accusé. Jamais autant que pour une telle recette, on se ressent l'importance du thermomètre en cuisine. Ne regrettez pas l'ajout de cet ustensile: si vous voulez, comme les grands chefs, maîtriser les cuissons, le travail du sucre, du chocolat... **il vous faut un thermomètre.** Ici, conformément à ce que nous avons annoncé, **faites seulement frémir le liquide. Mesurez: sa température sera de 80 degrés environ.**

Une cuisson si douce a l'avantage de laisser les chairs tendres, mais aussi, en allongeant la durée totale de contact entre le poisson et le court-bouillon, de mieux parfumer les truites. Enfin les poissons n'éclateront pas.

Combien de temps le poisson doit-il cuire? Avec une cuisson comme celle que nous organisons ici, nous manquons de la référence de l'ébullition de l'eau. Je m'explique: quand un liquide bout, on est assuré que la température y est constante, égale à 100 degrés et l'on compte le temps de cuisson en conséquence. Ici, vous réglerez difficilement la température à une valeur égale, et un temps précisément indiqué risque de vous faire un poisson insuffisamment cuit.

Aussi devons-nous raisonner différemment. Le truc, c'est de revenir aux livres anciens de bonne cuisine, tels ceux de Menon, qui cuisina quand les Brillat-Savarin, les Grimod de La Reynière et les Berchoux étaient en activité. Dans ces livres, point de temps, ou rarement. Pourquoi? Parce qu'un quart d'heure de plus ou de moins importe peu quand la cuisson est douce. Alors, combien de temps devons-nous cuire nos truites? Le bon moyen est de sonder la chair des poissons à l'aide d'un thermomètre approprié: si la température y atteint 70 degrés, les chairs sont certainement coagulées. Cessez la cuisson. Ou bien comptez une heure à tout petit frémissement.

7. Dans une petite casserole, préparez le beurre blanc. Mettez l'échalote épluchée et émincée, avec 25 centilitres de bon vinaigre et 25 centilitres du court-bouillon. Réduisez des trois quarts.

Le beurre blanc est une sauce émulsionnée chaude, où la matière grasse provient du beurre, que l'on fond. Pour disperser les gouttes de beurre fondu, nous devons préparer une phase aqueuse, goûteuse si possible. C'est l'objectif de cette opération. Le vinaigre, outre qu'il relèvera agréablement la sauce, contribuera à la stabiliser. Les échalotes sont pour le goût.

8. Quand la réduction est faite, mettez-y 250 grammes de beurre, morceau par morceau, en fouettant énergiquement, à l'aide d'un petit fouet, jusqu'à ce que vous obteniez une pommade. Salez et poivrez au goût et servez aussitôt dans une saucière tiédie à l'eau chaude.

Nous procédons à l'émulsification du beurre, à mesure qu'il fond. Pour faire une mayonnaise, nous ajoutons l'huile lentement. Ici nous ajoutons le beurre par petits morceaux et nous émulsionnons au fur et à mesure. Le fouet est de rigueur: nous avons signalé que les gouttelettes de graisse sont plus petites, et l'émulsion plus ferme, si la matière grasse est bien divisée. Le fouet s'impose, et l'huile de coude également. (THIS, 1995, p.151-155).

Observamos que a função diretiva se expressa na receita através de verbos na forma imperativa (exemplos : « faites revenir », « ajoutez », « couvrez », « cuisez », « passez », « laissez refroidir », « placez », « pochez », « préparez », « réduisez », « salez », « poivrez »), nas locuções verbais (como « doit recouvrir », « il vous faut », « en fouettant ») e na menção aos ingredientes da receita (« truites », « vin blanc », « carottes », « oignon », « persil », etc.)

Os verbos na forma imperativa e as locuções verbais da receita constituem o recurso linguístico utilizado por Hervé This para provocar uma reação no leitor-cozinheiro: ele deverá executar gestos e ações⁶³ que correspondam aos comandos da receita, sem os quais o leitor-cozinheiro não produzirá um bom prato, objetivo principal pretendido pelo autor com o texto da receita.

Do objetivo do bom resultado da receita deriva outro: o da descrição e explicação das reações físico-químicas que ocorrem durante o preparo da receita. Segundo Hervé This, o conhecimento dessas reações físico-químicas pelo leitor-cozinheiro contribui para a execução correta da receita de modo a garantir seu bom resultado. Como ele escreve: « [...] eu tenho convicção de que a compreensão destes mecanismos facilita consideravelmente o trabalho: não acabei me tornando um cozinheiro melhor desde que investigo sobre a física e a química da cozinha? ». (THIS, 1995, p.11, tradução nossa). [“ [...] *j’ai foi que la compréhension de ces mécanismes améliore considérablement le travail : ne suis-je pas devenu meilleur cuisinier, depuis que j’étudie la physique et la chimie de la cuisine ?*”].

Há trechos da receita, porém, em que os limites entre as subfunções informativa e diretiva não são claramente reconhecidos. Por exemplo, quando This dá a lista dos ingredientes e escreve “*pour 6 personnes*”, esta indicação consistiria em um comando ou uma descrição? Consideramos que o número de porções que um prato pode servir é uma sugestão, uma estimativa que o autor da receita faz para ajudar o leitor-cozinheiro no planejamento das quantidades. Essa sugestão teria o objetivo de orientar a conduta do leitor, porém em grau menos taxativo do que um comando do tipo “asse o peixe em forno a 180°C”.

---

⁶³ Cf. Seção 1.4 desta dissertação.

Por outro lado, quando o leitor lê a indicação de rendimento de uma receita (6 pessoas no caso de nosso texto), ele passa a ter a expectativa de servir, pelo menos 6 pessoas, ou seja, como se as quantidades indicadas na receita descrevessem uma situação em que 6 pessoas serão servidas. Assim, a orientação de número de porções em uma receita pode se aproximar de descrição de uma realidade à qual o texto faz referência.

Encontramos outro exemplo de função de contornos menos precisos na frase “*ajoutez-y les truites vidées et lavées*”. Em “*ajoutez-y les truites*” a função predominante é a diretiva, como já destacamos acima. A dúvida que levantamos é quanto à função referencial existente em “*vidées et lavées*”: trutas limpas (de seus órgãos internos) e lavadas é também uma descrição de um ingrediente necessário ao preparo da receita, porém ele pressupõe um gesto anterior: o de limpar e lavar as trutas antes do seu emprego no preparo do prato. É como se na frase “*truites vidées et lavées*” (trutas limpas e lavadas) estivesse pressuposto o comando “trutas que, previamente, devem ter sido limpas e lavadas”.

Esse tipo de reflexão tem relevância para o tradutor desta receita, pois, se ele optar pela tradução literal de “*truites vidées et lavées*”, a frase que constará no texto de chegada será “trutas limpas e lavadas”. Essa tradução pode não ser funcional para o receptor da receita na cultura de chegada. Caso ele não seja um cozinheiro que compartilhe da referência culinária de que os peixes em geral, quando são utilizados em preparações culinárias na cultura ocidental, devem estar limpos de suas vísceras e lavados para se retirar qualquer partícula de sangue ou pedaços de escamas, ele pode supor que “trutas limpas e lavadas” independa de gestos executados anteriormente pelo cozinheiro ou peixeiro. Assim a tradução da receita deve considerar a necessidade de comunicação do seguinte comando implícito em “*truites vidées et lavées*”: “trutas previamente limpas e lavadas” ou “trutas que devem ter sido limpas e lavadas previamente”.

Encontramos outro exemplo de função dupla na etapa 4 do modo de preparo da receita em “ *à l’aide d’un petit fouet, jusqu’à ce que vous obteniez une pommade* ». Podemos entender que estamos diante de uma descrição quanto ao instrumento utilizado para executar o comando « *en fouettant énergiquement* ». Porém, podemos notar um caráter diretivo subentendido na utilização do verbo « *fouetter* »⁶⁴ : « *fouetter* » é uma técnica para bater, que implica certo tipo de movimento de braço e punho pelo cozinheiro, realizado com a utilização do utensílio de cozinha previsto para tanto : « *le fouet* ». Dessa forma « *à l’aide d’un petit fouet, jusqu’à ce que vous obteniez une pommade* » não é somente uma descrição do instrumento e resultado imaginados pelo autor da receita, mas uma orientação do tipo « bata com um fouet até que você obtenha um creme ».

Essa interpretação é corroborada pela explicação da reação físico-química promovida por esse tipo de técnica de bater (« *fouetter* »). This insiste na necessidade de se utilizar o *fouet* no preparo dessa etapa como observamos nas frases com função predominantemente diretiva: « *Le fouet est de rigueur* »; « *Le fouet s’impose et l’huile de coude également* ».

Quando This escreve sobre a temperatura do *court-bouillon* podemos notar mais um caso de função ambivalente. Na frase « *sa température sera de 80 degrés environ* », o verbo « *sera* », no futuro, pode consistir em uma descrição. Porém, uma leitura com vistas à boa execução da receita interpretará o verbo « *sera* » no sentido de « *deverá ser* ».

Essa interpretação é mais coerente com a técnica de cozimento de alimentos que corresponde ao preparo do *court-bouillon* : os caldos só são produzidos com a ação do fogo e

---

⁶⁴ O Larousse Gastronomique (2007) não descreve o verbo “fouetter”, mas somente o instrumento “fouet”. Dentre as obras de referências adotadas em nosso estudo, Caturegli (2011, p. 126) define “fouetter” como “bater (ovos, creme, etc.)”, e Helene (2006, p.51) como “bater com auxílio do batedor de arame”. Nossa experiência profissional que nos permite salientar que a execução do verbo “fouetter” implica certo tipo de movimento de braço e punho não pode ser confirmada pelas obras de referência adotadas em nosso estudo. O tradutor, nesse tipo de caso, buscará em outras fontes de pesquisa a descrição mais detalhada do verbo “fouetter”.

o *court-bouillon* obedece a certas regras que marcam as suas características distintivas, como analisaremos em 3.4.8.. O fogo é um elemento crucial na cozinha, porém, deve ser controlado pela inteligência humana, do contrário, os alimentos serão torrados pela ação prolongada do fogo e deixarão de ser comestíveis. Desse modo, quando uma receita indica uma determinada temperatura de um líquido que foi aquecido pelo fogo, sabemos que quem controlará a temperatura, cessando, aumentando ou diminuindo a ação do fogo sobre o alimento é o cozinheiro. No caso da receita objeto de nosso estudo, um caldo de cozinha não terá simplesmente uma determinada temperatura, mas dependerá do controle e da inteligência humana para que ele atinja essa temperatura. O controle representa para o cozinheiro um « dever agir » para que se atinja certa temperatura.

Os demais trechos, que optamos por não destacar, são os trechos em que observamos um discurso pessoal do autor: suas motivações, suas memórias, suas impressões, seu humor. Nos termos de Nord (1997, p.41), esses trechos teriam uma função expressiva ao representarem uma postura do autor frente a objetos e fenômenos da vida, postura essa veiculada por sentimentos do autor, por suas opiniões sobre as coisas ou por sua ironia, por exemplo.

Entendemos que a função expressiva é uma função importante de nosso objeto de estudo, pois ela é um dos elementos que compõem a singularidade dos textos das receitas de *Révélations gastronomiques*, do qual *Truites pochées au beurre blanc* é um exemplo.

A função expressiva na receita objeto de nossa análise, como escrevemos na seção 1.2., é utilizada por This para reforçar uma explicação científica, para indicar alguns aspectos dos gostos individuais ou personalidade do autor, ou para mostrar o seu olhar crítico sobre práticas culinárias. Assim, o entrelaçamento das funções expressiva, referencial e diretiva, predominantes em nosso objeto de estudo, constitui a forma singular que o autor escolheu

para comunicar o objetivo principal da receita para o receptor do texto: que ele obtenha um bom resultado na execução da receita.

Esse resultado, de fato, só acontecerá no momento da execução da receita, ou seja, no momento seguinte à interpretação do texto pelo receptor. O receptor tem, conseqüentemente, um papel fundamental para que o objetivo principal do texto seja cumprido, pois é ele quem executará a receita. A seguir, buscaremos identificar o executante da receita traduzida: o receptor de *Truites pochées au beurre blanc* na cultura de partida.

2.3.1.2. SOBRE O RECEPTOR DO TEXTO DE PARTIDA

A análise quanto aos receptores do texto de partida objeto de nosso estudo é de certo modo colaborada pela introdução da obra *Révélations gastronomiques*, da qual a receita *Truites pochées au beurre blanc* faz parte.

A colaboração se dá pela explicitação clara do público ao qual o texto de partida se destina. No início do primeiro parágrafo da introdução já encontramos a definição do receptor de *Révélations gastronomiques*:

Deixem-me agradecer você. Você? Sim, você que foi leitor do *Secrets de la casserole*, você que me escreveu para dizer que sua avó evidentemente não punha gema de ovo em seu *aïoli*, ou você que me assinalou um determinado fenômeno curioso da cozinha ao qual você me considerava capaz de dar uma explicação. Vocês também, os Artistas culinários que achavam que um pouco de química e de física permitiram – vai saber? – contribuir ao aperfeiçoamento de sua Arte. Deixem-me dizer a vocês que, se meu primeiro livro se endereçava ao *Gourmand* anônimo, este que vocês têm agora em mãos endereça-se a vocês: eu cedi ao pedido de vocês. (THIS, 1995, p. 10, tradução nossa).

[*Laissez-moi vous remercier. Vous ? Oui, vous qui avez été un lecteur de mes **Secrets de la casserole**, vous qui m'avez écrit pour me dire que votre grand-mère ne mettait pas de jaune d'oeuf dans son aïoli, ou vous qui m'avez signalé tel phénomène curieux de cuisine dont vous m'estimiez capable de vous donner une explication. Vous aussi, les Artistes culinaires qui avez jugé qu'un poil de chimie et de physique permettrait – qui sait ? – de contribuer au perfectionnement de votre Art. Laissez-moi vous dire aussi que, si mon premier texte était adressé au Gourmand anonyme, celui que vous avez maintenant en main est spécialement à votre attention : je cède à votre demande.*].

Aqui já podemos identificar os receptores imaginados pelo autor: os leitores de *Secrets de la casserole* (os que fizeram observações críticas sobre as informações dadas por This⁶⁵ e os que pediram explicações científicas aplicadas à cozinha⁶⁶) e os cozinheiros profissionais (chamados de “Artistas culinários” pelo autor).

Há um aspecto comum aos receptores do texto de partida: eles compartilham o conhecimento do universo da culinária francesa, de suas técnicas (executadas por gestos e ações), seus produtos, seus preparos. Do contrário, não seriam capazes de formular raciocínios, questionamentos ou opiniões a partir dos conteúdos de *Secrets de la casserole*, como relata This.

O conhecimento compartilhado sobre o universo da culinária francesa pelos receptores do texto de partida é um fator chave a ser considerado na análise do texto de partida. Ele determina a interpretação e a compreensão pelos receptores do texto da receita. A receita, por sua vez, enquanto meio utilizado pelo autor para atender às demandas dos leitores de *Secrets de la casserole* também terá seu texto moldado pelo conhecimento e expectativas deles.

---

⁶⁵ “[...] você que me escreveu para dizer que sua avó evidentemente não punha gema de ovo em seu *aïoli* [...] ». (THIS, 1995, p.10)

⁶⁶ “[...] você que me assinalou um determinado fenômeno curioso da cozinha ao qual você me considerava capaz de dar uma explicação. » (THIS, 1995, p.10)

O texto da receita *Truites pochées au beurre blanc* utiliza, por exemplo, verbos específicos da cozinha como “*émincer*”, “*frémir*”, “*pocher*”, “*cuire*”, “*macérer*”, “*fouetter*”. Analisaremos o conteúdo de cada um deles na seção 3.4., restringindo-nos nesse momento à ressalva de que esses verbos veiculariam conteúdos específicos de técnicas culinárias, portadores de informações quanto a gestos e ações determinantes para a execução bem sucedida de um prato.

A receita informa também sobre produtos da cozinha dos quais são exemplos “*truites*”, “*persil*”, “*échalotes*”, “*beurre*”. Pressupomos que os receptores da cultura de partida conheçam os termos empregados no texto de *Truites pochées au beurre blanc*, pois observamos que o autor, mesmo que consciente da sua missão em explicar os gestos e mecanismos no preparo dos pratos, não faz notas explicativas sobre o vocabulário específico da culinária presente na receita. Entendemos que não se trata de um lapso do autor. Ao contrário, a omissão de explicações sobre o significado do vocabulário culinário é consequência de uma escolha do autor em virtude do conhecimento prévio de seus leitores quanto aos conteúdos veiculados por esse vocabulário.

A título exemplificativo, retomamos aqui a observação que fizemos sobre o trecho “*truites vidées et lavées*”. Para o receptor da cultura de partida, a explicação de que as trutas devem ser previamente limpas e lavadas pode ser dispensável, pois o receptor da receita já tem o conhecimento culinário que dita que os peixes devem ter suas vísceras retiradas, devendo depois serem lavados para que fiquem livres de possíveis restos de sangue, vísceras ou escamas que sobrem no procedimento de limpeza dos peixes.

Uma abordagem funcionalista da tradução deverá verificar se o receptor do texto de chegada compartilha das referências culinárias mencionadas pelo autor, e a partir daí, escolher

um método funcionalmente apropriado às expectativas dos receptores na cultura de chegada e estabelecer as técnicas e estratégias de tradução aplicáveis ao texto de chegada.

2.3.1.3. SOBRE O EMISSOR DO TEXTO DE PARTIDA

O emissor do texto de partida é o autor da receita, Hervé This, pesquisador científico no Instituto Nacional de Pesquisas Agronômicas (INRA) em Paris, onde ministra o curso de Gastronomia Molecular, disciplina que fundou com o físico britânico Nicolas Kurti nos anos 80⁶⁷.

De seu percurso profissional enquanto pesquisador, professor acadêmico e autor de diversas obras que buscam difundir ao público leigo o conhecimento da Química e da Física aplicadas à cozinha, assim como de sua personalidade extrovertida, crítica e entusiasmada com a transmissão dos conhecimentos científicos nasceu o seu discurso singular sobre a cozinha.

Nas seções 1.1 e 1.2. destacamos que o discurso de Hervé This transmite informações científicas sobre os processos físico-químicos que acontecem durante o preparo dos pratos; fornece explicações das técnicas culinárias, criticando, em alguns casos, as práticas divulgadas erroneamente pelos chefes de cozinha e cozinheiros profissionais, necessárias para a produção de um resultado determinado; narra experiências, memórias e opiniões pessoais do

---

⁶⁷ Os resultados da dupla com a pesquisa em Gastronomia Molecular forneceram o arcabouço teórico para que chefes de cozinha do mundo fizessem experiências físico-químicas com os alimentos de modo a fundar um dos movimentos mais importantes do início desse século: o movimento da cozinha molecular.

autor em um texto rico em metáforas, humor, ritmo e citações de escritores e artistas europeus.

Um dos aspectos mais relevantes sob o ponto de vista da função principal do texto de partida em análise, como verificamos anteriormente, é a preocupação do autor em fornecer as informações e explicações necessárias para a execução consciente e racional da receita pelo leitor-cozinheiro, de modo a garantir a produção de um prato bem sucedido.

O emprego da terminologia da culinária em *Truites pochées au beurre blanc* é consequência do cuidado do autor em transmitir da forma mais eficiente e precisa possível os conhecimentos científicos e técnicos necessários para que o leitor-cozinheiro tenha maior domínio sobre a execução e resultado da receita. Mais uma vez citamos a afirmação de This de que o conhecimento sobre a culinária contribui para que cada um de nós se torne mais competente na cozinha: « [...] eu tenho a convicção de que a compreensão destes mecanismos facilita consideravelmente o trabalho: não acabei me tornando um cozinheiro melhor desde que investigo sobre a física e a química da cozinha? ». (THIS, 1995, p.11, tradução nossa). «[[...] *j'ai foi que la compréhension de ces mécanismes améliore considérablement le travail : ne suis-je pas devenu meilleur cuisinier, depuis que j'étudie la physique et la chimie de la cuisine ?* »].

2.3.1.4. SOBRE O MEIO DO TEXTO DE PARTIDA

Nosso objeto de estudo é a receita *Truites pochées au beurre blanc*, a qual foi extraída do livro *Révélation gastronomiques* de Hervé This, publicado na França em 1995, e não possui tradução para a língua portuguesa até a presente data.

Trata-se de um texto escrito, sem fotos explicativas das etapas de preparo ou do próprio preparo. A ausência de fotos das receitas foi uma escolha do autor. Ele justifica que, comumente, as fotos que constam dos livros de cozinha em geral são manipuladas graficamente e geram uma expectativa errônea ao leitor de que ele conseguirá produzir o mesmo resultado após a execução da receita. This optou por não colocar fotos em seu livro justamente para evitar iludir o seu leitor.

Independentemente dessa opção do autor, a ausência de fotos pode ter consequências na interpretação e tradução da receita *Truites pochées au beurre blanc*. Em uma abordagem funcionalista, as imagens também são veículos de comunicação e, na hipótese de uma receita, elas fornecem mais elementos para que se compreendam as etapas, gestos e processos de preparo em uma receita pelo seu leitor, função principal imaginada por Hervé This.

Para a apreensão do conteúdo dos verbos utilizados para transmitir técnicas e gestos específicos da cozinha, escolhemos buscar em obras de referência a definição dos verbos da cozinha em língua francesa para poder entender os gestos que devem ser praticados pelo receptor do texto de chegada, necessários à boa execução do prato e transmiti-los no texto da tradução. Refletiremos na seção 3.4. quais os procedimentos técnicos (BARBOSA, 1990) para a comunicação dos conteúdos dos verbos específicos da cozinha para o receptor do texto em português.

2.3.1.5. SOBRE O TEMPO DO TEXTO DE PARTIDA

A receita *Truites pochées au beurre blanc*, extraída do livro *Révélation gastronomiques* de Hervé This, foi publicada na França em 1995. Na leitura do texto da receita, verificamos que a terminologia culinária presente no texto da receita, e o vocabulário empregado para explicar os processos físico-químicos que ocorrem durante o preparo da receita não são temporalmente marcados⁶⁸, podendo ser observados em outros discursos contemporâneos sobre a cozinha (receitas em livros de cozinha em francês e programas da televisão francófona sobre culinária, por exemplo).

Entendemos, pois, que não há uma distância temporal suficientemente grande entre a data da publicação e a análise que propomos aqui de modo a moldar características temporais do texto de partida que devam ser consideradas pelo tradutor.

2.3.1.6. SOBRE O MOTIVO DO TEXTO DE PARTIDA

O motivo principal da obra *Révélation gastronomiques*, de onde extraímos a receita *Truites pochées au beurre blanc*, é uma deficiência editorial: This entende que não existam bons livros de cozinha, a saber, livros que garantam a boa execução da receita pelo leitor,

---

⁶⁸ Quanto ao aspecto temporal vislumbramos uma possível característica da terminologia da culinária francesa: ela foi forjada no século XVII na França, e desde então tem sido utilizada e repetida por cozinheiros profissionais no mundo todo em suas próprias línguas. Ou seja, essa terminologia, que nasceu culturalmente marcada, representou uma contribuição inovadora e fundamental na evolução das técnicas culinárias no preparo de alimentos e passou a ser adotada e incorporada nas diferentes culturas de chegada, as quais praticam até hoje as técnicas culinárias criadas na França do século XVII.

fornecendo para tanto, as informações e explicações necessárias para a compreensão dos gestos e processos físico-químicos que contribuem para a produção de um bom prato.

Observamos que o motivo do texto coincide com sua função na cultura de partida, como sustentamos anteriormente. Verificaremos a seguir a função e o motivo no texto de chegada, assim como seu receptor, seu emissor, tempo e meio.

2.3.2. ANÁLISE DO TEXTO DE CHEGADA

Uma vez feita a análise do texto de partida, Nord (1997, p.60) afirma que devemos compará-lo com o texto de chegada, segundo os critérios estabelecidos no *briefing* de tradução: a função pretendida no texto; o receptor do texto de chegada; o tempo e o lugar da recepção do texto da tradução; o meio pelo qual o texto será transmitido; e, o motivo da produção e da recepção do texto de chegada.

A primeira observação que se impõe em nossa análise é quanto ao conceito do *briefing* da tradução. No contexto das teorias funcionalistas que estudamos nessa dissertação na seção 2.2., entendemos que o *briefing* consiste nas especificações que o cliente da tradução quanto aos seus destinatários, tempo, lugar e meio e função do texto de chegada. O *briefing* teria, assim, uma natureza contratual, e o texto elaborado pelo tradutor será moldado pelos limites e características dados pelo cliente da tradução.

As especificações do *briefing* coincidem com os fatores pragmáticos do texto de chegada, porém a figura que nos falta no contexto do estudo que pretendemos fazer aqui é o cliente da tradução.

Não consideramos um impedimento teórico a inexistência de um cliente de nossa tradução. Nossa proposta pode se realizar a partir de certas presunções que podemos fazer aqui sobre os receptores que imaginamos para esse texto, assim como podemos pressupor os demais fatores pragmáticos, pois, em última instância, o cliente da tradução também faz escolhas e, a partir delas, elabora o *briefing* de tradução.

Sob a perspectiva da tradução como ato de comunicação, ela implicaria necessariamente decisões quanto aos seus destinatários, meio, lugar.

Julgamos que a determinação desses fatores pragmáticos aconteceria tanto na hipótese de uma tradução originada de uma relação contratual, como no exercício da tradução em âmbito acadêmico, de forma que a inexistência de um cliente demandante da tradução de *Truites pochées au beurre blanc* não poderia impedir nossa reflexão sobre o texto de chegada segundo Nord (1997).

2.3.2.1. SOBRE A FUNÇÃO DO TEXTO DE CHEGADA

Sustentamos em 2.3.1.1. que o objetivo principal de nosso texto de partida é o fornecimento de informações e explicações que garantam o bom resultado de uma receita, o

que é possibilitado pelas funções diretiva e referencial predominantes no texto da receita, conforme nossa análise naquela subseção.

Quanto à função da tradução, Nord (1997) apresenta uma tipologia específica, classificando a tradução em dois tipos: a tradução documental e a tradução instrumental.⁶⁹

Para efeitos de classificação, ao valorizarmos a compreensão e o compartilhamento de referências culinárias pelo receptor da cultura de chegada, julgamos que nossa tradução será elaborada a partir da interpretação e seleção das informações que julgamos relevantes ao receptor, em um texto organizado pelo tradutor, de certo modo independente do texto original. Não entendemos que nossa tradução veicula parte do conteúdo do texto original, mas sim que ela veicula as informações que julgamos adequadas às expectativas do receptor da tradução. Diante da classificação de Nord (1997), nossa tradução seria predominantemente instrumental, ao dialogar diretamente com o receptor da tradução, na qualidade de texto original.

No que se refere à tradução da terminologia presente no emprego de verbos especializados da cozinha, ao elaborarmos conceitos provisórios e aplicáveis nas ocorrências dos verbos no texto de partida, e ao valorizarmos igualmente a forma artisticamente organizada em que as informações são veiculadas por This, buscando elaborar um texto que se caracterize pela presença de humor, ritmo e metáforas no discurso, adaptaremos o texto de partida, e recompondo-o em um texto novo adequado ao sistema da cultura de chegada. Esse método tradutório é o que Nord (1997) denomina de tradução homóloga.

Em 3.5. verificaremos o resultado desse método na produção de nossa proposta de tradução de *Truites pochées au beurre blanc*.

---

⁶⁹ Cf. Seção 2.2. desta dissertação.

2.3.2.2. SOBRE O RECEPTOR DO TEXTO DE CHEGADA

Como afirmamos, no texto de partida, uma das funções principais do texto da receita, como afirma seu autor, é a explicação dos gestos, ações e operações da cozinha, assim como as explicações científicas das reações físico-químicas que se produzem no decorrer do preparo da receita.

Ressaltamos que This, ao mesmo tempo em que emprega uma linguagem não especializada em suas explicações científicas, para torná-las acessíveis ao público leigo, utiliza termos da culinária francesa nas descrições de preparo da receita. Nesse estudo, optamos por restringir nossa análise aos verbos e substantivos derivados de verbos empregados para veicular gestos, ações e operações específicos da cozinha.

A terminologia culinária francesa representada pelos verbos da cozinha francesa é culturalmente marcada, e fazemos aqui nossa primeira presunção quanto aos receptores de *Truites pochées au beurre blanc*: eles não possuem conhecimento prévio dos verbos especializados da cozinha em francês.

No Brasil, esse tipo de vocabulário especializado é ensinado nas faculdades e cursos profissionais de cozinha, mas é ainda um pouco distante do cozinheiro brasileiro amador. Se lembrarmos que, na introdução do livro, This deixa claro que a obra busca explicar os gestos, ações e operações da cozinha para que o cozinheiro (amador ou “artista culinário”) compreenda os mecanismos de sucesso na execução de um prato e possa executá-los sem arbitrariedade, o receptor brasileiro terá a expectativa de ter informações detalhadas sobre os preparos dos pratos, e portanto, o emprego de terminologia culinária francesa não contribuiria para a comunicação dessas informações ao receptor.

Como afirma Newmark (2010, p.52-53), as dificuldades com o léxico de um texto [e por analogia, as dificuldades com os termos, já que eles fazem parte do léxico de uma língua] são de duas ordens: ou as unidades lexicais não são compreendidas ou são difíceis de traduzir.

Elisa Duarte Teixeira (2004, p.6) ressalta a importância de se conhecer o grau de especialização do público-alvo para a tradução da seção « modo de fazer » de uma receita e cita Ostamann e Baker (2001, p.6) quanto ao tratamento que o tradutor deve dar aos termos que veiculam técnicas culinárias, como acontece com os verbos especializados da cozinha em uma receita:

Ao invés de utilizar esses termos, descreva a técnica em palavras que sejam compreensíveis tanto aos cozinheiros novatos quanto aos experientes. Por exemplo, ao invés de escrever « brasear », diga « cozinhe em fogo baixo com a panela tampada ». Muitos cozinheiros praticam a técnica de brasear carnes – eles só não utilizam a terminologia correspondente. (tradução nossa)

[Instead of using these terms, describe the technique in simple words that are readily understandable to both novice and experienced cooks. For example, instead of saying « braise », say « simmer, covered ». Many cooks frequently braise meat – they just do not use this term.]

Essa hipótese de que os cozinheiros podem dominar certas técnicas, sem conhecer a denominação delas nos discursos especializados é provável, já que a cozinha é fortemente empírica e consiste em uma prática presente na vida de todos, em diferentes culturas e graus de especialização.

No caso de nosso objeto de estudo, entendemos que a explicação dos gestos, ações e operações da cozinha pode ser interessante também ao cozinheiro profissional ou estudante nos cursos de gastronomia, já que a partir das explicações dos comandos representados textualmente pelos verbos da cozinha na receita, This faz comentários científicos, e, em

alguns casos, apresenta informações culturais e históricas da culinária francesa, em um texto expressivo, como demonstramos em 2.3.1.1..

Como sustentamos em 1.2., a riqueza da obra de This não restringe à terminologia culinária que ele utiliza em seus textos, ao contrário, ela deriva da combinação de diferentes funções no texto, dentre elas a expressiva.

Nesta dissertação optamos pela análise da tradução dos verbos especializados da cozinha em francês, comunicados pelas funções diretiva e referencial, conforme verificamos na subseção anterior, mas consideramos igualmente relevante a função expressiva na receita.

Assim, nossa proposta de tradução buscará cumprir também a função expressiva, sem a qual perderíamos uma característica importante do livro de This, que se serve de humor, ritmo, metáforas, por exemplo, para reforçar suas explicações científicas e culinárias, além de fornecer informações culturais sobre a culinária e gastronomia francesas e sobre suas memórias e opiniões pessoais.

Porém, no que se refere à nossa análise textual de *Truites pochées au beurre blanc*, conforme anunciamos na Introdução de nossa dissertação, ela se restringirá aos verbos da cozinha no Capítulo 3. Nesse capítulo, verificaremos a aplicação de procedimentos técnicos de tradução para a satisfação da expectativa do receptor de *Truites pochées au beurre blanc* em ter explicações suficientes para a execução bem sucedida do prato.

2.3.2.3. SOBRE O EMISSOR DO TEXTO DE CHEGADA

O emissor do texto de chegada é o tradutor. Nesta dissertação, desempenharemos o papel de tradutores.

Temos conhecimentos prévios de culinária francesa⁷⁰, e esta é uma característica que pode contribuir para a elaboração de conceitos e a verificação da adequação de unidades lexicais equivalentes no discurso. Buscamos, porém, dominar nossa prática intuitiva da tradução de receitas pela adoção e verificação da aplicação de uma metodologia de análise e produção de uma proposta de texto de chegada.

Para o estudo dos verbos e substantivos derivados dos verbos especializados da cozinha, nossa metodologia para a tradução consistirá no levantamento nas obras de referência monolíngues e bilíngues em língua francesa e portuguesa dos verbos especializados presentes no texto da receita. Em seguida, analisaremos os verbetes dessas obras de modo a refletir sobre o conteúdo mínimo necessário a ser veiculado em cada ocorrência. Nas hipóteses de não equivalência de uma unidade lexical em francês, proporemos um conceito provisório e aplicável àquela ocorrência específica, com base nas definições das obras de referência e do contexto da comunicação.

Nos exemplos em que existirem unidades lexicais equivalentes adequadas, recorreremos, segundo o caso, às pesquisas na internet para verificar o compartilhamento da referência culinária no emprego de uma e outra unidade lexical.

---

⁷⁰ Trabalhamos profissionalmente em cozinhas em São Paulo e na França, e pudemos desenvolver um conhecimento empírico quanto ao uso da terminologia da cozinha nessas duas cidades. Graças aos conhecimentos técnicos culinários, há oito anos realizamos traduções para uma revista brasileira especializada em gastronomia.

Buscaremos realizar uma tradução de *Truites pochées au beurre blanc* que contemple a transferência dos conteúdos dos comandos da receita em francês, procurando veicular igualmente o ritmo, o humor e as metáforas existentes no texto original, pois consideramos que a função expressiva é importante no texto da receita.

2.3.2.4. SOBRE O MEIO DO TEXTO DE CHEGADA

O meio de nossa tradução será escrito, porém, imaginamos um texto com fotos explicativas das etapas de preparo e do prato.

Entendemos que as fotos são fortes veículos de comunicação, podendo contribuir para a compreensão da receita, principalmente em matéria de descrição de gestos, ações e operações na cozinha.

This, ao idealizar e escrever *Révélations Gastronomiques*, preocupou-se em racionalizar as práticas culinárias, explicando seus mecanismos e motivações científicas, de modo a permitir o controle dos gestos, ações e operações pelo leitor que executasse a receita. Sabemos, porém, que a cozinha é fortemente empírica e culturalmente determinada. Em nível textual, podem ser feitas escolhas que contribuam para o cumprimento dessas funções predominantemente diretiva e referencial no texto da receita, porém, o emprego de imagens (fotos e ilustrações) em livros de cozinha é uma expectativa que pressupomos que o leitor brasileiro tenha de um livro de cozinha.

2.3.2.5. SOBRE O TEMPO DO TEXTO DE CHEGADA

Nossa proposta de tradução, elaborada em 2012, possui um lapso temporal de quinze anos em relação ao texto original. Nesses quinze anos, a gastronomia se tornou mais popular ao público não especializado no Brasil, com a expansão de muitos programas televisivos, publicações e revistas que divulgam receitas, técnicas culinárias e aspectos culturais e históricos culinários.

Dada essa popularização da gastronomia e culinária, decorridos esses quinze anos, o caráter inédito do texto de This talvez tenha se tornado menos evidente, pois encontramos atualmente publicações que buscam explicar as técnicas culinárias e divulgar receitas dos chefes de cozinha ao público leigo.

Acreditamos que a singularidade do texto de This, porém, não tenha se perdido com o tempo, e nossa tradução buscará recompor o caráter criativo e expressivo da obra original, ao mesmo tempo em que se ocupará da transmissão das informações científicas e técnicas presentes na receita.

2.3.2.6. SOBRE O MOTIVO DO TEXTO DE CHEGADA

Nossa proposta de tradução tem um caráter de exercício acadêmico no contexto dos Estudos da Tradução. Para tanto, escolhemos a abordagem funcionalista da atividade

tradutória, entendendo que toda tradução tem uma finalidade e que os procedimentos teóricos de tradução estão ao serviço do cumprimento dessa finalidade.

Quanto ao estudo das unidades terminológicas presentes na receita, concentramos-nos à pesquisa dos conteúdos veiculados pelos verbos específicos da cozinha por considerá-los a expressão linguística dos gestos, ações e operações responsáveis pelas transformações dos alimentos em pratos.

A valorização da cozinha francesa, dada a sua importância na criação e estabelecimento de novas técnicas culinárias e no desenvolvimento de um vocabulário específico para veiculá-las, foi a motivação fundamental de nosso trabalho, sem a qual nosso estudo terminológico não se justificaria.

Em 3.5. observaremos como a análise dos fatores pragmáticos do texto de partida e de chegada operam em nossa proposta de tradução de *Truites pochées au beurre blanc*.

CAPÍTULO 3

3.1. OS VERBOS DA RECEITA *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC*

Realizamos um levantamento manual dos verbos e substantivos derivados dos verbos presentes na receita. Optamos deixar entre parênteses as lexes que acompanham os verbos, de modo a permitir, quando o caso, a atribuição mais adequada do conteúdo e da situação das unidades lexicais.

Quanto aos substantivos derivados de verbos, acrescentamos em seguida (>) sua forma verbal, de modo a aumentar a chance de encontrarmos, nas obras de referência que adotamos neste trabalho, os verbetes correspondentes aos verbos dos quais derivam esses substantivos, com o objetivo de permitir uma pesquisa mais ampla sobre os verbos da cozinha.

Seguem abaixo os resultados do levantamento manual dos verbos e substantivos derivados dos verbos da receita:

infusions > infuser

decoctions > décuire

macerations > macérer

boucanage > boucaner

faites revenir (les carottes)

(légumes) attendris

ajoutez (2 bouteilles de vin blanc / 8 grains de poivre)
 (les oignons) émincés
 (couleur jaune) apparue
 Couvrez et cuisez (doucement)
 passez (au chinois)
 laissez refroidir
 (Ne) soyez (pas) surpris (par l'emploi de deux bouteilles de vin)
 ce n'est pas (du gâchis)
 (le court-bouillon) resservira
 vous préparez (le court-bouillon)
 Choisissez (un vin ordinaire)
 Sachez que
 (un court-bouillon) fait (d'un bon vin blanc)
 réserve (à vous) (des surprises gourmandes)
 je m'en voudrais que vous vous priviez
 (un court-bouillon) peut servir
 il n'en aura que (plus de saveur)
 pour conserver (le saveur)
 prenez (quelques précautions)
 faites (fortement) bouillir (le court-bouillon)
 ajoutant (de l'eau)
 compenser (l'évaporation)
 congelez (le court-bouillon)
 Revenir (à la préparation du court-bouillon)
 laissez-moi profiter de (l'occasion)
 regretter(la disparition des "marmites perpétuelles")
 (le feu) était en permanence
 (on) apportait (au feu) (des volailles)
 on achetait (des volailles)

(Les volailles) étaient pochées (dans ces marmites)
 (Le bouillon) avait gagné (un corsé inégalé)
 (les Gourmands) sont privés (d'un tel régal)
 (Un restaurateur bienveillant) sauvera (les gourmands)
 (Les Gourmands) sont tombés (de l'ignorance gastronomique)
 Revenons (à la préparation du court-bouillon)
 Éviter (la perte des arômes et de la vapeur d'eau)
 Cuisez (doucement)
 Extraire (les arômes)
 Il n'est pas nécessaire d'atteindre (100 degrés)
 (Un simple échauffement) favorise (le passage de ces arômes en solution)
 (Je) ai mentionné (l'expérience)
 (Nous) avons testé (le conseil des chefs)
 (Le conseil des chefs) stipule que
 (les grains de poivre) doivent être mis (moins de huit minutes avant la fin de la cuisson)
 (davantage de cuisson) fait perdre (le piquant et l'arôme subtil du poivre)
 (le court-bouillon) resservira/peut servir/
 conservez (le court-bouillon)/ bouillir (le court-bouillon)/
 congelez
 extraire (les arômes)
 pochez (le poisson)
 recouvrir (les poissons)
 frémir (le liquide)
 laisser (les chairs tendres)
 parfumer (les truites)
 maîtriser (les cuissons)
 sonder (la chair des poissons)
 cessez (la cuisson)
 préparez

(échalote) épluchée

réduisez

(sauce) émulsionnée chaude

émulsification (du beurre)/ émulsionner (le beurre)

fondre (le beurre)

relever (la sauce)

Placez (le court-bouillon dans un grand plat à poisson)

Ajoutez (dans un grand plat à poisson les truites vidées et lavées)

(Le court-bouillon) doit recouvrir (entièrement tous les poissons)

Couvrez et pochez (le poisson aussi doucement que possible)

Évitez (l'ébullition)

(vous) voulez (un plaisir)

(je me suis accusé (d'un plaisir)

(On) se ressent (l'importance du thermomètre en cuisine)

Ne regrettez pas (l'ajout de cet ustensile)

(Vous) voulez maîtriser (les cuissons)

il (vous) faut (un thermomètre)

(Nous) avons annoncé

Faites (seulement) frémir (le liquide)

Mesurez (sa température)

(Sa température) sera (de 80 degrés environ)

(Une cuisson si douce) a l'avantage de

Laisser (les chairs) tendres

En allongeant (la durée totale de contact entre le poisson et le court-bouillon)

(Mieux) parfumer (les truites)

(Les poissons) n'éclateront pas

(Combien de temps le poisson) doit cuire

(Nous) organisons (la cuisson)

(Nous) manquons (de la référence de l'ébullition de l'eau)

(Je) m'explique: (quand un liquide) bout

(On) est assuré que

(La température) est (constante, égale à 100 degrés)

(On) compte (le temps de cuisson)

(Vous) réglerez (difficilement la température à une valeur égale)

Un temps (précisément) indiqué risque de (vous faire un poisson insuffisamment) cuit

(Nous) devons raisonner (différemment)

Revenir (aux livres anciens de bonne cuisine)

(Les Brillat-Savarin, les Grimod de La Reynière et les Berchoux) étaient en activité

Un quart d'heure (de plus ou de moins) importe peu (quand) la cuisson est douce

(Nous) devons cuire (nos truites)

Sonder (la chair des poissons) (à l'aide d'un thermomètre approprié)

(La température) atteint 70 degrés (dans les chairs)

(Les chairs) sont coagulées

Cessez (la cuisson)

Comptez (une heure)

(Tout petit) frémissement

Préparez (le beurre blanc)

Mettez (l'échalote)

(L'échalote) épluchée et émincée

Réduisez (le liquide) (des trois quarts)

(Une sauce) émulsionnée (chaude)

(La matière grasse) provient (du beurre)

(On) fond (du beurre)

Disperser (les gouttes de beurre fondu)

(Beurre) fondu

(Nous) devons préparer (une phase aqueuse, goûteuse)

Le vinaigre relèvera (agréablement) (la sauce)

(Le vinaigre) contribuera à stabiliser (la sauce).

(Les échalotes) sont (pour le goût)

(La réduction) est faite

Réduction

Mettez (dans la réduction) (250 grammes de beurre)

En fouettant (énergiquement)

(Jusqu'à ce que) vous obteniez (une pommade)

Salez

Poivrez

Servez (aussitôt) (dans une saucière tiédie à l'eau chaude)

(Une saucière) tiédie

(Nous) procédons (à l'émulsification du beurre) > Émulsifier

(Le beurre) fond

(Nous) ajoutons (l'huile lentement)

(Nous) ajoutons (le beurre par petits morceaux)

(Nous) émulsionnons (au fur et à mesure)

(Nous) avons signalé que (les gouttelettes de graisse sont plus petites)

Émulsion (plus ferme) > Émulsionner

(La matière grasse) est (bien) divisée

(Le fouet) s'impose

(L'huile de coude) s'impose

Para a seleção dos verbos e substantivos derivados de verbos com potencial⁷¹ de veicularem conteúdos especializados da cozinha na receita *Truites pochées au beurre blanc*, escolhemos uma obra de referência especializada monolíngue, *Le Grand Larousse Gastronomique*.

---

⁷¹ Como sustentamos na Seção 1.4. desta dissertação, sob a perspectiva da Teoria Comunicativa da Terminologia, não consideramos que uma determinada unidade lexical tenha imediatamente a qualidade de termo. Uma unidade lexical será terminológica quando no discurso ela estiver empregada com a intenção de veicular conteúdos de um domínio especializado.

Buscaremos os verbos e substantivos derivados de verbos elencados acima em *Le Grand Larousse Gastronomique*, e consideraremos como veiculadores de conteúdos especializados em potencial aqueles que corresponderem a entradas nessa obra de referência.

3.1.1.OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA DA RECEITA NA OBRA DE REFERÊNCIA DE LÍNGUA FRANCESA ESPECIALIZADA: *LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE*

Adotaremos como obra de referência O *Le Grand Larousse Gastronomique*, enciclopédia em língua francesa do vocabulário da cozinha e gastronomia francesas predominantemente. A obra se dedica à compilação e organização do léxico de cozinha e gastronomia.

Sua primeira edição é datada de 1938, e desde então, seis reedições foram realizadas. Utilizamos no presente trabalho a edição francesa mais recente, a sexta, publicada em 2007.

Sua organização é próxima a de uma enciclopédia, com quase 1.000 páginas, 4.000 entradas, 1.700 fotos e 2.500 receitas. As entradas são dispostas de forma alfabética e, algumas vezes, encontramos remissões. É a única obra do gênero publicada em língua francesa até o momento e não foi traduzida para a língua portuguesa.

Não se trata, porém, de um dicionário em sentido técnico, pois não constam a parte informativa e a parte pragmática nos enunciados lexicográficos das entradas. As entradas estão redigidas em letras maiúsculas e nem sempre constam definições após elas. As

remissões não são homogêneas, pois constam somente em algumas entradas. As entradas nem sempre são lexicais, mas nomes de países, personalidades da cozinha, por exemplo. Nestes casos, as entradas descrevem predominantemente informações de caráter enciclopédico, sem que haja a preocupação em fornecer definições.

Essas características não impedem a nossa escolha em adotar o *Le Grand Larousse Gastronomique* como obra de referência no presente estudo, pois ela é uma obra que informa de forma detalhada sobre os gestos, ações, operações e ingredientes da cozinha, permitindo uma compreensão das diferentes características que os compõem. Além disso, o *Le Grand Larousse Gastronomique* é uma obra especializada em língua francesa quanto à terminologia de cozinha e gastronomia.

Dentre todos os verbos e substantivos derivados de verbos elencados no capítulo anterior, e obedecendo a sequência das ocorrências no texto original, pesquisamos esses verbos e seus substantivos derivados na enciclopédia francesa *Le Grand Larousse Gastronomique*.

Para proceder à organização do levantamento dos verbos e substantivos derivados de verbos acima, listamos as ocorrências encontradas no texto original, seguidas do símbolo “(>)” e da entrada referente ao verbo em no *Le Grand Dictionnaire Larousse Gastronomique* **em negrito** e em letras maiúsculas, seguindo a forma de apresentação da entrada nessa enciclopédia.

Nas hipóteses em que não consta o verbo como entrada, mas sim seu substantivo derivado, exibiremos a forma existente no dicionário e assinalaremos essa ocorrência com a sigla (N) ao lado da entrada elencada. Algumas vezes, constam na obra de referência, tanto o verbo no infinitivo quanto sua forma nominal, e, neste caso, elencaremos ambas.

Em seguida, reproduziremos o conteúdo da entrada dos verbos desta obra de referência, com seu número de página.

Elencaremos abaixo os resultados obtidos em ordem alfabética.

(légumes) attendris > **ATTENDRIR**

boucanage > **BOUCANAGE (N)**

faites (fortement) bouillir (le court-bouillon) > **BOUILLIR**

(Je) m'explique: (quand un liquide) bout > **BOUILLIR**

congelez (le court-bouillon) > **CONGÉLATION (N)**

Couvrez et cuisez (doucelement) > **COUVRIR**

> **CUISSON (N)**

(Combien de temps le poisson) doit cuire > **CUISSON (N)**

décoctions > **DÉCOCTION (N)**

(les oignons) émincés > **ÉMINCER**

Émulsification (du beurre) > **ÉMULSIFICATION (N)**

(sauce) émulsionnée chaude > **ÉMULSIONNER**

émulsionner (le beurre) > **ÉMULSIONNER**

(Nous) émulsionnons (au fur et à mesure) > **ÉMULSIONNER**

Émulsion (plus ferme) > **ÉMULSIONNER**

(échalote) épluchée > **ÉPLUCHER**

(L'échalote) épluchée et emincée > **ÉPLUCHER**

> **ÉMINCER**

fondre (le beurre) > **FONDRE**

frémir (le liquide) > **FRÉMIR**

Faites (seulement) frémir (le liquide) > **FRÉMIR**

(Tout petit) frémissement > **FRÉMIR**

(Beurre) fondu > **FONDRE**

(On) fond (du beurre) > **FONDRE**

infusions > **INFUSER**

macérations > **MACÉRER**

(Mieux) parfumer (les truites) > **PARFUMER**

(Truites) pochées (au beurre blanc)> **POCHER**

(Les volailles) étaient pochées (dans ces marmites) > **POCHER**

(Les volailles) pochées > **POCHER**

(Couvrez et) pochez (le poisson) (aussi doucement que possible) > **POCHER**

Réduisez (le liquide) (des trois quarts) > **RÉDUIRE**

réduisez > **RÉDUIRE**

(La réduction) est faite > **RÉDUIRE**

laissez refroidir > **REFROIDIR**

relever (la sauce) > **RELEVER**

Le vinaigre relèvera (agréablement) (la sauce) > **RELEVER**

Reproduziremos a seguir os conteúdos das entradas dos verbos desta obra de referência, com o correspondente número de página:

ATTENDRIR. Rendre une viande plus tendre grâce à différentes techniques: la “rassir” en la stockant 7 jours à basse température (entre 0 et + 2°C); l’aplatir à l’aide d’une batte à côtelettes ou d’un marteau attendrisseur à pointes de diamant; la hacher finement; la laisser quelques heures dans une marinade ou une saumure; la cuire longtemps en milieu aqueux (eau ou vin). (p.56)

BOUCANAGE (N). L’un des premiers procédés inventés pour la conservation des matières animales, le boucanage est connu depuis longtemps des indigènes de l’Amérique et de l’Océanie. Il consiste à conserver la viande par séchage à la fumée (copeaux de bois neuf de hêtre ou de chêne), en général après saumurage. La fumée du bois humidifié se dépose en gouttelettes sur la surface des viandes, elle

est riche en arômes et en substances cancerigènes (3-4 benzopyrène), que l'on peut éviter avec une température limitée à 29°C. Le boucanage produit le “brési” (à base de boeuf) en France-Comté, le *charqui* (à base de boeuf, de mouton ou de lama) en Amérique du Sud, le filet d'Anvers (à base de boeuf) en Belgique et le *pemmican* au Canada et aux États-Unis. Il s'applique aussi à des poissons semi-gras ou gras (anchois, hareng, maquereau, etc.). (p.117)

BOUILLIR. Porter un liquide (eau, fond, court-bouillon) à ébullition et l'y maintenir, afin de cuire les aliments qui y sont plongés (voir tableau des modes de cuisson page 295). Pour chaque liquide, l'ébullition se produit à une température fixe et constante (100°C pour l'eau). La cuisson “à gros bouillons” ne demande donc pas moins de temps, mais provoque un brassage qui évite aux éléments de coller entre eux ou au fond du récipient. On fait aussi bouillir un liquide de cuisson pour le concentrer. Les huiles et autres corps gras de friture ont des températures d'ébullition qui atteignent 200°C. Quant aux sirops de sucre, ils arrivent à ébullition en fonction de leur concentration. (p.121)

CONGÉLATION Traitement par le froid, en vue de la conserver, d'une denrée périssable dont la température à coeur doit alors atteindre le plus rapidement possible - 10 à - 18° C. C'est la rapidité de la cristallisation de l'eau contenue dans l'aliment qui interrompt toute évolution microbienne et permet de préserver ses qualités organoleptiques et nutritionnelles. La congélation est la première en date des méthodes d'utilisation du froid profond. Alors que la surgélation est une méthode industrielle de conservation régie par décret, la congélation se fait essentiellement au niveau domestique; elle est sûre (s'il n'y a pas de rupture de la chaîne du froid) et facile.

- **Produits.** Presque tous les aliments sont congelables, parfois avec un artifice : ainsi les oeufs, qui ne peuvent être congelés dans leur coquille, sont cassés et légèrement battus. Le seul impératif est de ne congeler que des denrées ou des préparations d'une fraîcheur absolue. Les

viandes doivent subir un temps de rassissement préalable. Plats cuisinés et pâtes de pâtisserie représentent la plus grande part des produits congelés familiaux.

- **Préparation.** Chaque aliment nécessite d'être préparé d'une manière spécifique.
  - **LÉGUMES.** Blanchir rapidement à l'eau bouillante non salée (sauf tomates et champignons), puis égoutter, plonger dans l'eau glacée, égoutter de nouveau et sécher à fond.
  - **FRUITS.** Ôter pédoncules et noyaux, essuyer soigneusement sans laver, poudrer de sucre (100g par kg).
  - **VIANDE.** Dégraisser au maximum, désosser si possible, détailler en petites pièces.
  - **VOLAILLE.** Plumer, vider, flamber, dégraisser, farcir d'une feuille d'aluminium froissée, brider (ou couper en morceaux).
  - **POISSON.** Vider, écailler, sécher, farcir d'une feuille d'aluminium s'il est entier; ou couper en tranches, ébarber et sécher.
  - **FROMAGES A PÂTE MOLLE.** Les envelopper, à point.
  - **PLATS CUISINÉS.** Interrompre leur cuisson de 10 à 20 min avant la fin.
  - **PÂTES DE PÂTISSERIE.** Envelopper les pâtons, ou abaisser la pâte dans des moules en aluminium.
  - **Emballage.** Tous ces produits doivent être emballés dans une feuille d'aluminium, des feuilles et des sachets plastiques "spécial congélation", des barquettes d'aluminium et, pour les liquides, des boîtes cubiques. (Le verre et l'acier étamé sont totalement déconseillés.) Une fois emballés, il faut les étiqueter, puis les congeler en suivant scrupuleusement les indications du fabricant de l'appareil, puis les ranger le plus près possible les uns des autres.
- (p.243)

COUVRIR. Mettre un couvercle sur un récipient lorsque la préparation doit cuire à couvert. Pour certains légumes (le chou-fleur, par exemple), le couvercle peut être remplacé par du papier sulfurisé, beurré ou non. Celui-ci évite en outre que les préparations ne se dessèchent, et qu'il forme une peau pendant le refroidissement (sur une crème pâtissière, par exemple). La cuisson de certains apprêts

(daubes, pâtés, terrines) doit se faire dans un récipient hermétiquement clos. L'étanchéité du couvercle peut alors être renforcée par une bande de pâte, le repère (voir LUTER). (p.267)

CUISSON (N). Opération culinaire consistant à rendre, grâce à l'action de la chaleur, un aliment comestible plus appétissant et savoureux, et à favoriser sa conservation. Beaucoup de fruits et de légumes peuvent se manger crus, ainsi que dans certains cas la viande, le poisson et les oeufs, mais la plupart de ces produits sont cuits.

On peut leur appliquer huit techniques de cuisson: la friture, la grillade, le rôtissage, le sauté, la fricassée, le bouilli (immersion dans l'eau ou exposition à la vapeur), le braisage et le poêlage (**voir** tableau des modes de cuisson ci-contre). Enfin, certains aliments doivent obligatoirement être cuits avant d'être consommés: les féculents, l'asperge, la pomme de terre, le coing, etc.

- **Rôles de la cuisson.** Ils sont beaucoup plus variés qu'on ne l'imagine habituellement.
- **MODIFICATION DES COMPOSANTS.** La cuisson modifie les composants biochimiques des produits (par ramollissement, coagulation, gonflement ou dissolution). Les produits deviennent alors soit consommables (riz, farine), soit plus faciles à absorber.

Ainsi, la cuisson des légumes et des fruits entraîne la décomposition des pectines et des sucres complexes comme l'amidon, ce qui rend ces aliments plus mous et plus digestes.

La cuisson des viandes et des poissons modifie d'abord leur couleur (passage du cru à cuit à 62° C), puis la quantité de jus qu'ils contiennent (passage du stade juteux au sec à 68° C). Selon le temps et la température, la cuisson détruit également le tissu conjonctif (collagène) des viandes et contribue à leur tendreté.

- **TRANSFORMATION DE L'ASPECT EXTÉRIEUR.** La cuisson transforme superficiellement certains d'aliments, par coloration (gratins, grillades, rôtis, légumes galcés, sucres) ou par gonflement (pains, soufflés).

- **RÉDUCTION OU EXTRACTION DES SUCS ET DES PRINCIPES NUTRITIFS.** Ces transformations se font soit par concentration (en saisissant rapidement l'aliment dans un liquide bouillant ou dans un corps gras chaud pour emprisonner tous les sucs), soit par expansion (en laissant les sucs se diffuser dans un liquide qui s'imprègne de toutes leurs saveurs et qui, à son tour, pénètre l'aliment) ou encore par voie mixte (dans un braisé, par rissolage suivi de mouillement). La digestibilité est fonction de la proportion de matières grasses cuites. Le mode de cuisson joue sur cette digestibilité et la valeur nutritionnelle des produits.
- **DÉVELOPPEMENT DE L'ARÔME ET DES SAVEURS.** La cuisson développe le goût des ingrédients ; elle peut aussi atténuer celui-ci lorsqu'il est excessif (acidité, amertume) ; les condiments, la garniture aromatique, le vin dans la sauce ajoutent leurs saveurs propres, qui s'unissent à celles des ingrédients de base, grâce aussi à une macération, au flambage, à la réduction.
- **ÉLIMINATION D'ÉLÉMENTS NOCIFS.** Selon la température, la chaleur détruit une partie des micro-organismes.
- **Milieux de cuisson.** Quatre milieux permettent de regrouper tous les modes de cuisson.
- **EAU.** Immersion dans l'eau froide ou bouillante; pochage à légers frémissements ou cuisson à gros bouillons ; blanchiment rapide ou petite ébullition prolongée dans tous les liquides ; à la vapeur, aromatique ou non ; au bain-marie ; à couvert ou à découvert ; avec ou sans trempage préalable.
- **CORPS GRAS.** En grande ou petite quantité (poêlage, sauté, friture) ; à feu vif ou doux ; enrobé ou non.
- **AIR LIBRE.** Par contact direct avec la flamme ou la chaleur (à la broche, sur un gril, sous la cendre), ou dans un milieu de chaleur sèche (four).
- **VASE CLOS.** Dans un récipient couvert, parfois hermétiquement clos, avec un mouillement, le plus souvent après un rissolage, toujours dans un milieu aromatique, parfois sans aucun corps gras.

- **Temps de cuisson.** La cuisson, dont le temps est très variable, peut être accélérée par certains appareils (**voir** AUTOCUISEUR, FOUR À MICRO-ONDES). Dans certains cas, elle doit être minutée avec précision (pochage, rôti) ; dans d'autres, elle peut au contraire se prolonger sans inconvénient (mijotage) ; parfois, on l'arrête alors qu'aliment est encore partiellement cru (steak saignant).
- **Cuisson sous vide.** Cette technique récente de traitement des aliments est encore réservée aux professionnels (industriels, restaurateurs) en raison de la complexité de l'équipement et du savoir-faire qu'elle requiert. Elle est à la fois différente et complémentaire des huit autres modes de cuisson, dans la mesure où elle utilise certains d'entre eux pour la coloration ou la coagulation préalable de l'aliment (grillage, sauté ou vapeur) et s'apparente par sa forme et sa durée à la cuisson en vase clos et au mijotage.

Elle se pratique à température précise, le produit étant placé dans un sac en plastique rétracté sous vide pour améliorer les échanges thermiques. Une fois cuit par immersion ou aspersion dans l'eau, l'aliment conserve ses arômes et il se trouve à l'abri des oxydations et des contaminations.

DÉCOCTION (N). Extraction des principes d'une substance par ébullition. Le produit (plante aromatique, légume, viande, etc.) est plongé dans de l'eau, qui bout plus ou moins longtemps: c'est ainsi qu'on obtient les bouillons de viande et de légumes, les courts-bouillons et les extraits aromatiques. (p.303)

ÉMINCER. Couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d'égale épaisseur, des légumes, des fruits ou de la viande. L'opération se fait au couteau à émincer sur une planche à découper (concombre, poireau, champignon, poire, pomme), mais universel, équipé du disque à émincer (pomme de terre). En restauration, il existe un instrument spécial pour émincer les

tomates en tranches de 5 mm d'épaisseur, sans les écraser, ou les couper "en éventail" (les tranches restant liées par la base). (p.331)

ÉMULSIFICATION (N). Opération qui vise à disperser un corps gras liquide, sous la forme de gouttes, dans une préparation liquide. C'est par émulsification d'huile dans un mélange de jaunes d'oeuf et de vinaigre qu'on obtient la mayonnaise.(p.334)

ÉMULSION (N). Préparation obtenue par dispersion d'un liquide dans un autre non miscible avec le premier. Par exemple, la dispersion d'huile dans de l'eau, à l'aide de protéines, conduit à une émulsion. Les émulsions ne sont jamais stables: elles subsistent pendant un temps variable, parfois très long. Les principales émulsions culinaires sont la mayonnaise, la vinaigrette et les sauces au vin montées au beurre. Les émulsions peuvent être froides (mayonnaise et ses dérivés) ou chaudes (hollandaise, mousseline et leurs dérivés). (p.334)

ÉPLUCHER. Débarasser les fruits et les légumes de leurs parties non comestibles. Éplucher n'est pas toujours synonyme de peler: on épluche la salade, les épinards, le chou et les radis en leur ôtant les tiges, les racines, les côtes, les feuilles flétries. On "écosse" les petits pois; on "effile" les haricots verts; on "monde" les tomates et les amandes. Certains produits demandent des manipulations particulières: châtaignes que l'on "cerne", asperges dont on ne pèle que la tige, crosnes que l'on "sasse", artichauts que l'on débarasse de leur foin, etc. L'épluchage se fait généralement à la main, à l'aide du couteau éplucheur, ou économe. Les épluchures ne sont pas toujours jetées: les côtes de chou sont conservées pour des potages; la pelure du concombre sert parfois à décorer les verres à cocktail; quant aux épluchures (ou pelures) de truffe, elles portent mal leur nom, car elles sont aussi précieuses que le champignon lui-même. Par extension, on dit "éplucher" un poulet quand on l'épile pour le débarasser de tous les bouts de plume qui restent fichés dans sa peau. (p.340)

FONDRE. Liquéfier par la chaleur un produit tel que le beurre, le chocolat, un corps gras solide, etc. Pour éviter que le produit ne brûle, on a souvent recours au bain-marie, ou bien on intercale un diffuseur et on remue avec une cuillère en bois. “Fondre” se dit aussi de la cuisson à couvert de certains légumes dans un corps gras, sans autre mouillement que leur eau de végétation. (voir ÉTUIVER, SUIRE). (p.376)

FRÉMIR. Être agité, quand il s’agit d’un liquide, du léger frémissement qui précède l’ébullition. La cuisson de certains mets à l’eau, au court-bouillon ou au lait demande que l’élément liquide soit maintenu frémissant pendant un certain temps: c’est notamment le cas pour les apprêts pochés (oeufs, poissons). (p.383)

INFUSER. Verser un liquide chaud sur une substance aromatique et attendre qu’il se charge des composés odorants et sapides de celle-ci, lors de son refroidissement. On fait surtout infuser le thé et les plantes “à tisane”, mais aussi des pelures de truffe dans du vin blanc (pour obtenir une “essence” qui aromatisera des sauces), la vanille dans du lait, ou encore la cannelle et le clou de girofle dans du vin rouge. (p.467)

MACÉRER. Faire tremper, plus ou moins longtemps, des substances alimentaires fruits crus, secs ou confits, herbes, épices, etc.) dans un liquide (alcool, liqueur, huile, mélange aigre-doux, sirop, vin) soit pour les conserver, soit pour les parfumer, soit pour dissoudre dans le liquide des composés sapides et odorants. La macération concerne plus spécialement les fruits: pour les viandes, les poissons ou les légumes, on emploie plutôt le terme “mariner”. Quand on fait macérer des fruits dans un alcool plus ou moins dilué ou sucré, celui-ci pénètre la pulpe, qui lui cède en retour une partie de son eau de végétation et de des principes aromatiques et sapides. Pour préparer les marmelades, on fait

auparavant macérer les fruits dans le sucre avec lequel ils cuiront. La macération est pratiquée en cuisine, en pâtisserie et, plus récemment, dans la préparation de certains cocktails (macération de fruits et d'épices). (p.514)

PARFUMER. Donner à aliment ou préparation cuisinée un parfum supplémentaire, en accord avec son arôme naturel, par l'adjonction d'un condiment, d'une épice, d'un aromate, d'un vin, d'un alcool, etc. Jusqu'au XVIIIe. siècle, on employait non seulement des plantes aromatiques "simples", mais aussi des essences de rose et d'autres fleurs, du benjoin, de l'ambre, du musc, etc. L'eau de fleur d'oranger et l'essence d'amande amère, la vanille, les zestes d'agrumes et les extraits interviennent essentiellement en pâtisserie et en confiserie. La cuisine classique utilise comme parfums nombre de vins de liqueur, d'alcools et d'eaux-de-vie, pour parfumer sauces et coulis, rehausser la saveur d'un civet, d'un salmis, de crustacés, de viandes et de volailles. Extraits, essences et fumets fournissent toutes les possibilités de parfum. On peut conférer un parfum particulier à un apprêt en le faisant cuire à la vapeur avec des aromates, en le fumant avec des essences de bois particulières, en le faisant macérer avec des épices, etc. (p.618)

POCHER. Cuire des aliments dans un mouillement plus ou moins abondant, en maintenant un très léger frémissement. Le pochage est une cuisson douce, qui s'applique à de très nombreux aliments (abats, fruit, moelle, oeuf, poisson, viande, volaille) et à diverses préparations (blanc d'oeuf en neige, boudin, Knödel, quenelle, saucisse, etc.). La mise en cuisson se fait dans le liquide froid ou chaud. Lorsque l'aliment (viande essentiellement) est mis à pocher dans le liquide froid, il perd ses sucs, donc une partie de sa saveur et de son moelleux, mais le liquide se parfume; lorsqu'on le met dans le liquide déjà frémissant, il est saisi, l'albumine qu'il contient coagule, et il garde ses sucs, donc sa saveur, mais le liquide est alors moins aromatisé. Les pièces longues à cuire, comme la poule au pot, sont souvent accompagnées de légumes et de différents aromates et condiments; le liquide (eau ou fond blanc) est régulièrement écumé et dégraissé. Certains aliments protidiques fragiles (cervelle, oeuf entier,

poisson) sont pochés dans de l'eau additionné de vinaigre ou de jus de citron. Certains poissons (entiers ou en filets) sont cuits dans une plaque beurrée, au four et à court mouillement, mais les gros poissons ronds (entiers ou en tronçons) sont pochés au court-bouillon dans une poissonnière et les gros poissons plats, dans une trubotière. Dans certains cas. on ajoute du lait dans le liquide (haddock, poisson blanc). Quant aux fruits, ils se font pocher dans un sirop de densité 1,1159, après avoir été auparavant soit mondés (pêche), soit pelés et citronnés (poire). (p.664)

RÉDUIRE. Diminuer le volume d'un liquide (fond, sauce, jus) par évaporation, en maintenant celui-ci à ébullition, ce qui augmente sa saveur par concentration des sucs et lui donne davantage d'onctuosité ou de consistance. (p.732)

REFROIDIR. Abaisser rapidement la température d'une préparation à consommer froide, la plupart du temps en la plaçant dans la partie la plus froide du réfrigérateur ou, en restauration, dans une cellule de refroidissement rapide. La confection de certains appareils (farces ou godiveaux) nécessite aussi que les ingrédients soient préalablement mis à refroidir dans une terrine placée sur de la glace pilée. (p.732)

RELEVER. Renforcer l'assaisonnement d'une préparation en y ajoutant un condiment, une épice. Un mets "relevé" est généralement haut en saveur, avec une proportion notable d'épices telles que le poivre, piment, clou de girofle, quatre-épices, etc.

3.1.2.OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA MONOLÍNGUE DE LÍNGUA FRANCESA GERAL

Realizamos em 3.1.1. o levantamento dos verbos e substantivos derivados de verbos da cozinha da receita descritos em *Le Grand Larousse Gastronomique*, nossa obra de referência quanto à terminologia da cozinha e da gastronomia.

Em nossa pesquisa lexicográfica quanto à descrição e definição dos gestos, ações e operações⁷² representados pelos verbos e substantivos derivados de verbos, notamos que *Le Grand Larousse Gastronomique* é uma obra de referência que fornece muitas informações em suas definições.

As diversas informações podem, no entanto, dificultar a apreensão pelo leitor de *Le Grand Larousse Gastronomique* quanto ao núcleo distintivo daquele verbo, ou seja, às características fundamentais de determinado gesto, ação ou operação da cozinha.

O levantamento das entradas existentes em um dicionário francês monolíngue de língua geral mostra-se relevante para a comparação das descrições com o objetivo de se encontrar a intersecção dos conteúdos nessas unidades lexicais, para que possam ser extraídos os descritores fundamentais dos verbos e substantivos de verbos derivados da cozinha e gastronomia em francês.

Adotaremos o *Dictionnaire Larousse de Poche* (2010) por uma questão de homogeneidade da pesquisa lexicográfica quantos aos verbos e substantivos derivados verbos

---

⁷² Cf. Seção 1.4. desta dissertação.

em língua francesa: as duas obras monolíngues adotadas em nosso estudo foram publicadas pela editora *Larousse*, e por isso, possuiriam a mesma orientação quanto à escolha e formulação dos verbetes.

Reproduziremos a seguir a acepção culinária dos verbos e substantivos derivados dos verbos da cozinha e gastronomia francesas constantes nessa obra de referência monolíngue, com a referência a seu número de página.

attendrir vt **1.** Rendre moins dur: *attendrir une viande*. (p.57)

boucanage nm Action de boucaner. (p.94) / (**boucaner** vt Fumer de la viande, du poisson. p.94)

bouillir vi **1.** Être en ébullition: *l'eau bout à 100°C*. **2.** Plonger dans un liquide qui bout: *faire bouillir des légumes*. (p.96)

congeler vt **1.** Transformer un liquide en solide par le froid. **2.** Soumettre au froid pour conserver: *viandes congelées*. (p.171)

couvrir vt **2.** Mettre un couvercle sur: *couvrir un plat*. (p.193)

cuisson nf Action, façon de cuire. (p.201) / (**cuire** vt **1.** Préparer des aliments sous l'action de la chaleur. vi **1.** Être soumis à l'action de la chaleur: *la viande cuite*. (p.201)

décoction nf Action de faire bouillir des plantes dans un liquide; le liquide obtenu. (p.212)

émincer vt Couper en tranches minces: *émincer un oignon* (p.278)

émulsification - Não consta essa entrada no *Dictionnaire Larousse de Poche* (2010). Encontramos porém: **émulsion** nf **1.** Particules très fines d'un liquide en suspension dans un autre liquide: *le lait est une émulsion de graisse dans l'eau*. (p.281)

émulsionner ou **émulsifier** vt Faire passer à l'état d'émulsion (p. 281)

éplucher vt **1.** Ôter la peau d'un légume, d'un fruit. (p.298)

fondre vt **1.** Amener à l'état liquide: *le platine est difficile à fondre.* **2.** Dissoudre dans un liquide: *fondre du sucre dans l'eau.* (p.342)

frémir vi **2.** En parlant d'un liquide, être agité d'un léger frissonnement qui précède l'ébullition. (p.351)

frémissement nm Agitation, tremblement. (p.351)

infuser vt **1.** Faire macérer dans un liquide bouillant: *infuser du thé.* vi Communiquer à un liquide chaud ses sucs aromatiques: *attendre que le thé infuse.* (p.427)

macérer vt et vi Faire ou laisser tremper une substance dans un liquide: *faire macérer des cornichons dans du vinaigre, des cerises dans de l'eau-de-vie.* (p.484)

parfumer vt **2.** Aromatiser. (p.582)

pocher vt **2.** Cuire quelque chose dans un liquide frémissant: *viande, poisson pochés.* (p.621)

réduire vt **4.** Concentrer par ébullition: *réduire une sauce.* (p.685)

refroidir vt **1.** Rendre froid ou plus froid. (p.687)

relever vt **5.** Donner plus de goût à: rehausser: *relever une sauce.* (p.691)

3.1.3.OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA BILÍNGUE DE LÍNGUA ESPECIALIZADA FRANCÊS-PORTUGUÊS

Mostramos aqui os resultados obtidos na busca no *Dicionário De Termos de Gastronomia Francês/Português* de Helen Helene (2006), uma das poucas obras bilíngues disponíveis no Brasil sobre a terminologia da cozinha e gastronomia francesas.

Segundo a apresentação do editor desse dicionário, ele foi publicado, primeiramente, para satisfazer a demanda de turistas que necessitavam de um dicionário que as acompanhasse nos restaurantes na França para a tradução imediata de seus menus.

As entradas são organizadas em ordem alfabética e, dentre as entradas elencadas abaixo, grande parte delas fornece termos equivalentes em português, mas não fazem definições dos verbos e substantivos derivados de verbos da receita objeto de nosso estudo.

Poderíamos afirmar aqui também que o *Dicionário De Termos de Gastronomia Francês/Português* (2006) não se trata de um dicionário em sentido científico. Porém, não buscaremos fazer aqui uma análise crítica desse dicionário por entendermos que esse tipo de estudo fugiria ao objetivo de nossa dissertação. O que nos interessa em nosso estudo é somente verificar a maneira pela qual os verbos e substantivos derivados dos verbos específicos da cozinha e gastronomia em língua francesa são veiculados nesse dicionário.

Por isso, as entradas dessa obra de referência bilíngue (francês-português) de língua especializada foram transcritas para permitir a apreensão de seu conteúdo e sua comparação com as demais obras de referência adotadas em nosso estudo⁷³.

Attendrir – não consta essa entrada nesse dicionário.

Boucanage – não consta essa entrada nesse dicionário, tampouco a entrada referente ao verbo boucaner.

Bouillir: vi - ferver (p.20)

Congeler: vt - congelar. (p.34)

Couvrir - não consta essa entrada nesse dicionário.

Cuisson: sf - cozimento. (p.39)

Décoction - não consta essa entrada nesse dicionário.

Émincer: vt - cortar em fatias bem finas. (p.44)

Émulsification - não consta essa entrada nesse dicionário, tampouco *émulsion*.

Émulsionner ou **Émulsifier**: vt – emulsionar. (p.44)

---

⁷³ Observamos que alguns verbetes coincidem com os verbetes da obra de referência bilíngue de língua geral que mencionaremos em 3.1.4. (exemplos: *bouillir*; *congeler*; *cuisson*; *émulsionner* ou *émulsifier*; *éplucher*; *fondre*; *macérer*); outros trazem informações adicionais ao verbete, caracterizando de forma ainda mais detalhada a acepção do verbo (como em *émincer*, *frémir*; *pocher*, *réduire*). E, ainda que alguns verbos (ou substantivos derivados de verbos) constantes da obra de referência bilíngue de língua geral não foram transformados em verbetes no *Dicionário de Termos de Gastronomia Francês/Português* como *attendrir*, *boucaner*, *couvrir*, *décoction*, *émulsification*, *frémissement*, *infuser*, *parfumer*, *refroidir* e *relever*.

Éplucher: vt - descascar. (p.45)

Fondre: vt - derreter, fundir. (p.51)

Frémir: vi – provocar ligeiro tremor na superfície de caldos ao cozinhá-los em fogo bem baixo. (p.52)

Frémissement - não consta essa entrada nesse dicionário.

Infuser - não consta essa entrada nesse dicionário. Mas há **Infusion:** sf – infusão, chá. *Tisane*. (p.61)

Macérer: vt macerar (p.66)

Parfumer - não consta essa entrada nesse dicionário.

Pocher: vt. – escalfar, cozinhar em fervura branda. (p.86)

Réduire: vt – reduzir: diminuir a quantidade (de líquidos) com a ação do calor. (p.92)

Refroidir - não consta essa entrada nesse dicionário.

Relever - não consta essa entrada nesse dicionário.

3.1.4.OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA BILÍNGUE FRANCÊS-PORTUGUÊS DE LÍNGUA GERAL

Pesquisamos no *Dicionário escolar bilíngue francês-português-francês Michaelis* (2002) os verbos (e substantivos derivados de verbos) utilizados em *Trites pochées au beurre blanc* para comunicar os verbos e substantivos derivados de verbos especializados da cozinha em língua francesa.

O levantamento em uma obra de referência bilíngue geral pode contribuir em nossa tarefa de coletar o máximo possível de definições e unidades lexicais equivalentes em português das quais o tradutor disporá para transmitir no texto de chegada o conteúdo dos verbos e substantivos derivados de verbos da cozinha em francês.

Como afirmamos nas subseções anteriores, as acepções de cada entrada com conteúdo típico da cozinha foram transcritas para facilitar a comparação dessas entradas com as outras constantes das obras de referência em análise em nosso estudo.

attendrir vt enternecer, emocionar, tocar. (p.21)

boucanage – não consta essa entrada no dicionário bilíngue Michaelis. Encontramos porém:

boucaner vt defumar. (p.39)

bouillir vi ferver (p.40)

congeler vt congelar. (p.62)

couvrir vt 1. tampar, cobrir, tapar. (p.68)

cuisson nm cozimento. (p.70)

décoction - não consta essa entrada no dicionário bilíngue Michaelis

émincer vt *Art Cul* cortar em fatias finas (p.96)

émulsification - não consta essa entrada no dicionário bilíngue Michaelis (2002). A que consta:

émulsion nf emulsão. (p.98)

émulsionner ou **émulsifier** - não constam essas entradas no dicionário bilíngue Michaelis (2002).

éplucher vt **1.** descascar. (p.105)

fondre vt **1.** derreter, fundir. (p.133)

frémir vi **4.** levantar fervura. (p.137)

frémissement nm frêmito, estremecimento, bulício. (p.137)

infuser vt macerar. *infuser du thé* / macerar o chá. (p.191)

macérer vt macerar (p.216)

parfumer vt perfumar, aromatizar. (p.250)

pocher - não consta essa entrada no dicionário bilíngue Michaelis.

réduire vt **1.** reduzir, limitar, restringir. (p.280)

refroidir vt **1.** esfriar. (p.280)

relever vt + vi **1.** ressaltar, realçar. (p.281)

3.1.5. OS VERBOS E SUBSTANTIVOS DERIVADOS DE VERBOS DA COZINHA E GASTRONOMIA EM FRANCÊS EM UMA OBRA DE REFERÊNCIA MULTILÍNGUE (ESPAÑHOL, FRANCÊS, INGLÊS AMERICANO, INGLÊS BRITÂNICO, ITALIANO E PORTUGUÊS) DE LÍNGUA ESPECIALIZADA

Adotamos outra obra de referência especializada em português para verificar a existência de outros descritores nas definições dos verbos e substantivos derivados de verbos utilizados no discurso especializado da cozinha e da gastronomia de modo a comparar os conteúdos veiculados nessa obra com as demais obras de referência que adotamos nesse estudo.

A pesquisa bibliográfica em língua portuguesa é relevante na reflexão sobre os recursos que o tradutor disporia para compreender e transmitir os verbos e substantivos derivados dos verbos da cozinha utilizados em *Truites pochées au beurre blanc* e quanto às diferenças culturais na interpretação e na formulação das definições desses verbos e substantivos derivados de verbos.

Informar o leitor brasileiro é um dos objetivos do livro *Gastronomia de A a Z* (2011). Maria Genny Caturegli (2011, p.7) declara, na apresentação de seu livro que buscou informar “[...] a respeito dos ingredientes relativos a cada título (sic), a descrição dos diversos processos de cozimento, dos utensílios, dos equipamentos e o modo de preparação de cada um, além dos principais nutrientes.”.

E que, em virtude dessas características de seu livro, ela supõe que ele “[...] funcionará como um recurso coadjuvante no preparo dos pratos apresentados em receitas de revistas e publicações de diferentes países.” (*Idem, Ibidem*).

O objetivo dessa obra é coerente, portanto, com a função principal de nossa proposta de tradução de *Truites pochées au beurre blanc*: permitir ao seu leitor a execução bem-sucedida de um prato a partir da compreensão dos gestos, ações e operações indicados na receita.

Quanto à organização de *Gastronomia de A a Z* (2011), essa obra apresenta em ordem alfabética uma lista de palavras do vocabulário da culinária em diferentes línguas estrangeiras (espanhol, francês, inglês americano e britânico, italiano), apresentando palavras equivalentes em português ou definições com conteúdo enciclopédico.

Observaremos a seguir as informações que Caturegli (2011) transmitiu sobre os verbos e substantivos derivados de verbos utilizados em *Truites pochées au beurre blanc*.

attendrir – não consta esse verbo nesse livro.

boucanage – não consta esse verbo nesse livro.

bouillir (*Fr.*)= ferver o líquido; cozinhar o alimento. **bouillir à petit feu** = cozinhar em fogo brando (p.43).

congeler (*Fr.*) = congelar. (p.78)

couvrir (*Fr.*) = tapar, cobrir, forrar. (p.83)

cuisson - não consta esse verbo nesse livro.

décoction - não consta esse verbo nesse livro.

émincer (*Fr.*) = cortar em fatias finas (p.106)

émulsification - não consta esse verbo nesse livro.

émulsionner ou **émulsifier** - não consta esse verbo nesse livro.

éplucher (*Fr.*) = descascar. (p.108)

fondre (*Fr.*) = derreter ou dissolver certos alimentos com calor (manteiga, chocolate etc.). (p.124)

frémir - não consta esse verbo nesse livro.

frémissement - não consta esse substantivo nesse livro.

infuser - não consta esse verbo nesse livro.

macérer (*Fr.*) = macerar, embeber ou pôr em infusão. (p.186)

parfumer vt perfumar, aromatizar. (p.250)

pocher - não consta esse verbo nesse livro.

réduire (*Fr.*) = reduzir um líquido pela fervura. Ver *reduce, to.* (p.262) **reduce, to (v.)** (*Ing.*) = reduzir um líquido, pela fervura, para engrossá-lo e concentrar seu sabor, geralmente molhos feitos com vinho e caldo de carne. (p.262)

refroidir (*Fr.*) = esfriar, refrescar. (p.262)

relever - não consta esse verbo nesse livro.

3.2. DESCRIÇÃO DOS RESULTADOS OBTIDOS NOS CORPOS DE REFERÊNCIA ADOTADOS NESTE TRABALHO

Uma vez realizadas as etapas de levantamento de definições nas obras de referência adotadas no presente estudo, passaremos agora a descrever as definições, revelando os descritores que veiculam as informações que o tradutor possa utilizar para realizar a tradução funcionalmente adequada dos verbos e substantivos derivados dos verbos da cozinha em francês presentes na receita *Truites pochées au beurre blanc*.

Reproduziremos as definições colocadas nos capítulos anteriores, porém, nessa etapa, agruparemos as definições das diferentes obras de referência concernentes a cada verbo, de modo a organizar e sistematizar nossa análise. Para tanto, adotamos as siglas **LG** para as definições transcritas do *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007); **LA** para as definições transcritas do dicionário *Larousse de poche* (2010); **MI** para as definições transcritas do Dicionário escolar Michaelis francês-português-francês (2002); **DTG** para as definições no Dicionário de Termos de Gastronomia Francês/Português (2006); **GAZ** para as informações que constam do livro *Gastronomia de A a Z* de Maria Genny Caturegli (2011).

3.2.1. DESCRIÇÃO DAS DEFINIÇÕES PROPOSTAS PELAS OBRAS DE REFERÊNCIA ADOTADAS EM NOSSO ESTUDO

3.2.1.1. VERBO ATTENDRIR

ATTENDRIR. Rendre une viande plus tendre grâce à différentes techniques: la “rassir” en la stockant 7 jours à basse température (entre 0 et + 2°C); l’aplatir à l’aide d’une batte à côtelettes ou d’un marteau attendrisseur à pointes de diamant; la hacher finement; la laisser quelques heures dans une marinade ou une saumure; la cuire longtemps en milieu aqueux (eau ou vin). (p.56) **LG**

attendrir vt **1.** Rendre moins dur: *attendrir une viande*. (p.57) **LA**

attendrir vt enternecer, emocionar, tocar. (p.21) **MI**

LG: O primeiro descritor é o verbo “rendre” acompanhado de “une viande” e “plus tendre”; traz informações enciclopédicas quanto às formas em cozinha de se executar o verbo descrito objeto da descrição: bater a carne crua, picá-la, deixá-la em marinada ou salmoura ou cozinhá-la em líquido (água ou vinho).

LA: O primeiro descritor é o verbo “rendre” acompanhado de “moins dur”, seguida de um exemplo da utilização do verbo dentro do contexto da cozinha: *attendrir une viande* (amaciar uma carne).

MI: Dá a equivalência em português com os verbos enternecer, emocionar, tocar.

DGT e GAZ não descrevem esse verbo.

LG e LA descrevem o verbo dentro do contexto da cozinha. Quanto ao verbo descritor, LG descreve “rendre plus tendre” (tornar mais macio) e LA, “rendre moins dur” (“tornar menos duro”). LG indica ainda formas de se realizar o verbo, o que não verificamos em LA. MI não dá nenhum equivalente do verbo no contexto da cozinha.

3.2.1.2. VERBO BOUCANER E SEU SUBSTANTIVO BOUCANAGE

BOUCANAGE (N). L’un des premiers procédés inventés pour la conservation des matières animales, le boucanage est connu depuis longtemps des indigènes de l’Amérique et de l’Océanie. Il consiste à conserver la viande par séchage à la fumée (copeaux de bois neuf de hêtre ou de chêne), en général après saumurage. La fumée du bois humidifié se dépose en gouttelettes sur la surface des viandes, elle est riche en arômes et en substances cancerigènes (3-4 benzopyrène), que l’on peut éviter avec une température limitée à 29°C. Le boucanage produit le “brési” (à base de boeuf) en France-Comté, le *charqui* (à base de boeuf, de mouton ou de lama) en Amérique du Sud, le filet d’Anvers (à base de boeuf) en Belgique et le *pemmican* au Canada et aux États-Unis. Il

s'applique aussi à des poissons semi-gras ou gras (anchois, hareng, maquereau, etc.). **LG**

boucanage nm Action de boucaner. (p.94) / (**boucaner** vt Fumer de la viande, du poisson.) **LA**

boucaner vt defumar. **MI**

LG: Fornece informações enciclopédicas seguidas da definição: o primeiro descritor é o verbo “conserver”, seguido de “la viande” e de “par séchage” na modalidade “à la fumée”; traz informações enciclopédicas quanto ao processo físico-químico promovido por essa técnica e sobre as regiões e países que praticam o “boucanage”, dando-lhe outros nomes. No final da descrição, LG ressalta que essa técnica se aplica a peixes de carne gorda ou semi-gorda, e não somente à carne, como entendemos no início da descrição.

LA: O primeiro descritor é “action de” seguido do verbo “boucaner”. Ao buscar “boucaner” na mesma obra, encontramos como primeiro descritor o verbo “fumer” seguido de “de la viande” (carne) e “du poisson” (peixe), ou seja, substantivos do universo da cozinha.

MI: Dá um único verbo equivalente (“defumar”), sem dar exemplos da cozinha ou outros equivalentes do universo gastronômico.

DGT e **GAZ** não descrevem esse verbo ou substantivo.

Dentre as obras de referência adotadas em nosso estudo, LG tem a descrição mais completa da prática do boucanage. LA descreve de forma muito próxima

de LG, porém não inclui como descritor a secagem da carne ou dos peixes, descritor que entendemos ser fundamental na definição de boucanage. MI dá somente um equivalente “defumar”, sem fazer referências ao universo da cozinha e sem dar exemplos de produtos que possam ser defumados.

3.2.1.3. VERBO BOUILLIR

BOUILLIR. Porter un liquide (eau, fond, court-bouillon) à ébullition et l’y maintenir, afin de cuire les aliments qui y sont plongés (voir tableau des modes de cuisson page 295). Pour chaque liquide, l’ébullition se produit à une température fixe et constante (100°C pour l’eau). La cuisson “à gros bouillons” ne demande donc pas moins de temps, mais provoque un brassage qui évite aux éléments de coller entre eux ou au fond du récipient. On fait aussi bouillir un liquide de cuisson pour le concentrer. Les huiles et autres corps gras de friture ont des températures d’ébullition qui atteignent 200°C. Quant aux sirops de sucre, ils arrivent à ébullition en fonction de leur concentration. **LG**

bouillir vi **1.** Être en ébullition: *l’eau bout à 100°C.* **2.** Plonger dans un liquide qui bout: *faire bouillir des légumes.* **LA**

bouillir vi ferver. **MI**

bouillir vi ferver. **DTG**

bouillir (*Fr.*) = ferver o líquido, cozinhar o alimento. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo “porter” seguido de “un liquide” e de “à ébullition” e “maintenir” (à l’ébullition); traz informações enciclopédicas sobre a temperatura de ebulição da água, óleos e caldas de açúcar e sobre os efeitos do cozimento em ebulição sobre os alimentos e sobre os líquidos.

LA: O primeiro descritor é o verbo “être” seguido da expressão “en ébullition”; fornece um exemplo de utilização do verbo: “a água que ferve a 100° C”. LA dá uma segunda acepção ao verbo, iniciando o descritor com outro verbo “plonger”, seguido de “un liquide qui bout”, dando um exemplo dentro do universo da cozinha: “ferver legumes”.

MI: Fornece um único verbo equivalente (“ferver”), sem dar exemplos da cozinha ou outros equivalentes do universo da cozinha ou da gastronomia.

DTG: Dá um único verbo equivalente (“ferver”), sem dar exemplos da cozinha ou outros equivalentes do universo da cozinha ou da gastronomia.

GAZ: O primeiro descritor é o verbo “ferver”, seguido de “o líquido”. Outra acepção é dada com o descritor “cozinhar” seguido de “o alimento”. O verbo não deixa claro se as duas acepções são sinônimas ou se uma é hiperônimo ou hipônimo da outra.

LG dá a descrição mais completa ao trazer o descritor “maintenir” (manter) a ebulição, comando que tem relevância em nosso estudo como veremos em 3.4.3.. LA descreve a ação “plonger” (mergulhar), mas não faz referência ao descritor “manter a ebulição”, mencionando somente “être en ébullition” (“estar em ebulição”). Observaremos que, na receita em análise, manter o alimento

submerso em caldo em ebulição é um comando fundamental para se promover o cozimento indicado na receita.

3.2.1.4. VERBO CONGELER E SEU SUBSTANTIVO DERIVADO CONGÉLATION

CONGÉLATION Traitement par le froid, en vue de la conserver, d'une denrée périssable dont la température à coeur doit alors atteindre le plus rapidement possible - 10 à - 18° C. C'est la rapidité de la cristallisation de l'eau contenue dans l'aliment qui interrompt toute évolution microbienne et permet de préserver ses qualités organoleptiques et nutritionnelles. La congélation est la première en date des méthodes d'utilisation du froid profond. Alors que la surgélation est une méthode industrielle de conservation régie par décret, la congélation se fait essentiellement au niveau domestique; elle est sûre (s'il n'y a pas de rupture de la chaîne du froid) et facile.

- **Produits.** Presque tous les aliments sont congelables, parfois avec un artifice : ainsi les oeufs, qui ne peuvent être congelés dans leur coquille, sont cassés et légèrement battus. Le seul impératif est de ne congeler que des denrées ou des préparations d'une fraîcheur absolue. Les viandes doivent subir un temps de rassissement préalable. Plats cuisinés et pâtes de pâtisserie représentent la plus grande part des produits congelés familiaux.
- **Préparation.** Chaque aliment nécessite d'être préparé d'une manière spécifique.

- **LÉGUMES.** Blanchir rapidement à l'eau bouillante non salée (sauf tomates et champignons), puis égoutter, plonger dans l'eau glacée, égoutter de nouveau et sécher à fond.
- **FRUITS.** Ôter pédoncules et noyaux, essuyer soigneusement sans laver, poudrer de sucre (100g par kg).
- **VIANDE.** Dégraisser au maximum, désosser si possible, détailler en petites pièces.
- **VOLAILLE.** Plumer, vider, flamber, dégraisser, farcir d'une feuille d'aluminium froissée, brider (ou couper en morceaux).
- **POISSON.** Vider, écailler, sécher, farcir d'une feuille d'aluminium s'il est entier; ou couper en tranches, ébarber et sécher.
- **FROMAGES A PÂTE MOLLE.** Les envelopper, à point.
- **PLATS CUISINÉS.** Interrompre leur cuisson de 10 à 20 min avant la fin.
- **PÂTES DE PÂTISSERIE.** Envelopper les pâtons, ou abaisser la pâte dans des moules en aluminium.
- **Emballage.** Tous ces produits doivent être emballés dans une feuille d'aluminium, des feuilles et des sachets plastiques "spécial congélation", des barquettes d'aluminium et, pour les liquides, des boîtes cubiques. (Le verre et l'acier étamé sont totalement déconseillés.) Une fois emballés, il faut les étiqueter, puis les congeler en suivant scrupuleusement les indications du fabricant de l'appareil, puis les ranger le plus près possible les uns des autres.

LG

congeler vt **1.** Transformer un liquide en solide par le froid. **2.** Soumettre au froid pour conserver: *viandes congelées*. **LA**

congeler vt congelar. **MI**

Congeler: vt - congelar. **DTG**

congeler (Fr.) = congelar. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é “traitement par le froid”, seguido de “en vue de la conserver”, “d’une denrée périssable” e afirmando que a temperatura de um alimento congelado deve ser de - 10 a - 18° C. O verbete traz muitas informações enciclopédicas sobre a importância da rapidez do congelamento na conservação dos nutrientes e na segurança alimentar. Diferencia a “congélation”, técnica praticada pelas pessoas comuns da “surgélation”, técnica profissional praticada pela indústria alimentícia. Fornece informações para o congelamento de diferentes tipos de alimentos.

LA: A primeira acepção é “transformar um líquido em sólido pelo frio”. A segunda acepção consiste em “submeter ao frio para conservar” e dá como exemplo “les viandes” (as carnes).

MI, DTG e GAZ: Fornecem um único verbo equivalente em português: “congelar”.

LA descreve o objetivo “conservação de alimentos” na segunda acepção. A primeira se refere ao efeito do verbo “congeler”: transformar um líquido em sólido pelo frio. Em LG observamos que o objetivo da conservação dos alimentos é um descritor da unidade lexical “congélation” e menciona a rapidez da cristalização da água como critério de sucesso na segurança alimentar e na conservação de nutrientes. Todas as obras monolíngues adotadas em nosso estudo apresentam a mesma unidade lexical equivalente: “congelar”.

3.2.1.5. VERBO COUVRIR

COUVRIR . Mettre un couvercle sur un récipient lorsque la préparation doit cuire à couvert. Pour certains légumes (le chou-fleur, par exemple), le couvercle peut être remplacé par du papier sulfurisé, beurré ou non. Celui-ci évite en outre que les préparations ne se dessèchent, et qu'il forme une peau pendant le refroidissement (sur une crème pâtissière, par exemple). La cuisson de certains apprêts (daubes, pâtés, terrines) doit se faire dans un récipient hermétiquement clos. L'étanchéité du couvercle peut alors être renforcée par une bande de pâte, le repère (voir LUTER). **LG**

couvrir vt **2**. Mettre un couvercle sur: *couvrir un plat*. **LA**

couvrir vt **1**. tampar, cobrir, tapar. **MI**

couvrir (*Fr.*) = tapar, cobrir, forrar. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo “mettre” seguido de “un couvercle” e de “sur un récipient”. LG traz informações enciclopédicas sobre substitutos de “couvercle” (tampa), como o papel manteiga e explica a sua função nesse tipo de cozimento. LG informa sobre a necessidade do bom fechamento da tampa no cozimento de determinados tipos de pratos e dá exemplos de como esse fechamento pode ser reforçado.

LA: O primeiro descritor é idêntico em LG: o verbo “mettre” seguido “un couvercle” e da preposição “sur”. LA fornece um exemplo do universo da cozinha: “couvrir un plat” (cobrir um prato).

MI: Fornece três verbos equivalentes (“tapar, cobrir, tapar”), sem dar nenhum exemplo de utilização dos equivalentes.

DTG: Não consta essa entrada nesse dicionário.

GAZ: Apresenta um novo descritor “fornar” além dos outros já presentes em MI (tapar e cobrir). Não dá exemplos de utilização dos equivalentes.

LG descreve “couvrir” como o gesto de fechar um recipiente com tampa ou papel manteiga. LA dá a acepção do verbo com tampa, e não fala de papel manteiga. MI e GAZ dão sinônimos de colocar tampa como “tapar” e de fechar o recipiente em “tapar” e “cobrir”. GAZ dá mais um equivalente, “fornar” que não diz respeito à superfície de recipientes, mas ao fundo deles. GAZ é a única obra em nosso estudo que dá essa acepção.

3.2.1.6. VERBO CUIRE E SEU SUBSTANTIVO CUISSON

CUISSON (N). Opération culinaire consistant à rendre, grâce à l’action de la chaleur, un aliment comestible plus appétissant et savoureux, et à favoriser sa conservation. Beaucoup de fruits et de légumes peuvent se manger crus, ainsi

que dans certains cas la viande, le poisson et les oeufs, mais la plupart de ces produits sont cuits.

On peut leur appliquer huit techniques de cuisson: la friture, la grillade, le rôtissage, le sauté, la fricassée, le bouilli (immersion dans l'eau ou exposition à la vapeur), le braisage et le poêlage (**voir** tableau des modes de cuisson ci-contre). Enfin, certains aliments doivent obligatoirement être cuits avant d'être consommés: les féculents, l'asperge, la pomme de terre, le coing, etc. **LG**

cuisson nf Action, façon de cuire. / (**cuire** vt **1.** Préparer des aliments sous l'action de la chaleur. vi **2.** Être soumis à l'action de la chaleur: *la viande cuit*.

LA

cuisson nm cozimento. **MI**

Cuisson: sf - cozimento. / **Cuire:** v.t. - cozinhar; assar. **DTG**

cuisson - não consta esse verbo nesse livro. **cuire (Fr.)** = cozinhar. **GAZ**

LG: Denomina “cuisson” como uma operação que torna um alimento mais consistente. Estabelece um elemento distintivo, a ação do calor, na definição de “cuisson”. Traz informações enciclopédicas sobre alimentos que devem ser servidos cozidos e fornece uma lista de oito tipos (que LG chama de técnicas) de cozimento, todas elas dependentes da ação do calor e traz uma tabela que descreve a características fundamentais de cada um desses tipos.

LA: Define “cuisson” como “action de cuire” (“ação de cozinhar”) e descreve “cuire” como “preparer aliments sob a ação do calor”. Dá uma segunda

acepção: “estar submetido à ação do calor” e dá um exemplo do universo da cozinha: “la viande cuit” (a carne cozinha).

MI e DTG: Fornecem a unidade lexical equivalente em português “cozimento” para “cuisson”.

DTG e GAZ: Fornecem a unidade lexical equivalente “cozinhar” para o verbo “cuire”. DTG dá ainda outro equivalente: “assar”.

A partir de LG e LA, observamos que um elemento distintivo de “cuisson” é a ação do calor. DTG coloca como sinônimos “cozinhar” e “assar”. LG define “assar” (le rôissage) como uma técnica de cozimento e não como unidade lexical equivalente.

3.2.1.7. SUBSTANTIVO DÉCOCTION

DÉCOCTION (N). Extraction des principes d’une substance par ébullition. Le produit (plante aromatique, légume, viande, etc.) est plongé dans de l’eau, qui bout plus ou moins longtemps: c’est ainsi qu’on obtient les bouillons de viande et de légumes, les courts-bouillons et les extraits aromatiques. **LG**

décoction nf Action de faire bouillir des plantes dans un liquide; le liquide obtenu. **LA**

LG: O primeiro descriptor é outro substantivo: “extraction”, seguido de “principes”, de “d’une substance”, e de “par ébullition”; traz informações enciclopédicas sobre produtos que podem ser objeto de “décoction” (plantas aromáticas, legumes e carne) e exemplos de produtos dessa técnica (caldos de carne e legumes, caldo *court-bouillon* e extratos aromáticos).

LA: O primeiro descriptor é outro substantivo: “action”, seguido de “faire bouillir”, de “des plantes” e de “dans un liquide”. Dá uma segunda acepção, cujo primeiro descritor é o substantivo “le liquide”, seguido do verbo “obtenu”. Não são dados exemplos do universo da cozinha. A definição restringe o objeto da décoction: ela só é praticável em plantas.

MI, DTG e GAZ: Não descrevem esse verbo.

Observamos diferenças relevantes nas definições em LG e LA. LG dá exemplos de alimentos passíveis de “décoction” (plantas, legumes e carne), enquanto LA diz que a decocção só é possível em plantas. LG e LA descrevem que esta operação é feita em água fervendo (em ebulição). Na falta de unidades lexicais equivalentes indicadas pelas obras de referência bilíngue, o tradutor deverá criar uma definição desse termo em português para transmiti-lo no texto de chegada.

3.2.1.8. VERBO ÉMINCER

ÉMINCER. Couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d'égale épaisseur, des légumes, des fruits ou de la viande. L'opération se fait au couteau à émincer sur une planche à découper (concombre, poireau, champignon, poire, pomme), mais universel, équipé du disque à émincer (pomme de terre). En restauration, il existe un instrument spécial pour émincer les tomates en tranches de 5 mm d'épaisseur, sans les écraser, ou les couper "en éventail" (les tranches restant liées par la base). **LG**

émincer vt Couper en tranches minces: *émincer un oignon* **LA**

émincer vt *Art Cul* cortar em fatias finas. **MI**

émincer: vt - cortar em fatias bem finas. **DTG**

émincer (*Fr.*) = cortar em fatias finas. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo "couper", seguido de "en tranches, lamelles ou rondelles", "plus ou moins fines" e "égales d'épaisseur". LG restringe o verbo "émincer" aos legumes, frutas e carne; traz informações enciclopédicas sobre o modo pelo qual essa técnica de corte é executada e sobre um utensílio especialmente concebido para "émincer" os tomates.

LA: O primeiro descritor também é o verbo "couper", seguido também de "en tranches", "minces". Dá um exemplo do universo da cozinha com um legume (*oignon*).

MI: Dá a acepção como se ela fosse específica da Gastronomia (*Art Cul*), sem dar exemplos e sem restringir o verbo a legumes, frutas e carne.

DTG: Repete o verbete de MI acrescentando o descritor “bem”. Para DTG, émincer é cortar em fatias **bem** finas (grifo nosso).

GAZ: Repete o verbete de MI sem fornecer exemplos.

LG traz a definição com o maior número de descritores. Os descritores fundamentais são “cortar em fatias, lâminas ou rodela” e “de espessura igual”, “menos ou mais finas”. Escreve que legumes, frutas e carne podem ser cortados dessa forma. Já LA diz que as fatias devem ser finas, sem mencionar quais alimentos podem ser cortados dessa forma. Em seu exemplo, porém, menciona a cebola. MI repete a definição de LA, indicando, porém, que se trata de um termo da culinária, porém, não fornece nenhum exemplo de utilização. GAZ não apresenta nenhum descritor diferente daqueles já mencionados em MI, e DTG ressalta que as fatias devem ser “bem finas”, não dando exemplos de alimentos que possam ser objeto desse tipo de corte.

3.2.1.9. SUBSTANTIVO ÉMULSIFICATION

ÉMULSIFICATION (N). Opération qui vise à disperser un corps gras liquide, sous la forme de gouttes, dans une préparation liquide. C’est par émulsification

d'huile dans un mélange de jaunes d'oeuf et de vinaigre qu'on obtient la mayonnaise. **LG**

émulsification - émulsification - Não consta essa entrada no dicionário bilíngue Michaelis. A que consta: **émulsion** nf emulsão. **MI**

LG: Dentre as obras de referência adotadas em nosso estudo, é a única que traz uma entrada para “émulsification”. Seu descritor se inicia com outro substantivo “opération”, seguido de “qui vise”, “dispenser”, “un corps”, “gras”, “sous la forme de gouttes”, “dans”, “une préparation”, “liquide”; traz a informação enciclopédica sobre um exemplo de preparo resultado da prática da “émulsification”: a maionese.

LA: Não consta essa entrada no *Dictionnaire Larousse de Poche*.

DTG e GAZ: Não descrevem essa unidade lexical.

Observamos em LG acima que “émulsification” é uma operação que promove a reação físico-química da dispersão de uma substância gordurosa em um líquido. Não encontramos em LG a explicação de como essa dispersão acontece. Verificaremos de que maneira a explicação quanto à execução de “émulsification” se dá no texto da receita objeto de nosso estudo.

3.2.1.10. VERBO ÉMULSIONNER E SEU SUBSTANTIVO ÉMULSION

ÉMULSION (N). Préparation obtenue par dispersion d'un liquide dans un autre non miscible avec le premier. Par exemple, la dispersion d'huile dans de l'eau, à l'aide de protéines, conduit à une émulsion. Les émulsions ne sont jamais stables: elles subsistent pendant un temps variable, parfois très long. Les principales émulsions culinaires sont la mayonnaise, la vinaigrette et les sauces au vin montées au beurre. Les émulsions peuvent être froides (mayonnaise et ses dérivés) ou chaudes (hollandaise, mousseline et leurs dérivés). **LG**

émulsionner ou **émulsifier** vt Faire passer à l'état d'émulsion. **émulsion** nf 1. Particules très fines d'un liquide en suspension dans un autre liquide: *le lait est une émulsion de graisse dans l'eau*. **LA**

Émulsionner ou **Émulsifier:** vt – emulsionar. **DTG.**

LG: O primeiro descritor é outro substantivo “préparation”, seguida do verbo “obtenu”, e “par dispersion”, “d'un liquide”, “dans un autre”, “non miscible”, “avec le premier”; traz informações enciclopédicas quanto à fragilidade físico-química da emulsão e dá exemplos de “émulsion” como a maionese, a vinagrete, alguns tipos de molhos a base de vinho e manteiga, afirmando que elas podem ser frias ou quentes e dando novamente exemplos de um e outro tipo.

LA: O primeiro descritor é o verbo “faire passer”, seguido de “à l'état de émulsion”. Para a entrada “émulsion”, o primeiro descritor é o substantivo

“particules”, seguido de “très fines” e “d’un liquide” e “dans un autre”, “en suspension”, “dans un autre liquide”. Fornece um exemplo de uso de “émulsion”, o leite, no contexto do universo científico alimentar (da química alimentar).

MI: Não constam essas entradas nessa obra.

DTG: Fornece o equivalente “emulsionar” para os verbos “émulsionner” ou “émulsifier”.

GAZ: Não constam essas entradas nessa obra.

LG traz um descritor próximo à LA, porém acaba por explicar melhor o verbo, pois dá exemplos de emulsão presentes na cozinha de nosso cotidiano. LA traz um exemplo da química em seu verbete, não promovendo um entendimento do verbo no universo da cozinha. DTG apresenta um verbo equivalente em português (“emulsionar”) sem dar exemplos de utilização desse verbo. Diferentemente de “émulsification”, que se trata de uma operação, notamos que “émulsion” é o produto, o resultado daquela operação.

3.2.1.11. VERBO ÉPLUCHER

ÉPLUCHER. Débarasser les fruits et les légumes de leurs parties non comestibles. Éplucher n’est pas toujours synonyme de peler: on épluche la salade, les épinards, le chou et les radis en leur ôtant les tiges, les racines, les

côtes, les feuilles flétries. On “écosse” les petits pois; on “effile” les haricots verts; on “monde” les tomates et les amandes. Certains produits demandent des manipulations particulières: châtaignes que l’on “cerne”, asperges dont on ne pèle que la tige, crosnes que l’on “sasse”, artichauts que l’on débarasse de leur foin, etc. L’épluchage se fait généralement à la main, à l’aide du couteau éplucheur, ou économe. Les épluchures ne sont pas toujours jetées: les côtes de chou sont conservées pour des potages; la pelure du concombre sert parfois à décorer les verres à cocktail; quant aux épluchures (ou pelures) de truffe, elles portent mal leur nom, car elles sont aussi précieuses que le champignon lui-même. Par extension, on dit “éplucher” un poulet quand on l’épile pour le débarasser de tous les bouts de plume qui restent fichés dans sa peau. **LG**

éplucher vt **1.** Ôter la peau d’un légume, d’un fruit. **LA**

éplucher vt **1.** descascar. **MI**

éplucher vt **1.** descascar. **DTG**

éplucher (*Fr.*) = descascar. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo “débarasser”, seguido de “les fruits et les légumes”, e “de leurs parties non cosmetibles”; traz informações enciclopédicas sobre os outros verbos que informam quanto à retirada da pele ou casca de outros alimentos e sobre a utilização das cascas ou peles retiradas. LG explica que o verbo é normalmente executado à mão com a ajuda de utensílios específicos para a tarefa (“couteau éplucheur” e “économe”). LG

salienta que esse verbo também é empregado para transmitir a retirada dos restos de pluma de uma ave.

LA: O primeiro descritor é outro verbo “ôter”, seguido de “la peau”, “d’un légume” e “d’un fruit”. Não dá exemplos de utilização do verbo.

MI, DTG e GAZ: Trazem um único verbo equivalente em português: “descascar”. Não dão exemplos de utilização do verbo.

LG e LA têm definições próximas. A diferença consiste no descritor “partes não cosmetíveis (“parties non comestibles”) em LG e no descritor “a pele (“la peau”)” em LA. MI, DTG e GAZ fornecem o equivalente “descascar”. Verificaremos na próxima seção se a utilização desse equivalente no contexto da receita em análise ao receptor brasileiro é funcionalmente adequada.

3.2.1.12. VERBO FONDRE

FONDRE. Liquéfier par la chaleur un produit tel que le beurre, le chocolat, un corps gras solide, etc. Pour éviter que le produit ne brûle, on a souvent recours au bain-marie, ou bien on intercale un diffuseur et on remue avec une cuillère en bois. “Fondre” se dit aussi de la cuisson à couvert de certains légumes dans un corps gras, sans autre mouillement que leur eau de végétation. (voir ÉTUVER, SUER). **LG**

fondre vt **1.** Amener à l'état liquide: *le platine est difficile à fondre.* **2.**

Dissoudre dans un liquide: *fondre du sucre dans l'eau.* **LA**

fondre vt **1.** derreter, fundir. **MI**

fondre: vt - derreter, fundir. **DGT**

fondre (Fr.) = derreter ou dissolver certos alimentos com calor (manteiga, chocolate, etc.). **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo “liquéfier” + “par la chaleur” + “un produit”. Na definição, dá exemplos de produtos que “fondent”: “chocolat”, “beurre”, “corps gras solide”; traz informações enciclopédicas sobre como evitar que os produtos não queimem durante o processo de “fondre”. Fornece, em seguida, uma segunda acepção (sem iniciá-la por número 2). Seu descritor é o substantivo “cuisson” + “à couvert” + “de certains légumes” + “dans un corps gras” + “sans autre mouillement que leur eau de végétation”, ou seja, descreve uma acepção desse verbo na hipótese de legumes que são cozidos em uma substância gordurosa sem nenhum acréscimo de líquido no cozimento a não ser a própria água que sai dos legumes nesse processo. Faz remissão aos verbos “étuver” e “suer”.

LA: Fornece duas acepções. Para a primeira, começa com o verbo “amener”, seguido de “à l'état liquide” e dá um exemplo não pertencente ao universo da cozinha, a platina (“la platine”). Para a segunda acepção, o primeiro descritor é o verbo “dissoudre”, seguido de “dans un liquide”, fornecendo um exemplo do universo da cozinha, o açúcar (“sucre”).

MI e DTG: Apresentam dois verbos equivalentes em português “derreter” e “fundir”, e não dão nenhum exemplo da utilização deles.

GAZ: Define “fondre” como “derreter” ou “dissolver”, sob a ação do calor, e dá a manteiga e o chocolate como exemplos de alimentos possíveis de sofrerem a ação de “fondre”.

LG e LA divergem em descritores importantes. LG diz que derreter é sempre por calor; LA não diz nada a respeito. LG dá somente exemplos de corpos sólidos gordurosos que podem derreter; LA diz sobre dissolução em líquidos, fornecendo o exemplo do açúcar, não dizendo nada a respeito dos corpos sólidos gordurosos. GAZ escreve que o calor é determinante para a aceção do verbo “fondre”: esse livro fornece dois verbos equivalentes “derreter” e “dissolver” acompanhado do descritor “com calor” e dá dois exemplos do universo da culinária (manteiga e chocolate). MI e DTG só apresentam verbos equivalentes em português (“derreter” e “fundir”) sem fornecerem exemplos do universo da cozinha. Observaremos qual a estratégia de tradução adequada para comunicar ao receptor brasileiro o conteúdo do verbo “fondre” na receita em análise.

3.2.1.13. VERBO FRÉMIR E SEU SUBSTANTIVO FRÉMISSEMENT

FRÉMIR. Être agité, quand il s’agit d’un liquide, du léger frémissement qui précède l’ébullition. La cuisson de certains mets à l’eau, au court-bouillon ou

au lait demande que l'élément liquide soit maintenu frémissant pendant un certain temps: c'est notamment le cas pour les apprêts pochés (oeufs, poissons). **LG**

frémir vi **2.** En parlant d'un liquide, être agité d'un léger frissonnement qui précède l'ébullition. **LA**

frémissement nm Agitation, tremblement. **LA**

frémir vi **4.** levantar fervura. **MI**

frémissement nm frêmito, estremecimento, bulício. **MI**

Frémir: vi – provocar ligeiro tremor na superfície de caldos ao cozinhá-los em fogo bem baixo. **DTG**

LG: O primeiro descritor é um verbo composto “être agité”, seguido de “un liquide”, “léger frémissement” e “qui précède l'ébullition”; traz informações enciclopédicas sobre a duração do “frémissement” em cozimentos de ovos e peixes (exemplos que LG fornece) em caldo *court-bouillon* ou leite.

LA: Aqui a definição de “frémir” é muito próxima da constante em LG. O primeiro descritor também é um verbo composto “être agité”, seguido de “un liquide”, “léger frémissement” e “qui précède l'ébullition”. Ao utilizar “ébullition”, pressupomos que LA informa que líquidos podem “frémir”. Quanto à definição de “frémissement”, LA dá somente dois sinônimos (“agitation”, “tremblement”) não apresentando nenhuma definição.

MI: Fornece o equivalente “levantar fervura” e não apresenta exemplos, de modo que não podemos, a partir dessa definição, afirmar que se trata de uma expressão do universo da cozinha. MI não dá acepções do universo da culinária para “frémissement”, fornecendo três equivalentes: “frêmito”, “estremecimento” e “bulício”.

DTG: A definição apresenta os descritores “cozinhar em fogo bem baixo”, “provocar ligeiro tremor”, “na superfície de caldos”. Em **DTG** observamos que o verbo diz respeito a caldos, em cozimento baixo e opta pelo critério “provocar ligeiro tremor” ao invés de “antes da ebulição”, descrito em LA.

GAZ: Não consta esse verbo tampouco seu substantivo correspondente.

LG e LA, as obras monolíngues adotadas em nosso estudo, são unânimes em informar que “frémir” diz respeito a líquidos, sob a ação do calor, ao mencionarem o descritor “ébullition”. A intensidade da agitação provocada pela ação do calor é outro fator que caracteriza esse verbo: não se trata de uma grande agitação do líquido, mas sim um “léger frémissement”. MI descreve essa característica como “levantar fervura”, porém não apresenta exemplos e tampouco fala de líquidos. DTG utiliza os descritores “ligeiro tremor”, “cozinhar em fogo baixo” e o hipônimo “caldos”, e não o hiperônimo “líquidos” como fazem LG e LA.

3.2.1.14. VERBO INFUSER

INFUSER. Verser un liquide chaud sur une substance aromatique et attendre qu’il se charge des composés odorants et sapides de celle-ci, lors de son refroidissement. On fait surtout infuser le thé et les plantes “à tisane”, mais aussi des pelures de truffe dans du vin blanc (pour obtenir une “essence” qui aromatisera des sauces), la vanille dans du lait, ou encore la cannelle et le clou de girofle dans du vin rouge. **LG**

infuser vt **1.** Faire macérer dans un liquide bouillant: *infuser du thé*. vi

Communiquer à un liquide chaud ses sucs aromatiques: *attendre que le thé infuse*. **LA**

infuser vt macerar. *infuser du thé* / macerar o chá. **MI**

Infuser – não consta esse verbo em **DTG**, mas o substantivo **Infusion**: sf – infusão, chá. *Tisane*. **DTG**

LG: O primeiro descritor é o verbo “verser”, seguido de “un liquide chaud”, “sur une substance aromatique”, “attendre qu’il se charge des composés odorants et sapides de celle-ci”, “lors de son refroidissement”. LG dá exemplos de produtos que sofrem a ação de “infuser”: chá, plantas “para chá”, raspas de trufas em vinho branco, baunilha no leite, canela ou cravo no vinho tinto.

LA: Apresenta duas acepções. O primeiro descritor é o verbo composto “faire macérer”, seguido de “dans un liquide”, “bouillant”. Dá um exemplo do universo da cozinha, o chá. A segunda acepção inicia-se com o descritor “communiquer”, seguido de “à un liquide”, “chaud”, “ses sucs aromatiques” e repete o exemplo do chá.

MI: Dá somente um verbo equivalente: “macerar” e dá um exemplo em francês do universo da cozinha: infuser du thé (como LA) e fornece, em seguida, sua tradução: macerar o chá.

DTG: Não descreve o verbo “infuser”, mas o substantivo “infusion”, fornecendo os equivalentes “chá” e “infusão” em português. Faz remissão à entrada “*Tisane*”.

GAZ: Não descreve o verbo “infuser” tampouco o substantivo “infusion”.

LG e LA usam verbos descritores distintos. Enquanto LG adota “verser” como descritor de “infuser”, LA adota “faire macérer” (na primeira acepção) e “communiquer” (na segunda acepção). LG e LA são unânimes em informar que “infuser” se faz por líquido quente (“chaud” em LG) ou fervente (“bouillant” em LA). LG dá diversos exemplos de produtos que podem sofrer a ação de “infuser” (dentro eles o chá); LA só dá o exemplo do chá. MI dá o equivalente “macerar” e traduz o exemplo “infuser du thé” como “macerar o chá”. DTG só informa quanto à tradução de “infusion”, fornecendo os equivalentes “chá” e “infusão”.

3.2.1.15. SUBSTANTIVO DERIVADO DE INFUSER: INFUSION

INFUSION Préparation obtenue quand on infuse une substance aromatique dans un liquide chaud qu'on laisse refroidir. Le terme designe aussi la boisson obtenue, thé et tisanes notamment. Les infusions s'apprécient surtout après le dîner, pour leurs qualités digestives. **LG**

infusion *nf* **1.** Action d'infuser ; son résultat : *infusion du tilleul*. **2.** Tisane : *boire une infusion*. **LA**

infusion *nf* **1** infusão. **2** *cour* chá. *une infusion de camomille* um chá, uma infusão de camomila. **MI**

Infusion: *s.f.* – infusão, chá. *Tisane*. **DTG**

LG: Denomina “infusão” como um tipo de “preparação”, produto da execução da ação “infuser”, repetindo os descritores “substance aromatique”, “dans un liquide chaud”, informando que o líquido é esfriado depois. LG dá uma segunda acepção: bebida obtida pela ação de “infuser”, dando os exemplos mais correntes do chá (feito com as folhas dos diferentes tipos de árvore de chá) e da *tisane* (feita com ervas ou plantas). LG traz informações enciclopédicas sobre o momento habitual de consumo do chá e a razão dietética desse hábito.

LA: Em seu verbete, dá duas acepções: a primeira define a infusão como resultado da ação de “infuser”; a segunda define “infusion” como “tisane” e fornece o exemplo “boire une infusion”.

MI: Fornece dois equivalentes, “infusão” e “chá”, e da forma como escreve sobre o exemplo de acepção mais corrente dessa unidade lexical, “um chá, uma infusão de camomila”, MI entende “chá” e “infusão” como sinônimos.

DTG: Fornece dois equivalentes, “infusão” e “chá” e dá um exemplo em francês: *Tisane*.

GAZ: Não define essa unidade lexical.

A partir das definições de “infusion” e “infuser”, observamos que “chá” e “tisane” são hipônimos de “produto obtido a partir da infusão (ou maceração, no caso de LA e MI) de substâncias aromáticas em líquido quente”. MI e DTG fornecem os equivalentes “infusão” (hiperônimo) e “chá” (hipônimo).

3.2.1.16. VERBO MACÉRER

MACÉRER. Faire tremper, plus ou moins longtemps, des substances alimentaires (fruits crus, secs ou confits, herbes, épices, etc.) dans un liquide (alcool, liqueur, huile, mélange aigre-doux, sirop, vin) soit pour les conserver, soit pour les parfumer, soit pour dissoudre dans le liquide des composés sapides et odorants. La macération concerne plus spécialement les fruits: pour

les viandes, les poissons ou les légumes, on emploie plutôt le terme “mariner”. Quand on fait macérer des fruits dans un alcool plus ou moins dilué ou sucré, celui-ci pénètre la pulpe, qui lui cède en retour une partie de son eau de végétation et de des principes aromatiques et sapides. Pour préparer les marmelades, on fait auparavant macérer les fruits dans le sucre avec lequel ils cuiront. La macération est pratiquée en cuisine, en pâtisserie et, plus récemment, dans la préparation de certains cocktails (macération de fruits et d’épices). **LG**

macérer vt et vi Faire ou laisser tremper une substance dans un liquide: *faire macérer des cornichons dans du vinaigre, des cerises dans de l’eau-de-vie*. **LA**

macérer vt macerar. **MI**

Macérer: vt macerar. **DTG**

Macérer (Fr.) = macerar, embeber ou pôr em infusão. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo composto “faire tremper”, seguido de “des substances alimentaires”, dando os exemplos de “frutas frescas, secas ou confitadas, ervas, especiarias”, “dans un liquide” como o “alcool, licor, óleo, mistura agridoce, calda, vinho”, “pour conserver ou pour parfumer” ou “pour dissoudre dans le liquide des composants sapides et odorants”. Observamos aqui que os exemplos constituem descritores, já que apresentam outras condições para que um líquido seja considerado veículo da realização do verbo ‘mariner’. A água, por exemplo, apesar de ser um líquido, não pode ser veículo de “mariner”. LG fornece informações enciclopédicas quanto à reação físico-

química que age no processo de “macérer”. E dá exemplos de emprego dessa técnica no universo da cozinha.

LA: Os primeiros descritores são os verbos compostos “faire ou laisser tremper”, seguidos de “une substance”, “dans liquide”. Dá exemplos de utilização do verbo em contextos do universo da gastronomia (pepinos em conserva de vinagre e cerejas em cachaça). A definição em LA é menos específica e coloca menos descritores do que em LG. LA em sua definição escreve que “macérer” se dá através de líquidos, mas dá os exemplos com “vinagre” e “cachaça”.

MI e DTG: Fornecem o equivalente “macerar” em português sem dar nenhum exemplo de utilização.

GAZ: Dá dois verbos equivalentes em português “macerar” e “embeber” e uma locução verbal “pôr em infusão”. Não dá exemplos de utilização dos verbos.

As definições em LG e LA têm em comum os descritores “mergulhar”, “substâncias”, “em líquido”. LG indica o objetivo dessa técnica: “pour conserver”, “parfumer” ou “dissoudre” componentes com sabor e odor. LA não fornece esse tipo de informação. MI e DTG fornecem somente o equivalente “macerar” em português sem dar mais elementos para a compreensão da técnica. Assim como MI e DTG, GAZ fornece também como equivalente o verbo “macerar”, e mais dois outros: “embeber” e “pôr em infusão”. Para

GAZ, “macerar” e “pôr em infusão” são sinônimos, o que não observamos nas definições de “macérer” e “infuser” em LG e LA.

3.2.1.17. VERBO PARFUMER

PARFUMER. Donner à aliment ou préparation cuisinée un parfum supplémentaire, en accord avec son arôme naturel, par l’adjonction d’un condiment, d’une épice, d’un aromate, d’un vin, d’un alcool, etc. Jusqu’au XVIIIe. siècle, on employait non seulement des plantes aromatiques “simples”, mais aussi des essences de rose et d’autres fleurs, du benjoin, de l’ambre, du musc, etc. L’eau de fleur d’oranger et l’essence d’amande amère, la vanille, les zestes d’agrumes et les extraits interviennent essentiellement en pâtisserie et en confiserie. La cuisine classique utilise comme parfums nombre de vins de liqueur, d’alcools et d’eaux-de-vie, pour parfumer sauces et coulis, rehausser la saveur d’un civet, d’un salmis, de crustacés, de viandes et de volailles. Extraits, essences et fumets fournissent toutes les possibilités de parfum. On peut conférer un parfum particulier à un apprêt en le faisant cuire à la vapeur avec des aromates, en le fumant avec des essences de bois particulières, en le faisant macérer avec des épices, etc. **LG**

parfumer vt **2.** Aromatiser. **LA**

parfumer vt perfumar, aromatizar. **MI**

parfumer vt perfumar, aromatizar. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo “donner”, seguir de “à aliment ou préparation cuisinée”, “un parfum supplémentaire”, “par l’adjonction”, “d’une épice, aromate ou alcool”; traz informações enciclopédicas sobre os aromas utilizados nessa técnica no século XVIII, sobre os aromas empregados comumente em confeitaria e em confeitos e na cozinha clássica francesa. Fornece exemplos de operações que realizam o verbo “parfumer” como o cozimento em vapor com substâncias aromáticas, a defumação com madeiras queimadas.

LA: Dá somente um verbo sinônimo: “aromatiser”. Não há em LA definição, tampouco exemplos de utilização do verbo.

DTG: Não possui a entrada “parfumer”.

MI e GAZ: Apresenta dois verbos equivalentes em português “perfumar” e “aromatizar” e não dá exemplos de utilização.

LG fornece muitos elementos para a compreensão deste verbo. Porém, a partir dessa definição não conseguimos verificar uma possível diferença entre “aromatiser” e “parfumer” (LG não possui a entrada “aromatiser”). LA fornece um equivalente “aromatiser” que nos parece, em princípio, mais próximo da referência cultural da cultura culinária e gastronômica de chegada. MI e GAZ fornecem os equivalentes “perfumar” e “aromatizar”.

3.2.1.18. VERBO POCHER

POCHER. Cuire des aliments dans un mouillement plus ou moins abondant, en maintenant un très léger frémissement. Le pochage est une cuisson douce, qui s'applique à de très nombreux aliments (abats, fruit, moelle, oeuf, poisson, viande, volaille) et à diverses préparations (blanc d'oeuf en neige, boudin, Knödel, quenelle, saucisse, etc.). La mise en cuisson se fait dans le liquide froid ou chaud. Lorsque l'aliment (viande essentiellement) est mis à pocher dans le liquide froid, il perd ses sucs, donc une partie de sa saveur et de son moelleux, mais le liquide se parfume; lorsqu'on le met dans le liquide déjà frémissant, il est saisi, l'albumine qu'il contient coagule, et il garde ses sucs, donc sa saveur, mais le liquide est alors moins aromatisé. Les pièces longues à cuire, comme la poule au pot, sont souvent accompagnées de légumes et de différents aromates et condiments; le liquide (eau ou fond blanc) est régulièrement écumé et dégraissé. Certains aliments protidiques fragiles (cervelle, oeuf entier, poisson) sont pochés dans de l'eau additionné de vinaigre ou de jus de citron. Certains poissons (entiers ou en filets) sont cuits dans une plaque beurrée, au four et à court mouillement, mais les gros poissons ronds (entiers ou en tronçons) sont pochés au court-bouillon dans une poissonnière et les gros poissons plats, dans une trubotière. Dans certains cas, on ajoute du lait dans le liquide (haddock, poisson blanc). Quant aux fruits, ils se font pocher dans un sirop de densité 1,1159, après avoir été auparavant soit mondés (pêche), soit pelés et citronnés (poire). **LG**

pocher vt 2. Cuire quelque chose dans un liquide frémissant: *viande, poisson pochés*. **LA**

Pocher: vt – escalfar, cozinhar em fervura branda. **DTG**

LG: O primeiro descritor é o verbo “cuire”, seguido de “des aliments”, “dans un mouillement”, “en maintenant un très léger frémissement”; traz informações enciclopédicas sobre os tipos de alimentos que podem sofrer esse tipo de cozimento, sobre as diferenças físico-químicas deste tipo de cozimento em líquido frio e quente, sobre as características do cozimento de determinados alimentos. LG fornece informações sobre este tipo de cozimento em peixes (hipótese de nossa receita) e em frutas.

LA: O primeiro descritor é idêntico à LG: o verbo “cuire”, seguido de “quelque chose”, “dans un liquide frémissant”. Segundo a definição em LA, podemos cozinhar alguma coisa (“quelque chose”), e não somente “alimentos”, como consta da definição em LG. Porém em LA, os exemplos dados de utilização do verbo são do universo da cozinha (carne e peixe).

MI: Não consta essa entrada nesse dicionário.

DTG: Fornece um verbo equivalente “escalfar” e a locução verbal “cozinhar em fervura branda”. Não dá exemplos de utilização dos verbos.

GAZ: Não consta essa entrada nesse livro.

Observamos que as definições de LG e LA fornecem as informações fundamentais quanto ao conteúdo do verbo “pocher”, ou seja, “cozinhar em líquido fervendo levemente”, ou como define DTG, “em fervura branda”. Verificaremos na próxima seção se essas informações são suficientes para que nossa proposta de tradução do verbo “pocher” seja adequada funcionalmente.

3.2.1.19. VERBO RÉDUIRE

RÉDUIRE. Diminuer le volume d’un liquide (fond, sauce, jus) par évaporation, en maintenant celui-ci à ébullition, ce qui augmente sa saveur par concentration des sucs et lui donne davantage d’onctuosité ou de consistance.

LG

réduire vt **4.** Concentrer par ébullition: *réduire une sauce.* **LA**

réduire vt **1.** reduzir, limitar, restringir. **MI**

Réduire: vt – reduzir: diminuir a quantidade (de líquidos) com a ação do calor.

DTG

Réduire (Fr.) = reduzir um líquido pela fervura. Ver *reduce to*. **reduce, to (v.)**

(Ing.) = reduzir um líquido pela fervura, para engrossá-lo e concentrar seu sabor, geralmente molhos feitos com vinho e caldo de carne. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo “diminuer”, seguido de “le volume”, “d’un liquide”, e dá os exemplos do caldo, molho e suco, “en maintenant celui-ci à

ébullition”; traz informações enciclopédicas sobre os efeitos dessa ação nos líquidos: aumento do sabor e mudança da textura dos líquidos, os quais ficam mais untuosos ou espessos.

LA: O primeiro descritor é o verbo “concentrer”, seguido de “par ébullition”. Dá um exemplo do universo da cozinha: “sauce” (molho).

MI: Apresenta três verbos equivalentes (“reduzir”, “limitar” e “restringir”) e não dá exemplos da utilização de nenhum deles.

DTG: Inicia o verbete com o descritor “reduzir”, explicando-o por seu sinônimo “diminuir a quantidade”, seguido “de líquidos” e indica o modo: “com a ação do calor”.

GAZ: Faz remissão à descrição do verbo em inglês, salientando que reduzimos “líquidos” (dando, para tanto, exemplos do universo da culinária, como “molhos feitos com vinho e caldo de carne”), através da “fervura” e explicando o objetivo dessa operação: “para engrossar molhos e concentrar o sabor”.

Observamos a partir dessas definições que “reduzir” tem uma acepção própria à cozinha e à gastronomia que consiste na diminuição do volume inicial de um líquido pela ação do calor, com o objetivo de engrossá-lo e de concentrar seu sabor, como descreve LG e GAZ. GAZ menciona “em fervura” ao invés de “calor”. LA só menciona o objetivo “concentrer” através da ebulição do molho.

3.2.1.20. VERBO REFROIDIR

REFROIDIR. Abaisser rapidement la température d’une préparation à consommer froide, la plupart du temps en la plaçant dans la partie la plus froide du réfrigérateur ou, en restauration, dans une cellule de refroidissement rapide. La confection de certains appareils (farces ou godiveaux) nécessite aussi que les ingrédients soient préalablement mis à refroidir dans une terrine placée sur de la glace pilée. **LG**

refroidir vt **1.** Rendre froid ou plus froid. **LA**

refroidir vt **1.** esfriar. **MI**

refroidir (*Fr.*) = esfriar, refrescar. **GAZ**

LG: O primeiro descritor é o verbo “abaissar”, seguido de “rapidement”, “la température”, “d’une préparation”, “à consommer froide” e fornece exemplos de formas de se abaixar a temperatura; traz informações enciclopédicas sobre as especificidades do esfriamento de determinados preparos (como recheios de aves, carnes e embutidos).

LA: O primeiro descritor é o verbo “rendre”, seguido de “froid”, “ou plus froid”.

MI: Fornece o equivalente do verbo “esfriar” e não dá exemplos de sua utilização.

DTG: Não elenca esse verbo como entrada.

GAZ: Dá como equivalentes os verbos “esfriar” e “refrescar”, mas não dá exemplos de sua utilização.

LG fornece muitas informações sobre o verbo “refroidir” no contexto da cozinha, mas observamos que o conteúdo essencial consiste em “diminuir a temperatura” de um produto ou de uma preparação da cozinha (caldos, cremes, recheios, etc). LA não dá uma aceção específica do universo da cozinha, definindo “refroidir” como “tornar frio” ou “mais frio” e não fornece exemplos. MI e GAZ dão o verbo equivalente “esfriar”, e GAZ fornece ainda outro verbo equivalente: o verbo “refrescar”.

3.1.2.21. VERBO RELEVER

RELEVER. Renforcer l’assaisonnement d’une préparation en y ajoutant un condiment, une épice. Un mets “relevé” est généralement haut en saveur, avec une proportion notable d’épices telles que le poivre, piment, clou de girofle, quatre-épices, etc. **LG**

relever vt **5.** Donner plus de goût à: rehausser: *relever une sauce.* **LA**

relever vt + vi **1.** ressaltar, realçar. **MI**

LG: O primeiro descritor é o verbo “renforcer”, seguido de “l’assaisonnement”, “d’une préparation”, “ajoutant un condiment ou épice”. Traz informações

enciclopédicas sobre a característica gustativa de um prato que tenha sofrido a ação do verbo “relever”.

LA: O primeiro descritor é o verbo “donner”, seguido de “plus de goût à”, e apresenta o outro verbo equivalente: “rehausser”. Dá um exemplo de utilização do verbo no universo da cozinha, “relever” um molho.

MI: Fornece dois verbos equivalentes “ressaltar” e “realçar” sem dar exemplos.

DTG : Não descreve esse verbo.

GAZ: Não descreve esse verbo.

LG especifica como o verbo “relever” é executado: pelo acréscimo de um “condimento ou especiaria”. LA não traz esse descritor, mencionando somente ao objetivo do verbo: “donner plus de goût à” (“dar mais gosto à”). MI fornece dois equivalentes: ressaltar e realçar, mas não dá exemplos do universo da cozinha ou gastronomia.

3.3. OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE TRADUÇÃO PARA OS VERBOS EM *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC*

Refletimos em 2.3.1. e em 2.3.2. sobre os fatores pragmáticos do texto de partida e de chegada, respectivamente.

Como sustentamos em 2.3.2.2., pressupomos que o receptor da receita no Brasil seja um cozinheiro não profissional e que não tenha um conhecimento prévio profundo sobre a terminologia francesa culinária.

Entendemos também que o objetivo principal da tradução dos verbos (e substantivos derivados de verbos) específicos da cozinha em *Truites pochées au beurre blanc* seja a explicação dos gestos, ações e operações da cozinha de modo a possibilitar o sucesso da receita pelo seu receptor na cultura de chegada. O texto da tradução, portanto, deverá orientar o receptor, informando-o de forma detalhada quanto às características de cada gesto, ação e operação na cozinha, conscientizá-lo quanto à importância deles para se alcançar determinado resultado na cozinha, permitindo, assim, a compreensão e a execução desses gestos, ações ou operações no preparo de um determinado prato pelo receptor da receita.

Como afirmamos na Introdução, optamos nessa dissertação pelo estudo dos verbos e substantivos derivados desses verbos por considerá-los a expressão linguística dos gestos, ações e operações da cozinha. Sustentamos que a singularidade da cozinha francesa reside na criação e estabelecimento de novos gestos, ações e operações da cozinha e no desenvolvimento de um vocabulário específico para veicular o conteúdo deles: verbos como “émincer” e “pocher”, por exemplo, veiculam um conjunto de gestos e ações cuja

especificidade dificilmente é possível de ser transmitida por sua substituição com um só verbo equivalente em português. Como sustenta Elisa Duarte Teixeira (2008, p.47):

No caso da não-equivalência constatada [...] faz-se necessário fornecer informações conceituais ao tradutor – definições, imagens, contexto de uso, etc. – para que este tenha condições de, de acordo com o que pede o momento, propor um equivalente adequado à situação de comunicação.

As informações conceituais que forneceremos em nossa proposta de unidades equivalentes em *Truites pochées au beurre blanc* serão elaboradas a partir da análise das definições que elencamos em 3.1., e do estudo da intersecção do conteúdo dos diferentes verbetes para a extração do núcleo distintivo dos gestos, ações e operações da cozinha em nosso objeto de estudo.

Em seguida, refletiremos sobre os procedimentos técnicos de tradução, de acordo com Barbosa (1990) a serem adotados para a satisfação do objetivo principal em nossa tradução dos verbos (e substantivos derivados de verbos) da receita *Truites pochées au beurre blanc*: a compreensão do conteúdo dos gestos, ações e operações realizadas na execução da receita.

Em nosso estudo, adotaremos a classificação de Barbosa (1990) quanto aos procedimentos técnicos de tradução, pois entendemos que eles descrevem coerentemente as escolhas tradutórias que fizemos para a transferência ao receptor de nossa tradução dos conteúdos dos verbos (e substantivos derivados de verbos) da cozinha empregados na receita.

A partir da análise das definições elencadas em 3.1. e dos conteúdos veiculados por esses verbos e substantivos, elencaremos em ordem alfabética os verbos e substantivos derivados de verbos da receita *Truites pochées au beurre blanc*, e citaremos as ocorrências dos verbos no texto da receita e proporemos uma (ou mais) traduções dos verbos em cada

ocorrência deles no texto da receita *Truites pochées au beurre blanc*. No estudo das unidades lexicais equivalentes em português, recorreremos às pesquisas pela ferramenta de buscas Google para avaliar o uso corrente de um determinado verbo ou substantivo em português.

3.4. UMA PROPOSTA DE TRADUÇÃO DOS VERBOS DE *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC*

3.4.1. VERBO ATTENDRIR

O verbo “attendrir” é utilizado no início da receita, no comando do preparo do caldo no qual os peixes serão cozidos. Após indicar que as cenouras e as cebolas devem ser refogadas em manteiga, o autor da receita escreve:

“Quand la couleur jaune est apparue et que legumes se sont **attendris**, ajoutez deux bouteilles de vin blanc [...]”. (grifo nosso).

Aqui notamos que a informação fundamental a ser veiculada para o receptor da receita é que os legumes devem estar macios, cozidos, porém não completamente macios, do contrário, eles se desfazerão e tornaram o caldo turvo.

Nas obras de referência adotadas em nosso estudo, observaremos que a acepção do verbo se restringe ao universo das carnes em *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007), o que não é aplicável aqui. Na edição do *Larousse de poche* (2010) de língua geral, a definição é “rendre moins dur”, fornecendo um exemplo com carne também. Os equivalentes dados nas

obras de referência em português são: enternecer, emocionar, tocar, que julgamos não serem capazes de transmitir o sentido de amolecer os legumes, sem que eles fiquem completamente cozidos e moles.

Uma pesquisa realizada⁷⁴ pela ferramenta Google não acusou nenhuma ocorrência de “enternecer, emocionar, tocar” legumes ou “legumes enternecidos”, “legumes emocionados” ou “legumes tocados”.

Propomos a tradução seguinte da frase acima: “Quando os legumes estiverem ligeiramente dourados e **amolecidos**, acrescente duas garrafas de vinho branco [...]”.

O procedimento técnico que utilizamos nesse caso é a transposição, ao mudarmos a categoria gramatical: “se sont attendris” por “amolecidos”.

Ao pesquisarmos “legumes amolecidos” na internet, obtemos 91.600 resultados, oriundos, pelo menos nas dez primeiras páginas, de receitas disponíveis *on line* ou de indicações dietéticas feitas por sites e blogs de conteúdo médico ou nutricional.

3.4.2. SUBSTANTIVO BOUCANAGE, DERIVADO DO VERBO BOUCANER

Ao analisar as definições de “boucanage” e “boucaner”, verificamos que todas fazem referência ao processo de defumar, uma técnica de conservação das carnes pelo ressecamento pela fumaça, como explica *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007).

No texto de partida, This utiliza o termo “boucanage” para explicar o princípio do cozimento em ação na receita de nossa análise, a técnica “pocher”. Ele escreve:

---

⁷⁴ Pesquisa realizada pela ferramenta Google no dia 19 de julho de 2012.

“Je presentais que l’on obtenait une telle cuisson à four très doux, 80 degrés qui coagulent les protéines et cuisent ainsi les chairs, et parce que c’est inférieur aux 100 degrés qui évaporent l’eau. Le principe est ainsi celui du **boucanage** ou des gigots d’onze heures: on cuit à température aussi proche que possible de celle de coagulation de la chair, afin que l’eau, les jus, les sucs restent dans les chairs. On conserve la tendreté et la succulence.” (THIS, 1995, p.152, grifo nosso).

Notamos que o próprio autor explica o sentido de “boucanage”, ou seja, de se cozinhar um peixe (ou carne) a 80° C, temperatura essa que faz coagular a carne do peixe sem fazer evaporar a água dela, mantendo, assim, os sucos no interior da carne. Por que isso é importante? Ao manter os sucos dentro da carne, mantêm-se a succulência e o sabor dela, informação muito relevante no resultado do preparo das trutas.

Sob uma perspectiva funcionalista, verificamos que nesse trecho, a informação relevante para o receptor nesse caso é o cozimento a 80° C, inferior à temperatura que promove a evaporação dos líquidos da carne do peixe (100° C). “Boucanage” é utilizado como exemplo de técnica de cozimento lento, e não propriamente como comando da receita. Ou seja, a palavra “boucanage” está sendo utilizada como função informativa, e, posto que esse termo é desconhecido do receptor, o conceito de “boucanage” deve explicado ao receptor enquanto informação sobre uma técnica da cultura de partida e não enquanto operação a ser executada pelo receptor da receita.

As definições de boucanage (ou de seu verbo correspondente, “boucaner”) nas obras de referência adotadas nesse estudo têm em comum a referência à técnica de defumação de carnes.

Nessa situação propomos a seguinte tradução de “boucanage” na receita:

“O princípio é assim o da **defumação** ou do cozimento longo de pernis [...]”

O procedimento técnico que empregamos nesse caso é a equivalência. Certamente “defumação” consiste em uma aproximação generalizada das muitas características que compõem a técnica do “boucanage”. Na situação dessa frase no texto, porém, a substituição de “boucanage” por “defumação” seria funcionalmente adequada, já que transmitiria o conteúdo necessário à compreensão pelo receptor da descrição dessa operação neste trecho da receita.

3.4.3. VERBO BOUILLIR

A partir das acepções constantes das obras de referência adotadas em nosso estudo, podemos afirmar que “bouillir” transmite a ideia de um líquido que ferve a 100° C, ou seja, um líquido em ebulição. A temperatura de cozimento dos alimentos é muito importante no resultado de um prato, portanto, o receptor da receita deve compreender que a temperatura esperada de um líquido no comando “bouillir” é de 100° C.

Esse verbo está presente em duas explicações de preparo da receita:

- (1) “Combien de fois un court-bouillon peut-il servir? Autant de fois que possible: il n’en aura que plus de saveur. Cependant pour le conserver, prenez quelques précautions: faites-le fortement **bouillir** tous les trois ou quatre jours [...]”.
(grifo nosso)
- (2) “Combien de temps le poisson doit-il cuire? Avec une cuisson comme celle que nous organisons ici, nous manquons de la référence de l’ébullition de l’eau. Je m’explique: quand un liquide **bout**, on est assuré que la température y

est constante, égale à 100 degrés et l'on compte le temps de cuisson en conséquence". (grifo nosso)

Nas duas ocorrências, observamos que a informação principal a ser transmitida é a temperatura que os líquidos devem atingir: 100° C. Na primeira ocorrência, porém, o verbo “bouillir” está acompanhado do advérbio “fortement”. “Fortement” diz respeito à intensidade: fortemente. Porém, como é característico da ebulição, a sua temperatura é constante: 100° C, não sendo possível uma ebulição ser menos ou mais intensa. Portanto, a referência a “bouillir fortement” deve dizer respeito ao tempo em que o líquido ferve, daí a tradução de “fortement” por “longamente”. A ideia de tempo que é reforçada pela indicação no texto da receita “tous les trois ou quatre jours”.

Como consideramos nosso receptor um cozinheiro inexperiente e desconhecedor da cultura culinária francesa, escolheremos ressaltar em nossa tradução a informação quanto à temperatura dos líquidos em nossa receita, 100° C nas hipóteses mencionadas acima.

Na segunda ocorrência, o próprio autor mencionou a temperatura do líquido, de forma que podemos traduzir “bouillir” pelo seu equivalente “ferver”. Propomos, porém, uma ampliação, com o acréscimo da expressão “ou seja” para não esclarecer quanto à temperatura que corresponde ao verbo “ferver”:

- (2) “Eu me explico: quando um líquido **ferve**, temos segurança que a temperatura dele é constante, **ou seja, igual a 100° C**, e calculamos o tempo de cozimento a partir disso”.
(grifos nossos)

Na primeira ocorrência, optamos pelo equivalente “ferver”, com o acréscimo da explicação “a 100° C”. A ampliação aqui se mostra necessária porque o autor não escreve claramente no texto de partida a temperatura que corresponde ao verbo “bouillir”:

- (1) “No entanto, para conservá-lo, tome alguns cuidados: faça-o **ferv**er a **100° C** longamente a cada três ou quatro dias [...]”. (grifo nosso)

3.4.4. VERBO CONGELER

Encontramos o verbo “congeler” uma única vez no texto, quando o autor escreve sobre a possibilidade de se congelar um caldo depois de prepará-lo:

“[...] en ajoutant chaque fois de l’eau pour compenser l’évaporation, ou bien **congelez-le**.”

Verificaremos se haveria problemas de comunicação na adoção do verbo equivalente em português, substituindo “congeler” por “congelar” em português. “Congeler”, no texto de partida, e “congelar”, no texto de chegada, parecem, nesse caso, comunicar o mesmo conteúdo. A frase acima poderia então ser traduzida da seguinte maneira:

“[...] acrescentando, pouco a pouco, água para compensar a perda causada pela evaporação, ou então, **congele-o**”.

Entendemos que uma tradução como essa é funcionalmente adequada, ao tornar possível a compreensão do comando da receita ao receptor brasileiro, o qual poderá executá-lo como descrito na receita em francês.

3.4.5. VERBO COUVIR

O verbo “couvrir” no texto da receita aparece em dois trechos da receita: uma primeira vez na descrição da realização do “court-bouillon”:

(1) “**Couvrez** et cuisez doucement pendant une demi-heure”. (grifo nosso)

E outra vez no comando do cozimento da truta:

(2) “Le court-bouillon doit **recouvrir** entièrement tous les poissons. **Couvrez** et pochez les poissons aussi doucement que possible”. (grifo nosso)

Verificaremos se “couvrir” pode, em princípio, ser substituído no texto da tradução por seu equivalente em português, comunicando o mesmo comando da receita em francês: “cobrir”.

No primeiro exemplo, de acordo com o contexto da frase no texto da receita, o que se cobre é a panela, e no segundo exemplo, o que se cobre são as trutas, e depois a panela.

Sob uma ótica funcionalista, “cobrir a panela” pode não ser uma mensagem completamente clara para o receptor brasileiro: ele pode imaginar que cobrimos a panela com outro utensílio de cozinha que não a própria tampa da panela⁷⁵.

Já na hipótese do peixe, o comando de cobrir o peixe com caldo nos parece comunicar o que de fato deve ser executado pelo receptor: despejar caldo suficiente por cima das trutas de modo a cobri-las com ele.

Nossa proposta de tradução do verbo “couvrir” nesses trechos é a seguinte:

---

⁷⁵ *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007) escreve em seu verbete que a tampa da panela pode ser substituída por papel manteiga no caso do cozimento de certos legumes.

- (1) “**Feche a panela com a tampa** e cozinhe em fogo branco por meia-hora aproximadamente.” (grifo nosso)

O procedimento técnico utilizado aqui é o da explicação.

- (2) “O caldo deve **cobrir** inteiramente todos os peixes. **Feche a panela com a tampa** e cozinhe em água fervente da forma mais branda possível”. (grifo nosso)

Observamos que nesse caso, para que o receptor compreenda o comando da receita, o procedimento da equivalência mostrou-se adequado na primeira frase e o da explicação na segunda frase, posto que “cobrir” comunica conteúdos diferentes nesses casos.

3.4.6. VERBO CUIRE E SEU SUBSTANTIVO DERIVADO CUISSON

Em *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007), conforme estudo em 3.1.1., observamos que “cuire” e “cuisson” são termos de sentido amplo, hiperônimos de outras categorias de cozimento como fritar, refogar, assar etc.

O verbo “cuire” e seu substantivo “cuisson” ocorrem muitas vezes no texto da receita, o que não nos surpreende já que são verbos típicos da cozinha.

Nas definições nas obras de referência adotadas em nosso estudo, verificamos que os equivalentes dados para o verbo “cuire” são “cozinhar e assar”, e para o substantivo “cuisson”, e as unidades equivalentes dadas pelas obras bilíngues são “cozimento”.

Verificaremos a seguir se a tradução por equivalência de “cuire” por “cozinhar” e de “cuisson” por cozimento seria adequada ao receptor brasileiro.

- (1) “Comment était-il **cuit**? Une **cuisson** si légère qu’on pressentait la moiteur préservée des chairs. Mais pas de ces **cuissons** insuffisantes...”

Nossa proposta de tradução para (1): “Como ele estava **cozido**? Um **cozimento** tão leve que se pressentia a humidade das carnes. Mas não esses **cozimentos** insuficientes...”.

- (2) “Je pressentais que l’on obtenait une telle **cuisson** à four très doux [...] on **cuit** à température aussi proche possible [...]”.

Nossa tradução para (2): “Eu pressentia que obteríamos tal **cozimento** em forno muito baixo [...] **cozinhamos** em temperatura mais próxima possível [...]”.

- (3) “[...] en conservant le principe de la **cuisson** à basse température, on peut effectuer d’autres **cuissons** qui respectent autant la saveur des chairs.”

Nossa proposta de tradução para (3): “[...] tendo em mente o princípio do **cozimento** em baixa temperatura, podemos efetuar outros **cozimentos** que respeitam igualmente o sabor das carnes.”

- (4) “[...] **cuissez** doucement pendant une demi-heure.”

Nossa tradução para (4): “[...] **cozinhe** em fogo baixo por meia-hora.”

- (5) “[...] pour éviter la perte des arômes [...] **cuissez** doucement.”

Nossa proposta de tradução para (5): “[...] para evitar a perda dos aromas [...] **cozinhe** em fogo baixo.”

- (6) “[...] les grains de poivre doivent être mis moins de huit minutes avant la fin de la **cuisson**: davantage de **cuisson** fait perdre le piquant et l’arôme subtil du poivre.”

Nossa tradução para (6): “[...] os grãos de pimenta-do-preto devem ser acrescentados a menos de oito minutos antes do final do **cozimento**: o **cozimento** em excesso faz com que o aroma sutil e o sabor picante da pimenta se percam.”

(7) “[...] si vous voulez, comme les grands chefs, maîtriser les **cuissons** [...] il vous faut un thermomètre.”

Nossa proposta de tradução para (7): “[...] se você quiser, como os grandes chefes, dominar os **cozimentos** [...] você precisa de um termômetro de cozinha.”

(8) “Une **cuisson** si douce a l’avantage de laisser les chairs tendres [...]”.

Nossa tradução para (8): “Um cozimento tão leve tem a vantagem de deixar as carnes macias [...]”.

(9) “Combien de temps le poisson doit-il **cuire**? Avec une **cuisson** comme celle que [...] et l’on compte le temps de **cuisson** en conséquence. [...] un temps précisément indiqué risque de vous faire un poisson insuffisamment **cuit**.”

Nossa proposta de tradução para (9): “Quanto tempo um peixe deve cozinhar? Com um cozimento como este que [...] contamos o tempo de cozimento a partir disso [...] um tempo determinado com precisão corre o risco de produzir um peixe insuficientemente cozido.”

(10) “Parce que un quart d’heure de plus ou de moins importe peu quand la **cuisson** est douce. Alors combien devons-nous **cuire** nos truites? [...] Cessez la **cuisson**.”

Nossa tradução para (10): “Porque quinze minutos a mais ou a menos não fazem muita diferença quando o cozimento é leve. Então, por quanto tempo devemos cozinhar nossas trutas? [...] Interrompa o **cozimento**.”.

Entendemos que as propostas acima cumprem a função de informar o receptor sobre as ações e operações necessárias à produção do resultado previsto na receita, mostrando-se, assim, adequada sob a perspectiva funcional a adoção do procedimento técnico de tradução por equivalência nos casos acima.

3.4.7. SUBSTANTIVO DÉCOCTION

A palavra “décoction” figura uma vez em nosso texto, na introdução que This faz da receita, quando ele escreve sobre a experiência gastronômica que ele teve com sua família em um restaurante em Laguiole, na França, cujo chefe de cozinha, sob que praticava certo tipo de técnicas culinárias, entre elas a “décoction”:

- (1) “Un jour, chez le cuisinier poète de Laguiole, en haut, de sa montagne aux herbes, chez ce Michel Bras qui, avant la mode, s’était fait une spécialité des infusions, **décoctions**, macérations...”.

Pressupomos que um leitor não especializado da receita possa não entender o conceito de “décoction”. Se ele recorrer a quaisquer das obras de referência bilíngues que adotamos nessa dissertação, ele não encontrará nenhuma definição ou equivalência dessa palavra.

Caberá, portanto, ao tradutor propor uma tradução, com base nas definições do *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007) e do *Larousse de poche* (2010), únicas obras em nosso estudo que fornecem definições de “décoction”.

Analisando essas definições, notamos que “décoction” é uma técnica de extração de sabores de um produto (legumes, carne, plantas aromáticas, entre outros) através da água em ebulição. *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007) nos informa que os caldos de legumes ou de carne, por exemplo, são produtos da técnica de decocção.

Se optarmos por uma tradução por equivalência, substituindo “décoction” por “decocção”, a tradução por equivalência resultaria no seguinte texto para (1):

“Um dia, em um restaurante de um cozinheiro poeta de Laguiole, no alto de sua montanha repleta de ervas, no estabelecimento desse discípulo de Michel Bras que, antes desse tipo de prática cair na moda, praticou uma gama de infusões, **decocções**, macerações...”.
(grifo nosso)

Escolhemos, nesse estudo, verificar a aplicação de um método de tradução dos verbos e substantivos de verbos da cozinha e gastronomia em língua francesa que transmita ao receptor brasileiro, o conteúdo dos gestos, ações e operações da cozinha e da gastronomia. Se o emprego da unidade terminológica “decocção”, mesmo em português⁷⁶, continuar a não comunicar nenhum conteúdo ao leitor da receita, ou um conteúdo vago ou equivocado, já que esse não compartilha da referência científica ou culinária da técnica da decocção, qual outra proposta de tradução se mostraria funcionalmente adequada?

---

⁷⁶ Ao pesquisarmos pelo termo “decocção” no Dicionário Houaiss, observamos que a primeira acepção é de domínio especializado, a Farmacologia, e consiste na extração de princípios ativos de plantas ou substância em água em ebulição. Esse verbete no dicionário Houaiss não fornece nenhuma acepção do domínio da culinária ou gastronomia. Obtemos o mesmo resultado ao buscarmos, em 19 de julho de 2012 por “decocção” na internet, pela ferramenta Google: nas dez primeiras páginas só encontramos ocorrências relacionadas decocção de plantas medicinais, na área da Fitoterapia, e na descrição de uma etapa na produção de cerveja.

Uma estratégia poderia consistir na elaboração de um conceito resumido do conteúdo de “decocção” para o texto da receita em português. Para tanto, o procedimento a ser utilizado pelo tradutor pode ser a da explicação. Verificaremos se com essa técnica, o texto da tradução permitiria ao seu receptor o compartilhamento da referência ao conteúdo fundamental dessa técnica.

Como descrevemos em 3.2.1.7., o conteúdo fundamental de “décoction” consiste na extração de aromas e sabores em água fervendo. Pela técnica da explicação, já que a ideia de “extração de aromas e sabores em água fervendo” faz parte do conteúdo do termo “décoction”, o texto da tradução de (1) resultaria em:

“Um dia, em um restaurante de um cozinheiro poeta de Laguiole, no alto de sua montanha repleta de ervas, no estabelecimento desse discípulo de Michel Bras que, antes desse tipo de prática cair na moda, praticou uma gama de infusões, **de extração de aromas e sabores em água fervendo**, macerações...”. (grifo nosso)

Acreditamos que uma tradução pelo procedimento da equivalência torna a tradução literal, o que pode ser adequado funcionalmente nesse trecho do texto, tendo em vista o emprego da unidade terminológica “décoction” na introdução da receita na qualidade de informação sobre experiências pessoais do autor que o impulsionaram à escolha da receita do prato *Truites pochées au beurre blanc*.

Nesse trecho do texto, o receptor não deve executar um comando da receita, e, portanto, nessa hipótese, o tradutor não é forçosamente levado à escolha pela explicação do conteúdo desse verbo de modo a assegurar o máximo possível a sua compreensão pelo receptor do texto.

A tradução por explicação, por sua vez, permite ao receptor a compreensão do conteúdo desse verbo, promovendo uma descrição resumida da operação culinária representada por ele.

3.4.8. VERBO ÉMINCER

Observamos nas obras de referência adotadas em nossa dissertação que o conteúdo fundamental do verbo “émincer” consiste em cortar fatias finas e uniformes de legumes, frutas e carne. Aqui, no contexto da receita, “émincer” está associado com cenouras, cebolas e chalotas:

(1) “Dans 30 grammes de beurre, faites revenir les carottes et les oignons **émincés**.”

(grifo nosso).

(2) “Mettez l’échalote épluchée et **émincée** [...]”. (grifo nosso)

Os cozinheiros profissionais sabem que as técnicas de corte em cozinha não tem função meramente estética: a espessura do corte de um legume como a cebola, por exemplo, tem influência no resultado do seu cozimento. Fatias de espessura média ou grossa não refogam da mesma maneira que fatias finas, assim, entendemos ser fundamental comunicar ao receptor desta receita quanto à espessura do corte das cebolas, cenouras e chalotas. A língua francesa dispõe desse verbo específico, “émincer”, para veicular a ideia do corte em fatias finas e uniformes. Como observamos na seção anterior, as obras de referências bilíngues não apresentam equivalentes em português.

Na falta de termo equivalente, adotamos o procedimento da explicação para traduzir “émincer” na receita *Truites pochées au beurre blanc* de modo a comunicar a técnica de corte que deverá ser executada pelo receptor do texto da tradução:

(1) “Em 30 gramas de manteiga, refogue as cenouras e as cebolas **cortadas em fatias finas**.”

(2) “Acrescente a chalota descascada e **cortada em fatias finas** [...]”.

Na frase (1) notamos uma possível ambiguidade quanto aos legumes que devem ser cortados em fatias finas: da maneira como está redigida a frase, o receptor pode ficar na dúvida se somente as cebolas devem ser cortadas em fatias finas, ou se ele deve cortar cenouras e cebolas finamente.

Esse comando da receita consiste em uma das etapas do preparo do caldo “*court-bouillon*”, como indica a expressão “*ouvrez le court-bouillon au chinois*” no final da explicação do preparo:

“1. Dans 30 grammes de beurre, faites revenir les carottes et les oignons émincés. Quand la couleur jaune est apparue et que les légumes se sont attendris, ajoutez deux bouteilles de vin blanc, 1 litre d’eau, un petit bouquet de persil, un brin de thym, cinq feuilles de laurier et 35 grammes de sel. Couvrez et cuisez doucement pendant une demi-heure. N’ajoutez les 8 grains de poivre que cinq minutes avant la fin.

Passez le court-bouillon au chinois et laissez refroidir.” (grifo nosso)

Ou seja, depois de refogarmos as cenouras e as cebolas, de acrescentarmos vinho branco, água, salsinha, tomilho, louro, sal e grãos de pimenta, produzimos o caldo “court-bouillon”.

Ao buscarmos em *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007, p.265) a explicação quanto ao conceito de “court-bouillon” encontramos a seguinte definição:

“**COURT-BOUILLON** Decocção aromatizada e com especiarias, com adição de vinho e às vezes, vinagre, que serve principalmente para cozinhar peixes e crustáceos, mas também certos tipos de miúdos (tripas de vaca ou carneiro, pés e cabeças de vitela ou porco, por exemplo).” (tradução nossa). [“**COURT-BOUILLON** Décoction épicée et aromatisée, parfois vinaigrée ou additionnée de vin, servant principalement à cuire le poisson et les crustacés, mais également à cuisiner les abats blancs.”]

Essa definição não nos informa sobre todos os ingredientes que compõem o “court-bouillon” e tampouco sobre a técnica de preparo deste caldo.

Essa obra de referência fornece, porém, uma receita de “court-bouillon” para peixes de água doce, na qual encontramos comandos bem próximos ao do preparo do “court-bouillon” em *Truites pochées au beurre blanc*:

“Colocar em uma panela 300g de **cenouras cortadas em rodela**s, 300g de **cebolas em fatias finas**, 3 litros de água, 30g de sal e 1 bouquet garni (1 ramo de tomilho, ½ folha de louro e 3 galhos de salsinha). [...]”. (tradução e grifos nossos). [“*Mettre dans une casserole 300g de carottes coupées en rondelles, 300g d’oignons émincés, 3 litres d’eau, 30g de sel et 1 bouquet garni (1 brin de thym, ½ feuille de laurier et 3 branches de persil). [...]*”]. (Larousse Gastronomique, 2007, p.265).

Graças aos comandos da receita acima, interpretamos que no preparo do caldo “court-bouillon” na receita objeto de nosso estudo, tanto as cenouras quanto as cebolas devem ser cortadas para o preparo do caldo “court-bouillon”. “Émincés” na ocorrência “faites revenir les carottes et les oignons émincés” diz respeito às cenouras e cebolas.

O fato de a receita acima mencionar que as cenouras devem ser cortadas em rodela não contraria a definição de “émincer” no Larousse Gastronomique que, como descrevemos em 3.2.1.8., informa que esse gesto consiste em cortar, **em fatias ou rodela**s, mais ou menos finas, mas de mesma espessura, legumes, frutas ou carne. (grifo nosso)

Como pretendemos em nossa proposta de tradução tornar os comandos da receita claros ao receptor, pressupondo que ele não seja um cozinheiro experiente, propomos uma segunda tradução de (1), que resolva a possível ambiguidade apontada acima, acrescentando, pela técnica da ampliação, a expressão “cortadas em rodela finas, depois de “cenouras”:

- (3) “Em 30 gramas de manteiga, refogue as cenouras **cortadas em rodela finas** e as cebolas cortadas em fatias finas.” (grifo nosso)

3.4.9. VERBO ÉMULSIONNER E SEU SUBSTANTIVO ÉMULSIFICATION

A partir das definições elencadas em 3.2., verificamos que os conteúdos de “émulsionner” e seu substantivo “émulsion” referem-se a um tipo de operação de cozinha que consiste em bater (com o auxílio do batedor *fouet*, como veremos a seguir) um líquido e uma substância gordurosa (como a manteiga e os óleos), de modo a incorporá-los, transformando-os em um só produto.

No texto da receita, encontramos esse verbo e o substantivo em dois trechos da receita nos quais This explica o preparo do molho “beurre blanc”:

- (1) “Le beurre blanc est une sauce **émulsionnée** chaude, où la matière grasse provient du beurre, que l’on fond. Pour disperser les gouttes de beurre fondu, nous devons préparer une phase aqueuse, gouteuse si possible. C’est l’objectif de cette opération.” (grifo nosso)

- (2) “Nous procédons à l’**émulsification** du beurre, à mesure qu’il fond. [...] Ici, nous ajoutons le beurre par petits morceaux et nous **émulsionnons** au fur et à mesure. Le fouet est de rigueur: nous avons signalé que les gouttelettes de graisse sont plus petites, et l’**émulsion** plus ferme, si la matière grasse est bien divisée [...]”. (grifo nosso)

Interessante observar que, nesses casos, o próprio autor forneceu elementos que compõem as operações “émulsifier” (ou “émulsionner”) e “émulsification” ao descrever os processos físico-químicos que acontecem no preparo desse molho: “pour disperser les gouttes de beurre fondu”; “nous ajoutons le beurre par petit morceaux”; “le fouet est de rigueur”; “les gouttelettes de graisse sont plus petites, et l’émulsion plus ferme” e com a descrição do preparo no item 4 da receita: “Mettez-y 250 grammes de beurre, morceau par morceau, en fouettant énergiquement, à l’aide d’un petit fouet, jusqu’à ce que vous obteniez une pommade”.

De acordo com os comandos da receita, apreendemos que o gesto essencial para o sucesso da emulsão será o de “fouetter”, ou seja, “émulsifier” ou “émulsionner” é a operação

que exige o gesto “fouetter”. Como o próprio autor da receita ressalta: “Le fouet est de rigueur”.

Em razão disso, entendemos ter que reescrever todo o parágrafo do texto original, guardando as informações que ele veicula quanto à operação de “émulsifier” (ou “émulsionner”) e acrescentando outras, que destacamos em negrito e itálico, de modo a deixar claro para o receptor o conteúdo dessas unidades terminológicas. O procedimento para tanto serão o da reconstrução de períodos:

- (1) “O *beurre blanc* é um molho quente **emulsionado**, *ou seja uma combinação da* substância gordurosa *que* provém da manteiga derretida pela sua dispersão com o líquido **preparado previamente**, saboroso, de preferência. É o objetivo desta operação.” (grifos nossos)

No segundo trecho, propomos uma substituição de “nous émulsionnons” por uma explicação (“batemos com um fouet de modo a incorporar a manteiga no líquido”), mudamos de lugar o advérbio “pouco a pouco”, colocando-o ao lado do verbo “acrescentar” para veicular uma característica da operação de “émulsionner”, ou seja, a incorporação da gordura aos poucos no líquido. Reescrevemos a segunda frase e mudamos a pontuação, escrevendo um único parágrafo, de maneira a tornar o texto mais coeso ao receptor. As palavras, frases e pontuação que acrescentamos estão assinaladas em negrito e itálico.

- (2) “Nós realizaremos a **emulsificação** da manteiga, à medida que ela derrete. *Se no preparo de* uma maionese, *outro exemplo de produto de uma emulsão*, acrescentamos lentamente o óleo, aqui, nós acrescentamos **pouco a pouco** a manteiga em pedaços pequenos e **batemos com um fouet de modo a incorporar a manteiga no líquido**. O batedor fouet é obrigatório: nós

assinalamos que as pequenas gotas de gordura serão menores e a **emulsão** mais firme, se a substância gordurosa for bem **dividida**.” (grifos nossos)

3.4.10. VERBO ÉPLUCHER

O verbo “éplucher” é utilizado em somente um comando na terceira etapa da receita referente ao preparo do molho “beurre blanc”:

“Mettez l’échalote **épluchée** et emincée [...]”.

Com base nas definições que encontramos nas obras de referência adotadas em nosso estudo, verificamos que a informação veiculada por “éplucher” nessa frase diz respeito a tirar a casca das chalotas. Se adotarmos o procedimento da equivalência para a tradução desse verbo, a frase resultará no seguinte texto em português:

“Acrescente a chalota **descascada** e cortada em fatias finas [...]”.

Entendemos que essa proposta de tradução comunica com clareza ao receptor da receita o comando que deve ser executado nessa etapa do preparo uma vez que “descascar um legume” é uma referência culinária compartilhada pelo receptor da cultura de chegada⁷⁷.

---

⁷⁷ Uma pesquisa na internet, pela ferramenta Google, em 20 de julho de 2012 revela 925.000 resultados para “descascar legumes”; 63.200 resultados para “descascar as chalotas” e 689.000 resultados para “descascar cebolas”.

3.4.11. VERBO FONDRE

Encontramos, no texto da receita em francês, três ocorrências do verbo “fondre”:

“Le beurre blanc est une sauce emulsionnée chaude, où la matière grasse provient du beurre, que l’on **fond** (1). Pour disperser les gouttes de beurre **fond** (2) [...]”. (grifos nossos)

“Nous procédons à l’émulsification du beurre, à mesure qu’il **fond** (3).”

Nossas obras de referência indicam que “fondre” equivale em português a “derreter”. O Larousse Gastronomique é a única obra que descreve com detalhes esse verbo, afirmando que “fondre” é realizado pela ação do calor em alimentos gordurosos sólidos como a manteiga e o chocolate.

Nesses trechos, observamos que o texto descreve ações⁷⁸ com a manteiga, de forma que, adotando o procedimento da equivalência, teríamos o seguinte resultado em português:

“O *beurre blanc* é um molho quente emulsionado, ou seja uma combinação da substância gordurosa que provém da manteiga **derretida** (1) pela **sua** (2) dispersão com o líquido [...]”. (grifos nossos)

“Nós realizaremos a emulsificação da manteiga, à medida que ela **derrete** (3).” (grifos nossos)

Lembremos que, como reescrevemos esse comando na receita no texto de chegada, substituímos “manteiga derretida” (“beurre **fond** (2)”) por “**sua**”, evitando uma repetição

---

⁷⁸ Cf. Seção 1.4. desta dissertação.

desnecessária no texto em português que sacrificaria sua coesão e a sua compreensão pelo receptor brasileiro.

Entendemos que, nos casos apontados acima, o emprego da equivalência na tradução do verbo “fondre” mostra-se adequada à função do texto da tradução na cultura de chegada, informando o receptor sobre a descrição da operação⁷⁹ de preparo do molho.

3.4.12. VERBO FRÉMIR E SEU SUBSTANTIVO FRÉMISSEMENT

O verbo “frémir” é utilizado no texto na descrição do cozimento das trutas nos seguintes trechos:

“Ici conformément à ce que nous avons annoncé, faites seulement **frémir** le liquide. Mesurez: as température sera de 80 degrés environ.” (grifo nosso)

“Ou bien comptez une heure à tout petit **frémissement**.” (grifo nosso)

A partir das acepções constantes das obras de referência adotadas em nosso estudo, podemos afirmar que “frémir” transmite a ideia da temperatura na qual um líquido ferve, anterior ao estado de ebulição. Os cozinheiros experientes (profissionais ou não) sabem que a temperatura de cozimento dos alimentos é muito importante no resultado de um prato, portanto, o receptor da receita deve compreender que a temperatura esperada de um líquido no comando “frémir” deve ser inferior a 100° C.

A questão que levantamos aqui, porém, diz respeito à temperatura precisa que corresponderia ao verbo “frémir”. Analisando as definições nos dicionários que escolhemos

---

⁷⁹ Cf. Seção 1.4. desta dissertação.

para esse estudo, notamos que não se atribui uma temperatura exata para descrever o verbo “frémir”. As definições optam pelo critério visual, afirmando que quando se observa uma ligeira trepidação ou agitação do líquido na panela onde ele está sendo aquecido, podemos considerar que o líquido está no estado correspondente ao “frémir”.

Não existe um verbo equivalente em português que comunique esse conteúdo específico expressado por esse verbo. Nesse caso, o procedimento que podemos adotar é traduzir explicando o estado “frémir” de um líquido no lugar do termo no texto de partida:

“Aqui, conforme ao que já afirmamos, **devemos manter uma fervura leve⁸⁰ do líquido: ele deve trepidar ligeiramente na panela.** Meça: a temperatura deverá ser de 80° C aproximadamente.” (grifo nosso)

“Ou então calcule uma hora **em fervura leve, na qual o líquido agitará ligeiramente na panela.**” (grifo nosso)

Entendemos que essas propostas de tradução permitem o compartilhamento da referência culinária na cultura de chegada da ação correspondente ao verbo “frémir” na receita, possibilitando o controle da temperatura do caldo pelo receptor, o que é fundamental para o resultado bem-sucedido do cozimento das trutas nessa receita.

---

⁸⁰ Uma pesquisa por “fervura leve” na internet pela ferramenta de buscas Google em 19 de julho de 2012 resultou em 1.120.000 ocorrências. As dez primeiras páginas da pesquisa registram ocorrências de “fervura leve” em receitas culinárias.

3.4.13. VERBOS MACÉRER, INFUSER E O SUBSTANTIVO DERIVADO INFUSION

Analisaremos esses verbos (e o substantivo derivado “infusion”) em conjunto, pois suas definições são muito próximas em algumas das obras de referência adotadas em nosso estudo, facilitando a comparação dos verbetes.

Outro aspecto que justificaria a análise em conjunto dessas unidades terminológicas “infusion” e “macération” é a ocorrência delas na mesma frase do texto: This escreve sobre essas preparações na introdução de *Truites pochées au beurre blanc*, ao narrar sobre sua experiência gastronômica com os pratos preparados por um chefe de cozinha francês na cidade de Laguiole:

“Un jour, chez le cuisinier poète de Laguiole, en haut, de sa montagne aux herbes, chez ce Michel Bras qui, avant la mode, s’était fait une spécialité des **infusions**, décoctions, **macérations**...”. (grifos nossos)

Para *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007), “infuser” é despejar um líquido quente sobre uma substância aromática e esperar que os aromas se liberem nessa operação. Essa obra de referência afirma que “infuser” é típico no preparo do chá (das folhas da árvore de chá) e da *tisane* (chá de ervas ou plantas), mas dá outros exemplos como a baunilha no leite, a canela e o cravo no vinho tinto. A infusão consistiria, de acordo com *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007), no produto obtido na operação de “infuser”.

Quanto a “macérer”, segundo a definição dessa mesma obra de referência, seus descritores essenciais consistem em “deixar frutas, ervas ou especiarias de molho”, “em líquidos” como álcool, licor, óleo, mistura agridoce, calda, vinho. A partir da comparação dos verbetes “infuser” e “macérer”, interpretamos que o líquido no qual essas operações acontece é o elemento que diferencia o verbo “infuser” do verbo “macérer”: “infuser” acontece com

líquidos quentes (água quente, no caso do preparo de chás e *tisanes*) e em “macérer” não há descrição quanto à temperatura dos líquidos, e a água não figura na lista dos líquidos que promovem essa operação.

Para o dicionário Larousse de poche (2010), a primeira acepção de “infuser” é “macérer dans un liquide bouillant”. E descreve “macérer” como “faire ou laisser tremper une substance dans un liquide” e dá exemplos de maceração: pepinos em vinagre e cerejas em aguardente.

O Dicionário especial Michaelis português-francês-português (2002) dá como equivalente do verbo “infuser” o verbo macerar, e fornece o exemplo de macerar o chá. O mesmo equivalente em português, “macerar”, é atribuído por esse dicionário para a entrada “macérer”. Dessa forma, interpretamos que, para o Michaelis, “infuser” é hipônimo de “macérer”

O Dicionário de Termos da Gastronomia (2006) não tem a entrada “infuser”, mas sim “infusion” e fornece os equivalentes “infusão” e “chá”. Para “macérer”, fornece o equivalente “macerar”. Gastronomia de A a Z (2011) coloca como sinônimos macerar, embeber ou pôr em infusão.

Uma possibilidade de tradução é utilizarmos as unidades terminológicas equivalentes indicadas pelo Dicionário escolar Michaelis francês-português-francês (2002) e pelo Dicionário de Termos da Gastronomia (2006):

“Um dia, em um restaurante de um cozinheiro poeta de Laguiole, no alto de sua montanha repleta de ervas, no estabelecimento desse discípulo de Michel Bras que, antes desse tipo de prática cair na moda, praticou uma gama de **infusões**, decocções e **macerações**...”. (grifos nossos)

Por outro lado, se optarmos por uma tradução que privilegie o compartilhamento da referência dos gestos, ações e operações da cozinha e da gastronomia, o procedimento que aplicaremos é o da explicação.

Notamos que a enciclopédia *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007) é a obra que mais fornece elementos para que possamos extrair o núcleo distintivo das técnicas “infusion” e “macération”. Como escrevemos acima, a partir da comparação dos verbetes “infuser” e “macérer” no *Le Grand Larousse Gastronomique*, “infuser” acontece com líquidos quentes (água quente, no caso do preparo de chás e *tisanes*) e em “macérer” não há descrição quanto à temperatura dos líquidos, e a água não figura na lista dos líquidos que promovem essa operação. Mas as operações correspondentes a essas técnicas são similares: ambas consistem em extrair sabores e aromas em líquidos.

A partir dessas considerações, definiríamos “infusion” como “técnica de extração de sabores e aromas em água fervente” e “macération”, como “técnica de extração de sabores e aromas em bebidas alcoólicas, caldas e óleos”.

Importante ressaltarmos aqui a escolha de nossa tradução. Segundo nossa classificação em 1.4., “infusion” e “macération” seriam produtos resultantes da execução das operações culinárias “infuser” e “macérer”. Porém, ao optarmos pela explicação dos gestos, ações e operações representados textualmente pelos verbos da cozinha, empregamos, com nossa tradução, o procedimento da explicação ao substituímos os produtos das operações (“infusion” e “macération”) do texto de partida pela descrição do núcleo distintivo dessas operações no texto de chegada (“infuser” e “macérer”).

A tradução por esse procedimento resultaria no seguinte texto:

“Um dia, em um restaurante de um cozinheiro poeta de Laguiole, no alto de sua montanha repleta de ervas, no estabelecimento desse discípulo de Michel Bras que, antes desse tipo de prática cair na moda, praticou uma gama de **técnicas de extração de aromas e sabores em água fervendo**, decocções e **técnicas de extração de aromas e sabores em bebidas alcoólicas, caldas e óleos...**”. (grifos nossos)

Lembremos aqui a definição de “décoction” que encontramos em *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007): “uma técnica de extração de sabores de um produto (legumes, carne, plantas aromáticas, entre outros) através da água em ebulição.” A partir dos verbetes pesquisados em nosso estudo, podemos afirmar que “décoction” de “infusion” se diferenciam não quanto ao líquido utilizado (posto que em ambos o líquido é a água fervente, em ebulição), mas quanto aos produtos que sofrem a ação dessas técnicas: carne, legumes e ervas na técnica da “décoction” e “ervas e plantas aromáticas” na técnica da “infusion”. “Décoction” e “macération”, de acordo com os verbetes descritos em 3.2., são técnicas de extração de sabores e aromas distintos quanto ao líquido empregado e quanto aos produtos.

Se optarmos pela tradução por explicação pelo conteúdo que essas técnicas têm em comum e pelo descritor que as distinguem, obteremos o seguinte texto:

“Um dia, em um restaurante de um cozinheiro poeta de Laguiole, no alto de sua montanha repleta de ervas, no estabelecimento desse discípulo de Michel Bras que, antes desse tipo de prática cair na moda, praticou uma gama de **técnicas de extração de aromas e sabores de ervas e plantas aromáticas em água fervendo**, de carnes, legumes e ervas em **água fervendo e técnicas de extração de aromas e sabores de frutas, ervas e especiarias em bebidas alcoólicas, caldas e óleos...**”. (grifos nossos)

Esse texto nos parece repetitivo, longo e pouco claro. Uma possível solução para tornar a tradução mais clara e menos redundante seria a omissão da descrição das características de cada uma dessas técnicas e a escolha por uma tradução por generalização: as diferentes características se apagariam com o emprego da definição generalizadora “técnicas de extração e aromas e sabores em líquido”, descritor comum a três unidades lexicais em análise aqui:

“Um dia, em um restaurante de um cozinheiro poeta de Laguiole, no alto de sua montanha repleta de ervas, no estabelecimento desse discípulo de Michel Bras que, antes desse tipo de prática cair na moda, praticou uma gama de **técnicas de extração de aromas e sabores em líquido...**”.

Observamos nesse exemplo que no contexto de um método explicativo da tradução, a técnica da amplificação pode não se mostrar adequada se ela produzir um texto demasiadamente repetitivo e redundante. Verificamos, com esse trecho, que outro critério relevante na tradução de *Truites pochées au beurre blanc*, é a produção de um texto claro e próximo da referência cultural do receptor quanto ao gênero textual de uma receita.

3.4.14. VERBE PARFUMER

Observando as definições nas obras de referência adotadas nesse estudo, verificamos que “parfumer”, no contexto do vocabulário da cozinha, diz respeito à operação de impregnar um alimento ou prato com um aroma suplementar, pelo acréscimo de uma especiaria, de bebidas alcoólicas ou de ervas aromáticas. O Dicionário escolar Michaelis francês-português-francês (2002) e o livro *Gastronomia de A a Z* (2011) fornecem dois verbos equivalentes em português: perfumar e aromatizar.

Como afirmamos em 2.3.2.2., pressupomos que nosso receptor é um cozinheiro amador com poucos conhecimentos do universo culinário e gastronômico francês, assim, o verbo “aromatizar” pode ser uma referência mais próxima de nosso receptor⁸¹, o qual associaria mais usualmente “aromas” aos alimentos, temperos e ervas e não “perfumes”.

O próprio autor utiliza com maior frequência “arômes” no texto de sua receita:

- (1) “[...] pour éviter la perte des **arômes**.” (grifo nosso)
- (2) “[...] Pensez qu’il s’agit seulement d’extraire les **arômes**.” (grifo nosso)
- (3) “[...] un simple échauffement favorise le passage de ces **arômes** en solution.”
(grifo nosso)
- (4) “[...] davantage de cuisson fait perdre le piquant et l’**arôme** subtil du poivre.”
(grifo nosso)

O verbo “parfumer”, por sua vez, é utilizado uma vez no trecho de *Truites pochées au beurre blanc* em que o autor explica o processo de cozimento das trutas em caldo “court-bouillon”:

“[...] une cuisson si douce a l’avantage de laisser les chairs tendres, mais aussi en allongeant la durée totale de contact entre le poisson et le court-bouillon, de mieux **parfumer** les truites.” (grifo nosso)

---

⁸¹ Realizando uma pesquisa na internet, em 20 de julho de 2012, pela ferramenta Google, encontramos seis ocorrências do verbo nas dez primeiras páginas da pesquisa por “perfumar as trutas” em receitas: “truta perfumada com sal”, “truta perfumada com cebolinhas”, “queijos perfumados com pesto de manjeriço” e “lombo perfumado com alecrim e bacon”, “manteiga perfumada com cebolinha”, “perfumar com vinho do Porto”. A pesquisa por “aromatizar as trutas” resultou em dez ocorrências, duas delas com referência a “trutas”: “trutas aromatizadas”, “aromatizar peixes”, o que corresponde ao emprego do verbo “parfumer” em nossa receita em francês.

Diante do que expusemos acima, interpretamos que “parfumer” nessa frase possa ser considerado sinônimo de “aromatizar”, de modo que podemos propor duas traduções desse verbo:

- (1) “[...] um cozimento tão leve tem a vantagem de deixar as carnes macias e melhor **aromatizadas**, pois nesse tipo de cozimento o peixe ficará mais tempo em contato com o caldo.”
- (2) “[...] um cozimento tão leve tem a vantagem de deixar as carnes macias e melhor **perfumadas**, pois nesse tipo de cozimento o peixe ficará mais tempo em contato com o caldo.”

Para a tradução do verbo “parfumer” nesse caso, aplicamos o procedimento da equivalência (substituição pelos verbos “aromatizar” ou “perfumar”) combinada com a técnica da transposição (substituição de “parfumer” por “aromatizadas” ou “perfumadas”).

3.4.15. VERBO POCHER

Ao analisarmos o conteúdo veiculado pelo verbo “pocher” no Le Grand Larousse Gastronomique, observamos que ele é um tipo de cozimento que consiste em coagular as proteínas de um alimento submerso em líquido fervente.

O Dicionário de Termos da Gastronomia francês-português (2006) fornece um verbo equivalente em francês: “escalfar”, seguido da acepção “cozinhar em fervura branda”.

Como afirmamos em 2.3.2.1., nossa proposta de tradução buscará informar o receptor da cultura de chegada quanto aos conteúdos (gestos, ações, operações e processos) relativos aos verbos da cozinha e gastronomia francesa empregados no texto da receita, aproximando-

os da cultura de chegada do receptor. Uma das funções principais que atribuímos ao texto de nossa proposta de tradução é tornar possível a boa execução da receita pelo receptor graças à sua clara compreensão dos comandos da receita.

Se optarmos pela tradução literal, empregando o equivalente “escalfar” como tradução de “pocher”, obteríamos os seguintes resultados:

(1) Título (nome) da receita original: “Truites **pochées** au beurre blanc”. (grifo nosso)

Proposta de tradução de (1) por equivalência: Trutas **escalfadas** à manteiga branca. (grifo nosso)

(2) “Elles étaient **pochées** dans ces marmites auxquelles on rajoutait de l’eau dès qu’il en manquait. Les volailles **pochées** avaient un goût sublime [...]”. (grifos nossos)

Proposta de tradução de (2) por equivalência: “Elas estavam **escalfadas** nessas marmitas nas quais se acrescentava água assim que faltasse. As aves **escalfadas** tinham um sabor sublime [...]”. (grifos nossos)

(3) “Couvrez et **pochez** le poisson [...]”. (grifo nosso)

Proposta de tradução de (3) pela mesma técnica da equivalência: “Cubra e **escalfe** o peixe [...]”. (grifo nosso)

Entendemos que uma proposta de tradução literal pode não ser adequada, do ponto-de-vista da função da tradução, porque o receptor continuaria a não compreender o conteúdo

desse comando da receita com o emprego do verbo “escalfar”⁸². Buscaremos produzir uma tradução na qual os comandos da receita estariam explicados de tal forma que o leitor não tenha que recorrer a outras obras para compreender os conteúdos dos verbos utilizados no texto da receita.

Na falta de um equivalente em língua portuguesa que comunique de forma clara ao receptor o conteúdo de “pocher”, entendemos que a tradução por explicação mostra-se, em princípio, adequada funcionalmente. A explicação se daria pela explicação da técnica de cozimento representada pelo verbo “pocher”: “cozinhar em caldo fervente” ou “cozinhar em fervura branda”, com define o Dicionário Michaelis francês-português-francês. Verificaremos aqui como a técnica da explicação operaria:

(1) Título (nome) da receita original: “Truites **pochées** au beurre blanc”. (grifo nosso)

Proposta de tradução de (1) por explicação: Trutas **cozidas em caldo fervente** ao molho *beurre blanc*. (grifo nosso)

(2) “Elles étaient **pochées** dans ces marmites auxquelles on rajoutait de l’eau dès qu’il en manquait. Les volailles pochées avaient un goût sublime [...]”. (grifo nosso)

Proposta de tradução de (2) por explicação: “Elas tinham **sido cozidas em caldo fervente** nessas marmitas nas quais se acrescentava água assim que faltasse. As aves **cozidas em caldo fervente** tinham um sabor sublime [...]”. (grifo nosso).

(3) “Couvrez et **pochez** le poisson [...]”. (grifo nosso).

---

⁸² Uma pesquisa na internet em 20 de julho de 2012 pela ferramenta Google por “escalfadas” revela que essa unidade lexical é comum no vocabulário de cozinha português. Dentre as dez primeiras páginas da pesquisa, não houve ocorrência da utilização desse verbo em uma receita ou texto brasileiro.

Proposta de tradução de (3) por explicação: “Cubra e **cozinhe em fervura branda** o peixe [...]”. (grifo nosso).

Na tradução do título da receita, observamos que a técnica da explicação pode gerar um texto demasiadamente longo em comparação à expectativa que um receptor da cultura brasileira teria quanto ao título de uma receita.

Elisa Duarte Teixeira (2004, p.101) ressalta que : “O título é de suma importância para uma receita – é o primeiro contato que o leitor tem com o texto, informando-lhe a natureza da preparação e/ou instigando-o a preparar uma receita.”

A tradução do título, pode assim optar pela omissão da informação “em caldo fervente”, para tornar o título mais conciso e próximo da cultura do receptor: “Trutas **cozidas** ao molho *beurre blanc*.” (grifo nosso).

Acreditamos o nome da receita não representa um comando e sim uma descrição resumida dos componentes básicos de um prato (com exceção de alguns títulos que constituem nomes emprestados de culturas culinárias específicas como, por exemplo, “*ratatouille*”, “*goulash*”, “*pizza*”, “*stroganoff*”). Consequentemente, a informação “em fervura branda” ou “em caldo fervente” não é necessária no título da receita, sendo suficiente ao receptor saber o tipo de cozimento de que se trata.

Preferimos nos trechos (1) e (2), a tradução “cozidas em caldo quente” à “cozidas em fervura branda”, pois na primeira acepção temos a informação quanto ao líquido no qual se realiza o verbo “pocher”. Como observamos no emprego do verbo “parfumer” no texto da receita, o autor ressalta a importância de se cozinhar em líquido aromatizado para dar sabor à carne do peixe. Uma informação relevante é, pois, o cozimento em caldo, esse tipo de líquido da cozinha, produto aromatizado (ou perfumado) de uma operação culinária.

Porém, no trecho (3), “cubra e cozinhe em fervura branda o peixe [...]”, optamos por pela segunda acepção (“em fervura branda”), porque aqui entendemos que a ênfase é no comando da operação de cozimento dos peixes e não na aromatização das trutas, operação que foi explicada na etapa anterior da receita.

3.4.16. VERBO RÉDUIRE

Como observamos nas obras de referência adotadas em nosso estudo, o verbo “réduire” tem um sentido específico ao universo da cozinha, ou seja, reduzir o volume de um líquido para concentrar seu sabor ou engrossá-lo pela evaporação da água.

Esse verbo é utilizado em dois trechos da receita que descrevem o preparo do molho *beurre blanc*:

“**Réduisez** des trois quarts.” (tradução nossa).

“Quand la **réduction** est faite [...]”. (tradução nossa).

Se fizermos uma tradução literal do verbo “réduire”, pelo procedimento da equivalência nesses trechos, os textos de chegada serão:

“**Reduza** em três quartos.”

“Quando a **redução** estiver pronta [...]”

Essa tradução pode se mostrar adequada funcionalmente se o receptor compartilhar da referência culinária “redução de líquidos da cozinha”. Porém, se a referência a essa técnica culinária da cultura de partida (a redução) não for compartilhada pelo receptor na cultura de

chegada, a tradução deverá se fazer por explicação, produzindo um comando com elementos próximos à cultura culinária do texto da tradução:

“**Diminua o volume do caldo** em três quartos.”

“Quando **o volume tiver diminuído**.”

Nesses casos, observamos uma escolha pela descrição do conteúdo do verbo “réduire”, fornecendo as informações que permitirão ao receptor brasileiro a produção do resultado esperado pelo autor da receita.

3.4.17. VERBO REFROIDIR

O verbo “refroidir” é utilizado somente uma vez no texto da receita, no final do comando do preparo do caldo “court bouillon”:

“Passez le court-bouillon au chinois et laissez **refroidir**.” (grifo nosso).

A partir das definições que estudamos em 3.2.1.20., observamos que o conteúdo essencial consiste em “diminuir a temperatura”, no caso de uma receita, de um produto ou preparação da cozinha. As obras de referência bilíngues fornecem dois equivalentes “esfriar” e “refrescar”.

Se fizermos uma tradução literal do verbo “réduire”, pelo procedimento da equivalência nessa frase, o texto de chegada será:

(1) “Passe o caldo court-bouillon em uma peneira cônica de metal e deixe **esfriar**.”

(grifo nosso); ou

(2) “Passe o caldo court-bouillon em uma peneira cônica de metal e deixe **refrescar**.”

Consultando o Dicionário Houaiss (2001), verificamos que “esfriar” tem a acepção de “tornar(-se) frio; fazer diminuir a temperatura” e fornece os exemplos de utilização desse verbo com exemplos da cozinha: “o ar gelado esfriou a sopa” e “a comida esfriou”. A primeira acepção dada pelo verbete “resfrescar” nesse dicionário também diz respeito a “tornar(-se) mais fresco; afrescar(-se), refrigerar(-se)” e fornece exemplos com bebida e água: “refrescou a bebida”, “refrescou-se a água”.

3.4.18. VERBO RELEVER

Encontramos uma única ocorrência do verbo “relever” em *Truites pochées au beurre blanc* na explicação do preparo do molho “beurre blanc”:

(1) “Le vinaigre, outre qu’il **relevera** agréablement la sauce, contribuera à la stabiliser.” (grifo nosso)

Le Grand Larousse Gastronomique (2007) descreve esse verbo como “reforçar o tempero de uma preparação com a utilização de um condimento ou especiaria”, e o Larousse de poche (2010) de língua geral define “relever” como “dar mais sabor à”. Essa descrição, a

nosso ver, não define esse verbo na cozinha, mas descreve o seu resultado: o sabor é melhorado ou salientado pela ação do “relever”.

O Dicionário escolar Michaelis francês-português-francês (2002) é a única obra bilíngue que fornece equivalentes para esse verbo, “ressaltar” e “realçar”, sem atribuir-lhes uma acepção própria ao universo da cozinha ou gastronomia.

Aplicando a técnica da explicação a essa frase, teremos a seguinte tradução:

- (1) “O vinagre, além de **reforçar** agradavelmente **o tempero** do molho, contribuirá para estabilizá-lo.” (grifo nosso)

Se escolhermos a técnica da equivalência, o texto da nossa tradução será o seguinte:

- (1) “O vinagre, além de **ressaltar** agradavelmente o molho, contribuirá para estabilizá-lo.”; ou
- (1) “O vinagre, além de **realçar** agradavelmente o molho, contribuirá para estabilizá-lo.”

Realizando uma consulta na internet, verificamos que esses equivalentes tem uma acepção muito próxima e são utilizados correntemente nos discursos de cozinha no Brasil⁸³, veiculando o conteúdo de “fazer sobressair, sobressair, destacar”, mas não apresentam exemplos do universo da cozinha.

---

⁸³ Pesquisa realizada pela ferramenta Google em 20 de julho de 2012 revelou 663.000 resultados para “realçar o molho” e 191.000 para “ressaltar o molho”.

3.5. UMA PROPOSTA DE TRADUÇÃO DA RECEITA *TRUITES POCHÉES AU BEURRE BLANC*

Apresentamos a seguir nossa proposta de tradução da receita *Truites pochées au beurre blanc*, a partir de nossas reflexões quanto aos aspectos pragmáticos do texto de partida e de chegada em 2.3., e de nossa análise em 3.4. quanto ao conteúdo veiculado em cada ocorrência dos verbos (e substantivos derivados desses verbos) levantados em 3.1.

No que se refere aos conteúdos expressivos, indicaremos em nota as escolhas que fizemos para a tradução dos trechos da receita em que o autor utiliza metáforas, humor, ritmo para revelar suas opiniões pessoais e memórias, reforçando ou relativizando determinada explicação ou comando na receita.

Trutas cozidas no molho beurre blanc

*A propriedade é o roubo*⁸⁴. (Pierre-Joseph Proudhon)

*As coisas pertencem àqueles que as aperfeiçoam*⁸⁵. (Berthold Brecht)

---

⁸⁴ Escolha pela tradução literal para manter a concisão do texto, a qual julgamos compor o impacto da citação.

⁸⁵ Escolha pela técnica da modulação (substituição do original “chaque chose” [cada coisa] por “as coisas” e “a qui” [a quem] no original por “aqueles” para dar um caráter de ditado à citação.

Eu confesso: eu roubei⁸⁶ comida da boca⁸⁷ de um de meus filhos... mas foi por uma boa causa⁸⁸.

Um dia, em um restaurante de um cozinheiro poeta de Laguiole, no alto de sua montanha repleta de ervas, no estabelecimento desse discípulo de Michel Bras que, antes desse tipo de prática cair na moda, praticou uma gama de técnicas de extração de aromas e sabores em líquido (infusões, decocções, macerações)⁸⁹... escolhi um menu “Evasão e Terra”, enquanto meus filhos aceitaram um menu “Infantil”: salmão, filé de Aubrac, purê *aligot* e sobremesa com morangos silvestres.

O salmão, ah! este salmão.⁹⁰ De um rosa tão terno⁹¹! Não resisti: avancei meu garfo guloso⁹² e experimentei. Como ele estava cozido? Um cozimento tão leve que pressentíamos a umidade preservada⁹³ das carnes. Não um cozimento insuficiente que nos infligiu⁹⁴ a

---

⁸⁶ Manutenção do ritmo presente no texto original, marcado pela pontuação e pela repetição do pronome “je” [eu].

⁸⁷ Substituição de “des aliments” [alimentos] por “comida da boca” para tentar recompor o humor presente na frase original na cultura de chegada, com o emprego da palavra “roubar da boca”, ao invés de “roubar alimentos”.

⁸⁸ Optamos pela tradução literal: “bonne cause” por “boa causa”.

⁸⁹ Cf. Seção 3.4.13 desta dissertação.

⁹⁰ Manutenção da repetição “salmão” e da pontuação para manter o ritmo do texto original.

⁹¹ Escolha pela tradução de “tendre” por “terno” para transmitir a acepção metafórica presente no adjetivo “tendre”, o qual em francês pode significar também “tenro”, em alusão à maciez das carnes. Na impossibilidade de utilizarmos um adjetivo igualmente polissêmico em língua portuguesa para transmitir “ternura e maciez” da carne do salmão, optamos pela tradução “terno” para recompor a expressividade verificável no emprego de “tendre” em francês. A cor rosa (“rose”) colabora para nossa escolha pela “ternura” da carne do salmão.

⁹² Escolha pela tradução literal “garfo guloso” para “fourchette gourmande” para manter a personificação do garfo presente no texto original.

⁹³ Escolha pela tradução literal “pressentíamos a umidade preservada das carnes” para buscar manter a escolha das palavras do autor que julgamos expressiva.

⁹⁴ Escolha pela tradução literal para recompor a escolha do autor que julgamos expressiva.

chamada Nouvelle Cuisine, emprestando, em uma acepção inapropriada a terminologia que somentes alguns como o chefe de cozinha⁹⁵ Michel Guérard merecem utilizar.

Nada desses peixes crus no meio e secos por cima. Não! Uma cor homogênea e⁹⁶ delicada.⁹⁷

Pressenti que obteríamos um cozimento adequado em forno muito baixo, 80 graus que coagulam as proteínas e cozinham, portanto, as carnes. Como a temperatura é inferior a 100 graus, ela não promove a evaporação dos sucos presentes na carne do salmão⁹⁸. O princípio é assim o da defumação ou do cozimento longo de pernis⁹⁹: cozinhamos em temperatura mais próxima possível daquela em que as proteínas do salmão coagulam, para que os sucos permaneçam no interior da carne, de modo a manter a sua maciez e suculência.

O próprio Michel Bras teria preferido um salmão com verdadeiro gosto de salmão. No entanto, dentro do princípio de cozimento em baixa temperatura, dispomos de outras práticas que respeitam igualmente o sabor das carnes, podendo até mesmo melhorar o seu sabor.

Aqui damos um exemplo com trutas (às vezes menos saborosas que o salmão presente nas bancas das feiras): uma receita que tira partido do caldo “court-bouillon”. E como bônus, uma emulsão: o molho *beurre blanc* típico da cidade de Nantes.

---

⁹⁵ Acréscimo de “chefe de cozinha” para qualificar Michel Guérard de modo a permitir a transmissão desse referente cultural representado pela menção a uma personalidade da gastronomia francesa nesse trecho da receita.

⁹⁶ Substituímos a conjunção adversativa “mas” pela conjunção aditiva “e” porque escolhemos não transmitir uma possível oposição entre a homogeneidade do cozimento do salmão e a delicadeza do cozimento, que interpretamos não corresponder ao resultado do cozimento descrito na receita na etapa 2.

⁹⁷ Optamos por uma tradução que veiculasse o ritmo e a crítica de This quanto ao mau cozimento dos peixes praticados pelo movimento gastronômico da Nouvelle Cuisine.

⁹⁸ Recriamos as frases para veicular de forma clara a explicação físico-química desse tipo de cozimento, relevante para o bom resultado do cozimento do peixe como comentamos em 3.4.2.

⁹⁹ Cf. Seção 3.4.2. desta dissertação.

Ingredientes para 6 pessoas

6 trutas

2 garrafas de vinho branco

200 gr. de cenoura

125 gr. de cebola

1 maço de salsinha

1 ramo de tomilho

5 folhas de louro

35 gr. de sal

8 grãos de pimenta-do-reino preta

280 gr. de manteiga

5 chalotas (tipo de cebola pequena, alongada e suave)¹⁰⁰

250 ml¹⁰¹ de vinagre

30 gr. de manteiga

- 1. Em 30 gramas de manteiga, refogue as cenouras cortadas em rodela e as cebolas em fatias finas¹⁰². Quando eles estiverem ligeiramente dourados e**

---

¹⁰⁰ Descrevemos “chalota” de forma simples para permitir o compartilhamento da compreensão desse ingrediente comum na cultura culinária francesa, mas pouco comum para o receptor brasileiro.

¹⁰¹ Substituímos a medida “centilitros” por “mililitros” por julgarmos essa medida mais próxima da cultura de chegada.

amolecidos¹⁰³, acrescente 2 garrafas de vinho branco, 1 litro de água, um pequeno maço de salsinha, um ramo de alecrim, 5 folhas de louro e 35 gramas de sal. Feche a panela com a tampa e cozinhe em fogo brando por meia-hora aproximadamente¹⁰⁴. Acrescente os 8 grãos de pimenta somente 5 minutos antes do final do cozimento.

Passe o caldo court-bouillon em uma peneira cônica de metal e deixe esfriar¹⁰⁵.

Não se assuste com o acréscimo de duas garrafas de vinho: não é desperdício¹⁰⁶, pois o caldo que você vai preparar será utilizado muitas outras vezes. Escolha um vinho comum se quiser que o prato não seja muito caro, mas saiba que um caldo court-bouillon é feito com um bom vinho branco: um *chablis*, por exemplo, guarda surpresas deliciosas que seria uma pena se você não as conhecesse¹⁰⁷... Quantas vezes um caldo pode ser servido? Tantas vezes quanto possível: ele terá cada vez mais sabor. No entanto, para conservá-lo, observe algumas precauções: ferva-o a 100° C longamente¹⁰⁸ a cada três ou quatro dias, acrescentando água para compensar a evaporação, ou então congele-o¹⁰⁹.

---

¹⁰² Cf. Seção 3.4.8. desta dissertação.

¹⁰³ Cf. Seção 3.4.1. desta dissertação.

¹⁰⁴ Cf. Seção 3.4.5. desta dissertação.

¹⁰⁵ Cf. Seção 3.4.17. desta dissertação.

¹⁰⁶ Escolha pelo procedimento da tradução literal para o vocabulário (“não se assuste”) e da repetição do “não” para assustar e desperdício.

¹⁰⁷ Escolha pelo procedimento da tradução equivalente para recompor a expressividade do texto original com a escolha por “surpresas deliciosas”.

¹⁰⁸ Cf. Seção 3.4.3. desta dissertação.

¹⁰⁹ Cf. Seção 3.4.4. desta dissertação.

Antes de eu voltar ao preparo do caldo court-bouillon, deixe-me aproveitar a ocasião para lamentar o desaparecimento das “marmitas perpétuas”: antigamente, nas ruas de Paris, os proprietários de restaurantes tinham marmitas que repousavam permanentemente sobre o fogo: podíamos trazer ou comprar aves para cozinhar nessas marmitas e tomávamos o cuidado de acrescentar água quando necessário. Esse cozimento desenvolvia um sabor sublimemente às aves, porque o caldo, depois de centenas ou milhares de cozimentos ganhava um sabor acentuado inigualável. Por que os gulosos são privados atualmente de tal prazer¹¹⁰? Qual proprietário de restaurante caridoso os salvará da ignorância gastronômica na qual caíram¹¹¹?

Após esse discurso que espero que tenha sido eficaz, voltemos ao preparo do caldo: para evitar a perda dos aromas, com a produção de vapor d’água (vide a receita de galantine de frango), cozinhe em fogo baixo¹¹². Lembrem que queremos somente extrair os aromas. Não é necessário atingir 100 graus: um simples aquecimento permite a passagem desses aromas em solução.

Quanto ao acréscimo da pimenta-do-reino, já mencionei a experiência na qual testamos a indicação dos chefes de cozinha segundo a qual os grãos de pimenta-do-reino devem ser acrescentados a menos de 8 minutos antes do final do cozimento: o cozimento em excesso faz com que o aroma sutil e o sabor picante da pimenta se percam¹¹³.

---

¹¹⁰ Escolhemos a tradução literal para recompor a singularidade do texto do autor em chamar os amantes da boa cozinha de “gulosos”.

¹¹¹ A tradução literal aqui veicula para transmitir a expressão “caridoso” e “salvar da ignorância gastronômica”, de conteúdos expressivos nesse trecho.

¹¹² Cf. Seção 3.4.6. desta dissertação.

¹¹³ Cf. Seção 3.4.6. desta dissertação.

2. Disponha o caldo em uma panela grande para peixe e coloque sobre ela as trutas previamente limpas e lavadas.

O caldo deve cobrir inteiramente os peixes. Feche a panela com a tampa e cozinhe em caldo fervente da forma mais branda possível¹¹⁴.

Evite a ebulição se você quiser um prazer tão grande quanto minha culpabilidade. Em uma receita como essa, notamos claramente a importância de um termômetro de cozinha. Não lamente o acréscimo desse utensílio: se você pretende, como os grandes chefes de cozinha, dominar os cozimentos, os preparos com açúcar, chocolate... você precisará de um termômetro de cozinha. Aqui, conforme já afirmamos, devemos manter uma fervura leve do líquido: ele deve trepidar ligeiramente na panela¹¹⁵. Meça: a temperatura deverá ser de 80° C aproximadamente.

Um cozimento tão leve tem a vantagem de deixar as carnes macias e melhor aromatizadas¹¹⁶, pois nesse tipo de cozimento o peixe ficará mais tempo em contato com o caldo. Por fim, a carne dos peixes não rachará.

Quanto tempo o peixe deve cozinhar? Com um cozimento como esse que realizamos aqui, falta-nos a referência da ebulição da água. Explico-me: quando um líquido ferve,

---

¹¹⁴ Cf. Seção 3.4.5. desta dissertação.

¹¹⁵ Cf. Seção 3.4.12. desta dissertação.

¹¹⁶ Cf. Seção 3.4.14 desta dissertação.

temos a segurança de que a temperatura dele é constante, ou seja, igual a 100° C, e calculamos o tempo de cozimento a partir disso. Aqui, dificilmente você conseguirá manter o caldo em uma temperatura constante, assim uma receita indicando com precisão o tempo de cozimento pode produzir um peixe mal cozido.

Devemos raciocinar de um jeito diferente. O macete é voltar aos livros antigos de cozinha, como os de Menon, que cozinava quando pessoas como Brillat-Savarin, Grimod de La Reynière e Berchoux estavam em atividade. Nesses livros, não havia tempos de cozimento, ou raramente. Por quê? Porque quinze minutos a mais ou a menos não fazem muita diferença quando o cozimento é leve¹¹⁷. Então, por quanto tempo devemos cozinhar nossas trutas? Uma boa maneira é espetar a carne dos peixes com o auxílio de um termômetro apropriado: se a temperatura tiver atingido os 70° C, as carnes estarão certamente coaguladas. Interrompa o cozimento. Ou então, calcule uma hora em fervura leve, na qual o líquido agitará ligeiramente na panela.

3. Em uma panela pequena, prepare o molho *beurre blanc*. Acrescente a chalota descascada e cortada em fatias finas¹¹⁸, com 250 ml. de vinagre de boa qualidade e 250 ml. de caldo *court-bouillon*. Diminua o volume em três quartos¹¹⁹.

---

¹¹⁷ Cf. Seção 3.4.6. desta dissertação.

¹¹⁸ Cf. Seção 3.4.8. desta dissertação.

¹¹⁹ Cf. Seção 3.4.16. desta dissertação.

O *beurre blanc* é um molho quente emulsionado, ou seja, uma combinação da substância gordurosa que provém da manteiga derretida pela sua dispersão com o líquido preparado previamente, saboroso, de preferência. Este é o objetivo desta operação¹²⁰. O vinagre, além de realçar agradavelmente o molho, contribuirá para estabilizá-lo¹²¹. As chalotas darão sabor ao molho.

4. Quando o volume tiver diminuído¹²², acrescente pouco a pouco 250 gr. de manteiga cortada em pedaços pequenos, batendo energeticamente, com o auxílio de um batedor *fouet*, até que você obtenha um creme. Tempere com sal e pimenta a gosto e sirva imediatamente em uma molheira aquecida em água quente.

Nós realizaremos a emulsificação da manteiga, à medida que ela derrete. Se no preparo de uma maionese, outro exemplo de produto de uma emulsão, acrescentamos lentamente o óleo, aqui, nós acrescentamos pouco a pouco a manteiga em pedaços pequenos e batemos com um *fouet* de modo a incorporar a manteiga no líquido. O batedor *fouet* é obrigatório: nós assinalamos que as pequenas gotas de gordura serão menores e a emulsão mais firme, se a substância gordurosa for bem dividida. Para tanto, são necessários o batedor *fouet* e trabalho duro. (THIS, 1995, p.151-155).

---

¹²⁰ Cf. Seção 3.4.9. desta dissertação.

¹²¹ Cf. Seção 3.4.18. desta dissertação.

¹²² Cf. Seção 3.4.16. desta dissertação.

CONCLUSÃO

Partimos da hipótese de que a particularidade da cozinha francesa residia na criação e no estabelecimento de novos gestos na cozinha e que, em uma receita, eles seriam representados textualmente pelos verbos e substantivos derivados de verbos da cozinha francesa.

Em nossa pesquisa lexicográfica realizada em 3.1., pudemos verificar que os verbos da receita que estudamos podem, de fato, transmitir conhecimentos especializados através do emprego da terminologia da culinária francesa.

Ao estudarmos os verbetes para apreensão dos descritores dos verbos (e substantivos derivados desses verbos) especializados da cozinha em *Truites pochées au beurre blanc* pudemos notar que as obras monolíngues foram as que forneceram mais informações para a composição de um conceito provisório aplicável ao contexto da comunicação da tradução da receita.

Nossa escolha por *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007), nossa obra de referência quanto à determinação dos verbos (e substantivos) que veiculavam conteúdos específicos da cozinha mostrou-se adequada, porém, no momento da realização de nossa tradução, observamos que um verbo específico da cozinha não foi contemplado por *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007): “revenir”. Trata-se de um verbo importante no vocabulário da cozinha, já que ele consiste em um tipo de cozimento que equivaleria em português a “refogar”, técnica utilizada comumente em preparos de pratos.

Outra observação que pudemos fazer após nossa pesquisa lexical para esse estudo foi quanto à limitação das obras bilíngues em fornecer unidades lexicais equivalentes, e no caso das obras bilíngues em língua geral, elas frequentemente não citam exemplos do universo da culinária.

O emprego das unidades equivalentes no texto da tradução transmitiram suficientemente o comando ou explicação ao receptor brasileiro, o qual, compartilhando da referência culinária em questão, poderia compreender a informação veiculada por aquele verbo ou substantivo especializado da cozinha.

Porém, em alguns casos, como em “maceração” e “infusão”, por exemplo, as unidades lexicais equivalentes continuaram a dificultar a compreensão de seu conteúdo pelo receptor, motivo pelo qual optamos por uma explicação do sentido desses substantivos.

A escolha pelo procedimento da explicação foi o mais recorrente em nossa proposta de tradução, dada a especialidade do discurso em francês, com vocabulário culturalmente marcado, e nossa preocupação em tornar compreensíveis os conteúdos dos gestos, ações e operações descritos em *Truites pochées au beurre blanc* para possibilitar a execução dos comandos da receita pelo receptor, conforme previsto por Hervé This, garantindo, com isso, o sucesso no resultado da receita.

Em “macération”, “infusion” e “décoction”, porém, uma explicação dos conteúdos das operações referentes a esses produtos revelou-se desnecessária em razão do contexto delas no texto e do agigantamento das frases, o que gerou um período demasiadamente longo e repetitivo em português. Nesse caso, propomos um equivalente provisório, que veiculasse o conteúdo comum a essas técnicas, produzindo uma explicação generalizadora.

Nossa ideia de que nossa tradução tenderia a apagar a terminologia presente na receita¹²³ se confirmou, pois muitas vezes, nossa proposta de tradução implodiu as unidades terminológicas para revelar seu conteúdo em linguagem não especializada, permitindo a compreensão e execução dos gestos, ações e operações necessários ao sucesso da receita, não sendo relevante em nossa tradução determinar se os gestos são do profissional da área ou do amador, mas sim a descrição deles no contexto comunicativo da receita.

Sob essa perspectiva da tradução dos verbos especializados da cozinha francesa, verificamos que não foi necessário diferenciar em nossa análise a terminologia da cozinha e da gastronomia, conforme classifica Baccin (2003, p.181), dada a implosão das unidades terminológicas como explicamos acima.

Apesar da relevância que demos ao estudo dos verbos e substantivos derivados de verbos da cozinha na receita, no que se refere às funções do texto da receita, confirmamos o entrelaçamento delas, tornando difícil a classificação da função em *Truites pochées au beurre blanc* como predominantemente informativa, expressiva, fática, diretiva ou apelativa.

Mesmos nos trechos em que assumimos a predominância de uma determinada função ou subfunção, percebemos que muitos questionamentos podem ser levantados sobre nossa interpretação do texto de partida e outras reflexões podem surgir de acordo com a leitura que se faça do texto. Consequentemente, não pretendemos atribuir um caráter normativo a nossa proposta de tradução: citando um dos princípios da Teoria do Escopo, nossa tradução buscou

---

¹²³ Cf. explicamos na Introdução desta dissertação (nota de rodapé número 3). Neste trabalho atribuímos a natureza de terminologia aos verbos encontrados no *Le Grande Larousse Gastronomique* (2007), coletados previamente na receita *Truites pochées au beurre blanc*. Em nossa proposta de tradução, com frequência, substituímos os verbos especializados da cozinha francesa por definições elaboradas por nós, em linguagem compreensível ao leitor brasileiro não especializado (ou com menor grau de especialização) a partir das definições e equivalentes pesquisados em nossas obras de referência. É nesse sentido que entendemos que implodimos a terminologia presente no texto da receita em francês, pois em nossa tradução encontramos (frequentemente nas hipóteses de verbos com maior grau de especialização como “pocher”, por exemplo) explicações em linguagem comum dos gestos, ações ou operações representados por esses verbos.

ser “uma oferta informativa” adequada ao receptor brasileiro, considerando, evidentemente, que existam outras possibilidades e outras ofertas a serem feitas a partir desse mesmo texto ainda por nós ou por outros tradutores.

Nossa preocupação consistiu em sistematizar nossa análise do texto de partida e a produção de nossa tradução. Para tanto, escolhemos a perspectiva tradutológica adotada pela teoria funcionalista de Reiss e Vermeer (1996), a partir da qual adotamos alguns pressupostos que guiassem nossas escolhas em tradução. Quanto à metodologia, optamos pela verificação dos critérios pragmáticos sustentados por Nord (1997). Notamos que esse suporte teórico operou em níveis mais amplos do texto, essencialmente extratextuais, porém, não nos forneceu metodologias e instrumentos de análise em nível linguístico, por exemplo.

Finalmente, realizamos nossa proposta de tradução, buscando recompor a singularidade do texto de This, tentando reproduzir as metáforas, a ironia, o ritmo, a escolha lexical original e expressiva do texto de partida, singularidade que atraiu nossa atenção enquanto leitores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AUBERT, Francis H. *As (in)fidelidades da tradução: servidões e autonomia do tradutor*. Campinas, UNICAMP, 1993.

AZENHA JUNIOR., João. *Tradução técnica e condicionantes culturais. Primeiros passos para um estudo integrado*. 1ª ed. São Paulo: Humanitas - FFLCH/USP, 1999.

BACCIN, Paola Guistina. *Italianismos na terminologia gastronômica na cidade de São Paulo: um modelo de glossário*. São Paulo, 2003. Tese (Doutorado em Filologia e Língua Portuguesa) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

BAKER, Mona (ed.). *Routledge Encyclopaedia of Translation Studies*. London: Routledge, 2001.

BASSNETT, Susan. *Translation Studies*. Londres, Routledge, 1991.

CABRÉ, M. T. *La Terminologia: representación y comunicación*. Barcelona: Institut Universitari de Linguística Aplicada/ Universitat Pompeu Fabra, 1999.

CRESSEY, Daniel. *The man Who whipped chocolate*. Nature: international weekly journal of science. Disponível em: <http://www.nature.com/news/2008/080325/full/news.2008.689.html>>. Acesso em: 17 jan. 2012.

CUNHA, Celso. *Gramática do Português Contemporâneo*. São Paulo: Editora Bernardo Alves S.A., 1975.

HALLIDAY, M.A.K. *Language as social semiotic: the social interpretation of language and meaning*. Edward Arnold, 1978.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles. *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 2001.

HOUSE, Juliane. *Translation Quality Assessment: a model revisited*. Tübingen: Narr, 1997.

HURTADO ALBIR, Amparo. *La Notion de Fidélité en Traduction*. Collection “Traductologie”, n. 5. Didier Erudition. Paris, 1990.

HURTADO ALBIR, Amparo. *Traducción y Traductología: Introducción a la Traductología*. 5ª. ed. Ediciones Cátedra. Madrid, 2011.

INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE. *Les Ateliers Expérimentaux du Goût*. Disponível em: http://www.inra.fr/fondation_sciences_culture_alimentaire/les_travaux_de_la_fondation_sciences_culture_alimentaire/les_divisions/division_education_formation/ateliers_experimentaux_du_gout>. Acesso em: 30 dez 2011.

LAROUSSE, Dictionnaires. *Le Grand Larousse Gastronomique*. Paris: Larousse, 2007.

LAROUSSE, Dictionnaires. *Larousse de Poche 2010*. Paris: Éditions Larousse, 2009.

MATTOSO CAMARA JR., J. *Princípios de Linguística Geral*. Rio de Janeiro: Livraria Acadêmica, 1974.

MUNDAY, Jeremy. *Introducing Translation Studies: theories and applications*. Routledge, London and New York, 2001.

NIDA, E. A. *Toward a science of translating: with special reference to principles and procedures involved in Bible translating*. Leiden: E. J. Brill, 1964.

NORD, C. *Translating as a Purposeful Activity, Functionalist Approaches Explained*. Manchester, UK: St. Jerome, 1997.

OSEKI-DÉPRÉ, Inês. *Théories et pratique de la traduction littéraire*. Paris: Armand Colin, 1999.

REISS, Katharina. *Decision making in translation*. In: VENUTI, L. *The translation studies reader*. New York: Routledge, 2000.

REISS, K.; VERMEER, H. Fundamentos para una teoría funcional de la traducción. Tradução de Sandra García Reina, Celia Martin e Heidrun Witte. Madrid: Akal, 1984/1996.

SNELL-HORNBY, Mary. *Estudios de Traducción: hacia una perspectiva integradora*. Trad. Ana Sofía Ramírez. Biblioteca de Traducción, 1999. Título original: *Translating Studies: An Integrated Approach*.

SNELL-HORNBY, Mary. *The Turns of Translation Studies*. John Benjamins, 2006.

SPOERRI, Daniel. *Journal Gastronomique*. Paris: Éditions Metropolis, 1998.

TEIXEIRA, Elisa Duarte. *A Linguística de Corpos a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual*. São Paulo, 2008. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

TEMMERMAN, Rita. *Teoria Sociocognitiva da Terminologia*. Trad. Natacha Enzweiler e Luzia Araújo, 2004. Título original : *Sociocognitive theory of terminology*. Cadernos de Tradução no. 17. Porto Alegre, 2004.

THIS, Hervé. *Révélation Gastronomiques*. Éditions Belin, 1995.

THIS, Hervé; MONCHICHOURT, Marie-Odile. *Herança culinária e as bases da gastronomia molecular*. Tradução de Constancia Eggejas. São Paulo: Editora Senac, 2009.

THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. *Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica*. Tradução de Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Editora Senac, 2010.

THIS, Hervé. *Molecular Gastronomy International: Note by Note Cuisine, the next culinary trend?*. Disponível em: <<http://molecular-gastronomy-international.blogspot.com/2011/07/note-by-note-cuisine-next-culinary.html>>. Acesso em: 31 dez. 2011.

VENUTI, Lawrence. *The translator's invisibility: a history of translation*. Londres, Routledge, 2002.