

COCINAMOS RICO: UMA PROPOSTA DE TRADUÇÃO BASEADA NA ANÁLISE TEXTUAL DE NORD (2016)

COCINAMOS RICO: A TRANSLATION APPROACH BASED ON NORD'S TEXT ANALYSIS (2016)

Ana Carolina Oliveira Freitag¹

Ana Carolina Galvão Appel²

RESUMO: Este texto tem como objetivo propor a tradução-instrumento da receita “Pan de Maíz con Tomates Cherry” publicada na revista *Ohlalá! Comunidad de Mujeres* em março de 2019, na Argentina. Para desenvolver este trabalho, utilizamos o livro *Análise textual em tradução: bases teóricas, métodos e aplicação didática* de Christiane Nord (2016). Concluimos que a proposta de análise textual para tradução de Nord, principalmente o uso da Fórmula Q, auxiliou e facilitou o processo tradutório.

Palavras-chave: Tradução-instrumento. Receita. Christiane Nord.

ABSTRACT: The aim of this text is to present a translation-instrument for the recipe for “pan de maíz con tomates cherry”, published in *Ohlalá! Comunidad de Mujeres* magazine in March 2019, Argentina. To undertake this work, we referred to the book *Text Analysis in Translation: Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model of Translation* by Christiane Nord (2016). The outcome was that Nord’s approach for text analysis in translation, especially the Q Formula, supported and facilitated the translation process.

Keywords: Translation-instrument. Recipe. Christiane Nord.

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho propõe a tradução da receita “*Pan de Maíz con Tomates Cherry*” publicada na revista *Ohlalá! Comunidad de Mujeres* em março de 2019 na Argentina, remetendo a uma tradição culinária do país. A história do *pan de maíz* na Argentina marcou as colônias de poloneses e ucranianos que se assentaram na cidade de Apóstoles, na província de Misiones, processo iniciado em 1898. Misiones, território de fronteira, foi palco de disputas entre portugueses e espanhóis, mesmo após as independências, uma rivalidade que se prolongou até o final da Guerra do Paraguai, em 1870.

Segundo a historiadora e especialista em história oral, Claudia Stefanetti Kojrowicz (2002), o primeiro ano de assentamento de uma leva de poloneses, em 1900, foi marcado pela fome, já que a colheita do milho, sua principal fonte de alimento, só seria realizada no ano seguinte. Depois, os colonos poloneses assimilaram o cereal e a receita do *pan de maíz* —

¹ acofreitag@gmail.com, bolsista da CAPES (2024), mestranda em Letras na Universidade Federal do Paraná (UFPR)

² anappel@gmail.com, bolsista do CAPES (2024), mestranda em Letras na Universidade Federal do Paraná (UFPR).

essencial na dieta latino-americana e de tradição milenar herdada dos povos pré-colombianos — lembrando de um alimento bastante consumido na Europa. Episódio que foi relatado e publicado anos depois:

Lembro-me do segundo ano, quando tivemos nossa primeira colheita de milho. Fizemos a colheita à mão com uma pedra e, quando mamãe assou o primeiro pão fresco, toda a família veio do campo para comê-lo quente. Desde então, nenhuma comida nos pareceu tão saborosa. Mas passaram-se quatro anos até que qualquer um de nós realmente tivesse o suficiente para comer. (Shor; Frank; Jean, 1958 *apud* Stefanetti, 2002, p. 3, tradução nossa)

Os colonos poloneses que se estabeleceram em Misiones enfrentaram grandes desafios ao se adaptarem a um ambiente social e natural completamente distinto de suas terras de origem. O peso da tradição, a falta de conhecimento técnico, a escassez de capital e a estrutura econômica do mercado agrícola local impuseram severas limitações ao desenvolvimento de suas práticas agrícolas (Stefanetti, 2002). Suas experiências no continente europeu foram insuficientes perante os novos desafios. Além disso, a ausência de contato com os *criollos* locais impediu a transferência de conhecimentos práticos, obrigando-os a recorrer a métodos de tentativa e erro. Nesse contexto, foi necessário decidir como manejar a terra, o que plantar, quando e como fazê-lo, além de enfrentar pragas desconhecidas e outras adversidades ambientais.

O milho é nativo da América, tendo sido domesticado pelos povos autóctones há, pelo menos, 5000 anos e, na Mesoamérica, utilizavam toda a planta, que servia para manufaturar brinquedos e equipamentos para a cozinha até a construção de moradias (Long, 1996). Sua produção para a alimentação era exclusiva das mulheres, desde o debulho, passando pela trituração, até ao cozimento. Atualmente, apesar da introdução do trigo pelos europeus, o pão de milho mantém seu lugar na produção doméstica, não sendo mais uma atividade exclusiva das mulheres.

Assim, realizamos uma tradução-instrumento que para Nord (2016) pode ter a mesma função do texto fonte ou uma parecida. Por esse motivo, os ingredientes e o modo de preparo precisam estar relacionados com o contexto brasileiro, assim o leitor da cultura alvo será capaz de realizar as instruções apresentadas na revista. Para desenvolver este trabalho, seguimos os princípios da análise textual para tradução propostas por Christiane Nord (2016).

2. PROCESSO TRADUTÓRIO

Antes de iniciar a tradução, foi realizada uma análise do texto fonte. Por esse motivo, utilizamos o que Nord (2016) chama de Fórmula Q. Para a autora, isso consiste em uma combinação entre fatores intratextuais e extratextuais. Os fatores extratextuais são considerados a partir de algumas informações do autor ou do emissor do texto, do público, do motivo e do lugar em que determinado texto foi feito. Entretanto, os elementos intratextuais são analisados

com base nas informações encontradas dentro do texto, como tema, características linguísticas e elementos verbais e não verbais. Para Nord (2016), realizar essa análise é importante para que o tradutor saiba qual é a função do texto fonte e como ele irá fazer para manter ou adaptar determinados aspectos, a fim de que eles desempenhem a mesma função no texto alvo. Após a nossa análise, chegamos aos resultados apresentados na tabela:

Quem transmite: Anita Ortuño. Fotos de Jade Sívori. Produção de Dolores Braga Menéndez.	Sobre qual assunto o texto trata: receita.
Para quê: ensinar a preparar um <i>pan de maíz con tomates cherry</i> com instruções claras e fáceis de seguir.	O quê: apresenta lista de ingredientes e modo de preparo para a realização do “ <i>Pan de Maíz con Tomates Cherry</i> ”
Para quem: para um público feminino.	(O que não): pressupõe que o receptor tenha alguma experiência culinária, visto que não apresenta informações detalhadas sobre o preparo. Por exemplo, não explica qual é o formato adequado para a cebola antes de refogá-la.
Por qual meio: revista “ <i>OHLALÁ! Comunidad de mujeres</i> ”.	Em qual ordem: primeiro há uma introdução da receita e o nome das pessoas envolvidas no processo de criação do texto. Em seguida, apresenta os ingredientes e o modo de preparo. Por último, há uma propaganda da rede de supermercados <i>Coto</i> .
Em qual lugar: Argentina.	Usando quais elementos não verbais: elementos não verbais relacionados com itens da cozinha, como vasilha, tábua de madeira, e alimentos usados na receita como milho, alho e queijo.
Quando: 2019	Com quais palavras: utilização do verbo <i>conseguís</i> , marcando o uso do pronome <i>vos</i> . Assim como o emprego de verbos no infinitivo para passar instruções.
Por quê: para anexar na sessão de receitas da revista e divulgar a rede de mercados <i>Coto</i> com algo presente no cotidiano do receptor. Por isso, ensina uma receita simples, com ingredientes que podem ser encontrados no supermercado.	Em quais orações: Orações curtas, como por exemplo: <i>Mezclar hasta formar una pasta homogénea./ Condimentar con sal y pimienta./ Todos los productos los conseguís en Coto.</i>
Com qual função: ensinar uma receita de maneira divertida e descontraída, uso de elementos não verbais. Também há uma mudança na convenção do gênero textual de receita nos títulos para indicar os ingredientes e o modo de preparo.	Com qual tom: no lugar dos títulos <i>ingredientes e preparación</i> o texto apresenta as perguntas <i>¿Qué lleva?</i> e <i>¿Cómo se hace?</i> Essa escolha sugere um tom mais descontraído ao texto.

Com qual efeito: instruir sobre como preparar a receita de “*Pan de Maíz con Tomates Cherry*”, promovendo o uso de ingredientes acessíveis e reforçando a tradição culinária local, além de divulgar a rede de mercados *Coto* (onde os produtos podem ser encontrados com facilidade).

Fonte: Adaptada de Nord (2016, p. 74)

Conforme ilustra a Fórmula Q, a revista *OHLALÁ! Comunidad de mujeres*, pode ser considerada o emissor do texto fonte, que, de acordo com Nord, é aquele “que transmite um texto para veicular certa mensagem” (2016, p. 33). Esse emissor escreve para um receptor, neste caso um público feminino argentino, que sabe cozinhar, pois as instruções apresentadas são curtas, partindo do pressuposto que o leitor sabe executá-las. Podemos inferir que o contexto de publicação é argentino, pois o emissor do texto é uma revista argentina, além disso há o emprego do verbo *conseguís*, marcando o uso do pronome “vos”, utilizado na região rioplatense, assim como a presença da logo do mercado *Coto*, umas das maiores redes de supermercados da Argentina.

O uso do pronome “vos”, além de sinalizar a cultura fonte, também pode sugerir que o emissor procurou se aproximar dos receptores, já que o seu uso se dá em contextos informais. Outro aspecto que indica um tom informal e descontraído no texto são as interrogativas ¿Qué lleva? e ¿Cómo se hace? utilizadas para fornecer a lista de ingredientes e dar instruções para a preparação do prato. Considerando o público do texto fonte e seu meio de divulgação, em nossa tradução, optamos por manter as interrogativas, mesmo que essa construção não esteja dentro das convenções do gênero receita no Brasil.

Os elementos não verbais são meramente ilustrativos. No entanto, a composição e a disposição dos objetos aproximam o emissor do público alvo, pois em uma cozinha comum podemos encontrar uma tábua e uma vasilha. Os alimentos presentes na imagem são os mesmos utilizados na receita e podem ser encontrados com facilidade em qualquer mercado. Talvez, por esse motivo, esse texto tenha sido utilizado como propaganda para a rede de supermercados *Coto*.

Pensando nas mensagens transmitidas por esses elementos não verbais, entendemos que os textos, assim como a oralidade fazem parte de uma ação comunicativa. É para que essa ação ocorra de uma maneira satisfatória, é necessário que dois participantes queiram se comunicar ou estejam dispostos a chegar em um determinado objetivo. Quando um texto é escrito, o produtor tem um objetivo, e o receptor, ao entrar em contato com o texto, atribui uma função a ele. Por isso, é importante considerar tanto os elementos verbais quanto os não verbais, pois o produtor teve uma intenção ao incluí-los em seu texto (Nord, 2016). Por essa razão, buscamos manter os elementos não verbais em nossa tradução, pois acreditamos que eles são fundamentais para a construção do texto e da mensagem transmitida por ele. Retirá-los significa ignorar uma parte do texto, uma parte da ação comunicativa estabelecida por ele.

Por fim, foi possível observar que as orações do texto fonte são curtas. Para dar as instruções de preparo do “*Pan de Maíz con Tomates Cherry*” são utilizados verbos no

infinitivo. Buscando em sites de receita como *TudoGostoso*³, verificamos que, em grande parte, as instruções de preparo são passadas utilizando o imperativo, embora, em alguns casos, o infinitivo também apareça. Para manter o texto alvo próximo ao texto fonte optamos por deixar os verbos no infinitivo.

3. ESCOLHAS TRADUTÓRIAS

A tradução aqui apresentada tem como principal objetivo adaptar uma receita tradicional argentina para que ela possa ser executada com êxito em um contexto brasileiro. Esse tipo de tradução culinária exige a tradução de termos específicos e um cuidado com as culturas envolvidas, visando respeitar as especificidades de cada uma. Nesse sentido, a prática tradutória deve seguir uma ética que, de acordo com Rodrigues (2009), está intrinsecamente ligada a um conjunto de comportamentos e ações. Essa ética reflete a maneira como o tradutor se relaciona com o texto original, as línguas de origem e de destino, e, sobretudo, com o leitor final, que se beneficiará do resultado desse processo.

Com base nessa perspectiva ética, a tradução não tem como propósito a busca por qualquer noção de “equivalência”, como se a tarefa fosse puramente mecânica. Pelo contrário, conforme apontado por Rodrigues (2009), a tradução envolve uma reflexão constante sobre as relações culturais e linguísticas, entre o tradutor e os idiomas envolvidos, que, destacamos, jamais será equivalente, pois, como afirma Venutti “uma tradução sempre comunica uma interpretação, um texto estrangeiro que é parcial e alterado” (2019, p. 17 e 18). Nosso trabalho busca realizar uma tradução eficaz e, de acordo com Eduardo Viveiros de Castro (2018), uma tradução se torna eficaz quando possibilita que as concepções estrangeiras transformem e desafiem o aparato conceitual do tradutor, a fim de que seja possível expressar na nova língua as intenções da língua original. Desse modo, o foco aqui é garantir que a feitura da receita argentina seja possível no Brasil e adaptá-la para o público brasileiro.

A receita, por si só, passa por um processo de tradução que envolve uma tradução em diversos níveis: de língua, de cultura, de paladar e de ingredientes disponíveis. Neste trabalho, entendemos que é interessante ser sensível às escolhas de tradução, para ajustá-las às expectativas e realidades do público alvo. Optamos por uma tradução em que as expressões e os ingredientes sejam comuns ao contexto brasileiro. Como no subtítulo da receita:

<i>Cocinamos rico con los alimentos de estación que más nos gustan.</i>
Fácil e gostoso , cozinhamos com os alimentos da estação que mais gostamos.

A expressão *cocinamos rico* é usual em contextos culinários de países hispanofalantes, porém, sua tradução literal, “cozinhamos bem”, não aparece com frequência em receitas

³ Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/busca?q=pao+de+milho>. Acesso em: 20 ago. 2024.

brasileiras. Por esse motivo, buscamos várias receitas no Google e encontramos a sentença “fácil e gostoso”. Optamos por utilizá-la, porém mantivemos o verbo cozinhamos para aproximar a tradução do texto original.

As frases a seguir também passaram por uma tradução:

TEXTO FONTE	TEXTO ALVO
<i>PARA 8 PORCIONES</i>	1. RENDE 8 PORÇÕES
¿Qué lleva? ¿Cómo se hace?	2. Quais ingredientes? Como preparar?
<i>280cc de leche</i>	3. 280 ml de leite
Pimienta negra	4. Pimenta do reino a gosto

No primeiro exemplo, utilizamos “rende” no lugar de “para”, pois a construção “rende 8 porções” ou “8 porções”, aparecem com mais frequência em sites de receitas como em *TudoGostoso* ou *Guia da Cozinha*.

No segundo caso, como explicado anteriormente, optamos por manter as interrogativas, no entanto, para que os títulos fossem familiares para um receptor brasileiro, resolvemos aproximá-los das convenções do gênero receita no Brasil. Por esse motivo, nas perguntas aparecem as palavras “ingredientes” e “preparar”, fazendo referências aos títulos: “ingredientes” e “modo de preparo”.

No terceiro caso, optamos por utilizar mililitros (ml) no lugar de mil centímetros cúbicos (cc), medida que não é usada em receitas na cultura alvo. Por fim, no último exemplo, acrescentamos a expressão “a gosto”, que é uma expressão típica brasileira para se referir à quantidade de tempero utilizada em uma receita.

4. DIFICULDADES ENCONTRADAS

Como o texto traduzido se trata de uma receita, a maior dificuldade encontrada, em termos lexicais, foi saber se as traduções dos alimentos são adequadas para o nosso contexto. Por exemplo: *pimienta negra* é o que chamamos de pimenta-do-reino? *Cebolla de verdeo* é cebolinha ou cheiro-verde? *Polenta* seria o fubá?

Para resolver essas questões, o *Diccionario de la Real Academia Española* ou os tradutores *Reverso* e *DeepL* não foram suficientes, por isso recorremos ao Google Imagens. Também realizamos conversas informais com pessoas pertencentes à cultura alvo para saber como elas entendem determinado termo.

Além da questão lexical, a maior dificuldade foi conseguir manter o *layout* do texto original, respeitando as imagens e a fonte das letras. Para realizar esse trabalho, foi necessário recorrer a um profissional que utiliza o programa *CorelDRAW*. É importante ressaltar: antes da realização deste trabalho, as tradutoras não possuíam nenhum conhecimento prévio sobre edição de imagens.

5. CONCLUSÃO

A escolha de traduzir essa receita deu-se pelo interesse na cultura argentina e pelo tema culinário. Além disso, foi uma oportunidade de realizar uma tradução onde os elementos não verbais ocupam um lugar central no texto.

Ao longo do trabalho, foi possível perceber como é complexo ser tradutor. Essa tarefa não envolve apenas realizar escolhas tradutórias, mas também saber justificá-las. Em muitos casos, as escolhas que realizamos não estão associadas apenas à cultura fonte, mas também à cultura alvo. E esse foi um dos maiores conhecimentos adquiridos no decorrer deste trabalho.

Por último, concluímos que a proposta de análise textual para tradução de Nord (2016), principalmente o uso da Fórmula Q, ajudou e facilitou o processo tradutório, assim como contribuiu para nossa formação como tradutores.

REFERÊNCIAS

LONG, Janet (coord.). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996

NORD, Christiane. *Análise textual em tradução: bases teóricas, métodos e aplicação didática*. Coordenação da tradução e adaptação de Meta Elisabeth Zipser. São Paulo: Rafael Copetti Editor, 2016.

ORTUÑO, A. Receta en 10 minutos. In: *OHLALÁ! Comunidad de mujeres*. Buenos Aires, n. 132, Mar. 2019, p. 158.

RODRIGUES, Cristina Carneiro. Prefácios e notas de tradutores brasileiros dos anos 1930 a 1950. In: *Tradução em Revista 7*. Rio de Janeiro: PUC- Rio, 2009, p. 1-13. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/14727/14727.PDF>. Acesso em: 23 de abr. 2021.

SHOR, Frank y Jean. Young Gigant of the Far South. In: *The National Geographic Magazine*. Washington: [s.n], 1958, p. 297-352 *apud* STEFANETTI, Kojrowicz. Los inmigrantes polacos en Misiones y su primer pan de maíz. In: *El águila blanca*. Buenos Aires: Ministerio de Cultura, Presidencia de la Nación, 2002, p. 1-16. Disponível em: <http://www.elaguilablanca.com.ar/Descargas/Primerpandemaiz.pdf>. Acesso em: 22 set. 2024.

STEFANETTI, Kojrowicz. Los inmigrantes polacos en Misiones y su primer pan de maíz. In: *El águila blanca*. Buenos Aires: Ministerio de Cultura, Presidencia de la Nación, 2002, p. 1-16. Disponível em: <http://www.elaguilablanca.com.ar/Descargas/Primerpandemaiz.pdf>. Acesso em: 22 set 2024.

VENUTI, Lawrence. *Escândalos da tradução: por uma ética da diferença*. Tradução de Laureano Pelegrin, Lucíeia Marcelino Villela, Marileide Dias Esquerda e Valéria Biondo. São Paulo: Unesp, 2019.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. A antropologia perspectivista e o método da equivocação controlada. Tradução de Marcelo Giacomazzi Camargo e Rodrigo Amaro. In: *Aceno – revista de antropologia do Centro-Oeste*, v.5 n.10. Cuiabá: ICHS/ Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, agosto a dezembro de 2018, p. 247-264.

RECETA EN 10 MINUTOS

COCINAMOS RICO CON LOS ALIMENTOS DE ESTACIÓN QUE MÁS NOS GUSTAN.

POR ANITA ORTUÑO. FOTOS DE JADE SÍVORI. PRODUCCIÓN DE DOLORES BRAGA MENÉNDEZ.

PAN DE MAÍZ CON TOMATES CHERRY

PARA 8 PORCIONES.

¿Qué lleva?

1 choclo desgranado
300 g de tomates cherry
3 cebollas de verdeo
2 dientes de ajo
150 g de queso rallado
200 g de harina leudante
250 g de polenta
280 cc de leche
4 huevos
1 cdita. de comino molido
15 g de sal
Pimienta negra

¿Cómo se hace?

Rehogar la cebolla de verdeo y el ajo en aceite de oliva. En un bol, incorporar el choclo con el ajo, la cebolla de verdeo, la leche y los huevos. Condimentar con sal y pimienta. Agregar polvo de hornear y las harinas. Mezclar hasta formar una pasta homogénea. Llevar la mezcla a un molde de torta de 22 cm con papel manteca aceitado. Arriba, acomodar los tomates cherry, espolvorear con queso y cubrir con aceite de oliva. Llevar al horno a 180 °C durante 30-40 minutos. Dejar enfriar y servir.

TODOS LOS PRODUCTOS LOS CONSEGUÍS EN

COTO
Yo te conozco.



RECEITA EM 10 MINUTOS

FÁCIL E GOSTOSO, COZINHAMOS COM OS ALIMENTOS DA ESTAÇÃO QUE MAIS GOSTAMOS.

POR ANITAORTUÑO. FOTOS DE JADE SÍVORI. PRODUÇÃO DE DOLORES BRAGA MENÉNDEZ. TRADUÇÃO ANA CAROLINA OLIVEIRA FREITAG.

PÃO DE MILHO COM TOMATES-CEREJAS

RENDE 8 PORÇÕES

Quais ingredientes?

1 milho descascado
300 g de tomate-cereja
3 cebolinhas
2 dentes de alho
150 g de queijo ralado
200 g de farinha de trigo com fermento
200 g de fubá
280 ml de leite
4 ovos
1 colher (chá) de cominho moído
15 g de sal
Pimenta do reino a gosto

Como preparar ?

Refogar a cebolinha e o alho no azeite de oliva. Em uma vasilha, incorporar o milho com o alho, a cebolinha, o leite e os ovos. Temperar com sal e pimenta. Adicionar fermento e as farinhas. Misturar até formar uma massa homogênea. Levar a mistura até uma forma de bolo de 22 cm untada com papel manteiga e azeite. Em cima, acomodar os tomates-cerejas, polvilhar com queijo e cobrir com azeite de oliva. Levar ao forno a 180° C durante 30 - 40 minutos. Deixar esfriar e servir.

TODOS OS PRODUTOS VOCÊ CONSEGUE EM

COTO
Eu te conheço.