



FLUC FACULDADE DE LETRAS  
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Dissertação de Mestrado

Susana Isabel Mendes Marques

**As palavras na cozinha de Jamie Oliver -  
Análise da tradução portuguesa de *The  
Naked Chef***

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2010



FLUC FACULDADE DE LETRAS  
UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Dissertação de Mestrado

Susana Isabel Mendes Marques

**As palavras na cozinha de Jamie Oliver -  
Análise da tradução portuguesa de *The  
Naked Chef***

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2010

Dissertação de Mestrado em Tradução apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a orientação da Professora Doutora Isabel Pedro dos Santos.

## **Agradecimentos**

Esta dissertação envolveu longos meses e horas de investigação e trabalho que não teriam sido possíveis sem a ajuda de algumas pessoas, que acompanharam de perto a minha dedicação, esforço e por vezes desânimo.

Agradeço aos meus pais e namorado, pelo apoio e incentivo para esta nova etapa de investimento profissional e pela paciência e compreensão pela pouca disponibilidade que tive durante este ano de me dedicar à minha vida pessoal.

Agradeço à Doutora Isabel Pedro dos Santos pela ajuda, correcção e orientação, aspectos fundamentais para a superação de tantos obstáculos.

## **Nota Prévia**

A ideia para o desenvolvimento deste trabalho surgiu do gosto pelo mundo da culinária, da minha ligação profissional a esta área, já que dou aulas ao Curso Profissional de Restauração e da consciência da especificidade e dificuldade de tradução de textos nesta área.

## Resumo

Este trabalho pretende efectuar uma análise comparativa de *The Naked Chef*,<sup>1</sup> de Jamie Oliver, e da respectiva tradução portuguesa, *Na Cozinha com Jamie Oliver*.<sup>2</sup> Através desta análise, pretende-se verificar de que forma os nomes dos ingredientes, os nomes dos pratos e o método de preparação das receitas são transportados para a língua de chegada, procurando sobretudo detectar o modo como são resolvidos os problemas de tradução relativos à terminologia utilizada, às marcas culturais e ao estilo próprio de Jamie Oliver.

## Abstract

This thesis consists in a comparative analysis of Jamie Oliver's book, *The Naked Chef* and its Portuguese translation, *Na Cozinha com Jamie Oliver*. The aim is to examine how names of ingredients and dishes and their preparation are transferred to the target language, trying to identify how the translator chose to solve aspects appertaining to culinary terminology, cultural marks and Jamie Oliver's particular style.

---

<sup>1</sup> Oliver, Jamie. *The Naked Chef*. Penguin Books, 1999.

<sup>2</sup> Oliver, Jamie. *Na Cozinha com Jamie Oliver*. Trad. Lúgia Teixeira. Dorling Kindresley - Civilização, Editores, Lda, 2006.

## Sumário

Agradecimentos .....	II
Nota Prévia.....	III
Resumo .....	IV
Abstract .....	IV
1. Introdução e Pressupostos teóricos.....	1
2. Objectivo do trabalho .....	7
3. Crítica de tradução.....	9
4. Obras em análise.....	12
4.1. Características de <i>The Naked Chef</i> e <i>Na Cozinha com Jamie Oliver</i> . ..	13
5. Biobibliografia de Jamie Oliver.....	16
5.1. Biografia .....	16
5.2. Bibliografia .....	19
5.3. Bibliografia traduzida e publicada em Portugal .....	20
6. Tipologia textual .....	21
6.1. Breve história da evolução dos discursos das receitas culinárias.....	21
6.2. Características dos textos culinários .....	25
6.3. Cozinha de autor .....	26
6.3.1. Os novos <i>chefs</i> .....	27
6.3.2. Presença da cozinha de autor em Jamie Oliver .....	29
6.3.3. A culinária como forma de intervenção social .....	31
6.3.4. A influência da cozinha internacional em Jamie Oliver.....	32
6.4. Texto culinário: texto técnico ou texto literário? .....	34
6.4.1. Registo de língua.....	35
6.5. A importância da tradução de textos culinários.....	41
7. Problemas e possíveis soluções associados à tradução de receitas no par de línguas Inglês-Português (análise da tradução portuguesa de <i>The Naked Chef</i> ) .....	43
7.1. Técnicas de Tradução.....	44
7.1.1. Adaptação .....	44
7.1.2. Transposição .....	50
7.2. Inconsistência lexical.....	52
7.2.1. Nomes de utensílios .....	54
7.2.2. Quantidades .....	60
7.3. Alteração ao estilo do autor.....	62

---

7.4. Omissões (ausência de referência na língua de chegada) .....	67
7.4.1. Omissão de referências contextuais.....	68
7.4.2. Omissão de adjectivos.....	73
7.4.3. Omissão de técnicas de confecção .....	75
7.4.4. Omissão de marcas de informalidade .....	77
7.4.5. Omissão de referências autobiográficas.....	83
7.4.6. Omissão por lapso.....	85
7.4.7. Omissão por censura.....	87
8. Conclusão .....	89
9. Bibliografia .....	92
10. Sitografia.....	94
11. Anexos .....	96

## 1. Introdução e Pressupostos teóricos

The process of translation between two different languages involves the translator changing an original written text (the source text or ST) in the original verbal language (the source language or SL) into a written text (the target text or TT) in a different verbal language (the target language or TL)<sup>3</sup>

Hoje em dia, o processo de tradução não pode ser apenas visto como algo mecanizado e simples como esta definição à partida o parece caracterizar. Existem muitas implicações linguísticas, como a citação o indica, e culturais, que não podem ser ignoradas pelos tradutores.

A actividade de tradução e a reflexão sobre a mesma têm tem sofrido ao longo dos tempos uma grande evolução, tanto a nível do entendimento do papel do tradutor como a nível dos fundamentos teóricos que descrevem ou mesmo regem o acto de traduzir. Muitas teorias foram sendo elaboradas e muita actividade de tradução foi feita com base em pressupostos teóricos, ou seja, a forma como se traduzia e se traduz reflecte, por vezes, a adopção de determinadas teorias.

De facto, há todo um conjunto de questões que um tradutor coloca relativamente ao papel que deve desempenhar no processo de tradução. Uma das questões mais importantes e mais interessantes a nível teórico e com maior impacto na prática da tradução prende-se com a necessidade de opção por uma das duas estratégias de base: deverá o tradutor deixar marcas das diferenças linguísticas e culturais do texto de partida? Ou deverá aproximar o texto de partida aos valores culturais da língua de chegada? Esta questão é abordada e discutida por vários teóricos e de diferentes formas a partir de diversas perspectivas. Uma delas é a dicotomia sugerida por Lawrence Venuti, que diz respeito à estratégia de “domestication” e à estratégia de “foreignization”.<sup>4</sup>

A abordagem à questão da domesticação e da tradução dissimilatória vai ser discutida ao longo deste trabalho. A análise que me proponho efectuar

<sup>3</sup> Munday, Jeremy, *Introducing Translation Studies: Theories and Applications*. 2ª Edição (2008). Routledge, 2001, p.5

<sup>4</sup> [...] domestication and foreignization deal with ‘the question of how much a translation assimilates a foreign text to the translating language and culture, and how much it rather signals the differences of that text’ (Munday: 146).

Considero igualmente importante fazer referência aos diferentes métodos de traduzir referidos por Schleiermacher que, num contexto diferente, inspirou Venuti com a sua discussão das duas dinâmicas, em termos da aplicação de um método de efeito de estranhamento ou de assimilação: levar o leitor ao autor ou levar o autor ao leitor (“Ou o tradutor deixa o mais possível o escritor em repouso e move o leitor em direcção a ele; ou deixa o leitor o mais possível em repouso e move o escritor em direcção a ele”), em Schleiermacher, Friedrich. *Sobre os Diferentes Métodos de Traduzir*. Trad. José M. Miranda Justo. Porto Editora, 2003, p.61.



visa sobretudo apurar de que formas e até que ponto a tradução portuguesa de *The Naked Chef*, de Jamie Oliver, tende a apagar (ou não) sinais e referências da língua e da cultura de partida. Mas esta questão da opção entre domesticação e estranheza nem sempre depende apenas dos tradutores, havendo por vezes indicações prévias à tradução, por exemplo, por parte da editora. Esta perspectiva das imposições criadas pelo mercado editorial em relação ao trabalho do tradutor é criticada por Venuti: “Above all, these would be the publishers and editors who choose the works and commission the translations, pay the translators and often dictate the translation method” (Munday: 143). Venuti defende também a visibilidade do tradutor, e consequentemente a visibilidade da tradução “foreignizing”, lamentando essas imposições editoriais.

No caso específico da tradução portuguesa em análise houve algumas condições impostas à partida, que irei referir mais pormenorizadamente no capítulo 4, em que descrevo as obras que são objecto deste trabalho.

Para além das teorias acima mencionadas, e apesar de se tratar de um modelo que está longe de ser recente, considerarei muito útil para o meu trabalho a aplicação de aspectos do método de análise estilística defendido por Jean-Paul Vinay e Jean Darbelnet.<sup>5</sup> Estes teóricos da tradução fazem referência a duas estratégias gerais de tradução: a tradução directa e a tradução oblíqua. Relativamente ao primeiro método, a escolha da tradução literal pode acontecer quando se verificam paralelismos meta linguísticos de várias ordens: “Literal, or word for word, translation is the direct transfer of a SL text into a grammatically and idiomatically appropriate TL text [...]” (Vinay and Darbelnet: 130).

No caso das obras que vão ser objecto do meu estudo, *The Naked Chef*, de Jamie Oliver, e a respectiva tradução portuguesa, *Na Cozinha com Jamie Oliver*, surgem, por exemplo, muitos nomes de ingredientes que não são traduzidos. Isto demonstra não só a influência de uma cozinha internacional em Jamie Oliver (que também utiliza nomes de ingredientes italianos, franceses, chineses, entre outros), mas também a opção da tradutora de manter as designações originais. A este processo dá-se o nome de “empréstimo”, o qual pode ser adoptado, na opinião dos autores, “[...] in order to introduce the

---

<sup>5</sup> Vinay, Jean-Paul & Jean Darbelnet. “A Methodology for Translation”, in Venuti, Lawrence, *The Translation Studies Reader*, 2ª Edição. London: Routledge, 2004.

flavour of the source language (SL) culture into a translation, foreign terms may be used [...]”(Vinay and Darbelnet: 129).

Muito semelhante ao processo do empréstimo surge o decalque: “A calque is a special kind of borrowing whereby a language borrows an expression form of another, but then translates literally each of its elements” (Vinay and Darbelnet: 129).

Quando os tradutores chegam à conclusão de que uma tradução literal é inaceitável, optam pelo segundo método acima mencionado: a tradução oblíqua. Quanto a esta estratégia tradutiva, há quatro processos a salientar: a transposição, a modulação, a adaptação e a equivalência.

A opção pela transposição surge quando há necessidade de mudança de categoria gramatical: “The method called transposition involves replacing one word class with another without changing the meaning of the message” (Vinay and Darbelnet: 132). Tratando-se, no caso em estudo, de uma tradução do inglês para o português, e tendo em conta as diferenças gramaticais subjacentes a este par de línguas, a tradutora de *The Naked Chef* teve de recorrer a este processo no sentido de tornar o texto mais fidedigno do ponto de vista da reprodução da mensagem. Para o mesmo fim pode concorrer ainda o processo da modulação, que os autores definem como “a variation of the form of the message, obtained by a change in the point of view” (Vinay and Darbelnet: 133). No entanto, outras opções há em que os processos da adaptação e da equivalência são os mais adequados. Muitas situações no texto de partida obrigam à recriação de uma situação da língua original que não existe na língua da tradução. A adaptação é então a opção ideal: “[...] it is used in those cases where the type of situation being referred to by the SL message is unknown in the TL culture” (Vinay and Darbelnet: 134-135).

Jamie Oliver inclui muitas vezes na descrição das receitas nomes de lojas e marcas que não faria sentido a tradutora manter no texto de chegada, optando então pela sua adaptação ao contexto de chegada. A adaptação é considerada como um tipo de equivalência, processo que se utiliza, por exemplo, na tradução de provérbios, frases idiomáticas, figuras de estilo e processos retóricos como onomatopeias, etc., e sempre que haja necessidade de substituição de um segmento do texto original por um segmento funcionalmente equivalente no texto de chegada: “[...] one and the same situation can be rendered by two texts using completely different stylistic and

structural methods. In such cases we are dealing with the method which produces equivalent texts” (Vinay and Darbelnet: 134).

Relativamente à noção de “equivalência”, os teóricos funcionalistas Hans Vermeer e Katharina Reiss propõem também uma noção de tradução em que o princípio de equivalência é apenas uma das possibilidades do acto de traduzir. No seu lugar surge o princípio da “funcionalidade”. Para Vermeer, a tradução é um processo cultural, no qual o texto de partida e o texto de chegada pertencem a sistemas culturais distintos e por isso as suas funções devem ser analisadas separadamente e de maneira pragmática, seguindo a *Skopostheorie*, em que o funcionalismo se refere à tradução como uma comunicação intercultural. Ou seja, da noção linguística e textual de equivalência, passa-se, com Vermeer e Nord, à noção de *skopos*, em que é dada primazia à funcionalidade da tradução em termos do contexto, texto, língua e cultura de chegada.

Como explica Munday, “Skopos theory focuses above all on the purpose of the translation, which determines the translation methods and strategies that are to be employed in order to produce a functionally adequate result” (Munday: 79).

Como já referi, foi Christiane Nord que retomou estas teorias. No entanto, no seu livro *Text Analysis in Translation. Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis* (2005), Nord apresenta um modelo mais abrangente de análise textual do texto de partida voltada para a tradução, cuja finalidade é estabelecer a função desse texto dentro da respectiva cultura de partida, para então compará-la à provável função do texto de chegada e, por fim, identificar todos os elementos que serão preservados e os que serão adaptados na tradução. Para Nord, a tarefa do tradutor é fazer a mediação entre duas culturas, sempre respeitando o texto original e a sua intenção comunicativa, podendo assim optar por uma tradução instrumental:

“An instrumental translation [...] serves as an independent message-transmitting instrument in a new communicative action in TC, and is intended to fulfil its communicative purpose without the receiver being aware of reading or hearing a text which, in a different form, was used before in a different communicative action”.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Nord, Christiane. *Text Analysis in Translation. Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. 2ª Edição. Amsterdam - New York: Rodopi, 2005, p.81.

Desta forma, o texto de chegada é, teoricamente, totalmente assimilatório. Quanto maior for a “presença” do texto de partida na tradução, menos puramente comunicativo e funcional será o texto de chegada. Esta funcionalidade do texto de chegada é muito importante na tradução de um livro de culinária. Esta abordagem relativamente à intenção comunicativa é relevante na minha análise no sentido em que a função de *The Naked Chef* como um livro de receitas deve, à partida, ser a mesma do texto de chegada, *Na Cozinha com Jamie Oliver*. Também por esta razão, Nord refere a importância que deve ser dada à chamada “translation commission”, também referida como “translation brief”. Sendo assim, o tradutor deve comparar os dois textos tendo em conta a sua função (como já referi), o público-alvo, o local e o tempo da recepção do texto, o meio através do qual ele é veiculado e o motivo para a produção do texto traduzido.

Do ponto de vista de Katharina Reiss, para além da importância fundamental dada ao objectivo da tradução, o seu modelo de análise (que vou abordar mais pormenorizadamente no capítulo 3, Crítica de Tradução) dá muita importância também ao texto de partida, que deve ser analisado para decidir quais os aspectos prioritários da estratégia de tradução, aspectos esses que fazem parte da hierarquia funcional dos problemas de tradução estabelecida por Christiane Nord.<sup>7</sup>

Desta forma, a abordagem inicial aos processos de tradução sistematizados por Vinay e Darbelnet e posteriormente a alusão às teorias funcionalistas foram necessárias para melhor compreender e analisar as opções da tradutora e por se aplicarem, na minha opinião, à tradução de um livro de receitas, pela sua intenção comunicativa e funcional.

Convém ainda salientar que a tradutora de *The Naked Chef* utiliza principalmente ao longo de toda a tradução, a metodologia da tradução oblíqua, optando pelos vários processos que descrevi anteriormente e que irei demonstrar com exemplos mais à frente neste trabalho.

---

A mediação entre as duas culturas pode ser feita igualmente através de uma tradução documental, conceito-par da tradução instrumental. Nesta tradução, a função do texto de chegada é metatextual, ou seja, é um texto a respeito de outro texto e produz um efeito de distanciamento cultural e estranheza no público da cultura de chegada, pois preserva alguns aspectos do texto de partida ou toda a sua situação comunicativa: “In a documentary translation, certain aspects of the ST or the whole ST-in-situation are reproduced for the TT receivers, who is conscious of “observing” a communicative situation of which they are not a part” (Nord: 80).

<sup>7</sup> “The intended function of the translation should be decided; those functional elements that will need to be adapted to the TT addressees’ situation have to be determined; the translation type decides the translation style; the problems of the text can then be tackled at a lower linguistic level” (Nord: 83-84)

Após esta breve introdução teórica convém lembrar a importância do papel do tradutor, que é fundamental para fazer passar uma mensagem de uma língua para a outra, desempenhando assim um papel de intermediário de um sistema linguístico-cultural para outro. E se a tarefa de traduzir é fundamental nos dias de hoje, para a difusão de informação nas diferentes línguas e nas respectivas culturas, a tarefa da crítica da tradução deve merecer igualmente um lugar de destaque, para garantir a boa qualidade que se requer na traduções feitas por tradutores profissionais.

No capítulo 3 deste trabalho procuro reflectir também sobre algumas questões teóricas relativas à crítica da tradução.

## 2. Objectivo do trabalho

O presente trabalho tem como objectivo analisar a tradução portuguesa de *The Naked Chef*, de Jamie Oliver, tendo por base as considerações teóricas apresentadas por Katharina Reiss relativamente às potencialidades e limites da crítica da tradução. Como tal, irei proceder à identificação e ao levantamento de problemas de tradução, transcrevendo vocábulos ou expressões do texto de partida e do texto de chegada, respectivamente, e proceder à análise dos mesmos.

Segundo Katharina Reiss, uma das condições indispensáveis para a crítica de tradução é a comparação com o original:

Since success in dealing with translation problems can be determined only by a comparison with the text in the original language, reference to the original text provides the only effective means for establishing a detailed evaluation of a translation.<sup>8</sup>

Ao fazer essa comparação com o texto original, e segundo a opinião da autora que citei, é natural que o tradutor tenha de dar uma maior atenção ao texto de partida, assumindo, desta forma, um compromisso de fidelidade em relação a ele, mas sem nunca esquecer o objectivo do texto de chegada e a sua respectiva função, como refere ainda Nord:

One of the most important principles for translators is complete fidelity to the intent of the original author. Only by a comparison with the source language can it be discovered whether this fidelity has been achieved, how well the intent of the author has been understood, how it has been interpreted, and how successfully it has been expressed in the target language. Evaluation on the basis of the source language represents criticism which takes this fact into account (Reiss: 16).

No caso das obras em análise, a função comunicativa tem um papel primordial, tendo em conta que o principal objectivo de um livro de culinária é possibilitar a confecção de determinada receita por parte do leitor.

Ao olhar para o original e para a respectiva tradução, procederei então ao levantamento de problemas de tradução analisando-os de acordo com a sua especificidade.

---

<sup>8</sup> Reiss, Katharina. *Translation Criticism - The Potentials and Limitations*. Trad. Erroll F. Rhodes. Manchester, UK: St.Jerome Publishing, 2000, p.15.

Esta minha análise terá como objectivo principal analisar problemas inerentes à tradução de um livro de receitas, em que é utilizado vocabulário técnico, mas também perceber e analisar a tradução de um livro que foge aos parâmetros de um simples livro de receitas tradicional e utiliza uma linguagem muito característica da nova cozinha. Para além disso, a linguagem e o estilo do autor, Jamie Oliver, são muito próprios, factores que serão também considerados na minha análise, tentando apurar até que ponto e de que forma a tradutora mantém (ou não) esse estilo característico. Desta forma, irei demonstrar que raramente os textos reais correspondem a categorias tipológicas “puras”, o que dificulta, por vezes, o trabalho de tradução, e, neste caso em particular, o trabalho de crítica de tradução. A questão das “categorias tipológicas” será desenvolvida no capítulo seguinte, no qual vou proceder a uma breve explanação do modelo de crítica de tradução de Katharina Reiss.

Para além de uma análise da tradução portuguesa do livro *The Naked Chef*, o meu trabalho tem ainda como objectivo salientar e exemplificar características de uma nova cozinha e de um novo conceito criado pelos novos *chefs*, que aliam à cozinha tradicional uma cozinha criativa e inovadora. Desta forma, irei fazer uma introdução, no capítulo 6, referente à Tipologia Textual, às características convencionais de textos culinários e ao conceito de nova cozinha e cozinha de autor. O estilo de Jamie Oliver é um bom exemplo da aplicação destes novos conceitos.

### 3. Crítica de tradução

Tendo por base do meu trabalho a análise de uma tradução, considero importante salientar a importância de uma crítica de tradução nos dias de hoje. De acordo com a obra de Katharina Reiss, *Translation Criticism - The Potentials and Limitations*, é fundamental definir o tipo de texto a traduzir, tendo em conta que cada tipo de texto exige diferentes padrões de análise de acordo com as suas características específicas: “[...] it cannot be denied that the type of text plays a primary role in the selection of criteria for translating, and correspondingly also for translation criticism” (Reiss: 22-23).

Sendo assim, e em primeiro lugar, é importante definir o tipo de texto, uma vez que cada tipo de texto deve ser avaliado consoante a sua tipologia. No entanto, Katharina Reiss defende que raramente os textos reais correspondem a categorias tipológicas “puras”, como referi anteriormente, ou seja, dentro de uma determinada tipologia textual poderão existir características variadas que podem pertencer também a outros tipos de texto. Esta situação verifica-se em *The Naked Chef*, um texto que, pela diversidade de características, que analisarei num capítulo específico, não pode ser definido apenas como um livro de receitas. É um livro claramente “híbrido” ao nível da tipologia textual e das funções da linguagem. Como espero mostrar, Jamie Oliver mobiliza ao longo do livro as funções emotiva, poética e conativa.

É neste sentido que Katharina Reiss chama a atenção para a importância da linguagem, nomeadamente, a função ou funções da linguagem presentes nos textos a analisar: a função informativa, através da qual se representam objectos e factos, a função expressiva, que remete para as marcas do sujeito num determinado texto, a função operativa, que tem como objectivo persuadir o leitor, e a função “audiomedial”, que diz respeito ao aspecto visual dos textos:

Since texts require the medium of language for their expression [...] each text must be examined to determine precisely what function of language it represents. According to Karl Bühler (1990, p.28) language serves simultaneously to *represent* (objectively), *express* (subjectively) and *appeal* (persuasively) (Reiss: 24-25).<sup>9</sup>

<sup>9</sup> O estudo das funções da linguagem foi feito ao longo dos anos por vários linguistas, entre eles Karl Bühler e Roman Jakobson. O primeiro apresenta três funções da linguagem que foram acima enunciadas. O segundo complementa o modelo de Bühler e amplia para seis as funções da linguagem (a função emotiva, a função conativa, a função referencial, a função poética, a função metalinguística e a função fática).



No entanto, e apesar da importância das diferentes funções da linguagem, Reiss considera que um texto pode conter mais do que uma função, como já referi também relativamente às características tipológicas de um determinado texto: “Of course the whole of a text will not always be dedicated exclusively to a single function. In actual practice there are constant combinations and overlapping” (Reiss: 25).

No caso das obras em análise, a consideração das funções da linguagem revela-se fundamental visto tratar-se de um livro de receitas que, para além de informar, também tem a função de persuadir. Desta forma, a tipologia textual não se limita à de um texto técnico e informativo, mas também a de um texto expressivo. Na secção 6.4.1.2., irei então abordar mais detalhadamente as diferentes funções da linguagem presentes em *The Naked Chef*.

Em relação à utilização das várias funções da linguagem e ao estilo do autor em geral, Katharina Reiss defende:

When the original author uses an expression that deviates from *normal usage* – as practically every author does – the translator [...] should also be creative in deviating from the norms of the target language, especially when such “erosions” have an esthetic purpose. (Reiss: 36-37).

Nestas afirmações se constata a importância do papel do tradutor, que deverá também ser criativo, e por conseguinte, o papel de um crítico de tradução, que terá de olhar não só para o texto de chegada como também para o texto de partida. Este olhar não só se prende com elementos semânticos, e sintácticos como também fonéticos. Neste campo, e tal como refere Reiss, não se pode esperar uma tradução “word for word”, já que o vocabulário de um par de línguas não é totalmente coincidente:

[...] the critic has to determine whether the components of the original text have been adequately carried over to the target language on the lexical level. This involves observing whether the translator has demonstrated competence in dealing with technical terminology and special idioms [...], “false friends”, homonyms, untranslatable words [...] names and metaphors, plays on words, idiomatic usages and proverbs, etc (Reiss: 58).

São os elementos referidos nesta citação (utilização de frases idiomáticas, falsos cognatos, metáforas, palavras homónimas, entre outras) que vão ser objecto de análise da tradução portuguesa de *The Naked Chef*, de modo a tentar perceber e avaliar a forma como a tradutora do livro lida com estas características do texto.

Por último, é importante referir que sempre que se efectua uma crítica negativa, o que irá acontecer, é fundamental tentar perceber a origem do erro, ou pelo menos tentar averiguar o que poderá ter estado por detrás das opções da tradutora. Nestes casos, sempre que considerei oportuno, apresentei ainda soluções e sugestões alternativas de tradução. É este princípio e esta metodologia que Reiss defende:

This means that every criticism of a translation, whether positive or negative, must be defined explicitly and be verified by examples. The critic should also always make allowance for other subjective options. In a negative criticism the critic should try to ascertain what led the translator to make the (alleged) error (Reiss: 4).

## 4. Obras em análise

Antes de iniciar a análise propriamente dita, parece-me relevante referir os factores que levaram à escolha destas obras e de seguida apresentar as obras em questão (o original em inglês e a respectiva tradução em português), destacando em primeiro lugar as suas semelhanças ou diferenças quanto ao aspecto gráfico e à discussão da tradução do título original do livro.

A escolha deste tema (culinária) deveu-se ao facto de se tratar de uma área com a qual estou em permanente contacto, visto leccionar disciplinas (Comunicar em Inglês e Comunicar em Francês) relacionadas com a área técnica do curso Profissional de Restauração na Escola Tecnológica e Profissional da Zona do Pinhal. Deparo-me no dia-a-dia com vocabulário específico da área da hotelaria e restauração e com a dificuldade de tradução de alguns vocábulos e expressões. Por norma, lido mais directamente com expressões técnicas, apesar de existirem sempre nomes de pratos e até mesmo ingredientes que não têm equivalente directo em português, o que pode dificultar a tarefa da tradução. A escolha deste livro em concreto (*The Naked Chef*, de Jamie Oliver), deveu-se ao facto de ser um livro de receitas pouco convencional, como irei descrever mais à frente neste trabalho, de ter sido o primeiro livro escrito por Jamie Oliver; as características da sua escrita, que demonstram um estilo inovador e criativo, constituíram também um motivo importante para a minha opção por esta obra. Optei pela análise da tradução portuguesa *Na Cozinha com Jamie Oliver* por considerar importante avaliar e analisar a forma como a tradutora traduz as palavras e, conseqüentemente, o estilo deste cozinheiro britânico.

*The Naked Chef*, de Jamie Oliver foi publicado pela editora *Penguin Books*, e a sua primeira edição data de 1999, tendo a respectiva tradução portuguesa, *Na Cozinha com Jamie Oliver*, sido publicada sete anos depois pela Civilização Editores, em 2006.

#### 4.1. **Características de *The Naked Chef* e *Na Cozinha com Jamie Oliver***

Ao analisar as características físicas das duas obras em estudo, que incluem, entre outros elementos, fotografias e a própria formatação do texto, considere importante salientar as semelhanças e os aspectos não alterados na tradução portuguesa.

Todas as fotografias que surgem no original são mantidas na edição portuguesa. Quanto a este aspecto, gostaria de salientar a importância das fotografias nos livros de Jamie Oliver e concretamente na obra em questão. Tratando-se de um livro de receitas, ao folheá-lo pela primeira vez pensava encontrar apenas fotografias das próprias receitas, pratos ou simplesmente imagens de ingredientes. De facto, também se encontram estes elementos, mas para além deles surgem fotografias do próprio Jamie Oliver, a começar pela capa do livro e pelas primeiras imagens com que nos deparamos quando se começa a folheá-lo. Há fotografias de Jamie Oliver na cozinha, em plena preparação das suas receitas, fotografias de amigos e também de Jamie Oliver nas compras, nomeadamente em mercados de rua e na peixaria.<sup>10</sup>

Neste sentido, não se trata então de um simples livro de receitas, trata-se de um livro, como se virá a verificar a diferentes níveis, que inclui elementos autobiográficos e até com um certo carácter intimista. É nestes elementos que está presente a experiência de Jamie Oliver e o seu gosto pela cozinha simples voltada para toda a população que deseje utilizar as suas técnicas e receitas.

Relativamente à formatação do texto, em termos de tipo de letra, parágrafos e estilos de títulos, é de referir que os números das páginas se mantêm de igual forma, sendo que cada secção do sumário tem a mesma paginação, o que facilita em muito o trabalho de análise de tradução. Após contacto com a tradutora Lúcia Teixeira, confirmei que esta opção editorial, como era de esperar, foi imposta pela editora, não podendo ser de todo alterada.<sup>11</sup>

Relativamente à análise do título propriamente dito, deparei-me de imediato com a diferença na tradução portuguesa *Na Cozinha com Jamie*

---

<sup>10</sup> As imagens expressivas escolhidas para este livro, da autoria dos fotógrafos Jean Cazals e David Eustace, são marcas de um estilo próprio criado por Jamie Oliver. Um estilo que se caracteriza pela cozinha pouco convencional, a cozinha de autor. Este tema vai ser discutido mais em pormenor no capítulo da Tipologia Textual.

<sup>11</sup> Esta questão coloca um problema interessante: a tendência natural da tradução no sentido Inglês-Português, a expansão que, neste caso em particular, tem que ser controlada. As omissões detectadas ao longo da análise da tradução concorrem para esse efeito (o texto de chegada tem que caber na mesma página que o texto de partida).

*Oliver*. Considero desde já também importante referir a omissão, na capa do livro, das referências a programas de televisão e a críticas. No texto de partida está presente a alusão ao programa de culinária através do qual foi escrito o livro *The Naked Chef* e está também presente um comentário do *Daily Mail*. Nota-se, assim, a diferença na convenção que dita a inclusão de excertos de comentários e recensões no protocolo da apresentação das críticas do contexto editorial inglês para o português. Sobre este aspecto, gostaria ainda de referir a diferença que existe na contracapa do livro. São evidentes as diferenças relativamente à introdução de críticas de revistas e jornais no original e a omissão das mesmas na tradução, mas apenas na contracapa, já que na primeira página da versão portuguesa do livro surgem excertos de críticas traduzidas, tal como no original.

Considero igualmente importante referir a omissão da expressão *The Naked Chef* na tradução *Na Cozinha com Jamie Oliver*, mais propriamente, o facto de não ter sido traduzido à letra. Inicialmente considerei a hipótese de existir censura na tradução, sendo que um título traduzido na língua portuguesa como “O Chefe Nu” seria pouco convencional e até estranho para o leitor português. De qualquer forma, considero que a expressão “Na Cozinha com...” denota proximidade e intimidade, o que também resulta muito bem como tradução do original. Quanto a este título original, há vários artigos sobre Jamie Oliver que tentam interpretar o seu significado: “The title referred not to His lack of clothing but to His belief in stripping pretense and mystery from the kitchen – the idea that anyone can cook and everyone should”.<sup>12</sup> O próprio Jamie Oliver salienta essa ideia: “The idea behind *The Naked Chef* was to strip food down to its bare essentials - to prove that you didn't need to dress up ingredients or buy a load of fancy gadgets to make something really tasty. Despite my Nan's worries, it definitely didn't mean that I was cooking in the nude!”<sup>13</sup>

Com esta informação, seria interessante abordar a tradução do título de outra forma, até mesmo tendo em conta as várias traduções deste mesmo título. No Brasil, a tradução foi a seguinte: *Jamie Oliver, O Chef sem Mistérios*.<sup>14</sup> Para além de manter o título mais próximo do original, mantém também a forma como Jamie Oliver é descrito, um chefe sem mistérios e conhecido internacionalmente, já que na capa são também traduzidos os

<sup>12</sup> Witchel, Alex. “Putting America's Diet on a Diet.” *The New York Times* (2009).

<sup>13</sup> <http://www.jamieoliver.com/tv/the-naked-chef>

<sup>14</sup> <http://www.livrariacultura.com.br/scripts/cultura/resenha/resenha.asp?isbn=8525039780&sid=322123166111226525536624139>

comentários: “A nova estrela de cozinha, sucesso na TV e em livro. O mais vibrante chef britânico”. Em França, a tradução foi a seguinte: *La Cuisine de Jamie Oliver*.<sup>15</sup> Neste caso, a tradução não é tão fiel ao original como no Brasil, aproximando-se mais da versão portuguesa. Em Espanhol a tradução, muito paralela à francesa, também não vai tanto ao encontro do original: *La Cocina de Jamie Oliver*.<sup>16</sup> No entanto, a capa inclui um comentário em que a ideia de novidade, frescura e juventude é realçada: “Recetas frescas de un joven chef”.

No caso específico da tradução portuguesa, e igualmente como no título do original, a escolha deste partiu da existência do programa de televisão que na altura era transmitido na estação televisiva “SIC Mulher” com o mesmo título, sendo também referido na contracapa do próprio livro traduzido. Para além disso, mesmo que a tradutora sugerisse um título diferente, a escolha final foi da editora.

De seguida, apresentam-se algumas referências bibliográficas de Jamie Oliver que me parecem fundamentais para a compreensão da obra e do estilo deste *chef* britânico e de seguida dedica-se um capítulo à tipologia textual, por forma a dar a conhecer a evolução dos textos culinários e todo o trabalho actual no mundo da gastronomia.

---

<sup>15</sup> <http://livre.fnac.com/a1649798/Jamie-Oliver-La-cuisine-de-Jamie>

<sup>16</sup> <http://www.casadellibro.com/libro-la-cocina-de-jamie-oliver/2900001007215>

## 5. Biobibliografia de Jamie Oliver

### 5.1. Biografia

Votado como sendo o chefe mais atraente da televisão, os seus programas de culinária são divulgados em mais de 50 países e os seus livros de receitas são *best-sellers* em todo o mundo. É o auto-proclamado embaixador da gastronomia britânica.<sup>17</sup>

James Trevor Oliver nasceu a 27 de Maio de 1975, em Clavering, Essex, local que se revelou fundamental para o seu futuro sucesso como *chef*. Jamie Oliver sentiu o seu fascínio pelo mundo da culinária desde muito cedo, provavelmente devido ao facto de os pais serem donos de um restaurante, *The Cricketers*. Aos sete anos já ajudava na cozinha e tinha gosto em fazê-lo. Como afirma na sua página pessoal:

When I was about seven or eight, they let me peel the potatoes and pod peas, that kind of thing. By the time I was 11, I wasn't half bad at veg prep and I could chop like a demon! A lot of the boys at school thought that cooking was a girlie thing. I didn't really care, especially as I could buy the coolest trainers with what I'd earned from working at the weekend.<sup>18</sup>

Aos dezasseis anos, percebendo que o seu percurso escolar não era exemplar, abandonou a escola que frequentava e entrou no curso de culinária de *Westminster Kingsway College*, começando a trabalhar com o *chef* londrino Genaro Contaldo, que Jamie Oliver considera seu mentor na área da culinária. Após algum tempo passado em França para aperfeiçoar as suas competências profissionais, regressou a Londres e começou a trabalhar em *The Neal Street Restaurant* como chefe de pastelaria e sob a alçada do chefe Antonio Carluccio. Foi aí que iniciou a sua aprendizagem sobre cozinha italiana. Quando foi trabalhar para o *River Café*, onde permaneceu três anos e meio, aprendeu algumas técnicas de culinária com Rose Gray e Ruth Rogers, e daí retirou grandes ensinamentos para o seu futuro profissional: “Those two ladies

<sup>17</sup> <http://www.thebiographychannel.pt/biografias/264/Jamie-Oliver>

<sup>18</sup> <http://www.jamieoliver.com/about/jamie-oliver-biog>

taught me all about the time and effort that goes into creating the freshest, most honest, totally delicious food”.<sup>19</sup>

Estava apenas a iniciar a sua entrada no mundo da gastronomia quando surgiu pela primeira vez na televisão, num documentário sobre o *River Café*, onde trabalhava. Bastou apenas um dia para ser convidado a apresentar o seu próprio programa de televisão – que se transformou num dos mais célebres programas de culinária do mundo, *The Naked Chef*, programa que foi transmitido pela primeira vez pela BBC2 em 1999 e do qual resultou a publicação do livro com o mesmo nome. Desde então e até ao presente ano de 2010, Jamie Oliver já publicou vários livros de culinária, tendo quatro deles sido traduzidos em Portugal (ver secção 5.2. da bibliografia e 5.3. da bibliografia traduzida em Portugal).

Para além de ser um *chef* reconhecido pelos seus livros, Jamie Oliver também gosta de se envolver com a população no sentido de tentar melhorar hábitos alimentares e de levar a cabo campanhas e acções de sensibilização para jovens e adultos. Neste sentido, em 2002, criou a *Fifteen Foundation*, uma instituição que ajuda jovens desempregados a tornarem-se *chefs* profissionais.

Em 2005 iniciou uma campanha *online*, intitulada *Feed me Better*, com o intuito de alertar os jovens britânicos em idade escolar para a necessidade de terem hábitos alimentares saudáveis. Desta forma, o seu esforço para melhorar as refeições das cantinas das escolas levou-o a colaborar com o Governo Britânico, assim como a comprometer-se a cumprir a difícil tarefa de convencer os alunos a deixarem a alimentação de tipo *fast food*. Esta acção, intitulada *Jamie's School Dinners*, foi também um sucesso e contribuiu para melhorar a qualidade e a variedade da alimentação oferecida nas escolas.

Em 2008, Jamie Oliver envolveu-se numa nova missão, intitulada *Ministry of Food*, que tinha como objectivo incutir na população de Rotherham, uma cidade industrial situada no norte de Inglaterra, a necessidade de alterar hábitos alimentares prejudiciais à saúde, ensinando as pessoas a cozinhar de forma simples e saudável, já que a taxa de obesidade na população adulta revelou-se muito elevada. E foi esta sua dedicação à tentativa de alterar hábitos alimentares que levou à atribuição do prémio TED 2010.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Idem.

<sup>20</sup> <http://www.jamieoliver.com/news/jamie-wins-prestigious-ted-prize>  
<http://www.quali.pt/conteudos/curiosidades/jamie-oliver-vencedor-do-premio-ted-2010.html>



A par destas acções educativas, surge a importância da agricultura biológica para Jamie Oliver. Uma agricultura sem recurso a pesticidas, uma alternativa à grande comercialização, na defesa da simplicidade da utilização dos produtos. Na página oficial de Jamie Oliver é possível verificar a importância dos produtos biológicos nas suas receitas e na sua vida.<sup>21</sup>

A influência de Jamie Oliver, todo o empenho na divulgação das suas receitas para melhorar hábitos alimentares, ajudar na confecção de determinados pratos e transmitir novos métodos de preparação dos alimentos, foram e têm sido divulgados não só através dos seus livros mas também através de vários programas de televisão, cuja lista apresentamos de seguida:

**1999** - *The Naked Chef* (transmitido pela BBC2)

**2000** - *Return of the Naked Chef* (transmitido pela BBC2)

**2001** - *Happy Days with the Naked Chef* (transmitido pela BBC2)

**2002** - *Pukka Tukka/Oliver's Twist/Jamie's Kitchen* (transmitidos pelo Channel 4)

**2005** - *Jamie's School Dinners/Jamie's Great Italian Escape* (transmitidos pelo Channel 4)

**2006** - *Jamie's Return to School Dinners* (transmitido pelo Channel 4)

**2007** - *Jamie's Chef/Jamie at Home* (transmitidos pelo Channel 4)

**2008** - *Jamie's Fowl Dinners/Jamie's Ministry of Food/What's Cooking? With Jamie Oliver* (transmitidos pelo Channel 4)

**2009** - *Jamie Saves our Bacon/Jamie's American Road Trip/Jamie's Family Christmas* (transmitidos pelo Channel 4)

**2010** - *Jamie Oliver's Food Revolution/Jamie Does...* (transmitidos pela ABC Television Networks).

Neste momento (Outubro 2010) está a ser transmitido um novo programa no Channel 4 intitulado *Jamie's 30-minute Meals*.

Em Portugal, já foram transmitidos os programas *Na Cozinha com Oliver*, *Oliver's Twist* e *Jamie Oliver's Food Revolution*. Neste momento, está a ser transmitido o programa *Jamie's America* na estação SIC Mulher.

---

TED (Technology, Entertainment, Design) é uma fundação privada dos Estados Unidos, sem fins lucrativos, destinada à divulgação de ideias. O prémio é atribuído anualmente a alguém que, com a sua ideia, tenha levado a cabo acções relevantes.

<sup>21</sup> <http://www.jamieoliver.com/gardening/article.php?id=73>

## 5.2. Bibliografia

São os seguintes livros escritos por Jamie Oliver de 1999 a Setembro de 2010:

- Oliver, Jamie. *The Naked Chef*, Michael Joseph, London, 1999.
- Oliver, Jamie. *The Return of the Naked Chef*, Michael Joseph London, 2000.
- Oliver, Jamie. *Happy Days with the Naked Chef*, Michael Joseph & Ted Smart, 2001.
- Oliver, Jamie. *Jamie's Kitchen*, Michael Joseph Ltd, London, 2002.
- Oliver, Jamie. *Jamie's Dinners*, Michael Joseph, London, 2004.
- Oliver, Jamie. *Jamie's Italy*, Michael Joseph, London, 2005.
- Oliver, Jamie. *Cook with Jamie*, Michael Joseph Ltd, London, 2006.
- Oliver, Jamie. *Jamie at Home*, Penguin Books Ltd, London, 2007.
- Oliver, Jamie. *Jamie's Little Book of Big Treats*, Penguin Books Ltd, London, 2007.
- Oliver, Jamie. *Jamie's Ministry of Food*, Michael Joseph, London, 2008.
- Oliver, Jamie. *Jamie's Red Nose Recipes*, Penguin Books Ltd, London, 2009.
- Oliver, Jamie. *Jamie's America*, Penguin Books Ltd, London, 2009.
- Oliver, Jamie. *Jamie Does...*, Penguin Group, London, 2010.
- Oliver, Jamie. *Jamie's 30-minute Meals*, Penguin Books Ltd, London, 2010.

### 5.3. Bibliografia traduzida e publicada em Portugal

Da obra de Jamie Oliver, foram traduzidos e publicados em Portugal os seguintes livros:

Oliver, Jamie. *Na Cozinha com Jamie Oliver*. Trad. Lúcia Teixeira. Dorling Kindresley - Civilização, Editores, Lda, 2006.

Oliver, Jamie. *Jamie Oliver Cozinha na Itália*. Trad. Verónica Paixão. Dorling Kindresley - Civilização, Editores, Lda, 2007.

Oliver, Jamie. *Jamie Oliver Regressa à Cozinha*. Trad. Verónica Paixão. Dorling Kindresley - Civilização, Editores, Lda, 2009.

Oliver, Jamie. *Dias Felizes com Jamie Oliver*. Trad. Verónica Paixão. Dorling Kindresley - Civilização, Editores, Lda, 2009.<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup> Como se pode verificar nos exemplos apresentados, Lúcia Teixeira apenas traduziu o primeiro livro, sendo Verónica Paixão a tradutora dos restantes livros. Pretendo averiguar, em possível trabalho futuro, as semelhanças e as diferenças entre as opções de ambas as tradutoras.

## 6. Tipologia textual

Tendo em conta que este trabalho incide na análise da tradução portuguesa de um livro de receitas, considero importante abordar alguns aspectos da história da evolução dos discursos das receitas culinárias, no sentido de identificar as principais diferenças na elaboração desse discursos, apresentação das receitas e a própria evolução deles. Esta abordagem será feita tendo em conta os contextos específicos do par de línguas em causa (português e inglês). Vou também caracterizar a receita culinária como tradicionalmente a conhecemos, e igualmente nos dois contextos, primeiro o português e de seguida o inglês, salientando as suas características principais e a forma como se apresenta. Irei também abordar o novo conceito de cozinha, a que hoje em dia é referida como cozinha de autor, identificando as respectivas formas de apresentação e descrição das receitas.

### 6.1. Breve história da evolução dos discursos das receitas culinárias

A apresentação das receitas culinárias tem sofrido mudanças no seu formato ao longo de séculos, o que também se traduz na diferença de abordagem que se faz hoje em dia à noção de cozinha, confecção de alimentos e sua apresentação.

Em primeiro lugar, efectuar-se-á uma breve descrição da evolução dos discursos das receitas na língua portuguesa. Depois, será feita uma abordagem da mesma temática no contexto inglês.

Segundo Paula Pinto Silva, no ano de 1680 é impresso o primeiro livro de receitas em língua portuguesa, *Arte de Cozinha*, da autoria de Domingos Rodrigues. Nessa altura, os livros de culinária não apresentavam preocupação com a indicação de medidas precisas, nem com a explicação das técnicas de confecção. Eram livros destinados apenas a cozinheiros experientes; como explica a autora, “[...] o papel do cozinheiro-chefe, daquele que comandava a

cozinha e registava o que se deveria comer, era, primeiro, o de ensinar outros cozinheiros a cozinhar”.<sup>23</sup>

As receitas do livro de Domingos Rodrigues são escritas, segundo Paula Silva, que coordenou a revisão do livro *Arte de Cozinha*, escritas “em parágrafos curtos, com o título separado da explicação, mas sem a distinção entre o que é ingrediente e o que é procedimento” (Paula Silva: 23).

Como explica Elisa Teixeira na sua tese intitulada *A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário voltado para a produção textual*<sup>24</sup>, até ao século XVIII, as receitas culinárias continuavam a apresentar a mesma forma do ponto de vista textual, ou seja, a ausência de separação entre ingredientes e modo de preparação. O livro *Cozinheiro Moderno*, escrito por Lucas Rigaud (cozinheiro da rainha D.Maria I) em 1780, é um exemplo disso. Do ponto de vista textual, as receitas apresentavam preferência pelos verbos no imperativo, o que ainda se verifica hoje em dia.

No entanto, só no início do século XX se verificaram alterações mais significativas quanto à estrutura e à própria linguagem utilizada. Muitos foram os livros de culinária publicados e muitas alterações houve no que diz respeito aos meios de divulgação de receitas para além do formato livro, seja em revistas ou em programas de televisão. Assim, a receita culinária sofreu diversas alterações na sua forma de organização, conteúdo e apresentação visual, acompanhando, segundo Elisa Teixeira, “as mudanças da sociedade como um todo e a evolução da culinária ocorrida com o intercâmbio de ingredientes e técnicas proporcionado pela globalização” (Elisa Teixeira: 95).

Hoje em dia, a receita apresenta uma estrutura tradicional facilmente reconhecível: título; lista de ingredientes necessários à confecção da receita e por vezes os utensílios necessários à mesma; modo de preparação. Por vezes, a receita pode incluir sugestões para a sua apresentação, conselhos sobre como e onde adquirir determinados produtos e até mesmo o grau de dificuldade da sua execução, também as ilustrando, mais modernamente, com

---

<sup>23</sup> Silva, Paula Pinto e, “Introdução”, in Rodrigues, Domingos, *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2008, p.23.

<sup>24</sup> Teixeira, Elisa Duarte. *A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual*. Tese de Doutorado, Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 2008.

fotografias. Dos poucos detalhes presentes nas receitas antigas, passamos a textos mais elaborados e completos.<sup>25</sup>

Esta evolução do discurso e apresentação de receitas verifica-se igualmente na língua inglesa. Segundo um estudo, ainda em curso, realizado por Jenna Hartel, professora na Universidade de Toronto, a apresentação de receitas sofreu alterações significativas nos últimos 50 anos. Passou de um discurso curto para um texto mais técnico e mais longo, incluindo maior número de informações.<sup>26</sup>

Os primeiros livros de receitas em língua inglesa eram escritos apenas por cozinheiros para cozinheiros. Só a partir do século XVIII, os livros de culinária começaram a ter um formato semelhante ao que conhecemos hoje. Durante esse século, todos os livros utilizados nos Estados Unidos eram oriundos de Inglaterra. Hannah Glass (1708-1770), Elizabeth Roffald (1733-1781) e Maria Rundell (1745-1829) foram as primeiras mulheres britânicas a escrever livros de receitas. No entanto, só no século XIX surgem os primeiros livros com estruturas de receitas mais semelhantes às que temos hoje em dia. *Modern Cookery for Private Families*, de Eliza Acton, datado de 1845, é o primeiro livro de receitas inglês a apresentar os ingredientes, as quantidades e o tempo de preparação de uma forma uniforme e concisa. Fannie Merritt Farmer, no seu livro *Original 1896 Boston Cooking School Cook Book*, cria o modelo que conhecemos hoje em dia no que diz respeito à escrita de receitas.<sup>27</sup> Como nos informa o site de culinária [www.joyofbaking.com](http://www.joyofbaking.com), remetendo para o livro de Fannie Farmer<sup>28</sup>:

In the past cookery books were more artistic and the recipes were more a guide to creating a dish. Fannie Farmer changed all this by listing the precise amount of each ingredient at the top of the recipe, followed by instructions on how to prepare the dish.<sup>29</sup>

No entanto, para além de um simples livro de instruções, um livro de receitas pode ser muito mais do que um mero ditar de regras para a confecção de uma receita, tal como refere a citação. Pode ser ainda um livro artístico. Mas até mesmo os livros actuais podem seguir esta tradição artística, como é o

---

<sup>25</sup> É de salientar que há muito pouco escrito sobre a evolução das receitas culinárias em Portugal. A bibliografia que apresento aqui é sobretudo de origem brasileira. Os professores da área da Restauração que consultei confirmaram essa ausência ao nível da bibliografia portuguesa.

<sup>26</sup> <http://www.jennahartel.com/EvolutionofRecipe.htm> <http://www.jennahartel.com/EvolutionofRecipe.htm>

<sup>27</sup> <http://www.joyofbaking.com/reviews/cookbookhistory.html>

<sup>28</sup> Farmer, Fannie Merritt. *Original 1896 Boston Cooking-School Cook Book*. New York: Dover Publications, Inc., 1997.

<sup>29</sup> Idem

caso de *The Naked Chef*, que, para além de apresentar fotografias de ingredientes, inclui também fotografias do próprio Jamie Oliver durante a confecção das receitas e em idas às compras.

Para além das ilustrações, é muito importante o estilo de escrita, sendo as receitas lidas também por prazer, como testemunham muitos leitores, e não necessariamente apenas pelos ensinamentos técnicos. Segundo os autores de *The Recipe Writer's Handbook*:

Recipes are indeed a creative process, for both writer and the user. Many people read recipes and cookbooks for enjoyment, so writing style is almost as important as cooking reliability. Although certain basic information should be included in every recipe, the way you word this information can reflect your personal style and entice the reader. The head notes on recipes provide an especially good place for the author's voice to shine through.<sup>30</sup>

Esta citação demonstra a importância que hoje em dia se dá aos livros de receitas que, para além de ensinarem a fazer, divertem e dão prazer. “É nesse contexto que podemos entrever um sentido completamente diferente para o antigo livro de cozinha, que, de guia, manual e registo, vai transformando-se pouco a pouco em um género literário”, como explicam os autores de *The Recipe Writer's Handbook*.<sup>31</sup> São as ideias presentes nesta citação que serão fundamentais na abordagem que faremos a *The Naked Chef*: a noção de criatividade, de prazer na leitura do livro, a importância do estilo de escrita, a forma de cativar o leitor, a voz do autor. Estas noções tornam-se quase tão importantes como as próprias receitas. E são também todos estes elementos que tornam o texto híbrido, ou seja, *The Naked Chef* não é apenas um texto que utiliza uma linguagem informativa, a linguagem é também apelativa, expressiva e poética. São estes aspectos, que considero fundamentais em termos da caracterização da obra e dos problemas que levanta na sua tradução, que vou também desenvolver nos capítulos seguintes, quando fizer uma abordagem mais directa ao estilo de escrita de Jamie Oliver.

<sup>30</sup> Ostmann, Gibbs Barbara e Baker, Jane L., *The Recipe Writer's Handbook*, John Wiley & Sons, 2001, (p.10-11).

<sup>31</sup> Gomes, Laura G. e Livia Barbosa. “Culinária de Papel.” *Estudos Históricos*, 2004, p.19.

## 6.2. Características dos textos culinários

Como foi já referido, a receita culinária é um género textual que apresenta duas partes bem definidas quanto à sua forma: ingredientes e confecção. A apresentação dos ingredientes é geralmente feita em forma de lista e a descrição das etapas da preparação da receita em texto corrido ou dividida em parágrafos. O objectivo principal é permitir que o leitor execute uma determinada receita, seguindo uma sequência de passos para a preparação dos alimentos. Deste formato se depreende que existe uma importante intencionalidade comunicativa na escrita de uma receita culinária.

A receita culinária apresenta ainda outras características textuais. O título, por exemplo, é o primeiro contacto que o leitor tem com o texto. A sua função é muito importante numa receita. O título pode ter, para além do seu objectivo de identificação do prato, a importante função de convencer o leitor a executar a receita. Se por um lado um texto culinário activa a função informativa, sendo o discurso marcado pela objectividade e fazendo pouco uso da adjectivação (a finalidade é sempre preparar uma receita), por outro lado, a função conativa também está presente; tal como se pode constatar na citação da página anterior, o facto de se ler um livro de receitas também por mero prazer. Através desta função, tenta-se influenciar, convencer e persuadir o leitor a executar uma determinada receita. Esta função pode ser activada, como já referi, logo no título, com uma descrição apelativa do prato ou durante a descrição da própria receita, com a introdução de dicas e conselhos para melhorar o resultado final da receita. Veja-se, como exemplo, o seguinte título: “Boiled Asparagus with Any Interesting Melting Cheese”.<sup>32</sup>

Quando esta função conativa é activada no título, torna-se, então, mais importante destacar as qualidades que o caracterizam, como refere Elisa Teixeira, “Ostmann e Baker (2001) e Jacob (2005), ao descreverem as qualidades de um bom título de receita em língua inglesa, reforçam que este deve ser, acima de tudo, descritivo e convidativo” (Elisa Teixeira: 101).

Após o título, surge a lista dos ingredientes, precedido de uma unidade de medida que determina as quantidades necessárias para a receita. Algumas destas características, que diferem em alguns aspectos na língua portuguesa e

---

<sup>32</sup> Oliver, Jamie. *The Naked Chef*. Penguin Books, 1999, p.142.



na língua inglesa, serão mencionadas e explicadas no capítulo 7, no qual serão analisadas as diferenças de tradução.

Resumindo alguns aspectos essenciais já mencionados, no texto referente à fase da execução da receita, os verbos são utilizados preferencialmente no imperativo, embora haja receitas em que o tempo verbal usado é o infinitivo. As etapas da confecção podem surgir em forma de texto corrido ou divididas por parágrafos, numerados ou não, seguindo sempre uma ordem lógica e sequencial. Por norma as frases são curtas e a linguagem utilizada directa, clara e objectiva.

### **6.3. Cozinha de autor**

Apesar de existirem sempre aspectos textuais característicos das receitas culinárias, a forma de apresentação e mesmo a linguagem utilizada sofre por vezes algumas alterações notórias, que, na minha opinião, valorizam aquilo a que chamamos “culinária” e “gastronomia”.

Verifica-se, hoje em dia, a tendência para a introdução de elementos autobiográficos na apresentação de receitas, o que torna a sua leitura ainda mais convidativa. Há todo um conjunto de características que motivam essa leitura, tais como as marcas de subjectividade presentes no texto que o distanciam do conceito de texto meramente informativo, criando um espaço de cumplicidade e de algum intimismo. Há receitas que relatam experiências pessoais do autor, que apresentam notas de cunho pessoal, e, assim, deixam de ser algo impessoal para passar a ter uma “assinatura”, factor que está intimamente ligado aos conceitos de criatividade e originalidade. Todas estas novas características levam-nos a reflectir sobre uma nova abordagem da cozinha, a que se chama cozinha de autor. Laura Gomes e Livia Barbosa identificam uma nova noção de personalização e até de “propriedade” no mundo da culinária contemporânea:

Mesmo com todas essas mudanças, a cozinha e a culinária de papel continuam referindo-se a espaços e práticas personalizadas, nas quais um território é demarcado pela indicação do “seu dono”, ou seja, aquele cujo nome é associado às receitas e/ou a determinadas técnicas, e/ou que se autodenomina autor das mesmas. Além das

cozinheiras tradicionais das décadas anteriores, novas categorias de pessoas, como os *chefs*, e restaurantes famosos e populares entram nessa competição e demarcação do campo culinário.<sup>33</sup>

### 6.3.1. Os novos *chefs*

As novas categorias de pessoas que a citação anterior refere são os novos *chefs*, que surgiram e continuam a surgir para fazerem da culinária uma arte, tentando evoluir para novas e criativas apresentações de pratos e misturas de sabores, criando a chamada cozinha de fusão. São eles que, através de programas de televisão e livros cativam os leitores e telespectadores pelas suas receitas originais e criativas e pela respectiva apresentação.

Para além da valorização do simples e da utilização de ingredientes de qualidade, a nova cozinha prima também por uma apresentação cuidada e original dos pratos. Há, de facto, um cunho pessoal nessa apresentação: os novos *chefs* não se limitam a ler receitas e a confeccionar apenas o que lá vem escrito, existem os factores *originalidade, criatividade, reinvenção e renovação da tradição*, que distingue aquilo que se estava habituado a ver (por exemplo, livros de culinária com receitas repetitivas e não muito apelativas aos olhos do leitor e programas de televisão sempre com os mesmos cozinheiros, tradicionais). Hoje em dia, surgem os novos *chefs*, abertos à utilização de novos ingredientes e à reinvenção das formas de usar os mais tradicionais, nunca descurando o requinte na apresentação. Esta tendência revela-se por exemplo na própria terminologia utilizada, nomes de ingredientes que não têm tradução, característica do exotismo e um dos elementos da sedução desta nova cozinha.

Apesar de este trabalho se centrar mais particularmente no *chef* britânico Jamie Oliver, não gostaria, no entanto, de deixar em branco a alusão a novos *chefs* portugueses que também inovam e fazem um importante trabalho no mundo da gastronomia portuguesa. Exemplo disto é, entre outros, o trabalho de Henrique Sá Pessoa, que para além de ter tido o seu próprio programa de televisão na RTP2, “Entre Pratos”, de 2007 até meados de 2010,

<sup>33</sup> Gomes, Laura G. e Livia Barbosa. “Culinária de Papel.” *Estudos Históricos*, 2004, p.19.

lançou um livro com o mesmo nome. É na apresentação deste livro que é referida, em primeiro lugar, a importância da contribuição de um programa de televisão acessível ao público em geral e, em segundo lugar, a transição deste programa para o livro. O objectivo do projecto “Entre Pratos” remete para a função dupla de entreter e aprender, que é fundamental para cativar telespectadores e leitores:

Orgulhamo-nos de contribuir para um espaço televisivo em que nos podemos não só entreter como também aprender. Um espaço que é para todos. Um espaço que é interactivo. [...] E chegamos ao livro. Aqui podemos ver compiladas todas as receitas da primeira série do programa [...]. Este é o testemunho de um trabalho de equipa que queremos que seja um utensílio imprescindível na cozinha do leitor [...].<sup>34</sup>

Tal como Jamie Oliver, Henrique Sá Pessoa também vê nesta nova cozinha uma forma de cozinhar que é, nas suas palavras, “ [...] divertida, despretensiosa e, sempre que possível, saudável” (Sá Pessoa: 4).

De acordo com a opinião de vários *chefs* portugueses, a sua função é também “ [...] mostrar que existe uma nova cozinha, um novo conceito, que existe um novo hábito alimentar [...] ”.<sup>35</sup>

Funções semelhantes têm outros *chefs* conhecidos do público em geral, também pelos seus programas de televisão e livros publicados. É o caso de Mafalda Pinto Leite que, para além do programa “Dias com Mafalda”, que é transmitido pela SIC Notícias, tem também um livro publicado com o mesmo nome.

Na Grã-Bretanha, para além de Jamie Oliver, por exemplo Nigella Lawson surge no mundo mediatizado da culinária contemporânea com um estilo informal e sensual. Tem também livros publicados e o seu programa “Nigella Bites” é actualmente transmitido pela SIC Mulher com o título português de “A Cozinha de Nigella”. E de acordo com Pedro Boucherie Mendes, director dos canais temáticos da SIC, “os programas de culinária são muito mais do que comida. São sobre os seus apresentadores. As pessoas estão mais interessadas em ser entretidas do que aprender a cozinhar”.<sup>36</sup> E é a empatia que os actuais *chefs* criam com os telespectadores, ao lidar com a

<sup>34</sup> Pessoa, Henrique Sá. *Entre Pratos*. 3ª Edição. Editorial Presença, 2008, p.5.

<sup>35</sup> <http://aeiou.visao.pt/gastronomia-chefs-mostram-que-rivalidade-fica-fora-da-cozinha=f498191>

<sup>36</sup> [www.televisaonacional.com](http://www.televisaonacional.com)

comida de forma sensual, criativa e original que os torna mentores da cozinha de autor e autores de livros de sucesso.

### 6.3.2. Presença da cozinha de autor em Jamie Oliver

No caso particular de *The Naked Chef*, de Jamie Oliver, são evidentes as características da cozinha de autor. Quanto à presença de elementos autobiográficos, é de salientar a introdução do livro, que é toda ela escrita na primeira pessoa. Numa primeira parte, Jamie Oliver introduz dados autobiográficos importantes, elementos que, desde logo, marcam o lado intimista do seu discurso e a simplicidade característica da sua cozinha: “When I first moved to London, I rented a tiny flat in Hampstead, with a kitchen the size of a cupboard”; “So, in an effort to re-create some exciting restaurant recipes in a limited kitchen, I found myself stripping down those recipes to something quite basic”.<sup>37</sup> A primeira citação reforça o lado intimista ao revelar aspectos da vida privada do autor, nomeadamente a alusão à cidade para onde foi morar e as características do apartamento que alugou. A segunda citação revela, desde já, uma das características da sua cozinha, a simplicidade. Sendo assim, trata-se de uma forma de prender o leitor ao seu livro, de forma a incentivá-lo a cozinhar de forma simples e não complicada: “O objectivo deste livro é inspirar a entrada na cozinha com muito entusiasmo e confiança”.<sup>38</sup> E Jamie Oliver consegue inspirar e entusiasmar os seus leitores não só através das receitas e sua confecção, mas também com o seu lado criativo e apelativo, características que se manifestam também no discurso deste *chef*.

As experiências pessoais do autor estão presentes ao longo do livro. A página 183, que tem como título “Breaking into bread”, é um bom exemplo do relato destas experiências. A fotografia colocada nesta página é mais uma marca do novo conceito de cozinha, com a introdução de fotografias não só das receitas em si ou dos ingredientes de que se vai falar, mas também uma fotografia do próprio cozinheiro com um dos seus amigos, Gennaro Contaldo, com quem partilhou muitas experiências, nomeadamente a técnica de fazer

<sup>37</sup> Na tradução portuguesa as frases apresentadas são as seguintes: “Quando me mudei para Londres, aluguei um pequeno apartamento em Hampstead, com uma cozinha mínima”; Assim, para reproduzir algumas das receitas do restaurante numa cozinha limitada, reduzi-as a algo bastante básico”. (p.3)

<sup>38</sup> A frase no original é a seguinte: “The aim of this book is to inspire you to get into the kitchen, fired with enthusiasm and confidence”.

pão.<sup>39</sup> São estas experiências, relatadas na primeira pessoa, que demonstram também o lado humorístico de Jamie Oliver e a forma como lida com os alimentos e essencialmente com o leitor, criando uma relação de proximidade, quase íntima, com o leitor: “Gennaro riu-se e sugeriu que eu tratasse a massa como uma mulher, delicada e gentilmente, mas usando alguma força e vigor. Isto melhorou as minhas capacidades de fazer pão e também a minha vida sexual!” (Jamie Oliver: 183).<sup>40</sup>

Para além destes elementos autobiográficos, há que referir também, em geral, a importância e a presença de um novo conceito de cozinha através do próprio destaque de produtos de qualidade, sem nunca esquecer a cozinha tradicional. São estas duas características que estão presentes na cozinha dos chamados “novos *chefs*” e da sua cozinha de autor: “O que é simples é bom. O que é simples é fácil de aprender e fazer, e é mais fácil de aperfeiçoar”.<sup>41</sup> Como é afirmado pelo *chef* português Virgílio Gomes:

Quando nos anos 70 surgem os primeiros conceitos de *Nouvelle Cuisine* surgem logo os conservadores, e clássicos da época, reclamando a necessidade de manutenção das tradições. Precipitaram-se os tradicionalistas pois os inventores da nova cozinha contemporânea, criam uma nova cozinha com base em princípios fundamentais associados a princípios de valorização dos produtos, simplificação da técnica culinária e eliminação de complementos inúteis.<sup>42</sup>

Estes novos conceitos, e nomeadamente a introdução de novos hábitos alimentares, foram, como já referimos, motivo de acções de sensibilização e de campanhas fomentadas pelo *chef* britânico, através das quais Jamie Oliver pretendeu ensinar novas formas de lidar com os alimentos e, assim, melhorar hábitos alimentares. De forma simples e divertida, Jamie Oliver consegue chegar às pessoas e levá-las a cozinhar sem ser por obrigação e utilizando técnicas acessíveis e ingredientes saudáveis. Pode falar-se, então, da culinária como forma de intervenção social, aspecto de importância fundamental para o autor em estudo e que será tratado seguidamente.

<sup>39</sup> A tradução não mantém o jogo de palavras, o título da tradução resume-se a “Fazer pão”. Encontrei o significado da expressão antiga “breaking bread” no site <http://www.apologeticspress.org/articles/343>. Ao fazer a respectiva pesquisa, encontrei uma referência à Bíblia, onde essa expressão surge no sentido de comer em companhia. Neste caso em particular, Jamie Oliver brinca com as palavras, mas remetendo para o sentido de partilha, nunca esquecendo o significado principal deste capítulo que é efectivamente a introdução à técnica de fazer pão.

<sup>40</sup> A frase do texto de partida é a seguinte: “Gennaro laughed and suggested that I treat the dough like a woman, delicately and gently but using a degree of strength and vigour. This improved my bread-making skills a treat, as well as my sex life!”

<sup>41</sup> <http://www.virgiliogomes.com/cronicas/53-comida-simples-boa-comida>

<sup>42</sup> *Idem*.

### 6.3.3. A culinária como forma de intervenção social

A cozinha pode ser também uma forma pedagógica de intervenção social, inculcando nas pessoas a necessidade de terem hábitos alimentares saudáveis, podendo aprender a cozinhar de forma saudável e criativa, para que a acção de cozinhar não se torne banal e algo feito apenas por obrigação. Parece-me caber aqui ainda uma breve referência a acções de *chefs* portugueses, que também tentam de forma simples e criativa inculcar bons hábitos alimentares nos jovens e levar jovens e adultos a cozinhar com prazer utilizando ingredientes conhecidos mas aplicados de forma diferente, valorizando a originalidade e dando um toque pessoal aos pratos apresentados. Essa criatividade não é só importante a nível de aspectos como a apresentação de pratos ou como tentativa de introdução de bons hábitos alimentares, é também importante em acções de sensibilização para o problema do desperdício de comida. Em Setembro de 2009, em Portugal, na Região Centro, e através de uma iniciativa levada a cabo pela Confraria da Chanfana,<sup>43</sup> vários *chefs* de cozinha tentaram inculcar em alguns jovens estas noções:

Hélio Loureiro<sup>44</sup> recorda que ainda há muita gente a passar fome no mundo, por isso é preciso que as pessoas tenham a noção de que é possível «aproveitar os produtos até ao fim». A chanfana é um bom exemplo dessa possibilidade e será através dos jovens que se pode melhor inculcar esse espírito. «A cozinha pode ser uma forma de intervenção social», considerou.<sup>45</sup>

É nestas acções e iniciativas de *chefs* de cozinha que se demonstra na prática a eficácia e a importância da nova cozinha, não só para uma melhoria da gastronomia em si, quer em termos de escolha de produtos de qualidade, quer em termos de apresentação e originalidade, mas também como estratégia de intervenção e educação para uma melhoria dos hábitos alimentares.

<sup>43</sup> A Confraria da Chanfana surgiu em 1999 por iniciativa da Câmara Municipal de Vila Nova de Poiares, com o intuito de potenciar a cultura gastronómica e contribuir para a certificação deste prato.

<sup>44</sup> “Actualmente a chefiar a cozinha do Porto Palácio Hotel, Hélio Loureiro é o apresentador na RTPN do programa de culinária semanal “Gostos e Sabores”.

<sup>45</sup> Hélio Loureiro in <http://www.confrariadachanfana.pt>

Os jovens são o futuro e, atendendo ao facto de hoje terem uma alimentação muito má, as instituições, como é o caso das confrarias, têm uma palavra a dar no sentido de proporcionar aos jovens uma alimentação saudável [...] <sup>46</sup>

Este conceito contemporâneo de alimentação saudável pode ser posto em prática tanto com a introdução de alimentos da cozinha tradicional e nacional, como com a introdução de novos ingredientes trazidos de outros países e alusivos a outras culturas. Relativamente a estas características da “cozinha de autor” é de salientar o empenho de Jamie Oliver na introdução, divulgação e manutenção deste conceito contemporâneo, tanto em acções de sensibilização, como referi anteriormente, como através dos seus livros.

#### **6.3.4. A influência da cozinha internacional em Jamie Oliver**

Uma outra característica de uma cozinha de autor é a influência da cozinha internacional, sendo que os grandes *chefs* procuram aliar a originalidade que caracteriza os seus cozinhados à presença de ingredientes que encontram noutras cozinhas, nunca descurando os pratos tradicionais, característica que é designada por cozinha de fusão, como já referi anteriormente. Em Portugal, esta cozinha é praticada por alguns *chefs*, como no exemplo a seguir mencionado:

Para Hélio Loureiro, a cozinha de fusão é uma das marcas da cozinha tradicional portuguesa que tem a particularidade de se adaptar aos diferentes ingredientes, formando o que se designa por cozinha tradicional. <sup>47</sup>

Jamie Oliver, por seu lado, procura também introduzir nas suas receitas ingredientes provenientes de várias cozinhas, ou seja, procura sempre mergulhar nas diferentes sociedades, viajar pelo mundo fora, desvendar e experimentar a verdadeira cozinha internacional. A confecção e os ingredientes escolhidos são resultado das diversas viagens de Jamie Oliver pelo mundo e combinam sugestões para uma alimentação saudável, com a apresentação original e apelativa que tanto o caracteriza. A maioria dos seus livros relata

<sup>46</sup> *Idem.*

<sup>47</sup> <http://www.matosinhoshoje.com/noticia.asp?idEdicao=92&id=5390&idSeccao=1295&Action=noticia>

essas viagens, e é neles que descreve e partilha com o leitor os novos conceitos e as novas ideias resultantes dessas experiências.

Os vários ingredientes internacionais que vão surgindo nas receitas elaboradas por Jamie Oliver nem sempre são traduzidos nas suas obras e é pela manutenção das referências originais que consegue transmitir também uma noção de cosmopolitismo na sua cozinha.<sup>48</sup> É também uma estratégia que apela à vontade de conhecer e de viajar gastronomicamente.

É na não tradução dos nomes de alguns ingredientes que se verifica uma das técnicas utilizadas pela tradutora portuguesa do livro *The Naked Chef*, o empréstimo, técnica que já foi referida na introdução a este trabalho.

No entanto, iniciando já uma abordagem comparativa dos dois textos, existe uma diferença na escrita destes ingredientes no texto de chegada relativamente ao texto de partida. Neste, os nomes que não são de origem inglesa apresentam o mesmo tipo de letra do restante texto. Na tradução portuguesa, estes termos surgem em itálico. Presumo que seja uma opção da tradutora por não se tratar de palavras portuguesas, apesar de serem ingredientes que já fazem parte do universo da culinária em Portugal. O facto de não estarem em itálico no texto de origem poderá ter como efeito reforçar a influência da cozinha internacional na cozinha de Jamie Oliver, sendo que na tradução portuguesa o efeito do itálico será de destacar os termos que não foram traduzidos.

Estes aspectos vão ser exemplificados de seguida:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Dried pasta: spaghetti, linguine, tagliatelle, penne, farfalle (p.9) <sup>49</sup>	Massa seca: esparguete, linguine, tagliatelle, penne, farfalle

Neste exemplo, a tradutora optou maioritariamente pelo empréstimo, mantendo os nomes originais dos tipos de massa, tal como os conhecemos em Portugal, excepto “esparguete”, palavra grafada com a forma mais normalmente utilizada em português.

<sup>48</sup> Em anexo incluí uma lista de ingredientes de origem estrangeira, cujos nomes se mantêm no seu original em *The Naked Chef* e que são igualmente mantidos na tradução portuguesa *Na Cozinha com Jamie Oliver*.

<sup>49</sup> Não são dadas indicações de páginas relativamente ao texto de chegada uma vez que, como já foi referido, há coincidência da paginação nos dois textos.



Texto de Partida	Texto de Chegada
Rice: basmati, Arborio, Carnaroli (p.9)	Arroz: Basmati, Arborio, Carnaroli (tipo agulha)

Neste exemplo, e apesar de optar também pelo empréstimo, a tradutora utilizou uma explicação interna para designar o tipo de arroz *carnaroli*. Se por um lado se compreende por ser um tipo de arroz conhecido do leitor português e utilizado em Portugal (o arroz agulha), por outro deveria ter colocado explicações nos outros tipos de arroz, já que não existe equivalente na cultura de chegada. No entanto, estes tipos de arroz existem no nosso mercado, com o nome original, o que poderia evitar a explicação interna.

Quando se traduz um texto culinário há que ter em atenção não só os termos mais “técnicos”, grupo em que se inserem alguns nomes de ingredientes, mas também o registo de língua e todas as especificidades a ele inerentes. É por este motivo que, ao analisar um livro de receitas como o de Jamie Oliver, é fundamental avaliar até que ponto o carácter técnico é efectivamente prevalecente.

#### 6.4. Texto culinário: texto técnico ou texto literário?

Apesar de os textos culinários serem facilmente reconhecíveis pela sua forma e estrutura, estes tipos de texto são cada vez mais complexos e podem, por vezes, apresentar uma estrutura pouco convencional, o que nos leva a reflectir sobre o carácter técnico deste tipo de textos. Se por um lado um livro de receitas convencional faz parte da categoria de textos técnicos (pela utilização de vocabulário específico, quer no que diz respeito aos aspectos lexicais, como nomes de ingredientes e utensílios, quer às convenções sintácticas e estilísticas, no que se refere à descrição da confecção de receitas, por exemplo). Por outro lado a existência de um novo conceito de cozinha, de uma nova forma de cozinhar e escrever ou apresentar receitas, leva-nos obrigatoriamente a reflectir sobre se estamos perante textos puramente técnicos ou se neles se podem encontrar características típicas, por exemplo, dos textos literários dada a clara opção do autor pela utilização no seu discurso das funções expressiva e até poética da linguagem. Como já referi

anteriormente, aspectos como a originalidade, a criatividade, a reinvenção e a renovação são características ligadas à arte, logo, remetem para um carácter que também poderá ser considerado literário dos novos textos culinários.

Sendo assim, o livro de Jamie Oliver não pode ser entendido e analisado apenas como um texto técnico, não só devido à existência de um vocabulário que remete para o conceito de nova cozinha, como também, e principalmente, pela linguagem criativa nele presente. Neste caso em concreto, há inúmeros exemplos de como o carácter pragmático de um livro de receitas (que supostamente deveria apenas ensinar a fazer) não é exclusivo neste texto, encontrando-se complexamente ligado a funções da linguagem que mais se aproximam do “literário” – a função emotiva, na presença da 1ª pessoa, com a inerente perspectiva subjectiva e o registo autobiográfico, para além de diversas estratégias que normalmente associamos ao “literário”: a linguagem conotativa e a valorização da expressividade e da criatividade linguística.

Desta forma, *The Naked Chef* não é um livro de receitas convencional, como já foi referido. Esta parece-me constituir uma questão fundamental a ter em conta numa abordagem tradutiva da obra e numa análise crítica da respectiva tradução. Por esse motivo, começarei, de seguida, por destacar várias marcas de registo de língua e as funções da linguagem mobilizadas nesta obra.

#### **6.4.1. Registo de língua**

Pelo que ficou dito torna-se claro que *The Naked Chef* não é um livro de receitas tradicional. Das várias características que vão ser objecto de análise no presente trabalho, tenciono destacar neste momento a presença de marcas de oralidade e de informalidade, que têm o efeito de minimizar a distância entre o autor e o leitor, cativar e seduzir este último, motivando-o para a leitura e para a confecção das receitas, e as funções da linguagem mobilizadas no discurso e registo de língua utilizado por Jamie Oliver, características que afastam a obra em análise de um tipo de texto meramente informativo.

### 6.4.1.1. Marcas de informalidade e oralidade

Quando se fala de marcas de informalidade e oralidade, é importante destacar algumas diferenças entre o código da escrita e o código oral. O primeiro inclui maior formalidade lexical e sintáctica, construções cuidadas e elaboração sintáctica. O segundo prende-se, ao nível lexical, com a utilização de coloquialismos, gíria e calão e, em termos de construção de texto, com elementos como repetições, frases curtas e contracções. Ora estas marcas do código oral são características do estilo de Jamie Oliver e tornam o seu discurso bastante informal.

Tenciono, assim, fazer desde já uma análise da tradução de frases que têm em comum marcas de informalidade e oralidade, de forma a verificar se estas marcas são ou não mantidas na tradução. Os exemplos que se seguem foram aleatoriamente escolhidos, visto existirem variadas marcas deste estilo ao longo do livro. Nestes exemplos, algumas marcas de oralidade e informalidade foram mantidas, noutras nem sempre se mantêm, já que há alterações necessárias quanto à estrutura das frases no texto de chegada que na língua de chegada nem sempre podem ser mantidas. No entanto, na maioria das soluções encontradas pela tradutora o registo informal pretendido é, de certa forma, mantido.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
The nice thing is that you can really pig out on broths. (p.25)	O melhor é que se pode empanturrar de caldos.

Ao lermos a frase do texto de chegada, facilmente reconhecemos o estilo de Jamie Oliver. A tradutora encontrou o verbo ideal para manter a informalidade tão característica do autor, o verbo “empanturrar”. Aqui se verifica uma equivalência de sentido e de registo.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
[...] quick, eh? (p.48)	[...] rápido, não é?

A interjeição “eh” é uma marca de oralidade presente neste livro. A solução encontrada pela tradutora resolveu o problema da tradução, optando pela transposição. Apesar de não utilizar também uma interjeição, que funcionaria da mesma forma na língua de chegada (rápido, hein?), a solução mantém igualmente a proximidade ao leitor. De facto, as convenções portuguesas exigem na escrita, em geral, um grau de formalidade um pouco maior.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
This is a perfect combo [...] (p.143)	Esta é uma combinação perfeita.

“Combo” é uma abreviatura da palavra “combination”, o que é mais uma marca de oralidade e informalidade de do texto, e que não é de todo possível traduzir para português. Convém ainda acrescentar que a ordem “natural” em português seria “Esta combinação é perfeita”.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Mind you, I’m normally a bit ‘bevved’ by then [...] (p.160)	Lembrem-se: por esta altura já estou um pouco “tocado” [...]

Esta frase contém informação de teor um pouco “íntimo”, quase uma confidência a criar empatia, tão característica nos textos deste autor. A expressão utilizada nesta frase, “bevved”, foi bem traduzida na língua de chegada, tendo a tradutora mantido uma palavra bastante informal, “tocado”. Manteve, assim, a ideia original e o efeito de intimidade, proximidade e informalidade. No entanto, no sentido de tornar a frase ainda mais informal, poderia ter optado por “Mas olhem que” para traduzir a expressão introdutória “Mind you” em vez de quebrar a frase com a utilização da pontuação.

**Texto de Partida**

The perfect risotto should slowly ooze across the plate, not be made into a tower or a mould – the fact that it isn't moving tells you that it's too dry. Yuck! (p.169)

**Texto de Chegada**

O risotto perfeito deve deslizar lentamente pelo prato, nunca deve formar uma torre ou um monte. O facto de o risotto não se mover indica que está muito seco. E não há nada pior do que risotto seco!

Centremo-nos em primeiro lugar na substituição da interjeição “yuck!”. A tradutora preferiu transformar esta interjeição numa frase, o que afasta a solução portuguesa do registo de oralidade. No entanto, manteve uma frase exclamativa, apropriada ao registo oral. Mas não sendo fácil encontrar um equivalente na língua de chegada, a tradutora poderia ter evitado construir mais uma frase, podendo optar, por exemplo, por uma expressão como “que horror!”.

Para além destes exemplos, muitos outros se podem destacar num livro marcado pela informalidade. Jamie Oliver mistura observações pessoais com receitas, inclui a sua informalidade e o seu sentido lúdico na explicação das receitas, utiliza expressões pouco convencionais para um livro de receitas, utilizando, por exemplo, o calão, como exemplificam as seguintes frases:

**Texto de Partida**

This is what I want to encourage in you...Go on, get stuck in! (p.5)

**Texto de Chegada**

É isto que quero encorajar...Vá lá, mãos na massa!

**Texto de Partida**

“[...] scare the shit out of me [...]” (p.154)

**Texto de Chegada**

[...] assusta-me muito.

Ao analisar a tradução das duas frases pode dizer-se que na primeira é mantido o mesmo registo, enquanto na segunda a tradução foi mais suave, não tendo sido utilizada uma expressão equivalente à do texto de partida, de referência escatológica, “the shit out of me”, perdendo-se exactamente a característica mais expressiva desse segmento do texto de partida.

Estas expressões e as que serão apresentadas de seguida remetem para a utilização das funções da linguagem patentes na obra em estudo.

### 6.4.1.2. Funções da linguagem

Tendo em conta a importância do adjectivo duplo presente nos textos culinários e já anteriormente referido: ensinar e dar prazer ou “entreter”, irei especificar algumas funções da linguagem presentes no discurso de Jamie Oliver em *The Naked Chef*, destacando exemplos que demonstram algumas diferenças na forma como Jamie Oliver descreve as suas receitas e que funções da linguagem mobiliza.

Para analisar as várias funções da linguagem presentes no discurso de Jamie Oliver, nomeadamente, para além da função referencial, a função emotiva, a função poética e a função conativa, utilizei, inspirada em Christiane Nord, os modelos teóricos de Bühler e de Jakobson (que já foram referidos brevemente no capítulo da crítica de tradução, em nota de rodapé), modelos que vou descrever sumariamente como introdução a esta secção.

Karl Bühler propõe três funções da linguagem: a representativa (através da língua o emissor transmite o exterior e o interior), a expressiva (ao utilizar a língua, o sujeito manifesta uma atitude, uma posição ou um ponto de vista) e a apelativa (o emissor pretende uma reacção por parte do receptor da mensagem). Roman Jakobson amplia para seis, complementando o modelo do anterior: função emotiva (caracteriza-se pela transmissão de emoções, sensações, opiniões relacionados com o emissor), função conativa (o emissor tenta influenciar o receptor, levando-o a agir), função referencial (o emissor tem a intenção de informar ou descrever um acontecimento), função poética (a mensagem é valorizada por um recurso expressivo), função metalinguística (o emissor e o receptor sentem necessidade de clarificar se estão a referir-se ao mesmo) e função fática (quando se pretende estabelecer ou manter contacto com o interlocutor).

Jamie Oliver utiliza a função emotiva ou expressiva da linguagem ao fazer uso da 1ª pessoa do singular, de interjeições e frases exclamativas. É através desta função que Jamie Oliver transmite as suas opiniões e emoções. Estas características estão presentes ao longo de todo o livro, como se pode verificar a partir dos seguintes exemplos: na frase “I was in my element, and this inspired my decision to cook for a living” (p.4) o autor transmite ao leitor uma decisão pessoal. A utilização do pronome pessoal “I” e do adjectivo possessivo “my” reforça a característica da função emotiva no que respeita à

presença do autor no texto. Esta presença encontra-se também nos exemplos seguintes, em que Jamie Oliver revela a sua opinião e a sua emoção: “Quite frankly these broths really get me going” (p.25) e “But I don’t particularly like it!” (p.31). Os advérbios “frankly” e “particularly” dão ênfase a essa opinião.

A função emotiva tem também como característica a utilização de interjeições e exclamações, neste caso criando ainda proximidade com o leitor; os exemplos que se seguem são representativos disso: “Quick, eh?” (p.49), “After all, we all like baby food, don’t we?” (p.15), “Lovely!” (p.83) e “Now that’s a real chop!” (p.107).

Se a função emotiva incide no emissor, a função poética incide mais directamente na mensagem veiculada pelo emissor, sendo sugestiva e metafórica. Através desta função valorizam-se as palavras, o seu uso subjectivo e a sua capacidade expressiva e estética para além do uso normal, meramente denotativo e referencial. A forma como Jamie Oliver selecciona o vocabulário, a forma como introduz ritmo e sonoridade nas suas frases, valorizando igualmente a materialidade do texto, marcam a presença da função poética no seu texto. As expressões que se seguem são exemplos dessa presença: “Sexy little special things” (p.65), “Sweet-smelling insides” (p.19), “This gives a lovely smooth comforting feel” (p.21). As imagens sugestivas transmitidas pelo exemplo seguinte criam no leitor a sensação de visualização da receita e ao mesmo tempo despertam os sentidos gustativo e olfativo: “The sweetness of the tomatoes, the smokiness of good black olives, the fragrance of fresh basil and the freshness of your asparagus make an orgasmic combo” (p.144). Note-se o ritmo conseguido pela repetição anafórica inicial e o impacto sugestivo da metáfora final. (Esta frase será ainda analisada, em mais detalhe e num outro contexto, na última secção deste trabalho).

Por último, para além das funções acima descritas, considero fundamental referir também a importância da função conativa. Esta função centra-se essencialmente no receptor, e, no caso específico de *The Naked Chef*, no leitor. Jamie Oliver procura influenciar o comportamento do leitor, levá-lo a agir. Dirige-se directamente ao leitor utilizando expressões como: “go on”, presente na frase “Go on, get stuck in!” (p.5), “let’s try”, na frase “So, let’s try to excite you into attempting something a bit different” (p.29), “you can make”, na frase “This is one of the best salads you can make” (p.31), “I really

want you to make this pasta” (p.47). Desta forma, tenta seduzi-lo a fazer os seus pratos e a ter prazer na sua confecção.

Na função conativa, como o emissor se dirige ao receptor, é comum o uso de “you” como marca da influência do emissor. Nos exemplos seguintes são evidentes as marcas dessa influência. Jamie Oliver procura incentivar o leitor apelando ao prazer de cozinhar: “The aim of this book is to inspire you to get into the kitchen” (p.3) e “The fact is a plain roll is lovely – you don’t have to do anything apart from shape it, prove it and bake it” (p.193).

Alguns destes exemplos, e outros presentes ao longo do livro, serão analisados no capítulo consagrado aos problemas de tradução. Antes dessa análise, considero fundamental referir ainda a necessidade e a importância crescentes da tradução de textos culinários.

## 6.5. A importância da tradução de textos culinários

Today’s frequent intercultural contacts and migration bridge earlier cultural gaps and carry recipes across in either direction more than ever before, increasing the demand for translation of recipes. (Michal Paradowski)<sup>50</sup>

No contexto da globalização, fenómenos como os que Paradowski refere levam a que no nosso dia-a-dia estejamos constantemente rodeados de vocabulário de culinária, quer em casa, quer no supermercado (por exemplo, pela leitura dos rótulos das embalagens dos produtos), quer nos restaurantes e também na televisão. Para além do vocabulário conhecido na língua materna, deparamo-nos cada vez mais com programas de televisão em língua estrangeira, nomeadamente o inglês, com a presença de grandes chefes de cozinha, livros com receitas originais e mais apelativas e criativas e produtos com nomes e rótulos estrangeiros. Com isto, surge a necessidade de evoluir na área da tradução de culinária. E daqui surgem também os problemas associados à tradução de conceitos de culinária.

A tradução de receitas envolve a adaptação de características textuais que variam de cultura para cultura, a adaptação de ingredientes e equipamentos que podem não ser comuns ou não existirem na cultura e língua

<sup>50</sup> Paradowski, Michal B. “From Catering College to the Naked Chef - Teaching LSP and Culinary Translation.” *Knol Beta*. 10 de Abril de 2010 <<http://knol.google.com>>.



de chegada e estes factores dificultam, ou podem dificultar, como já foi referido, o trabalho do tradutor. Coloca-se aqui a questão da experiência de quem traduz e o conhecimento da língua e cultura de partida e de chegada. A inexistência destas condições pode trazer graves problemas de tradução, como por exemplo, traduções à letra e soluções pouco naturais, que tornam um texto pouco claro na língua de chegada. Para além disso, e porque a tradução não é apenas uma questão linguística, ao traduzir também traduzimos cultura, como lembra Regina Corrêa: “Traduzir culinária é lidar com conceitos que dependem de elementos extra-linguísticos, relacionados ao cheiro, ao sabor, à cor, aos sentimentos e à história de um povo.”<sup>51</sup>

Sendo assim, surge a necessidade de traduções especializadas na área da culinária. Traduzir receitas não é tarefa fácil e coloca várias dificuldades linguísticas e culturais, exigindo por parte dos tradutores um domínio claro da língua e da cultura de partida e da língua e da cultura de chegada bem como um domínio técnico na área da culinária. A mesma autora confirma que:

Cookery books [...] do not merely call for a language expert; they are governed by their own laws not only in the choice of vocabulary and fixed expressions, but also grammar and style, and require specialised knowledge of the culinary arts in both source and target cultures.<sup>52</sup>

Como já foi demonstrado no caso de Jamie Oliver, a estas complexidades próprias da tradução de culinária acrescem as características estilísticas específicas do seu discurso, que, por vezes, parecem exigir da parte do tradutor também competências específicas de tradução, que por vezes exigem da sua parte aquilo a que poderíamos chamar uma atenção literária.

As dificuldades e especificidades da tradução portuguesa do livro *The Naked Chef* serão analisadas ao pormenor no capítulo seguinte.

<sup>51</sup> Corrêa, Regina H. M. A., et al. “Bahia com Pimenta: Um Estudo Comparado da Tradução da Culinária de D. Flor para o Francês, o Inglês e o Espanhol.” *Terra Roxa e Outras Terras - Revista de Estudos Literários* 2003: 52-68, p.66.

<sup>52</sup> Idem.

## 7. Problemas e possíveis soluções associados à tradução de receitas no par de línguas Inglês-Português (análise da tradução portuguesa de *The Naked Chef*)

Alguns dos problemas colocados pela tradução de receitas são os mesmos enfrentados na tradução de todo o tipo de textos, outros são muito específicos deste género de textos. Por serem textos fortemente marcados pela cultura, as receitas vão impor certas dificuldades ao tradutor, não só pela tarefa da tradução em si, mas também pela consciência que o tradutor deve ter da especificidade de línguas e culturas e de todas as diferenças que poderá ter de enfrentar e resolver na tradução de receitas. Como indica a seguinte citação, e por diversas razões, podem surgir situações em que o conteúdo das receitas tem que ser adaptado às referências do contexto de chegada:

Occasionally, recipes need to be adjusted to local circumstances [...] not only to account for differences in measurements, but also – for similar reasons of practicality – in the kitchen and grocery store, in the cultural backdrop and rituals, in tastes, and in the audience’s expertise.<sup>53</sup>

Há vários problemas de tradução com os quais um tradutor e um crítico de tradução se podem deparar: problemas de tradução específicos do texto de partida (no caso de *The Naked Chef*, figuras de estilo, marcas de oralidade, marcas autobiográficas); problemas de tradução do par de línguas em análise (léxico e estrutura frásica) e problemas culturais (hábitos e referências contextuais, como épocas de cultivo, por exemplo).

Alguns exemplos destes problemas, que se manifestam nas soluções tradutivas (ou ausência delas) do texto de chegada vão ser exemplificados de seguida.

Numa primeira fase, irei destacar esses problemas de acordo com duas técnicas de tradução já referidas anteriormente e adoptadas pela tradutora: a técnica da adaptação e a técnica da transposição. Relativamente à adaptação, os primeiros problemas detectados e analisados dizem respeito a questões que considero mais “técnicas” e que me parecem igualmente importantes para a

<sup>53</sup>Paradowski, Michal B. “From Catering College to the Naked Chef - Teaching LSP and Culinary Translation.” *Knol Beta*. 10 de Abril de 2010 <<http://knol.google.com>>.

análise dos textos em estudo. São eles a tradução de nomes de marcas. Na tradução de expressões idiomáticas e figuras de estilo, e tendo em conta que a adaptação é considerada um tipo de equivalência, a tradutora também utilizou esta técnica na tradução dessas expressões. Numa segunda fase, apresentarei alguns exemplos de utilização da técnica da transposição. Por último apresentarei outros problemas de tradução organizados de acordo com os seguintes tópicos: inconsistências lexicais, em que irão ser analisadas mais pormenorizadamente questões também elas mais técnicas, as traduções das quantidades e nomes de utensílios, mas também questões relacionadas com a alteração ao estilo de autor e omissões (problemas que se manifestam nas soluções tradutivas, ou na ausência delas, no texto de chegada).

Contudo considero importante salientar que esta tentativa de sistematização dos tópicos referidos no parágrafo anterior dá necessariamente origem a cruzamentos e sobreposições e, em alguns casos, mesmo repetições, como se irá verificar, por exemplo, na secção das inconsistências lexicais. Apesar de lhes ser dedicada uma secção própria, onde serão analisados exemplos específicos, a tradutora apresenta em várias outras situações alguns casos de inconsistência lexical.

## **7.1. Técnicas de Tradução**

De acordo com o que já referi na introdução a esta dissertação, considero muito útil para o meu trabalho a aplicação de aspectos do método de análise estilística defendido por Jean-Paul Vinay e Jean Darbelnet. No caso específico das secções que se seguem verificam-se dois dos processos de tradução oblíqua, a adaptação e a transposição.

### **7.1.1. Adaptação**

A adaptação é utilizada quando situações no texto de partida obrigam à recriação de uma situação da língua original que não existe na língua da tradução. Para situações deste tipo, Vinay e Darbelnet descrevem o processo como adaptação: “It is used in those cases where the type of situation being

referred to by SL message is unknown in the TL culture. In such cases translators have to create a new situation that can be considered as being equivalent.” (Vinay and Darbelnet: 134-135)

Esta técnica foi utilizada, como veremos de seguida, na tradução de nomes de marcas, expressões idiomáticas e figuras de estilo.

#### **7.1.1.1. Nomes de marcas**

A tradução de nomes de marcas é uma das grandes dificuldades encontradas pelos tradutores. Ao omitir ou substituir por nomes de outras marcas que existem na língua de chegada, é inevitável a perda da identidade da cultura de partida, já que se opta pela tradução assimilatória. Por outro lado, manter a marca original poderá tornar-se um entrave à compreensão plena do texto de chegada, causando estranheza ao público-alvo da tradução. No entanto, tratando-se de um livro de receitas, em que é fundamental saber quais os produtos mais indicados para uma determinada receita e onde comprar esses produtos, julgo ser importante, lembrando sempre o carácter pragmático destes textos, substituir os nomes das marcas por equivalentes na cultura de chegada. E em algumas situações, como as que serão apresentadas de seguida, a omissão das marcas foi uma opção, pois não há garantias de que a substituição surta o mesmo efeito no texto de chegada e no produto final, ou seja, na receita que vai ser confeccionada, não existindo mesmo, em certas situações, equivalentes na cultura de chegada.

Segue-se uma tabela em que se incluem a expressão original e a respectiva tradução, seguidas de comentários sobre as diferentes opções de tradução, nomeadamente as substituições feitas pela tradutora dos nomes de lojas e produtos presentes no texto de partida.

Nos cinco exemplos que se apresentam de seguida, a tradutora optou por substituir nomes de lojas por frases ou expressões sem indicação de marcas, por não existirem equivalentes na cultura de chegada. Em todos os exemplos a tradutora optou pela utilização de uma figura de estilo, a sinédoque, fazendo a substituição da marca pelo objecto ou tipo de loja.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Harrods and Selfridges (p.7)	Lojas caras
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Sainsbury's and other greengrocers(p.17)	Boas mercearias
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Magimix (p.132)	Robô de cozinha
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Tesco's Finest range (p.135)	As coisas a nível alimentar
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Marigolds (p.137)	Luvas

No primeiro exemplo, manter os nomes originais das lojas não teria o mesmo impacto no leitor do texto de chegada que tem no leitor do texto de partida; no entanto, “Harrods and Selfridges” poderia ter sido substituído por “lojas gourmet”, que são consideradas as lojas com mais variedade de produtos de qualidade a preços geralmente mais elevados.

No segundo caso, houve omissão do nome da loja mas manteve-se a ideia das boas mercearias, que se substituiu pela referência a uma das suas principais características: os preços dos produtos, ou seja, o facto de se tratar de mercearias caras.

No terceiro exemplo, e apesar de existirem esta marca e este electrodoméstico em Portugal, não são tão conhecidos como, por exemplo, a picadora Moulinex. A tradutora optou por não substituir a marca por uma outra equivalente na cultura de chegada e optou por resolver o problema traduzindo por “robô de cozinha”.

No quarto exemplo, e na impossibilidade de substituir por um equivalente, a tradutora poderia ter referido “a facilidade com que se fazem compras online”, já que *Tesco* é o nome de uma loja/mercearia online britânica.

No último exemplo, Jamie Oliver faz alusão a uma marca de luvas próprias para vários fins profissionais. Apesar de ser uma marca comercializada em Portugal, não é muito conhecida do público em geral, logo, optar por referir apenas “luvas” surge como uma boa opção.

No exemplo apresentado de seguida, e ao contrário da opção de Lígia Teixeira para os exemplos anteriores, a escolha foi a manutenção do nome da marca, provavelmente por ser uma marca comercializada e conhecida em Portugal. No entanto, destaco-o porque existe um erro ortográfico tanto no texto de partida como no texto de chegada (não é Bodem mas sim Bodum). A tradutora não teve o devido cuidado de confirmar o nome correcto, que poderia ter corrigido na tradução.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Bodem teapots (p.25)	Bules Bodem

### **7.1.1.2. Expressões idiomáticas e figuras de estilo**

Outra situação em que é utilizada a técnica da adaptação é na tradução de idiomatismos e figuras de estilo, um dos grandes problemas associado a qualquer par de línguas, e neste caso, ao par de línguas em questão (inglês/português), porque o seu sentido conotativo advém de factores histórico-sociais determinados por uma cultura específica, o que delimita o seu significado. Por serem próprias de uma determinada cultura e de um determinado idioma, as expressões idiomáticas e figuras de estilo tornam mais difícil a tarefa tradutiva. O significado destas expressões não é igual ao significado literal dos termos que a compõem, portanto não se podem traduzir à letra, salvo se, por coincidência, houver uma expressão muito semelhante na outra língua, exactamente formada pelos mesmos elementos lexicais.

Nestes casos, seria excelente usar-se a adaptação destes processos estilísticos à língua e ao contexto de chegada, mas esta tradutora sem sempre o faz, perdendo alguma da especificidade das características estilísticas e da expressividade do texto original.

Destaco os seguintes exemplos para a análise de algumas expressões idiomáticas utilizadas por Jamie Oliver e respectiva tradução:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
It's probably not the real McCoy [...] (p.141)	Provavelmente não é o verdadeiro [...]

Não sendo de todo possível encontrar uma tradução à letra ou um equivalente na língua de chegada, a melhor opção da tradutora foi mesmo traduzir como surge na definição do dicionário: "The real McCoy is the original or the best example of something".<sup>54</sup>

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Don't turn your nose up at the thought of this one [...] (p.193)	Não estranhe esta sugestão [...]

Se o autor utiliza uma linguagem tão informal, esta marca do estilo deste *chef* deveria ser mantida, pelo menos quando assim for possível na língua e na cultura de chegada. Neste caso em particular, existe uma expressão idiomática equivalente em português que transmite a ideia do texto de partida: "Torcer o nariz". A opção da tradutora transmite a ideia principal da frase, mas perde pela maior formalidade do registo.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
[...] and Bob's your uncle and Fanny's your aunt. (p.201)	[...] e já está.

Trata-se de mais uma expressão idiomática, que na língua de chegada não tem correspondente directo, mas que se pode traduzir como acima citado. No entanto, nesta opção, perde-se o nível, o registo e o tom na solução de chegada, que, a esses níveis, não é de todo correspondente ao original.

<sup>54</sup> *Cambridge International Dictionary of English*. London: Cambridge University Press, 1995, p.1180. "The real McCoy" is an idiom used in much of the English-speaking world to mean "the real thing" or "the genuine article", e.g., "he's the real McCoy". It is a corruption of the Scots "The real MacKay", first recorded in 1856 as: "A drapple o' the real MacKay," (A drop of the real MacKay), and this is widely accepted as the origin. How it came to be "McCoy" is unclear – it is first recorded in this form in the US in 1908[4] – and the phrase is the subject of numerous fanciful folk etymologies. ([http://en.wikipedia.org/wiki/The\\_real\\_McCoy](http://en.wikipedia.org/wiki/The_real_McCoy))

Apesar de não ser uma solução de todo errada, julgo importante que a tradutora tente, sempre que possível, manter essas características.<sup>55</sup>

Estes exemplos revelam que a tradutora raramente optou por expressões idiomáticas equivalentes em português, embora, no segundo exemplo pudesse ter optado pela equivalência.

Os dois exemplos que se seguem remetem para a tradução de figuras de estilo que, apesar de pertencerem ao uso geral da linguagem, e não só aos chamados “textos literários”, estão presentes ao longo de todo o discurso de Jamie Oliver, o que torna a leitura dos seus textos em algo pouco comum relativamente ao que é habitual ver-se num livro de receitas convencional.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
She cooked the hell out of it in a pressure cooker! (p.131)	Fartava-se de cozinhar numa panela de pressão!

Tendo em conta o registo discursivo utilizado por Jamie Oliver, esta tradução, embora tenha havido o cuidado de utilizar uma expressão informal na língua de chegada (fartar-se de), perde pela ausência da referência metafórica ao inferno, que aqui se liga muito bem aos elementos da panela de pressão, ebulição, calor e vapor. Apesar de não se tratar de uma tradução literária, há que ter em atenção que o original tem características de registo e estilo muito particulares e portanto esta tradução, mais do que meramente instrumental e funcional, tem que ser atenta também a esses aspectos e aos seus efeitos.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Now this is a ‘naughty but nice’ cream. It is great on the side with baked fruit, but also useful as a filling for those last-minute fruit tarts. (p.201)	Este é um bom creme. É ótimo a acompanhar fruta cozinhada, mas também é útil como recheio para tartes de fruta feitas no último instante.

Há frases que por si só representam um desafio à arte de traduzir. O início da frase do texto de partida aqui apresentada é, na minha opinião, um

<sup>55</sup> Uma explicação desta frase encontra-se no site <http://www.idiomdictionary.com/definition/Bobs-your-uncle-Fannys-your-aunt.html>: “The longer version is not heard, but it is perhaps meant for extra emphasis. The phrase is thought to have originated in 1886 when the Prime Minister, Robert Cecil (Uncle Bob), appointed his nephew to a high office of state”. Trata-se de uma frase exclamativa que significa “there you are”. Em português, “ora aqui tem”, por exemplo.



bom exemplo disso, principalmente no que diz respeito à utilização algo inesperada do adjectivo “naughty” para caracterizar um creme. Estamos na presença de uma figura de estilo, a personificação, já que Jamie Oliver atribui características humanas a um “objecto”. Por outro lado, o adjectivo referido no seu registo informal pode ter também conotações sexuais. No entanto, olhando para o texto de chegada, podemos concluir que a tradutora não quis, mais uma vez, arriscar numa tradução mais ousada ou mais próxima do texto de partida. Não é de toda tarefa fácil manter sempre o registo de língua do autor; e neste caso em particular, considero que se pode encontrar um meio-termo e traduzir, por exemplo, da seguinte forma: “Este sim é um creme malandro, mas muito bom”. Na minha opinião, esta frase traduz melhor a ideia do texto de partida e consegue ao mesmo tempo manter alguma da informalidade e do potencial conotativo característicos da escrita de Jamie Oliver.

### 7.1.2. Transposição

Outro dos processos utilizados na tradução de *The Naked Chef* é a transposição, que se utiliza quando se opta por uma mudança de categoria gramatical. Tendo em conta que se trata, no caso em estudo, de uma tradução do inglês para o português, e considerando as diferenças gramaticais subjacentes a este par de línguas, a tradutora teve de recorrer várias vezes a este processo. Os exemplos seguintes foram escolhidos para demonstrar esta dificuldade em manter as mesmas categorias gramaticais na tradução da língua de partida para a língua de chegada. No entanto, estes exemplos incluem também outros aspectos importantes que não devem ser descurados, como por exemplo a omissão de adjectivos qualificativos no texto original.

Nos primeiros dois exemplos verifica-se a alteração de um substantivo para um adjectivo:

Texto de Partida	Texto de Chegada
[...] with a good drizzle of my best peppery extra virgin olive oil, a grinding of black pepper and an extra sprinkling of Parmesan. (p.21)	[...] regado com o meu melhor azeite virgem extra picante, uma pitada de pimenta-preta moída e polvilhado com parmesão.

Os substantivos “drizzle” e “sprinkling”, no contexto das expressões “a good drizzle” e “an extra sprinkling” foram substituídos por adjectivos verbais (participios passados) no texto de chegada: “regado” e “polvilhado”. Para além disso, verifica-se também uma omissão dos adjectivos qualificativos originais “good” e “extra” e desta forma perde-se a informação que está contida na estratégia estilística. Uma forma de manter esta ideia poderia ter sido optar por também acrescentar o advérbio “bem”: “bem regado e bem polvilhado”.

Um outro aspecto a considerar é o problema das diferenças gustativas, que por vezes se torna difícil de manter ou transpor para outra cultura. Michal Paradowski explica que “Different cultures have different gustatory preferences and the original blend of flavours may not meet the tastes of the new market [...]”.<sup>56</sup>

O paladar do azeite referido no texto de partida é bem diferente daquele a que estamos habituados em Portugal. Quando nos referimos ao sabor do azeite dizemos que ele é mais ou menos ácido, mas nunca picante. No entanto, como a tradutora optou por manter esse adjectivo, deveria ter separado com uma vírgula o tipo de azeite e o respectivo adjectivo que caracteriza o seu sabor: “azeite virgem extra, picante”.

O mesmo tipo de alteração gramatical verifica-se no exemplo seguinte:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Finish with a squeeze of lime juice. (p.27)	Termine com sumo de lima espremido.

Neste exemplo, o substantivo “squeeze” foi alterado no texto de chegada para o adjectivo “espremido”.

O exemplo seguinte demonstra uma alteração diferente a nível gramatical, de um verbo para um substantivo.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Fresh sardines are something really especial; they taste lovely and are cheap and highly nutritious. They are definitely underrated. (p.98)	As sardinhas frescas são muito especiais. Têm um excelente sabor, são económicas e muito nutritivas. São subestimadas.

<sup>56</sup><http://knol.google.com/k/from-catering-college-to-the-naked-chef-teaching-lsp-and-culinary-translation#>

A mudança de categoria gramatical na segunda frase foi uma boa opção, mesmo que exista equivalente na língua inglesa e não tenha sido essa a opção de Jamie Oliver. “They taste lovely” ou “they have a lovely taste” teria, provavelmente, a mesma tradução.

Para além destas alterações, considero importante salientar outros aspectos destas frases.

Para manter a ideia da primeira frase, e para reforçar as características das sardinhas do texto original, pela utilização dos adjectivos “fresh” e “special”, a tradução poderia incluir “são *mesmo* muito especiais”.

O advérbio enfático da última frase, “definitely”, também desaparece, o que revela, mais uma vez, a tendência da tradutora para omitir, por vezes, a característica ênfase do discurso do autor.

## 7.2. Inconsistência lexical<sup>57</sup>

São detectáveis ao longo de todo o livro algumas inconsistências lexicais, sendo a maior parte delas casos de traduções diferentes para a mesma palavra presente na língua de partida ou a opção de traduzir ou omitir as mesmas palavras. Os exemplos que se seguem remetem para o primeiro caso. Nas duas secções que se seguem serão apresentados casos que têm a ver com a tradução de nomes de utensílios e de quantidades (unidades e instrumentos de medida).

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Potato salad with olive oil, lemon and dill (p.32)	Salada de batata com azeite, limão e funcho
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Radish and Fennel Salad (p.37)	Salada de Rabanetes e Funcho

<sup>57</sup> Este tópico vai sendo referido ao longo de todas as outras secções apresentadas, por ser, juntamente com outros aspectos a salientar, uma das características da tradução portuguesa.

Numa tradução de receitas há que ter especial atenção à terminologia utilizada, e, quando o contexto não requer diferenciação, o tradutor deve manter a consistência de escolhas no texto de chegada, principalmente quando se trata de vocábulos técnicos. O ingrediente *funcho* é utilizado na tradução de duas palavras diferentes em inglês: *dill* e *fennel*. *Dill* deve traduzir-se por *endro*, que tem um aspecto semelhante ao do funcho mas cujo sabor é muito diferente. Para alguém conhecedor e apreciador de ervas aromáticas, estas traduções podem causar estranheza e, na prática, causar diferença no sabor do prato em questão; no entanto, não fará tanta diferença para um leitor mais casual de receitas culinárias. Mas é importante ter em atenção o público-alvo. Neste caso, e como o público-alvo dos livros de Jamie Oliver é muito alargado, este problema de tradução poderá não se colocar. No entanto, é sempre um bom princípio traduzir com a maior precisão e, no caso em análise, a tradutora deve documentar-se devidamente em termos da área de trabalho em causa.

Outros exemplos que revelam a existência de inconsistência ao nível das escolhas lexicais são os seguintes:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Taglierini with Pan-cooked Red Mullet, Sun-dried Tomatoes, Chilli, Parsley and Black Olives (p.64)	Taglierini com Ruivo, Tomate Seco, Pimentão, Salsa e Azeitonas Pretas
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Ravioli with Prosciutto, Sun-dried Tomatoes, Basil and Mozzarella (p.67)	Ravioli com Prosciutto, Tomates Secos, Manjeriço e Mozzarella

Nestas duas traduções, e efectivamente na tradução da mesma expressão, “Sun-dried tomatoes”, não há coerência nas escolhas feita para a língua de chegada. Na língua de partida é sempre utilizado o plural e na língua de chegada a tradutora opta pelo singular no primeiro exemplo e pelo plural no segundo exemplo. No entanto, nenhum ingrediente é omitido, o que não impede a percepção e preparação da receita. O mesmo não se verifica no exemplo seguinte:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
For this you'll need a pan or casserole dish that will go on the hob and into the oven (p.129)	Para isto irá precisar de uma caçarola que vá ao forno.
I prefer to braise them, so you'll need a pan with a tight-fitting lid that can go in the oven as well as on the hob. (p.162)	Prefiro estufá-las, pelo que irá precisar de uma caçarola com uma tampa que assente bem e que possa ser usada no forno e no fogão.

Nestas duas frases há incoerência quanto à utilização do termo técnico “hob”. Na primeira frase, é omitido este termo técnico; no entanto, na segunda frase, ele já é utilizado. Tendo em conta que se trata de confeccionar algo no forno ou no fogão e que o tipo de recipiente é fundamental, este tipo de omissão configura uma falha que poderá até vir a comprometer o resultado prático da receita. Na próxima secção vai ser abordada a questão da tradução dos nomes de utensílios.

### **7.2.1. Nomes de utensílios**

Em qualquer livro de culinária e em qualquer preparação de receitas surgem nomes de utensílios utilizados. No entanto, no que diz respeito à tradução desses utensílios, verificam-se, em geral, problemas de tradução relativamente ao nome do objecto de acordo com a sua utilização. Há que ter em atenção o nome técnico dos utensílios bem como algumas alterações que possam ter surgido com a introdução de novos utensílios e técnicas de execução. Esta questão pode colocar-se quando há uma diferença temporal significativa entre o original e a tradução. Noutras situações, pode dar-se o facto de na realidade culinária da língua de chegada não haver o mesmo utensílio (como por exemplo, se falarmos na cozinha chinesa, japonesa ou mesmo tailandesa).

Considero que a tradução de utensílios apresenta uma vertente mais técnica do que a tradução de um texto literário, o que não significa tarefa facilitada para a tradutora. As traduções à letra ou a utilização de termos menos correntes ou menos conhecidos podem ser um entrave à boa compreensão do texto de chegada. Neste livro surgem questões relacionadas com a tradução de termos técnicos que apresentam mais do que uma solução

tradutiva, ou seja, para uma mesma palavra a tradutora opta por diferentes traduções ao longo do livro. Algumas dessas traduções, como veremos na análise abaixo, estão descontextualizadas, ou seja, a palavra escolhida não é a mais correcta em termos técnicos e para o contexto da culinária e da receita em questão.

Para efeitos desta análise foram escolhidos exemplos pelas diferenças encontradas quer a nível das várias soluções utilizadas para a respectiva tradução de um mesmo utensílio, quer pelas escolhas que podem causar estranheza ao leitor da cultura de chegada, quando a tradução é demasiado literal.

Um desses utensílios, referido no original como “(food) processor”, é traduzido em momentos diferentes do texto de formas diferentes, como se poderá verificar nos exemplos seguintes:

<b>Texto de Partida</b>		<b>Texto de Chegada</b>
Some sort of processor (p.21)		Algum processador
<b>Texto de Partida</b>		<b>Texto de Chegada</b>
Processor (surge, por exemplo, na página 48)		Robô
<b>Texto de Partida</b>		<b>Texto de Chegada</b>
Food processor (surge, por exemplo, nas páginas 22, 47, 141, 228)		Processador de alimentos; Robô de cozinha; Picadora; Varinha mágica

A primeira opção da tradutora, que surge num contexto de uma técnica de preparação, triturar sopa, remete para uma tradução mais literal, que considero não ser a melhor opção, que, na minha opinião seria “robô de cozinha”. Na segunda opção, a tradutora poderia ter optado por acrescentar “de cozinha”. No terceiro exemplo, a mesma expressão foi traduzida de diferentes formas mediante o contexto em que o objecto é utilizado.

Considero importante referir que existem equipamentos industriais (processadores ou robôs) que podem ter uma ou várias funções. A nível doméstico, dependendo das tarefas a executar, são utilizados a varinha

mágica, a batedeira, o copo liquefactor ou a picadora. Tendo em conta esta variedade de traduções na língua de chegada, a tradutora poderia em todos os casos ter optado por qualquer uma delas e não apenas, como em algumas situações, por “processador”, provavelmente a que menos se usa em português.

Nos exemplos seguintes a tradutora optou por traduzir todos os diferentes utensílios de acordo com a sua utilização; daí a variedade na tradução dos nomes desses mesmos utensílios. No entanto, como se pode verificar, na língua de partida os nomes dos utensílios diferem sempre de acordo com a sua função, mantendo apenas em comum a palavra “pan”.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Pan (surge, por exemplo, nas páginas 21 e 38)	Caçarola; Frigideira
Saucepan (surge, por exemplo, nas páginas 131 e 209)	Panela; Frigideira
Griddle pan (surge, por exemplo, nas páginas 26 e 107)	Frigideira; Grelha
Thick-bottomed pan (surge, por exemplo, nas páginas 18, 21, 58)	Panela de fundo espesso; Caçarola de fundo espesso; Frigideira

Nos quatro exemplos que se seguem, verificam-se problemas de inconsistência nas opções de tradução, nomeadamente na escolha de diferentes soluções tradutivas para uma mesma palavra, tratando-se muitas vezes de opções incorrectas, sendo que estas não traduzem o objecto que de facto é utilizado para os fins em questão. O primeiro exemplo é o seguinte:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Tea-towel (surge, por exemplo, nas páginas 17, 53 e 68)	Toalha de chá; Pano da louça; Pano de cozinha

Neste caso há a salientar dois problemas: o facto de a primeira tradução ser efectivamente uma tradução à letra e o facto de serem utilizadas três expressões diferentes para uma mesma palavra, quando o termo mais utilizado em português é mesmo “pano de cozinha”. Jamie Oliver utiliza sempre a mesma expressão ao longo do livro para referir o mesmo tipo de objecto, logo, a tradutora poderia ter optado igualmente pela mesma tradução, “pano de cozinha” que, de facto, é o termo mais utilizado em cozinha.

O mesmo se verifica no exemplo seguinte:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Rolling-pin (surge nas páginas 49, 180 e 205)	Rolo da massa; Rolo de cozinha

Dado o contexto, talvez esta solução tradutiva não crie realmente problemas de compreensão, ou seja, o leitor poderá entender a que objecto o texto se refere; no entanto, em português “rolo de cozinha” não é o objecto utilizado para estender a massa. Uma vez que a tradutora já tinha anteriormente utilizado a expressão correcta, “rolo da massa”, cria-se aqui uma inconsistência e, portanto, uma falha de tradução que se verifica igualmente no exemplo seguinte:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Clingfilm (p.133; 181)	Celofane; Película aderente

Se a tradutora tivesse traduzido sempre “clingfilm” por “papel celofane” entender-se-ia esta tradução como desconhecimento por parte da tradutora do nome técnico que se dá ao papel que se coloca nos recipientes para proteger alimentos. No entanto, encontra-se também na página 181 a tradução, que é a correcta, “película aderente”.

Um erro idêntico ao anterior verifica-se ainda no exemplo seguinte:



<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Greaseproof paper (p.133; 205)	Papel mata-borrão; Papel encerado

Considero estas traduções desadequadas ao contexto em questão. É sempre útil conhecermos o contexto dos casos analisados. Aqui, trata-se de um contexto situacional específico, ou seja, este tipo de papel é referido quando se trata de colocar determinados ingredientes num recipiente de ir ao forno, e este papel utiliza-se para evitar que esses ingredientes se agarrem à forma. O nome do papel indicado para estes fins é “papel vegetal”.

Os exemplos que se seguem não demonstram a inconsistência das escolhas da tradutora, mas foram seleccionados por revelarem pouco conhecimento ou falta de atenção relativamente ao nome mais correcto de alguns utensílios de cozinha.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Pestle and mortar (surge, por exemplo, nas páginas 22, 37, 77)	Pilão e almofariz

Apesar de se tratar de um objecto com duas peças, o pilão e o almofariz, quando ele é referido na cozinha portuguesa, é utilizada apenas a palavra “almofariz”.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Cook's knife (p.105)	Faca de cozinha

Nos seus livros, Jamie Oliver dá conselhos aos leitores e mesmo quando se trata de objectos de cozinha, tenta descrevê-los de forma a ser o mais explícito possível. Tratando-se de um objecto de corte tão importante, a faca, a tradutora deveria ter em atenção as particularidades deste objecto de cozinha. Há muitos tipos de facas de cozinha, e neste caso específico, Jamie Oliver especifica que se trata de uma faca de cozinheiro, “cook’s knife”, que em termos de tamanho é maior do que uma simples faca de cozinha.<sup>58</sup>

<sup>58</sup> <http://www.icel.pt/index.php?id=114>

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Palette knife (p.221)	Faca

“Palette knife” traduz-se por “espátula”. Apesar de se utilizar a palavra “knife” na língua de partida, não significa que se trata de uma faca, e neste caso há que ter em atenção o tipo de tarefa que é realizada com este objecto, a acção de espalhar um creme, facto que diz respeito à abordagem “funcional” da tradução deste tipo de textos. A definição constant do dicionário unilingue *Cambridge International Dictionary of English* é a seguinte: “A knife with a wide thin blade, a rounded end and no sharp edge, used to mix paints together and also to spread soft substances when cooking”.<sup>59</sup>

Para além dos problemas de tradução acima mencionados, o exemplo seguinte demonstra uma boa opção de tradução, apesar da dificuldade criada pela utilização de tantos adjetivos na língua de partida.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Shallow heatproof earthenware-type serving dish (p.198)	Travessa rasa tipo barro

Não é fácil manter na língua de chegada todos os adjetivos que são utilizados na língua inglesa com um registo mais descritivo e objectivo. No entanto, neste caso o problema foi bem resolvido. Apenas destaco o facto de não haver referência ao adjetivo “heatproof”, que poderia ter sido incluído, por exemplo, como a seguinte tradução: “Travessa rasa tipo barro, que possa ir ao forno”.

Para além da importância da tradução de nomes de utensílios, a tradução das quantidades pode tornar-se também numa dificuldade quando se traduz um texto de culinária.

<sup>59</sup> *Cambridge International Dictionary of English*. London: Cambridge University Press, 1995, p.1020.

## 7.2.2. Quantidades

De uma forma geral, uma das áreas em que se verificam mais erros e interferências da língua materna é na tradução de quantidades, quer a nível das unidades de medida, quer a nível de utensílios e instrumentos de cozinha utilizados para medir quantidades. Surgem por vezes dificuldades na conversão das quantidades e, desta forma, deve haver a preocupação de adaptar medidas ao contexto da língua de chegada.

Uma das maiores dificuldades na leitura e compreensão de receitas culinárias em língua inglesa é por vezes entender e conhecer os padrões de pesos e medidas usados no Reino Unido, onde, até 1965, não era utilizado o sistema métrico internacional. Todas as medidas utilizadas em receitas seriam então afectadas por essa diferença cultural: na temperatura, no peso, mas também no tamanho das embalagens, latas e garrafas.

Neste caso, a tradutora teve a tarefa facilitada, já que Jamie Oliver escreve as suas receitas utilizando o sistema métrico britânico e a respectiva conversão para o sistema métrico internacional, opção escolhida como que a marcar uma fase de transição entre os dois sistemas, já que o sistema decimal é cada vez mais utilizado no contexto anglo-saxónico.<sup>60</sup>

No caso da tradução portuguesa desta obra, apenas é utilizado o sistema internacional.

Apesar de esta tarefa estar facilitada para a tradutora, outras medidas e quantidades mais informais necessitam de tradução e é aqui que se verificam alguns problemas relativamente à coerência e consistência da sua escolha. Os exemplos seguintes exemplificam esta situação.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
1 tablespoon (p.18)	1 colher de sopa
1 heaped tablespoon (p.18)	1 colher de sopa
1 heaped tablespoon (p.26)	1 colher de sopa cheia
1 heaped tablespoon (p.42)	1 colher de sopa bem cheia

<sup>60</sup> [http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk\\_news/6988521.stm](http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/6988521.stm) e [http://en.wikipedia.org/wiki/Metrication\\_in\\_the\\_United\\_Kingdom](http://en.wikipedia.org/wiki/Metrication_in_the_United_Kingdom)  
 Não se encontram sites oficiais referentes a esta situação, no entanto, nos sites aqui apresentados é referido o facto de esta transição não ser sinónimo de proibição da utilização do sistema métrico antigo. Na vida quotidiana, muitas são as situações nas quais são utilizados os dois sistemas.

1 level teaspoon (p.42-1ªreceita)	1 colher de chá rasa
1 level teaspoon (p.42-2ªreceita)	1 colher de chá mal cheia
2 level tablespoons (p.133)	2 colheres de sopa

Como se pode verificar nas traduções acima transcritas, e verificados os respectivos contextos, a tradutora nem sempre foi coerente nas suas escolhas, ou seja, para uma mesma expressão, utiliza traduções diferentes, mesmo que não estejam totalmente erradas. No entanto, desta forma, pode comprometer o resultado final da receita. Apesar de não se tratar de medidas demasiado relevantes para a preparação de uma receita, a tradução pode criar no leitor alguma perplexidade. Por outro lado, o leitor geral da tradução precisa que as equivalências tenham sido correctamente traduzidas para que a receita tenha eficácia e resulte.

Os exemplos que se seguem apresentam um problema idêntico ao anterior por se tratar da utilização, no original, de um mesmo substantivo, “handful”, que nem sempre foi traduzido da mesma forma.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
3 good handfuls of fresh basil (p.18)	3 mancheias de manjeriço fresco
1 handful of fresh parsley or basil (p.27)	1 mancheia de salsa ou manjeriço fresco
A small handful of grated Parmesan cheese (p.56)	1 mancheia de queijo parmesão ralado
1 handful of fresh parsley (p.56)	1 punhado de salsa fresca

Nestes exemplos estão presentes algumas expressões que têm em comum a palavra *handful*. De acordo com a definição do *International Dictionary of English*, ela significa “an amount of something that can be held in one hand”.<sup>61</sup> Esta designação em inglês tem equivalentes em português que designam exactamente o mesmo, as palavras *mancheia* e *punhado*, sendo ambas escolhidas pela tradutora. No entanto, se o objectivo era efectivamente manter uma tradução mais próxima do texto de partida, no que se refere às quantidades indicadas, deveria ter sido mantida a mesma tradução em todas

<sup>61</sup> Cambridge *International Dictionary of English*. London: Cambridge University Press, 1995, p.642.

as situações, o que não foi o caso, como se pode verificar no último exemplo. Se se tratasse de um ingrediente diferente dos outros casos apresentados, poderia fazer algum sentido, mas em relação ao ingrediente *salsa*, a tradutora já tinha utilizado a palavra *mancheia*. No entanto, tendo em conta que é mais tradicional falar de “punhado de salsa”, poderia ter sido esta a melhor opção de tradução.

Por outro lado, embora a tradutora tenha optado por utilizar uma palavra com significado equivalente na língua de chegada em dois exemplos, há omissão dos adjectivos *good* e *small*. Se o objectivo era, como já referi, manter uma tradução mais próxima do original, as opções “uma boa mancheia” ou “uma pequena mancheia” não deveriam ter sido postas de parte. Ao manter estes dois adjectivos, mantinha-se igualmente o estilo de Jamie Oliver, que procura dar ênfase aos seus textos e às suas frases, com um registo de oralidade e informalidade, e que, como acontece neste caso, pode ter alguma influência na determinação do grau quantitativo do ingrediente a usar. São estas características (registo de oralidade e informalidade), entre outras, que vou analisar na próxima secção, que engloba muitas das questões já abordadas ao longo deste capítulo e que mais demonstra a especificidade do estilo muito característico, original e criativo do autor do livro, como diversas vezes já foi referido ao longo deste trabalho.

### **7.3. Alteração ao estilo do autor**

Em primeiro lugar, e antes de fazer uma abordagem mais pormenorizada de outros problemas de tradução, é fundamental ter em atenção a especificidade do estilo do autor de um livro de culinária. Concretamente, o caso de Jamie Oliver leva-me a concluir que será difícil conseguir manter o estilo de escrita deste autor na tradução dos seus livros. Trata-se, como já foi referido, de um estilo muito próprio, muito intimista, muito criativo e informal, que frequentemente se perde na tradução para o português, como acontece no caso da tradução de *The Naked Chef*. Trata-se de um discurso muito próprio. Jamie Oliver lida de uma forma muito próxima com os alimentos, tem gosto por aquilo que faz, e essa atitude reflecte-se claramente na forma como ele brinca também com as palavras.

Escolhi exemplos de entre os títulos de receitas por considerar que são bem exemplificativos do estilo criativo e original deste *chef*, que representa, na perfeição, como também já foi referido, o novo conceito de cozinha de autor. No entanto, incluí também nesta análise algumas outras expressões que surgem ao longo do livro e que remetem também para o mesmo carácter criativo e inovador da escrita do autor.

O título de uma receita é o primeiro contacto que o leitor tem com a própria receita, logo, deve incluir não só elementos mais técnicos relacionados com os ingredientes principais e modo de preparação como também elementos que possam, à partida, criar no leitor vontade de confeccionar a receita. Sendo assim, os títulos podem descrever os ingredientes usados na receita (*Ravioli of Smashed Broad Beans, Mint and Ricotta – p.70*), a técnica utilizada na sua preparação (*Stuffed, Rolled and Baked Sardines with Pine Nuts and Fresh Herbs – p.99*), a variação de uma receita considerada típica (*My Minestrone Soup – p.17*), expressões apreciativas (*Perfectly Cooked Live Lobster – p.105*) ou apenas o nome do prato (*Chocolate Pudding – p.209*).

Com a finalidade de analisar os títulos de algumas receitas, fiz uma selecção dos que considero mais importantes para uma análise de tradução e, simultaneamente, para exemplificar a dificuldade na manutenção do estilo presente no original. Os parâmetros que regem essa escolha são: o empréstimo na tradução de receitas, as incongruências linguísticas e as incoerências na escolha de algumas opções de tradução.

Para cada análise apresento o título na língua de chegada, o título correspondente na língua de partida e um comentário à tradução e, ainda, quando oportuno, uma tradução alternativa.

Veja-se o primeiro exemplo seleccionado:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Creamy Aubergine, Cannellini Bean and Ricotta Soup (p.19)	Sopa Cremosa de Beringela, Feijão Cannellini e Ricotta

Tendo em conta a originalidade das receitas apresentadas nesta obra e o seu estilo próprio, considero a tradução para “Sopa Cremosa” uma boa opção, fugindo assim à denominação mais convencional e mais utilizada que seria “Creme de Beringela” ou “Sopa de Beringela”.

Quanto à não tradução do ingrediente *Cannellini*, ela deve-se ao facto de ser um tipo de feijão utilizado em pratos italianos, cujo nome indica efectivamente a origem italiana. Jamie Oliver é um adepto da cozinha italiana e mantém os nomes originais. Quanto à tradução portuguesa poder-se-á manter o original de alguns ingredientes; no entanto outros há cuja tradução já se enraizou na cultura de chegada, como é o caso de *Ricotta*. Nestes casos em particular, e em muitos que surgem neste livro, coloca-se a questão da domesticação, conceito proposto, em oposição a “estrangeirização”, por Lawrence Venuti, e que já foram brevemente abordados na introdução. Relativamente aos ingredientes acima referidos, a tradutora optou pela domesticação.

O empréstimo (manutenção do original) na tradução de conceitos de culinária poderá ser indicativo de valorização de tudo o que diz respeito à cultura de partida, e pode ser também uma forma de a tradutora transportar o leitor directamente para a cultura de partida, que, por sua vez, neste caso, já está “contaminada” por outras culturas gastronómicas – italiana, indiana, chinesa, japonesa, francesa e espanhola.

Os exemplos seguintes são reveladores de uma alteração ao estilo de Jamie Oliver e não reflectem, na minha opinião, a nova terminologia do meio gastronómico actual português que está a generalizar-se, com a utilização de novos termos, de uma nova linguagem, mais criativa e sugestiva:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Pappardelle with Mixed Wild Mushrooms (p.56)	Pappardelle com Cogumelos Selvagens Misturados
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Perfectly Cooked Live Lobster (p.105)	Lagosta Viva Perfeitamente Cozinhada

Estas opções de tradução não são satisfatórias na medida em que se verifica uma tradução literal dos títulos das receitas e, neste caso, essa estratégia tradutiva não funciona na língua de chegada, pois perde-se, assim, a originalidade e a criatividade presentes no texto de partida. Traduzir “mixed” por “misturados” e “perfectly cooked” por “perfeitamente cozinhados” cria

necessariamente um certo estranhamento na leitura dos títulos, dado o seu carácter original e criativo.

Como alternativa, traduziria estes dois títulos da seguinte forma: “Pappardelle com Selecção de Cogumelos Selvagens” e “A melhor forma de cozer lagosta (segundo Jamie Oliver)”. Assim, mantém-se o estilo criativo e a linguagem que hoje em dia se utiliza quando estamos perante uma cozinha de autor.

Para além das dificuldades demonstradas na tradução e manutenção do estilo do autor em exemplos como os que citei até aqui, parece também haver, por vezes, na tradução de títulos de receitas, dificuldade em perceber e por conseguinte traduzir alguns deles, por um lado pelo carácter criativo dessas expressões e por outro pelas diferenças culturais implícitas no nome dos títulos. Todos estes aspectos vão ser exemplificados no seguinte título:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
A Spottier Dick Pudding (p.207)	Pudim Fofa

Ao ler este título no original, são de imediato identificadas as conotações sexuais, reforçadas aliás pela descrição inicial da receita, que passo a citar: “This is a proper ‘blokes’ pudding – loads of custard, a little warmed syrup over the top and even some cream.”

A tradutora mantém esta explicação inicial: “Este é um pudim de “homens”, muito creme de leite, um pouco de xarope aquecido por cima e até algumas natas.” No entanto, a tradução do título não corresponde à descrição, tendo a tradutora optado por um título sem conotações sexuais e menos descritivo, que em nada condiz com o título original. No âmbito da minha pesquisa encontrei um comentário relativo a este mesmo título:

Good translation should do justice to the dish, but try to translate 'spotted dick'. Only when you know the etymology of the noun (which in the nineteenth century was used to refer to 'dough' or 'dog') and what this pudding studded with currants looks like, can you see affinity to the spot character of a Dalmatian.<sup>62</sup>

<sup>62</sup><http://knol.google.com/k/from-catering-college-to-the-naked-chef-teaching-lsp-and-culinary-translation#>



Efectivamente, quando se lêem os ingredientes (este pudim leva 455 g de mistura de sultanas, passas e corintos), e depois de ler a citação acima mencionada, consegue-se visualizar a imagem de um dálmata, o que poderia levar a uma outra opção de tradução, como por exemplo: “Pudim às pintas” ou “Pudim sarapintado”.

Para além dos títulos de receitas, seguem-se algumas expressões igualmente ilustrativas da alteração do estilo do autor na tradução portuguesa:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Feeling your pulses! (p.157)	Leguminosas deliciosas!

Esta frase do texto de partida é um bom exemplo das grandes dificuldades com que os tradutores se deparam quando não existe um equivalente directo na língua e na cultura de chegada que permita manter as referências e as conotações do texto de partida. Neste caso em particular, Jamie Oliver joga com as palavras. O substantivo “pulses” tanto pode ser utilizado para referir “pulsos” (pulsação/medir a pulsação) como “leguminosas”, trata-se de palavras homónimas. No caso da língua portuguesa, e neste contexto em específico, este substantivo só pode ser traduzido por “leguminosas”. Perde-se aqui o jogo de palavras “apalpar as leguminosas” e o efeito da frase. No entanto, e ao perder o jogo de palavras, a tradutora tenta criar aqui, em sua substituição, um jogo de rima. No exemplo seguinte já não se verificam jogos de palavras ou tentativa de manter a mesma ideia:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
I must admit I'm a sucker for dry vermouth. (p.170)	Tenho de admitir que adoro vermute seco.

Nesta tradução, a intensidade da frase, no seu registo informal, ficou aquém do que poderia ser uma tradução mais próxima do original. Se o autor tivesse utilizado apenas a expressão “I love dry vermouth”, a tradução estaria perfeitamente adequada; no entanto, a expressão “I'm a sucker for dry vermouth” transmite um gosto mais intenso, sensação causada pela utilização

do substantivo “sucker”. Na língua de chegada existem expressões mais intensas também, como por exemplo: “sou completamente louco por vermute seco”. A mesma noção de intensidade verifica-se no seguinte exemplo:

Texto de Partida	Texto de Chegada
The pancetta and rosemary is a marriage made in heaven [...] (p.172)	A combinação de pancetta e rosmaninho é fantástica [...]

Esta expressão idiomática, baseada numa metáfora, não existe em português, como acontece quase inevitavelmente em quaisquer pares de línguas. No entanto, não seria errado tentar manter o tema metafórico de forma aceitável em português, como por exemplo, “A pancetta e o rosmaninho casam muito bem” ou substituir por outros idiomatismos como “é ouro sobre azul”, por exemplo.

A não existência de algumas expressões na língua de chegada, que, na sua maioria, constituem marcas do autor do livro, remete para o problema de constantes omissões ao longo de toda a tradução. E relativamente a elas, e por considerar que se trata de um aspecto fundamental a salientar na análise que faço a esta obra, por existirem variadas formas de omissão ao longo da tradução, vou consagrar-lhes a próxima secção.

#### 7.4. Omissões (ausência de referência na língua de chegada)

Ao longo de toda a tradução, verifiquei existirem diferentes casos e tipos de omissão. Tendo em conta, por um lado, a variedade desses casos de omissão e, por outro, a especificidade de cada um, optei por organizá-los nos seguintes sub-tópicos: omissão de referências contextuais, omissão de adjectivos, omissão de técnicas de confecção, omissão de marcas de informalidade, omissão de referências autobiográficas, omissões por lapso e omissões por censura.

### 7.4.1. Omissão de referências contextuais

Os exemplos que vou apresentar relativamente à omissão das referências contextuais demonstram uma das dificuldades com que os tradutores se deparam em textos fortemente carregados de marcas culturais. No caso deste livro, e por se tratar de um livro de culinária em que há referências a épocas de cultivo, locais de compra de ingredientes ou utensílios e preços correspondentes, que necessariamente variam de país para país, torna-se necessário recorrer a adaptações ao contexto de chegada.

Esta questão coloca o problema da manutenção das marcas de origem, por exemplo, ou o seu apagamento. Visto ser um livro traduzido em Portugal, e consequentemente para o público português, a adaptação ao contexto de chegada é a opção mais lógica de tradução. Foram já referidos alguns exemplos deste tipo de adaptação na secção 7.2, referente à tradução dos nomes de marcas. Os exemplos seguintes demonstram claramente que a tradutora também optou, nestes casos, pela adaptação. Os três exemplos que se seguem têm em comum a omissão da expressão “in this country”.

Texto de Partida	Texto de Chegada
Fresh herbs are a must – you can use them in nearly every dish you make. They are so easy to grow in this country; whether you live in the city or country, whether you’re rich or poor, whether you live on the sixteenth floor or in a basement flat, it doesn’t matter! (p.11)	As ervas frescas são essenciais – pode usá-las em quase todos os pratos. São fáceis de cultivar, quer viva na cidade quer viva no campo, seja rico ou pobre, viva no 16.º andar ou na cave, não importa!

No que se refere à frase “they are so easy to grow in this country” verifica-se a omissão do advérbio “so” e a omissão da expressão “in this country” no texto de chegada. A omissão do advérbio no texto de chegada torna a frase mais impessoal e mais formal. Considero muito importante para a fluidez da frase a manutenção do advérbio, podendo ser esta frase traduzida, por exemplo, da seguinte forma: “São tão fáceis de cultivar”. A omissão da expressão “in this country” poderá ser entendida como facilitadora da leitura, tendo em conta que também fácil cultivar ervas frescas no nosso país, pelo que se poderia manter literalmente a mesma expressão. E referindo-me à expressão “ervas frescas”, considero importante sugerir uma alternativa à

tradução: deveria ter sido acrescentado o adjectivo “aromáticas”; só “ervas” não é tão natural em português.

No exemplo seguinte verifica-se igualmente a omissão de “in this country”:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Couscous is so tasty, quick to make, cheap and versatile that I can't understand why it isn't more widely used in this country. (p.179)	O cuscuz é tão saboroso, rápido de fazer, barato e versátil que não entendo porque é que não é mais usado.

A ideia principal do texto de partida é bem mantida no texto de chegada, apesar da omissão da expressão “in this country”. Por um lado faz sentido omitir, pelo facto de este livro ter como público-alvo os portugueses. Por outro lado, esta expressão poderia ser traduzida de uma forma mais indirecta, se o objectivo da tradutora era evitar esta referência local: “[...] não entendo por que é que não é mais usado por aqui”.

No exemplo que se segue há também a omissão da expressão acima mencionada, no entanto, esta foi substituída por “na Inglaterra”:

Texto de Partida	Texto de Chegada
For years salads have been very badly represented in this country, which I think is a shame because I really love them! (p.29)	Durante anos, as saladas foram muito mal representadas na Inglaterra, o que é uma pena, porque eu adoro saladas!

Neste caso em particular, a opção não foi traduzir por “neste país”, o que seria mais literal, mas sim “na Inglaterra”. De facto, e como acontece noutras situações semelhantes na tradução portuguesa, como referi nos dois exemplos anteriores, omitir estas referências é uma opção a tomar quando se divulgam livros noutros países. No entanto, neste caso específico, alterar para “Inglaterra” é especificar demasiado perdendo-se alguma da proximidade que Jamie Oliver tanto tenta manter com os seus leitores. Para além disso, em termos do contexto em causa, uma vez que a situação relativa às saladas em Portugal é semelhante, também não haveria problema algum em simplesmente omitir o complemento circunstancial de lugar. Esta opção remete para a

discussão da adopção de uma estratégia de tradução. Aqui fica clara a opção de valorizar mais a referência da cultura de partida, mantendo a estranheza, o carácter “estrangeiro” do texto. O problema também se prende com o contexto muito específico da utilização da primeira pessoa: o narrador/autor. A tradutora opta por manter a primeira pessoa na expressão “eu adoro saladas”. Dizendo o pronome pessoal “eu” respeito a Jamie Oliver, faz sentido, neste caso, manter a referência a Inglaterra.

Semelhante aos exemplos anteriores, o que se segue diz respeito à omissão da expressão “in our waters”:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Red mullet are very plentiful in our waters and are easily obtainable [...] (p.91)	O ruivo é um peixe comum e encontra-se facilmente [...]

No texto de chegada há omissão de outras palavras, para além da expressão acima mencionada, e conseqüentemente a alteração do sentido original da expressão transcrita. Apesar de ser compreensível a omissão da expressão “in our waters”, por ser uma referência ao país de origem do texto, a tradutora poderia ter optado por uma expressão equivalente, mesmo não sendo tão específica. Poderia por exemplo ter optado por: “O ruivo é um peixe que existe em grande quantidade e que se encontra facilmente”, ou apenas “O ruivo é um peixe que se encontra com facilidade”. O adjetivo “comum” não tem muita relevância para a frase em questão pela redundância no contexto da versão portuguesa.

Para além das omissões anteriormente analisadas, e como indiquei na introdução a este tópico, a referência às épocas de cultivo é igualmente relevante num livro de culinária. No exemplo que se segue, a tradutora também optou pela omissão das referências ao país de origem.

**Texto de Partida**

When good English asparagus is in season [...] (p.142)

**Texto de Chegada**

Na época dos espargos [...]

Em conclusão, e olhando para os exemplos que analisei, posso referir que a tradutora, em geral, evita manter aspectos específicos do texto de origem, optando por fazer adaptações ou omissões em benefício do leitor português e da praticabilidade do texto na cultura de chegada, contrariamente ao que se verificou no exemplo das saladas (dois exemplos acima).

Os dois exemplos que se seguem ilustram igualmente omissões no texto de chegada, sendo nestes casos a omissão da referência a preços de determinados utensílios.

**Texto de Partida**

(you can get them in Thai food shops for about £20). (p.12)

**Texto de Chegada**

(pode comprá-los em lojas de comida tailandesa).

**Texto de Partida**

Persevere with the machine – it can be tricky, but it’s worth it. They are really good value, last for ever and only cost around £25. (p.49)

**Texto de Chegada**

Seja perseverante com a máquina – pode ser difícil, mas vale a pena. Compensa, dura para sempre e não é cara.

A primeira frase surge no contexto da escolha e compra de um almofariz. A segunda frase surge na descrição de uma receita que ensina a fazer vários tipos de massa, para o que é utilizada uma máquina, não tendo, no entanto, especificada a sua marca.

É evidente a omissão do preço nos textos de chegada. Por um lado, é uma salvaguarda para a tradutora se não conseguir consultar preços ou se não houver equivalente em Portugal. Mas se o texto de chegada é para funcionar em Portugal, não fará muito sentido traduzir o preço pelo equivalente cambial em euros. Isto colocaria também a questão das oscilações de preços (inevitáveis quando há, para além da diferença geográfica, também uma diferença temporal entre o texto de partida e o texto de chegada). Há também que considerar que um livro de culinária não é para ser lido como um jornal ou uma revista, tendo uma “expectativa de vida” muito mais ampla, o que justifica

a necessária desactualização de algumas referências desse âmbito. A alternativa é então omiti-las, como exemplifica este exemplo. No entanto, a tradutora poderia também optar por investigar o preço destes utensílios em Portugal, já que eles se encontram à venda, pelo menos, em lojas especializadas.<sup>63</sup>

No exemplo que se segue, a omissão diz também respeito a uma referência cultural; no entanto, trata-se de um aspecto diferente dos apresentados até aqui.

Texto de Partida	Texto de Chegada
Slice off small pieces of skin about the size of a 10p piece at random around the leg of lamb. (p.114)	Corte pequenos pedaços de pele ao acaso na perna de cordeiro.

Nesta tradução, perde-se a originalidade da frase e também informação importante, a especificação do tamanho. Traduzir à letra tornaria a frase pouco inteligível para o leitor do texto de chegada, já que as moedas são diferentes nos dois países; no entanto, a solução seria uma adaptação funcional da referência ao contexto de chegada, substituindo a moeda de 10p (*pence*) por uma moeda do mesmo tamanho, no caso, 2 euros.

Em título de conclusão a esta secção, considero importante deixar claro que o contexto de todos estes exemplos é inglês, sendo por vezes alterado ou adaptado a Portugal ou ainda simplesmente omitido. De qualquer forma detecta-se, por vezes, uma certa inconsistência (talvez inevitável) nas opções entre o assimilatório, ao tentar adaptar o contexto à cultura de chegada, e o dissimilatório, ao criar “estranheza” mantendo as marcas da cultura de partida.

<sup>63</sup> <http://www.cesar-castro.pt/Catalogos/ModelosGeral.asp?CatID=61&SubCatID=51#145EN8001>

### 7.4.2. Omissão de adjectivos

É também na utilização de adjectivos que se verifica, por vezes, a existência de marcas da cultura de partida, na descrição e valorização de sabores, temperos e texturas de certos alimentos.

Uma das características do estilo de Jamie Oliver é a utilização abundante e muito expressiva de adjectivos para qualificar e caracterizar não só ingredientes mas também formas de confecção. Havendo omissão desses adjectivos, como se verifica nos exemplos escolhidos para ilustrar este tópico, há a perda desse estilo tão característico do *chef* britânico. Tais adjectivos tornam as receitas mais apetecíveis e quase permitem que se visualize a sua confecção. Perde-se também, em alguns casos, a especificidade de sabores, aspecto fundamental para captar a atenção dos leitores.<sup>64</sup> É o caso do exemplo que se segue:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
[...] scrape all the sweet-smelling insides into the pan. (p.19)	[...] raspe o interior para a caçarola.

Na tradução perde-se totalmente o cheiro dos ingredientes omitindo o adjectivo “sweet-smelling”. Para além disso, a expressão tem uma intencionalidade complexa: descrever o cheiro de forma sensual e, com isso, tornar apetecível o ingrediente e a receita.

A língua inglesa tem facilidade de construir palavras compostas, que, em geral, se tornam numa dificuldade acrescida para uma tradução para português. Apesar disso, e tendo muitas vezes que se recorrer a mais do que um adjectivo ou acrescentar uma conjunção, a tradutora poderia ter optado por: “raspe o interior bem docinho e cheiroso”. Manteria o estilo do texto de partida e aproximaria a tradução do leitor, com o apelo enfático aos sentidos, como no original.

<sup>64</sup> A importância da utilização de adjectivos para salientar e valorizar a especificidade de sabores e permitir uma melhor visualização da confecção das receitas é também muito característico do estilo de Nigella.



<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
[...] and eat with some warm fresh crusty bread. (p.19)	[...] e sirva com pão fresco e estaladiço (morno).

O mesmo acontece nesta frase, em que a utilização de vários adjectivos seguidos, no texto de partida, dificulta a construção da frase em português. No entanto, considero desnecessária a utilização do adjectivo “morno” entre parênteses, bastaria utilizar a pontuação para juntar mais um adjectivo: “e sirva com pão fresco, morno e estaladiço”.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
[...] the thyme completes the flavour of trout, which, as far as fish goes, has quite an earthy, gamey taste. (p.88)	[...] o tomilho complementa o sabor da truta, que, no que diz respeito a peixe, tem um sabor de caça.

Sendo difícil encontrar um adjectivo equivalente a “earthy” na língua de chegada, a tradutora poderia, no entanto, ter reforçado a referência ao sabor de caça utilizando o adjectivo “intenso”.

São essas referências a sabores tão importantes para uma receita que são omitidas no exemplo que se segue:

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
This recipe is an excellent balance between smoky and spicy. (p.104)	Esta receita tem um equilíbrio excelente entre os sabores.

Verifica-se nesta tradução uma omissão importante no que diz respeito aos sabores desta receita, que têm um papel fundamental na apreciação e na descrição do prato em questão, o *Kedgeriee*, prato nacional da Índia. É importante manter a ideia veiculada pelos adjectivos “smoky and spicy”. Deveria ter sido acrescentado à frase: “[...] entre os sabores fumado e picante”.

Para além da importância da referência a sabores, há outros adjectivos que ao serem omitidos tiram a originalidade e a capacidade de visualização das receitas tal como Jamie Oliver as descreve. Vejam-se as seguintes frases como exemplificação destes factores.

**Texto de Partida**

They are sexy little special things [...] (p.65)

**Texto de Chegada**

São umas coisinhas especiais [...]

Manter o adjectivo “sexy” poderia ter sido uma opção, este adjectivo já faz parte do universo da cultura de chegada. No entanto, neste tipo de contexto, e principalmente em português, este adjectivo é normalmente utilizado para descrever pessoas, roupa ou adereços, não comida. No entanto, apesar disso, a opção de manter esse adjectivo serviria para reforçar a originalidade do texto.

**Texto de Partida**

Serve with a good sprinkling of Parmesan over the top. (p.176)

**Texto de Chegada**

Sirva polvilhado com parmesão.

A forma como o autor descreve alguns processos culinários causa no leitor a sensação de estar a visualizar a preparação da receita. De facto, os livros deste autor são, em geral, produzidos depois da respectiva série televisiva, ou seja, provocam no leitor a sensação de o texto tentar reconstituir o ambiente visual. Neste caso específico imagina-se a forma como Jamie Oliver polvilha o prato final com parmesão. A ideia transmitida pelo texto de chegada descreve simplesmente o acto de polvilhar como se descreve numa receita culinária tradicional. No entanto, Jamie Oliver não escreve os seus livros de forma convencional, como já referi em capítulos anteriores. Sendo assim, e sempre que possível, a tradução de expressões como esta deveria procurar obter um efeito semelhante na língua de chegada. Contudo, nem sempre é possível manter todos os efeitos do original, e neste caso, para não se perder a informação, poder-se-ia traduzir da seguinte forma: “Sirva bem polvilhado com parmesão”. Julgo que com a utilização do advérbio “bem” se mantém a ideia transmitida por “a good sprinkling”.

### 7.4.3. Omissão de técnicas de confecção

Para além da descrição de pratos, e nunca esquecendo que se trata de um livro de receitas, cujos títulos são muito importantes, considere

fundamental analisar as seguintes traduções, tendo em conta a especificidade dos termos técnicos, nomeadamente no que diz respeito à técnica de confeção. No caso da língua inglesa, a forma como são confeccionados os ingredientes surge no próprio título da receita, como se constata nos exemplos que apresento. Isto é muito típico da nova cozinha; os nomes dos pratos são longos, elaborados e criativos, funcionando quase como uma síntese da receita e incorporando ingredientes e modo de confeção.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Fast-roasted Cod with Parsley, Oregano, Chilli and Lime (p.85)	Bacalhau Assado Rápido com Salsa, Orégãos, Pimentão e Lima
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Quick Marinated Whole Roasted Bream with Balsamic Vinegar and Crispy Marjoram (p.96)	Sargo Inteiro Marinado e Assado com Vinagre Balsâmico e Manjerona Seca
<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
Spiced Slow-cooked Lamb Shanks (p.116)	Pés de Cordeiro com Especiarias

Para as palavras compostas “fast-roasted”, “quick marinated” e “slow-cooked” dificilmente se encontram equivalentes na língua de chegada, pelas diferenças linguísticas e gramaticais que caracterizam o par de línguas em questão. No entanto, no primeiro exemplo a tradutora optou por traduzir o adjectivo “fast”, o que originou, na minha opinião, uma tradução de efeito menos natural. Tendo optado por essa solução, deveria ter sido coerente nas escolhas, procurando encontrar uma solução semelhante para os outros dois títulos.

#### 7.4.4. Omissão de marcas de informalidade

Ao descrever ingredientes e técnicas de confecção, Jamie Oliver utiliza, mais uma vez, uma linguagem marcada pela informalidade. As omissões destas marcas estão presentes nos exemplos que se apresentam de seguida. Em todos eles foram omitidas expressões que tornam o discurso mais informal e divertido e criam proximidade relativamente ao leitor, características, como vimos já, características do estilo do texto de partida.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
(if you can't get raw beetroot, pre-cooked is all right, but I don't particularly like it). (p.31)	(pode usar a pré-cozinhada, mas não é tão boa).

Neste exemplo verificam-se algumas omissões no texto de chegada: não é explicitado um dos termos da oposição (*raw*) e omitem-se as marcas subjectivas da 1ª pessoa: "I don't particularly like it". Jamie Oliver gosta de dar a sua opinião e este facto talvez não devesse ser omitido no texto de chegada.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
The making of pasta isn't some temperamental nightmare - you just chuck the eggs and flour together, no big deal. (p.47)	Fazer massa não é um pesadelo: basta misturar os ovos e a farinha.

No texto de chegada são omitidos elementos do texto de partida que, novamente, provocam a alteração do estilo do autor em causa. As suas características perdem-se com algum exagero na simplificação de expressões do texto de chegada. A frase acima transcrita é um exemplo disso. Mesmo correndo o risco de expansão, penso que seria importante que a tradução mantivesse as características de informalidade e humor do texto de partida. A ênfase criada por este adjectivo "temperamental", difícil de traduzir neste contexto em português, poderia ter sido criada no texto de chegada com, por exemplo, o uso do pronome indefinido "nenhum": "Fazer massa não é nenhum pesadelo" ou até mesmo "Fazer massa não é nenhum bicho-de-sete-cabeças". É igualmente omitida a expressão "no big deal". Há equivalentes aceitáveis em

português e poderia pelos menos ser substituída por alguma expressão que causasse um impacto semelhante no leitor. Sugiro então a seguinte tradução: “Fazer massa não é nenhum bicho-de-sete-cabeças: basta misturar os ovos e a farinha e já está!”

Com a tradução sugerida, é mantido o estilo informal e humorístico de Jamie Oliver.

#### Texto de Partida

Make sure you don't overcook the scallops. (p.63)

#### Texto de Chegada

Não cozinhe demais as vieiras.

Se a ideia original fosse dizer apenas para não cozinhar demais, o autor não utilizaria a expressão “make sure”. Por muito que não tenha o mesmo impacto na língua de chegada, porque se trata de uma expressão muito “inglesa”, uma opção seria, por exemplo, utilizar a conjunção “mas”, ou até mesmo “mas atenção, não cozinhe demais as vieiras”, ou seja, deverá existir um espaço para tentar encontrar equivalentes que funcionem e tenham os mesmos efeitos.

#### Texto de Partida

Make a point of using two delicious, contrasting cheese [...] (p.71)

#### Texto de Chegada

Use dois queijos deliciosos e contrastantes [...]

O texto poderia iniciar-se com a expressão “use two delicious...”; no entanto, é utilizada uma expressão que dá ênfase à informação principal, alertando o leitor para a importância de utilizar diferentes tipos de queijo. Uma opção de tradução poderia ser, por exemplo: “Não se esqueça de utilizar dois queijos deliciosos e contrastantes”.

#### Texto de Partida

It really doesn't matter, it's up to you, this is why home-made pasta is so nice because you can choose. (p.78)

#### Texto de Chegada

Na verdade, isso não importa muito. Por isso é que a massa caseira é tão boa.

A aproximação ao leitor que se verifica na frase do texto de partida não é mantida no texto de chegada. Na minha opinião, omitir a expressão “it’s up to you” elimina essa proximidade tão característica do texto de *The Naked Chef*. A expressão “isso não importa muito” também retira à frase a naturalidade da frase do texto de partida. A substituição de “isso não importa muito” por “isso não tem muita importância”, por exemplo, criaria um efeito mais natural e, por isso também, mais próximo do tom do original. Quanto ao segmento omitido, poderia facilmente ser traduzido por “a escolha é sua”, por exemplo.

Texto de Partida	Texto de Chegada
Ask your fishmonger to gut and scale the bream if it has not been done already. (p.96)	Peça ao peixeiro que amanche e escame o peixe.

É muito comum em Jamie Oliver a utilização do adjetivo possessivo “your”, que tem o efeito de personalizar o discurso. Na língua de chegada poderia ser mantido, e dizer “ao seu peixeiro”, o que não seria assim tão estranho, já que no contexto de chegada muitas pessoas frequentam mercados e peixarias e têm também as suas preferências. Nesta mesma frase há uma omissão, a parte final da frase, “if it has not been done already”. Para além de descrever minuciosamente quase todos os passos da confecção de uma receita, o autor dá também opiniões, é muito preciso no que diz, factores que nem sempre são mantidos. Omitir esta parte da frase não impede a compreensão da mesma; no entanto, fica incompleta. A tradutora poderia ter optado por traduzir da seguinte forma: “Se o peixe não estiver escamado e amanhã, peça ao peixeiro que lho faça”.

Também é importante referir a omissão do nome específico do peixe, que é substituído pelo hiperónimo. Este tipo de alteração semântica, que resulta em regra geral, numa perda de especificação, é comum nas opções da tradutora, como por exemplo: “You can buy John Dory in supermarkets”, sendo a tradução “Pode comprar o peixe nos supermercados” (p.92) e “Lay out your pork on a board” por “Coloque a carne numa tábua” (p.109).

**Texto de Partida**

Fish cooked this way is so quick and easy, dead sociable to eat and, most importantly, tastes delicious. (p.100)

**Texto de Chegada**

O peixe cozinhado desta forma é rápido e simples, fácil de comer e tem um sabor delicioso.

A frase do texto de chegada resulta numa excessiva simplificação do segmento correspondente do original. Mais uma vez é omitida a característica do texto de partida no que diz respeito à utilização de advérbios. Em casos como este, não é difícil manter um estilo próximo do do autor. Dizer “o peixe cozinhado desta forma é  *muito* mais rápido e simples” é uma forma de reforçar e aproximar o texto de chegada ao texto de partida. Foi igualmente omitido o segmento que oferece dificuldades de tradução, provavelmente pela natureza idiomática e pelo registo informal nele presente: “dead sociable”.

**Texto de Partida**

Basically what I do is [...] (p.120)

**Texto de Chegada**

O que faço é [...]

Em português funciona muito bem o advérbio “basicamente” no início das frases, e desta forma, manter-se-ia a ideia original. Para além disso manter o pronome pessoal manteria igualmente a fluidez da frase: “Basicamente, o que eu faço é [...]”.

**Texto de Partida**

If you are lucky enough to get some fresh horseradish [...] (p.141)

**Texto de Chegada**

Se conseguir arranjar rábanos frescos [...]

Mais uma vez é omitida uma expressão que caracteriza a informalidade do texto original: “If you are lucky”. Não seria de todo estranho traduzir da seguinte forma: “Se tiver a sorte de conseguir arranjar rábanos frescos...”.

Texto de Partida	Texto de Chegada
[...] because the stuff I saw last week was quite cheap [...] (p.141)	[...] porque o que tenho visto é muito barato [...]

Nesta frase saliento duas situações que merecem uma análise. Em primeiro lugar, a tradutora encontrou uma forma de evitar um “simple past” mas neste caso considero que não causaria estranheza manter o tempo verbal na expressão “na semana passada”. Nunca se lê um livro ao mesmo tempo que ele é escrito, logo, este advérbio de tempo poderia ter sido traduzido tal qual está no texto de partida. Se fosse esta a opção, a forma verbal teria de ser alterada para “o que vi na semana passada”. Para além disso, o autor tem uma forma de escrever tão directa, imediata e “real” que essas referências deveriam ser mantidas. Desta forma o texto parece resultar de uma transcrição do programa televisivo.

Em segundo lugar, a omissão da tradução de “stuff”, substantivo que remete para um registo informal e com marcas de oralidade, torna a frase do texto de chegada mais formal. Não é tarefa fácil traduzir este substantivo; no entanto, considero que traduzir, por exemplo, por “porque *aquilo* que tenho visto” poderia dar um carácter mais informal ao texto de chegada.

A expressão apresentada pela tradutora foi uma maneira de evitar diferenças contextuais, ou seja, o ciclo natural da produção agrícola pode ser diferente nos dois países. Esta opção é idêntica às opções que analisei no tópico das omissões contextuais.

Texto de Partida	Texto de Chegada
Place them in a bowl and season with salt (not too much, remember the pancetta is quite salty) [...] (p.195)	Coloque numa tigela e tempere com sal (lembre-se de que a pancetta é bastante salgada) [...]

Como já referi, outra das características das receitas de Jamie Oliver. É a presença de dicas, conselhos e sugestões que o aproximam do leitor. Neste caso, o conselho para não temperar com muito sal está parcialmente omitido no texto de chegada. Aqui só é referido que a *pancetta* é bastante salgada, mas a parte inicial da frase, que reforça a ideia de não exagerar na quantidade do sal é omitida. A expressão “not too much” poderia ter sido mantida no texto de chegada e traduzida por “mas não muito”, por exemplo. Esta expressão



acaba por ser, numa determinada perspectiva, umas das informações mais importantes da frase.

Texto de Partida	Texto de Chegada
Desserts are funny old things. When it comes to making them, a lot of people won't touch them with a bargepole, they just buy frozen or prepared stuff (ummm!) (p.197)	As sobremesas são coisas engraçadas. Muitas pessoas evitam ao máximo fazê-las e compram-nas congeladas ou pré-preparadas.

Analisando estes dois textos, tornam-se evidentes de imediato três omissões no texto de chegada: o adjetivo “old”, o início da segunda frase e a interjeição final. Não sendo muito fácil encontrar equivalentes para um discurso tão marcado pela oralidade e pela informalidade, julgo ser importante tentar manter, mais uma vez, algumas das características deste discurso, mesmo que as frases tenham que sofrer algumas alterações quando transpostas para a língua de chegada. Relativamente à omissão do adjetivo “old”, a opção poderia ter passado pela utilização da expressão “são coisinhas engraçadas”, por exemplo, mantendo, desta forma, o registo oral. Na expressão “When it comes to making them” a tradutora poderia ter optado por uma tradução à letra, usando aqui o processo a que Vinay e Darbelnet chamam de “literal translation”: “Literal, or word for word, translation is the direct transfer of a SL text into a grammatically and idiomatically appropriate TL text [...]” (Vinay and Darbelnet: 130). A opção poderia ter sido: “Mas quando toca a fazê-las [...]”. Desta forma, e para manter a fluidez da frase, teriam de ser feitas algumas alterações ao restante texto. Relativamente à interjeição “ummm!”, é difícil encontrar um equivalente na língua de chegada, já que com a utilização desta interjeição no original, visualiza-se um torcer de nariz ou um abanar de cabeça. Em vez da utilização de uma interjeição, a tradutora poderia optar pela expressão: “enfim...”.

Tendo em conta as alterações que sugeri à quase totalidade da expressão transcrita, irei traduzi-la na íntegra, integrando essas mesmas sugestões de tradução, nomeadamente também com a alteração à tradução da expressão “won't touch them with a bargepole”: “As sobremesas são coisinhas engraçadas. Mas quando toca a fazê-las, muitas pessoas fogem com o rabo à seringa, e preferem comprá-las congeladas ou pré-preparadas. Enfim...”.

Escolhi o seguinte exemplo para finalizar este tópico sobre as omissões das marcas de informalidade, porque o considero muito útil para demonstrar algumas características inerentes ao discurso de Jamie Oliver já discutidas, nomeadamente a informalidade e o humor. Nele se verifica a omissão dessas mesmas marcas:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Lately, I have been giving my bread sauce a kick with 3-4 good teaspoons of English mustard. (p.230)	Costumo juntar ao molho de pão 3 ou 4 colheres de chá de mostarda inglesa.

A omissão da expressão “I have been giving my bread sauce a kick” é entendida pela dificuldade de se encontrar um equivalente na língua de chegada que surta o mesmo efeito no original. A tradução “Costumo juntar ao molho de pão” transmite um registo demasiado suave e formal e sem marcas de humor. A expressão “give a kick” é a marca desse humor, fazendo alusão ao campo semântico do futebol, e em vez de omiti-la a tradutora poderia ter optado por alguma expressão em português que sugerisse este conselho e acção em tom humorístico, como por exemplo: “dar um toque”. Desta forma, a tradução integral da frase seria a seguinte: “Costumo dar um toque ao molho de pão com 3 ou 4 colheres de chá de mostarda inglesa”.

Para além disso, a utilização do advérbio “lately” no início da frase do texto de partida indica não só uma transição relativamente ao que Jamie Oliver diz anteriormente, como também o reforço da ideia principal da frase, a nova variação da receita, ideia que deveria ter sido mantida pela tradutora.

#### 7.4.5. Omissão de referências autobiográficas

Como referi anteriormente na secção 4.1., em que se discutem as características das obras em análise, e também na secção 6.3., referente à cozinha de autor, tendo apresentado alguns exemplos, *The Naked Chef* é um livro repleto de referências autobiográficas. Algumas destas referências são mantidas na tradução, outras são pura e simplesmente omitidas. Por um lado trata-se de omissões que não interferem na leitura do texto de chegada, por

outro, retiram parcialmente algum efeito de presença do autor no texto e de proximidade deste ao leitor, tal como nos exemplos transcritos na secção anterior.

Os exemplos que se seguem incluem essas omissões ou manutenções:

Texto de Partida	Texto de Chegada
I was given endive every day for my staff meals when I worked in France. (p.37)	Comia endívias todos os dias quando trabalhei na França.

Mesmo sendo difícil traduzir algumas expressões utilizadas por Jamie Oliver, como é o caso de “staff meals”, considero que na tradução deste livro, e para manter a dose de humor e de originalidade do autor, deveriam ter sido mantidas algumas expressões que foram omitidas. Neste caso a tradução foi muito simplificada. É omitida uma referência autobiográfica que caracteriza as refeições que Jamie Oliver fazia no restaurante onde trabalhou. Para solucionar este problema (a omissão da expressão “staff meals”), a frase poderia ter sido traduzida da seguinte forma: “Davam-me endívias todos os dias às refeições quando trabalhava no restaurante em França”.

A importância dos locais frequentados por Jamie Oliver está igualmente presente no exemplo seguinte:

Texto de Partida	Texto de Chegada
I like humous just as a dip, with roasted lamb, and I especially like having it at my local ‘Kebab Kid’ in pitta bread [...]. (p.160)	Gosto de húmus como molho, com cordeiro assado, e gosto especialmente com pão pitta [...].

“Kebab Kid” é um nome de um restaurante frequentado por Jamie Oliver, e é simplesmente omitida esta referência no texto de chegada. Ou se mantinha, o que não iria criar estranheza ao leitor, visto que a palavra “kebab” é conhecida do público em geral, e também por o contexto tornar claro que se trata de um nome de restaurante, até pela utilização da expressão “my local”, ou se omitia, que foi a escolha da tradutora. Substituir por um nome de restaurante turco existente em Portugal não faria sentido, tratando-se de uma referência autobiográfica.

No entanto, numa outra situação idêntica a tradutora optou por manter o nome de um restaurante. Na tradução da frase “Every now and again at the River Café we make this dish”, a tradutora optou por “De vez em quando fazemos este prato no River Café”. (p.84)

Se neste exemplo fez sentido manter o nome do restaurante, também faria sentido traduzir a próxima frase tal e qual como no texto de partida:

Texto de Partida	Texto de Chegada
I've even made chicken stock out of the leftover carcass of a Sunday roast chicken. (p.223)	Já fiz caldo de galinha a partir dos restos da carcaça de um frango assado.

No texto de chegada surge apenas a expressão “um frango assado” como possível tradução de “a Sunday roast chicken”. Se por um lado pode parecer estranho traduzir à letra, por “um frango assado de Domingo”, podem-se sempre encontrar outras soluções que não façam perder esta ideia original, que pode ou não entender-se como cultural. Qualquer leitor entende que poderá tratar-se de um almoço de Domingo, dia em que, tradicionalmente, em muitas casas se fazem assados, uma altura em que se junta a família. Sendo assim, no texto de chegada teria que se incluir algo mais à frase de modo a não se tornar tão estranha à leitura. Uma solução possível seria: “Até já fiz caldo de galinha a partir dos restos da carcaça de um frango assado que sobrou de um almoço de Domingo”. Apesar de se transformar numa frase mais longa, configurando a adopção de uma técnica de expansão, considero que desta forma não se perde uma referência da cultura gastronómica familiar que não será estranha a grande parte dos leitores, não se perdendo também a referência autobiográfica.

#### 7.4.6. Omissão por lapso

Se por um lado existem omissões causadas pela dificuldade em encontrar equivalentes na língua de chegada, por outro lado existem omissões que apenas se podem interpretar como lapsos de tradução ou de edição do

livro traduzido. É o caso dos dois primeiros exemplos que de seguida se transcrevem:

Texto de Partida	Texto de Chegada
Don't forget to soak the split peas the day before. (p.131)	(não existe tradução)

O facto de ter sido omitida a última frase do parágrafo em questão poderá ser entendido como uma gralha, porque eliminar por completo esta frase seria um erro; trata-se de um conselho muito importante para quem cozinha e é também um elemento típico do discurso de Jamie Oliver, que tem sempre o cuidado de dar dicas ao leitor, para além de ser consistente com a abordagem “caseira” e “natural” da sua cozinha “à antiga”.

Texto de Partida	Texto de Chegada
Add all the sugar and blitz for about 2 minutes. Sieve the mixture into a bowl, return any lumps to the food processor and blitz again. (p.200)	(não existe tradução)

A omissão desta parte da receita pode entender-se igualmente como uma gralha. Só se compreende que assim seja uma vez que se trata de um segmento do texto essencial para completar uma receita, principalmente tendo em conta que este segmento de texto surge no meio da descrição da receita.

No entanto, se nestes dois exemplos apresentados considero que ocorra uma ausência por lapso, no exemplo que se segue (mesmo que tenha sido pelo mesmo motivo), a omissão da expressão “I can get my hands on” retira à frase a originalidade característica da escrita do autor:

Texto de Partida	Texto de Chegada
For this dish I use any mixture of good Chinese greens I can get my hands on. (p.147)	Para esta receita uso qualquer mistura de bons legumes chineses.

Bastava, por exemplo, acrescentar à frase a expressão “que conseguir arranjar” para tornar esta frase mais informal e mais próxima do original.

### 7.4.7. Omissão por censura

Para finalizar a secção relativa a omissões, escolhi um exemplo que contém várias características inerentes ao estilo do texto original, tendo por objectivo principal demonstrar não só a originalidade e criatividade do discurso do autor como também a riqueza de substantivos e adjectivos que provocam no leitor a sensação de estar a visualizar e a degustar a receita apresentada e ainda ilustrar algumas das dificuldades colocadas pela respectiva tradução.

Texto de Partida	Texto de Chegada
I think this recipe is choice. The sweetness of the tomatoes, the smokiness of good black olives, the fragrance of fresh basil and the freshness of your asparagus make an orgasmic combo. (p.144)	Acho esta receita fantástica. A doçura dos tomates, o sabor intenso de boas azeitonas pretas, o aroma do manjericão fresco e a frescura dos espargos são uma combinação explosiva.

A sensação que Jamie Oliver consegue provocar no leitor com a escolha das palavras torna-se difícil de manter numa tradução. Os substantivos utilizados provocam no leitor a sensação de estar a degustar os alimentos, a sentir o sabor dos tomates e das azeitonas, o aroma do manjericão e o gosto dos espargos. É uma frase de tal forma intensa a nível da sugestão de sabores que quase se conseguem visualizar e saborear os alimentos. O discurso de Jamie Oliver tem grande poder de persuasão, a sua intenção ao utilizar esta linguagem apelativa e este vocabulário é a de impressionar o leitor e criar nele o desejo de experimentar as receitas.

Quanto à tradução, estas sensações que Jamie Oliver consegue transmitir através das palavras são de igual forma mantidas pela tradutora. Ao ler apenas o texto de chegada, a sensação provocada pela leitura é a mesma. No entanto, e apesar de ter sido uma alternativa que funcionou muito bem na língua de chegada, a expressão “combinação explosiva” afasta-se do original “orgasmic combo”. A tradutora optou por uma expressão mais formal e menos intensa. Para além disso, também alterou o registo lexical do original, que respeita à área da sexualidade. Será que a tradutora não quis ser tão directa e achou que o público de chegada não reagiria bem a este tipo de registo lexical? Poderá ter existido alguma censura na tradução. De facto, a frase termina muito bem em termos retóricos com este desfecho “orgásmico”, pois há na

estratégia repetitiva dos substantivos “sweetness”, “smokiness” e “freshness”, que apela para a sensualidade e prazeres do sabor e da degustação, uma espécie de crescendo que transforma o que era sensualidade num clímax que é expresso em terminologia sexual.

Em conclusão, a opção da tradutora é uma opção aceitável, na medida em que ela provavelmente achou que talvez fosse uma expressão demasiado forte em português e optou por retirar a carga sexual à referência. No entanto, a escolha do adjectivo “explosiva” é muito boa, e acaba por criar uma leve conotação que é próxima do efeito do original.

## 8. Conclusão

No matter how difficult it may be to translate, it is even more difficult to judge a translation (Anthony G. Oettinger).<sup>65</sup>

Ao longo deste trabalho procurei demonstrar e analisar as diferentes soluções encontradas pela tradutora Lúcia Teixeira na tradução de *The Naked Chef*, de Jamie Oliver. Iniciei o meu trabalho com uma abordagem de pendor teórico como introdução ao tema da crítica de tradução; passei depois a referir brevemente o panorama da evolução da culinária e dos textos culinários; terminei com uma análise mais prática e pormenorizada de alguns dos problemas e soluções de tradução detectados ao longo da tradução portuguesa.

Analisando todas as etapas do trabalho, posso concluir que as novas técnicas, a nova linguagem e a nova abordagem que se têm verificado no âmbito da culinária podem trazer entraves ou dificuldades na tradução deste tipo de textos. Trata-se de textos que, como se pôde verificar, não têm apenas um carácter técnico, mas apresentam uma variedade de características que os aproximam de outras tipologias textuais, nomeadamente, por exemplo, na integração de fenómenos que ligamos à definição e ao funcionamento do texto literário e da função poética da linguagem. Por conseguinte, os tradutores que embarcam na tradução dos novos textos culinários devem ter consciência dessa diversidade de características. Neste caso em particular, os principais problemas detectados estão relacionados com o estilo do autor do livro, a linguagem informal com que escreve e a forma como joga com as palavras. Ao longo do livro há marcas dessa informalidade e originalidade, seja através do vocabulário, ao utilizar expressões idiomáticas, figuras de estilo, calão e gíria, seja através de referências autobiográficas, que funcionam como marcas de um novo conceito de cozinha, a cozinha de autor.

Na tradução de um livro como *The Naked Chef* coloca-se, em primeiro lugar, a questão da intenção comunicativa e funcional de um livro de receitas. Como referi na biobibliografia de Jamie Oliver, a intenção deste *chef* ao longo deste livro e de todos os que escreveu e continua a escrever, é levar o leitor a

---

<sup>65</sup> Apud Reiss, Katharina, *Translation Criticism - The Potentials and Limitations*. Trad. Erroll F. Rhodes. Manchester, UK: St.Jerome Publishing, 2000, p.6



confeccionar as suas receitas de uma forma fácil e original. Logo, na tradução de um texto como este, que tem um “skopos” sobretudo utilitário, ou seja, serve principalmente para as pessoas poderem confeccionar as receitas de Jamie Oliver em Portugal, a opção tradutiva mais lógica será a adaptação ao contexto de chegada. Se, por vezes, a tradutora optou por esta adaptação, detectei situações em que o mesmo não se verificou, tendo concluído que poderia ter sido por lapso ou distracção. Nestas situações colocou-se a questão do carácter dissimilatório, que causa “estranheza” e valoriza a cultura de partida, conceito defendido por Lawrence Venuti mas possivelmente não o mais adequado enquanto estratégia global de tradução de um texto como este livro de receitas.

Foi na análise mais pormenorizada de todos os problemas que abordei ao longo do trabalho que concluí que se tornava útil considerar se as estratégias de tradução e os métodos utilizados pela tradutora se enquadram na introdução teórica que elaborei no início do trabalho, nomeadamente a descrição que fiz dos métodos de análise sistematizados por Vinay e Darbelnet e os respectivos processos de tradução a eles associados.

A tradutora utilizou o processo do empréstimo ao manter sem tradução nomes de ingredientes que também não foram traduzidos no texto de partida, por um lado por se tratar de nomes que também são utilizados na sua forma original na língua de chegada, e por outro, para preservar as referências à cozinha internacional, principalmente da cozinha italiana, da qual Jamie Oliver é adepto, pela maior referência quantitativa a ingredientes e expressões de origem italiana.

Para além da utilização deste método de tradução, o fenómeno mais recorrente ao longo do livro e ao qual consagrei várias secções deste trabalho diz respeito às omissões. Detectei e analisei várias omissões, nomeadamente omissões de referências contextuais, de adjectivos, de marcas de informalidade e de referências autobiográficas. Estas omissões dizem efectivamente respeito, na sua maioria, às marcas da originalidade e estilo de Jamie Oliver e do conceito de cozinha de autor.

Relativamente às funções da linguagem, e como fundamento teórico, analisei as várias funções da linguagem presentes em Jamie Oliver à luz dos modelos teóricos de Bühler e de Jakobson. Integrando a função conativa de uma forma eficaz, o texto de *The Naked Chef* tem um efeito persuasivo

causado. Desta forma, Jamie Oliver consegue criar uma empatia com o leitor. Ao omitir várias referências autobiográficas, adjectivos com efeito persuasivo e marcas de informalidade e oralidade, a versão portuguesa não cria o mesmo grau de empatia junto dos seus leitores. A função emotiva/expressiva prevalece nas abundantes referências autobiográficas presentes no discurso de Jamie Oliver, e a utilização, por exemplo, de adjectivos sugestivos e conotações, metáforas, jogos de palavras e até alguns casos em que a própria materialidade sonora do texto surge em destaque com um interessante efeito estético, remetem para a presença da função poética no texto.

Por último, e relativamente ao âmbito da culinária em geral, todo o meu trabalho de pesquisa foi dificultado pela escassez de bibliografia no âmbito da culinária em Portugal. Quase todos os sites pesquisados são de estudos feitos no Brasil e o facto de a sitografia deste trabalho ser mais extensa do que a bibliografia propriamente dita é uma consequência da escassez de materiais mais convencionais de apoio. Daqui concluo que, no âmbito mais específico da tradução de textos culinários, e apesar de já existirem muitos livros de culinária, e nomeadamente destes novos *chefs*, traduzidos em Portugal, a evolução da tradução no âmbito da culinária e consequentes estudos nesta área estão muito mais desenvolvidos no Brasil do que no nosso país.

Espero com este trabalho ter contribuído para uma nova perspectiva no âmbito da tradução de textos culinários ao alertar não só para a existência de uma nova cozinha, a cozinha de autor que, inevitavelmente, modifica a forma como se deve lidar com a tradução de textos nesta área, ao incluir um vocabulário mais criativo e original, como também para uma dupla função presente nestes textos, a de ensinar a fazer mas ao mesmo tempo a de dar prazer.

## 9. Bibliografia

*Cambridge International Dictionary of English*. London: Cambridge University Press, 1995.

Corrêa, Regina H. M. A., et al. "Bahia com Pimenta: Um Estudo Comparado da Tradução da Culinária de D. Flor para o Francês, o Inglês e o Espanhol." *Terra Roxa e Outras Terras - Revista de Estudos Literários* 2003: 52-68.

Gomes, Laura G. e Livia Barbosa. "Culinária de Papel." *Estudos Históricos* 2004.

Munday, Jeremy. *Introducing Translation Studies: Theories and Applications*. 2ª Edição (2008). Routledge, 2001.

Nord, Christiane. *Text Analysis in Translation. Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. 2ª Edição. Amsterdam - New York: Rodopi, 2005.

Oliver, Jamie. *Na Cozinha com Jamie Oliver*. Trad. Lígia Teixeira. Dorling Kindresley - Civilização, Editores, Lda, 2006.

—. *The Naked Chef*. Penguin Books, 1999.

Ostmann, Gibbs Barbara e Jane L. Baker. *The Recipe Writer's Handbook*. John Wiley & Sons, 2001.

Paradowski, Michal B. "From Catering College to the Naked Chef - Teaching LSP and Culinary Translation." *Knol Beta*. 10 de Abril de 2010 <<http://knol.google.com>>.

Pessoa, Henrique Sá. *Entre Pratos*. 3ª Edição. Editorial Presença, 2008.

Pinto, J.Manuel de Castro, Manuela Parreira e Maria do Céu Vieira Lopes. *Gramática do Português Moderno*. 11ª edição. Lisboa: Plátano Editora, 1994.

Reiss, Katharina. *Translation Criticism - The Potentials and Limitations*. Trad. Erroll F. Rhodes. Manchester, UK: St.Jerome Publishing, 2000.

Schleiermacher, Friedrich. *Sobre os Diferentes Métodos de Traduzir*. Trad. José M. Miranda Justo. Porto Editora, 2003.

Silva, Paula Pinto e. "Introdução", *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2008.

Teixeira, Elisa Duarte. *A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual*. Tese de Doutorado. Departamento de Letras Modernas da faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 2008.

Thomson, A.J e A.V. Martinet. *A Practical English Grammar*. 4<sup>a</sup> Edição. Oxford: Oxford University Press, 1986.

Vinay, Jean-Paul & Jean Darbelnet. "A Methodology for Translation", in Venuti, Lawrence, *The Translation Studies Reader*, 2<sup>a</sup> Edição. London: Routledge, 2004.

Witchel, Alex. "Putting America's Diet on a Diet." *The New York Times* (2009).

## 10. Sitografia

<<http://www.jamieoliver.com/>>; Data de acesso: 09-02-2010

<<http://espaco-gourmet.blogspot.com/2008/07/jamie-oliver.html>>; Data de acesso: 15-01-2010

<<http://news.bbc.co.uk/2/hi/entertainment/6955502.stm>>; Data de acesso: 03-01-2010

<<http://www.superchefblog.com/2007/09/jamie-oliver-cartoon-by-aardman.html>>; Data de acesso: 03-01-2010

<<http://www.international-food-beverage-translator.com>>; Data de acesso: 03-01-2010

<<http://www.ubka.uni-karlsruhe.de/kvk.html>>; Data de acesso: 11-05-2010

<<http://webopac.sib.uc.pt>>; Data de acesso: 11-05-2010

<<http://www.erudit.org/revue/meta/2009/v54/n2/index.html>>; Data de acesso: 11-05-2010

<<http://www.scientiadtranslationis.ufsc.br/funcionalismo.html>>; Data de acesso: 11-05-2010

<<http://www.chefesdecozinha.com/index.php?s=1&eid=27>>; Data de acesso: 10-02-2010

<<http://www.cozinhadeautor.com.br/>>; Data de acesso: 10-02-2010

<<http://www.thebiographychannel.pt/biografias/264/Jamie-Oliver>>; Data de acesso: 11-02-2010

<[http://en.wikipedia.org/wiki/Jamie\\_Oliver](http://en.wikipedia.org/wiki/Jamie_Oliver)>; Data de acesso: 11-02-2010

<<http://www.filologia.org.br/ixcnlf/14/12.htm>>; Data de acesso: 14-04-2010

<<http://www.jennahartel.com/EvolutionofRecipe.htm>>; Data de acesso: 09-07-2010

<<http://www.jennahartel.com/Documents/ApplePieChart.mht>>; Data de acesso: 09-07-2010

<<http://www.nytimes.com/2009/05/31/books/chapter-watching-what-we-eat.html>>; Data de acesso: 09-06-2010

<<http://www.casadellibro.com/libros/oliver-jamie/oliver32jamie>>; Data de acesso: 09-06-2010

<<http://blogs.laverdad.es/Libroscocina/2007/1/15/la-cocina-jamie-oliver>>; Data de acesso: 09-06-2010

<<http://www.parliament.uk/education/>>; Data de acesso: 11-08-2010

<[http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk\\_news/6988521.stm](http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/6988521.stm)>; Data de acesso: 11-08-2010

<[http://en.wikipedia.org/wiki/Metrication\\_in\\_the\\_United\\_Kingdom](http://en.wikipedia.org/wiki/Metrication_in_the_United_Kingdom)>; Data de acesso: 18-08-2010

## **11. Anexos**

## Outros títulos de receitas para análise

### Legenda:



Título de receita da tradução portuguesa de *The Naked Chef*



Título de receita que considero mais adequado

*Ravioli of Smashed Broad Beans, Mint and Ricotta* (p.70)

*Ravioli de Favas Trituradas, Menta e Ricotta*

*Ravioli de Favas Trituradas, Hortelã e Ricotta*

*Minted Asparagus and Pea Risotto* (p.176)

*Risotto de Espargos com Menta e Ervilhas*

*Risotto de Espargos com Hortelã e Ervilhas*

*Mint Sauce* (p.231)

*Molho de Menta*

*Molho de Hortelã*

*Pappardelle with Mixed Wild Mushrooms* (p.56)

*Pappardelle com Cogumelos Selvagens Misturados*

*Pappardelle com Selecção de Cogumelos Selvagens*

*Perfectly Cooked Live Lobster* (p.105)

*Lagosta Viva Perfeitamente Cozinhada*

*A melhor forma de cozer lagosta viva*

*Pork and Crackling* (p.109)

*Carne de Porco com Pele Tostada*

*Carne de Porco Estaladiça*

*The Most Perfect Steamed and Roasted Duck with Honey and Oyster Sauce*  
(p.124)

*Pato Assado Perfeito com Molho de Mel e Ostras*

*O Melhor Pato Assado com Molho de Mel e Ostras*

*Buttered Mashed Potatoes* (p.140)



*Puré de Batata com Manteiga*

*Puré de Batata Amanteigado*

*Boiled Asparagus with Any Interesting Melting Cheese (p.142)*

*Espargos Cozidos com Qualquer Queijo Derretido Interessante*

*Espargos Cozidos com (Qualquer) Queijo Derretido*

*Roasted Asparagus with Cherry Tomatoes, Black Olives and Basil (p.144)*

*Espargos Assados com Tomates-Cerejas, Azeitonas Pretas e Manjeriçã*

*Espargos Assados com Tomates-Cereja, Azeitonas Pretas e Manjeriçã*

*Pesto Sauce (p.232)*

*Molho de Pesto*

*Molho Pesto*

*Chilli and Fennel Salsa (p.234)*

*Salsa de Pimentão e Funcho*

*Molho de Pimentão e Funcho*

*Sweet Chilli and Pepper Salsa (p.235)*

*Salsa de Pimentão-Doce e Pimentos*

*Molho de Pimentão-Doce e Pimentos*

## Outras frases para análise

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Dry Grilled Chicken with Ginger, Chinese Greens and Noodles in a Herb Broth</i> (p.26)	<i>Frango Grelhado com Gengibre, Legumes Chineses e Macarronete num Caldo de Ervas Aromáticas</i>

O termo *noodles* é já utilizado em textos portugueses.

EX: <http://sabores.sapo.pt/receita/noodles-de-peixe/>

*Macarronete* também existe, mas o tamanho é diferente, é uma massa mais pequena, tipo canudos. Os *noodles*, apesar de apresentarem uma textura mais fina, são maiores em comprimento, parecendo-se com o esparguete. Verifica-se aqui uma incongruência linguística ou até mesmo um desconhecimento dos vários tipos de massa existentes no mercado português e a terminologia mais adequada ou mais utilizada.

Neste título surge ainda uma das grandes dificuldades na tradução de receitas no par de línguas em causa, ou seja, do inglês para o português, a utilização dos adjectivos. A facilidade com que se apresenta *Dry Grilled Chicken* na língua inglesa causa dificuldades na tradução para o português. Neste caso em particular, a tradutora optou por omitir o adjectivo *Dry*. Tentando uma tradução mais próxima do original, mantendo e traduzindo o adjectivo, iria parecer estranho ao leitor português. A opção de omissão é uma estratégia para não tornar a leitura do título da receita em algo estranho e artificial para o leitor da tradução, optando-se pela fluência.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Potato salad with salsa verde</i> (p.32)	<i>Salada de batata com salsa verde</i>

Mais uma vez se verifica a influência da cozinha italiana na cozinha de Jamie Oliver. A tradutora manteve a expressão italiana “salsa verde”, que pode levar o leitor português e desconhecedor do termo culinário e da especificidade de ingredientes a confundir com a erva aromática tão conhecida em Portugal. Sabendo que “salsa” é “molho” em italiano, e querendo manter esta expressão,

poderia ter optado por uma explicação, apesar de Jamie Oliver ensinar a confeccionar este molho na página 233.

No entanto, os vocábulos “salsa” e “verde” podem remeter ainda para uma origem castelhana, já que significam o mesmo que na língua italiana, mas, apesar de se utilizarem as mesmas palavras para designar “molho” e “verde”, a denominação *salsa verde* como o molho utilizado por Jamie Oliver é de origem italiana.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Baby Spinach, Fresh Pea and Feta Cheese Salad</i> (p.41)	<i>Salada de Espinafres-Bebés, Ervilhas Frescas e Queijo Feta</i>

**Alternativa à tradução:** *Salada de Espinafres Baby, Ervilhas Frescas e Queijo Feta*

Na culinária portuguesa utiliza-se, hoje em dia, a palavra inglesa *baby* para caracterizar os legumes em miniatura. No entanto, já se encontram algumas receitas traduzidas como a que aqui está apresentada. Henrique Sá Pessoa, no seu livro *Entre Pratos*, apresenta a seguinte receita: “Espetada de tomate, *mozzarella* bebé e melão com lâminas finas de presunto e alface *maché*” (p.166).

Tendo em conta que mesmo na língua de partida não se traduzem alguns ingredientes, sejam de origem italiana, francesa ou chinesa, e apesar de na língua de chegada se tratar de uma palavra composta, não escolheria esta tradução.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Serves 4</i>	<i>Para 4</i>

Normalmente as receitas portuguesas indicam “para 4 pessoas” ou “4 pessoas”, nunca apenas “para 4”. Na língua inglesa, com o seu carácter sintético, “serves 4” funciona na perfeição. “Culinary texts are useful to illustrate a characteristic of the English language that many learners and most translators are well aware of, namely, its relative brevity. Not only in terms of average word

length and scarcity of inflectional suffixes, but also the tendency to package and compress information, frequently using single-word terms.”

<http://knol.google.com/k/from-catering-college-to-the-naked-chef-teaching-lsp-and-culinary-translation#>

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>1-2 small dried red chillies, pounded or very finely chopped (p. 56)</i>	<i>1-2 pimentões-vermelhos secos pequenos, triturados ou picados muito finamente</i>

Nesta tradução há dois aspectos a salientar. Em primeiro lugar, destaco logo o início da frase “1-2”, e considero que no texto de chegada poderia ser dito “1 a 2”, o que não iria alterar a quantidade dos ingredientes e iria tornar a frase mais fluente na língua de chegada. Em seguida, há que salientar as diferenças gramaticais no que diz respeito à utilização e posição dos adjectivos nas frases. Na língua inglesa os adjectivos antecedem, regra geral, os substantivos (“small dried red chillies”), neste caso específico, o ingrediente. Enquanto na língua inglesa a enumeração de adjectivos não coloca entraves na compreensão da frase, na língua portuguesa a colocação de adjectivos, e neste caso muitos, coloca problemas na elaboração da frase, causando alguma estranheza na leitura. De facto, na tradução, a ordem da frase deveria estar diferente: “1 a 2 pequenos pimentões vermelhos secos”.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>5 fresh, large free-range eggs (p.47)</i>	<i>5 ovos frescos grandes</i>

A especificidade do adjectivo “free-range” consiste numa dificuldade de tradução. Em Portugal existe diferença entre ovos caseiros e ovos de aviário, no entanto, para a finalidade da receita concordo com a opção da tradutora em omitir o tipo de ovo. No entanto, para Jamie Oliver trata-se de um factor muito importante na confecção das suas receitas. A utilização de produtos biológicos é fundamental para Jamie Oliver. Para além disso, é também uma marca do seu estilo, o querer facilitar a execução das receitas, pois para algumas pessoas será fácil executá-las sem sair de casa e sem perder muito tempo em supermercados. É a valorização da agricultura. É também um dos notes

principais das suas campanhas. Jamie Oliver defende a agricultura biológica, produtos biológicos, sem pesticidas, fontes alternativas à grande comercialização.

Como referi no início deste comentário, concordo com a opção da tradutora, no entanto, a noção de “ovos biológicos” não é nova no domínio da culinária portuguesa. Henrique Sá Pessoa, no seu livro de receitas *Entre Pratos* utiliza numa receita ovos biológicos. Sendo assim, poderia ter sido uma alternativa a esta tradução.

\*Pessoa, Henrique Sá. *Entre Pratos*. 3ª Edição. Editorial Presença, 2008, p.96

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Swiss rolls</i> (p.54)	<i>Croissants</i>

Esta tradução pode ser mesmo considerada incorrecta. “Swiss rolls” são pura e simplesmente “tortas”. Lendo a frase onde surge esta palavra, depreende-se de imediato que é uma forma de enrolar massa como se enrolam as tortas.

Having followed the Basic recipe you should now have several sheets of pasta in front of you. Don't worry about trimming off any sides or corners, simply cut the sheets into approximately 20cm/8-9 inch lengths. Roll these up like swiss rolls, making sure you have dusted them generously both sides beforehand with semolina or flour.

Oliver, Jamie, *The Naked Chef*. Penguin Books, 1999, p.54.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Juice and zest of 1 large unwaxed lemon</i> (p.138)	<i>Sumo e raspa de um limão grande</i>

A tradutora optou por omitir o adjectivo “unwaxed” por não existir correspondente na língua de chegada. Eventualmente, poderia haver possibilidade de uma tradução descritiva, dizendo, por exemplo, “Sumo e raspa de um limão grande sem brilho”.

Na língua de partida, os termos “waxed” e “unwaxed” são utilizados e conhecidos na culinária.

To preserve the freshness of the skin, most citrus fruit is soaked, washed and waxed before packing. Waxed and unwaxed lemons are available. Unwaxed lemons are ideal for slicing and adding to drinks or using as a garnish and when the zest is required. If a recipe uses lemon juice waxed lemons are the best choice. If you prefer to use unwaxed lemons but only waxed are available, simply lightly scrub the peel first to remove the wax.  
<http://www.waitrose.com/recipes/glossarytermpopup.aspx?glossaryid=188&hideVideoLinks=true>, 03-07-2010, 16:07

**Texto de Partida**

*Pickled gherkins (p.232)*

**Texto de Chegada**

*Pepinos de conserva escolhidos*

Houve aqui uma falha de compreensão ou de leitura apressada por parte da tradutora, ou mesmo uma gralha. No texto de partida não há nada que indique que os pepinos são “escolhidos”. Deveria constar apenas “pepinos de conserva”.

**Texto de Partida**

*But don't go buying those small clay or porcelain ones, they are not really man enough for the job; get a chunky stone one. (p.12)*

**Texto de Chegada**

*Mas não compre aqueles de barro e porcelana, porque não aguentam o ritmo; compre um de pedra.*

Na análise destas frases vou destacar três aspectos importantes: a omissão de adjectivos no texto de chegada, a alteração de uma conjunção e a tradução de uma frase idiomática.

Ao olhar para o texto de partida, destaco dois adjectivos importantes para a caracterização de um almofariz (esta frase diz respeito à escolha de um almofariz para utilizar na cozinha). Para além da caracterização do objecto, está também presente o estabelecimento de uma oposição. Os adjectivos “small” e “chunky” são omitidos no texto de chegada. Se por um lado a frase do

texto de chegada é de fácil compreensão, com estas omissões perde-se a ideia transmitida no texto de partida, ou seja, a resistência de um almofariz.

Outro aspecto que destaquei, foi a alteração de uma conjunção. No texto de partida é utilizada a conjunção “or”, enquanto no texto de chegada esta conjunção é alterada para “e”. Há uma alteração ao sentido original da frase, já que as duas conjunções desempenham funções diferentes numa frase. No texto de partida, e com a utilização da conjunção disjuntiva “or”, Jamie Oliver remete para a existência de dois tipos de almofariz feitos de dois materiais diferentes, em barro ou em porcelana. No texto de chegada, e com a utilização da conjunção copulativa “e”, a tradutora remete para a existência de um almofariz em barro e porcelana. Manter a conjunção original evitaria este problema.

Por último, vou analisar a tradução da frase idiomática “they are not really man enough for the Job”. Sendo uma frase idiomática, representa logo à partida uma dificuldade acrescida para a tradutora. Neste caso, a natureza metafórica (baseada na personificação) cria essa dificuldade. As frases idiomáticas são difíceis de traduzir quando não há um equivalente directo na língua e na cultura de chegada. Como nesta frase não há equivalente directo, a tradutora conseguiu com êxito encontrar uma alternativa que funcionasse na língua e na cultura de chegada, porque também preserva a “informalidade” do registo.

Texto de Partida	Texto de Chegada
<i>When you are chopping all these vegetables, try to make them more or less the same size (around 1cm dice), but don't be too fussy; you won't find the Italians cutting equal-sized mini-dice, that just isn't home cooking. (p.18)</i>	<i>Quando estiver a picar todos estes legumes, tente cortá-los mais ou menos do mesmo tamanho (cubos com cerca de 1cm), mas não seja picuinhas. Não verá os Italianos cortarem cubos iguaizinhos, isso não é cozinha caseira.</i>

Neste exemplo de preparação de uma sopa minestrone, receita tradicionalmente italiana, a tradutora resolveu bem, de uma forma geral, os problemas que estão aqui implícitos, nomeadamente a solução encontrada para a expressão “don't be too fussy”, tendo optado, e bem, por “não seja picuinhas”. No entanto, a utilização da forma verbal “verá” torna a frase artificial. Manter o tempo verbal da língua de partida não funciona na tradução. A tradutora poderia ter optado por alterar o tempo verbal: “Não vê os italianos a

cortar...” ou até omitir o tempo verbal inicial: “Os Italianos não cortam os cubos iguaizinhos”.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Choose skate wings [...] (p.83)</i>	<i>Opte por asas (badanas) [...]</i>

Normalmente utiliza-se o termo “badanas” para o bacalhau. Quanto à raia, diz-se apenas “asas de raia”, não é necessário colocar o termo “badanas” como explicação interna.

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Trust me – it’s not fiddly, it’s pukka. (p.122)</i>	<i>Acreditem em mim – é mesmo verdade.</i>

Optando por eliminar as marcas do discurso característico de Jamie Oliver, um discurso criativo, divertido e marcado também pelo registo informal com a utilização destes adjectivos. Desta forma, perde-se quase por completo a essência do texto de partida. Se Jamie Oliver gosta de brincar com o leitor, porque não traduzir desta forma: “Acreditem em mim – não é aldrabice, é mesmo verdade”.

<http://www.jamieoliver.com/forum/viewtopic.php?id=28558> (referência ao adjectivo pukka)

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>If you want to cook it faster you can, but keep an eye on it. (p.139)</i>	<i>Se quiser, pode cozinhar mais depressa, mas tenha cuidado.</i>

A ordem das palavras na frase do texto de partida remete para um discurso mais oral, enquanto no texto de chegada se verifica uma inversão dessa mesma ordem. Mantendo a marca da oralidade poder-se-ia dizer: “Se quiser cozinhar mais depressa pode, mas tenha cuidado.”

<b>Texto de Partida</b>	<b>Texto de Chegada</b>
<i>Now this is a ‘naughty but nice’ cream. It is great on the side with baked fruit, but also useful as a filling for those last-minute fruit tarts. (p.201)</i>	<i>Este é um bom creme. É ótimo a acompanhar fruta cozinhada, mas também é útil como recheio para tartes de fruta feitas no último instante.</i>



Há frases que por si só representam um desafio à arte de traduzir. O início da frase do texto de partida aqui apresentada é, na minha opinião, um bom exemplo disso, principalmente no que diz respeito à utilização do adjetivo “naughty” para caracterizar um creme. Poderemos estar na presença de uma figura de estilo, a personificação, já que Jamie Oliver atribui características humanas a um “objecto”. Por outro lado, o adjetivo referido pode ter também conotações sexuais. No entanto, olhando para o texto de chegada, tiro a conclusão que a tradutora não quis arriscar numa tradução mais ousada ou mais próxima do texto de partida. Não é de toda tarefa fácil manter sempre o registo de língua do autor; e neste caso em particular, considero que se pode encontrar um meio-termo e traduzir da seguinte forma: “Este sim é um creme malandro, mas muito bom”. Na minha opinião, esta frase traduz melhor a ideia do texto de partida e consegue ao mesmo tempo manter alguma informalidade característica em Jamie Oliver.

Para além da dificuldade acima demonstrada, julgo existir nesta frase mais dois aspectos a salientar em termos de tradução. O primeiro diz respeito à tradução da seguinte expressão: “baked fruit”. Julgo que o mais correcto seria “fruta assada”, e não cozinhada. Na página 198 deste livro há uma receita que se intitula *Baked Fruit*, e que surge na tradução como *Fruta Assada*. Depois de me deparar com este título, ler a receita e de perceber como as frutas são cozinhadas, considero um problema de inconsistência da tradução. O segundo aspecto que saliento, é a tradução da expressão “last-minute fruit tarts”. Na língua de chegada considero mais correcto dizer “tartes de fruta feitas à última da hora”. A expressão “no último instante” parece-me uma tradução demasiado literal, pois não é uma expressão que se utiliza naturalmente em português, ou seja, o efeito causado no texto de chegada não é o mesmo.

## **Nomes de ingredientes/pratos não traduzidos (marcas da influência da cozinha internacional em Jamie Oliver)**

### **Italianos:**

- |  |                   |
|--|-------------------|
| → Linguine                               | → Mascarpone      |
| → Tagliatelle                            | → Ravioli         |
| → Penne                                  | → Prosciutto      |
| → Farfalle                               | → Taleggio        |
| → Pappardelle                            | → Pecorino        |
| → Taglierini                             | → Fontina         |
| → (Feijão) borloti, cannellini           | → Pancetta        |
| → (Arroz) basmati, arborio,<br>carnaroli | → Panzanella      |
| → (Cogumelos) porcini                    | → Risotto/risotti |
| → Minestrone/minestrone                  | → (Molho) pesto   |
| → Cavalo Nero                            | → Ciabatta        |
| → Ricotta                                | → Turrone         |
| → Mozzarella                             | → Salsa verde     |
| → Radicchio                              | → Focaccia        |

### **Franceses:**

- |  |            |
|--|------------|
| → Croissants   | → Praliné  |
| → Courgettes   | → Nougat   |
| → Aioli  | → Consommé |
| → Crème fraîche  | → Croûtons |
| → (Cogumelos) pieds de moutons,<br>girolles, trompettes des morts,<br>chanterelles |            |

### **Chineses:**

- Pak choi(y), gai larn, bok choi

### **Japoneses:**

- Sushi/sushimi

**Inglêses:**

- (Cogumelos) blewits, shitake, chestnut
- Brandy
- Toffee
- Crumble
- Pickles

**Árabes:**

- Tahini
- (Pão) pitta

**Espanhóis:**

- Turrón