

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE EM TRADUÇÃO: AS CHIRÍVIAS DE JAMIE OLIVER NO BRASIL

Mariana de Oliveira YONAMINE¹

RESUMO: O presente artigo estuda a aplicação do modelo funcionalista (Nord, 1991) na tradução de textos culinários, uma área técnica com desafios específicos (Teixeira, 2009), analisando uma receita de Jamie Oliver. Primeiro, os textos fonte e alvo são avaliados extratextualmente e é feita a análise comparativa de fatores pragmáticos e resultados. Em seguida, é feita a análise intratextual da receita traduzida em relação a funcionalidade.

PALAVRAS-CHAVE: Literatura Comparada, Avaliação de Qualidade em Tradução, Tradução Técnica.

Introdução

Mas quais são os critérios para dizer que um texto alvo é uma 'boa' tradução, em comparação com outro, 'ruim' ou 'pobre'? Os critérios listados serão diferentes, dependendo do propósito da avaliação e do referencial teórico aplicados por quem (precisa) avaliar a qualidade da tradução. (Schaffner, 1997, p.1, tradução minha)

O presente artigo explora a aplicação do modelo funcionalista de Nord na tradução culinária (Nord, 1991) e as características de textos culinários. Ele é fruto de questionamentos e reflexões de uma tradutora iniciante sobre como realizar um trabalho fundamentado e avaliar

¹ Universidade Estácio de Sá, Departamento de Língua e Tradução, São Paulo/SP, Brasil, trabalho orientado pela professora Meritxell Almarza Bosch

objetivamente a qualidade de textos traduzidos, em especial nessa área técnica que tem especificidades e desafios bastante particulares (Teixeira, 2009).

O modelo funcionalista já foi aplicado para analisar diferentes típicos de gêneros técnicos em tradução, incluindo textos comerciais em House (2015, p.37), contratos em Nascimento (1996) e textos jornalísticos online em Branco (2011). Há outros estudos sobre tradução culinária, incluindo Rebechi (2012) sobre estratégias para verter o termo “cachaça” para o inglês e implicações das soluções encontradas; o estudo de Rutgers (2013) sobre os desafios da tradução culinária, Ghoubar (2012), que propõe uma tradução do francês para o português de uma receita de Hervé This; e Marques (2010), que compara a tradução do Português Europeu com o texto fonte em inglês das receitas de Jamie Oliver. No entanto, os trabalhos acima mencionados não se concentram na aplicação do modelo funcionalista na tradução culinária do inglês para o português brasileiro. O presente trabalho utiliza o modelo de Nord para conduzir análise e avaliação da receita “Parsnip and Ginger Soup” de Jamie Oliver, incluída no livro “Jamie's Ministry of Food” e de sua tradução. Este tipo de estudo envolve questões importantes no comportamento e escolhas de tradutores e enriquece a descrição e explicação do processo tradutório e seus produtos, dentro de uma ampla gama de situações tradutórias.

Pode-se dizer que até um passado recente, os livros de receitas e a tradução culinária não gozavam de muito prestígio. Teixeira (2008, p.81) aponta que a tradução de livros culinários é considerada uma área fácil, impopular e mal paga e que os tradutores precisam lidar com limitações impostas pelas editoras. No entanto, diversas mudanças socioculturais fizeram com que ambos os tipos de publicação tenham cada mais demanda e ganhem mais atenção e relevância editorial.

Além disso, as exigências relacionadas à tarefa de transpor esse conteúdo entre culturas ganharam dimensões diferentes de seus

YONAMINE, M. O.

primórdios, em termos de complexidade e de objetivos, como será descrito em mais detalhes na revisão da literatura.

O funcionalismo foi escolhido para fundamentar este estudo “por estar mais em sintonia com as questões práticas do que outros modelos” (Rieche, 2004, p.113). Logo, o funcionalismo é adequado para a análise de textos culinários, que são primordialmente instrucionais e que ganharam novas funções além dessa nos tempos modernos. O chef inglês Jamie Oliver foi escolhido por estar entre os autores de livros de receitas escritas inicialmente em língua inglesa mais populares no Brasil e a receita “Parsnip and Ginger Soup” foi selecionada por ser uma receita simples, mas que apresenta desafios típicos da tradução culinária, como a oferta de ingredientes.

O presente artigo está organizado em três partes além desta Introdução. A primeira apresenta a Revisão da Literatura fundamental da pesquisa, cobrindo os seguintes tópicos: Literatura Comparada, Funcionalismo, o modelo de Avaliação de Qualidade em Tradução de Christiane Nord, Livros de Receita e Tradução Culinária e uma breve descrição do trabalho de Jamie Oliver, o autor por trás da oferta de comunicação do texto de partida. A segunda parte descreve como a avaliação da tradução da receita selecionada foi realizada, a Análise dos Dados. E por fim, a terceira seção apresenta a Conclusão da análise e questões identificadas que podem ser exploradas em futuros estudos.

1. Revisão da Literatura

Este trabalho está relacionado a discussão em Bermann (2010, p.15), sobre a relação entre tradução, literatura e cultura e reconhece a importância da linguagem e tradução para uma “nova” literatura comparada (Bermann, 2010, p. 17).

Deixe suas decisões tradutórias serem guiadas pela função que se deseja atingir por meio da tradução. (Nord, 1997, p.86, tradução minha)

O funcionalismo alemão, que surgiu quando Katharina Reiss incluiu “uma função especial” como categoria em seu modelo de crítica de tradução em 1971, é relativamente recente, mas exerce grande influência nos estudos da tradução. Watanabe (2010, p.26) aponta que com ele a função do texto passou a ser um fator relevante para o encargo tradutório, além da busca por equivalência na forma e conteúdo que era o mote dos estudos anteriores. A teoria do “skopos” (palavra grega que significa "propósito", "alvo") é importante nessa abordagem:

Todo texto é produzido em função de um propósito e deve atender a ele. A regra do skopos, portanto, é a seguinte: traduza/interprete/fale/escreva de forma a permitir que seu texto/tradução funcione na situação em que é usado e com as pessoas que desejam usá-lo, precisamente da maneira que desejam que funcione. (Vermeer apud Nord, 1997, p.29, tradução minha)

De acordo com Vermeer, o texto de partida (TP) é orientado, ou limitado, pela cultura de partida e o texto de chegada (TC), pela cultura de chegada, por isso é o segundo que deve definir a adequação da tradução em última instância.

Reiss and Vermeer descrevem o texto como uma oferta de informação e a tradução como uma oferta de informação existente em determinado idioma e cultura para membros de outra cultura. São esses receptores que determinam a especificação do skopos e a seleção da informação oferecida no TP (Schaffner, 1997, p.3). Então a tradução passa a envolver questões culturais, além das linguísticas

YONAMINE, M. O.

Nessa abordagem, a tradução é vista como “uma ação comunicativa empreendida por um especialista em comunicação intercultural (o tradutor), desempenhando o papel de produtor de texto e visando algum propósito comunicativo (Nord, 2001, p.151, tradução minha).

O funcionalismo também liberta a tradução de teorias que vinculam todas as decisões à linguística (Pym, 2010, p.56), reconhecendo que o processo envolve mais do que idiomas e exige a consideração de fatores extratextuais e extralinguísticos. A dimensão cultural é introduzida nos estudos e quebra o recurso desnecessário da autoridade do TP. Cai a crença de que o texto tem um significado intrínseco estável e no lugar entra a noção de que o significado é afetado pelo tradutor sujeito e pela situação cultural, história, ideológica e histórica em que o texto é produzido (Schaffner, 2001, p.12).

Antes das abordagens funcionalistas, a ênfase estava no TP e no TC, seu suposto equivalente, por conseguinte o tradutor raramente era notado e sua identidade ou estado não eram o foco de atenção no processo. Ele era visto como não sendo original e realizador de uma transferência meramente técnica da ideia original de um autor para um idioma diferente. A identidade dele ficava escondida quando lograva produzir textos sem sinais do idioma inicial e tão fluentes na cultura de chegada quanto na de partida. No funcionalismo, o tradutor é visto como especialista no processo de tradução equipado com as habilidades e competências necessárias para conduzir atividades linguísticas, culturais, textuais, tradutórias, de pesquisa e transferência.

A transferência da autoridade do TP para a função do texto de chegada e a noção de texto como oferta de informação fizeram com que o conceito de erro na tradução perdesse força e passasse a ser tratado como “tradução não-funcional” em relação aos seguintes aspectos: “função da tradução, coerência do texto, tipo ou forma do texto,

convenção linguística, convenções e condições específicas, sistema de linguagem” (Nord apud Aveling, 2002, p.7).

Ainda de acordo com Nord, os erros passam a ser soluções inadequadas, em vez de transgressões morais contra um ser absoluto que profere afirmações claras e com sentido único definido (Aveling, 2002, p.7). Tais inadequações funcionais podem ser classificadas em quatro categorias: pragmática, cultural, linguística ou textual. Os erros pragmáticos estão entre os mais importantes que um tradutor pode cometer, mas geralmente não são muito difíceis de resolver. A hierarquização de importância entre erros culturais e linguísticos depende da relevância funcional de cada um.

O princípio da tradução adiciona duas qualidades importantes à abordagem funcional. Como obriga o tradutor a reconhecer as diferenças entre conceitos culturais específicos da tradução que prevalecem sobre as duas culturas (envolvidos no processo de tradução), transforma a teoria do skopo em um modelo anti-universalidade; e como induz o tradutor a respeitar as intenções de comunicação individuais do emissor, até o ponto em que puderem serem evocadas, reduz a prescritividade do funcionalismo “radical”. (Nord, 2006, p.34, tradução minha)

Também é importante ressaltar o conceito de lealdade, introduzido para guiar o tradutor ao produzir um texto de chegada que atenda funcionalmente o público de chegada, sem perder de vista o compromisso com a intenção de comunicação do texto de partida.

Podemos tentar estabelecer uma base teórica para tradução literária que permita aos tradutores justificarem suas decisões a fim de fazer com que outros (tradutores, leitores, editores)

YONAMINE, M. O.

entendam o que foi feito e o porquê. (Nord, 1991, p.10, tradução minha)

O modelo de análise de tradução de Nord, que será aplicado adiante, se baseia no funcionalismo alemão e na teoria do escopo. Ele envolve dois blocos de fatores: extratextuais (que podem ser analisados antes da leitura do texto) e intratextuais (que se referem a características do próprio texto). Watanabe (2010, p.35) elaborou os seguintes quadros:

Tabela 1: Fatores Extratextuais.

Fatores Extratextuais	
Autor ou emissor	Quem transmite?
Público	Para quem?
Intenção do emissor	Para quê?
Meio ou canal	Por qual meio?
Local	Onde?
Tempo	Quando?
Motivo	Por quê?
Função textual	Com qual função?

Tabela 2: Fatores Intratextuais.

Fatores Intratextuais	
Assunto	Sobre qual assunto
Informação ou conteúdo	O quê?
Pressuposições do autor	O que (não) é dito?

Elementos paralinguísticos	Quais elementos não verbais são usados?
Léxico	Com quais palavras?
Estruturas sintáticas	Em que tipo de frases?
Aspectos suprasegmentais de entonação e prosódia	Com que tom?

Há alguns anos o mercado editorial culinário está aquecido e livros de receitas ganham cada vez mais espaço. Em 2007, foram lançadas 26.000 publicações do gênero no mundo todo e todo ano mais 24.000 títulos são produzidos, segundo dados da premiação internacional de livros de receita “Gourmand World Cookbook Award” (Teixeira, 2008, p. 74).

Os contatos culturais e migrações frequentes da atualidade fazem ponte entre lacunas culturais de antes e carregam receitas em várias direções mais do que nunca, aumentando a demanda por tradução de receitas. (Paradowski, 2017, p.1, tradução minha)

Como Marques (2010, p.63) aponta, os textos meramente informativos dos livros de receita ficaram no passado e vemos a tendência de “cozinha de autor”, marcada pela presença de elementos biográficos e notas pessoais do chef na apresentação de receitas. Os textos se tornaram mais personalizados e criativos e de leitura mais convidativa. As marcas de subjetividade inseridas passam sensação de cumplicidade e intimidade entre leitor e escritor.

No Brasil, o prêmio Jabuti, principal premiação literária do país, lançou a categoria “Gastronomia” em 2009. Em 2010, a editora Senac, uma das principais editoras no ramo, registrou um aumento de 107%

YONAMINE, M. O.

nas vendas na categoria e declarou já ter vendido mais 800 mil títulos do segmento, em dados de reportagem da Folha de São Paulo.

“(...) a tradução de receitas não é tarefa trivial. Envolve o conhecimento e uso adequado de um léxico e uma fraseologia especializados e demais aspectos microtextuais, bem como o uso de estratégias de adaptação macrotextuais e interculturais. (Teixeira, 2009, p.191)

Dentre as causas para as profundas mudanças na tradução culinária citadas no início do texto, podem ser citados, entre outros fatores: maior contato com outras culturas através de viagens ou de consumo de mídia; maior acesso a ingredientes importados; mudanças no perfil dos livros de receitas modernos, com o surgimento da cozinha de autor; a popularização de programas culinários televisivos e o advento dos “chefs celebridades”, figuras populares entre o grande público, socialmente engajadas e bastante rentáveis em termos financeiros; e o aumento do interesse e nível de conhecimento do público sobre o mundo gastronômico, antes limitado a profissionais.

A tradução de receitas, que antes era vista com uma atividade fácil e praticamente mecânica, hoje em dia apresenta novos desafios, como o crescente vocabulário específico especializado e a falta de material de apoio (Teixeira, 2008, p.130), internacionalização e fusão de práticas locais e altamente marcadas culturalmente e presença de elementos biográficos, autorais e de estilo nos livros que antes apresentavam apenas receitas em textos mais lacônicos.

Marques (2010, p.91) aponta que agora os livros culinários são lidos pelos ensinamentos técnicos e também por prazer e entretenimento e cita trecho do livro de orientação para escritores de livros de receitas “The Recipe Writer’s Handbook”:

As receitas são certamente um processo criativo, tanto para o escrito quanto para o usuário. Muitas pessoas leem receitas e

Mosaico (Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas – UNESP) São José do Rio Preto, SP – Brasil, 2017.

livros de receitas por prazer, então o estilo de escrita é quase tão importante quando a segurança culinária. Certas informações básicas devem ser incluídas em todas as receitas e a forma como elas são transpostas em palavras pode refletir o estilo pessoal do autor e atrair o leitor. As notas de abertura das receitas são um espaço especialmente propício para a voz do autor brilhar. (Ostmann and Baker, 2001, p.10, tradução minha)

Dependendo da função da tradução e do grau de fidelidade necessário, confiar a tarefa a um amador ou profissional com pouco conhecimento sobre a área pode levar a resultados bastante insatisfatórios, como dificultar ou, em último caso, impossibilitar que o leitor execute as receitas e impactar no sucesso do empreendimento editorial. Infelizmente, segundo Teixeira (2008, p.83), a tradução culinária no Brasil parece ser marcada pelo amadorismo e inexperiência.

Eu quero que este livro sirva bem a você, um iniciante, um bom cozinheiro que gosta de simplicidade ou para presentear alguém que precisa ser arrastado relutante e aos gritos para a cozinha. Eu também quero, que junto com várias outras iniciativas que estou realizando, que ele seja um catalisador para que milhões de pessoas sintam que podem preparar refeições caseiras e com preço acessível a partir do zero de novo. Eu escrevi as receitas deste livro para serem gostosas e simples e para que qualquer um consiga segui-las. (Oliver, 2008, p.2, tradução minha)

Para fins do estudo, é interessante conhecer um pouco sobre Jamie Oliver, o autor do livro que será analisado a seguir. O chef inglês foi escolhido para o projeto porque atualmente é um dos autores de livros culinários escritos inicialmente em língua inglesa mais conhecido no mercado brasileiro. Ele já vendeu mais de 10 milhões de livros de receitas e seus livros constantemente estão no topo da lista dos mais vendidos.

YONAMINE, M. O.

Ele é o típico exemplo de chef celebridade, que ficou conhecido pelo grande público do Reino Unido em 1999, quando estreou o programa culinário “The Naked Chef” pela BBC2, seguido pelo livro de mesmo nome. Busca promover uma revolução alimentar ensinando as pessoas a cozinhar (ele considera que ter a habilidade de preparar o próprio alimento é um instrumento para trazer mais saúde e qualidade de vida para todas as camadas da população britânica, inicialmente).

Com diversos livros publicados, programas de televisão e restaurantes no mundo todo, Oliver age em várias frentes em sua cruzada alimentar, como: ensinando as pessoas a preparar receitas rápidas para o dia-a-dia e estimulando que compartilhem os conhecimentos adquiridos com seu círculo de amizades, denunciando o uso de amônia nos hambúrgueres do Mac Donald’s ou lutando pela melhora das refeições em cantinas escolares. A missão da Jamie Oliver Food Foundation declarada no website é a seguinte “Nossa missão é empoderar, educar e inspirar o máximo possível de pessoas para amar e apreciar boa comida” (tradução minha).

2. Análise de dados

“A regra do skopo pretende resolver os eternos dilemas de traduções livres versus fiéis, equivalência dinâmica versus formal, intérpretes bons versus submissos. Significa que o skopo de uma tarefa de tradução específica pode pedir uma tradução ‘livre’ ou ‘fiel’ ou qualquer ponto entre esses extremos dependendo do propósito para o qual a tradução é necessária” (Nord, 1997, p.29, tradução minha).

O estudo utilizará a receita “Parsnip and Ginger Soup” do livro “Jamie’s Ministry of Food”, de Jamie Oliver, publicado em 2008 pela editora Penguin Group e a tradução brasileira “Sopa de chirívia e gengibre” do livro “Revolução na Cozinha: qualquer pessoa pode aprender a cozinhar em 24 horas”, com tradução de Leonardo Antunes, revisão de Irene Incao e edição de Esníder Pizzo, publicada em 2009 pela

Globo Livros. Toda a equipe é citada porque entende-se que o processo editorial de praxe no Brasil começa no tradutor, segue para revisores e para o editor. Como não há garantias de que o tradutor tenha acesso ao texto final antes de sua publicação, foi considerado que o resultado final é um trabalho em equipe.

Como recomendado por Nord, primeiro será feita a análise preliminar de elementos extratextuais, pragmáticos, dos dois textos (TP e TC) e a comparação entre eles. A seguir, será feita a análise intratextual da receita em termos de funcionalidade.

A análise preliminar dos fatores pragmáticos permite identificar a função do texto de chegada e ajuda o tradutor a escolher os procedimentos de transferência mais adequados.

A prioridade do propósito do texto alvo não significa que o texto fonte é completamente irrelevante, como se supõe às vezes. O texto fonte oferece a oferta de informação que forma o ponto de partida para a oferta de informação formulada no texto alvo. A análise do texto fonte guia o processo de tradução ao fornecer a base para decisões sobre (a) a viabilidade da tarefa de tradução, (b) quais unidades do texto fonte são relevantes para uma tradução funcional e (c) qual estratégia de tradução será utilizada para produzir um texto alvo que atenda as exigências do briefing de tradução. (Nord, 1997, p.62, tradução minha)

Como não foi possível ter acesso ao briefing inicial real utilizado no projeto de tradução, ou mesmo verificar se ele existiu, a análise do texto de chegada considera um briefing geral deduzido a partir da lógica de mercado.

Para analisar as funções do texto, a tipologia utilizada por Marques (2010, p.39) foi considerada como referência, que engloba as seguintes funções: representativa (através da língua o emissor transmite o exterior e o interior); expressiva (ao utilizar a língua, o sujeito manifesta uma atitude, uma posição ou um ponto de vista), apelativa (o emissor pretende causar uma reação por parte do receptor da

YONAMINE, M. O.

mensagem); emotiva (caracteriza-se pela transmissão de emoções, sensações, opiniões relacionados com o emissor); conativa (o emissor tenta influenciar o receptor, levando-o a agir); referencial (o emissor tem a intenção de informar ou descrever um evento); poética (a mensagem é valorizada como um recurso expressivo); metalinguística (o emissor e o receptor sentem necessidade de clarificar se estão se referindo a mesma coisa) e fática (quando se pretende estabelecer ou manter contato com o interlocutor).

Tabela 3: Análise Comparativa Extratextual (Pragmática) dos Textos de Partida e de Chegada.

Fatores Extratextuais	Texto de Partida	Texto de Chegada
Autor ou emissor - Quem transmite?	Jamie Oliver - Chef ativista inglês	Equipe editorial - Globo Filmes - Não foram encontrados dados sobre currículo e perfil da equipe
Público - Para quem?	Toda a população inglesa - “um iniciante, um bom cozinheiro que gosta de simplicidade ou para presentear alguém que precisa ser arrastado relutante e aos gritos para a cozinha”.	Público brasileiro consumidor de livros (deve-se considerar que têm menos conhecimento de pratos ingleses típicos e ingredientes disponíveis na Inglaterra)
Intenção do emissor - Para quê?	“(…) catalisador para que milhões de pessoas sintam que podem preparar refeições caseiras e com preço acessível a partir do zero de novo. Eu escrevi as receitas deste livro para serem gostosas e simples e para que qualquer um consiga segui-las”.	Fornecer acesso ao texto de partida aos brasileiros/ rentabilidade financeira
Meio ou canal - Por qual meio?	Livro, site do Movimento “Pass it forward”	Livro

Local - Onde?	Inglaterra	Brasil
Tempo - Quando?	2008	2009
Motivo - Por quê?	Crise alimentar citada na introdução do livro	Empreendimento editorial, demanda de mercado
Função textual - Com qual função?	Referencial/informativa, expressiva/emotiva, conativa/apelativa	Referencial/informativa, expressiva/emotiva

A análise dos emissores dos dois textos mostra Jamie Oliver, uma figura popular e de estilo característico no texto de partida. Em pesquisa na internet, não foi possível encontrar dados de currículo ou perfil da equipe tradutória. Considerando que o tradutor não é citado na capa do livro e não há indícios de que seja especialista em tradução culinária ou conhecido na área, pode-se supor que a recomendação tenha sido manter proximidade ao texto de partida e não adotar uma estratégia mais autoral ou de introduzir ou excluir elementos profusamente na tradução.

O livro inglês é voltado para um público amplo, basicamente qualquer pessoa que se alimente, independente do grau de conhecimento sobre cozinha ou afins, optando por pratos, linguagem e técnicas simples e acessíveis. Sem ter acesso ao briefing do TC, pode-se supor que não seria necessário mudar essa premissa para a versão brasileira.

No entanto, é imprescindível considerar o distanciamento que temos da cultura britânica no Brasil, por isso é importante considerar que referências e pratos populares por lá são praticamente desconhecidos por aqui e que não temos acesso a alguns ingredientes. Além disso, Jamie Oliver incorpora muitas referências internacionais aos seus pratos, como indianas e asiáticas, e isso é apresentado ao público inglês normalmente, sem grandes explicações ou introduções e é interessante pensar em uma estratégia uniforme em toda a tradução

YONAMINE, M. O.

para lidar com o diferente contexto cultural brasileiro em relação a essas referências.

As fortes intenções do autor do TP ficam evidentes na análise. O livro “Ministry of Food” traz uma declaração de objetivo marcante na introdução e que orienta a curadoria de receitas, ingredientes e a forma de apresentação de conteúdo. O motivo para a cruzada alimentar de Jamie Oliver é a “pior epidemia relacionada à comida” já vista na Inglaterra, que tem os piores níveis de obesidade na Europa. Tendo em vista o projeto editorial visual da edição brasileira ser praticamente idêntico à inglesa (vide exemplo incluído no Apêndice), pode-se supor que o projeto de tradução visa manter alta fidelidade ao texto de partida e que essas intenções logicamente devem servir para orientar as decisões de tradução. Apesar da situação de obesidade no Brasil não ser tão crítica como por lá, há grande interesse em melhoria de hábitos alimentares e receitas fáceis e acessíveis como as propostas por Oliver.

Ao fim da análise pragmática, conclui-se que as principais funções do TP são: referencial/informativa, expressiva/emotiva, conativa/apelativa. Há um forte caráter de impelir o leitor a executar as receitas e adotar os hábitos alimentares apresentados. As instruções fáceis e simples são muito importantes e também há a demonstração de uma visão pessoal e emocional da alimentação, principalmente na introdução e comentários que acompanham as receitas.

No TC brasileiro, a função conativa/apelativa não se caracteriza, porque a epidemia de obesidade não é uma questão em pauta como na Inglaterra, portanto apenas as funções referencial/informativa (apresentar receitas fáceis e práticas, que qualquer um possa executar) e expressiva/emotiva (respeitar o estilo do autor do TP e o aspecto emocional do texto quando necessário, para satisfazer o interesse em entretenimento do público). É importante apontar também uma nova característica dos livros culinários e observada no público de Jamie

Oliver, as pessoas estão mais interessadas em ser entretidas do que em aprender a cozinhar e esses chefs criam empatia com os telespectadores pela forma empolgante, única e criativa como lidam com a comida, tornando-se autores de livros de sucesso que têm um estilo de escrita bastante pessoal.

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 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. (MARQUES, 2010, p.89)

A tabela a seguir mostra as receitas de partida e de chegada apresentadas lado a lado, formatação utilizada para realizar a análise intratextual comparativa.

Tabela 4: Receitas de partida e de chegada.

#	PARSNIP AND GINGER SOUP (TEXTO DE PARTIDA)	SOPA DE CHIRÍVIA E GENGIBRE (TEXTO DE CHEGADA)
1	This is a great soup with an unusual combination of flavours. The parsnips work fantastically well with the fragrance of ginger. My own favourite way to serve this is with some crunchy croutons, fried with smoked streaky bacon, scattered over the top.	Esta é uma grande sopa com uma combinação original de sabores. A chirívia funciona fantasticamente com a fragrância do gengibre. Meu modo predileto de servi-la é com alguns croutons, fritos com tiras de bacon defumado, polvilhados sobre ela.
2	Serves 6-8	Para 6-8 pessoas

YONAMINE, M. O.

3	<p>2 carrots</p> <p>2 sticks of celery</p> <p>2 medium onions</p> <p>800 g parsnips</p> <p>A thumb-sized piece of fresh root ginger</p> <p>2 cloves of garlic</p> <p>Olive oil</p> <p>2 chicken or vegetable stock cubes, preferably organic</p> <p>Sea salt and freshly ground black pepper</p> <p>4 sprigs of fresh coriander</p>	<p>2 cenouras</p> <p>2 talos de aipo</p> <p>2 cebolas médias</p> <p>800 g de chirívia (a chirívia ou pastinaca parece uma cenoura branca; se não encontrá-la, use mandioquinha ou outra raiz de sua preferência)</p> <p>um pedaço de raiz fresca de gengibre</p> <p>2 dentes de alho</p> <p>óleo de oliva</p> <p>2 cubos de caldo de vegetais ou de galinha</p> <p>2 ramos de coentro fresco</p> <p>sal marinho e pimenta-do-reino moída na hora</p>
4	<p><u>To make your soup</u> Peel and roughly slice the carrots. Slice the celery. Peel and roughly chop the onions, parsnips, and ginger. Peel and slice the garlic. Put a large pan on a medium heat and add 2 tablespoons of olive oil. Add all your chopped and sliced ingredients and mix together with a wooden spoon. Cook for around 10 minutes with the lid askew, until the carrots have softened but are still holding their shape, and the onion is lightly golden. Put the stock cubes into a jug or pan and pour in 1.8 litres of boiling water from the kettle. Stir until the stock cubes are dissolved, then add to the vegetables. Give the soup a good stir and bring to the boil. Reduce the heat and simmer for 10 minutes with the lid on. Pick the coriander leaves and discard the stalks.</p>	<p><u>Para preparar sua sopa</u></p> <p>Descasque e fatie grosseiramente as cenouras. Fatie o aipo. Descasque e pique grosseiramente as cebolas, as chirívias e o gengibre. Descasque e fatie o alho. Coloque uma panela grande em fogo médio com 2 colheres (sopa) de óleo de oliva. Acrescente todos os ingredientes picados e fatiados e misture com uma colher de pau. Refogue por cerca de 10 minutos com a panela semitampada, ou até que as cenouras fiquem tenras, mas sem se despedaçarem, e a cebola esteja ligeiramente dourada. Dissolva os cubos de caldo em 1,8 litro de água fervente, depois adicione à panela com vegetais. Mexa bem a sopa e deixe ferver. Baixe a chama e cozinhe em fogo brando por 10 minutos com a panela tampada. Arranque as folhas de coentro e descarte os talos.</p>
5	<p><u>To serve your soup</u></p> <p>Season with salt and pepper. Using a hand blender or liquidizer, pulse the soup until smooth. Divide between your serving bowls and sprinkle over the coriander leaves or see page 141 for some great topping ideas.</p>	<p><u>Para servir</u></p> <p>Tempere com sal e pimenta-do-reino. Bata a sopa no liquidificador ou com um mixer manual até que ela fique sem grumos. Transfira para os pratos e polvilhe com as folhas de coentro. Veja na página 141 outras ótimas dicas de coberturas para sopas</p>

O seguinte quadro resume a análise dos fatores intratextuais, levando em conta as funções determinadas para o TC: referencial/informativa e expressiva/emotiva, nessa ordem de importância.

Tabela 5: Análise Comparativa de Textos de Partida e de Chegada.

Fator	Funcionalidade	Comentários
Assunto	funcional	Mesmo assunto
Informação ou conteúdo	funcional	Receita compreensível e executável
Pressuposições do autor	não-funcional	Faltou fazer adaptações no TC de acordo com intenção do autor
Elementos paralinguísticos	funcional	Manteve-se o projeto visual do livro inglês
Léxico	não-funcional	Alguns trechos poderiam soar mais naturais (ex.: modo predileto, Baixe a chama), a decisão de manter “chirívia” no título é pouco funcional, a tradução literal de “olive oil” está inadequada – no Brasil se usa azeite de oliva
Estruturas sintáticas	funcional	Estruturas de sentenças funcionais
Tom	não-funcional	O estilo de Jamie Oliver não foi transposto para a tradução, a literalidade afeta a naturalidade e o tom informal que ele adota. Ex.: “Esta é uma grande sopa”

A análise intratextual mostra que a tradução é funcional em relação aos seguintes fatores: assunto, informação, elementos-paralinguísticos e estruturas sintáticas. Entretanto, aspectos não-

YONAMINE, M. O.

funcionais foram detectados na análise de: pressuposições do autor, léxico e tom.

A receita poderia ser executada pelo leitor, mas a escolha lexical poderia soar mais natural no português brasileiro. Por exemplo, “óleo de oliva” não é um termo utilizado no Brasil, a opção natural seria “azeite de oliva”; o verbo “polvilhar” é utilizado para ingredientes em pó e não para coentro e croutons; “Baixe a chama” é uma seleção de termos mais comum no português de Portugal. Alguns dos termos pouco naturais, levantam a suspeita de reaproveitamento da tradução para o português europeu. O leitor consegue entender a receita, mas há estranhamento em alguns momentos.

A escolha de manter as “chirívias” no título da receita é digna de reflexão mais detalhada, pois não é um ingrediente encontrado facilmente ou conhecido no Brasil. Uma solução mais funcional e alinhada com a intenção da oferta de comunicação do chef inglês de produzir receitas acessíveis a todos seria usar “Sopa de mandioquinha com gengibre” no título e na lista de ingredientes sugerir a chirívia para manter a referência à receita do texto de partida. Apesar de haver mudança no sabor, a mandioquinha (*Arracacia xanthorrhiza*) é o ingrediente mais próximo da chirívia (*Pastinaca Sativa*) em termos de textura que é facilmente encontrado por leitores brasileiros. Quando a receita utiliza ingredientes regionais, nem sempre é possível reproduzir a receita exatamente como em outro país e torna-se necessário fazer esse tipo de adaptação, para manter a funcionalidade da pressuposição do autor.

O comentário de abertura que introduz a receita, espaço onde o estilo envolvente e empolgante de Jamie Oliver fica mais perceptível, poderia ser trabalhado para soar mais natural também, considerando a função expressiva do texto. A tradução literal do texto em inglês, como no caso da frase “Esta é uma grande sopa”, gera um TC não-funcional, pois perde o tom natural e informal do cozinheiro britânico.

As análises comparativas em nível extratextual e intratextual utilizando o modelo de Nord permitiram avaliar criteriosamente a tradução da receita, considerando os contextos em que o TP e o TC foram produzidos e aspectos comunicativos complexos de ambos os textos.

Conclusão

Independente da dificuldade da tradução, é ainda mais difícil julgar uma tradução (Oettinger apud Reiss, 2000, p.6, tradução minha)

Retomando as premissas do trabalho, apresentadas na introdução deste, o presente estudo foi conduzido para explorar as características de textos culinários e a aplicação do modelo funcionalista de Nord na avaliação de tradução culinária.

A condução do estudo revelou que a aplicação do modelo de Nord também se mostra útil e é um ótimo apoio para fundamentar decisões durante a realização da tradução pelos seguintes motivos:

- Caráter instrucional das receitas;
- Transposição cultural gera perdas/ganhos no caminho, é necessário fazer muitas escolhas tradutórias;
- Estabelece prioridades no início do projeto;
- Oferece critérios objetivos para tomada de decisão;
- Permite padronização de estratégias desde o começo do trabalho e gera um texto alvo consistente.

Como a aplicação do modelo envolve a análise extratextual e intratextual dos textos de partida e de chegada, a análise revelou alguns dos principais desafios de traduzir um livro de Jamie Oliver, um chef inglês altamente engajado com a sociedade em que ele está inserido,

Mosaico (Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas – UNESP) São José do Rio Preto, SP – Brasil, 2017.

YONAMINE, M. O.

para o português brasileiro foram identificados: diferença na oferta de ingredientes e utensílios; distanciamento entre cultura/culinária inglesa e brasileira; uso de ingredientes, pratos e técnicas internacionais (Índia, Tailândia) e estilo, expressões e trocadilhos do autor. Esses aspectos culturais permeiam livros de receitas e tradução culinária e podem ser alvo de estudos futuros.

A análise da tradução da receita de Jamie Oliver considerando o aspecto pragmático culinário mostra que ela é funcional, pois permite que o leitor prepare a receita. No entanto, uma análise mais ampla, considerando o fenômeno moderno da cozinha de autor e livros de receitas autorais, que também são lidos por prazer e entretenimento, mostra que a tradução não é funcional em termos de lealdade, pois não reproduz a intenção de comunicação do texto fonte no texto alvo: oferecer uma obra acessível e fácil de ser colocada em prática para o público em geral.

YONAMINE, M. Translation Quality Assessment: bringing Jamie Oliver's parsnips to Brazil. *Mosaico*. São José do Rio Preto, v. 16, n. 1, p. 253-278, 2017.

TRANSLATION QUALITY ASSESSMENT: BRINGING JAMIE OLIVER'S PARSNIPS TO BRAZIL.

ABSTRACT: This article studies the application of the functionalist translation model (Nord, 1991) in culinary translation of a Jamie Oliver recipe, a technical field with specific challenges (Teixeira, 2009). Initially, source and target texts are assessed in terms of extratextual and pragmatic factors and the results are compared. Subsequently, an intratextual analysis of the translated recipe regarding function is issued.

KEYWORDS: Comparative Literature; Translation Quality Assessment; Technical Translation.

Mosaico (Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas - UNESP) São José do Rio Preto, SP - Brasil, 2017.

Referências bibliográficas

AVELING, H. *"Mistakes" in Translation: A Functionalist Approach*. The Art of Translation. London, 2002.

BERMANN, S. Comparative Literature and Translation: Some Observations. *Recherche Littéraire/Literary Research*. Virginia, v. 26, n. 51-2, p.15-20, 2010.

BRANCO, S. O. An Account of the Functionalist Approach of Translation Applied to Online Journalism. *Translatio*, v. 2, p. 51-69, 2011.

DAILYMAIL. Disponível em: <http://www.dailymail.co.uk/news/article-2200368/Pukka-Jamie-sells-126-400-000-cookery-books-goes-second-JK-Rowling-fifty-time-valuable-authors-list.html>. Acessado em: 19 de agosto de 2017.

FOLHA de São Paulo. Disponível em http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/64553-receitas-de-sucesso.shtml#_=_. Acessado em: 19 de agosto de 2017.

GHOUBAR, J. B. *Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita da cozinha francesa: especificidades e desafios*. São Paulo, 2012. Dissertação (mestrado em Tradução) - FFLCH, USP.

HOUSE, J. *Translation Quality Assessment: a Model Revisited*, Tübingen: Gunter Narr Verlag, 1997.

HOUSE, J. *Translation Quality Assessment: Past and Present*, London and New York: Routledge, 2015.

Jamie Oliver Food Foundation. Disponível em: <http://www.jamieoliverfoodfoundation.org.uk/>. Acesso em: 20 maio 2015.

MARQUES, S. *As palavras na cozinha de Jamie Oliver - Análise da tradução portuguesa de The Naked Chef*. Coimbra, 2010. Dissertação (mestrado em Tradução) - Coimbra University.

Mosaico (Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas - UNESP) São José do Rio Preto, SP - Brasil, 2017.

YONAMINE, M. O.

NASCIMENTO, L. A. S. Assessment of the Quality of Contract Translations. *Cadernos de Tradução*. Florianópolis, v. 1, n. 1, 1996.

NORD, C. *Text Analysis in Translation. Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*, Amsterdam: Rodopi, 1991.

NORD, C. *Translation as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained*, Manchester: St Jerome, 1997.

NORD, C. Dealing with Purposes in Intercultural Communication: Some Methodological Considerations. *Revista Alicantina de Estudos Ingleses*, v. 14, p. 151-166, 2001.

NORD, C. Loyalty and Fidelity in Specialized Translation. *Confluências*. Porto, v. 4, p. 29-41, 2006.

OLIVER, J. *Jamie's Ministry of Food*, London: Penguin Group, 2008.

OLIVER, J. *Revolução na Cozinha: qualquer pessoa pode aprender a cozinhar em 24 horas*. Rio de Janeiro: Globo Livros, 2009.

OSTMANN, B., BAKER, J. *The Recipe Writer's Handbook*, New Jersey: John Wiley & Sons, 2001.

PARADOWSKI, M. What's cooking in English culinary texts? Insights from genre corpora for cookbook and menu writers and translators. *The Translator*. London. v. 1, n. 1, p. 1-20, 2017.

PYM, A. *Exploring Translation Theories*, London: Routledge, 2010.

REBECHI, R. R. "Cachaça" na tradução de obras literárias brasileiras para a língua inglesa. *TradTerm*. São Paulo, v. 20, p. 95-110, 2012.

REISS, K. *Translation criticism, the potentials and limitations: categories and criteria for translation assessment*, New York: St Jerome Publishing, 2000.

RIECHE, A. C. Memória de tradução: auxílio ou empecilho? *Tradução em Revista*. Rio de Janeiro, v. 2, p. 87-102, 2005.

RUTGERS, N. *Pão pão queijo queijo? A tradução de livros de culinária*. Utrecht, 2014. Monografia (bacharelado Língua e Cultura Portuguesa) - Utrecht University.

SCHAFFNER, C. From 'good' to 'functionally Appropriate': assessing translation quality. *Current issues in language and society*. London, v. 4, n. 1, 1997.

SCHAFFNER, C. *Annotated Texts for Translation: English-German: Functionalist Approaches Illustrated*. Multilingual Matters. Clevedon, 2001.

SUBMARINO. Disponível em:
<http://www.submarino.com.br/linha/309654/livros/culinaria-e-gastronomia> . Acessado em maio de 2015.

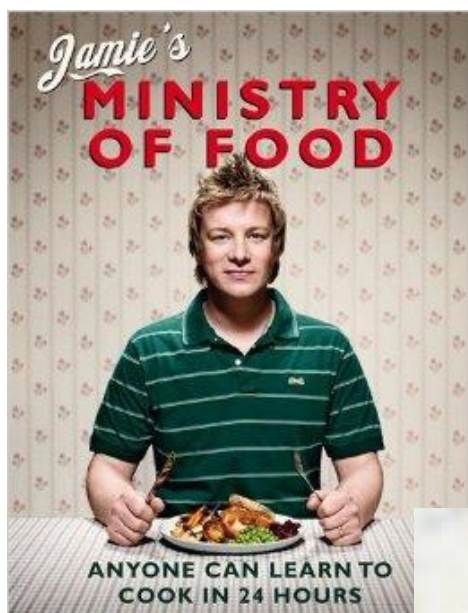
TEIXEIRA, E. D. (2008) *A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual*. São Paulo, 2008. Tese (doutorado em Tradução) - FFLCH - USP.

TEIXEIRA, E. D. Especificidades da Tradução Técnica de Receitas – Alguns Problemas e Possíveis Soluções. *TradTerm*. São Paulo, v. 15, p. 173-196, 2009.

WATANABE, C. (2010) *Oscar Wilde no Brasil: Uma análise das três traduções brasileiras do conto "The Happy Prince" e uma nova proposta de tradução*. Curitiba, 2010. Monografia (bacharelado em Letras Português-Inglês) - UFPR.

YONAMINE, M. O.

APÊNDICE - Exemplo do projeto gráfico TP e TC - Capas dos livros



Parsnip and ginger
soup



Sopa de chirívia e
gengibre

