

Tradução culinária e ensino: um exemplo de metodologia de avaliação utilizando etiquetagem e o WordSmith Tools

Elisa Duarte Teixeira*

RESUMO: Apesar do pouco prestígio da Culinária como área técnica de tradução, alguns autores têm se dedicado a estudar as especificidades envolvidas na tradução de receitas e as dificuldades que essa tarefa suscita. No presente trabalho, inicialmente um capítulo de nossa dissertação de mestrado, apresentamos um exemplo de metodologia de avaliação de tradução. Aprendizes de tradução foram instados a traduzir uma receita culinária e comentar certos aspectos envolvidos na realização dessa tarefa. O material resultante foi etiquetado e analisado com o auxílio do programa WordSmith Tools. À parte a carência de materiais de consulta constatada, observamos que os aprendizes tiveram dificuldade em observar características de gênero e tipologia textuais que, em última instância, deveriam nortear toda a sua produção textual na língua de chegada.

PALAVRAS-CHAVE: tradução técnica, receitas culinárias, avaliação de tradução, ensino de tradução, terminologia

ABSTRACT: Despite the low prestige of the Culinary Arts as a technical area of translation, some authors have been studying the specificities involved in the translation of cooking recipes and the challenges posed by this task. In this paper, originally a chapter of our Master's thesis, we present a methodology for evaluating translations. Translation trainees were asked to translate a recipe and comment on some aspects involved in this task. The resulting material was tagged and analyzed using WordSmith Tools. Apart from the lack of reference material verified for the Portuguese language, we observed that the students had difficulty in observing register and text typology characteristics that should ultimately guide their entire textual production in the target language.

KEYWORDS: technical translation, cooking recipes, translation evaluation, translators training, terminology

1. Introdução

A tradução de receitas culinárias parece fácil, mas não é. É uma tarefa que envolve especificidades técnicas que apresentam dificuldades para o ato tradutório e que são, muitas vezes, menosprezadas pelos editores, tradutores e pelo público em geral (Teixeira 2008b; 2004). Essas dificuldades são agravadas pela carência de glossários técnicos da área, especialmente na variante brasileira, e pela presença cada vez maior de obras em português europeu no mercado editorial brasileiro. Tais publicações, ao serem tomadas como referência, acabam por gerar traduções não naturais na nossa variante pois, conforme demonstramos anteriormente (Tagnin e Teixeira, 2004a, 2004b), o português europeu e o brasileiro não são intercambiáveis, em se tratando de receitas.

* Doutora em Língua Inglesa pelo Departamento de Letras Modernas da Universidade de São Paulo (2008) e tradutora *freelance*.

Apesar do pouco prestígio que a Culinária tem enquanto área técnica de tradução junto à comunidade acadêmica, encontramos na literatura pelo menos seis autores que se dedicaram à tarefa de estudar o tipo/gênero textual “receita” e suas características com relação a outros textos do ponto de vista da tradução: Norrick (1983), Van Den Broeck (1986), Massam e Roberge (1989), Nord (1997) e Colina (1997).

Com base num experimento de tradução de uma receita do espanhol para o inglês, aplicado junto a estudantes de tradução americanos, em sua maioria alunos do terceiro e quarto anos de Espanhol, Colina (*op. cit.*) observa que a maioria dos tradutores inexperientes não tem qualquer conhecimento das convenções que delimitam os tipos/gêneros textuais, ou, na melhor das hipóteses, não têm consciência de conhecê-las até que sejam mencionadas em sala de aula.

Assim, as traduções para o inglês feitas pelos alunos apresentaram características textuais que revelam tanto a inadequação ao tipo/gênero em questão quanto uma “contaminação” pelas características textuais do original em espanhol – verificou-se a presença de preposições na lista de ingredientes, o uso excessivo de artigos definidos e indefinidos, um grande número de orações coordenadas e a presença excessiva de anáforas. Essas características, conforme apontado por Colina e constatado também por Norrick (*op. cit.*), não são patentes nas receitas de língua inglesa, mas sim nas de língua espanhola. A autora conclui que as impropriedades encontradas nas traduções dos aprendizes devem-se muito mais à falta de competência tradutória dos mesmos do que a uma não-familiaridade com a língua; ou seja, a competência tradutória não se confunde com a competência lingüística.

Van den Broek (*op. cit.*), por outro lado, analisa traduções para o alemão de receitas originalmente escritas em inglês e francês, realizadas por tradutores profissionais, e observa que esses fazem ajustes, seja no nível sintático, seja no nível macro-textual, que demonstram uma preocupação com as normas textuais da língua de chegada. O autor observa também que algumas receitas tradicionais francesas têm sido reescritas para atender ao público atual, caso em que o requinte estilístico é preterido em favor de uma linguagem mais simples e direta, que mimetiza a modernidade.

Com o intuito de verificar aspectos semelhantes, no contexto brasileiro, aos observados por esses autores, realizamos dois estudos em nosso mestrado (Teixeira,

2004). O primeiro faz uma análise da tradução das receitas de um livro de dieta e comportamento feita por um tradutor profissional, para verificar suas escolhas tradutórias, e apresenta algumas soluções possíveis para os problemas de não equivalência entre as línguas encontrados (cf. Teixeira, 2009). O segundo, ponto de partida para o presente artigo, consiste num experimento de tradução de uma receita aplicado a 28 tradutores aprendizes, aproveitando algumas sugestões de Colina. Nele, buscamos identificar os aspectos de maior dificuldade para os alunos brasileiros que traduzem do inglês e propor um sistema de avaliação de seu desempenho. No presente trabalho, será dada atenção especial à metodologia utilizada para a avaliação das traduções.

2. Metodologia

A seguir, descrevemos os critérios empregados na elaboração e aplicação do experimento junto aos tradutores aprendizes.

2.1 Informantes

Os 28 informantes eram alunos da disciplina de Tradução Técnica do curso de Especialização de Longa Duração em Tradução (Inglês) oferecido pelo Departamento de Letras Modernas da Universidade de São Paulo. O experimento foi aplicado no início do 1o. semestre de 2003. Maiores detalhes serão dados nos resultados da pesquisa.

2.2 Atividade proposta

A atividade apresentada aos alunos consistia em traduzir uma receita e responder a um questionário. Foi proposta aos alunos a seguinte situação hipotética: uma editora, expandindo seu quadro de colaboradores, envia-lhes um teste de tradução como parte do processo seletivo para contratação. O prazo dado aos alunos para a execução da tarefa foi de uma semana. As respostas deveriam ser entregues via e-mail. Não foi indicada nenhuma bibliografia; eles poderiam fazer uso do material de consulta que quisessem: impresso, eletrônico, consulta a especialistas, etc.

Asseguramos aos alunos que seus trabalhos não seriam identificados nominalmente e nem lhes seria atribuída nenhuma nota ou conceito ao trabalho. Sua

participação foi facultativa – cerca de 50% dos alunos participaram – e cada um recebeu em retorno nossa proposta de tradução para a mesma receita.

2.2.1 Receita

Propusemos aos alunos a tradução da receita *Vegetable Korma*² (ANEXO I). Apesar de a publicação ser americana, a receita foi originalmente escrita e publicada em inglês britânico – o que pode ser atestado, por exemplo, pela presença do ingrediente “aubergine” (“berinjela”), em vez de seu correspondente americano “eggplant”.

2.2.2 Questionário

Solicitamos aos alunos que respondessem ao seguinte questionário, modificado de Colina (1997), que deveria ser anexado às suas traduções:

- 1) Semestre do curso:
- 2) Idade:
- 3) Sexo:
- 4) Experiência em tradução de receitas (nenhuma, pouca, muita; profissional, amador(a)):
- 5) Interesse pela área (gosta de cozinhar; compra livros de culinária regularmente; costuma ler receitas em jornais, revistas, Internet; troca receitas com amigos; envia receitas para *sites*?).
- 6) Na primeira leitura que fez da receita, quais foram as palavras, tipos de ingredientes / processos ou construções sintáticas do texto que apresentaram maior dificuldade ou causaram maior estranhamento? Cite e comente cada um desses itens / dificuldades.
- 7) Quais materiais de consulta você utilizou para traduzir? Cite todos e comente como e o quanto cada um ajudou (ou não) no trabalho.
- 8) Quanto tempo (horas), aproximadamente, você levou para traduzir essa receita? Foi suficiente, ou você ainda poderia melhorá-la, se tivesse mais tempo disponível?
- 9) Ao receber esta proposta de trabalho (tradução de uma receita) você, provavelmente, preconcebeu uma idéia de como seria realizá-la (em termos de dificuldade). Que idéia foi essa? Ela se confirmou ao longo da execução, ou não?

² Clevely, A.; K. Richmond; S. Morris and L. Mackley. *Herbs and Spices. A Cook's Bible*. Lorenz Books: New York, 2000 (p. 434).

10) Na sua opinião, que tipo de material seria importante para melhorar / facilitar o trabalho dos tradutores dessa área de Culinária? Por quê?

2.3 Preparação do material recebido

Decidimos de antemão usar a ferramenta de análise lingüística WordSmith Tools³, versão (Scott, 1996) para a análise do material recebido. Para tal, solicitamos aos alunos que enviassem seus arquivos, contendo a tradução e o questionário, em um único documento, no formato ‘.txt’ (do tipo texto). Com os trabalhos em mãos, procedemos à colocação de um cabeçalho⁴ em cada um deles, onde seriam transcritas as informações fornecidas no questionário. Em seguida, localizamos alguns pontos no texto original que julgamos de difícil tradução e marcamos os trechos correspondentes nas traduções dos alunos, fazendo uso de etiquetas⁵. A seguir, explicamos detalhadamente cada um desses procedimentos.

2.3.1 Cabeçalho

No início de cada tradução foi inserido um cabeçalho com os seguintes campos (textos explicativos em itálico), usados para abrigar, entre outras informações, as respostas dos alunos ao questionário:

```
<Header>
  <title>
    <fileName> nome do arquivo, ex.: trdr_01 </fileName>
    <subcorpus> translation - IOB into POB </subcorpus>
    <collection> recipe translation/version exercises </collection>
  </title>
  <sourceText>
    <sourceLang> língua fonte. No caso desta pesquisa, Inglês Original
    Britânico = IOB </sourceLang>
    <recName> nome da receita: Vegetable Korma </recName>
```

³ Para mais detalhes de como usar o programa em pesquisas lingüísticas, vide Berber Sardinha (2004) e Teixeira (2007; 2003b).

⁴ O cabeçalho é uma maneira normalizada de documentar textos eletrônicos. Ele é anteposto a cada texto individual do corpus e nele são armazenadas informações sobre as características do texto, a fonte consultada (referências bibliográficas, data e local da coleta, etc.) e quaisquer outras informações que possam ser de interesse dos pesquisadores que irão usar o referido corpus.

⁵ Códigos acrescentados ao texto eletrônico que permitem a consulta e manipulação futura dos dados por eles delimitados de forma automática. Para mais informações de como usar a etiquetagem em pesquisas com corpora, vide Teixeira (2007).

```

      <bookName> nome do livro: Herbs and Spices. A Cook's Bible.
</bookName>
      <author> autores: Andi Clevely, Lesley Mackie and Sallie Morris
</author>
      <publisher> editora: Lorenz Books </publisher>
      <pubPlace> local de publicação: New York </pubPlace>
      <pubDate> data de publicação: 2000 </pubDate>
    </sourceText>
    <translation>
      <targLang> língua alvo. No caso desta pesquisa, Português Original do
Brasil = POB </targLang>
      <execDate> data do experimento: march/2003 </execDate>
      <translSemest> semestre do curso (a turma é mista), p. ex.: 2o.
</translSemest>
      <translSex> sexo do tradutor </translSex>
      <translAge> idade do tradutor </translAge>
      <translExper> experiência do tradutor na área </translExper>
      <translInterest> interesse do tradutor pela área </translInterest>
      <translDiffic> dificuldades encontradas </translDiffic>
      <matUsed> material usado / pesquisado </matUsed>
      <timeSpent> tempo gasto na tradução </timeSpent>
      <expectat> que tipo de dificuldade o tradutor esperava do texto e o que
de fato aconteceu </expectat>
      <matSugg> tipo de material que o tradutor gostaria de ter à disposição
</matSugg>
    </translation>
  </Header>

```

Alguns alunos enviaram a tradução sem o questionário, outros responderam apenas a algumas perguntas. Nesses casos, preenchemos o máximo possível de campos usando as informações fornecidas e escrevemos “SEM QUESTIONÁRIO*” nos campos para os quais não foi fornecida a resposta. Todas as demais observações porventura adicionadas ao corpo do texto ficaram em letras maiúsculas e acompanhadas de asterisco, para não serem confundidas com o original quando da análise com o Wordsmith Tools.

2.3.2 Etiquetas

Para colocar as etiquetas nas traduções, primeiramente fizemos a tradução da receita, com base nos glossários disponíveis, em pesquisas na Internet e num corpus de culinária que tínhamos em mãos (aproximadamente 300.000 palavras em cada língua, sem distinção das variantes do inglês - cf. Teixeira, 2005). No decorrer desse processo,

foram identificados pontos do texto original que julgamos problemáticos, ou seja, para os quais foi difícil encontrar um correspondente no material pesquisado. Assim, criamos etiquetas para 43 desses pontos no texto - vide alguns exemplos a seguir (texto original em negrito):

<korma1> **Korma** – termo específico da cozinha indiana
<intro> **Here, the aim is to produce a subtle, aromatic curry rather than an assault on the senses** – trecho de difícil tradução, especialmente a metáfora “assault on the senses”
<serves> **Serves 4** – verificar a adequação à tipologia textual do português brasileiro
<sliced> **sliced** – verificar a preferência dos tradutores
<crushed> **crushed** – verificar a preferência dos tradutores
<ginger> **fresh root ginger, grated** – ingrediente pouco usado no Brasil
<coriand> **coriander** – distinção entre as folhas e as sementes, que são muito pouco usadas no Brasil
<cinnamon> **cinnamon stick** – verificar a preferência dos tradutores para “stick”
<turmeric> **turmeric** – confusão no português entre o açafão (estigmas da flor) e a cúrcuma (raiz amarela de aparência semelhante à do gengibre)
<seedChopp> **seeded and finely chopped** – distração / desconhecimento da equivalência “seeded” - “sem sementes” e preferência na tradução de “finely chopped”
<peelCut> **peeled and cut into 2.5 cm/1 in cubes** – idem “seeded” acima para “peeled”; sistema de medidas – usa os dois?, se não, como traduz “in” (“inches”)?
<frenchBean> **French beans** – termo que pode induzir ao “translationese”⁶
<cutLengh> **cut into 2.5 cm/1 in lenghts** – dificuldade com “cut into lenghts”
<doubCream> **double cream** – produto não encontrado no Brasil
<garTerm> **garam masala** – produto típico indiano, não encontrado no Brasil;
<garNote> vai pôr nota de rodapé / de tradutor para explicar o termo garam masala? Qual informação será fornecida?
<sprig> **sprigs** – adequação do termo escolhido à área da culinária
<cover> **cover** (the pan) – possibilidade de “translationese” (“cover” = “*cubra” a panela)
<bringBoil> **bring to the boil** – preferência do tradutor: vai usar o imperativo aqui?
<bubleUp> **Allow the cooking liquid to bubble up until it reduces** – preferência do tradutor; como vai resolver “bubble up”?
<veget> **vegetables** – termo pode induzir ao erro (vai usar “legumes” e/ou “verduras” em português ou manter “vegetais”?)

Além dessas, foram colocadas etiquetas para identificar as diferentes “partes” de uma receita: título, comentário, classificação, ingredientes e modo de fazer, para

⁶ A exemplo de Gellerstam (1986), usamos “translationese” no presente trabalho para nos referirmos a itens lexicais presentes em textos traduzidos do inglês que não são encontrados, nos mesmos contextos, em textos originalmente produzidos em português.

possibilitar estudos futuros. Apresentamos, a seguir, uma das traduções obtidas no experimento para exemplificar a aparência do texto depois de etiquetado (as etiquetas relativas às dificuldades estão grifadas em cinza e as etiquetas pragmáticas estão em negrito):

<titRec> **<korma1>** Korma **</korma1>** de verdura **</titRec>**
<coment> A mistura de temperos é uma arte antiga na Índia. **<intro>** Aqui o objetivo é mais de produzir um curry sutil e aromático do que de agredir os sentidos. **</intro>** **</coment>**
<class> **<serve>** Rendimento 4 pessoas **</serve>** **</class>**
<ingr> 50 g/ de manteiga
2 cebolas **<sliced>** fatiadas **</sliced>**
2 dentes de alho **<crushed>** picados **</crushed>**
1 **<ginger>** gengibre ralado **</ginger>**
1 **<teasp>** colher de chá **</teasp>** de cominho em pó
1 colher de sopa de **<coriand>** coentro em pó **</coriand>**
6 cardamomos
2 **<cinnamon>** paus de canela **</cinnamon>**
1 colher de **<turmeric>** açafrão-da-terra **</turmeric>**
1 **<chilli>** pimenta vermelha **</chilli>** **<seedChopp>** com sementes bem picada **</seedChop>**
1 batata **<peelCut>** descascada cortada em pedaços de 2,5 cm **</peelCut>**
<thickSlic> OMITIU* **</thickSlic>**
1 berinjela pequena picada
115 g de **<frenchBean>** feijão francês **</frenchBean>** **<cutLengh>** cortado em 2,5 cm de comprimento **</cutLengh>**
4 colheres de sopa de iogurte natural
150ml de **<doubCream>** creme de leite **</doubCream>**
1 colher de sopa de **<garTerm>** garam masala **</garTerm>** **<garNote>** OMITIU* **</garNote>**
sal e pimenta do reino em pó,
<sprig> folhas frescas de coentro **</sprig>**, para **<garn>** decorar **</garn>**
e **<pappTerm>** pães indianos **</pappTerm>** **<pappNote>** OMITIU* **</pappNote>** para servir
</ingr>
<modFaz> 1 Derreta a manteiga em uma **<heavyPan>** panela pesada **</heavyPan>**. Adicione as cebolas e **<cook1>** cozinhe **</cook1>** por cinco minutos até que fiquem moles. Adicione o alho e o gengibre e **<cook2>** cozinhe **</cook2>** por dois minutos, **<addThen>** então adicione **</addThen>** o cominho, o coentro, os cardomomos, a canela, o açafrão-da-terra e a pimenta mexendo. **<cook3>** Cozinhe **</cook3>**, **<stir>** mexendo **</stir>** por 30 segundos.
2-Adicione a batata, a berinjela, cogumelos, e **<aboutCup>** por volta de 175 ml de água **</aboutCup>**. **<cover>** **<bringBoil>** Tampe **</cover>** a panela, até ferver **</bringBoil>**, então diminua o fogo e **<cook4>** deixe ferver em fogo baixo **</cook4>** por 15 minutos. Adicione os feijões e cozinhe **<uncover>** com a panela destampada **</uncover>** por 5 minutos.
3- Com uma **<slotSpoon>** colher de pau **</slotSpoon>**, retire as verduras e coloque em uma **<servDish>** travessa **</servDish>** **<keepHot>** aquecida e mantenha-as aquecidas **</keepHot>**. **<bubleUp>** Deixe o líquido que está sendo cozido evaporar e diminuir **</bubleUp>** um pouco. Tempere com sal e pimenta e então mexa o iogurte, creme de leite e o garam masala. **<pour>** Coloque **</pour>** o molho sobre as verduras e **<garnish>** decore com **</garnish>** o coentro. Sirva com pães indianos. **</modFaz>**
<coment> Variações:
Qualquer combinação de **<veget>** verduras **</veget>** pode ser utilizada para esse korma, **<includ>** incluindo **</includ>** cenouras, couve-flor, brócolis, ervilhas e **<chickPea>** grão de bico **</chickPea>**. **</coment>**

Como pode ser visto no exemplo dado, nos casos em que o tradutor omitiu o trecho (ou linha / frase) contemplado pela etiqueta, ou optou por uma tradução que subentende ou exclui o trecho em questão, foi colocado dentro da respectiva etiqueta a observação “OMITIU*”. Todas as etiquetas e cabeçalhos foram adicionados manualmente.

3 Análise dos dados

Após terem sido devidamente preparados, os textos foram analisados com o auxílio do programa Wordsmith Tools, em especial a ferramenta Concord. Numa primeira fase dedicamo-nos à correção de mais de uma centena de etiquetas que, por terem sido colocadas manualmente, apresentaram um altíssimo índice de erros de digitação – erros esses que prejudicavam a busca de termos, alterando o resultado das pesquisas.

Feitas as correções, passamos à análise propriamente dita. Foram usadas como palavras de busca as etiquetas ou campos do cabeçalho. Por exemplo, para verificar as traduções dos alunos para a palavra “sliced”, digitamos “<sliced>” como palavra de busca na ferramenta *Concord* do programa Wordsmith Tools, obtendo o resultado exibido na Figura 1.

Como é possível observar, o programa fornece as traduções dadas pelos alunos para o termo de busca, representado pela etiqueta que acrescentamos manualmente a cada um dos textos. A coluna da direita indica o número do arquivo de origem - ou seja, o tradutor que utilizou o equivalente em questão.

N	Concordance	File
1	> <ingr> 50g de manteiga 2 cebolas <sliced> cortadas em rodelas </slice	\trdr16.txt
2	g/2oz/1/4 xícara manteiga 2 cebolas <sliced> cortadas em fatias </sliced>	\trdr21.txt
3	0 gr de manteiga (1 xícara) 2 cebolas <sliced> cortadas </sliced> 2 dentes	\trdr12.txt
4	gr/ 1/4 xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> cortadas em fatia </sliced>	\trdr22.txt
5	> <ingr> 50 g de manteiga 2 cebolas <sliced> em rodelas </sliced> 2 dent	\trdr02.txt
6	<ingr> 50 gr. de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr26.txt
7	gr> 1/4 xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr01.txt
8	1/4 de xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr18.txt
9	ss> 50 gramas manteiga 02 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 02 dente	\trdr17.txt
10	> <ingr> 50g de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr20.txt
11	1/4 de xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr23.txt
12	es 1/4 xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr24.txt
13	u 1/4 de copo de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr27.txt
14	1/4 de xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr15.txt
15	<ingr> 50 g/ de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr04.txt
16	2 oz./ 1/4 xíc. de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr10.txt
17	1/4 de xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr13.txt
18	> <ingr> 50g de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr11.txt
19	ra das de chá de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr09.txt
20	/1/4 de xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr06.txt
21	s/ 1/2 xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr03.txt
22	xícara de chá de manteiga 2 cebolas <sliced> fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr07.txt
23	gr) de xícara de manteiga 2 cebolas <sliced> picadas </sliced> 2 dentes	\trdr14.txt
24	ças/1/4 xícara de manteiga 2 cebolas <sliced>, em fatias </sliced> 2 dente	\trdr28.txt
25	olher de sopa) de manteiga 2 cebolas <sliced>, em fatias </sliced> 2 dente	\trdr08.txt
26	oz/ ¼ xícara de manteiga 2 cebolas <sliced>, fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr25.txt
27	s / 1/4 xícara de manteiga 2 cebolas <sliced>, fatiadas </sliced> 2 dentes	\trdr05.txt
28	1/4 de xícara de manteiga; 2 cebolas <sliced>, fatiadas; </sliced> 2 dente	\trdr19.txt

Figura 1: Resultado de busca pela etiqueta <sliced>

O mesmo procedimento foi empregado com os campos do cabeçalho. Por exemplo: digitamos a palavra de busca “<translAge>” para identificar a idade dos tradutores:

N	Concordance	Tag	File
1	sSex> feminino </translSex> <translAge> 24 anos </translAg		\trdr01.txt
2	sSex> feminino </translSex> <translAge> 31 </translAge>		\trdr02.txt
3	sSex> feminino </translSex> <translAge> 72 </translAge>		\trdr03.txt
4	sSex> feminino </translSex> <translAge> 25 </translAge>		\trdr04.txt
5	sSex> feminino </translSex> <translAge> 22 anos </translAg		\trdr05.txt
6	sSex> feminino </translSex> <translAge> 25 anos </translAg		\trdr06.txt
7	sSex> feminino </translSex> <translAge> 46 anos </translAg		\trdr07.txt
8	ISex> Feminino </translSex> <translAge> 53 anos </translAg		\trdr08.txt
9	ISex> Feminino </translSex> <translAge> 54 </translAge>		\trdr09.txt
10	sSex> feminino </translSex> <translAge> 25 anos </translAg		\trdr10.txt

Figura 2: Resultado parcial da busca pela etiqueta <translAge>

Os dados obtidos em todas as respostas do questionário e em todas as 43 etiquetas colocadas nas traduções dos alunos foram contabilizados e analisados individualmente. No que se segue, apresentamos um resumo desses dados (vide Teixeira, 2004 para uma descrição mais detalhada) e, em seguida, algumas considerações gerais sobre os resultados do experimento.

4 Resultados

4.1 Questionário

As perguntas do questionário, em sua maioria, eram de resposta livre – o que praticamente impossibilitou a análise semi-automatizada das respostas. A seguir, apresentamos uma tentativa de sistematização desses dados – alguns obtidos automaticamente com o uso de ferramentas do programa Wordsmith Tools, outros ameadados na leitura atenta das respostas, acompanhados de comentários sobre os dados que mais nos chamaram a atenção.

4.1.1 Perfil dos informantes

Com base nas respostas dadas às perguntas 1 a 5 do questionário, levantamos o perfil dos tradutores aprendizes que participaram da pesquisa (dois alunos não responderam ao questionário):

Idade (em anos)	sem. do curso	sexo	experiência na área	interesse pela área
20 a 30 a. = 8	1o. = 14	Fem. = 24	Sem resp. = 3	Pouco ou nenhum = 10
31 a 40 a. = 6	2o. = 5	Masc. = 4	Nenhuma = 18	Gosta de cozinhar = 11
41 a 50 a. = 5	3o. = 2		Pouca (amador) = 7	NÃO RESPONDEU = 5
51 a 60 a. = 5	4o. = 5			Compra livros = 3
> 60 = 2				Lê receitas = 11
				Coleciona rec. = 5
				Troca rec. c/ amigos = 4

Quanto à idade, parece haver um equilíbrio – pouco mais da metade dos que responderam ao questionário têm menos de 40 anos e o restante tem entre 41 e 72 anos. Por outro lado, 86% dos participantes são do sexo feminino: um dado a se considerar se observamos a coluna “interesse pela área”, cujos dados mostram que pouco mais da

metade diz gostar de cozinhar – uma das tradutoras inclusive afirma “Eu amo comida indiana (...) Por isso, a tradução de uma receita indiana foi prazerosa” (trdt_16). Entre os tradutores do sexo masculino, um dos informantes não respondeu ao questionário, dois afirmaram não ter nenhum interesse pela área – um deles foi enfático: “Absolutamente nenhum” (trdr_15) – e somente o quarto demonstrou ter afeição pelo tema.

Achamos importante salientar também que metade dos participantes (ou mais – não sabemos o semestre daqueles que não responderam ao questionário) eram alunos do 1º. semestre do curso, ou seja, “aprendizes iniciantes” – estariam eles mais entusiasmados, mais afeitos a novas experiências do que os “veteranos”, ou se sentiram mais pressionados a realizar a tarefa por duvidarem das conseqüências de não participarem do experimento? De qualquer modo, essa maioria de iniciantes deve ser considerada ao analisarmos os dados da coluna “experiência na área”, em que 72% dos que responderam ao questionário relataram não ter nenhuma experiência, e os que disseram ter, são “amadores” (nunca traduziram profissionalmente na área). Em momento oportuno, relacionaremos esse dado também à qualidade das escolhas feitas nas traduções individuais.

Os dados fornecidos pelo questionário são de grande importância para uma análise contextualizada das escolhas feitas por cada um desses subgrupos e indivíduos – a tradução de um aprendiz de 72 anos é diferente da de um de 22? Homens e mulheres fazem escolhas diferentes? Quem gosta de culinária traduz melhor do que quem não gosta? Os aprendizes “veteranos” consultam materiais diferentes dos “iniciantes”? Produzem traduções melhores? Se sim, em que aspecto? Esperamos poder responder algumas dessas questões mais adiante, quando estivermos analisando as escolhas pontuais feitas pelos diversos informantes durante a tradução da receita.

4.1.2 Dificuldades relatadas

As respostas dadas à pergunta 6 do questionário foram variadas e, muitas vezes, bastante extensas e detalhadas. Mas, de modo geral, a grande maioria dos tradutores apontou os temperos e ingredientes da cozinha indiana, seguidos pelas medidas, como itens de maior dificuldade para a tradução, conforme mostrado no quadro abaixo:

item mencionado	no. de menções	percentual (100% = 26)
temperos (coriander 8 oc., turmeric 11 oc., cumin 3 oc., cardamom 10 oc., clove 1 oc., root ginger 1 oc., cinnamon 1 oc.)	22	85%
termos da cozinha indiana (garam masala 19 oc., poppadum 17 oc., korma 9 oc.)	21	81%
unidades de medida / quantidades (tbsp 2 oc., usar cm para medir ingredientes 3 oc., abreviação de inches 3 oc., uso concomitante das três medidas – 11 oc.)	14	53%
outros ingredientes (double cream 3 oc., aubergine 2 oc., French beans 4 oc., chick-peas 2 oc.)	10	38%
modo de fazer (ground 1 oc., seeded 2 oc., stir 1 oc., simmer 2 oc., slotted spoon 1 oc., cooking liquid 1 oc., to taste 1 oc., (cut) in lengths 1 oc.)	3	12%
uso ou não de nota de rodapé / explicativa	5	19%
introdução (subtle 1 oc., blending 1 oc., assault 1 oc., curry 2 oc.)	2	8%
diferenças varietais (inglês americano/britânico) (eggplant/aubergine 1 oc., cilantro/coriander 1 oc.)	2	8%
sintaxe	2	8%

Há uma preocupação perceptível dos tradutores com os ingredientes em geral. Isso, por um lado, poderia ser interpretado como um indício de que dominam a tipologia textual “receita” mas, por outro, pode ser a confirmação de que partilham da idéia preconcebida de que o domínio de uma área técnica se reduz ao conhecimento de seus termos (termos = nomes), demonstrando com isso um desconhecimento ou uma indiferença para com os aspectos macro-textuais, analogamente ao que observou Colina (*op. cit.*) em seu experimento. A análise da tradução das receitas possivelmente fornecerá mais dados para sabermos qual dessas duas realidades motivou o fato de apenas 2 tradutores terem mencionado dificuldades com a sintaxe.

Embora não fosse o escopo da questão, alguns tradutores mencionaram os dicionários como um elemento dificultador da tradução, alegando que os monolíngües, apesar de sua explicação minuciosa, não ajudam muito quando a questão é encontrar um equivalente na língua de chegada (especialmente quando o termo é desconhecido para o consulente); quanto aos dicionários bilíngües, os tradutores disseram que na maioria das vezes não traziam os termos procurados. A Internet, em muitos casos, solucionava o

problema – nesse sentido, um dos tradutores afirmou que a qualidade de sua tradução foi prejudicada pelo pouco conhecimento que tinha das ferramentas de pesquisa disponíveis na Internet. Essa questão será abordada com mais detalhe no item a seguir, que trata das fontes de consulta utilizadas pelos tradutores.

4.1.3 Fontes de consulta

A pergunta de número 7 do Questionário abordava a questão das fontes consultadas pelos aprendizes. O objetivo era poder relacionar nossos achados, quando da avaliação das escolhas feitas por cada um dos tradutores, com o tipo de material usado na tradução, já que uma das preocupações centrais de nosso mestrado era saber como opera e quais são as condições de trabalho de um tradutor da área – caso em que as fontes de consulta disponíveis têm um papel importante, bem como a disposição do tradutor em pesquisá-las.

Infelizmente, muitas respostas foram incompletas, especialmente no tocante à avaliação da ajuda recebida (ou não) da fonte consultada. Assim, optamos por apresentar na tabela a seguir as fontes mencionadas na pesquisa (o que se mostrou mais plausível de se quantificar) para, em seguida, comentar algumas observações dos tradutores que nos chamaram mais a atenção quanto à ajuda recebida dessas fontes.

fonte de consulta	menções
Internet (sites de culinária 5 oc., glossários de culinária on-line 6 oc., ferramentas de busca: Google 6 oc., Altavista 1 oc. e Yahoo 1 oc., dicionários de língua geral on-line 3 oc., tradutores automáticos on-line 3 oc., sites especializados em tradução: Litterati 1 oc., Citrat 2 oc.)	16
Dicionários bilíngües (Michaelis 9 oc., Word Routes Cambridge 1 oc., Longman 1 oc., Webster's 4 oc., MEC 1 oc.)	16
Dicionários monolíngües (Cambridge 3 oc., Longman 5 oc., Collins Cobuild 1 oc., Oxford Advanced Learner's 1 oc., Oxford Concise 1 oc., The Heritage Illustrated Dictionary of the English Language 1 oc., Houaiss 1 oc.)	14
Livros de receita	4
Consulta a especialistas (colegas de sala 2 oc., especialista 2 oc.)	4
Dicionários (tipo não especificado)	4
Enciclopédias (Barsa 1 oc.)	2

A pesquisa mostra que os tradutores usaram com mais frequência a Internet e os dicionários bilíngües para dirimir suas dúvidas, mas alguns de seus comentários parecem revelar que a Internet sempre oferecia a palavra final em suas decisões: “A Internet ajudou mais do que os dicionários consultados” (trdr_07); “O Google ajudou bastante bem como o site da litterati que possui links para a culinária que é ótimo” (trdr_17); “Ao ver as receitas [em web sites de receitas indianas] mudei o verbo: adicionar ficou adicione, mexer ficou mexa, etc.” (trdr_20); “[usei] internet [google] acessando glossários e sites de culinária onde encontrei receitas indianas, além de sites de restaurantes indianos com a descrição dos pratos oferecidos. Também utilizei o site do Citrat (Glossario de Culinaria).” (trdr_21); “Precisei fazer pesquisas na Internet para saber o significado das palavras e se elas costumam ser traduzidas para o português ou não” (trdr_24).

A Internet parece ser usada, portanto, para verificar questões como terminologia específica (somente dicionários técnicos de culinária disponíveis na rede foram procurados pelos alunos, os impressos sequer foram mencionados), frequência (se um termo dado pelo dicionário é ou não de uso corrente – informação dada apenas em dicionários baseados em corpora) e aspectos macro-textuais (qual é o “jeitão” (trdr_15) de uma receita) e culturais – terminologia da culinária indiana, consulta a *sites* de restaurantes indianos, busca de substitutos para o contexto brasileiro, etc: “terminado o esboço (usando o dicionário bilíngüe Michaelis), consultei os sites google e yahoo para obter informações sobre os nomes típicos, e se havia tradução para os mesmos” (trdr_10).

Quanto aos dicionários bilíngües de língua geral, alguns comentários pontuais salientaram suas falhas, já apontadas por nós em trabalhos anteriores (cf. Teixeira, 2003a). Destaco três comentários, em especial, que levantam as problemáticas da variação lingüística intercultural (primeira citação abaixo) e da inadequação dos equivalentes fornecidos ao contexto de tradução (citações subseqüentes):

- “Utilizei meus dicionários: Oxford Advanced Learner's Dictionary (1990); Michaelis (1986) e Webster's. Primeiro consultei o Oxford (foi aí que descobri que ‘aubergine’ era ‘egg-plant,’ não sendo necessário utilizar o dicionário bilíngüe). Só por curiosidade, consultei os outros dicionários, mas só encontrei a palavra “aubergine” no Michaelis-Port/Ing. ao procurar ‘berinjela’.” (trdr_09)

- “Consultei, pela ordem os seguintes materiais: a) dicionário inglês-português da Folha de São Paulo - muito fraco. Encontrei apenas simmer e chick-peas. Já o significado que dava para French beans (feijão fradinho ou manteiga) não fazia sentido (como cortar em pedaços?) e diferia do encontrado na internet (vagem) – o site tinha o desenho, o termo em inglês e em português (...)”. (trdr_23);
- “[usei um] Dicionário inglês-português que não ajudou muito pois para, por exemplo, double cream apresentou ‘creme bastante espesso e gordo’.” (trdr_20)

A observação das respostas dadas quanto à utilidade das fontes consultadas permite-nos fazer constatações que são, a nosso ver, preocupantes: um dos tradutores usou apenas a *Enciclopédia Barsa* como fonte de consulta (trdr_07); cinco deles usaram apenas dicionários convencionais de língua geral (um deles usou apenas o dicionário *Michaellis* – trdr_03) e um deles resolveu todas as suas dúvidas de tradução – que eram muitas – com um “especialista”: “Minha esposa que gosta de cozinhar (é daquelas que cozinham ‘para espairecer’), foi a ‘especialista’ que dirimiu as dúvidas e pontos indecíveis (...), e fez a revisão final” (trdr_15). Será que é factível, no caso de uma tradução maior, contar com esse “especialista de plantão”?

4.1.4 Tempo gasto na tradução

A pergunta de número 8 do questionário referia-se ao tempo gasto na tradução. Na tabela a seguir apresentamos um resumo dos resultados obtidos:

Tempo gasto	no. de tradutores
menos de 30 min.	2
aproximadamente 1 hora	2
aproximadamente 1h30 min.	6
aproximadamente 2 horas	6
aproximadamente 2h30 min.	1
aproximadamente 3 horas	5
aproximadamente 4 horas	1
mais de 4 horas	3

Dos 26 tradutores que responderam ao questionário, metade levou entre uma e duas horas para fazer a tradução, sete (27%) levaram de duas a três horas e quatro (15%) levaram quatro ou mais horas para concluir o trabalho. Quanto aos dois tradutores que disseram ter levado menos de trinta minutos, talvez possamos apontar uma justificativa em alguns trechos de seus questionários. O tradutor da receita trdr_16, por exemplo, que afirma ter gastado 20 minutos na tradução, parece estar bem familiarizado com as receitas da culinária indiana:

“Tenho livros de culinária indiana e costumo testar as receitas, por isso já estava familiarizada com os termos (...) Eu amo culinária indiana. Meu marido é inglês e parece-me que esse tipo de comida se tornou um dos pratos indispensáveis para os ingleses. Nós fazemos pelo menos duas vezes por mês. Por isso a tradução de uma receita indiana foi prazerosa. Pude sentir o aroma da mistura de especiarias” (trdr_16)

Já o tradutor do texto trdr_08, ao relatar suas dificuldades diz ter omitido o termo “seeded” por não encontrá-lo no dicionário (usou apenas os dicionários Michaelis e Cobuild) – será que se tivesse dedicado mais tempo teria resolvido esse e outros problemas que levantou? Será que o fato de não ter consultado a Internet ou outras fontes justifica o diminuto tempo que levou para traduzir, ou será que isso pode ser justificado por sua anunciada experiência como usuário de receitas? Resta-nos averiguar, mais adiante, as escolhas das traduções desses dois informantes para afirmarmos se o tempo foi ou não um fator determinante na qualidade do trabalho final.

Por outro lado, três tradutores afirmaram ter levado 4 ou mais horas para concluir a tarefa. O tradutor da receita trdr_14 afirma ter gastado cerca de 6 horas, mas “com interrupções”: “Traduzir receita não é fácil. É preciso conhecer também a cultura da língua da receita de origem”. O tradutor da receita trdr_21, que levou cerca de 5 horas, consultou vários materiais: dicionários monolíngües e bilíngües, glossários online de culinária, *sites* de receitas e de restaurantes indianos. O fato de não ter acesso à Internet em casa, apontado por ele, pode ser um dos fatores computados nas 5 horas de trabalho gastas. O tradutor da receita trdr_28, que levou 4 horas e disse estar satisfeito com o resultado, também consultou várias fontes e relatou ter ficado indeciso quanto à inclusão ou não de comentários e notas de rodapé para explicar os termos da cozinha indiana para os quais não há tradução.

Por fim, 4 tradutores disseram ter ficado satisfeitos com a tradução final da receita, enquanto 14 afirmaram que seria possível melhorá-las – quase todos apontam a falta de tempo como empecilho. Os outros 8 tradutores não fizeram comentários a esse respeito.

4.1.5 Expectativa quanto o grau de dificuldade da tarefa

A questão 9 do questionário tinha por objetivo procurar saber se os tradutores tinham ou não uma idéia preconcebida de como seria traduzir uma receita, em termos das dificuldades apresentadas ao tradutor, bem como saber se, após terem eles próprios passado pela experiência de traduzir um texto da área, mantinham ou alteravam sua opinião prévia a respeito dessa tarefa. Embora alguns deles tenham se estendido mais em suas respostas – muitos mencionaram a experiência que tiveram de ter que traduzir uma receita para a prova de admissão no curso de Especialização em Tradução – foi possível agrupar as impressões prévias e posteriores registradas, conforme mostra a tabela a seguir:

como seria → como foi	no. de tradutores
seria fácil → foi fácil (familiaridade com área 3 oc., familiaridade com a culinária indiana 1 oc.) <i>com exceção dos termos da cozinha indiana – 4 oc.</i>	8
seria fácil → foi difícil (mais demorado que o esperado 1 oc., mais difícil que o esperado 1 oc., dicionários não ajudaram 1 oc., vocabulário 1 oc., temperos 1 oc., ingredientes 1 oc., Internet não ajudou 1 oc.)	4
seria difícil → foi difícil (terminologia / vocabulário 4 oc., ingredientes 4 oc., medidas 3 oc., dicionários não ajudaram 1 oc., foto do original não saiu nítida no xerox 1 oc., desconhecimento da cultura 1 oc., desconhecimento das características textuais do gênero 2 oc., temperos 2 oc., falta de familiaridade com a área 1 oc.)	12
seria difícil → foi fácil	1
SEM REPOSTA	3

De modo geral, os tradutores apontaram os ingredientes e, em especial, os termos da culinária indiana como os grandes dificultadores da tradução (o que já havíamos observado nas respostas à questão 6). Isso mostra, mais uma vez, uma despreocupação com os elementos macro-textuais do gênero, bem como com a sintaxe e

a terminologia empregadas nos processos (“modo de fazer”), com algumas exceções – dois tradutores apontaram como problemáticos o desconhecimento do tipo textual e um o desconhecimento da cultura. Dentre os que acharam que seria fácil e de fato foi, três mencionaram o contato prévio com textos da área como fatores facilitadores e metade deles apontou a terminologia da culinária indiana como único dificultador – o que pode ser um indicativo de que esses tradutores têm um conhecimento da tipologia textual, por serem usuários de receitas.

Dos quatro tradutores que acharam inicialmente que seria fácil traduzir a receita mas depois concluíram que não, três são do 1º. e um é do 2º. semestre do curso – seria a inexperiência o motivo de terem se enganado em seu julgamento inicial? O único informante que se surpreendeu positivamente com a tradução (achou que seria difícil mas achou fácil – trdr_05) é também do 1º. semestre, não tem nenhuma experiência na área, tem pouco interesse por receitas e concluiu o trabalho em 1h20min. – resta cotejarmos essas informações com as escolhas que fez em sua tradução para vermos se condizem com sua opinião.

4.1.6 Materiais sugeridos

Na décima e última pergunta do questionário pedimos a opinião dos aprendizes quanto às fontes de consulta que seriam ideais para o tradutor da área e o que justificaria suas sugestões. Além dos dois tradutores que não responderam ao questionário, um terceiro (trdr_11) não respondeu às questões 09 e 10. Um dos tradutores (trdr_16) disse que não poderia opinar a esse respeito por nunca ter traduzido profissionalmente na área. Outro disse acreditar que não haveria necessidade de novas fontes de consulta pois, “Em relação às outras áreas, a Culinária está ‘bem servida’” (trdr_07). Justificou apontando as variadas fontes de consulta na Internet, os livros e CD-ROMs de culinária existentes que, segundo ele, formariam um banco de dados “imenso”. As respostas dos demais informantes, em sua maioria, citaram os glossários especializados como um material imprescindível ao tradutor da área, conforme mostra a tabela abaixo (o número de vezes que um material foi citado não confere com o número de tradutores pois cada um sugeriu mais de um tipo de material):

material citado	menções
glossários / dicionários especializados bi- ou multilíngües (de ingredientes 2 oc., de termos específicos da culinária internacional 4 oc., de temperos / especiarias 2 oc., de culinária geral 9 oc., de fraseologia da culinária 1 oc., de utensílios 1 oc.)	14
dicionários monolíngües (“um bom” de língua geral 2 oc., de culinária - português 1 oc.)	3
Corpus (de culinária 1 oc., paralelo de receitas – original/tradução 1 oc.)	2
outros materiais (tabela de conversão de medidas 3 oc., ‘manual de estilo’ da culinária 1 oc., livros sobre cultura culinária de diversos países 1 oc., glossários on-line multilíngües de ingredientes 1 oc.)	3

Dois tradutores afirmaram desconhecer a existência de dicionários especializados da área. Na verdade, à época havia pelo menos cinco dicionários gerais especializados na área publicados em português, um bilíngüe e vários em inglês – que talvez atendessem aos anseios revelados por alguns tradutores. De modo geral, os comentários mostram que o tradutor não quer apenas uma lista de equivalentes (pois muitas vezes não há um equivalente e, para se safar desse problema, os dicionários e glossários bilíngües geralmente fazem apenas ignorá-los), mas uma definição, e informações que permitam o emprego do termo no contexto real de uma receita, de uma cultura. Para ilustrar melhor a questão, cito integralmente a sugestão de material feita por um dos tradutores:

“Um dicionário ou glossário com os ingredientes específicos de cada cozinha. No caso de condimentos em pó, que geralmente são combinações, dizer quais são os ingredientes que o constituem. Assim talvez a pessoa possa tê-los em casa, separadamente. Por exemplo, garam masala que é uma mistura de especiarias, dizer quais são, porque geralmente cravo e canela são coisas que todas as donas de casa tem em suas cozinhas.” (trdr_08)

A respeito ainda da adequação da terminologia trazida pelos dicionários, mas focando agora não só a realidade prática da aplicabilidade de uma receita, mas sua organização textual, uma resposta nos chamou a atenção:

“Obviamente um glossário (...), mas que inclua também algo como "expressões usuais", "colocações" típicas, um "conversor de medidas" e um "manual de estilo". E algumas dicas básicas para o não especialista

(do tipo incluir substituição de ingredientes exóticos, incluir títulos mais esclarecedores, etc) (...)” (trdr_15)

Para esse mesmo tradutor, a ajuda do especialista é indispensável: “Mas quanto a este último ponto, fico me perguntando se é possível prescindir-se, na tradução técnica em geral, de uma revisão final por um especialista”.

Tendo coletado e analisado as respostas dadas pelos tradutores às dez perguntas do questionário, fomos verificar as traduções em si para, ao final, cotejar todos os dados levantados.

4.2 Tradução

Conforme explicado anteriormente, para analisar as escolhas tradutórias feitas pelos alunos em cada um dos 43 trechos usamos também a ferramenta Concord do programa WordSmith Tools e, como palavra de busca, as etiquetas que havíamos colocado manualmente nas traduções.

Para cada etiqueta, criamos uma tabela para abrigar e quantificar as escolhas tradutórias dos alunos. Por exemplo: o ingrediente “ground turmeric”, especiaria cujos equivalentes corretos em português são “cúrcuma” e “açafraão-da-índia”, é muito confundido com o “açafraão”, também usado para, entre outras coisas, conferir uma coloração dourada à comida. Só que o segundo é proveniente dos estigmas da flor de uma planta de origem européia, *Crocus sativus*, e, por ser colhido manualmente, é muito caro. Já o primeiro, é obtido das raízes de uma planta da mesma família do gengibre – a base da maioria dos produtos comercializados prontos no Brasil com o nome de “curry” – e pode ser comprado em pó por um valor muito inferior ao do “açafraão” verdadeiro (também chamado de “açafraão espanhol”, por ser ingrediente indispensável da *paella*). Aparentemente, muitas pessoas parecem acreditar que “açafraão” é uma forma abreviada de “açafraão-da-índia” (à semelhança de “cravo” e “cravo-da-índia”). É possível observar o desconhecimento dessa distinção nas escolhas feitas pelos tradutores:

Tradução	No. de ocorr.	Tradução	No. de ocorr.
açafraão-da-Índia moído	4	cúrcuma (açafraão da Índia) moída	1

açafrão	4	cúrcuma	1
açafrão da Índia	3	pó de curry	1
açafrão em pó	2	tomilho moído	1
açafrão moído	2	açafrão da Índia (Curcuma)	1
açafrão-da-terra	2	turmeric em pó	1
curcuma em pó	2	tumerique (curcuma ou açafrão da Índia)	1
cúrcuma moída	2		

Entre os alunos que usaram a tradução mais correta, “cúrcuma”, verifica-se uma indecisão quanto ao uso ou não do acento agudo na primeira sílaba. No corpus de Culinária 2 do CorTec (Teixeira, 2008a), há 9 oc. de “curcuma” e 37 de “cúrcuma”, mas esse recurso não estava disponível à época. Como a palavra não consta do dicionário Aurélio, e o Google não permite a distinção entre palavras acentuadas e não acentuadas, optamos por não diferenciar o uso ou não do acento ao atribuímos os conceitos às escolhas de tradução, conforme explicado mais adiante.

No caso do “açafrão-da-índia”, muitos tradutores omitiram incorretamente os hífen. Ainda com relação aos que traduziram corretamente, destacamos o uso de “em pó / moído(a)”, por influência do inglês – no Brasil o tempero “cúrcuma / açafrão-da-Índia” só é comercializado “em pó / moído”, o que dispensaria esse acréscimo. A escolha feita por trdr_14 de colocar logo após “cúrcuma” o sinônimo “açafrão da Índia” entre parênteses (ainda que o mais correto fosse hifenizar o termo e talvez omitir “moída”) pareceu-nos acertada pois, por um lado, facilita a compreensão para o usuário da receita e, por outro, é ‘educativo’, pois estabelece a equivalência entre o termo tecnicamente mais correto e aquele que é popularmente mais usado. O mesmo não pode ser dito da opção do tradutor trdr_21, “tumerique (curcuma ou açafrão da Índia)”, já que “tumerique” é, dos três termos, o menos freqüente (no mesmo corpus do CorTec, não ocorre nenhuma vez).

Três tradutores tornaram explícita a inadequação das obras de referência consultadas: trdr_11 fez uma escolha absolutamente equivocada ao traduzir o termo por “tomilho moído” (se essa informação estava em alguma fonte consultada, certamente ela não é confiável). Por fim, trdr_13 parece não ter tido sucesso em suas buscas; manteve o termo em inglês mesmo: “turmeric em pó”.

Esse mesmo tipo de análise que acabamos de apresentar para “ground turmeric” foi feito para cada etiqueta colocada no texto (cf. Teixeira, 2004). Em seguida, para que pudéssemos visualizar melhor os dados levantados, e para que fôssemos capazes de fazer comentários quanto ao desempenho individual de cada tradutor, por um lado, e do grau de dificuldade apresentado em cada trecho analisado, por outro, preparamos uma tabela reunindo todos os dados obtidos (ANEXO II).

Cada escolha feita por cada tradutor recebeu um conceito: M – muito boa, B – boa, R – regular, E – equivocada e O – omitiu. Apesar de estarmos cientes da falibilidade e possível subjetividade de uma análise como essa, nosso objetivo era criar uma metodologia de avaliação das traduções em que pudéssemos identificar, pelo conjunto, os tradutores que tiveram um melhor ou pior desempenho, tentando relacionar esse desempenho, em seguida, com os dados fornecidos pelos mesmos em seus questionários. O anexo II permite também observar quais itens por nós selecionados para a avaliação apresentaram maior grau de dificuldade.

Do total de 1.204 escolhas feitas pelos tradutores (43 etiquetas X 28 tradutores), 410 foram conceituadas como “muito boas”, 381 como “boas”, 217 como “regulares” e 145 como equivocadas”, além de 51 que foram computadas como omissões inapropriadas⁷, o que nos deixa com 791 “(muito) boas” escolhas e 413 escolhas “problemáticas”.

Para avaliar o desempenho individual de cada tradutor foram computadas as ocorrências de cada conceito mencionado acima para cada uma de suas escolhas. Em seguida, os conceitos E (equivocada) e O (omitiu) foram somados. Por fim, somamos os conceitos M (muito boa) e B (boa), por um lado, e os conceitos R (regular) e E+O (equivocada + omitiu), para que pudéssemos, então, subtrair um do outro e apontar os tradutores que tiveram melhor e pior desempenho na tarefa. Esses dados estão dispostos na tabela a seguir:

⁷ Não foram conceituadas como “O” (omitiu), nesta tabela, as escolhas em que o tradutor deliberadamente omitiu um ou mais itens lexicais por julgar que eram desnecessários e/ou redundantes no referido contexto.

trad.	M	B	M+B	R	E+O	R+ (E+O)	(M+B) – [R+(E+O)]
trdr_01	15	14	29	8	6	14	15
trdr_02	22	10	32	7	4	11	21
trdr_03	7	16	23	7	13	21	02 (-)
trdr_04	12	16	28	8	7	15	13
trdr_05	20	11	31	8	4	12	19
trdr_06	18	15	33	6	4	10	23 (+)
trdr_07	14	12	26	13	4	17	09
trdr_08	22	10	32	7	4	11	21
trdr_09	14	18	32	4	7	11	21
trdr_10	12	17	29	8	6	14	15
trdr_11	12	11	23	8	12	20	03
trdr_12	9	9	18	12	13	25	-07 (-)
trdr_13	12	14	26	9	8	17	09
trdr_14	18	15	33	6	4	10	23 (+)
trdr_15	21	17	39	3	1	4	35 (+)
trdr_16	16	11	27	13	3	16	11
trdr_17	8	10	18	8	17	25	-07 (-)
trdr_18	17	11	28	6	9	15	13
trdr_19	11	22	33	5	5	10	23 (+)
trdr_20	17	14	31	6	6	12	19
trdr_21	17	14	31	8	4	12	19
trdr_22	8	16	24	12	7	19	05
trdr_23	15	17	32	5	6	11	21
trdr_24	19	10	29	6	8	14	15
trdr_25	10	17	27	8	8	16	11
trdr_26	18	13	31	6	6	12	19
trdr_27	6	10	16	13	14	27	-11 (-)
trdr_28	20	10	30	6	7	13	17

Destacamos na tabela acima os 4 tradutores que tiveram melhor desempenho na tradução (+) (trdr_06, trdr_14, trdr_15 e trdr_19) em azul, e os 4 que tiveram mais problemas em seus textos (-) (trdr_03, trdr_12, trdr_17 e trdr_27) em amarelo. Apresentamos, no ANEXO III, a título de ilustração, uma confrontação das traduções trdr_15 (cujo tradutor fez mais escolhas classificadas como “muito boas” e “boas”) e trdr_27 (cujo tradutor fez mais escolhas “regulares”, “equivocadas” e omissões inadequadas). Destacamos em vermelho todas as escolhas “regulares” e “equivocadas” de ambos os tradutores, dentre as quais foram sublinhadas aquelas que correspondem a um trecho previsto por uma das etiquetas aplicadas por nós às traduções. As omissões inadequadas foram sinalizadas com o símbolo de vazio, “Ø”, também em vermelho.

Nesse anexo é possível observar a eficácia da metodologia para avaliação das traduções - apesar de os trechos etiquetados não contemplarem todas as escolhas problemáticas dos dois tradutores, estas ocorrem em número muito menor na tradução avaliada como “boa” do que na tradução avaliada como “problemática”. Ou seja, é possível avaliar a qualidade de uma tradução como um todo por meio da observação de alguns trechos de difícil tradução, identificados previamente por um especialista da área.

É possível observar também que os problemas na tradução considerada “boa” concentram-se na “lista de ingredientes” – o que varia de receita para receita e, eventualmente, poderia ser solucionado com a consulta a um bom glossário especializado –, mas no caso da tradução problemática, eles estão disseminados por toda a tradução e, especialmente, na fraseologia e nas características macro-textuais específicas do tipo/gênero textual “receita”. Isso corrobora os dados levantados por Colina (1997): o tradutor aprendiz, em geral, não dá a devida atenção às especificidades de tipologia e de gênero textual, seja na língua de origem, seja na de chegada, o que torna sua tradução problemática e inverossímil.

Se, por outro lado, confrontarmos os resultados obtidos nessa etapa da pesquisa com os dados levantados nos questionários, é possível observar que fatores como a idade, o sexo e o semestre do tradutor não foram decisivos para a diferenciação entre traduções “boas” (doravante, “Grupo 1”) e “problemáticas” (doravante, “Grupo 2”). O mesmo pode ser dito do “interesse pela área” – curiosamente, tanto o tradutor da melhor tradução quanto o da tradução mais problemática são do sexo masculino e os únicos, dentre os oito, a afirmarem não ter “(absolutamente) nenhum interesse” pela área.

Se analisarmos o critério “tempo gasto na tradução”, veremos uma pequena diferença: dois tradutores do Grupo 1 levaram mais de 2 horas para concluir a tradução (um deles é, dos 28 tradutores, o que afirma ter levado mais tempo para executar a tarefa – 6 horas – e o único do Grupo 1 a usar a Internet como fonte de consulta). O tradutor que levou menos tempo (1 hora), por outro lado, faz parte do Grupo 2 e, por sua vez, foi o único a usar somente uma fonte de consulta: um dicionário bilíngüe eletrônico. O tempo gasto por um tradutor para finalizar um trabalho pode ser reduzido nos casos em que este domina a área técnica em questão – mas esse parece não ser o

caso de nenhum dos aprendizes dos Grupos 1 e 2, que afirmaram ter pouca ou nenhuma experiência na área. A diferença no tempo gasto por eles pode, portanto, ser um indicativo tanto de seu empenho na tarefa quanto de sua preocupação com as especificidades da área.

Outro dado que chama a atenção diz respeito à expectativa dos tradutores – dos três que acreditaram ser fácil a tradução de uma receita, dois são do Grupo 2, sendo que um deles mudou de opinião após realizar a tarefa. Quanto aos dois que acharam que “seria fácil” e, de fato, “foi fácil”, um do Grupo 1 e um do Grupo 2, o primeiro gastou 3 horas na execução da tarefa e o segundo apenas 1:30 horas – aparentemente eles têm opiniões diferentes do que seja “fácil” e, no que se refere à qualidade da tradução, do que seja “bom”. Isso nos remete à questão das dificuldades apontadas por cada tradutor: o que levantou mais itens como de difícil tradução, e único a mencionar as características relacionadas à tipologia e gênero textuais, é o que fez as melhores escolhas: trdr_15.

Por fim, podemos fazer ainda uma leitura horizontal da mesma tabela de avaliação das escolhas feitas pelos tradutores. Para isso, a exemplo da análise que fizemos para as traduções individuais, contamos o número de ocorrências dos conceitos “muito bom”, “bom”, “regular”, “equivocado” e “omitiu” para cada trecho da tradução analisado. Os dados levantados foram organizados na tabela a seguir (os trechos com valores mais altos em cada conceito estão realçados em cinza):

etiqueta	M	B	R	E+O	TT ⁸	etiqueta	M	B	R	E+O	TT
korma	21	3	1	3	24	pappNote	4	3	2	19	(-) 14
intro	8	12	5	3	12	cook1	3	23	2	0	(+) 24
serves	12	10	4	2	16	cook2	1	22	4	1	(+) 22
sliced	2	0	24	2	(-) 24	cook3	6	21	1	0	(+) 26
crushed	17	7	1	3	20	cook4	9	8	8	3	6
ginger	9	13	4	2	16	heavyPan	1	6	14	7	(-) 14
teasp*	21	3	0	4	20	addThen	8	13	4	2	15
coriand	0	16	10	2	4	stir	12	12	2	2	20
cinnamon	20	5	1	2	(+) 22	aboutCup	6	12	1	9	8
turmeric	7	5	13	3	-4	cover	11	3	2	12	0
chilli	9	6	12	1	2	bringBoil	3	19	6	0	16
seedChopp	6	7	7	8	-3	uncover	10	7	3	7	7
peelCut	11	14	1	2	(+) 22	slotSpoon	17	2	3	6	10
thickSlic	7	11	6	4	6	servDish	12	4	10	2	4
frenchBean	8	13	0	7	14	keepHot	9	10	9	0	10
cutLengh	3	6	8	11	-10	bubleUp	8	9	7	4	6
doubCream	1	3	18	6	(-) 21	pour	17	4	6	1	7
garTerm	21	1	3	3	16	garnish	15	7	2	4	16
garNote	1	6	4	17	(-) 14	veget	15	0	2	11	2
sprig	8	11	2	7	10	includ	7	18	0	3	(+) 22
garn	13	8	4	3	14	chickPea	11	12	0	5	18
pappTerm	20	5	0	3	(+) 22						

Os trechos cujas traduções dos alunos foram mais vezes conceituadas como “muito boa” foram: “korma”, “garam masala”, “poppadums” (os alunos optaram, acertadamente, por manter os termos no original), “teasp” (abreviação de “colher de chá”) e “cinnamon stick” (a “canela” é uma especiaria bastante difundida e apenas alguns tradutores erraram o colocado “stick”).

As traduções que foram conceituadas como “boas” mais vezes foram: “cook_{1,2} e ₃” (todas eram “cook” no original e, em português, foram traduzidas por “cozinhe/deixe cozinhar” – a tradução mais adequada seria “refogue/frite”), “bring to the boil” (a maioria traduziu como “deixe ferver”, mas o mais adequado seria “espere ferver / levantar fervura” ou “cozinhe até ferver / levantar fervura”) e “including” (a maioria traduziu por “incluindo”, mas a melhor escolha seria “inclusive”).

⁸ TT = (M+B) – [R+(E+O)]

Quanto às escolhas consideradas “regulares”, o trecho de maior incidência foi “onions, sliced” (a maioria traduziu “sliced” por “fatiadas”, um caso de *translationese*, quando a melhor tradução para o contexto seria “em rodelas”), “double cream” (um termo sem equivalente no português, que a maioria substituiu por “creme de leite”, mas que mereceria uma nota ou, ao menos, um qualificativo), “heavy-based saucepan” (“panela grossa” - não constava de dicionários de língua geral ou mesmo dos glossários da área à época) e chilli (as “pimentas” constituem uma categoria de ingredientes bastante complexa).

Enfim, as traduções que foram conceituadas mais vezes como “equivocadas” foram, por um lado, a omissão de nota de tradução, comentário ou ingrediente substituto para “garam masala” e “poppadum” (termos da culinária indiana pouco ou nada conhecidos entre os brasileiros e difíceis de encontrar), além de “cover the pan” (traduzido por muitos pelo *translationese* “cubra a panela”), “cut into 2.5 cm/1 in lengths” (em que a maioria dos tradutores, desconhecendo a equivalência “lengths = pedaços / porções”, traduziu o termo usando expressões relacionadas a “no sentido do comprimento”, além de manterem, alguns deles, os dois sistemas de medidas da receita original) e “vegetable” (no contexto em questão, “legumes” nos pareceu ser a tradução mais adequada, e não “vegetais”).

5 Considerações finais: implicações para a formação do tradutor

Com base nos dados levantados neste experimento podemos afirmar que, a exemplo do que ocorreu com os alunos de Colina (1997), os aprendizes brasileiros tiveram dificuldade em reproduzir, na língua de chegada, as características micro e macro-textuais do gênero/tipo textual “receita”. Isso se verificou em várias instâncias do texto.

Quanto ao léxico, os aprendizes usaram em suas traduções ingredientes (como “creme duplo” e “feijões franceses”) e equipamentos (como “espátula de rasgos” e “panela de fundo duplo”) inexistentes no português brasileiro. Os ingredientes “garam masala” e “poppadum” foram, corretamente, mantidos no original por muitos, mas sem uma nota explicativa – o que praticamente invalida a decisão acertada pois, mais uma vez, o usuário da receita terá dificuldade em identificar o referente.

O mesmo ocorreu com a fraseologia “bubble up”: “deixe o caldo líquido eliminar as bolhas (...) até diminuir (...) seu volume” - embora não seja uma construção de todo opaca, não é a forma mais idiomática de descrever o processo de “apurar/reduzir” um molho. Nesse sentido, observou-se também uma grande ocorrência de *translationese* (como em “cubra a panela”, “copo” – em vez de “xícara” – e “cebolas fatiadas”), demonstrando pouca ou nenhuma preocupação dos aprendizes com a idiomática de suas traduções.

Quanto aos aspectos macrotextuais e discursivos, observamos a presença de características da língua de partida que inexitem nas receitas em português brasileiro, seja nos acréscimos (como o uso de ponto-e-vírgula ao final de cada item da lista de ingredientes, ou o uso dos três sistemas de medida – xícaras, gramas e onças, por exemplo – na quantificação dos ingredientes), seja nas omissões (como a do artigo definido diante dos ingredientes, no modo de fazer).

Muitas dessas dificuldades podem ser justificadas pela ausência de materiais terminológicos adequados na área – os dicionários bilíngües e de língua geral, usados como fonte principal de consulta por muitos aprendizes, se limitam a arrolar os ingredientes mais comuns da culinária, como “gingibre”, “canela” ou “coentro”, mas não dão conta dos termos multi-palavra, além de, muitas vezes, não distinguirem as variantes brasileira e portuguesa.

Quanto aos glossários especializados bilíngües, o aprendiz contava, à época, com apenas uma publicação na área (Moura, 2000), que apresenta muitos problemas, e 5 ou 6 monolíngües que, curiosamente, não foram usados (e sequer eram conhecidos) pelos alunos. Como traduzir um texto de uma área de especialidade sem ter conhecimento da mesma e sem consultar material terminográfico especializado? Alguns tentaram preencher essa lacuna com a consulta ao “especialista” – no caso, pelo que consta de um dos questionários, a “esposa que gosta de cozinhar”. Isso traz à baila aquilo que temos tentado refutar em todos os nossos trabalhos: a crença que muitos têm de que a Culinária é uma área de tradução fácil, conhecida por todos. Isso fica bastante claro também na expectativa prévia expressa pelos tradutores quanto à tradução de uma receita (alguns acharam que seria uma tarefa fácil), ou nos casos em que o tradutor, embora tenha apresentado um texto eivado de problemas (trdr_27), mostra-se satisfeito

com seu trabalho. O próprio fato de a maioria dos tradutores ter apontado como item de dificuldade para a tradução apenas os ingredientes, em especial os indianos e os temperos, demonstra sua crença de que a tradução de receitas consiste em encontrar equivalentes para uma lista de alimentos.

Em suma, os tradutores aprendizes, conscientemente ou não, tiveram dificuldade na tradução de ingredientes, da fraseologia, dos aspectos macro-textuais e dos aspectos discursivos. Isso nos leva a refletir sobre quais seriam as melhores estratégias para o ensino da tradução técnica da culinária.

A dificuldade na tradução dos ingredientes, que mudam de receita para receita, poderia ser resolvida com a consulta a um bom glossário da área, ou, eventualmente, com o cotejo dos glossários disponíveis. Quanto à fraseologia, que consiste na léxico-gramática da culinária, constante em todas as receitas, o aluno terá mais dificuldade, pois há apenas um dicionário disponível atualmente que dá um tratamento adequado à mesma, embora não seja exaustivo (Teixeira e Tagnin, 2008). Talvez, uma solução paliativa e bastante trabalhosa para o aprendiz que desconhece a área seja consultar outros textos da mesma tipologia e gênero textuais – nesse sentido, os corpora especializados tornam-se ferramenta essencial de pesquisa e, na falta deles, a Internet pode ser utilizada, desde que observadas as precauções quanto à fiabilidade dos sites consultados. Os corpora de culinária disponíveis no Projeto COMET⁹ - um Corpus comparável de culinária (Teixeira, 2008a) com 1,5 milhão de palavras em cada língua (CorTec) e um corpus paralelo contendo um livro de 350 páginas escrito em português brasileiro e vertido para o inglês (CorTrad Culinária) - são duas fontes de pesquisa muito importantes para quem for trabalhar no par de línguas português-inglês.

No entanto, nenhuma das sugestões propostas acima para amenizar a dificuldade dos aprendizes na tradução de receitas fornece os subsídios necessários para a resolução dos problemas identificados nos níveis macrotextual e discursivo. Esses são, portanto, os aspectos mais problemáticos e, a nosso ver, de maior importância na formação do tradutor que vai atuar na área, por perpassarem e condicionarem todas as decisões pontuais feitas nos demais níveis.

⁹ www.fflch.usp.br/dlm/comet

Assim, o que deve ser enfatizado nas aulas e cursos de formação de tradutores de culinária é, acima de tudo, a tipologia textual e as características de gênero das receitas culinárias. Os tradutores devem ter sempre em mente seu aspecto “instrucional”, ou seja, devem levar em conta o público-alvo do texto e serem capazes de se colocar no lugar daqueles que vão executar a receita para, a partir disso, tomarem decisões e efetuarem operações, muitas vezes criticáveis na tradução de outros gêneros e tipos textuais (como é o caso da adaptação), para assegurar o propósito retórico do texto na língua de chegada, qual seja (salvo raras exceções): a execução da receita. Para assegurar essa funcionalidade, o tradutor deverá estar atento às características macrotextuais do gênero “receita”, ou seja, a disposição gráfica do texto, a seqüencialidade das informações, o vocabulário e as construções típicas – privilegiando a “probabilidade”, e não a “possibilidade” de ocorrência de suas escolhas em textos da área produzidos originalmente em português brasileiro.

Por fim, este experimento parece deixar claro que, assim como observado por Colina (1997), competência lingüística e competência tradutória não se confundem – a segunda deve, portanto, ser trabalhada explicitamente na formação do tradutor.

Referências bibliográficas

- BERBER SARDINHA, Tony. (2004). *Lingüística de Corpus*. Barueri: Manole.
- COLINA, Sonia. (1997). “Contrastive Rhetoric and Text-Typological Conventions in Translation Teaching”. In: *TARGET 9*. Amsterdam: John Benjamin, 335-353.
- GELLERSTAM, Martin. (1986). Translationese in Swedish novels translated from English. In: WOLLIN, Lars e Hans Lindquist. *Translation Studies in Scandinavia*. Lund: CWK Gleerup, pp. 88-95.
- MASSAM, Diane e Yves ROBERGE. (1989). Recipe Context Null Objects in English. *Linguistic Inquiry* 20, 1, 134-139.
- MOURA, Roberto de Almeida. *Dicionário de Culinária e termos afins*. São Paulo: Atheneu, 2000.
- NORD, Christiane. (1997). *Translating as a purposeful activity: functionalist approaches explained*. Manchester, UK: St. Jerome, 1997.
- NORRICK, Kassel. (1983). Recipes as Texts: Technical Language in the Kitchen. In: JUNGEN, R., S. DE KNOP, P.H. NELDE e M.P. QUIX (eds.). *Sprache, Diskurs und Text*. Tübingen: Niemayer, 173-182.

- SCOTT, Michael. (1996). *WordSmith Tools*, v. 3. Oxford: Oxford University Press. Versão 5 *demo* disponível em:
<http://www.lexically.net/wordsmith/version5/index.html> [acesso em: 01/5/2009]
- TAGNIN, Stella E. O. e Elisa D. TEIXEIRA. (2004a). “British vs. American English, Brazilian vs. European Portuguese – how close or how far apart? – a corpus-based study”. In: *Proceedings of the 4th Conference on Practical Applications in Language Corpora - PALC’03*. Lodz: Lodz University Press, 2004.
- _____. (2004b). Lingüística de Corpus e Tradução Técnica - relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. *Tradterm 10*, pp. 313-358.
- TEIXEIRA, Elisa D. e Stella E. O. TAGNIN (2008). *Vocabulário para Culinária inglês / português*. Série Mil e Um Termos. São Paulo: SBS.
- TEIXEIRA, Elisa Duarte (2009). Especificidades da tradução técnica de receitas – alguns problemas e possíveis soluções. *Tradterm 15*.
- _____. (2008a). Corpus comparável de Culinária v. 2. *CorTec – Corpus Técnico do Projeto COMET*. Disponível em:
http://www.fflch.usp.br/dlm/comet/consulta_cortec.html [acesso em 29/4/2009]
- _____. (2008b). *A lingüística de corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual*. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. [tese de doutorado]. Disponível em: www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/ [acesso em 29/4/2009].
- _____. (2007). Etiquetagem em Lingüística de Corpus: possibilidades de aplicação. In: GERBER, R. M. e VASILÉVSKI, V. *Um percurso para pesquisas com base em corpus*. Florianópolis: EDUFSC.
- _____. (2005). Corpus comparável de Culinária. *CorTec – Corpus Técnico do Projeto COMET*. Disponível em: http://www.fflch.usp.br/dlm/comet/consulta_cortec.html [acesso em 29/4/2009]
- _____. (2004). *Receita qualquer um traduz. Será? A culinária como área técnica de tradução*. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. [dissertação de mestrado].
- _____. (2003a). “Em busca de um novo modelo tecno-formal para a construção de dicionários técnicos bilíngües – o exemplo da culinária”. In: *Intercâmbio vol. XII*. São Paulo: LAEL – PUC/SP, 243-251.
- _____. (2003b). Como usar o WordSmith Tools. Disponível no link “Artigos, etc”, em: <http://www.fflch.usp.br/dlm/comet/>. [acesso em 29/4/2009]
- VAN DEN BROECK, Raymond. (1986). Contrastive Discourse Analysis as a Tool for Interpretation of Shifts in Translated Texts. In: HOUSE, J. e BLUM-KULKA, S. (eds.). *Interlingual and Intercultural Communication: Discourse and Cognition in Translation and Second Language Acquisition Studies*. Tübingen: Gunter Narr, 37-47.