

# Pão pão queijo queijo?

---

A tradução de livros de culinária



Bachelor Eindwerkstuk

Natascha Rutgers (3716945)

Portugese taal en Cultuur – Universiteit Utrecht

Begeleider: Dr. Marian Schoenmakers-Klein Gunnewiek

Tweede lezer: Prof. Dr. Paulo de Medeiros

Augustus 2013



**Universiteit Utrecht**

A ilustração é minha, em analogia com '*Ceci n'est pas une pipe*' de René Magritte.

## VERKLARING: INTELLECTUEEL EIGENDOM

De Universiteit Utrecht definieert het verschijnsel "plagiaat" als volgt:

Van plagiaat is sprake bij het in een scriptie of ander werkstuk gegevens of tekstgedeelten van anderen overnemen zonder bronvermelding. Onder plagiaat valt onder meer:

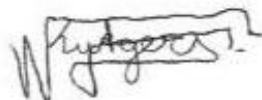
- het knippen en plakken van tekst van digitale bronnen zoals encyclopedieën of digitale tijdschriften zonder aanhalingstekens en verwijzing;
- het knippen en plakken van teksten van het internet zonder aanhalingstekens en verwijzing;
- het overnemen van gedrukt materiaal zoals boeken, tijdschriften of encyclopedieën zonder aanhalingstekens of verwijzing;
- het opnemen van een vertaling van bovengenoemde teksten zonder aanhalingstekens en verwijzing;
- het parafraseren van bovengenoemde teksten zonder verwijzing. Een parafraze mag nooit bestaan uit louter vervangen van enkele woorden door synoniemen;
- het overnemen van beeld-, geluids- of testmateriaal van anderen zonder verwijzing en zodoende laten doorgaan voor eigen werk;
- het overnemen van werk van andere studenten en dit laten doorgaan voor eigen werk. Indien dit gebeurt met toestemming van de andere student is de laatste medeplchtig aan plagiaat;
- ook wanneer in een gezamenlijk werkstuk door een van de auteurs plagiaat wordt gepleegd, zijn de andere auteurs medeplchtig aan plagiaat, indien zij hadden kunnen of moeten weten dat de ander plagiaat pleegde;
- het indienen van werkstukken die verworven zijn van een commerciële instelling (zoals een internetsite met uittreksels of papers) of die tegen betaling door iemand anders zijn geschreven.
- Het zonder uitdrukkelijke toestemming van de docent indienen van essays of werkstukken die al in een andere cursus zijn gebruikt.
- Eerder eigen werk gebruiken als basis voor een nieuw werkstuk zonder naar het oorspronkelijke werk te verwijzen.

Ik heb de bovenstaande definitie van het verschijnsel "plagiaat" zorgvuldig gelezen, en verklaar hierbij dat ik mij in het aangehechte ~~masterscriptie~~ bacheloreindwerkstuk niet schuldig heb gemaakt aan plagiaat.

Naam: Natascha Rutgers  
Studentnummer: 3716945

Plaats: Utrecht  
Datum: 16-06-2013

Handtekening:



## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer a minha orientadora, a professora Marian Schoenmakers-Klein Gunnewiek por me ter ajudado tanto num período tão conturbado, devido ao encerramento do departamento de 'Portugese taal & Cultuur'.

Também gostaria de agradecer todos os professores do departamento, Lurdes Meijer Quinta-Martins, Paula de Jordão, Vera Peixoto e Paulo de Medeiros.

Falta-me agradecer os professores da Universidade de Coimbra, Pires Laranjeira, Isabel Almeida Santos e Luísa Trindade.

Juntos vocês conseguiram fornecer uma introdução ampla no mundo dos Estudos Lusófonos.

Um mundo que sempre tinha, tem e terá a minha atenção.

*Tradutores literários gostam de se queixar.  
Sobre a falta de apreciação pela sua perícia.  
Sobre a remuneração baixa. Sobre a labuta,  
a solidão. Ao mesmo tempo, estão  
conscientes de que são invejados por  
aqueles que estão condenados à tradução  
de livros culinários e romances cor-de-rosa  
(Kooijman 2008: 16)<sup>1</sup>*

---

<sup>1</sup> Tradução minha de: "Literair vertalers klagen graag. Over de geringe waardering voor hun vakmanschap. Over de magere honorering. Over het geploeter, de eenzaamheid. Tegelijk beseffen ze dat ze worden benijd door hen die gedoemd zijn tot het vertalen van kookboeken en doktersromans." (Kooijman 2008: 16).

# ÍNDICE

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUÇÃO</b> .....                                                                    | <b>7</b>  |
| <b>2. QUADRO TEÓRICO</b> .....                                                                | <b>9</b>  |
| 2.1 A tradução em geral .....                                                                 | 9         |
| 2.2 Problemas e estratégias de tradução.....                                                  | 11        |
| 2.2.1 Problemas de tradução .....                                                             | 11        |
| Problemas pragmáticos de tradução .....                                                       | 11        |
| Problemas culturais de tradução.....                                                          | 12        |
| Problemas linguísticos de tradução .....                                                      | 12        |
| Problemas de tradução específicos do texto .....                                              | 13        |
| 2.2.2 Estratégias de tradução.....                                                            | 14        |
| 2.3 Receitas culinárias e suas características .....                                          | 16        |
| 2.3.1 Definição de receita culinária.....                                                     | 16        |
| 2.3.2 Evolução e estrutura de receitas culinárias.....                                        | 17        |
| 2.4 Tradução de receitas culinárias.....                                                      | 17        |
| 2.5 Problemas de tradução em receitas culinárias .....                                        | 19        |
| 2.5.1 Problemas extratextuais.....                                                            | 20        |
| 2.5.2 Problemas textuais .....                                                                | 21        |
| 2.6 Pergunta base.....                                                                        | 23        |
| <b>3. MÉTODO DE ANÁLISE</b> .....                                                             | <b>24</b> |
| <b>4. ANÁLISE</b> .....                                                                       | <b>27</b> |
| 4.1 Descrição da obra original: <i>Piri piri starfish</i> .....                               | 27        |
| 4.2 Análise do texto original: As receitas, problemas potenciais e estratégias possíveis..... | 28        |
| 4.2.1 Entrada: Caldo Verde.....                                                               | 28        |
| 4.2.2 Prato principal com peixe: Seafood in cataplana.....                                    | 30        |
| 4.2.3 Prato principal com carne: Steak Regional.....                                          | 31        |
| 4.2.4 Sobremesa: Pastéis de Nata .....                                                        | 31        |
| 4.3 Análise das traduções.....                                                                | 32        |
| 4.3.1 Problemas encontrados.....                                                              | 32        |
| 4.3.2 Estratégias usadas pelos tradutores.....                                                | 35        |
| 4.4 Conclusões da análise.....                                                                | 38        |
| <b>5. CONCLUSÃO</b> .....                                                                     | <b>39</b> |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....                                                       | <b>41</b> |
| <b>ANEXO 1</b> .....                                                                          | <b>44</b> |
| 1.1 Caldo Verde – versão original inglesa .....                                               | 44        |
| Caldo Verde – versão neerlandesa .....                                                        | 45        |
| Caldo Verde -versão portuguesa .....                                                          | 45        |

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| 1.2 Seafood in cataplana – versão original inglesa .....      | 47        |
| Zeevruchten in een Cataplana – versão neerlandesa.....        | 48        |
| Cataplana de Marisco – versão portuguesa .....                | 48        |
| 1.3 Steak Regional – versão original inglesa .....            | 50        |
| Steak uit de streek – versão neerlandesa .....                | 51        |
| Bife Regional - versão portuguesa .....                       | 51        |
| 1.4 Pastéis de Nata – versão original inglesa .....           | 53        |
| Pastéis de Nata – versão neerlandesa .....                    | 54        |
| Pastéis de Nata – versão portuguesa .....                     | 54        |
| <b>ANEXO 2 – CASOS E ESTRATÉGIAS DE TRADUÇÃO USADAS .....</b> | <b>56</b> |
| <b>SAMENVATTING .....</b>                                     | <b>59</b> |

# 1. INTRODUÇÃO

Quando regresssei aos Países Baixos depois do semestre de estudos em Coimbra, tinha de despedir-me dos meus amigos lá e dei-os a minha panela para fazer *'poffertjes'*, uma espécie de panquequinhas pequenas e redondas com açúcar em pó e manteiga. No entanto, a panela não serviria para nada sem conhecer a receita holandesa e por isso decidi traduzir a receita de *'poffertjes'*.

Fazer aquela tradução foi muito mais difícil do que eu imaginava antes de começar. *'Boekweit'* se traduz com trigo sarraceno em português. Mas nunca vi trigo sarraceno em Coimbra, nem nas lojas específicas de produtos naturais. Existe, mas é muito difícil de encontrar. O que é que um tradutor faz neste caso? Substitui por um outro ingrediente? Deixa uma sugestão onde encontrar os ingredientes? Além disso, o título *'Poffertjes'* se mantém? Ou é melhor procurar um possível equivalente português, como *'panquequinhas fofinhas'*?<sup>2</sup> E os portugueses têm panelas iguais às neerlandesas para fazer *'poffertjes'*?

O meu interesse pelo assunto aumentou e eis aqui o tema da minha tese de bacharelato.

Cozinhar como os grandes chefes da cozinha? Inspiração para o Natal seguinte? Um presente para o seu filho que nem consegue fritar um ovo? Para todas as pessoas existem livros culinários. Nas estantes das livrarias vê-se que a oferta é enorme, a crise económica atual ainda não atingiu o mercado de livros de culinária. É um mercado estável e popular. Em 2007 foram editados mundialmente 26.000 títulos com este tema. As vendas de livros de culinária aumentaram desde 1994 mundialmente 5 por cento por ano (dados do Gourmand World Cookbook Award, em Teixeira 2008a: 74). Existem várias razões para este aumento, mas uma delas é a popularidade crescente de programas televisivos sobre culinária. Existem novas tecnologias para editar livros com menos custos e com um alto nível de qualidade. Devido à globalização, muitas pessoas querem cozinhar comida estrangeira ou exótica. (Teixeira 2008a: 75).

Há cada vez mais pessoas que se interessam por comida estrangeira, aumentando consequentemente a demanda de traduções. Para esboçar a proporção de livros traduzidos no total da categoria "culinária", seguem, como exemplo, dados do Brasil. Dos 4.584 títulos sob a categoria "culinária", 1.584 são publicações originais do Brasil e 3.000 vêm do estrangeiro. Nesses últimos 3.000 estão também incluídos os livros culinários de Portugal. Em geral pode-se dizer que a metade dos livros inicialmente não foi escrito em

---

<sup>2</sup> Tradução minha de: *"pofferige pannenkoekjes"*. Procurando essa combinação de palavras na internet notei que turistas lusófonos que comiam *poffertjes* na Holanda, usavam sobretudo essas duas palavras para descrevê-las.



português (Teixeira 2004, em Teixeira 2008a: 78). Nos Países Baixos a maioria das obras culinárias também vem do estrangeiro (Boer 2003: 1).

Constata-se problemas nos livros de culinária, porque dão erros. Os textos culinários trazem problemas de tradução intra- e extratextuais. A maioria dos problemas consiste na falta de conhecimento do jargão particular da gastronomia e na falta de obras de referência voltadas para o tradutor. Além disso, os tradutores trabalham sob pressão das editoras para traduzir os títulos mais vendidos o mais depressa possível. A venda dos livros traduzidos do cozinheiro chefe televisivo britânico Jamie Oliver, ilustram a demanda. Oliver já vendeu 2.200.000 livros nos Países Baixos (*ANP/Redactie* – WEB 2012). Um dos seus livros está no décimo quinto lugar dos cem livros mais vendidos no ano 2011 (CPNB - WEB 2011). Logo a tradução de um autor que vende tão bem, é feito imediatamente depois da publicação da versão original, mas nem sempre por um tradutor experiente.

Em geral a tradução de livros culinários é considerada uma área fácil e impopular, uma tarefa chata para o tradutor que costuma ter mais vontade de fazer traduções literárias. O trabalho de tradução culinária é mal pago e os tradutores têm de lidar com as limitações impostas pela editora (Teixeira 2008a:85). Devido à disposição gráfica fixa, o tradutor tem de produzir um texto na cultura alvo que conta mais ou menos a mesma quantidade de palavras que o original.

Se tivéssemos um livro que indicasse e resolvesse os maiores obstáculos para os tradutores culinários, as traduções dos novos livros culinários hoje em dia já poderiam contar com menos erros e deficiências. Neste trabalho são categorizados os problemas de tradução que causam erros frequentes e descreve-se possíveis estratégias para evitá-los.

Esta tese de bacharelato, feita para terminar o curso de bacharelato *Portugese Taal en Cultuur da Universidade de Utreque*, tenciona focar na tradução de livros de culinária com uma análise dos problemas inerentes à tradução culinária, ilustrados com exemplos tirados do Português. A seguir a esta introdução o quadro teórico no capítulo 2 tratará de vários princípios e estratégias de tradução, de definições e características de receitas culinárias, assim como da sua tradução e de problemas de tradução culinária, levando à pergunta base desta tese (2.6). O capítulo 3 explica em breve o método da pesquisa utilizado nesta tese. A análise seguirá no capítulo 4, o núcleo, constituindo de análise dos problemas e estratégias de tradução aplicados num livro de culinária. Finalmente segue a conclusão no capítulo 5.

## 2. QUADRO TEÓRICO

Neste capítulo pretende-se dar um panorama geral da área da tradução culinária. Até hoje muito foi publicado sobre a gastronomia e a arte de culinária, mas pouco sobre a tradução de obras culinárias. É evidente que também já há pesquisa feita e para achar essas pesquisas, temos de dirigir-nos para a área da tradução de textos não literários, isto é, de textos instrucionais<sup>3</sup>, de guiões e de receitas. Antes de analisar a tradução de qualquer livro de receitas, é importante saber mais sobre conceitos, normas e estratégias de tradução que são tratados em 2.2. Também é preciso determinar as características de textos culinários (veja 2.3), analisar a tradução de textos culinários e os problemas que surgem naquela fase (veja 2.4 e 2.5). O capítulo será concluído em 2.6 com a apresentação da pergunta base da tese.

### 2.1 A tradução em geral

O dicionário da Porto Editora define o verbete tradução do seguinte modo:

*1. Ato de traduzir ou verter de uma língua para outra 2. Texto ou obra traduzida; versão 3. (fig) Significação; explicação 4. (fig) Interpretação (Do lat. traductiōne, << id>>) (Porto Editora 2011: 1569)*

Tradução é então o ato de verter um texto dentro de uma língua, para uma outra língua ou um outro meio de comunicação. A tradução para uma outra língua, isto é, a tradução interlingual, é a forma de tradução mais conhecida (Jakobson 2010: 288). Traduções podem ser produzidas oralmente através dum intérprete ou em circunstâncias informais, mas também por escrito. Os exemplos são inumeráveis, incluindo literatura, embalagens, canções, dobragem de filmes, legendas nas emissões televisivas e muito mais.

Embora o ato de traduzir já exista desde milénios, a área de Estudos de Tradução é uma área bem recente.

*Throughout history, written and spoken translations have played a crucial role in interhuman communication, not least [sic] in providing access to important texts for scholarship and religious purposes. Yet the study of translation as an academic subject has only really begun in the past fifty years. (Munday 2001: 5)*

Estudos de Tradução é então uma disciplina relativamente nova que tem a sua origem nos anos 50 do século passado e envolvem, na maioria dos casos, a tradução de textos literários e de textos religiosos. No ensino existente sobre a prática da tradução, muita atenção sempre foi dada aos aspetos gramaticais de traduções (Munday 2001: 7-8). É que a tradução servia sobretudo como método de aprendizagem de línguas estrangeiras e não tinha o estatuto de disciplina académica.

---

<sup>3</sup> O termo instrucional vem de Colina (1997: 335-353, em Teixeira 2008a: 99).

A partir dos anos 50 e 60 do século passado, linguistas e tradutores começaram a pensar em métodos para outros objetivos de tradução. Começou-se a pesquisar também sistematicamente o processo de tradução. Foram pesquisadores da área da linguística comparativa que começaram a definir a área de Estudos de Tradução e que deixaram de ver tradução apenas como um método de aprendizagem de línguas. A primeira pesquisa estrutural foi organizada por Holmes, que no seu artigo 'The Name and Nature of Translation Studies' de 1972 construiu um quadro teórico, servindo como ponto de partida para categorizar as várias áreas de Estudos de Tradução (Munday 2001: 9-11).

A partir dos anos 70 e 80 do século XX houve um maior desenvolvimento na teoria de tradução na Alemanha. As pessoas proeminentes deste movimento foram Reiss (1971), Vermeer (1984), Hölz-Mänttärri (1984) e Nord (1991) (citados em Munday 2001: 73-84). Desenvolvem-se novas teorias de tradução com ênfase no ato de comunicação intercultural. Reiss (1971, em Munday 2001: 73-75) subdividiu textos em 4 categorias, isto é, em textos informativos, expressivos, operativos e audiomediais<sup>4</sup>, associando a função da língua com o tipo de texto, o gênero e a estratégia de tradução. A teoria dela foi ligada à teoria de *SKOPOS* de Vermeer (Munday 2001: 79). A teoria *SKOPOS* defende que cada tradução tem uma intenção definida e as estratégias de tradução são determinadas consoante a função do texto alvo na cultura alvo (Munday 2001: 79). A teoria também faz parte do modelo de Holz-Mänttärri estudado em Munday (2001: 77-78) Esse modelo de 'translational action' põe a tradução profissional num contexto sociocultural, isto é, uma tradução é vista como ato comunicativo, com interação entre o iniciador, o cliente, o autor, o tradutor, o usuário, o destinatário<sup>5</sup> (Munday 2001: 77). Todos estes agentes têm os seus próprios objetivos e interesses na tradução de qualquer que seja o texto, podendo ser considerados fatores de influência extratextuais.

Graças a estes estudiosos desse grupo na Alemanha, a tradução já não é só analisada a partir da área linguística pura, mas também como um processo sociológico. Além disso, neste modelo o texto fonte já não é considerado como componente mais importante da tradução e a tradução não é mais vista como equivalente à fonte, sendo avaliada pela maneira como é entendida pelo destinatário.

---

<sup>4</sup>Tradução minha de: "*informative (...) expressive (...) operative (...) audiomedial.*" (Munday: 73).

<sup>5</sup>Tradução minha de: "*iniciator, commissioner, ST producer, TT producer, TT user, TT receiver.*" (Munday: 77).

## 2.2 Problemas e estratégias de tradução

### 2.2.1 Problemas de tradução

Os problemas que ocorrem durante o ato de tradução divergem muito. Quem tem publicado sobretudo nesta área desde os anos 90 do século XX é Nord (1991, 2010). Ela desenvolveu um método de análise para a identificação de problemas de tradução, baseando-se numa combinação dos princípios teóricos de Reiss, Vermeer, Holz-Mantärri e outros estudiosos da Teoria de Ação Funcional<sup>6</sup> (Munday: 87). Até hoje, Nord tem 180 publicações sobre o funcionalismo na tradução.<sup>7</sup> Ela desenvolveu um esquema que categoriza problemas de tradução em 4 categorias. De acordo com Nord (2010: 147)

*Problemas de tradução diminuem ou desaparecem em consequência de uma competência crescente na prática da tradução, de conhecimento e capacidades adequados ao conteúdo ou graças a obras de consulta adequadas. Porém, os problemas de tradução exigem métodos de adaptação ou de conversão que devem ser executados independentemente da própria pessoa e das circunstâncias externas na situação da tradução, mesmo que isso já se tenha tornado rotina.* (Nord 2010: 147)<sup>8</sup>

A lista de problemas de tradução enumerados consiste em quatro pontos que o tradutor deve ter em conta (Nord 2010: 147). Estes são problemas pragmáticos, problemas culturais, problemas linguísticos e problemas de tradução específicos do texto.

#### *Problemas pragmáticos de tradução*

Problemas pragmáticos de tradução<sup>9</sup> procedem de situações comunicativas extratextuais em que o texto fonte e o texto alvo estão incorporados. Estes problemas podem referir a diferenças nas situações entre a cultura fonte e a cultura alvo. Exemplos destes problemas podem ser diferenças de tempo ou lugar entre a composição do texto fonte e a tradução, dependendo da função do texto ou da orientação do destinatário do texto (Nord 2010: 147). Estes problemas ocorrem em todos os textos e para identificá-los, os factores extratextuais devem ser analisados. (Nord 1991: 158) Exemplos de factores extratextuais são o perfil ou a intenção do autor do texto e que leitor alvo este teve em mente. O tradutor também tem de considerar o meio usado para a comunicação, os lugares e o tempo de produção, e a

---

<sup>6</sup> Tradução minha de: "functional action theory".

<sup>7</sup> Para ver a lista completa de publicações: <http://www.christiane-nord.de> (última consulta 27-06-2013).

<sup>8</sup> Tradução minha de: "Vertaalmoeilijkheden nemen af of verdwijnen bij toenemende vertaalcompetentie, bij voldoende inhoudelijke kennis en vakbekwaamheid of door geschikte naslagmethoden. Vertaalproblemen vereisen echter aanpassings- of omzettingstaken die door de vertaler onafhankelijk van de eigen persoon en van de externe omstandigheden van de vertaalsituatie moeten worden uitgevoerd, ook als dit een routine is geworden." (Nord 2010: 147).

<sup>9</sup> Tradução minha de: "Pragmatic translation problems" (Nord 1991: 158).

recepção do texto pela editora. Problemas pragmáticos de tradução são então problemas que surgem das diferenças entre as situações comunicativas nas quais o texto fonte e o texto alvo estão incorporados. O texto fonte pode ter uma outra função, um outro meio de comunicação, uma outra destinação ou um outro motivo que o texto alvo, isto é, a tradução (Nord 1991: 36-37).

### *Problemas culturais de tradução*

Problemas culturais de tradução<sup>10</sup> são problemas específicos entre duas culturas e que são oriundos das diferenças entre as normas e convenções da cultura de partida e da cultura alvo, como por exemplo convenções no que diz respeito às unidades de medida, convenções de tratamento, normas legais para bulas médicas (Nord 2010: 147).

Para esclarecer e esquematizar essas diferenças culturais precisa-se, segundo Nord, de uma espécie de 'culturologia comparativa'.<sup>11</sup> Como essa 'culturologia comparativa' ainda não existe, só é possível analisar cada elemento cultural à parte (Nord 1991: 159).

### *Problemas linguísticos de tradução*

Problemas linguísticos de tradução<sup>12</sup> não são problemas de cultura, mas problemas linguísticos num determinado par de línguas (Nord 2010: 147). Podem ocorrer no estilo, nos conceitos, na morfologia ou sintaxe da língua fonte e língua alvo. Gramáticas contrastivas podem ajudar a resolver os problemas específicos de um par de línguas. Um exemplo dum problema linguístico de tradução entre o português e o neerlandês é o uso do gerúndio em português em relação ao neerlandês. O gerúndio existe em neerlandês como '*tegenwoordig deelwoord*'<sup>13</sup>, porém não tem as mesmas e amplas possibilidades linguísticas que em português e não é muito utilizado. Mas existe, por exemplo, em provérbios e ditados como '*Al doende leert men*'<sup>14</sup>. Hoje em dia os gerúndios em neerlandês geralmente são parafraseados.

Outros problemas surgem por exemplo na tradução de línguas que usam poucos artigos – o chinês e o russo – em comparação com línguas que usam muitos artigos –

---

<sup>10</sup> Tradução minha de: "Cultural translation problems." (Nord 1991: 159).

<sup>11</sup> Tradução minha de: "comparative culturology." (Nord 1991: 159)

<sup>12</sup> Tradução minha de: "Linguistic translation problems." (Nord 1991:159).

<sup>13</sup> Termo neerlandês. (veja e-ANS – WEB: 2013: '*Tegenwoordig deelwoord*').

<sup>14</sup> Tradução neerlandesa do ditado "A pratica faz a perfeição." [Tradução literal: Fazendo é que se aprende].

o português e o neerlandês – e na tradução de ‘falsos amigos’, também chamados ‘falsos cognatos’.<sup>15</sup>

Um problema linguístico agrava-se quando o tradutor tem falta de conhecimentos linguísticos. O tradutor tem de ter em conta que a outra língua pode ter uma estrutura completamente diferente, outras regras gramaticais, um paradigma diferente para os verbos e diferenças na sintaxe. Problemas linguísticos de tradução ocorrem muitas vezes na tradução de textos técnicos com um alto grau de especialização. Quando o tradutor não tem suficientemente conhecimento sobre o tema, consulta o dicionário. Mas obras de consulta muitas vezes não dão sugestões suficientemente adequadas ao tradutor ou confundem-no ainda mais, por falta de contextos relevantes.

Resumindo, os problemas linguísticos de tradução são problemas específicos para um par de línguas que procedem das diferenças nas estruturas gramaticais do texto fonte e do texto alvo (Nord 2010: 147).

#### *Problemas de tradução específicos do texto*

Todos os problemas que ocorrem num texto e que não podem ser classificados como pragmáticos, culturais ou linguísticos, são qualificados como problemas de tradução específicos do texto.<sup>16</sup> Isto é, dependem dum contexto específico, por exemplo a tradução de provérbios e de jogos de palavras. Estes problemas estão ligados a fatores intratextuais como o léxico, a sintaxe e segmentos que transcendem a unidade de tradução. Esse tipo de problema não se pode resolver com o apoio de uma taxonomia, mas depende de cada trabalho de tradução em si (Nord 2010: 147).

Concluindo, problemas de tradução podem ser resolvidos, resolvendo em primeiro lugar os problemas pragmáticos a nível macro, em seguida os problemas culturais e os problemas a nível linguístico e finalmente os problemas específicos do texto. É um processo top-down, como Snell-Hornby (1988, em Nord 2010: 147) postula na sua análise textual. Muitos problemas específicos para um par de línguas ficam resolvidos quando as circunstâncias pragmáticas ou as convenções já excluem certas formulações.

---

<sup>15</sup> Uso a seguinte definição de “*falso amigo*”: Palavras ou grupos de palavras em línguas diferentes que são semelhantes na forma, mas cujos conteúdos diferem totalmente ou parcialmente (Deslisle et al 2003: 57).

<sup>16</sup> Tradução minha de: “*Text-specific translation problems*”. (Nord 1991: 160)

### 2.2.2 Estratégias de tradução

Para achar soluções para problemas de tradução, os tradutores precisam de estratégias de tradução. Uma das estratégias mais importantes de tradução é a estratégia que já foi explicada por Schleiermacher no século XIX.

*Either the translator leaves the writer alone as much as possible and moves the reader toward the writer, or he [sic] leaves the reader alone as much as possible and moves the writer toward the reader.* (Schleiermacher 1813/1992: 41-2, em Munday 2001: 28)

Alguém que aprofundou este aspecto é Venuti<sup>17</sup>. Mas existem mais estratégias de tradução e já foram feitas várias classificações.

*Among many sources, examples may be found in Vinay e Darbelnet (1958), Catford (1965), Nida (1964), Malone (1988) and Leuven-Zwart (1989/1990).* (Chesterman 1997: 92-93)

Baseando-se nestas obras, Chesterman propõe um quadro geral para apresentar as várias estratégias. Começando pela questão sobre o que é que é uma estratégia de tradução (Chesterman 1997: 92-112). Em total ele descreve 30 estratégias diferentes em 3 níveis textuais: estratégias sintáticas, estratégias semânticas e estratégias pragmáticas.<sup>18</sup> Estratégias sintáticas provocam somente mudanças sintáticas, influenciando a forma do texto. Estratégias semânticas envolvem mudanças que têm a ver com conceitos e significados, mas também com aspetos de ênfase. Estratégias pragmáticas têm, por sua vez, a ver com a seleção de informação na língua alvo. O tradutor é guiado por aquilo que sabe sobre os futuros leitores da tradução. As trinta estratégias não serão todas tratadas em pormenor no âmbito desta tese de bacharelato. Aqui em baixo segue uma seleção das estratégias com exemplos oriundos das três categorias.<sup>19</sup>

---

<sup>17</sup> Veja Munday (2001: 146-148) para mais explicações sobre as teorias de Venuti.

<sup>18</sup> Tradução minha de: "syntactic strategies, semantic strategies, pragmatic strategies." (Chesterman 1997: 94, 101, 107).

<sup>19</sup> Resumo das estratégias de Chesterman (1997: 94-112).

| <b>Estratégias sintáticas</b> (=estratégias gramaticais = G) |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G1                                                           | Tradução literal<br>( <i>literal translation</i> )                    | O tradutor traduz o texto fonte tão literalmente quanto possível. O texto que produz deve ser gramaticalmente correto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| G2                                                           | Empréstimo/Calque<br>( <i>Loan, calque</i> )                          | Emprestar itens individuais ou sintagmas da língua fonte. Empréstimos fazem muitas vezes parte de derivações e combinações de palavras. Um exemplo muito conhecido é: skyscraper → wolkenkrabber → arranha-céu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| G10                                                          | Modificação duma figura retórica<br>( <i>Scheme change</i> )          | Modificações quanto às figuras retóricas como paralelismo, repetição, aliteração e métrica. Sob modificação pode ser entendida conservação, adaptação, omissão de uma figura retórica. Pode também ser a criação de uma figura retórica que antes não existia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Estratégias semânticas</b> (=S)                           |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| S3                                                           | Hiponímia<br>( <i>Hyponymy</i> )                                      | Mudanças relatadas à hiponímia têm lugar frequentemente. Uma palavra é traduzida para uma outra palavra com um significado mais amplo ou vice versa. Por exemplo panela → frigideira, cor → vermelho. <sup>20</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| S5                                                           | Modificação de grau de abstração<br>( <i>Abstraction change</i> )     | O tradutor faz uma concretização ou uma abstração em relação ao texto fonte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| S6                                                           | Modificação de distribuição<br>( <i>Distribution change</i> )         | Diminuir ou aumentar a quantidade de palavras do mesmo trecho sem mudar o significado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| S7                                                           | Modificação de ênfase<br>( <i>Emphasis change</i> )                   | O tradutor decide pôr mais - ou menos - ênfase numa parte qualquer do texto, acrescentando ou suprimindo palavras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| S8                                                           | Paráfrase<br>( <i>Paraphrase</i> )                                    | Uma tradução livre. Às vezes as partes do texto são intraduzíveis, isto é, no caso de combinações de palavras para as quais não existem equivalentes razoáveis no texto alvo. Por exemplo <i>feijoada</i> , que é um prato tradicional brasileiro, ou <i>koffiemelk</i> na Holanda que é um tipo de leite especial para adicionar ao café.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Estratégias pragmáticas</b> (= Pr)                        |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Pr 1                                                         | Filtragem cultural<br>( <i>Cultural filtering</i> )                   | Esta estratégia também é chamada de <i>naturalização</i> , <i>domesticação</i> ou <i>adaptação</i> e aplica-se a elementos culturais específicos da língua. Adapta-se os elementos culturais específicos a equivalentes na cultura alvo. Por exemplo, o termo <i>beschuit met muisjes</i> <sup>21</sup> , não é diretamente traduzível para a língua portuguesa, é um doce oferecido pelos pais dum recém-nascido à visita como celebração do nascimento. Pela inexistência dessa tradição em Portugal não é fácil traduzir o termo para o português mantendo a mesma conotação, mas o tradutor pode tentar traduzir o ECE com um equivalente português. Em oposição à naturalização existe <i>exotização</i> , isto é, manutenção do ECE da língua fonte dando um resultado mais exótico. |
| Pr 3                                                         | Modificação de informação<br>( <i>Information change</i> )            | Acrescentar ou omitir informação considerada (ir)relevante para os leitores duma tradução.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pr 4                                                         | Modificação interpessoal<br>( <i>Interpersonal change</i> )           | Uma estratégia que influencia o texto inteiro. O tradutor adapta o texto para o seu público alvo. Mudança nas convenções de tratamento e ao nível de formalidade. Pode também ser uma simplificação ou um aprofundamento do jargão usado no texto fonte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pr 8                                                         | Modificação de visibilidade<br>( <i>Visibility change</i> )           | Presença notável do tradutor em forma de notas de rodapé, explicações ou comentários adicionais. O tradutor funciona como intérprete entre o autor e o leitor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pr 10                                                        | Outras modificações pragmáticas<br>( <i>Other pragmatic changes</i> ) | Disposição tipográfica, escolha duma variedade linguística. Por exemplo um texto em português europeu que é traduzido para o português brasileiro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

Tabela I: Algumas estratégias de tradução segundo Chesterman.

<sup>20</sup> Exemplo meu.

<sup>21</sup> Tradução encontrada no dicionário Nederlands - Portugees (2009: 469-470) "Tosta redonda coberta de manteiga e grãos de anis." Este exemplo também se encontra em Grit (2010: 189).



## 2.3 Receitas culinárias e suas características

Quando se trata de tradução de receitas é importante saber mais sobre a própria natureza delas. Nesta secção fala-se da definição de receitas culinárias e das características tipológicas de uma receita.

### 2.3.1 Definição de receita culinária

A palavra 'receita' tem vários significados em português. É necessário fazer uma distinção, por exemplo, entre receitas médicas e receitas culinárias. Uma receita culinária é por definição:

*Fórmula em que são indicados os ingredientes e o modo de preparar um dado prato.* (Dicionário Porto Editora 2011: 1351)

Receitas publicadas podem ser encontradas em muitos lugares, por exemplo em livros, nos jornais, na internet, em sítios de programas de culinária, em revistas e em etiquetas de embalagens de produtos alimentares.

Kittredge (1982: 113, citado em Teixeira 2008a: 99) considera receitas como um tipo de manual técnico. São instrutivas e têm uma estrutura fácil de reconhecer, mesmo para pessoas que não sabem nada de análise de textos, como ilustra a seguinte citação:

*Recipes are one of few genres with the typography, layout, and superordinate macrostructure so conventionalised, interculturally stereotyped and easily recognisable that the text type can be identified even by a total linguistic mediocrity.* (Norman 1993: 558 em Paradowski 2010:139)<sup>22</sup>

No âmbito da pesquisa de Reiss (1971, em Munday 2001: 73-75), outras pessoas tentaram definir o género de texto de receitas culinárias, que em geral são consideradas textos multifuncionais. Um deles foi Van den Broeck (1986: 41) que refletiu sobre a natureza de textos culinários e que admite que é um tipo de texto, porém dá como característica principal desse tipo de texto que o texto tem de ser principalmente diretivo. Isto quer dizer que a característica mais importante de uma receita é que o leitor é motivado a executar as suas instruções para obter um determinado resultado. Segundo Teixeira (2008a: 104) as características textuais relacionadas ao género da receita culinária mudam de cultura para cultura.

---

<sup>22</sup> A referência desta citação falta nas referências bibliográficas do capítulo. Provavelmente é um pequeno lapso na citação. No entanto, também é possível que Paradowski esteja referindo ao artigo: NORDMAN M. (1993). Minilects. Teoksessa Theo Bungarten (ed.): FST. Fachsprachen-theorie. Bd. 2. Konzeptionen und theoretische Richtungen. Tostedt. p 772-801.

### 2.3.2 Evolução e estrutura de receitas culinárias

Os primeiros livros de receitas na Europa foram os livros compilados por médicos. Estes livros continham receitas culinárias saudáveis e faziam parte da área da medicina.<sup>23</sup>

Naquela época receitas eram estruturadas de maneira diferente, não havia divisão entre os ingredientes e a preparação, nem eram incluídas as quantidades necessárias para prepará-las.

Posteriormente, o interesse por receitas não-médicas foi crescendo, o que influenciou a evolução da sua divulgação. Originalmente, os chefes de cozinha da nobreza partilhavam as suas receitas só com outros cozinheiros, ao contrário do que acontece hoje em dia, em que é feita uma divulgação massiva para públicos variados (Paula Pinto e Silva 2008, em Mendes Marques 2010: 21). Além disso,

*Anglo-Saxon "books of cookery" displayed the conventions of a separate, restricted text genre already in the fourteenth century (Hahn 1983:18,23,49ff. quoted in Nordman 1993) and the Renaissance (when they would also contain recipes for medications), which became the precursor of contemporary technical writing style (Tebeaux 1993:167ff.). (Paradowski 2010: 139)*

Nos últimos 50 anos, muito foi mudado na estrutura de receitas. Anteriormente as receitas liam-se como texto corrente, sem uma divisão entre os ingredientes e a preparação. Segundo um estudo de Jenna Hartel da Universidade de Toronto, a estrutura de uma receita sofreu alterações significativas neste domínio, sendo que a receita curta evoluiu para uma receita mais técnica e mais longa, com os ingredientes separados da preparação. (Mendes Marques 2010: 23).

Os itens indispensáveis de uma receita são, segundo Van den Broeck (1986: 41-42), o título, os ingredientes da preparação e o procedimento. Além desses, há mais elementos que podem enriquecer o conteúdo da receita, por exemplo, informação suplementar sobre uma cultura culinária, as técnicas e os produtos culinários (Teixeira 2008a:100).

## 2.4 Tradução de receitas culinárias

Embora *Hieronymus*, tradutor da Bíblia, já refletisse no século IV sobre a melhor forma de traduzir textos (Hieronymus 2010: 13-14), a reflexão sobre tradução de receitas culinárias é mais recente e pouco pesquisada, devido ao facto de que a receita culinária só foi introduzida na sua forma atual há aproximadamente 50 anos. No entanto, existem trabalhos sobre o tema.

---

<sup>23</sup> Uma boa ilustração desse tipo de receita encontra-se em Braekman (1975). Mais sobre textos históricos de culinária, encontra-se nas coleções especiais da Universidade de Amesterdão, onde há uma secção sobre livros de culinária desde Janeiro 2013.

Paradowski, autor de um capítulo extensivo sobre tradução de receitas culinárias, descreve em poucas frases que tipo de conhecimento é necessário para fazer traduções de obras culinárias.

*Cookery books, however, do not merely call for a language expert; they are governed by their own laws not only in the choice of vocabulary and fixed expressions, but also grammar and style, and require specialised knowledge of the culinary arts in both source and target cultures (see e.g. Colina 1997; Tagnin and Teixeira 2004; Teixeira 2004, Teixeira 2008). Their translation should accordingly not only be linguistically impeccable, workable and technically accurate (i.e., work as intended), but also read fluently and sound as if written by a pro. (Paradowski 2010: 138)*

Paradowski não foi o único que abordou o tema. Outras pessoas que defendem a qualidade das traduções culinárias são Van Dam, autoridade holandesa de culinária e jornalista para o jornal *Het Parool*, e a brasileira Teixeira, que é linguista de corpus e que recebeu o seu doutoramento na Universidade de São Paulo.<sup>24</sup> Van Dam e Teixeira empenham-se a fundo pelo melhoramento de obras de consulta culinária, Teixeira na universidade e Van Dam no jornalismo.

Foi Van Dam que teve a ideia de publicar um guia voltado para o tradutor holandês. Ele conta

*Um dia comecei a colecionar erros que ocorrem frequentemente na tradução de livros culinários, antigamente eu mesmo era tradutor, mas não tinha tempo suficiente para tal. Várias vezes tentei encorajar editores, na base das minhas constatações, a fazer um manual para evitar futuros erros de tradução. Porém editores prometem muitas coisas e afinal desistem de as fazer. E eu continuo a me exasperar de todos esses erros que poderiam ser evitados.<sup>25</sup>*

Teixeira igualmente se preocupa com a lexicografia culinária. A tese de doutoramento dela é uma pesquisa sobre tradução culinária no par de línguas Português-Inglês. Esta tese apresenta uma proposta para um dicionário Online de Culinária voltado para o tradutor, dizendo o seguinte:

*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). (Teixeira 2008b: 2)*

---

<sup>24</sup> Mais sobre a linguista Teixeira, sua pesquisa e suas publicações, encontra-se em <http://authenticbraziliancuisine.blogspot.nl/p/my-academic-resumee-short.html>.

<sup>25</sup> Tradução minha de: "Ik ben ooit begonnen met struikelblokken voor het vertalen van kookboeken te verzamelen, ik was zelf ooit vertaler, maar had daar geen tijd voor. Ik heb diverse malen uitgevers geprobeerd aan te zetten op basis van mijn bevindingen een handleiding om vertaalfouten te voorkomen samen te stellen, maar ze beloven van alles en laten het vervolgens weer zitten. En ik blijf ziek worden van al die te voorkomen fouten." (Informação pessoal de Van Dam (2013))

Segundo Van Dam<sup>26</sup> precisa-se de duas coisas para obter uma visão abrangente dos problemas de tradução culinária:

- conhecimento profundo de culinária;
- conhecimento suficiente das duas línguas e culturas envolvidas na tradução.

Nordman, citada em Paradowski, menciona exactamente o que van Dam diz:

*Translating specialised and technical texts requires two kinds of knowledge. First, familiarity with the minilect – restricted form of practically-oriented technolects used by a limited circle of specialists and/or linked to a limited field (Nordman 1996: 556), encompassing jargon, strictly formalised syntax, discourse conventions, and special mode of expression. [...] The second type of requisite knowledge is what could be called "encyclopaedic" knowledge and experience. (Paradowski 2010: 139)*

Este tema foi abordado em mais teses e de várias perspectivas. Kerseboom (2010), estudante de Utrecht na área de Inglês, escreveu uma tese MA sobre os problemas que ocorrem quando se está a traduzir uma receita, usando o método de análise textual de Nord (1991). No mesmo ano saiu a tese de mestrado de Mendes Marques (2010) na Universidade de Coimbra, que compara a tradução portuguesa do primeiro livro de Jamie Oliver com o original, debruçou-se entre outras coisas, sobre a questão de um livro de culinária ser ao mesmo tempo operativo e expressivo (Mendes Marques 2010: 39), prestando atenção às possíveis estratégias de tradução e discutindo a dicotomia sugerida por Venuti (Mendes Marques 2010: 1). Essa dicotomia consiste na questão de que tradutores têm de escolher entre uma estratégia de *domesticação* ou uma estratégia de *estrangeirização* do texto.

## **2.5 Problemas de tradução em receitas culinárias**

Se bem que as estantes nas livrarias contenham muitos livros de culinária traduzidos, a qualidade das traduções não é alta. Por isso, o objetivo é ver se será possível construir uma lista com problemas inerentes à tradução culinária. Começa-se aqui por distinguir os problemas extratextuais dos problemas textuais. Os dados sobre os problemas textuais vêm da autoria de Epstein (2009), Van Dam (1991, 2006 e comunicação pessoal) e Paradowski (2010).

---

<sup>26</sup> Informação pessoal de Van Dam (Fevereiro de 2013).

### 2.5.1 Problemas extratextuais

Sob problemas de tradução extratextuais podem ser entendidos, por exemplo, a remuneração do tradutor, discrepâncias entre imagens e texto, falta de conhecimento do minilecto da tradução culinária, falta de obras de consulta lexicográficas e pressão da editora para fazer uma tradução o mais depressa possível. Nesta tese os problemas extratextuais são mais difíceis a analisar, não tendo acesso a certos dados. No entanto, sabemos que a remuneração para tradutores de culinária é baixa.

*Quem quiser deixar fazer uma tradução dum livro de culinária, paga nos Países Baixos 5 até a 10 cêntimos do Euro por palavra. Para um texto jurídico é 20 cêntimos por palavra.*<sup>27</sup> (Didde 2007: 65)

Onde se poupa nas despesas de tradução, gasta-se muito em fotografias. Uma foto de qualidade profissional ao lado duma receita pode custar entre os 700 e 1000 dólares nos Estados Unidos (Jacob 2005: 161, em Teixeira 2008a: 109). Por causa dessas despesas altas para livros de culinária, os editores muitas vezes não autorizam que o layout do texto mude. Assim, o tradutor tem de produzir um texto na cultura alvo que conta mais ou menos a mesma quantidade de palavras, impedindo aos tradutores de acrescentar comentários que expliquem melhor a receita. Isto pode ser complicado, como declara Smet (1996: 20). Segundo ele, a língua francesa é mais barroca do que a língua neerlandesa e por isso precisa de mais espaço por página do que a língua neerlandesa.

Além disso, Van Dam (1991: 5-7) aponta num artigo publicado na revista *Onze Taal* que a situação lexicográfica de documentação de termos culinários é péssima, pois, segundo ele, falta documentação correta sobre os termos da culinária.

*(O dicionário) Van Dale, e neste caso refiro-me à versão em três volumes, até parece nem saber como ferver água. Nunca o examinei sistematicamente, mas os erros e as tolices que encontrei na consulta forneceram-me provas incontestáveis. Quando se trata de alimentação, as regras lexicográficas elementares são transgredidas facilmente.* (Van Dam 1991: 5)<sup>28</sup>

Desde a publicação deste artigo, a situação melhorou um pouco. Saiu o primeiro dicionário de culinária Inglês-Neerlandês composto por Spreeuwenberg (2010). O dicionário também contém tabelas de conversão de medidas e indicação de quantidades, já que este sistema diverge muito entre a Inglaterra e os Países Baixos.

---

<sup>27</sup> Tradução minha de: "Wie een kookboek wil laten vertalen, betaalt vijf tot tien eurocent per woord. Een juridische tekst komt op twintig eurocent." (Didde 2007:65)

<sup>28</sup> Tradução minha de: "Van Dale, en dan bedoel ik de dikke, lijkt nog geen water te kunnen koken. Ik ben er nooit systematisch doorheen gegaan, maar de fouten en onzin waar ik in het gebruik op stiet, waren voor mij voldoende bewijs. Wanneer het over voedsel gaat, worden elementaire lexicografische regels nonchalant overtreden." (Van Dam 1991: 4)

Os problemas extratextuais não são estudados em detalhe nesta tese, por falta de dados específicos sobre as editoras e os tradutores.

### 2.5.2 Problemas textuais

Segundo Van Dam (comunicação pessoal: 2013) existem três tipos de obstáculos que causam erros de tradução graves e fáceis a evitar:

#### 1. discrepâncias entre as quantidades nas receitas

Um exemplo são os erros na conversão do sistema de medidas de um país para o outro. No caso das colheres, por exemplo, pode-se dar essa aproximação do volume médio de uma colher de sopa.<sup>29</sup>

|                |                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------|
| Estados Unidos | 10 cc                                               |
| Grã-Bretanha   | 15 cc                                               |
| França         | 18-20 cc                                            |
| Países Baixos  | 15-18 cc (o volume oficial)<br>9 cc (o volume real) |

<sup>1</sup> cc quer dizer centímetro cúbico (Van Dale Nederlands – Portugees 2009: 123)

Tabela II

O volume das colheres difere demasiadamente entre países para serem instrumentos de medida standardizados. O mesmo vale para *cups* que contêm nos EUA 2,4 decilitros, na Grã-Bretanha 3 decilitros e na Holanda 1,5 decilitros (Van Dam 2006: 342). Com base nesses dados pode ser concluído que os tradutores terão de ter cuidado com a conversão de unidades de medida em receitas.

#### 2. falsos amigos, também chamados falsos cognatos

Paradowski (2010: 139) escreveu um capítulo que foca na tradução culinária para tornar pessoas que trabalham na gastronomia conscientes de falsos amigos. Um exemplo típico em português é a confusão perpétua entre os significados e as referências dos vocábulos *pimento* e *pimentão* entre as variantes do Português Europeu e Brasileiro. É um problema intralingual. Devido aos nomes mal-escolhidos na época dos descobrimentos, os nomes do gênero *Capsicum* podem causar muita confusão. Confundindo-se na área de tradução os frutos do gênero *Capsicum*, o resultado do esforço culinário pode ficar bem picante. Além de *Capsicum*, da América do Sul, há um outro tipo, a pimenta do gênero *piper*, oriundo da Ásia que é a pimenta moída e que tem biologicamente nada a ver com

---

<sup>29</sup> Os dados sobre o volume das colheres vêm do lema 'Lepel' (Van Dam 2006: 342)

os pimentos da América. Confunde-se tanto os nomes que recorrer aos nomes botânicos em Latim será talvez a melhor opção. Um outro exemplo dum falso cognato em francês é o termo '*sucre en poudre*', que parece equivalente a 'açúcar em pó' mas que na realidade quer dizer 'açúcar refinado granulado'. O próprio dicionário van Dale Francês – Neerlandês (Van Dale 2008: 1689) não sabe disto e traduz '*Sucre en Poudre*' com 'Açúcar em pó grosso'<sup>30</sup>.

### 3. produtos divergentes ou diferentes

Alguns ingredientes podem simplesmente não estar disponíveis num país, como é o caso de *tremoços*, *couve galega* e alguns tipos de *chouriço* que são difíceis de encontrar nos Países Baixos. O que um neerlandês, que não conhece bem a cultura culinária portuguesa, chama simplesmente de '*chouriço*'<sup>31</sup> poderá ser *linguiça*, *paio*, *chouriço de sangue*, *morcela*, *alheira*, *farinheira*, etc.<sup>32</sup> Também há produtos nos Países Baixos que são tão impopulares que a maioria dos holandeses não sabe o que fazer com estes ingredientes. Exemplos são: tripas, orelhas de porco e bicarbonato. Há ainda produtos que não se distinguem em português mas sim na língua neerlandesa. Um exemplo para o par de línguas neerlandesa e portuguesa é o feijão verde. Existe somente um nome em português para esta vagem, mas nos Países Baixos distingue-se duas variedades, a saber *sperzieboon* e *snijboon* (Van Dam 2006: 583).

Além de dar dicas de tradução, Epstein (2009) também fala sobre problemas de tradução culinária, distinguindo praticamente os mesmos que Van Dam. Indica quatro problemas principais:

1. produtos não disponíveis na cultura alvo;
2. cortes de carne que segundo Paradowski (2010:144) fazem parte das convenções taxonómicas, assim como a percentagem de gordura nos produtos de leite;
3. medidas e quantidades, para o qual se necessita conhecimentos extralinguísticos e onde, segundo Paradowski, existem muitas discrepâncias intralinguais (2010: 146);
4. diferenças entre panelas e utensílios culinários nas culturas fonte e alvo.

---

<sup>30</sup> Tradução minha de: "grove poedersuiker".

<sup>31</sup> Por muitos neerlandeses pronunciado como [xɔrisou] ou [tsjo:rizo].

<sup>32</sup> Veja também a crónica de Steketee (2013: 34).

Epstein (2009) aconselha os seus colegas a ter o nível de experiência dos seus leitores em conta, fornecendo glossários e listas com ingredientes alternativos.

No capítulo sobre obstáculos na tradução de obras culinárias de Paradowski (2010: 139-161) ele dá mais exemplos. Fala por exemplo sobre problemas de discrepância intralingual. O que se traduz para o mercado flamengo pode ser difícil de compreender por holandeses. O mesmo vale para a diferença entre o português brasileiro e o português europeu e todas as formas do inglês falado nos países anglófonos.

Além disso, ele indica falsos amigos como problema típico de tradução culinária, falando sobre *semantic split*, o fenómeno em que duas coisas na língua fonte têm apenas um termo homónimo equivalente na língua alvo. Um exemplo é a *trufa*, que é uma túbera mas também um bombom com recheio de natas (Prisma 2004: 808).

## 2.6 Pergunta base

Obras culinárias podem servir para inspiração, entretenimento ou serem distintivas ao nível de fotografia e tipografia, além de que em muitos casos a função principal é instrução para o leitor alvo, isto é, como preparar certos alimentos e pratos. Como já se observou:

*No matter how adequate the additional texts are, the cookery text is not an adequate text if the recipe is not effective.* (Kerseboom 2010: 13)

Para alcançar essa efectividade, a receita deve manter as suas qualidades depois da tradução.

A pergunta base desta tese é a seguinte:

Quais são os maiores problemas na tradução culinária e como podem ser solucionados?

Para dar uma resposta a essa pergunta, divide-se a pergunta nas seguintes perguntas parciais, a saber:

- Como é que os problemas de tradução podem ser ligados à teoria de Nord (1991:158-160)?
- Que estratégias de tradução são usadas por tradutores de receitas?



### 3. MÉTODO DE ANÁLISE

Na análise desta tese de bacharelato tenta-se aplicar princípios teóricos (2.1) e estratégias (2.2) de tradução tratados como um gênero de texto particular, receitas culinárias (veja 2.3, 2.4 e 2.5). A análise é feita para responder à pergunta base

Quais são os maiores problemas na tradução de receitas culinárias e como podem ser solucionados?

Para categorizar os problemas específicos da tradução culinária precisa-se de um ponto de partida bem definido, sendo a análise uma combinação das ideias de Van Dam (1991, 2006, comunicação pessoal 2013), Epstein (2009) e Paradowski (2010: 137-165). As ideias desses autores foram tratadas em 2.5. O ideal seria combinar as ideias que eles têm em comum e ver se a categorização de problemas de tradução de Nord (1991: 158) - explicado em 2.2.1 - será adaptável aos problemas específicos para textos culinários. Pois através deste instrumento de análise pode-se descobrir se todos os problemas podem ser categorizados numa categoria só ou se, ao contrário, os problemas se encontram em diversas categorias.

Logo no início do capítulo, será introduzido o caso de estudo.<sup>33</sup> A obra original, em inglês, que se analisa aqui chama-se *Piri Piri Starfish: Portugal found* (Kiros 2008a). Serão tratados casos representativos de problemas de tradução nas versões portuguesa (2009) e neerlandesa (2008b) desta obra.<sup>34</sup>

A justificação para a escolha desta obra é que foi publicada recentemente, vende-se bem e já foi traduzida para muitas línguas, entre outras o francês, o inglês do Canadá e da Austrália, o português europeu, o neerlandês, o alemão e o norueguês. Os primeiros livros da mesma autora foram publicados anteriormente com sucesso nos Países Baixos e por esta razão houve demanda de tradução imediata desta obra para o mercado neerlandês.

Além disso, a oferta de traduções de livros de culinária do português nos Países Baixos é limitada. Joost Schipper, tradutor neerlandês, confirmou a escassez de livros de culinária traduzidos diretamente do português para o neerlandês<sup>35</sup>. Existem muitas obras sobre a

---

<sup>33</sup> Embora a internet seja igualmente uma fonte de receitas traduzidas, opta-se nesta tese por uma obra culinária editada e impressa. Textos publicados na Internet muitas vezes são traduzidos por tradutores amadores que têm menos experiência do que tradutores profissionais.

<sup>34</sup> As obras são traduzidas por Maarten Schellekens, tradutor neerlandês e Verónica Paixão, tradutora portuguesa.

<sup>35</sup> Comunicação pessoal com Schipper (Março de 2013).

cozinha portuguesa e a cozinha brasileira, mas as traduções que existem são geralmente através do inglês.<sup>36</sup>

Por esta razão é que se toma aqui a decisão de trabalhar com um original em inglês e fazer uma comparação das traduções portuguesa e neerlandesa.

A análise começa com uma descrição concisa do livro de Kiros (2008a). Fala-se do estilo, da estrutura do livro e da linguagem de Kiros.

Depois compara-se quatro receitas do original com a versão neerlandesa e portuguesa, avaliando cuidadosamente as traduções, porque só assim poderá ser feita uma comparação crítica e bem fundada, baseada em exemplos:

*[...] every criticism of a translation, whether positive or negative, must be defined explicitly and be verified by examples. The critic should also always make allowance for other subjective options. In a negative criticism the critic should try to ascertain what led the translator to make the (alleged) error. (Reiss 2000: 4, em Mendes Marques 2010: 11)*

As quatro receitas são uma entrada, um prato principal com peixe, outro prato principal com carne e uma sobremesa, fornecendo ao leitor desta tese uma ementa variada de dificuldades de tradução. Assim pretende-se igualmente dar uma imagem mais ampla do vocabulário culinário e encontrar vários elementos culturais específicos, os E.C.E..<sup>37</sup>

Como entrada analisa-se a receita para fazer Caldo Verde (veja Anexo 1.1). Um dos pratos principais a analisar e que contém várias espécies de peixe, será Cataplana de Marisco (veja Anexo 1.2). O prato principal com carne será um Bife Regional (veja Anexo 1.3) e para a sobremesa, Pastel de Nata (veja Anexo 1.4).

Começa-se a análise com a leitura das receitas originais em inglês e consoante a lista de problemas de tradução vai-se marcando potenciais instâncias de problemas de tradução no texto fonte que serão categorizados segundo as 4 categorias de Nord (1991:158-160).

Em seguida analisa-se o texto neerlandês e o texto português.

A que categoria de dificuldades de tradução de Nord (1991: 158-160) pertence cada problema de tradução encontrado?

Depois da análise dos possíveis problemas de tradução em Kiros (2008a) analisa-se as estratégias usadas, baseando-se em Chesterman (1997).

---

<sup>36</sup> Um exemplo dum outro livro conhecido sobre a cozinha portuguesa cujo original foi escrito em inglês é o livro *De Portugese keuken* de Edite Vieira Phillips (2002), traduzido por Jacques Meerman da versão inglesa *The taste of Portugal: Traditional Portuguese Cuisine* (1988). A versão portuguesa saiu em 1992 com o título *Roteiro da Cozinha Portuguesa*.

<sup>37</sup> Tradução minha de: "Cultuurspecifieke elementen."

Quais foram as estratégias que o tradutor neerlandês e a tradutora portuguesa usaram e qual é o resultado?

Faz-se uma pré-seleção das estratégias de tradução segundo Chesterman (1997: 92-112). Das estratégias de Chesterman, já tratadas globalmente em 2.2.2 escolhe-se aquelas que parecem mais adequadas para a tradução culinária, isto é, as estratégias que foram aplicadas pelos tradutores, sendo das estratégias sintáticas ou gramaticais

G1: Tradução literal (literal translation);  
G2: Empréstimo/Calque (loan, calque);  
G10: Modificação dum figura retórica (scheme change);

das estratégias semânticas

S3: Hiponímia (hyponymy);  
S5: Modificação de grau de abstração (abstraction change);  
S6: Modificação de distribuição (distribution change);  
S7: Modificação de ênfase (emphasis change);  
S8: Paráfrase (paraphrase);

e das estratégias pragmáticas

Pr 1: Filtragem cultural (cultural filtering);  
Pr 3: Modificação de informação (information change);  
Pr 4: Modificação interpessoal (interpersonal change);  
Pr 8: Modificação de visibilidade (visibility change);  
Pr 10: Outras modificações pragmáticas (other pragmatic changes).

A análise e os resultados seguem no capítulo 4.

## 4. ANÁLISE

Neste capítulo segue a análise desta tese. O material para este trabalho consiste de três livros de culinária, o original em inglês e as traduções neerlandesa e portuguesa.

Sintetizando o que já propúnhamos no método de análise, começamos no parágrafo 4.1 a analisar a obra original de Kiros (2008a) e seguimos com a análise das traduções neerlandesa e portuguesa (Kiros 2008b; 2009). As quatro receitas escolhidas (Anexo 1.1, 1.2, 1.3, 1.4) mostram peculiaridades que ilustram problemas de tradução e estratégias usadas. Finalmente serão dadas as estratégias mais usadas, baseando-nos nas estratégias pré-escolhidas de Chesterman (1997).

### 4.1 Descrição da obra original: Piri piri starfish

A obra original a analisar é um livro de capa dura com 256 páginas, impressas em cor e com muitas ilustrações. Muita atenção foi dada ao aspecto fotográfico e à disposição tipográfica. A obra, escrita em inglês, foi publicada no ano de 2008. Simultaneamente foi editada na Austrália e na Grã-Bretanha. Os livros de Kiros encontram-se há dez anos na lista dos livros mais vendidos na Austrália (Rn First Bite: audio).

Kiros (2008a), na sua obra, mistura experiências pessoais com receitas, querendo partilhar com os leitores as suas receitas recolhidas numa viagem através de Portugal, incentivando os leitores a prepará-las em casa. Kiros foi criada numa família multicultural, com raízes finlandesas e grego-cipriotas, mas a sua língua materna é o inglês. Ela não é portuguesa e, portanto, escreve sobre uma cultura culinária que não é a sua. Porém, ela teve contato com a cozinha portuguesa quando vivia na África do Sul onde quase todos os merceeiros eram portugueses (Kiros 2008a: 6).

No início do livro, depois do colofon na página 6, a autora acrescentou umas notas de esclarecimento culinário. Dá, entre outras coisas, informações sobre as temperaturas desviantes de fornos com ventilação e o tamanho do *tablespoon* (colher a sopa) usado na preparação dos pratos (20 ml). Todavia, a disposição tipográfica desta página não é ideal, com letras pequeninas e numa página que poucas pessoas lêem.

A maioria dos títulos das receitas na sua obra é inglesa, mas Kiros (2008a: 54; 200; 210) também conservou alguns títulos portugueses, mas sem os acentos e cedilhas, como *Ameijoas a bulhao pato*, *Rabanadas* e *Suspiros*. No caso da conservação do título português, a autora acrescentou um subtítulo em inglês. Também combinou palavras portuguesas com palavras inglesas, como *Acorda of prawns* (80), *Pork migas* (133), *Prego rolls* (145). No caso de *açorda* a cedilha faz grande diferença, uma vez que a palavra *acorda* – do verbo acordar – não significa o mesmo que *açorda*. Contudo, os

títulos não têm cedilhas nem a acentuação corrente em português, possivelmente por os títulos estarem escritos em letras maiúsculas. A acentuação ausente provavelmente não influi a percepção textual dos leitores anglófonos.

Nota-se que a autora é familiar com a cozinha italiana, pois às vezes opta pelo nome italiano de certas receitas ou ingredientes. Exemplos são, *calamari*, *moscardini*, *cavolo nero* e *bolo inglese* (Kiros 2008a: 57; 69; 91; 191).

Em inglês não se usa artigos antes dos ingredientes na lista e vê-se que há uma preferência forte para o uso do imperativo. Na receita de *Caldo Verde* (Anexo 1.1) por exemplo, conta-se 41 verbos no texto de preparação da receita, das quais 31 no modo imperativo.

Como já foi dito, este livro é editado na Austrália e na Grã-Bretanha. Vê-se em todas as receitas que Kiros (2008a) dá o peso dos ingredientes tanto em gramas como em *ounces* e *pounds*, para ser compreensível tanto para leitores familiarizados com o sistema *avoirdupois*<sup>38</sup> (OED 2013: lema *avoirdupois*, n.) como para aqueles familiarizados com o sistema métrico.

A seguir aos ingredientes vem um parágrafo com uma anedota pessoal, acrescentamentos às receitas ou dicas da autora. A autora não tem medo de repetições, já que algumas explicações, como as sobre a preparação de bacalhau ou de caldo de legumes, são repetidas várias vezes.

## **4.2 Análise do texto original: As receitas, problemas potenciais e estratégias possíveis.**

Baseando-nos no texto em inglês, serão aqui marcadas possíveis dificuldades de tradução nas receitas. Que elementos do texto poderiam causar problemas de tradução?

### *4.2.1 Entrada: Caldo Verde*

Começa-se com o *Caldo Verde* (Kiros 2008a: 91, veja Anexo 1.1). O problema principal no texto desta receita parece ser a **couve**. Na Inglaterra e nos Países Baixos não se tem nem se come *couve galega*, que é o principal ingrediente do *Caldo Verde*. A indisponibilidade de ingredientes é um problema pragmático e os tradutores terão de

---

<sup>38</sup> Uso a seguinte definição de '*Avoirdupois*': The standard system of weights used: in Great Britain, for all goods except the precious metals, precious stones, and medicines. (OED 2013: lema *Avoirdupois*, n.)

encontrar uma alternativa adequada. Kiros (2008a) aconselha usar **dark cabbage**, como **couve, cavolo nero, kale ou savoy**. São as alternativas que ela indica na lista de ingredientes. Estes quatro tipos de couve não são iguais a *couve galega*, mas são da mesma família, *Brassica Oleracea*. Porém as primeiras três variedades fazem parte do grupo *-acephala-* e a última, a *savoy* é do grupo *capitata* (Christman 2004: Web).

A receita pede 2 **tablespoons** de azeite. Todavia, há diferenças entre as medidas e quantidades, *um tablespoon* é maior na Inglaterra do que nos Países Baixos (Van Dam 2006: 342).

700 G (**1 LB 9 Oz**) de batatas. As unidades de medida não vão causar muitos problemas, pois Kiros menciona por um lado o sistema *métrico* e por outro lado o sistema *avoirdupois*. Os tradutores para outras línguas só têm de omitir a unidade de medida irrelevante para a língua alvo. Problemas parecidos com unidades de medida podem ser vistos como problemas culturais de tradução.

Precisa-se na receita de **red onions**. *Red onion*, assim como *red cabbage*, é um exemplo de um falso cognato entre o neerlandês e o inglês de um lado e o português do outro lado. *Red onion* é traduzida muitas vezes para cebola vermelha, uma tradução literal. Teixeira (2008a: 133) considera essa tradução errada. Procurando na internet, vê-se que cebola vermelha dá mais resultados de busca do que cebola roxa. Não parece uma diferença entre o português europeu e o português brasileiro. Ambas as formas parecem ser aceitáveis. Talvez seja uma evolução diacrônica, isto é, de cebola roxa evoluindo até cebola vermelha ao longo dos anos.

Na preparação surge um possível falso cognato. **Cook** the chouriço. Os tradutores neerlandês e português poderiam interpretar *cook* como deixar ferver o chouriço em água, mas isto só é provável quando faltam conhecimentos tanto linguísticos como da prática culinária ao tradutor.

*The very general-language verb "to cook" is such a universal term, encompassing much more than "boil" that finding the appropriate translational equivalent oftentimes requires a careful examination of – if not familiarity with – the recipe. Paradowski (2010:142)*

Segundo Meijer (1991:12) *to cook* é equivalente a cozinhar. O verbo *to cook* é um hiperônimo de cozer.

#### 4.2.2 Prato principal com peixe: *Seafood in cataplana*

O texto da receita encontra-se no Anexo 1.2. Nesta receita faz-se referência a **uma cataplana**, uma panela tradicional portuguesa que parece ser um wok duplo, com dois fechos nos lados. Uma cataplana pode ser virada 180 graus no fogão sem pingar, o que é útil para misturar e aquecer bem os ingredientes. A indisponibilidade de utensílios de culinária é um problema pragmático e deve ser resolvido, optando por uma alternativa melhor. Um wok com tampa por exemplo.

A receita contém muitas **espécies de peixe e mariscos**, muitos tipos de peixe têm nomes que divergem de país para país e de porto para porto. Consequentemente poderia ser mais difícil encontrar as traduções certas ou alternativas adequadas. Existem muitas obras de consulta sobre peixes e os seus nomes.<sup>39</sup> A lista de espécies nesta receita é comprida e consiste de ***small clams, black mussels, moscardini or baby octopus, prawns, snapper, mackerel, halibut e monkfish***. Algumas espécies na lista poderiam causar problemas de tradução. Os dilemas que causam podem ser categorizados como problemas linguísticos, segundo a categorização de Nord (1991: 159; veja 2.2.1). Alguns ingredientes, isto é, *small clams* e *prawns*, descrevem uma escala de ingredientes tão ampla que poderá criar confusão para o tradutor que tem de escolher o equivalente mais adequado. Outros ingredientes, como os *black mussels* e *moscardini* são mais específicos. Ingredientes deste tipo são difíceis a substituir por equivalentes adequados. No caso dos problemas como a indisponibilidade de certos ingredientes, como as várias couves no Caldo Verde já mencionado e os peixes desta cataplana, o tradutor poderia fornecer uma lista de ingredientes substituintes e acrescentar uma nota de rodapé para mencionar o ingrediente mais adequado.

As **quantidades** na receita são também indicadas em colheres. A receita pede  **$\frac{1}{2}$  teaspoon ground piri piri**. O caso das discrepâncias interlinguais entre as colheres de sopa já foi discutido no capítulo 2.5 e isto vale também para outros tipos de colheres. Uma colher de chá britânica contém o duplo da quantidade (5 cc) da colher de chá neerlandesa. Outro exemplo é a ***half a cup or so of port***, que poderia causar problemas parecidos (Van Dam 2006: 342). Esse tipo de problema pode ser classificado como problema cultural de tradução segundo Nord (1991: 159) porque abrange as unidades de medida.

A receita também pede uma  **$\frac{1}{2}$  red or green pepper**. Como já se explicou em 2.5, os nomes do género *Capsicum* causam muita confusão e portanto é um bom exemplo dum

---

<sup>39</sup> Alguém que escreveu uma obra abrangente sobre variedades de peixe é Davidson (2003).

problema linguístico de tradução. O tradutor facilmente pode fazer um erro binário e isto pode resultar num prato picantíssimo.

#### 4.2.3 Prato principal com carne: *Steak Regional*

O que puxou a atenção nesta receita foi **o título** (veja Anexo 1.3). Parece ser um calque misto do termo português. A palavra *steak* vem do inglês e a palavra *regional* é usada tanto em inglês como em português. Mas neste título é conservada a ordem sintáctica portuguesa. O inglês tem preferência pela ordem adjetivo-substantivo, o que aqui não é o caso. É interessante ver como os tradutores lidaram com este problema específico do texto, pois tiveram de inventar uma solução adequada e fazer uma escolha para manter um bom título.

No âmbito dos possíveis problemas culturais, essa receita contém manteiga: 1 tablespoon of **butter**. Na Grã Bretanha come-se mais manteiga com do que sem sal. Também em Portugal encontra-se em geral mais manteiga com sal do que a variante sem sal nas mesas dos restaurantes.<sup>40</sup> Nos Países Baixos, ao contrário, manteiga hoje em dia normalmente não contém sal. Tradutores muitas vezes não estão conscientes dessa diferença taxonômica e isso causa mudanças no sabor dos pratos (Van Dam 2006: 95).

Os nomes dos vários **cortes de carne** são variáveis. Encontrar traduções para os vários cortes é relativamente fácil, mas às vezes existem diferenças entre países.

*[...] for a quick proof, try to prepare a T-bone steak or bistecca alla fiorentina with the meat cuts found at a Polish butcher's. (Paradowski 2010: 144)*

Finalmente vamos analisar como se traduz **o rump steak** para o português. Problemas desse tipo são problemas culturais de tradução já que os cortes são standardizados em maneiras diferentes em cada país. Um conselho para encontrar a melhor solução é traduzir com informação detalhada sobre os cortes de carne ou então pedir ajuda de um profissional (Epstein 2009).

#### 4.2.4 Sobremesa: *Pastéis de Nata*

Pastéis de Nata são mini-tortas redondas recheadas de creme de natas. Esta receita também pede o uso de **pastéis tins**. São descritos no primeiro parágrafo da receita mas não são muito usadas nos Países Baixos. Podemos considerar a falta de um utensílio

---

<sup>40</sup> Experiência própria depois de muitas viagens para Portugal.



culinário um problema pragmático, já que a realidade contextual diverge entre Portugal e os Países Baixos.

Observe também que a receita pede **1 strip of lemon rind**. Segundo Paradowski (2010: 141) *lemon rind* é a casca inteira do limão - que normalmente é deitada fora - e *lemon zest* é a parte aromática da casca. Além disso, *lemon* é um exemplo de um falso cognato entre o neerlandês e o inglês. *Lemon* confunde-se regularmente com *limoen*<sup>41</sup>.

### 4.3 Análise das traduções

Nesta parte compara-se as traduções que foram descritos em (4.2) e analisa-se os problemas encontrados (4.3.1) e as estratégias de tradução encontradas.

#### 4.3.1 Problemas encontrados

A maioria dos problemas potenciais de tradução foram realmente encontrados na comparação dos três livros (veja Anexo 2). Sobretudo na área dos ingredientes encontram-se erros na tradução. Além de problemas com os ingredientes e a preparação dos ingredientes revelaram ainda outras coisas que não foram previstas. Vê-se nas receitas que os subtítulos explicativos de várias receitas, presentes em inglês, foram omitidos em português, pois para os portugueses essa informação é irrelevante.

Em geral pode-se dizer que a tradutora portuguesa omite mais do que o tradutor neerlandês, que traduz mais livremente.

#### *Caldo Verde*

Ambos os tradutores tentaram fornecer equivalentes adequados para substituir as couves indicadas por Kiros.

**I: *couve, cavalo nero, kale or even savoy***

**N: *rode kool, boerenkool, savooiekool enzovoorts***

**P: *couve verde, galega, portuguesa ou até mesmo couve lombarda***

É evidente que a tradutora portuguesa escolhe as couves que são geralmente usadas em Portugal para fazer o caldo. O tradutor neerlandês sugeriu usar *boerenkool* e *savooiekool*, traduções lógicas de *cavolo nero/kale* e *savoy*. Também aconselha usar couve roxa para o Caldo Verde. Não é uma sugestão adequada, pois o caldo tornar-se-á

---

<sup>41</sup> O termo neerlandês para lima (Diatchenko 2008: 24).

roxa em vez de verde. Pode ser que o tradutor não tem em conta que o nome do prato está fortemente ligado à sua cor. Caldo Roxo seria se calhar um nome melhor para esta sopa.

### *Cataplana de Marisco*

O que provou ser mais problemático foi a tradução dos nomes dos peixes e mariscos na receita para Cataplana de Marisco (Anexo 1.2). Por exemplo no caso dos Prawns

*I: raw **prawns***  
*N: rauwe **garnalen***  
*P: **gambas** cruas*

*Rauwe garnalen* quer dizer camarões crus, *shrimps* em inglês. Nos Países Baixos ainda se come as camarões pequeninos do mar do norte que diferem muito dos *Prawns*. Mas provavelmente não vai causar problemas para os leitores que vêm a fotografia (Anexo 1.2), em que se vê uma gamba em cima do prato.

Os nomes das espécies no grupo Cefalópodes<sup>42</sup> são também difíceis de distinguir (Van Dam 2006: 261).

*I: 240 g (9 Oz) **small moscardini** or **baby octopus***  
*N: 240 g **kleine moscardini** of **inktvisjes***  
*P: 240 g de **chocos** ou **polvos bebé***

Aqui vê-se que Kiros sugere como ingrediente *Moscardini*, isto é, um termo italiano. Não é estranho, porque Kiros mora na Itália. O nome oficial em inglês para esta espécie é *curled octopus* (Davidson 2003: 211). Não faz muito sentido que o tradutor neerlandês traduz este nome literalmente enquanto existe *kleine octopus*, uma alternativa adequada em neerlandês. Novamente vê se que a tradutora portuguesa opta pela alternativa portuguesa que é o choco. É uma outra espécie do que *moscardini*. Os nomes ingleses e neerlandeses para choco, são *cuttlefish* e *zeekat*. (Davidson 2003: 205)

A tradutora portuguesa omite então uma parte da receita inglesa baseando-se em familiaridade com o produto, como a cataplana, que não precisa de muitas explicações.

*I: A cataplana is a traditional Portuguese **domed copper pot***  
*N: Een cataplana is een traditionele Portugese **koperen pan bestaande uit twee bolle helften***  
*P: A cataplana é uma **panela de cobre** portuguesa*

---

<sup>42</sup> Informação elaborada encontra se em Davidson (2003: 204-211)

Uma coisa surpreendente é a modificação seguinte

*I: You can also add **half a cup or so** of port and serve with Portuguese floury rolls*

*N: Ook kun je er **125 ml** port bijdoen en er Portugese broodjes bij serveren*

*P: Pode também juntar **meia chávena** de vinho do porto e servir com pão*

Vemos que o tradutor neerlandês evitou a dificuldade de traduzir a unidade de conteúdo *half a cup or so*, com *125 ml* e evita assim que os leitores alvos neerlandeses, que não se costumam trabalhar com *cups*, têm de escolher uma chávena adequada. Assim foi resolvido um problema cultural de tradução.

### *Steak Regional*

Uma das coisas imprevistas é a tradução do título do prato Steak Regional (Anexo 1.3).

*I: **Steak Regional***

*N: **Steak uit de Streek***

*P: **Bife Regional***

O tradutor neerlandês opta por uma tradução mais livre. Evitou a tradução dum calque misto e criou o seu próprio título aliterante. Além dessa criatividade ele cometeu mais para frente na receita um erro binário traduzindo o ingrediente *peppers* com *pepers* (malaguetas) em vez de *paprika's* (pimentos).

*I: I loved their special **peppers***

*N: Ik ben dol op die **speciale pepers***

*P: Adorei os **pimentos** especiais*

Baseando-se no texto inglês, não é claro qual tipo de *pepper* é pedido por Kiro. Neste caso o tradutor precisa dos seus conhecimentos culinários e poderia concluir que um quilo de pimentos vermelhos tipo malagueta só pode ser preparado com óculos de proteção numa cozinha bem ventilada. Assim tornar-se-á um prato picantíssimo. Nas ilustrações do livro também se vêem pimentos grandes e doces. Deve ser então este tipo de pimento. Esse erro foi o único relacionado aos pimentos que encontramos, em outros casos, como na Cataplana, o tradutor opta pela alternativa certa.

### *Pastéis de Nata*

Ao nível dos problemas pragmáticos com os utensílios culinários, a cataplana não causou problemas de tradução. As formas para pastéis de nata foram mais difíceis de traduzir.

*I: I came back from Portugal with special **pastéis tins** in my enthusiasm for making these*

*N: Speciaal voor dit recept had ik in Portugal **pastéis-blikken** gekocht.*

*P: Comprei em Portugal **formas especiais** para pastéis de nata, tal era a minha vontade de fazer esta receita.*

Nota-se que o tradutor neerlandês escolheu *pastéis-blikken*, uma tradução literal, como tradução para *pastéis tins*. *Blikken* implica que as formas são grandes. Traduzir para um diminutivo, isto é, *Blikjes*, teria sido melhor.

De todos estes exemplos pode ser concluído que muitas dificuldades se encontram na área pragmática e linguística. Vimos só um problema específico de texto. Não parece que os problemas específicos de texto sejam característicos para receitas culinárias.

#### 4.3.2 Estratégias usadas pelos tradutores

Na esquematização no Anexo 2 segue uma seleção dos problemas encontrados nas quatro receitas e as estratégias usadas pelos tradutores para resolvê-los.

Uma das estratégias surpreendentes é que a tradutora portuguesa decidiu mudar a receita de Cataplana de Marisco, substituíram-se as latas com tomates por tomates frescos. Em Portugal usa-se mais tomates frescos. Os tomates portugueses são de uma boa qualidade devido ao clima. É um caso de filtragem cultural (Pr1).

Surpreendentemente algumas das estratégias descritas em 2.2.2 não foram encontradas na análise. Um bom exemplo é a estratégia Pr10. Numa obra tão grande pode-se pressupor que o tradutor às vezes precisa de acrescentar notas de rodapé para esclarecer ambiguidades. A disposição tipográfica, imposta pela editora, um factor extratextual, impede o tradutor de acrescentá-las.

As estratégias usadas são:

| <b>Caldo Verde</b>                  | neerlandês<br>(10 estratégias usadas) | Português<br>(11 estratégias usadas) |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| G1 Tradução literal                 | 6 vezes → 60% <sup>43</sup>           | 3 vezes → 27%                        |
| S3 Hiponímia                        | 1 vez → 10%                           | 2 vezes → 18%                        |
| S5 Modificação de grau de abstração | 1 vez → 10%                           | 1 vez → 9%                           |
| Pr1 Filtragem cultural              | 1 vez → 10%                           | 1 vez → 9%                           |
| Pr3 Modificação de informação       | 1 vez → 10%                           | 4 vezes → 36%                        |

Tabela IIIa Estratégias usadas pelos tradutores (veja 2.2.2 para a teoria).

| <b>Seafood in Cataplana</b>         | neerlandês<br>(19 estratégias usadas) | Português<br>(18 estratégias usadas) |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| G1 Tradução literal                 | 8 vezes → 42%                         | 10 vezes → 56%                       |
| S3 Hiponímia                        | 3 vezes → 16%                         | -                                    |
| S5 Modificação de grau de abstração | 4 vezes → 21%                         | 2 vezes → 11%                        |
| Pr1 Filtragem cultural              | 1 vez → 5%                            | 3 vezes → 17%                        |
| Pr3 Modificação de informação       | 3 vezes → 16%                         | 3 vezes → 17%                        |

Tabela IIIb

| <b>Steak Regional</b>                | neerlandês<br>(12 estratégias usadas) | Português<br>(16 estratégias usadas) |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| G1 Tradução literal                  | 6 vezes → 50%                         | 10 vezes → 63%                       |
| G2 Empréstimo/Calque                 | 1 vez → 8%                            | -                                    |
| G10 Modificação duma figura retórica | 1 vez → 8%                            | -                                    |
| S3 Hiponímia                         | -                                     | 2 vezes → 13%                        |
| S6 Modificação de distribuição       | 1 vez → 8%                            | -                                    |
| S8 Paráfrase                         | 1 vez → 8%                            | -                                    |
| Pr3 Modificação de informação        | 1 vez → 8%                            | 3 vezes → 19%                        |
| Pr4 Modificação interpessoal         | 1 vez → 8%                            | 1 vez → 6%                           |

Tabela IIIc

| <b>Pasteis de nata</b>              | neerlandês<br>(9 estratégias usadas) | Português<br>(10 estratégias usadas) |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| G1 Tradução literal                 | 6 vezes → 67%                        | 2 vezes → 20%                        |
| S3 Hiponímia                        | -                                    | 1 vez → 10%                          |
| S5 Modificação de grau de abstração | -                                    | 2 vezes → 20%                        |
| S8 Paráfrase                        | 1 vez → 11%                          | -                                    |
| Pr1 Filtragem cultural              | -                                    | 2 vezes → 20%                        |
| Pr3 Modificação de informação       | 2 vezes → 22%                        | 3 vezes → 30%                        |

Tabela IIIId

<sup>43</sup> Devido às percentagens arredondadas para cima, em alguns casos o total das percentagens ultrapassa os 100%.

| <b>As percentagens de todas as estratégias usadas</b> |                          |                         |                       |
|-------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
|                                                       | neerlandês<br>(50 casos) | português<br>(55 casos) | Juntos<br>(105 casos) |
| G1 Tradução literal                                   | 26 vezes → 52%           | 25 vezes → 45%          | 51 vezes → 49%        |
| G2 Empréstimo/Calque                                  | 1 vez → 2%               | -                       | 1 vez → 1%            |
| G10 Modificação dum figura retórica                   | 1 vez → 2%               | -                       | 1 vez → 1%            |
| S3 Hiponímia                                          | 4 vezes → 8%             | 5 vezes → 9%            | 9 vezes → 9%          |
| S5 Modificação de grau de abstração                   | 5 vezes → 10%            | 5 vezes → 9%            | 10 vezes → 10%        |
| S6 Modificação de distribuição                        | 1 vez → 2%               | -                       | 1 vez → 1%            |
| S7 Modificação de ênfase                              | -                        | -                       | -                     |
| S8 Paráfrase                                          | 2 vezes → 4%             | -                       | 2 vezes → 2%          |
| Pr1 Filtragem cultural                                | 2 vezes → 4%             | 6 vezes → 11%           | 8 vezes → 8%          |
| Pr3 Modificação de informação                         | 7 vezes → 14%            | 13 vezes → 24%          | 22 vezes → 21 %       |
| Pr4 Modificação interpessoal                          | 1 vez → 2%               | 1 vez → 2%              | 2 vezes → 2%          |
| Pr8 Modificação de visibilidade                       | -                        | -                       | -                     |
| Pr10 Outras modificações pragmáticas                  | -                        | -                       | -                     |

Tabela IV: Estratégias usadas pelos tradutores (veja 2.2.2 para a teoria).

Baseando-se nestes dados pode ser concluído que ambos os tradutores fazem sobretudo traduções literais (G1). Em neerlandês a estratégia de tradução literal ultrapassa os 60% no caso do Caldo Verde e no caso dos Pastéis de Nata. Ao contrário, no caso português, esta estratégia domina a tradução das outras duas receitas.

A estratégia de modificação de informação (Pr3) é a segunda estratégia mais usada. No entanto, a tradutora portuguesa favorece mais esta estratégia do que o seu colega neerlandês, especialmente na receita de Caldo Verde e Pastéis de Nata.

Finalmente, podemos dizer que o português opta muitas vezes pela estratégia de filtragem cultural (Pr1), quando o neerlandês usa várias estratégias.

Nota-se que foi previsto o uso das estratégias de modificação de ênfase (S7), modificação de visibilidade (Pr8) e outras modificações pragmáticas (Pr10), mas que não foi encontrado nas quatro receitas analisadas.

#### **4.4 Conclusões da análise**

Como já foi explicado, receitas culinárias são textos estruturados e reconhecíveis (veja 2.3). Todas as convenções e a função instrutiva causam poucos problemas específicos de textos. Os problemas culturais também não se encontram muito, todavia, mais consciência dos problemas interlinguais com as unidades de medida seria desejável.

Baseando-se nos dados da análise pode supor que os tradutores usam mais ou menos as mesmas estratégias. Tradução literal (G1), modificação de informação (PR3) e filtragem cultural (PR1) são as estratégias mais presentes.

O tradutor neerlandês precisa de mais estratégias para explicar a cozinha portuguesa aos seus leitores alvo. De um lado traduz literalmente do inglês e de outro lado tenta apagar texto irrelevante, substituindo por mais informação útil para os leitores neerlandeses.

Em geral vê-se que a tradutora portuguesa omite mais do que o tradutor neerlandês. A tradutora portuguesa omite as partes do texto que parecem ser evidentes para Portugueses. Eles precisam de menos informação sobre os ingredientes porque o livro se trata da sua própria cozinha.

## 5. CONCLUSÃO

O tema desta tese é a tradução culinária e a ocorrência de problemas na tradução culinária. Quais são os problemas mais frequentes e como são solucionados pelos tradutores? Tentou-se dar então uma resposta avaliando uma obra representativa, um livro sobre a cozinha portuguesa cuja primeira edição foi publicada em inglês (Kiros 2008a) e que foi traduzida para o neerlandês (Kiros 2008b) e o português (2009).

Na análise, vê-se que os problemas mais frequentes neste livro encontravam-se nas categorias de problemas de tradução pragmáticos e linguísticos segundo a teoria de Nord (1991: 158-160). Também houve alguns problemas culturais de tradução relacionados às unidades de conteúdo. Problemas de tradução específicos do texto encontram-se poucos, mas isto deve ter a ver com o tipo de texto e obra, sendo a receita especificamente um tipo de manual (2.3.1).

No caso do livro analisado, os tradutores tentaram a resolver estes problemas nomeadamente com traduções literais (G1), modificação de informação (Pr3), filtragem cultural (Pr1), (veja 2.2.2 e 4.3.2). Às vezes, parece que o tradutor não se dá conta das dificuldades e comete erros binários ou faz escolhas imprevistas. Nestes casos teria sido melhor escolher conscientemente uma outra estratégia. Em vez de somente a lista de ingredientes traduzidos, pode ser melhor acrescentar uma nota de rodapé (Pr8) explicando que um equivalente foi difícil a encontrar.

Em geral, pode-se concluir, se bem que esta análise só seja uma pequena pesquisa e é preciso muito mais pesquisa, que o problema maior na tradução de obras de culinária se encontra na tradução dos ingredientes, sobretudo na disponibilidade de produtos indicados na obra original. Falou-se por exemplo sobre a questão das couves portuguesas difíceis a encontrar no estrangeiro (4.3.1). Além disso, as unidades de medida (*spoons, cups, colheres, ounces*) são traduzidas literalmente, e os tradutores não se dão conta das discrepâncias interlinguais entre os volumes standardizados de país para país (2.5.2). Kiros avisa os seus leitores no cólofon (Kiros 2008a: 6), mas devido à disposição tipográfica desta página não é muito provável que eles leiam esta página (4.1).

A tradução de obras de culinária pede habilidades específicas do tradutor, pois receitas culinárias são textos baseados em muitas convenções. O estilo não é o que vale mais. Vale mais uma tradução clara da lista dos ingredientes do que um título de receita aliterante. Um tradutor de obras culinárias também tem de ter um conhecimento profundo de ambas as línguas e culturas, além de conhecimentos sobre o minilecto especial da gastronomia (2.4).



Devido ao facto que se trata de uma tese de bacharelato, não se pôde cobrir toda a área de tradução de receitas.

O livro de Kiros (2008a) foi editado na Grã-Bretanha e na Austrália. Devido à não familiaridade com a variedade do inglês australiano pode ser que matizes na língua não tenham sido reconhecidos sempre como tal.

O ideal seria um trabalho igual à tese de doutoramento de Teixeira (2008a) com mais tempo e sabendo trabalhar com métodos de pesquisa de linguística de corpus, como *Wordsmith Tools* e basear-se em inquéritos. Poder-se-ia fazer uma pesquisa cujos resultados poderiam contribuir para um dicionário.

Nesta tese não foi possível aprofundar os factores extratextuais que influenciam a qualidade das traduções culinárias com uma análise profunda da língua fonte e as circunstâncias de produção da tradução. Podia ser interessante analisá-los para pesquisa futura. Conhecer bem as circunstâncias extratextuais que influenciam os tradutores de obras culinárias é interessante, porque um mercado de livros tão grande também merece atenção.

Finalmente, poder-se-ia fazer um guião voltado para o tradutor de livros de culinária, que explica como trabalhar com esse tipo de texto e como se pode resolver as dificuldades quando se está a traduzir obras culinárias.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRAEKMAN, W. L. (1975) *Medische en technische Middernederlandse recepten: Een tweede bijdrage tot de geschiedenis van de vakliteratuur in de Nederlanden*. Gent: Koninklijke Vlaamse Academie voor Taal- en Letterkunde.  
Web: [http://www.dbnl.org/tekst/\\_med002medi01\\_01/\\_med002medi01\\_01.pdf](http://www.dbnl.org/tekst/_med002medi01_01/_med002medi01_01.pdf) (última consulta 27-06-2013).
- BOER, A. de. (2003) Japan is over en ijs loopt niet In: *Volkskrant*, 12 de setembro.  
Web: <http://www.volkskrant.nl/vk/nl/2844/Archief/archief/article/detail/705107/2003/09/12/Japan-is-over-en-ijs-loopt-niet.dhtml> (ultima consulta 28-5-2013).
- CHESTERMAN, A. (1997) *Memes of Translation*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Co.
- DELISLE, J., H. LEE-JAHNKE & M. C. CORMIER. (2003) *Terminologie van de vertaling*. Nijmegen: Vantilt.
- DAVIDSON, A. (2003) *Mediterraan viskookboek*. Bussum: Pereboom. Publicado antes: [DAVIDSON, A. (2002) *Mediterranean seafood*. Devon: Prospect books.]
- DIATCHENKO, S. (2008) *Food finder: Find your food wherever you are – 400 ingrediënten in 12 talen*. Amersfoort: Klapwijk en Keijzers.
- DIDDE, R. (2007) Broddelwerk niet geaccepteerd: Juridische vertaalbureaus hebben kritische klant. In: *Mr.* n. 3, p 65.  
Web: <http://www.balance2.nl/pdf/pdf-balance-leestafel-06-broddelwerk.pdf> (última consulta 27-08-2013).
- GRIT, D. (2010) De vertaling van realia. In: T. Naaijken, C. Koster, H. Bloemen & C. Meijer (red.). *Denken over Vertalen: Tekstboek vertaalwetenschap*. Nijmegen: Vantilt, pp 189-196.
- HIERONYMUS (2010) Over de beste manier van vertalen. In: T. Naaijken, C. Koster, H. Bloemen & C. Meijer (red.). *Denken over Vertalen: Tekstboek vertaalwetenschap*. Nijmegen: Vantilt, pp 13-14.
- JAKOBSON, R. (2010) Enkele linguïstische aspecten van het vertalen. In: T. Naaijken, C. Koster, H. Bloemen & C. Meijer (red.). *Denken over Vertalen: Tekstboek vertaalwetenschap*. Nijmegen: Vantilt, pp 287-292.
- KERSEBOOM, L. (2010) *The art of translating recipes*. Tese de MA. Utrecht: Faculteit der Geesteswetenschappen.  
Web: <http://igitur-archive.library.uu.nl/student-theses/2010-0922-200347/UUindex.html> (última consulta 22-6-2013).
- KIROS, T. (2008a) *Piri piri starfish: Portugal Found*. Millers Point: Murdoch.
- KIROS, T. (2008b) *Piri piri en Sardientjes: De smaak van Portugal*. Arnhem: Terra Lannoo.
- KIROS, T. (2009) *Sabores e Cozinha: Ao encontro de Portugal*. Porto: Livraria Civilização.
- KOOIJMAN, B. (2008) De ideale vertaling bestaat alleen in je hoofd. In: *NRC Handelsblad-Cultuur*. 4 de abril, p 16.  
Web: <http://www.brigitkooijman.nl/wordpress/wp-content/uploads/2008/05/nrc-cs-4-april-2008-vertalersvakschool.pdf> (última consulta 27-5-2013).
- MEIJER, B. (1991) De lezer lekker maken. In: *Onze Taal*, n. 5, pp 12-13.
- MENDES MARQUES, S. I. (2010) *As palavras na cozinha de Jamie Oliver: Análise da tradução portuguesa de The Naked Chef*. Tese de MA. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.  
Web: [https://estudogeral.sib.uc.pt/jspui/bitstream/10316/15243/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20mestrado\\_SusanaMarques.pdf](https://estudogeral.sib.uc.pt/jspui/bitstream/10316/15243/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20mestrado_SusanaMarques.pdf) (última consulta 13-5-2013).
- MUNDAY, J. (2001) *Introducing Translation Studies: Theories and Applications*. London: Routledge.
- NORD, C. (1991) *Text Analysis in Translation: Theory, Methodology and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. Amsterdam: Editions Rodopi.
- NORD, C. (2010) Tekstanalyse en de moeilijkheidsgraad van een vertaling. In: T. Naaijken, C. Koster, H. Bloemen & C. Meijer (red.). *Denken over Vertalen: Tekstboek vertaalwetenschap*. Nijmegen: Vantilt, pp 145-152.

- PARADOWSKI, M. B. (2010) From Catering College To The Naked Chef: Teaching LSP And Culinary Translation. In: Łukasz Bogucki. *Teaching Translation and Interpreting: Challenges and Practices*. Newcastle Upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, pp 137-165.
- SILVA, P. Pinto e. (2008) Introdução. In: D. Rodrigues. *Arte de Cozinha*. Rio de Janeiro: Senac Rio. p 23.  
Web: <http://books.google.nl/books?id=XubvE4BsJRoC&lpg=PP1&dq> (última consulta 4-08-2013).
- SMET, W. (1996) Een potje vertalen. In: *Filter*, vol. 3, n.1, pp 15-20.
- STEKETEE, N. (2013) Portugese chouriço is hier dun gezaaid. In: *NRC-Handelsblad - Media*. 21 de maio, p 34.  
Web: <http://www.nrc.nl/koken/2013/05/21/portugese-chourico-is-hier-dun-gezaaid/> (última consulta 28-08-2013)
- TEIXEIRA, E.D. (2004) *Receita qualquer um traduz. Será? A culinária como área técnica de tradução*. Tese de MA. São Paulo: Universidade de São Paulo.
- TEIXEIRA, E. D. (2008a) *A lingüística de corpus a serviço do tradutor: Propostas de um dicionário de culinária voltado para a produção textual*. Tese de Doutorado. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP.  
Web: [http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/publico/TESE\\_ELISA\\_DUARTE\\_TEIXEIRA.pdf](http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/publico/TESE_ELISA_DUARTE_TEIXEIRA.pdf) (última consulta 26-5-2013).
- TEIXEIRA, E. D. (2008b) Tradução culinária e ensino: Um exemplo de metodologia de avaliação utilizando etiquetagem e o WordSmith Tools. In: *Domínios de linguagem*, vol. 2, n. 2.  
Web: <http://www.seer.ufu.br/index.php/dominiosdelinguagem/article/view/11489/6766> (última consulta 27-05-2013).
- VAN DAM, J. (1991) De troebele soep van de culinaire lexicografie. In: *Onze Taal*, n. 5, pp 5-7.
- VAN DAM, J. (2006) *Dedikkevandam: Van aardappel tot zwezerik*. Amsterdam: Nijgh&VanDittmar.
- VAN DEN BROECK, R. (1986) Contrastive Discourse Analysis as a Tool for the Interpretation of Shifts in Translated Texts. In: *Interlingual and intercultural communication: Discourse and Cognitions in Translation and Second Language Acquisition Studies*. Tübingen: Gunter Narr Verlag Tübingen, pp 37-47.
- VIEIRA PHILLIPS, E. (1988) *Taste of Portugal: Traditional Portuguese Cuisine*. Robert Hale: London.
- VIEIRA PHILLIPS, E. (1992) *Roteiro da Cozinha Portuguesa*. Lisboa: Presença.
- VIEIRA PHILLIPS, E. (2002) *De Portugese keuken*. Haarlem: Schuyt.

## Dicionários

- DUMOULIN, T. (1995) *Gastronomisch Woordenboek Frans-Nederlands*. Utrecht: Kosmos.
- OED (2013) *Oxford English Dictionary: The definitive record of the English language*. Oxford: Oxford University Press.  
Web: <http://www.oed.com.proxy.library.uu.nl/> (última consulta 29-08-2013)
- PORTO EDITORA (2011) *Dicionário da Língua Portuguesa*. Porto: Porto Editora.
- PRISMA (2004) *Prisma groot woordenboek: Nederlands-Portugees*. Utrecht: Uitgeverij Het Spectrum.
- SPREEUWENBERG, L. (2010) *Culinair woordenboek Engels-Nederlands*. Amsterdam: Atlas-Contact.
- VAN DALE (2008) *Groot woordenboek Frans-Nederlands*. C. Bastiaansen (org.) Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie.
- VAN DALE (2009) *Middelgroot woordenboek Nederlands-Portugees*. C. Keesom (org.) Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie.

### Fontes da internet

- ANP/Redactie (21-02-2012) Jamie Oliver verkoopt 2,2 miljoen boeken in 10 jaar. In: *Volkskrant-Boeken*.  
<http://www.volkskrant.nl/vk/nl/3352/boeken/article/detail/3192622/2012/02/21/Jamie-Oliver-verkoopt-2-2-miljoen-boeken-in-10-jaar.dhtml> (última consulta 27-06-2013).
- ANS (2013) Het tegenwoordig deelwoord. In: *E-ANS*.  
<http://ans.ruhosting.nl/e-ans/02/04/05/body.html> (última consulta 9-08-2013).
- CHRISTMAN, S. (2004) Brassica Oleracea var. Capitata.  
[http://www.floridata.com/ref/b/brass\\_ole.cfm](http://www.floridata.com/ref/b/brass_ole.cfm) (última consulta 8-08-2013)
- CPNB (2012) CPNB top 100: 2011.  
[http://web.cpnb.nl/blobs/cpnb/61970/2012/2/cpnb\\_top100-jan2012\\_v4.pdf](http://web.cpnb.nl/blobs/cpnb/61970/2012/2/cpnb_top100-jan2012_v4.pdf) (última consulta 18-06-2013).
- EPSTEIN, B, J. (2009) What's cooking: Translating Food. In: *Translation Journal*. Julho.  
<http://www.translationjournal.net/journal/49cooking.htm> (última consulta 27-5-2013).
- NORD, C. (2013) Website pessoal.  
<http://www.christiane-nord.de> (última consulta 9-06-2013).
- RN FIRST BITE (25-05-2013) Short and Sweet: Tessa Kiros.  
[http://mpegmedia.abc.net.au/rn/podcast/2013/05/fbe\\_20130525\\_1314.mp3](http://mpegmedia.abc.net.au/rn/podcast/2013/05/fbe_20130525_1314.mp3) (última consulta 30-06-2013).
- TEIXEIRA (2010) Blogue pessoal.  
<http://authenticbraziliancuisine.blogspot.nl/p/my-academic-resumee-short.html> (última consulta 26-05-2013).

# ANEXO 1

## CALDO VERDE

— potato and cabbage soup with chouriço —

2 TABLESPOONS OLIVE OIL • 2 RED ONIONS, chopped •

2 GARLIC CLOVES, chopped • 700 G (1 LB 9 OZ) POTATOES, peeled and cut into chunks •

2 BAY LEAVES • 200 G (7 OZ) DARK CABBAGE, stems removed, very thinly sliced •

60 G (2 OZ) CHOURICO SAUSAGE • PIRI PIRI OIL OR SAUCE, for drizzling

‡ This must be the culinary equivalent of the Portuguese flag and could be a meal in itself with bread. A small bowlful is perfect as a first course if you've got the barbecue going for something else afterwards (the Portuguese do seem to serve up soup as their 'vegetable' and then just meat and potatoes for the main). You can use any dark cabbage — couve, cavolo nero, kale or even savoy — but trim away the thick stems, roll up the leaves into a cigar and slice very very thinly.

↔ Heat the oil in a wide pan and sauté the onions, stirring often because there isn't much oil, until soft and sticky. Add the garlic and potato chunks, stirring while they cook until you start to smell the garlic. Add 1.25 litres (44 fl oz/5 cups) of water and the bay leaves and bring to the boil. Season with a good heaped teaspoon of salt, lower the heat slightly, cover the pan and simmer for 20 minutes or so, until the potatoes are cooked but not soggy. Remove from the heat.

Meanwhile, bring a large pot of salted water to the boil, add the cabbage and simmer for 10 minutes.

With a slotted spoon, remove 2 spoonfuls of potato from the pan and keep on one side. (And discard the bay leaves.) Purée the rest of the soup until completely smooth and then return to the heat. Use your slotted spoon to add the cabbage to the puréed soup, together with about a cupful of its cooking water (or however much you think it needs).

Let it simmer for 5 minutes or so and then add the unpuréed potato near the end so that everything mingles. Check the seasoning, turn off the heat and cover the pan while you prepare the chouriço.

You need your barbecue or chargrill pan to be hot as hot. Cook the chouriço until it's golden and charred here and there, then cut into slices. Ladle the soup into bowls and top each with a few slices of sausage. Add a drizzle of piri piri oil or sauce for some heat, if you like. *Makes over 1.5 litres (5 1/2 fl oz/6 cups)*



1.1 Caldo Verde – versão original inglesa

## CALDO VERDE

— aardappel—koolsoep met chouriço —

- 2 EETLEPELS OLIJFOLIE 2 RODE UIEN, *gehakt*  
 2 KNOFLOOKTENEN, *gehakt* 700 G AARDAPPELS, *geschild en in grove stukken gesneden*  
 2 LAURIERBLAADJES 200 G DONKERE KOOL, *van stelen ontdaan en zeer fijn gesneden*  
 60 G CHOURIGO WORST PIRI PIRI OLIE OF SAUS, *om eroverheen te sprengelen*

‡ Dit moet de culinaire variant zijn van de Portugese vlag. Als je er nog wat brood bij doet, heb je een complete maaltijd. Een kleine kom van deze soep is een perfect voorgerecht bij een barbecuemaaltijd. De Portugezen serveren de soep vaak als 'groentie' en eten dan als hoofdgerecht alleen vlees en aardappels. Je kunt voor dit recept elke donkere koolsoort gebruiken — rodekool, boerenkool, savooiekkool enzovoorts. Verwijder de dikke stelen, rol de bladeren op en snijd ze in zeer dunne plakjes.

Verhit de olie in een ruime pan en bak de uien zacht onder voortdurend roeren aangezien je maar weinig olie gebruikt. Voeg al roerend de knoflook en stukken aardappel toe. Voeg, wanneer je de knoflook begint te ruiken, 1,25 liter water plus de laurierblaadjes toe en breng aan de kook. Doe er een volle theelepel zout bij, draai het vuur een beetje lager, leg een deksel op de pan en laat ongeveer 20 minuten zachjes koken tot de aardappels gaar zijn maar niet uit elkaar vallen. Haal van het vuur.

Breng intussen een pan met gezouten water aan de kook, voeg de kool toe en laat 10 minuten pruttelen.  
 Haal met een schuimschaan 2 lepels aardappel uit de pan en houd die apart. Verwijder de laurierblaadjes. Pureer de rest van de soep tot een gladde massa en zet hem dan weer op het vuur. Neem de schuimschaan en doe de kool bij de gepureerde soep samen met ongeveer 250 ml van het kookvocht.

Laat alles ongeveer 5 minuten pruttelen en voeg dan de ongepureerde aardappels toe. Proef of er nog peper of zout bij moet en leg een deksel op de pan terwijl je de chouriço klaarmaakt.  
 Zorg dat je barbecue of grillpan zo heet mogelijk is. Bak de chouriço tot hij goudbruin is en hier en daar verschroeid, en snijd hem in plakjes. Schep de soep in de kommen en doe er een paar schijfjes worst op. Voeg eventueel een scheutje piri piri olie of saus toe.  
*Goed voor meer dan 1,5 liter*

## CALDO VERDE

- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE • 2 CEBOLAS VERMELHAS picadas •  
 2 DENTES DE ALHO picados • 700 G DE BATATAS descascadas e partidas aos pedaços •  
 2 FOLHAS DE LOURO • 200 G DE COUVES sem talos e partida em tiras muito fininhas •  
 60 G DE CHOURIÇO • AZEITE OU MOLHO DE PIRIPIRI para temperar

‡ Isto deve ser o equivalente culinário à bandeira portuguesa e pode ser por si só uma refeição completa, acompanhada de pão. Uma pequena quantidade é perfeita como primeiro prato, caso tenha o grelhador a preparar algo para depois (os Portugueses parecem servir a sopa como "os legumes" e depois comem carne e batatas como prato principal). Pode utilizar qualquer legume de folha verde-escuro — couve verde, galega, portuguesa ou até mesmo couve lombarda, mas retire os talos grossos, enrole em forma de charuto e corte tiras muito, muito finas.

Aqueça o azeite numa panela grande e refogue as cebolas, mexendo bem porque o azeite não é muito, até ficarem macias e comecem a pegar. Adicione o alho e os pedaços de batata, mexendo bem, até sentir o cheiro do alho. Adicione 1,25 litros de água e as folhas de louro e deixe ferver. Tempere com uma colher bem cheia de sal, baixe o lume ligeiramente, tape e deixe cozer durante cerca de 20 minutos, até as batatas estarem cozidas, mas não demasiado. Retire do lume.

Entretanto, numa panela grande de água com sal a ferver, deite a couve e deixe cozer durante 10 minutos.

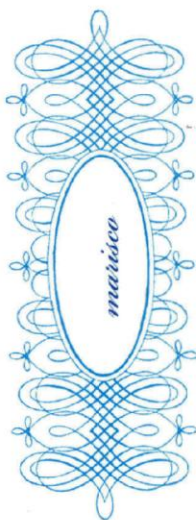
Retire duas conchas de batatas da panela e reserve. (Retire as folhas de louro e deite fora.) Faça em puré com a restante sopa até estar completamente passada e depois volte a colocar ao lume. Utilize a concha para colocar as couves no puré, juntamente com uma chávena de água da cozedura (ou o que achar necessário).

Deixe ferver durante 5 minutos e depois junte as batatas que reservou, para que tudo se misture. Rectifique os temperos, desligue o lume e tape a panela enquanto prepara o chouriço.

Vai precisar de um grelhador bem quente.ASSE o chouriço até estar tostado e ligeiramente queimado em alguns sítios e corte às rodélas. Sirva a sopa em pratos e coloque algumas rodélas de chouriço em cada um. Tempere com um pouco de molho ou azeite de piri-piri, se gostar.

*Faz cerca de 1,5 litros*





## SEAFOOD IN CATAPLANA

10 SMALL CLAMS in shells • 6 BLACK MUSSELS • 240 G (9 OZ) small MOSCARDINI OR baby OCTOPUS • 6 RAW PRAWNS • 2 small firm FISH FILLETS (SUCH AS SNAPPER, MACKEREL, HALIBUT OR MONKFISH)

4 TABLESPOONS OLIVE OIL • 1 SMALL ONION, *chopped*

1/2 RED OR GREEN PEPPER (CAPSICUM), *roughly chopped* • 3 GARLIC CLOVES, *chopped*

200 G (7 OZ) tinned *chopped* TOMATOES • 1/2 TEASPOON GROUND PIRI PIRI

125 ML (4 FL OZ/1/2 CUP) WHITE WINE • JUICE OF 1 SMALL LEMON

2 TABLESPOONS *chopped* CORIANDER (CILANTRO)

‡ A cataplana is a traditional Portuguese domed copper pot with a tight-fitting lid that has a clasp on the side to lock it as you cook. This means it can be flipped upside down halfway through for even cooking. Assuming you don't have your own cataplana, use a wok or a wide non-stick pot with a lid (and don't turn it upside down!). This is a very elastic recipe that is easily adjusted to suit your own tastes –

all clams or no clams, more lemon, less coriander, more chilli and so on. You can also add half a cup or so of port and serve with Portuguese floury rolls, if possible, or white rice. Your clams will probably have been purged of sand already but check with your fishmonger,

otherwise you'll need to soak them for a day in a colander standing in a bowl of well-salted water, changing the water several times.

Set your table with crusty bread and a good salad and make sure the wine is chilling in the fridge. You will also need an empty bowl or two for the shells.

Prepare all your seafood. If you've been soaking your clams, give them a good swirl in the water, rinse them, drain and leave in the colander. Before you start cooking the mussels you need to 'de-beard' them by pulling away those fiddly bits of algae that stick out. Cut them off with scissors or a knife if you can't detach

them, then scrub the shells well with a wire brush to dislodge evidence of the sea. At this stage you need to discard any mussels that are open and don't close when you give them a tap.

To clean the moscardini, cut between the head and tentacles. Grasp the body and push the beak up and out through the centre of the tentacles with your finger. Leave the tentacles whole if they're small, or cut in half if large. The heads can be left whole or halved if large.

Make a slit down the back of each prawn and remove the dark vein.

Rinse and drain all the seafood well and pat the fish pieces dry with kitchen paper.

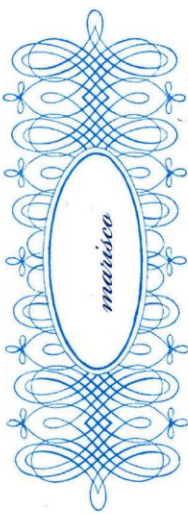
Heat the oil in a large pot and sauté the onion until golden and sticky. Add the pepper and carry on cooking. Add the garlic and, when you start to smell it, add the tomatoes and moscardini, crushing the tomatoes with your wooden spoon. Season with 1 teaspoon of salt

and simmer for about 10 minutes until the liquid is reducing and the moscardini have cooked a bit.

Stir in the piri piri, cook for a moment and then add the rest of the seafood, the wine and lemon juice and a couple of twists of pepper. Put the lid on tightly, the heat on high and let it all come up to a strong boil. After 5 minutes or so, mix through quickly, lower the heat a dash (the clams and mussels should already be opening) and cook for another 5 minutes until the prawns are bright pink, the clams and mussels open (discard any that haven't opened by now), the moscardini white and tender and the fish just cooked through. There should be a good amount of sauce mingling at the bottom of the pot.

Stir in the coriander, check again for seasoning, put the lid back on and take it to the table. *Serves 4 (or 2 as a main course)*



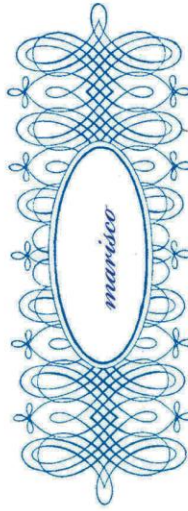


## ZEEVRUCHTEN IN EEN CATAPLANA

10 KLEINE VENUSCHELLEN 6 MOSSELEN 240 G KLEINE MOSCARDINI OF INKTVISIES  
 6 RAUWE GARNALEN 2 KLEINE STEVIGE VISMOTEN (BIJVOORBEELD SNAPPER, MAKREEL, HEILBOT OF ZEEUUVEL)  
 4 EETLEPELS OLIJFOLIE 1 KLEINE UI, *gehakt*  
 1/2 RODE OF GROENE PAPRIKA, *grof gehakt* 3 KNOFLOOKTENEN, *grof gehakt*  
 200 G TOMATEN *uit blik* 1/2 THEELEPEL PIRI PIRI POEDER  
 125 ML WITTE WIJN SAP VAN 1 KLEINE CITROEN  
 2 EETLEPELS *gehakte* KORIANDE

‡ Een cataplana is een traditionele Portugese koperen pan bestaande uit twee bolle helften met klemmetjes zodat je de pan hermetisch kunt afsluiten. Halverwege het koken keer je de pan om zodat alles gelijkmatig gekookt wordt. Als je geen cataplana hebt, kun je ook een wok gebruiken of een grote pan met antiaanbaklaag met deksel (maar draai hem niet om!). Dit is een heel flexibel gerecht waar je naar smaak dingen aan kunt veranderen – alleen maar venusschelpen of geen venusschelpen, meer citroen, minder koriander, meer piri piri enzovoorts. Ook kun je er 125 ml port bijdoen en er Portugese broodjes bij serveren of witte rijst. Waarschijnlijk zit er geen zand meer in de venusschelpen maar als dat

wel zo is, moet je ze in een vergiet doen en dat een dag lang in water met zout zetten, waarbij je het water meerdere malen ververst.  
 ‡ Zet wat knapperig brood op tafel en een goede salade en zorg dat je een fles witte wijn koud hebt staan. Ook heb je een schaal nodig voor de lege schelpen.  
 Maak alle zeevruchten klaar. Als je de venusschelpen hebt geweekt, laat ze dan even rondtollen in het water, spoel ze af en laat ze uitlekken in het vergiet. Voordat je de mosselen kookt moet je de baarden, ofwel de groene algen, eraf halen met je vingers of met een schaar dan wel een mes.  
 Borstel de mosselen schoon. Cooi alle exemplaren



## CATAPLANA DE MARISCO

10 AMÉLJOAS NAS CONCHAS Pequenas • 6 MEXILHÕES PRETOS • 240 g de CHOCOS ou FOLYOS bebé •  
 6 GAMBAS CRUAS • 2 FILETES DE PEIXE (SALMÓNETE, CAVALA, HALAROTE OU TAMBORIL) •  
 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE • 1 CEBOLA PEQUENA, picada •  
 1/2 PIMENTO VERMELHO OU VERDE cortado em pedaços • 3 DENTES DE ALHO, picados •  
 200 G DE TOMATE, picado • 1/2 colher de chá de PIRIPIRI moído •  
 125 ML DE VINHO BRANCO • SUMO de 1 LIMÃO PEQUENO •  
 2 COLHERES DE SOPA DE COENTROS, picados

‡ A cataplana é uma panela de cobre portuguesa, com uma tampa apertada que tem dois fechos de lado para se fechar enquanto se cozinha. Isto significa que pode ser virada para cima e para baixo para cozinhar todos os ingredientes de forma uniforme. Assumindo que não tem uma cataplana, pode utilizar um wok ou uma panela antiaderente com tampa (não a vire ao contrário!) Esta é uma receita muito flexível que pode ser facilmente adaptada ao seu gosto – com amêijoas, sem amêijoas, mais limão, menos coentros, mais piripiri... Pode também juntar meia chávena de vinho do porto e servir com pão, se tiver, ou arroz branco. As amêijoas provavelmente já foram limpas da areia, mas confirme com o

seu fornecedor, caso contrário terá de colocá-las de molho, durante um dia, num passador mergulhado em água com sal, mudando a água várias vezes.

‡ Prepare a mesa com pão torrado e uma boa salada, certifique-se de que tem o vinho a refrescar no frigorífico. Vai também precisar de uma taça ou duas taças vazias para as cascas.

‡ Prepare o marisco. Se colocou as amêijoas de molho, lave-as bem em água corrente, escorra e deixe-as no passador. Antes de começar a fazer os mexilhões, é necessário retirar os pedaços de algas que têm agarrado. Corte-os com uma tesoura ou uma faca se não os conseguirmos arrancar, depois

weg die openstaan en niet sluiten wanneer je erop tikt.

Voor het schoonmaken van de moscardini: maak een snee tussen kop en tentakels. Pak het lijf en duw met je wijsvinger de bek naar boven en eruit via het midden van de tentakels. Laat de tentakels heel als ze klein zijn en halveer ze als ze groot zijn. De koppen kun je heel laten, maar halveer ze als ze groot zijn.

Maak een kerf in de rug van elke garnaal en haal de zwarte darmstreng eruit.

Spoel alle zeevruchten goed af en dep de vismotten droog met keukenpapier.

Verhit de olie in een grote pan en bak de ui goudgeel en kleverig. Voeg de paprika toe en daarna de knoflook. Voeg, wanneer je de knoflook gaat ruiken, de tomaten en de moscardini toe en maak de tomaten stuk met een houten lepel. Doe er 1 theelepel zout door en laat 10 minuten

zachjes pruttelen tot het vocht is ingedikt en de moscardini een beetje gaar worden.

Roer de piri piri erdoor en voeg de rest van de zeevruchten toe plus wijn, citroensap en een beetje peper. Leg een goed sluitende deksel op de pan, zet het vuur hoog en laat alles flink doorkoken. Meng na ongeveer 5 minuten alles snel door elkaar, zet het vuur iets lager (als het goed is, gaan de mosselen en venusschelpen onderhand open) en laat nog 5 minuten staan tot de garnalen helder roze zijn en de venusschelpen en mosselen open zijn (gooi de ongeopende weg). De moscardini zijn nu wit en gaar en de vis is ook net gaar. Op de bodem van de pan moet een flinke laag saus liggen.

Roer de koriander erdoor, proef of er nog peper of zout bij moet, doe het deksel weer op de pan en zet hem op tafel. *Goed voor 4 personen (of voor 2 personen als hoofdmaaltijd)*

limpe bem as conchas com um esfregão de arame para retirar qualquer vestígio do mar que ainda tenham. Nesta altura deve deitar fora os mexilhões que estejam abertos e que não se fecham quando lhes toca.

Para limpar os polvos, faça um corte entre a cabeça e os tentáculos. Segure o corpo e puxe de dentro para fora, pelo meio dos tentáculos com os dedos. Deixe os tentáculos inteiros se forem pequenos ou corte-os ao meio se forem grandes. As cabeças podem ficar inteiras ou partidas ao meio se forem grandes.

Faça um pequeno corte nas costas de cada gamba e retire o veio escuro que ali têm. Arranque as pernas.

Lave e escorra bem todos os mariscos e seque os pedaços de peixe com papel de cozinha.

Aqueça o azeite numa panela grande e refogue a cebola até alourar. Junte o pimento e continue a refogar mais um pouco. Ponha o

alho, quando sentir o cheiro, junto o tomate e o polvo, esmagando o tomate com a colher de pau. Tempere com sal e deixe ferver durante 10 minutos até o líquido ter diminuído e os polvos tenham cozido um pouco.

Adicione o piri-piri e deixe ferver por uns instantes, depois acrescente o marisco, o vinho, o sumo de limão e um pouco de pimenta. Ponha a tampa, aumente o lume e deixe ferver bem. Depois de 5 minutos mais ou menos, mexa bem, baixe o lume (as amêijoas e os mexilhões já devem estar a abrir) e deixe ferver durante mais 5 minutos até as gambas estarem bem rosadas, as amêijoas e os mexilhões estarem abertos (deite fora os que se mantêm fechados), o polvo deve estar branco e tenro e o peixe cozido. Deve ter boa quantidade de molho no fundo da panela.

Povilhe com os coentros, rectifique os temperos, volte a colocar a tampa e leve para a mesa. *Para 4 pessoas (ou 2 a 3 pessoas como prato principal).*



### STEAK REGIONAL

250 G (9 OZ) RUMP STEAK, ABOUT 2 CM (3/4 INCH) THICK \*

1 TABLESPOON BUTTER \* 1 OR 2 BAY LEAVES \* COARSE SALT \*

2 GARLIC CLOVES, *peeled and squashed a bit* \* 2 pieces AZOREAN RED PEPPERS (page 16), *rinsed* \*

2 TABLESPOONS BRANDY OR WHISKY \* PIRI PIRI OIL, *to serve* \* LEMON HALVES, *to serve*



‡ This is a very popular way to serve steak on the island of San Miguel in the Azores.

I loved their special peppers that were often added in whole chunks to dishes at the end of the cooking, and the millions of blue-lilac hydrangeas to be seen everywhere in August.

This also works well as a petisco plate: slice up the cooked meat, leave out the peppers and serve with little forks or toothpicks.

†††

Trim the steak of excess fat and slice it horizontally to get two 1 cm (1/2 inch) thick pieces or, if you prefer a thicker steak, leave it whole. Heat the butter over your highest heat in a non-stick frying pan that will just fit the meat snugly. When the butter is fizzling, add the

steak to the hot pan with the bay leaves and cook until the underside is deep golden. Turn over and sprinkle with coarse salt. Add the garlic and cook until the other side of the meat is deep golden, adding the peppers towards the end of the cooking.

Pour in the brandy or whisky and ignite (take care as it will flame high) and cook for just a few seconds more until there is some dark sauce in the pan (if it seems as if the butter is close to burning at any point, add an extra blob to slow it down).

Remove from the heat and leave to rest for a moment. Serve drizzled with some piri piri oil and a squeeze of lemon.

Serves 1–2





## STEAK UIT DE STREEK

250 G LENDENBIEFSTUK, ONGEVEER 2 CM DIK  
 1 EETLEPEL BOTER 1 OF 2 LAURIERBLAADJES GROF ZOUT 2 KNOFLOOKTENEN, *gepeld en een beetje geplet*  
 2 *stukken* RODE PAPRIKA'S VAN DE AZOREN (*pagina 16*), *afgepoeld*  
 2 EETLEPELS BRANDEWIJN OF WHISKY PIRI PIRI OLIE *om erbij te serveren*  
 CITROENHELFTEN *om erbij te serveren*

‡ Zo krijg je heel vaak je steak op het eiland San Miguel in de Azores. Ik ben dol op die speciale pepers die ze tegen het eind van de kooktijd bij een gerecht doen. Even dol ben ik op de miljoenen blauwpaarse hortensia's die je overal in augustus ziet. Dit gerecht kan ook goed dienen als een petisco: snijd het gebakken vlees in plakken, laat de paprika's weg en dien op met kleine vorkjes of cocktailprikkers.

↗  
 Snijd het overtollig vet van het vlees en snijd het horizontaal doormidden zodat je twee lapjes van 1 cm dik krijgt, maar als je een dikke steak wilt, moet je hem heel laten. Verhit de boter boven een zeer hoog vuur in een koekenpan met antiaanbaklaag waar het vlees goed in past. Voeg, wanneer de

boter gaat sputteren, het vlees toe samen met de laurierblaadjes en bak tot de onderkant goudbruin is. Draai het vlees om en bestrooi het met grof zout. Voeg de knoflook toe, bak de andere kant goudbruin en voeg aan het eind de paprika toe.

Giet de brandewijn of whisky erbij en steek hem aan (pas op want er komt een hoge vlam) en laat nog een paar seconden op het vuur staan tot er een donkere saus in de pan drijft (als de boter dreigt te verbranden voeg dan een extra klont toe).

Haal van het vuur en laat even rusten. Dien op met wat piri piri olie erover en een scheutje citroensap. *Goed voor 1-2 personen*



## BIFE REGIONAL

250 G DE BIFE DE ALCATRA COM 2 CM DE ESPESSURA - 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA \*  
 1 OU 2 FOLHAS DE LOURO - SAL GROSSO - 2 DENTES DE ALHO *ligeiramente esmagados* -  
 2 PIMENTOS VERMELHOS À AÇORIANA (*pagina 16*) - 2 COLHERES DE SOPA DE BRANDY OU WHISKY -  
 AZEITE DE PIRIPIRI *para servir* - METADES DE LIMÃO *para servir*

‡ Esta é uma forma muito popular de servir bifes na ilha de São Miguel, nos Açores. Adorei os pimentos especiais desta zona, que frequentemente são colocados no final da preparação de vários pratos e as hortênsias azuis e lilases que se vêem por todo o lado em Agosto. Este prato pode também ser um petisco. Corte a carne depois de cozinhada, não coloque os pimentos e sirva com garfos pequenos ou palitos.

↗  
 Retire o excesso de gordura da carne e corte na horizontal para ficar com duas metades de 1 cm de espessura, se preferir um bife mais alto deixe inteiro. Numa frigideira antiaderente de tamanho semelhante ao bife, aqueça a manteiga no lume

mais forte que tiver. Quando a manteiga estiver a ferver, coloque o bife com as folhas de louro, até ficar tostado por baixo. Vire e polvilhe com sal. Junte o alho e frite até o outro lado do bife estar também tostado, adicione os pimentos quando estiver quase pronto.

Adicione o brandy ou o whisky (cuidado porque a chama pode ser alta) e deixe fritar mais uns segundos, até haver um molho escuro na frigideira (se a manteiga se estiver a queimar, junte mais um pouco).

Retire do lume e deixe apurar durante alguns minutos. Sirva acompanhado com azeite de piri-piri e umas gotas de limão.  
*Para 1 a 2 pessoas.*





## PASTEIS DE NATA

— Portuguese tarts —

**PASTRY:** 250 G (9 OZ) *cold unsalted* BUTTER, *chopped* • 250 G (9 OZ) CAKE (00) FLOUR • 40 G (1½ OZ) CASTER (SUPERFINE) SUGAR • *a pinch of* SALT

**CUSTARD FILLING:** 100 G (3½ OZ) CASTER (SUPERFINE) SUGAR • 30 G (1 OZ) CAKE (00) FLOUR • 185 ML (6 FL OZ/¾ CUP) MILK • ½ TEASPOON VANILLA EXTRACT • 1 *strip of* LEMON RIND • 3 EGG YOLKS • 125 ML (4 FL OZ/½ CUP) CREAM

‡ I came back from Portugal with special *pasteis* tins in my enthusiasm for making these. My tins are 7 cm across the top, 3.5 cm high and slope down to 4 cm across the base. And they're all individual, not in a tray. You can use anything with a similar measure, such as muffin tins, or, better still, patty pan tins which are a bit lower. Save the egg whites from here to make *suspiros*. I have seen a few different ways of making these... they are not the easiest at first go, but once you've tried them you'll see they are worth it. You need a good hot oven, or yours might need longer to get those dark golden gorgeous blotches here and there.

↔ To make the pastry, mix the butter in a bowl with the flour, sugar and salt until crumbly looking (rather like damp sand). Pour in 3 tablespoons of water (and a dribble more if you think it needs it) and mix until it comes together. (Alternatively, pulse together in a food processor.) Press the dough into a ball, flatten a bit and wrap in plastic. Put in the fridge for a couple of hours (you can make this a day in advance, or even freeze it at this stage).

Roll out the dough on a lightly floured surface to make a 40 x 35 cm (16 x 14 inch) rectangle. Cut in half lengthways and roll up

each rectangle along its length to give two long sausages. Trim away the rough ends.

Cut each sausage into about six lengths of 6 cm (2½ inches). Stand each one upright like a cylinder and then press down into the cylinder with both your thumbs to make a flower shape. Cup it with your hands and swivel around, pressing gently with your thumbs and forefingers to make a cosy nest as you spin. Don't squash the pastry too much — it needs to flake and puff up nicely when it cooks.

Fit the pastry into your tins (see introduction), pressing down so it takes the shape and the pastry extends a little above the edge. Make sure the bases are thin — push the pastry out a bit more and smooth the top edges, rolling over and pressing again to neaten into nice nests. If the weather is hot, you may have to refrigerate them again for a while to work the pastry along. Put them back in the fridge while you make the custard.

To make the custard, put the sugar in a small heavy-based pan with 3 tablespoons of water. Stir over heat to dissolve the sugar and then let it come to a gentle boil. Cook until thickened a bit but not about to caramelize.

Meanwhile, put the flour in a wide bowl with a little of the milk, whisking to make a smooth slurry. Heat the rest of the milk in a small heavy-based pan with the vanilla and

lemon rind. As the milk is about to come to the boil, add it to the flour slurry. Remove the lemon rind and whisk immediately until smooth. Whisk in the egg yolks and then tip it all back into the pan, whisking for a minute or two over low heat until it is smooth and the eggs have heated a little.

When your sugar syrup is ready, pour in a slow steady drizzle into the hot milk mixture, whisking continuously. Remove from the heat and mix in the cream, then pour into a jug (just to make filling the pastries easier). Heat your oven to 220°C (425°F/Gas 7).

Take the pastries out of the fridge and fill them two-thirds full of custard (you should have exactly the right amount of custard for twelve). Bake for 15–20 minutes, depending on your oven, or until you can see the pastry is cooked and golden and the custards have a couple of dark amber speckles. You can remove any that look ready, leaving the paler ones for longer if necessary.

Once they're all out of the oven, leave them in the tins but swivel them around a bit so they don't stick while cooling. Serve at room temperature, plain, or as they serve them in the pastry shops of Belém: with a sachet of cinnamon, a sachet of icing sugar and a sashay out of the door... *Makes 12*



## PASTEIS DE NATA

— Portugese taartjes —

DEEG: 250 G koudde ongezeuten BUTER, gehakt 250 G CAKEMEEL  
40 G FIJNE KRISTALSUIKER EEN snuf ZOUT

GUSTARDVULLING: 100 G FIJNE KRISTALSUIKER 30 G CAKEMEEL  
185 ML MELK 1/2 THEEFEL VANILLE-EXTRACT  
1 reep CITROENSCHIL 3 EIERDOOIERS 125 ML ROOM

‡ Speciaal voor dit recept had ik in Portugal *pastéis*-blikken gekocht. Ze zijn 3 1/2 cm hoog en hebben aan de bovenkant een doorsnee van 7 cm, maar naar beneden toe worden ze smaller en de bodem is 4 cm in doorsnee. Je kunt voor dit recept ook een muffinvorm gebruiken. De eiwitten kun je bewaren om *suspiros* te maken. Van dit recept ben ik een aantal varianten tegengekomen. De eerste keer lijkt het allemaal vrij ingewikkeld, maar oefening baart kunst. Je hebt een goede hete oven nodig anders duurt het wat langer voor je die mooie donkergouden kleur krijgt.

↔



## PASTÉIS DE NATA

MASSA: 250 G DE MANTEIGA sem sal, cortada em pedaços • 250 G DE FARINHA PARA BOLOS • 40 G DE AÇÚCAR • Uma pitada de SAL

RECHEIO: 100 G DE AÇÚCAR • 30 G DE FARINHA PARA BOLOS • 185 ML DE LEITE • 1/2 COLHER DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA • 1 CASCA DE LIMÃO • 3 GEMAS DE OVO • 125 ML DE NATAS

‡ Comprei em Portugal formas especiais para pastéis de nata, tal era a minha vontade de fazer esta receita. As minhas formas têm 7 cm de diâmetro no cimo, 3,5 cm de altura e a base tem cerca de 4 cm de diâmetro. São individuais, não são um tabuleiro. Pode utilizar quaisquer umas semelhantes, como as dos queques, ou, melhor ainda, as formas de pudins que são um pouco mais baixas. Guarde as claras dos ovos para fazer suspiros. Há muitas formas de fazer os pastéis de nata... não são muito fáceis de fazer, mas depois de experimentar vai ver que vale a pena. Vai precisar de um forno bem quente, ou de deixar os pastéis de nata mais tempo no forno, para obter aquelas belas manchas escuras.

↔

Para preparar a massa, misture a manteiga com a farinha, o açúcar e o sal até obter uma massa que se esfaleia (como se fosse areia). Junte 3 colheres de sopa de água (ou um pouco mais se achar necessário) e misture até obter uma massa mais firme (ou triture tudo no robô de cozinha.) Faça uma bola com a massa, espalme ligeiramente, envolva em película aderente. Ponha no frigorífico durante umas horas (pode fazer a massa no dia anterior, ou mesmo congelá-la nesta fase).

Trabalhe a massa numa bancada polvilhada com farinha até obter um retângulo com 40 x 35 cm. Parta ao meio e enrole cada um dos

Snijdt elke worst in ongeveer zes stukken van 6 cm. Zet elk stuk rechtop als een koker en duw dan met beide duimen in het midden van de koker zodat een bloemvorm ontstaat. Draai de vorm rond en duw zachtjes met je duimen en wijsvingers en maak van elke koker een mooi nestje. Druk niet te stevig want anders zwelt het deeg niet mooi op.

Doe het deeg in je blikken of muffinvorm (zie inleiding), druk het een beetje naar beneden maar laat het deeg boven de rand uit komen. Zorg ervoor dat de bodem dun is, maak de randen nog een beetje glad en zorg dat ze er nog steeds uitzien als mooie nestjes. Als het heet weer is, kun je ze het beste even in de koelkast zetten voordat je ze in vorm kneedt. Zet ze weer in de koelkast en maak intussen de custard.

Voor de custard: doe de suiker samen met 3 eetlepels water in een kleine steelpan met dikke bodem. Laat boven een matig vuur de suiker oplossen en laat het mengsel dan langzaam aan de kook komen. Wacht tot het een beetje dik is maar niet gekarameliseerd.

Doe intussen het cakemeel in een ruime kom samen met een beetje melk en meng dit glad. Verwarm de rest van de melk samen met de vanille en de citroenschil in een kleine pan met zware bodem. Voeg de melk, wanneer die bijna kookt,

toe aan het cakemeelmengsel. Haal de citroenschil eruit en klop alles snel tot een gladde massa. Klop de eierdooiers erdoor, doe alles weer in de pan en klop gedurende een minuut of twee boven een laag vuur tot het mengsel glad is en de eieren een beetje warm zijn.

Giet de suikersiroop, onder voortdurend roeren, heel geleidelijk in het warme melkmengsel. Haal van het vuur, meng er de room door en giet alles in een kan zodat je straks de taartjes makkelijker kunt vullen. Verwarm de oven op 220 °C (gasstand 7).

Haal de deegvormen uit de koelkast en vul ze voor twee derde met custard (als het goed is heb je precies genoeg custard voor 12 taartjes). Bak ze 15-20 minuten, afhankelijk van je oven, of tot je kunt zien dat het deeg goudkleurig is en de custard een paar donkere amberkleurige vlekken vertoont. Haal er de taartjes uit die er goed uitzien en laat de blekere nog wat langer zitten.

Als ze allemaal uit de oven zijn, laat ze dan in de blikken zitten, maar draai ze een beetje rond zodat ze niet vastplakken tijdens het afkoelen.

Serveer op kamertemperatuur en geef er eventueel, net als in de winkels in Belém, wat kaneelpoeder of poedersuiker bij.

*Goed voor 12 taartjes*

rechthoeken of comprido, ficiará com dois rolos compridos. Corte as pontas.

Corte cada um dos rolos em 6 fatias com 6 cm. Ponha cada uma das fatias de pé, como se fosse um cilindro e depois pressione com os polegares o meio do cilindro até criar a forma de uma flor. Pegue nas flores que obteve e vá rodando e pressionando as bordas da massa com os dedos até obter uns cestinhos. Não aperte a massa demasiado, pois esta terá de folhar e crescer quando cozer.

Ponha os ninhos nas formas (ver a introdução), pressionando para a massa ficar um pouco maior do que a forma. Certifique-se de que a massa é fina - pressione um pouco mais e alise as bordas da massa. Se estiver calor, poderá ser necessário colocar a massa no frigorífico novamente algum tempo para a conseguir trabalhar. Reserve no frigorífico enquanto prepara o recheio.

Para preparar o recheio, coloque o açúcar numa pequena panela de fundo pesado com 3 colheres de água. Mexa enquanto leva ao lume, para dissolver o açúcar e depois deixe levantar fervura. Deixe ferver até engrossar ligeiramente, mas não deixe caramelizar.

Entretanto, coloque a farinha numa taça grande com um pouco de leite, mexendo até obter um creme bastante líquido. Aqueça o restante leite

numa panela de fundo pesado com a baunilha e a casca de limão. Quando o leite estiver a começar a ferver, junte o creme da farinha. Retire a casca de limão e mexa imediatamente até ficar cremoso. Misture as gemas e volte a colocar em lume brando durante 1 minuto ou dois, mexendo sempre, até ficar cremoso e os ovos terem aquecido um pouco.

Quando a calda de açúcar estiver pronta, deite lentamente de forma contínua no preparado de leite quente, mexendo bem. Retire do lume e misture as natas, depois coloque o recheio num jarro (só para ser mais fácil encher as formas). Aqueça o forno a 220 °C (Gás 7).

Retire as formas de massa do frigorífico e encha-as até  $\frac{3}{4}$  com o recheio (deve ter a quantidade suficiente para encher doze formas). Leve ao forno durante 15-20 minutos, dependendo do forno, ou até ver que a massa está cozinhada e o recheio está dourado com algumas manchas escuras. Pode ir retirando os que estiverem prontos, deixando os outros se achar necessário.

Quando tiver retirado todos do forno, deixe nas formas, mas rode-os um pouco para não colarem enquanto arrefecem. Sirva à temperatura ambiente, simples ou como servem nas pastelarias em Belém: com um pacotinho de canela e outro de açúcar em pó e um passico na rua...

*Dá para 12 pastéis.*



## ANEXO 2 – CASOS E ESTRATÉGIAS DE TRADUÇÃO USADAS

- G1 Tradução literal
- G2 Empréstimo/Calque
- G10 Modificação dum figura retórica
- S3 Hiponímia
- S5 Modificação de grau de abstração
- S6 Modificação de distribuição
- S7 Modificação de ênfase
- S8 Paráfrase
- Pr1 Filtragem cultural
- Pr3 Modificação de informação
- Pr4 Modificação interpessoal
- Pr8 Modificação de visibilidade
- Pr10 Outras modificações pragmáticas

| Caldo Verde (Anexo 1.1)                       |                                                                    |                                                                    |                                                                                 |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Inglês                                        | Neerlandês                                                         | Português                                                          | Estratégias usadas                                                              |
| <i>potato and cabbage soup with chouriço</i>  | <i>aardappel-koolsoep met chouriço</i>                             | -                                                                  | I-N: G1<br>I-P: Pr3<br>Omissão de informação irrelevante para o leitor          |
| <i>tablespoons</i>                            | <i>eetlepels</i>                                                   | <i>colheres de sopa</i>                                            | I-N: G1<br>I-P: G1                                                              |
| <i>red onions</i>                             | <i>rode uien</i>                                                   | <i>cebolas vermelhas</i>                                           | I-N: G1<br>I-P: G1                                                              |
| <i>700 G (1 LB 9 Oz) de batatas</i>           | <i>700 G aardappels</i>                                            | <i>700 G de batatas</i>                                            | I-N: G1, Pr3<br>I-N: G1, Pr3                                                    |
| <i>dark cabbage</i>                           | <i>donkere kool</i>                                                | <i>couves</i>                                                      | I-N: G1<br>I-P: S3, Pr3<br>Couve hiponímia de dark cabbage.<br>Omissão de dark. |
| <i>chouriço sausage</i>                       | <i>chouriço worst</i>                                              | <i>chouriço</i>                                                    | I-N: G1<br>I-P: Pr3                                                             |
| <i>couve, cavalo nero, kale or even savoy</i> | <i>rode kool<br/>boerenkool savooiekool<br/>enzovoorts [=etc.]</i> | <i>couve verde, galega, portuguesa ou até mesmo couve lombarda</i> | I-N: Pr1<br>I-P: Pr1                                                            |
| <i>cook the chouriço</i>                      | <i>bak de chouriço</i>                                             | <i>asse o chouriço</i>                                             | I-N: S3, S5<br>I-P: S3, S5                                                      |
| Cataplana de Marisco (Anexo 1.2)              |                                                                    |                                                                    |                                                                                 |
| <i>half a cup or so of port</i>               | <i>125 ml port</i>                                                 | <i>meia chávena de vinho do porto</i>                              | I-N: Pr3, S5<br>I-P: G1                                                         |
| <i>½ green pepper</i>                         | <i>½ groene paprika</i>                                            | <i>½ pimento verde</i>                                             | I-N: G1<br>I-P: G1                                                              |
| <i>10 small clams in shells</i>               | <i>10 kleine venusshellpen</i>                                     | <i>10 amêijoas nas conchas pequenas</i>                            | I-N: S3<br>I-P: G1                                                              |
| <i>black mussels</i>                          | <i>mosselen</i>                                                    | <i>mexilhões pretos</i>                                            | I-N: S3<br>I-P: G1                                                              |

|                                                             |                                                        |                                                        |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>small moscardini or baby octopus</i>                     | <i>kleine moscardini of inktvisjes</i>                 | <i>chocos ou polvos bebé</i>                           | I-N: G1 (kleine moscardini), S5 (inktvisjes).<br>I-P: Pr1 (chocos), G1 (polvos bebé) |
| <i>raw prawns</i>                                           | <i>rauwe garnalen</i>                                  | <i>gambas cruas</i>                                    | I-N: Pr1,S3<br>I-P: S5                                                               |
| <i>snapper</i>                                              | <i>snapper</i>                                         | <i>salmonete</i>                                       | I-N: G1<br>I-P: Pr1                                                                  |
| <i>monkfish</i>                                             | <i>zeeduivel</i>                                       | <i>tamboril</i>                                        | I-N: G1<br>I-P: G1                                                                   |
| <i>4 tablespoons olive oil</i>                              | <i>4 eetlepels olijfolie</i>                           | <i>4 colheres de sopa de azeite</i>                    | I-N: G1<br>I-P: G1                                                                   |
| <i>½ teaspoon ground piri piri</i>                          | <i>½ theelepels piri piri poeder</i>                   | <i>½ colher de chá de piri piri móido</i>              | I-N: G1<br>I-P: G1                                                                   |
| <i>2 tablespoons chopped coriander (cilantro)</i>           | <i>2 eetlepels gehakte koriander</i>                   | <i>2 colheres de sopa de coentros, picados</i>         | I-N: G1,Pr3 (cilantro)<br>I-P: G1,Pr3 (cilantro)                                     |
| <i>domed copper pot</i>                                     | <i>koperen pan bestaande uit twee bolle helften</i>    | <i>panela de cobre</i>                                 | I-N: S5<br>I-N: Pr3                                                                  |
| <i>½ red or green pepper (capsicum), roughly chopped</i>    | <i>½ rode of groene paprika, grof gehakt</i>           | <i>½ pimento vermelho ou verde, cortado em pedaços</i> | I-N: G1, S5<br>I-P: G1, S5                                                           |
| <i>200 g (7 Oz) tinned chopped tomatoes</i>                 | <i>200 g tomaten uit blik</i>                          | <i>200 g de tomate, picado</i>                         | I-N: Pr3<br>omissão de <i>chopped</i><br>I-P: Pr1, Pr3<br>Omissão de <i>tinned</i>   |
| <b><i>Bife Regional (Anexo 1.3)</i></b>                     |                                                        |                                                        |                                                                                      |
| <i>Steak Regional</i>                                       | <i>Steak uit de streek</i>                             | <i>Bife Regional</i>                                   | I-N:G10<br>I-P: G1                                                                   |
| <i>250 g (9 oz) rump steak, about 2 cm (3/4 inch) thick</i> | <i>250 g lendenbiefstuk, ongeveer 2 cm dik</i>         | <i>250 g de bife de alcatra com 2 cm de espessura</i>  | I-N:G1, Pr3<br>I-P:G1, Pr3<br>omissão de 9 oz e ¾ inch                               |
| <i>1 tablespoon of butter</i>                               | <i>1 eetlepel boter</i>                                | <i>1 colher de sopa de manteiga</i>                    | I-N:G1<br>I-P: G1                                                                    |
| <i>2 pieces azorean red peppers</i>                         | <i>2 stukken rode paprika's van de Azoren</i>          | <i>2 pimentos vermelhos à açoriana</i>                 | I-N: G1<br>I-P : G1, Pr3<br>omissão de pieces                                        |
| <i>2 tablespoons brandy or whisky</i>                       | <i>2 eetlepels brandewijn of whisky</i>                | <i>2 colheres de sopa de brandy ou whisky</i>          | I-N: G1<br>I-P: G1                                                                   |
| <i>lemon halves</i>                                         | <i>citroenhelften</i>                                  | <i>metades de limão</i>                                | I-N: G1<br>I-P: G1                                                                   |
| <i>i loved their special peppers</i>                        | <i>ik ben dol op die speciale pepers</i>               | <i>adorei os pimentos especiais desta zona</i>         | I-N: G1 (mas errada), Pr4<br>I-P: G1, Pr3, Pr4                                       |
| <i>this also works well as a petisco plate</i>              | <i>dit gerecht kan ook goed dienen als een petisco</i> | <i>este prato pode também ser um petisco</i>           | I-N: G2<br>conservação do empréstimo petisco<br>I-P: G1                              |

|                                                                                                     |                                                                                                         |                                                                                                                 |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <i>turn over and sprinkle with coarse salt</i>                                                      | <i>draai het vlees om en bestrooi het met grof zout</i>                                                 | <i>vire e polvilhe com sal</i>                                                                                  | I-N: S6<br>I-P: G1, S3<br>coarse salt → sal |
| <i>... and cook for just a few seconds more</i>                                                     | <i>... en laat nog een paar seconden op het vuur staan</i>                                              | <i>... e deixe fritar mais uns segundos</i>                                                                     | I-N: S8<br>I-P: G1, S3<br>cook → fritar     |
| <b>Pastéis de Nata (Anexo 1.4)</b>                                                                  |                                                                                                         |                                                                                                                 |                                             |
| <i>250 g (9 oz) cake (00) flour</i>                                                                 | <i>250 g cakemeel</i>                                                                                   | <i>250 g de farinha para bolos</i>                                                                              | I-N: G1, Pr3<br>I-P: Pr1, Pr3               |
| <i>40 g (1 ½ oz) caster (Superfine) sugar</i>                                                       | <i>40 g fijne kristalsuiker</i>                                                                         | <i>40 g de açúcar</i>                                                                                           | I-N: Pr3,<br>I-P: Pr3, S5                   |
| <i>custard filling</i>                                                                              | <i>custardvulling</i>                                                                                   | <i>recheio</i>                                                                                                  | I-N: G1<br>I-P: S3                          |
| <i>1 strip of lemon rind</i>                                                                        | <i>1 reep citroenschil</i>                                                                              | <i>1 casca de limão</i>                                                                                         | I-N: G1<br>I-P: S5                          |
| <i>I came back from Portugal with special pastéis tins in my enthusiasm for making these</i>        | <i>speciaal voor dit recept had ik in Portugal pastéis-blikken gekocht</i>                              | <i>comprei em Portugal formas especiais para pastéis de nata, tal era a minha vontade de fazer esta receita</i> | I-N: G1, S8<br>I-P: G1                      |
| <i>(rather like damp sand)</i>                                                                      | <i>(als nat zand)</i>                                                                                   | <i>(como se fosse areia)</i>                                                                                    | I-N: G1<br>I-P: Pr3                         |
| <i>cut in half lengthways and roll up each rectangle along its length to give two long sausages</i> | <i>snijd het in de lengte doormidden en rol beide rechthoeken op zodat je twee lange worsten krijgt</i> | <i>parta ao meio e enrole cada um dos rectângulos ao comprido, ficará com dois rolos compridos</i>              | I-N: G1<br>I-P: G1, Pr1 (sausages)          |

Tabela V

## SAMENVATTING

In dit bachelor Eindwerkstuk worden een aantal knelpunten besproken die typerend zijn voor het vertalen van recepten.

In de eerste plaats wordt gepoogd een definitie van vertalen te geven, waarna de problemen die daarbij komen kijken en de strategieën die gebruikt kunnen worden om ze op te lossen of te omzeilen worden besproken. Er volgt een korte definitie van culinaire recepten, vervolgens combineren we deze twee onderwerpen en wordt er gekeken naar het veld van de vertaling van culinaire recepten. De theorieën van o.a. Nord (1991), Chesterman (1997) en Teixeira (2008a) worden besproken. Omdat bij dit veld specifieke struikelblokken horen - men kan o.a. denken aan verschillende maateenheden, moeilijk te verkrijgen ingrediënten, valse vrienden en extratekstuele invloeden - gaan we kijken of de geboden strategieën uitkomst bieden en of die daadwerkelijk door de vertalers worden gebruikt.

De knelpunten die naar voren komen, worden besproken aan de hand van een vergelijkende analyse van het boek *Piri Piri Starfish: Portugal Found* en van de Nederlandse en de Portugese vertalingen van dit boek. *Piri piri en Sardientjes: De smaak van Portugal* (2008b) en *Cozinha e Sabores: Ao encontro de Portugal* (2009).

Bij de analyse wordt dieper ingegaan op vier verschillende recepten en op potentiële vertaalproblemen. Deze problemen worden gecategoriseerd aan de hand van het werk van o.a. Van Dam (1991, 2006 en persoonlijk contact), Epstein (2009) en Paradowski (2010). Denk hierbij aan de omzetting van namen van ingredienten, van gerechten en de bereidingswijze van recepten. Tot slot wordt gekeken naar strategieën die speciaal bij het vertalen van culinaire recepten van pas kunnen komen.