

DIFERENÇAS LINGUÍSTICAS E CULTURAIS REFERENTES A UNIDADES LEXICAIS DA GASTRONOMIA E O PROBLEMA DA TRADUÇÃO NOS DICIONÁRIOS BILÍNGÜES ITALIANO-PORTUGUÊS

Marilei Amadeu Sabino (UNESP – SJRP)

Introdução

Os dicionários bilíngües são, inegavelmente, ferramentas valiosas para os profissionais que deles fazem uso constante. Contudo, apesar de seu inestimável valor, não estão livres das críticas que apontam falhas e inadequações em sua estrutura a ponto de prejudicar a sua funcionalidade. A literatura lexicográfica dos últimos vinte ou trinta anos parece estar mais repleta dessas críticas as quais abarcam diversas obras bilíngües, em várias línguas estrangeiras.

Interessada no estudo da língua italiana em contraste com a língua portuguesa (na variante brasileira) há vários anos, analiso, nesse artigo, alguns dicionários bilíngües italiano-português, no que se refere a unidades lexicais relacionadas à gastronomia. Para essa análise, cabe averiguar tanto se os dicionários consultados registram esses tipos de unidades, mas principalmente se registram as acepções adequadas à construção de sentido. Por conseguinte, a maior ou menor adequação da obra às necessidades dos consulentes é fator fundamental na determinação de sua funcionalidade, bem como do seu grau de utilidade para os mesmos.

O tratamento dado a unidades lexicais referentes à gastronomia, em dicionários bilíngües

Um dicionário bilíngüe bem elaborado é de extrema importância para os usuários, no sentido de proporcionar-lhes informações de cultura e de estruturas da língua estrangeira, em relação à sua língua materna.

O que acontece, entretanto, é que, em geral, muitas unidades lexicais que expressam a cultura do povo estrangeiro freqüentemente não são registradas. Isso se dá, geralmente, com aquelas unidades lexicais que não possuem um equivalente na língua de chegada.

Com o objetivo de verificar mais de perto como isso se dá, averiguamos, em seis dicionários bilíngües, as seguintes unidades lexicais, referentes à gastronomia italiana: *bottarga, braciola, bruschetta, bucatino(i), budino, cannellone(i), capitone, cappone, costoletta, cotechino, crostino, fagiolino(i), fettuccine, fusilli, granita, gruviera/groviera, involtino(i), linguine, macedonia, minestrone, mozzarella, pannacotta, panna montata, penne, peperonata, pesto, polpetta, rigatoni, rosetta, scaloppina(e), spezzattino, spumante, tiramisù, torta, tortellino(i), trenette e trippa.*

O resultado que se apresenta é o seguinte: dos 38 itens lexicais: o **Mea** registra 27 (72,9%), o **Spi**, o **Amen** e o **Par** 25 (67,5%), o **Mi** 17 (45,9%) e o **Zan** 13 (35%).

Nove dos 38 vocábulos (23,6%) não foram registrados por nenhum dos dicionários, mas boa parte dessas unidades marcaram presença até mesmo nos dicionários de bolso, em especial no **Zan** (35%). Todavia, em relação a alguns equivalentes fornecidos por eles, observamos que surgem problemas de inadequação. Vejamos:

Cotechino:	<i>Paio, lingüiça.</i>	(Mi)
	<i>Salame de carne de porco.</i>	(Amen)
	<i>Salame, paio.</i>	(Par)
	<i>Salame de carne de porco ensacada na pele do <u>pernil</u> (?) (Com certeza é um erro!!!)</i>	(Spi)
	<i><u>Salpicão cozido</u></i>	(Mea)

Quadro 1

Nenhum desses equivalentes e definições são adequados, já que nenhum deles indica, com exatidão, o referente mencionado. No que se refere ao equivalente **salpicão cozido** percebe-se que, embora o Aurélio registre dois sentidos para o lexema **salpicão**, apenas o segundo deles (um tipo de frios em salada) parece ser de uso corrente, no Brasil. Para o lexema **cotechino**, bastaria, então, fornecer o equivalente **cudiguim**, seguido da definição: *espécie de linguiça feita com pele e carne de porco moídas juntas e ensacadas, para ser consumida cozida.*

No vocábulo **macedônia**, encontramos:

Macedonia:	<i>Macedônia.</i>	(Par)
	<i>Macedônia, iguaria feita de vários legumes ou frutos.</i>	(Spi)
	<i>Salada de frutas, macedônia.</i>	(Mea)

Quadro 2

Obviamente, o ideal é que seja registrado o equivalente mais adequado, nesse caso, o de **Mea (salada de frutas)**, visto que o vocábulo **macedônia**, embora esteja dicionarizado no Aurélio, é pouco conhecido. Por outro lado, às vezes, a presença de uma definição não ajuda em muito. Estamos pensando, nesse momento, em *iguaria feita de vários legumes ou frutos*, que por incluir legumes na definição, parece desviar da atenção do consulente a possibilidade de “*macedônia*” se tratar de “*salada de frutas*”.

O fato de o **Spi** economizar vocábulos, em suas traduções, pode gerar sérios problemas. Vejamos o que acontece com o vocábulo **panna montata**:

Panna Montata:	<i>Natas batidas.</i>	(Mea)
	<i>Creme batido.</i>	(Zan)

	<i>Nata batida.</i>	(Par)
	<i>Batida.</i>	(Spi)
	<i>Nata ou creme de leite batido, chantilly.</i>	(Amen)
	<i>Creme chantilly.</i>	(Mi)

Quadro 3

Obviamente, o equivalente mais adequado para **panna montata** é **creme chantilly**, ou simplesmente **chantilly**. O **Spi**, entretanto, supondo que o consulente já saiba que **panna** significa **nata**, acrescenta somente a tradução de **montata**, ficando, portanto, o lexema **panna montata** com a tradução apenas de “*batida*”. Isso pode representar perigo para os consulentes mais inexperientes, obviamente, que podem acreditar que se trate de “*batida de frutas*” ou de “*coquetel de frutas, preparado com bebidas alcoólicas*”.

Dando continuidade à nossa análise, para o vocábulo **granita** temos:

Granita:	<i>Espécie de gelado.</i>	(Mea)
	<i>Sorvete granuloso, carapinhada.</i>	(Amen)
	<i>Granita, sorvete.</i>	(Par)
	<i>Carapinhada.</i>	(Spi)

Quadro 4

Granita, sorvete, carapinhada, sorvete granuloso, espécie de gelado, nenhum desses equivalentes parece adequado - pelo menos tomando como base a nossa experiência de falante da língua portuguesa (do Brasil – estado de São Paulo) - já que **granita** é exatamente a nossa “*raspadinha de gelo ou de frutas*”.

Para o lexema **mozzarella**, os dicionários apresentam o seguinte:

Mozzarella:	“Mozzarella”, queijo fresco de búfala ou de vaca.	(Mea)
	Muçarela.	(Mi)
	(bras.). Espécie de queijo napolitano, moçarela.	(Amen)
	Queijo de búfala, “mozzarella”.	(Par)
	Queijo fresco não fermentado, moçarela.	(Spi)

Quadro 5

Apesar de encontrarmos, em três dicionários, o equivalente “*muçarela*” (ou *moçarela*) para o lexema italiano **mozzarella**, convém ressaltar que a **mozzarella** italiana não se assemelha à brasileira. A **mozzarella** italiana é um tipo de queijo magro, feito com leite de búfala ou de vaca, conforme constatamos em algumas definições. Assemelha-se, no entanto, muito mais ao nosso queijo fresco ou queijo de minas, porém é geralmente confeccionada na forma de uma bola ovalada, ou em forma de trança. Logo, **mozzarella** (it.) e **muçarela** (port.) não são equivalentes, por não nomearem o mesmo referente. Convém ressaltar, ainda, que esse vocábulo é registrado, pelo dicionário de Aurélio B. H. Ferreira e pelo Michaelis, da língua portuguesa, com duas grafias (**muçarela** e **mozarela**), mas não como *moçarela*, conforme registram **Amen** e **Spi**.

O **Spi**, além da tradução *muçarela* - que como já comentamos não é um bom equivalente - fornece uma definição de como é o referente **mozzarella**: *queijo fresco não fermentado*. A definição, nesse caso, parece ser um bom critério, pois evita que o consulente acredite que se trata do mesmo queijo, conhecido no Brasil como *muçarela*. Desse modo, a definição auxiliaria o tradutor que poderia, por exemplo, se valer de uma nota de rodapé explicativa do vocábulo, quando se fizesse necessário.

Para o vocábulo **trippa**, encontramos o seguinte:

Trippa:	Tripa.	(Mea)
----------------	--------	-------

<i>Tripa.</i>	(Zan)
<i>Miúdos de animal.</i>	(Mi)
<i>O estômago dos ruminantes, e esp. dos bovinos, que, cortado em listras, se cozinha para alimento.</i>	(Amen)
<i>(Trippa cotta o minestra di trippa): dobradinha.</i>	(Par)
<i>Dobradinha (br.); tripa, intestino que se dá aos gatos.</i>	(Spi)

Quadro 6

Embora os 6 dicionários registrem o lexema **trippa**, na verdade apenas 3 deles (**Amen**, **Par** e **Spi**) o registram no uso procurado, ou seja, no domínio da culinária. O **Amen** lança mão de uma definição do termo: *o estômago dos ruminantes, e esp. dos bovinos, que, cortado em listras, se cozinha para alimento*, enquanto poderia usar unicamente um vocábulo equivalente, como fizeram **Par** e **Spi**. Uma sugestão seria: **Trippa**: (Cul.) *Dobradinha, bucho*.

Vejamos, agora, o que acontece com alguns vocábulos que designam tipos de massas de macarrão italianas, dentre uma infinidade inumerável de variedades:

Cannellone(i):	<i>Macarrão em forma de canudos.</i>	(Amen)
	<i>Variedade de massa alimentar, em forma de canudos, canelões.</i>	(Spi)
	<i>“Sorta di maccheroni”, canelões.</i>	(Par)
	<i>Canudos de massa recheados de carne e queijo.</i>	(Mea)

Quadro 7

Naturalmente, mais simples do que oferecer longas definições sobre o que vem a ser **cannelloni** seria fornecer o equivalente **canelone(s)**, já dicionarizado inclusive no Aurélio, seguido ou não de uma das definições apresentadas acima, que funcionaria como uma informação adicional. Nesse caso, a adaptação **canelões**, apresentada por **Par** e **Spi**, por não ser usual, na variante brasileira da língua portuguesa, é inadequada. Além dessa adaptação não usual, o **Par** utiliza-se de uma explicação em italiano “*sorta di maccheroni*” e isso é inaceitável para um dicionário bilíngüe, cujo papel principal é fornecer as traduções ou equivalentes dos vocábulos, na língua alvo.

Através desse quadro de vocábulos da gastronomia italiana foi possível enumerar, ainda, outros problemas de traduções inadequadas, para a variante brasileira do português. É o caso de **capatão** (para *capitone*), **olha-podrida** (para *minestrone*) e **manjerico** (ao invés de *manjeriço*), na descrição do vocábulo pesto.

Dando continuidade à análise, observe-se o que ocorre com **fettuccine**:

Fettuccine:	<i>Qualidade de massa com aspecto de aletria.</i>	(Mea)
	<i>Qualidade de macarrão.</i>	(Par)
	<i>Tipo de macarrão romano.</i>	(Mi)
	<i>Macarrão fino e comprido, talharim.</i>	(Amen)
	<i>Talharim.</i>	(Spi)

Quadro 8

Algumas definições são mais genéricas (a primeira e a segunda) e outras mais específicas (as duas últimas). No entanto, o **Amen**, além da definição, apresenta o equivalente **talharim**, e o **Spi** só apresenta esse equivalente, sem a definição.

É natural que um consulente, diante de um quadro de informações como esse, em que aparece a consulta a 5 dicionários diferentes, não teria muitas dificuldades para resolver a questão do lexema **fettuccine**. Contudo, ao invés de ser necessária a consulta a 5 obras diferentes para solucionar o problema de

tradução de um único item lexical, o ideal é que o consulente já encontrasse isso pronto em uma única obra bilíngüe de qualidade.

Sem dúvida, os inúmeros tipos de massas de macarrão italianas geralmente apresentam problemas para a tradução. Ou esses itens não são registrados nos bilíngües, como é o caso de *fusilli*, *linguine*, *trenette*, *bucatini*, *penne*, ou lhes são atribuídas definições ou traduções inadequadas.

Com relação ao item *fusilli*, embora nenhum dicionário o tenha registrado, designa, no português do Brasil, o “*macarrão parafuso*”. O item *penne*, por sua vez, também não consta de nenhum dos bilíngües consultados. Algumas fábricas de macarrão brasileiras, nas embalagens do produto, têm lançado mão do equivalente *pena*, embora não seja uma tradução adequada, visto que a sua forma imita aquela da caneta, e não a da “pena de galinha”. Poder-se-ia, no dicionário, lançar mão de uma definição também: *penne* - *macarrão que possui a forma de pequenos tubos cortados em diagonal*. O que temos observado, na prática, é que muitas vezes, por falta de um equivalente em português, o termo mantém-se quase sempre em italiano. Esse fenômeno *sui-generis* é resultante de pelo menos dois fatores: de um lado, devido à expansão quase universal da cozinha italiana, que foi adotada em quase todo o mundo ocidental; e de outro, no caso do Brasil e mais especificamente de São Paulo, a aculturação da herança cultural italiana, decorrente da importantíssima imigração desse povo para o nosso estado e país.

Desse modo, adotamos um elevado número de pratos italianos e os adaptamos lingüisticamente, como é o caso de *espaguete*, *macarrão*, *canelone*, *nhoque*, *lasanha* e outros. Na cidade de São Paulo, por exemplo, também se popularizaram: *braciola*, *fettucine*, *minestrone*, *penne*, *pesto*, *polpetta*, *rigatoni*, *tiramisù*.

Se por um lado há vocábulos que não figuram em nenhum dicionário bilíngüe, por outro lado há aqueles que estão sempre presentes. O termo *polpetta* (“*almôndega*”) por exemplo, consta de todos os dicionários e o *Amen*, além de sua equivalência, apresenta ainda, para garantir, uma definição do mesmo (“*bolo de carne picada com queijo, salsa e ovos*”).

XATARA (1998) aconselha evitar que as definições em um dicionário de língua bilíngüe ocupem o lugar das traduções. No entanto, acreditamos que as

definições sejam indispensáveis, quando não houver um equivalente na língua de chegada, ou nos casos em que ela possa servir para dar maior esclarecimento sobre os equivalentes em questão.

O que não deve acontecer é que vocábulos, bastante freqüentes na língua, sejam excluídos da nomenclatura dos dicionários bilíngües, por não apresentarem um equivalente exato na língua de chegada.

Na prática, o que se tem notado, é que os dicionários bilíngües, ao excluírem esses itens lexicais bastante freqüentes e diretamente ligados à cultura do povo, estão omitindo a riqueza cultural da nação, registrada em inúmeros textos da língua, aos quais os estudantes têm freqüente acesso, mas não podem contar com o dicionário bilíngüe para a sua compreensão e/ou tradução.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMENDOLA, J. *Dicionário italiano português*. 2.ed. São Paulo: HEMUS, 1976.

MEA, G. *Dizionario italiano-portoghese*. Porto: Porto, 1989.

PARLAGRECO, C. *Dizionario portoghese-italiano, italiano-portoghese*. 5. ed. São Paulo: Martins fontes, 1990.

POLITO, A. G. - *MICHAELIS - pequeno dicionário italiano-português, português-italiano*. São Paulo: Melhoramentos, 1993.

SABINO, M. A SILVA, M. C. P. *Dicionário Italiano-Português de falsos cognatos e cognatos enganosos: subsídios teóricos e práticos*. Araraquara, Tese (Doutorado em Letras: Lingüística e Língua Portuguesa) - Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, 2002, 345p.

SPINELLI, V. & CASASANTA, M. *Dizionario completo italiano-portoghese (brasiliano) e portoghese (brasiliano)-italiano*. Parte prima italiano-portoghese (brasiliano). Milão: Ubrico Hoepli, 1983. XATARA, C. M. Os dicionários bilíngües e o problema da tradução. In OLIVEIRA, A. M. P. P. de & ISQUERDO, A. N. (Orgs). *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. Campo Grande (MS): Ed. UFMS, p.179-86, 1998.

ZANICHELLI, ED. *Dizionario essenziale portoghese-italiano e italiano-portoghese*. Bologna: Zanichelli – Holtkamp & Whitlam Ltd, 1991.