



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
CURSO DE LETRAS — TRADUÇÃO FRANCÊS

EDSON MARTINS DE MORAIS
Matrícula: 17/0140679

***Oui, nós temos bananas!:* tradução para o francês comentada de
trecho do livro *Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a
cozinha inzoneira*, de Carlos Alberto Dória**

Brasília
2023



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
CURSO DE LETRAS — TRADUÇÃO FRANCÊS

EDSON MARTINS DE MORAIS

Oui, nós temos bananas!: tradução para o francês comentada de trecho do livro *Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*, de Carlos Alberto Dória

Projeto Final do Curso de Tradução
apresentado ao Instituto de Letras da
Universidade de Brasília em cumprimento a
requisito para obtenção do título de Bacharel
em Letras — Tradução Francês

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Cordeiro de
Mello

Brasília

2023

Banca examinadora:

Prof. Dr. Marcelo Cordeiro de Mello
LET-UnB (Orientador)

Prof. Dr. Marcos Araújo Bagno
LET-UnB (Membro efetivo)

Profa. Msa. Dyhorrani da Silva Beira
POSLIT-UnB (Membro efetivo)

AGRADECIMENTOS

A minha mãe, Norma, por ter sempre me oferecido um amor incondicional e por ser meu maior exemplo de perseverança e de alegria de viver.

A meu marido, Luciano, por sua dedicação, amor e tolerância.

A meu orientador, Marcelo, pelo tempo e esforço empregados no compartilhamento de conhecimentos tão preciosos, sempre com muita perspicácia, sensibilidade e gentileza.

Aos professores do Instituto de Letras da Universidade de Brasília, por seus ensinamentos e sua contribuição para o desenvolvimento do pensamento crítico de seus alunos.

Ao Prof. Marcos Bagno e à Profa. Dyhorrani Beira, pelas contribuições dadas para o aperfeiçoamento deste trabalho.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
1.1 JUSTIFICATIVA.....	6
1.2 PLANEJAMENTO E ESTRUTURA DO TRABALHO	8
2 CARLOS ALBERTO DÓRIA E O PROJETO DE ESCRITA DE FORMAÇÃO DA CULINÁRIA BRASILEIRA: ESCRITOS SOBRE A COZINHA INZONEIRA	9
3 PROJETO DE TRADUÇÃO	10
3.1 CONSIDERAÇÕES TEÓRICAS	10
3.2 METODOLOGIA E PROCESSO TRADUTÓRIO	12
3.3 PROCEDIMENTOS E ESTRATÉGIAS GERAIS	14
4 QUESTÕES DE TRADUÇÃO	15
4.1 TRECHOS DO TEXTO DE PARTIDA COM SENTIDO NÃO EVIDENTE	15
4.2 VOCÁBULO NÃO DICIONARIZADO NO TEXTO DE PARTIDA	18
4.3 APARENTES ERROS OU INADEQUAÇÕES NO TEXTO DE PARTIDA	18
4.4 IDENTIFICAÇÃO DO TEMPO VERBAL EM PORTUGUÊS	19
4.5 GRAFIA DOS NUMERAIS REFERENTES AOS SÉCULOS	19
4.6 REFERÊNCIAS A NOMES DE ESTADOS BRASILEIROS	20
4.7 PRATOS E INGREDIENTES TÍPICOS DA CULINÁRIA BRASILEIRA	21
4.8 REFERÊNCIAS HISTÓRICAS E GEOGRÁFICAS PERTINENTES AO BRASIL	22
4.9 CASO DA TRADUÇÃO DO VOCÁBULO “INZONEIRO”	23
4.10 ERROS DA TRADUÇÃO AUTOMÁTICA	25
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	27
6 REFERÊNCIAS	28
ANEXO 1 – Texto original em português e versão em francês	

1 INTRODUÇÃO

Este Projeto Final do Curso de Tradução é apresentado ao Instituto de Letras da Universidade de Brasília (UnB) em cumprimento a requisito para obtenção do título de Bacharel em Letras — Tradução Francês.

O trabalho tem por objetivo realizar a versão em francês de trecho do livro *Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*, de Carlos Alberto Dória, publicado inicialmente em 2014 pela Editora Três Estrelas e reeditado por último em 2021 pela Editora Fósforo.

O trecho submetido a tradução no âmbito deste Projeto é o segmento do ensaio intitulado “Formação da Culinária Brasileira” compreendido entre as páginas 16 e 30 do livro na edição de 2021.

1.1 JUSTIFICATIVA

Não se pode dizer, hodiernamente, que livros sobre a culinária brasileira escritos em língua francesa constituem raridades. Qualquer pesquisa despreziosa na internet pode revelar, facilmente, a existência de pelo menos algumas dezenas de publicações nesse idioma a respeito do tema.

Nessas obras, no entanto, pouquíssimo se encontra sobre a história e os aspectos sociológicos ou antropológicos de nossa cozinha. Em geral, discorre-se sobre pratos e ingredientes típicos brasileiros e seu modo de preparação. Ou seja, tais livros se limitam à apresentação de receitas acompanhadas, quando muito, de uma breve contextualização cultural e geográfica, com vistas, não raras vezes, a fins essencialmente turísticos.

Pessoalmente, considero-me um aficionado pelo estudo de línguas em geral e dos aspectos culturais com elas relacionados. Para além dessa paixão, venho desenvolvendo ao longo das duas últimas décadas, pelo menos, um genuíno interesse não só pela cozinha e suas receitas, mas pela gastronomia, entendendo-a mais abrangente que a culinária. A gastronomia valorizaria o prazer pela comida, buscando excelência nas preparações e o refinamento da alimentação, e englobaria sua história e os aspectos culturais associados, assim como a evolução da comida e suas tendências.

Por conseguinte, quando da pesquisa sobre possíveis temas para o presente Projeto, decidi-me por tentar “atingir três alvos com um dardo só”. O primeiro e mais evidente seria o cumprimento do requisito para a obtenção do título de Bacharel em Letras – Tradução Francês. O segundo “alvo” consistiria no aprimoramento de minhas habilidades tradutórias e linguísticas voltadas ao idioma francês, em geral, mas relacionadas, em particular, com um campo do saber que muito me interessa: a gastronomia. Por fim, o terceiro deles seria o alargamento de meus conhecimentos relativos aos aspectos sociológicos e antropológicos da culinária (e gastronomia) brasileira a partir de uma perspectiva histórica.

A obra *Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira* foi, então, selecionada em virtude da expectativa de que ela me permitiria atingir os três objetivos — ou “alvos” — supramencionados. Vale ressaltar, sobretudo a respeito do terceiro alvo, acima, o que o próprio autor, o sociólogo Carlos Alberto Dória, consigna no capítulo destinado à apresentação do livro:

Este não é um livro de história, mas seus ensaios, que se apoiam — com certa licença conceitual — na antropologia e na sociologia, buscam ampliar a reflexão sobre a cozinha brasileira e libertá-la de uma visão estreita, engessada pelo tempo, por ideias feitas e preconceitos. (DÓRIA, 2021, p. 13)

O trecho escolhido para tradução neste trabalho insere-se no primeiro dos sete ensaios do livro, o qual foi selecionado por abordar aspectos mais gerais da formação de nossa culinária e gastronomia – em contraposição aos outros ensaios, restritos a questões mais específicas – e por reunir, ao mesmo tempo, várias das dificuldades tradutórias que se espera encontrar em textos sobre essa temática.

No mais, importa acrescentar à lista das razões da opção pela obra em comento uma derradeira. É enormemente satisfatório imaginar que, por um desígnio do destino, a versão francesa ora elaborada do trecho escolhido do livro de Dória poderia cruzar o caminho de algum leitor francófono ávido por mais informações sobre a formação da tão rica e multifacetada culinária e gastronomia de nosso país.

No tangente à parte inicial do título deste Projeto Final, qual seja, “Oui, nós temos bananas!”, vale fornecer a seguinte explicação. A expressão remete à marchinha de carnaval *Yes, nós temos bananas*, de autoria de Braguinha e Alberto Ribeiro, que teria sido lançada em 1938 como uma resposta à canção *Yes, We have no bananas*, dos compositores norte-americanos Frank Silver e Irving Cohn. A

marchinha representaria uma crítica à então iniciada predominância da cultura estadunidense nas Américas e à alcunha “república de bananas” usada ocasionalmente por nacionais de países economicamente mais desenvolvidos — especialmente os Estados Unidos — para se referir ao Brasil daquela época, entre outros países latino-americanos.

Assim, quanto à idealização da expressão que encabeça o título do Projeto, consideramos, primeiramente, emblemático o fato de ela trazer em si uma das frutas mais apreciadas pelos brasileiros e com forte presença em inúmeros pratos da culinária nacional, doces e salgados. Adicionalmente, em um movimento análogo ao dos autores da marchinha da década de 30, o uso dessa expressão pretendeu significar uma manifestação bem-humorada — mesmo que igualmente crítica — do orgulho que tenho de nossa culinária e gastronomia, assim como da contrariedade (e desalento) que sinto pela realidade de elas serem, ainda e de forma geral, tão pouco conhecidas, tão mal interpretadas e tão pouco valorizadas, não só pelos estrangeiros, mas também por muitos de nós mesmos, brasileiros.

1.2 PLANEJAMENTO E ESTRUTURA DO TRABALHO

No presente trabalho, far-se-á, inicialmente, uma brevíssima apresentação do livro objeto da versão em língua francesa a ser realizada, assim como de seu autor.

Em seguida, discorrer-se-á sobre o projeto de tradução, preludiado por considerações teóricas no tocante à atividade tradutória. Nessa etapa, será descrita e analisada, ainda, a metodologia adotada no processo tradutório, assim como serão apresentadas as estratégias gerais.

Posteriormente, examinar-se-ão questões de tradução específicas com as quais nos deparamos no decorrer do processo tradutório.

As considerações finais serão, então, apresentadas, seguidas das referências (bibliográficas e outras).

Ao final deste documento, constará em anexo uma tabela na qual se inserirão os segmentos (que passarão a ser chamados, mais à frente, de unidades de tradução) relativos à versão original, em português, do trecho selecionado do livro objeto deste trabalho, pareados com suas respectivas versões em francês.

2 CARLOS ALBERTO DÓRIA E O PROJETO DE ESCRITA DE *FORMAÇÃO DA CULINÁRIA BRASILEIRA: ESCRITOS SOBRE A COZINHA INZONEIRA*

Carlos Alberto Dória, nascido em São Paulo, formou-se em ciências sociais pela Universidade de São Paulo (USP) em 1972. Com doutorado em sociologia pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) (2007) e pós-doutorado pela mesma instituição (2011), Dória é especializado em sociologia da alimentação e em sociologia do conhecimento, tendo publicado vários livros e artigos sobre essas áreas de especialidade. Adicionalmente, ele mantém há vários anos o blog e-BocaLivre, especializado em gastronomia e culinária, e é sócio do restaurante Lobozó, na capital paulistana.

No livro *Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*, a trajetória de nossa cozinha desde os tempos coloniais até os dias de hoje é apresentada em sete ensaios que combinam erudição, uma extensa pesquisa e um estilo questionador e, portanto, polêmico. Entretanto, como o próprio autor declara, o livro não é fruto apenas de sua reflexão isolada:

Longe disso. Nesta pequena coleção de ensaios, creio eu, ressoam assuntos que vêm sendo discutidos em sucessivas reuniões no Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo (C5), entidade sem fins lucrativos fundada em 2012, em São Paulo, para estimular a investigação multidisciplinar da culinária brasileira. A rigor, a criação do C5 veio ao encontro da necessidade de aproximar os cozinheiros de toda sorte de conhecimentos sobre temas de seu interesse, não praticados, contudo, nas faculdades de gastronomia. Ao mesmo tempo, colocou acadêmicos em contato com os que se dedicam à prática culinária munidos de inquietações e urgências que também podem ser consideradas demandas para pesquisas de médio e longo prazos. (DÓRIA, 2021, p. 13)

Dória (2021, p. 7) argumenta que, atualmente no Brasil, “a espetacularização do comer ocupa a cena e esconde o interesse legítimo que temos pelo que levamos à boca”. Tal superexposição da gastronomia a teria transformado em algo “desencantador”, já que o ato de comer teria se tornado “uma atividade complexa, multissensorial, a exigir certo ‘treinamento’ do sujeito que se aproxima de um prato construído sob os ditames modernos da gastronomia” (DÓRIA, 2021, p. 7). Diferentemente do passado, quando o “gosto” se referia tão somente ao paladar, haveria hoje uma obrigação de atentar aos aromas, texturas e oposições que se constroem no prato.

Segundo seu autor, o livro objeto deste trabalho tem o objetivo de conduzir o raciocínio do leitor por esse “caminho de volta”, sem apagar a perspectiva do presente:

Isso quer dizer que, se perdemos alguns vínculos com o passado, recuperá-los não se deve a qualquer saudosismo, mas, sim, a um tipo de reflexão necessário para seguirmos por um caminho no qual comer seja, no final das contas, a velha fonte inesgotável de alegrias. Tiremos, portanto, provisoriamente, a comida de seu enquadramento cênico, do restaurante, do fluxo simbólico de que o marketing a revestiu, para vê-la surgindo como experiência de um povo que deseja reconhecer-se através do que come, em contraste com o que outros povos comem. (DÓRIA, 2021, p. 8)

Assim, nesse caminho oferecido pelo autor, ele espera que o leitor tenha a oportunidade de alcançar uma compreensão melhor da culinária brasileira, em que pesem “as lacunas e enormes ciladas” existentes no percurso.

Segundo o autor (DÓRIA, 2021, p. 9), o primeiro ensaio, “Formação da culinária brasileira”, que é parcialmente traduzido neste trabalho, é uma nova e bastante modificada versão de um breve texto escrito por ele em 2008 a pedido do Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), com o propósito de explicar nossa culinária a cozinheiros espanhóis que estiveram no Brasil participando do evento Prazeres da Mesa. Esse texto teria sido publicado com o título de “Enraizamentos da cozinha brasileira”, como livreto bilíngue (espanhol-português), sendo transformado em livro pela editora Publifolha em 2009.

3 PROJETO DE TRADUÇÃO

3.1 CONSIDERAÇÕES TEÓRICAS

Ao longo de todo o processo da tradução objeto do presente trabalho, mantiveram-se em mente determinados conceitos teóricos, a seguir resumidos.

Foram usadas como princípios norteadores algumas ideias desenvolvidas pelo eminente ensaísta, crítico literário, tradutor, filósofo e sociólogo judeu alemão Walter Benjamin (1892 - 1940), em particular no seu ensaio “A Tarefa do Tradutor”, publicado em 1923. Segundo Benjamin, a tradução de uma obra não deve ser concebida tendo-se em vista um receptor — ou leitor — “ideal”. Nesse sentido, o papel dela não seria o de intermediário, para simplesmente transmitir ou comunicar. Não devendo ser focada na chegada nem na imitação ou cópia do original, a “tarefa da tradução” (ou

do tradutor) visaria, acima de tudo, revelar a mais íntima relação entre as línguas, de convergência e complementaridade no que desejam dizer (a intenção). Partindo dessa concepção, procurei aplicá-la ao texto de Dória, reconstruindo-o em língua francesa.

Adicionalmente, levaram-se em consideração conceitos desenvolvidos pela pesquisadora e escritora Ana Helena Rossi em seu artigo “Tradução como construção de conhecimento: experiências na Universidade de Brasília”, publicado em 2019. No artigo, a tradução é concebida como sendo tanto processo quanto um conjunto de atos dependentes uns dos outros que funcionam para sistematizar tal processo. Fariam parte da tradução as atividades de selecionar, adequar, organizar, estabelecer pontes e critérios, elaborar cortes e sustentar posições. Isso tudo serviria para identificar e compreender os saberes em jogo no texto de partida e, na sequência, reconstruí-los no texto de chegada. Tais saberes seriam produto de uma visão do mundo, uma maneira própria de entender ou perceber o mundo, verificada em cada cultura particularmente. A tradução não seria, assim, um ato de passagem, mas, sim, um processo, além de um lugar epistemológico, onde o tradutor usa de sua experiência particular e de suas competências sociolinguísticas e culturais para tomar suas decisões tradutórias. Tendo em vista que o livro de Dória que escolhi para traduzir, neste trabalho, procura apresentar a culinária brasileira como parte de uma cosmovisão, esse pensamento de Rossi se adequaria perfeitamente ao viés tradutório que o texto demandava.

Considerou-se também de suma importância, para fins de realização deste trabalho de tradução, o que Rossi (2019) definiu como “memória do processo tradutório”, pois é nela que se encontrarão dados sobre as escolhas do tradutor, baseadas, inclusive, em suas próprias idiossincrasias e em seu conhecimento de ambas as culturas: de partida e de chegada. Tal registro (da memória) permitiria produzir um conhecimento sobre a tradução e sobre suas várias etapas (ou versões), o chamado *continuum* de conversões. Sem esse registro, os elos inteligíveis entre as atividades de tradução seriam perdidos, prejudicando a validação das hipóteses feitas durante a tradução, assim como a legitimação da própria tradução, em última instância. A autora acrescenta, ainda, que é também esse registro que permite que o tradutor sistematize, de forma progressiva, suas próprias dificuldades enfrentadas e os obstáculos encontrados ao longo do processo. E foi precisamente essa atividade

crítica descrita por Rossi que busquei desenvolver em meu trabalho de tradução do texto de Dória, conforme será oportunamente explicado em detalhe, mais adiante.

3.2 METODOLOGIA E PROCESSO TRADUTÓRIO

Para realizar a tradução objeto deste trabalho, o trecho a ser vertido para o francês (também chamado, neste trabalho, de texto de partida) foi, inicialmente, dividido em unidades de tradução. Segundo Alves, Magalhães e Pagano (2000, p. 38), a unidade de tradução (doravante, UT) é “um segmento do texto de partida, independente de tamanho e forma específicos, para o qual, em um dado momento, se dirige o foco de atenção do tradutor”.

Ainda que seja importante que o tradutor leia a obra inteira a ser traduzida, a fim de poder ter uma compreensão ampla do assunto para fazer considerações contextualizadas e tomar decisões mais acertadas ao longo do processo tradutório, seu foco estará sempre em trechos menores. Nesse sentido, no âmbito do presente trabalho, decidiu-se que as UTs não deveriam ter extensão superior à dos parágrafos do texto de partida. Entendendo que os parágrafos deveriam estar — ou esperando que efetivamente estivessem — correspondendo a divisões do discurso com sentido completo e unidade entre as ideias tratadas, aventou-se a possibilidade de considerá-los como as UTs a adotar neste Projeto. Todavia, por uma questão operacional, tais unidades não deveriam ser muito extensas e, assim, findaram por não corresponder exatamente à divisão dos parágrafos do trecho em comento, consistindo, em sua maioria, em subtrecos deles.

Como etapa inicial, as UTs definidas consoante os critérios supramencionados foram inseridas na primeira coluna à esquerda de uma planilha do editor Microsoft Excel.

A dita planilha, apelidada de tabela-matriz, foi formatada para conter quatro colunas. Além da já mencionada, as próximas duas colunas imediatamente à direita corresponderiam a duas versões em francês, como detalhado a seguir.

A segunda coluna foi preenchida com a versão em francês das UTs obtida a partir da utilização do aplicativo Google Tradutor — ou Google Translate —, um serviço de tradução instantânea do Google que é caracterizado como o que se conhece correntemente por “tradutor automático”.

A terceira coluna da tabela-matriz incluiu a versão da coluna à esquerda depurada das inadequações e erros produzidos pela tradução automática, constituindo, finalmente, a versão definitiva no idioma francês do trecho do livro objeto deste trabalho (também chamada, neste documento, de texto de chegada).

A quarta coluna, denominada de “comentários de tradução”, teve o propósito de abrigar toda e qualquer observação do tradutor referente a dúvidas, análises e razões das escolhas tradutórias. Nessa coluna se inseriram, por exemplo, links de páginas da internet e outras referências correspondentes ao conteúdo das passagens específicas examinadas (as UTs) que justificariam ou respaldariam aquelas escolhas.

Com respeito à decisão pelo recurso a um aplicativo de tradução automática como ponto de partida para a elaboração da versão em francês, façam-se os seguintes comentários. É de conhecimento geral que os programas de tradução automática se orientam por estratégias predefinidas de tradução que incluem dicionários bilíngues, algoritmos com regras gramaticais e, mais recentemente, corpora eletrônicos. Adicionalmente, é de se notar que uma das condições que mais parecem ter peso no trabalho do tradutor nos dias de hoje é o prazo. Dessa forma, julgo que a tradução automática, no estágio evolutivo em que se encontra atualmente, é uma poderosa aliada do tradutor na execução de seu trabalho, seja na realidade de sua atuação profissional, seja no caso particular deste Projeto Final de Conclusão de Curso.

Sem embargo, é evidente que não se pode negar a existência de outros fatores determinantes da qualidade do trabalho produzido, tais como as competências sociolinguísticas e culturais do tradutor humano, particularmente quando concernentes às línguas e culturas “de partida” e “de chegada” envolvidas no processo tradutório. É em virtude dessas competências e, por que não dizer, de suas próprias idiossincrasias que esse tradutor consegue refinar a versão realizada de forma automática, o que remete à concepção tradutória de Rossi (2019) detalhada anteriormente. Assim, ao “desconfiar” de certas soluções propostas pela “máquina” e identificar as nuances que ela foi incapaz de apreender, o tradutor humano consegue fornecer, finalmente, ao cliente ou destinatário a melhor versão que lhe é possível realizar.

Com respeito à quarta coluna, de “comentários de tradução”, façam-se as seguintes observações. Em uma situação real de contratação de serviço de tradução

(assim como de revisão textual), eu considero que a manutenção, no documento final (produto) a ser entregue ao contratante, de comentários do tradutor/revisor referentes especificamente a justificativas e escolhas tradutórias pode ser um diferencial positivo em termos profissionais. Tais comentários, ao conferir maior transparência ao processo tradutório (ou de revisão), têm o condão de aumentar a credibilidade do tradutor/revisor e de certificar o cliente da qualidade do trabalho produzido. Isso porque ele terá mais condições de se assegurar de que certas escolhas do tradutor/revisor foram as mais apropriadas ou, pelo menos, de que foram fruto de um processo decisório minimamente consciencioso. Evidentemente, a desvantagem de se disponibilizarem para o cliente os ditos comentários de tradução seria, além da exigência de tempo adicional de trabalho, o fato de que se estaria, decorrentemente, dando ensejo à colocação da competência do profissional de tradução/revisão à prova.

3.3 PROCEDIMENTOS E ESTRATÉGIAS GERAIS

Durante a realização do trabalho, alguns procedimentos e estratégias foram adotados de forma sistemática.

Primeiramente, relacionaram-se as principais referências de suporte à tradução já utilizadas por mim de maneira recorrente nas ocasiões em que atuei como tradutor ou revisor, as quais, no presente caso, corresponderam sobretudo a dicionários eletrônicos e outras fontes em meio digital disponíveis na internet. Entre outras referências, podem-se citar como mais relevantes os sites do Google Tradutor; do Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL); da Académie française; do dicionário e enciclopédia Larousse; do dicionário multilíngue Linguee; e do dicionário de língua portuguesa Aulete Digital. Revelaram-se especialmente importantes como fontes de consulta adotadas, ainda, o dicionário eletrônico bilíngue *Le Robert & Collins* e os dicionários eletrônicos monolíngues *Le Petit Robert de la langue française*; *Le Petit Robert des synonymes, nuances et contraires*; e *Oxford Advanced Learner's Dictionary*, além das edições impressas do *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa* e do dicionário *Señas: diccionario para enseñanza de la lengua española para brasileños*.

As fontes de pesquisa secundárias foram várias, normalmente encontradas durante as situações de consulta sobre dúvidas específicas. Podem-se citar, como

exemplos, os sites Termium Plus, mantido pelo governo do Canadá; Banque de dépannage linguistique, mantido pelo governo do Quebec (Canadá); Dictionnaire des Collocations; BonPatron; e Français Facile.

Por fim, lições valiosas foram retiradas dos ensinamentos contidos em determinadas publicações de cunho científico-acadêmico particularmente relacionadas com o presente trabalho, que foram devida e oportunamente citadas e referenciadas neste documento.

Uma estratégia adotada durante a realização do trabalho foi a utilização da “ponte” por outras línguas que não o português ou o francês. Em particular, esse recurso foi utilizado com os idiomas espanhol e, principalmente, inglês. Em outras palavras, quando não foi possível encontrar uma solução tradutória que me parecia satisfatória, verti para o inglês ou o espanhol, e destes para o francês, ou vice-versa. Naturalmente, tal recurso só é produtivo (e, portanto, aconselhável) quando o tradutor tem um bom conhecimento das línguas usadas como ponte. Do contrário, o expediente tem um grande potencial de constituir uma fonte de equívocos, em vez de um auxílio na solução de problemas e entraves.

4 QUESTÕES DE TRADUÇÃO

No contexto deste trabalho, entendem-se como “questões de tradução” as dificuldades específicas enfrentadas durante o processo tradutório, consideradas em conjunto com as soluções encontradas pelo tradutor para superá-las. A seguir, discorre-se em detalhe sobre algumas questões de tradução envolvendo ocorrências frequentes ou simplesmente entendidas como mais relevantes e merecedoras de menção, acompanhadas de exemplos. Estes últimos foram referenciados pelos números atribuídos às unidades de tradução (UTs) onde se encontram, no texto em português inserido no Anexo 1 deste documento.

4.1 TRECHOS DO TEXTO DE PARTIDA COM SENTIDO NÃO EVIDENTE

Em certas passagens do texto de partida, não foi possível identificar, com total segurança, o que ali se queria dizer. Em alguns casos, a dificuldade na captação do sentido do segmento se deveu à utilização pelo autor de uma específica palavra ou expressão; em outros, toda uma oração ou período, inteiros, foram a causa de meu

estranhamento e hesitação . A consequência é que, na maioria dessas ocasiões, além de o tradutor automático ter fornecido soluções sem sentido no contexto do período, eu fui obrigado a realizar inferências na tentativa de gerar uma versão em francês com sentido minimamente coincidente com a ideia pretendida pelo autor da obra.

Apresentam-se, na sequência, alguns exemplos do acima problematizado:

a) na UT nº 7, consta o trecho “[...] na exata medida em que o mundo todo passou a utilizar os ingredientes **americanos** [...], e os **americanos**, por sua vez, assimilaram a culinária mundial” (grifos meus). À primeira vista, os termos poderiam ser traduzidos por *américains* e *Américains*, respectivamente. Entretanto, fez-se necessária uma reflexão crítica com recurso a conceitos gerais de outras áreas de conhecimento para concluir que o trecho se referia, em verdade, ao “continente americano”, e não apenas aos estadunidenses e seu país. Só assim se pôde chegar às soluções “du continent américain” e “les habitants de ce continent”, como tradução dos vocábulos acima grifados, respectivamente;

b) ainda na UT nº 7, tem-se “e os americanos, por sua vez, assimilaram a culinária mundial, **transacionando-a** com os elementos autóctones” (grifo meu). Segundo os dicionários consultados nesta pesquisa, “transacionar” pode significar, *grosso modo*, “comerciar”, “negociar”, “transigir” ou “fazer concessão”. Entendi que o sentido do trecho não estava, portanto, evidente, já que nenhum desses significados do verbo em questão permitia captar o que se pretendia dizer nessa passagem. Ao final, em um exercício de interpretação, concluiu-se que “transacionando-a com os elementos autóctones” queria dizer algo como “deixando-a permear-se de” ou “flexibilizando-a e incorporando elementos locais”, resultando na versão em francês “en l’intégrant avec des ingrédients locaux”;

c) na UT nº 43, encontra-se o seguinte excerto: “É sobretudo um trabalho anônimo, secular, que vai estabelecendo um **patamar** para o comer” (grifo meu). Considerei que o vocábulo, nessa situação de uso, não permitia que o leitor captasse indubitavelmente o que ali se desejava dizer. “Patamar” em que sentido? Um “nível”, um “grau”, uma “estágio”, como definido, figurativamente, em dicionários? Nenhuma dessas opções parecia realmente apropriada, se desacompanhada de algum tipo de explicação ou complemento no próprio corpo do texto. Novamente, recorrendo-se à

liberdade interpretativa e analisando a passagem sob exame no contexto em que se inseria, concluí que a palavra deveria ser entendida como “padrão” ou “modelo”, sendo traduzida, por fim, por *modèle*;

d) a UT nº 76 inicia-se da seguinte forma: “Grande exceção nesse quadro de formação burguesa é o México. No início do século 20, o país **desembarcou** em outro tipo de sociedade” (grifo meu). Imaginei que o autor tivesse querido dar um toque poético a esse fragmento, com o uso de um sentido conotativo do verbo “desembarcar”: “chegar a algum lugar ou passar a estar em alguma situação”. No entanto, além do fato de esse recurso estilístico configurar, por si só, uma dificuldade tradutória adicional, considere que, mesmo no sentido figurado, não era muito preciso dizer, pelo menos no contexto em que se encontrava a oração, que o país “chegou a algum tipo de sociedade”. Uma reformulação mais significativa seria algo como: “no início do século 20, a sociedade do país se encontrava em determinada situação”. Seguindo essa linha de raciocínio, portanto, a versão em francês resultou em: “[...] Au début du XX^e siècle, un autre type de société se développe dans ce pays”; e

e) na UT nº 61, tem-se o trecho: “É preciso, então, registrar a influência francesa do século 19 porque ela também conformou nossa culinária. Em sua esteira, fez-se a primeira sistematização da cozinha brasileira **em vertente culta**, conforme atesta o livro Cozinheiro nacional e, mais tarde, a chamada cozinha internacional [...]” (grifos meus). Nesse ponto, não foi possível identificar a que a expressão “em vertente culta” se referia. Seria à utilização da “variante padrão da língua portuguesa” no livro supracitado, em uma evolução do uso das variantes populares nos livros de receitas domésticos? Seria uma referência à “cozinha culta” ou “das elites cultas”? Mesmo considerando a primeira dessas opções como a mais apropriada, já que (i) se faz menção, na sequência, a um livro (que teria sistematizado as receitas encontradas em anotações informais de cozinheiros(as) no âmbito doméstico) e que (ii) o qualificador “culto” não parece ser aplicável à “cozinha”, uma terceira via foi trilhada. Resolveu-se, assim, suprimir do texto de chegada a referência à expressão “em vertente culta”, por entendê-la finalmente como informação de natureza acessória e, por conseguinte, inessencial à reconstrução na chegada do sentido da passagem original em análise.

4.2 VOCÁBULO NÃO DICIONARIZADO NO TEXTO DE PARTIDA

A consulta aos dicionários utilizados para a realização deste trabalho revelou que o autor da obra aqui parcialmente traduzida fez uso de um vocábulo não dicionarizado em português, ao menos consoante as fontes pesquisadas. Trata-se de “potaria”, possível referência do autor à palavra inglesa *pottery* ou à francesa *poterie*, que foi usada no trecho (UT nº 10): “A culinária da **potaria**, com seus inúmeros ensopados ou guisados, fogueiras ou fornos, aproximava aquilo que, no plano étnico, era tão diferente” (grifo meu).

Foi feito, então, um levantamento das expressões utilizadas em francês relacionadas com o ato de cozinhar em potes e panelas de barro, que levou à decisão de traduzir a expressão “culinária da potaria” como “cuisine des pots en terre cuite”.

Ainda a esse respeito, é interessante mencionar, por fim, que a utilização do termo não dicionarizado em português impediu, como era de se esperar, que o tradutor automático encontrasse uma opção em francês que pudesse ser considerada minimamente aceitável. Submetida a expressão “culinária da potaria”, o aplicativo retornou “cuisine potaria”, que não faz sentido, cumprindo-se registrar, ainda, que “potaria” não é uma palavra francesa.

4.3 APARENTES ERROS OU INADEQUAÇÕES NO TEXTO DE PARTIDA

Em algumas situações, considero ter encontrado verdadeiros erros ou inadequações no texto original, que não haveria por que reproduzir no texto de chegada.

Por exemplo, na UT nº 6, consta “mesmo na culinária portuguesa, vista como uma **matriz brasileira**, os hábitos franceses se faziam presentes” (grifos meus). Não obstante, acredito que deveria constar “matriz **da** brasileira” (grifo meu), já que a culinária portuguesa pode ser vista como uma das fontes ou bases – uma matriz, portanto – **da** culinária brasileira.

Outro exemplo foi encontrado na UT nº 15, onde se vê escrito “[...] o churrasco é um hábito nacional generalizado — pouco importando sua **origem primeira** [...]” (grifos meus). A expressão “origem primeira” configura, em meu entender, um

pleonasma, visto que somente “origem” já seria suficiente para expressar a mesma ideia. A solução encontrada foi traduzir para “vraie origine”, que, imagina-se, poderia funcionar para manter a mesma força expressiva que supomos ter sido pretendida.

Nesses casos, fiz as correções que cri necessárias conforme acima descrito. Entretanto, caso me encontrasse em uma situação real de encomenda de elaboração da versão francesa de um texto em português, no âmbito de uma atuação profissional, eu buscaria contato com o autor ou a editora da obra para me certificar da procedência de meus achados ou desconfianças.

4.4 IDENTIFICAÇÃO DO TEMPO VERBAL EM PORTUGUÊS

Há, no texto de partida, verbos conjugados que não me permitiram identificar o tempo em que estavam sendo utilizados, ainda que os analisasse levando em conta o contexto. Se, em português, as formas eram as mesmas para o presente ou passado, na versão em francês, fui forçado a escolher um desses tempos verbais de forma intuitiva, alicerçado em minha experiência como tradutor e em meus conhecimentos gerais.

Um exemplo é o do verbo conjugado “apegamos” (UT nº 5): “Porém, se olharmos do presente para trás, veremos que muitas coisas a que nos **apegamos** não estavam representadas naquele período” (grifo meu). Mesmo sendo analisado no contexto em que se aplicava, não me foi possível saber, com certeza, se ele se encontrava conjugado no presente ou no pretérito perfeito.

Ao final da análise, optei por traduzir o trecho da seguinte forma, entendendo o verbo em comento como estando conjugado no pretérito: “[...] beaucoup de choses auxquelles **nous nous sommes accrochés** n'étaient pas représentées à cette époque” (grifos meus).

4.5 GRAFIA DOS NUMERAIS REFERENTES AOS SÉCULOS

No caso da grafia dos numerais na referência aos séculos, o texto em português é uniforme ao apresentá-los em algarismos arábicos, como uma solução mais moderna, quando a representação clássica ou tradicional seria com algarismos romanos.

Ao vertê-los para o francês, cogitamos seguir essa tendência de representar os séculos de uma forma também mais moderna nessa língua. Minha pesquisa, contudo, revelou ser provável que a representação com algarismos arábicos ainda não seja universalmente aceita na França, pelo menos. Enquanto o site da Académie française, por exemplo, só oferece a opção do uso de algarismos romanos na situação em tela¹, dois sites canadenses de referência preveem a possibilidade de utilização, alternativamente, de algarismos arábicos².

Decidi, finalmente, adotar o padrão da grafia com algarismos romanos (com o “e” sobrescrito), por ser ela universalmente aceita nos países francófonos, assim exemplificada: “XIX^e siècle”.

4.6 REFERÊNCIAS A NOMES DE ESTADOS BRASILEIROS

Várias foram as referências feitas, no texto de partida, a estados brasileiros. A princípio, cogitei inserir notas de tradutor a cada ocorrência com o seguinte idêntico teor: “État sous-national brésilien”. A inspiração para o adjetivo *sous-national* tinha vindo de um documento pesquisado da Unesco³ onde constava o trecho “Nommez ou énumérez le ou les **État(s) sous-nationaux**, province(s) ou région(s) où se situe le bien proposé pour inscription”⁴ (grifos meus).

Consultados os dicionários que serviram de referência à presente pesquisa, constatou-se que nenhum trazia o verbete *état* com a acepção de “estado subnacional”. No entanto, chegamos à conclusão de que a leitura do texto em francês ficaria mais fluida se fosse simplesmente inserida a expressão “État de” imediatamente antes dos nomes dos estados, acreditando, adicionalmente, que os leitores francófonos em geral teriam bastantes condições de alcançar o conceito de divisão geopolítica em estados subnacionais, que é encontrada também em outros países mais influentes e conhecidos no mundo, tais como os Estados Unidos.

¹ Disponível em: www.academie-francaise.fr/questions-de-langue. Acesso em: 4 jan. 2023.

² Disponível em: https://bdl.oqlf.gouv.qc.ca/bdl/gabarit_bdl.asp?id=5139 e

https://www.btb.termiumplus.gc.ca/tpv2guides/guides/clefsfp/index-fra.html?lang=fra&lettr=indx_catlog_s&page=9eGeGvu5L-_l.html. Acesso em: 4 jan. 2023.

³ Sigla para a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

⁴ Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000215099>. Acesso em: 15 dez. 2022.

Adicionalmente, uma consulta ao dicionário *Le Petit Robert 2. Dictionnaire universel des noms propres: alphabétique et analogique* revelou que, entre os estados citados no trecho a traduzir, apenas Pernambuco tinha sua própria versão em francês — *Pernambouc* —, que acabou sendo empregada no texto de chegada.

Outro aspecto da presente questão concerne aos artigos definidos (ou as contrações com tais artigos) que acompanham os nomes de alguns estados em português (por exemplo, “**do** Rio de Janeiro” (UT nº 6, grifo meu)). A esse respeito, minha pesquisa revelou não haver uniformidade (nem sequer uma tendência digna de se levar em consideração), em textos em francês, quanto ao aproveitamento (a reprodução) nessa língua do mesmo artigo que acompanha o nome dos estados em português.

Para resolver finalmente essa questão, decidi-me por recorrer a sites oficiais franceses ligados à área diplomática⁵ e adotar as mesmas soluções ali encontradas. Assim, usamos “l’État de Rio de Janeiro”, “du Pernambouc”, “du Mato Grosso”, “du Rio Grande do Sul”, “du Paraná” e “du Pará”.

Assim, na UT nº 6, por exemplo, constou “[...] dans les premiers cafés et restaurants **des États de Rio de Janeiro** ou **du Pernambouc**, on tentait de respirer l’atmosphère cultivée [...]” (grifos meus).

4.7 PRATOS E INGREDIENTES TÍPICOS DA CULINÁRIA BRASILEIRA

Em diversas passagens do texto de partida, o autor cita nomes de pratos e ingredientes típicos da culinária brasileira: churrasco, tapioca, baião de dois, polenta, cuscuz, queijo de coalho e vatapá.

De forma geral, como é recomendado pelas fontes consultadas com respeito à padronização ortográfica e tipográfica da escrita em francês de palavras em língua estrangeira, os nomes acima foram todos grafados em itálico no texto de chegada, com ressalva feita para o queijo de coalho. Neste caso, à guisa de denominações

⁵ Sites consultados: <https://pastel.diplomatie.gouv.fr>, <https://recife.consulfrance.org>, <https://br.ambafrance.org/-L-Ambassade-> e <https://www.diplomatie.gouv.fr/>. Acesso em: 5 fev. 2023.

comumente dadas a queijos no idioma francês, optou-se por traduzir a expressão para “fromage type coalho”, com “coalho” em letras ditas redondas (não em itálico).

No respeitante ao “cuscuz”, vale fazer uma consideração adicional. Existe, em francês, um nome de prato chamado *couscous*, que tem seu próprio verbete inserido nos dicionários dessa língua. Por exemplo, no *Le Petit Robert de la langue française*, ele é assim definido: “plat originaire du Maghreb, composé de semoule roulée en grains, servie avec de la viande ou du Poisson, des légumes et des sauces piquantes”. Como se pode desconfiar, entretanto, esse prato provavelmente se aproxima muito mais do que se conhece por “cuscuz marroquino”, guardando pouca semelhança com o cuscuz nordestino, a que se referiu o autor no capítulo objeto deste trabalho. Em razão disso, resolvi manter a grafia original em português — cuscuz —, tratando o vocábulo como sendo efetivamente forasteiro para o francês.

4.8 REFERÊNCIAS HISTÓRICAS E GEOGRÁFICAS PERTINENTES AO BRASIL

Embora não tenham sido frequentes, o autor incluiu algumas referências geográficas ou históricas especificamente atreladas ao Brasil, o que demandou especial atenção na busca de soluções satisfatórias de tradução.

Podem-se mencionar, por exemplo, os casos, ambos na UT nº 16, de “sertões” e “bandeirantes”. Trata-se do excerto: “[...] não estamos nos referindo aos indígenas em geral, mas a uma cultura cujas singularidades alimentares foram fundamentais para a conquista **bandeirante** dos **sertões** distantes da costa” (grifos meus).

Ainda que tenha me sentido tentado a prover abundantes dados ao leitor francófono, a fim de que ele pudesse depreender o máximo possível do que estava lendo nessas passagens, eu sabia que o excesso de informações introduzidas pelo tradutor com esse propósito poderia ser mais prejudicial do que benéfico à qualidade do produto final. Por exemplo, o texto poderia se tornar por demais intrincado ou interrompido, prejudicando sua fluidez e inteligibilidade.

Por conseguinte, cuidei para manter as inserções “explicativas”, tanto sob forma de notas de tradutor quanto de acréscimos no próprio corpo do texto de chegada, na menor quantidade entendida como recomendável.

Nesse sentido, minha intervenção quanto aos exemplos supracitados resultou na versão: “[...] on ne se réfère pas spécifiquement au peuple indigène, mais à toute une culture dont les singularités alimentaires ont été fondamentales **pour la conquête des régions éloignées de la côte (les sertões) par les bandeirantes**¹” (negritos meus). A nota de rodapé nº 1 (UT nº 17), que consistiu em uma das escassas “notas de tradutor” (apenas quatro, ao todo), trouxe uma sucinta explicação sobre quem foram os bandeirantes e seu papel no desbravamento do País.

4.9 CASO DA TRADUÇÃO DO VOCÁBULO “INZONEIRO”

Desafiadora foi a tarefa de encontrar uma solução tradutória para o vocábulo “inzoneiro”, tanto pela dificuldade relativa ao fato de ele consistir em uma palavra polissêmica quanto por sua destacada relevância, especialmente em virtude de ser constituinte do próprio título da obra traduzida neste Projeto Final.

No parte da obra que serviu de base para o presente trabalho, o vocábulo aparece na seguinte passagem (UT nº 18):

Por outro lado, ao perseguirmos uma história comprometida com o presente, o que buscamos é o percurso da criatividade culinária do povo brasileiro, ou seja, a gastronomia que ela formou ao longo do tempo, gerando essa cozinha **inzoneira** da qual, de alguma forma, nos orgulhamos, assim como apreciamos a “Aquarela do Brasil”, de Ary Barroso (grifo meu). (DÓRIA, 2021, p. 19)

Nesse excerto, não é por acaso a referência de Dória feita à música *Aquarela do Brasil*, de Ary Barroso: a palavra aparece logo no seu segundo verso. E, tanto ali quanto acima, “inzoneiro” dá margem a interpretações variadas.

Segundo o dicionário *Houaiss* (2009), para citar apenas uma fonte, o verbete tem as seguintes acepções: (i) que ou aquele que arma intrigas ou faz fuxicos; intrigante, mexeriqueiro; e (ii) que ou quem é sonso, manhoso, enredador. Como sinônimos, são oferecidos “enganador” e “espertalhão”, e, como antônimos, “confiável”, “conscienzoso”, “correto”, “decente”, “digno”, “escrupuloso”, “fiel”, “franco”, “honesto”, “honrado”, “íntegro”, “leal”, “probo”, “reto”, “sincero” e “zorro”.

Como se pode depreender das definições acima, “inzoneiro” parece ter, de forma geral, uma conotação muito mais negativa do que positiva (se é que se pode admitir esta última possibilidade). Isso indicaria, por exemplo, que, à primeira vista, o

fato de uma culinária nacional ser considerada inzoneira estaria longe de ser motivo de orgulho para seu povo. Tanto é assim que o próprio Dória considerou necessário prestar esclarecimentos — no capítulo de apresentação, “O discurso das coisas de comer” —, os quais, ao que tudo indica, foram motivados pelo fato de ele ter sido mal interpretado quando usou o vocábulo sob exame em um texto anterior também de sua autoria, intitulado *Enraizamentos da Cozinha Brasileira* (2008) e transformado em livro em 2009. Em sua “defesa”, os esclarecimentos de Dória (2021, p. 10) tiveram o seguinte teor:

A “Formação da culinária brasileira” aqui apresentada desenvolve vários argumentos que, por limitações de espaço, não pude expor então. Ela também me permite calibrar melhor certas ideias que, percebo, não foram bem compreendidas, justamente pela brevidade do texto. Destaco, em especial, a parte em que me referia à cozinha do Recôncavo baiano, reformulada à luz de estudos históricos e sociológicos recentes e das consistentes reflexões do amigo e historiador baiano Jeferson Bacelar.

A expressão “cozinha inzoneira”, que compõe o subtítulo deste livro, merece uma explicação. Apesar de pouco utilizado, o adjetivo “inzoneiro” foi imortalizado em “Aquarela do Brasil”, de Ary Barroso — canção que até hoje nos toca por seu modo de expressão da brasilidade. Sugere o que é manhoso, enredador, além de enganador. Desse modo, pareceu-me apropriado para indicar o que fala ao paladar de maneira envolvente, esperta, porém cheia de aspectos claros e escuros. Algo nessa cozinha nos é absolutamente familiar, sensível, mas difícil de definir. É justamente em meio a essa dificuldade que faço meu caminho, tentando conduzir o leitor a uma compreensão melhor de nossa culinária, sem deixar de reconhecer, entretanto, as lacunas e enormes ciladas que há no percurso.

Com essa explicação, o sociólogo até parece querer caracterizar a expressão popular “jeitinho brasileiro” (ou uma de suas facetas), que representaria algo condenável, mas nem tanto em algumas situações (!!!). A realidade, contudo, é que estamos diante de uma expressão que não encontra definição consolidada ou unanimemente aceita nem mesmo entre os brasileiros, nem sequer quanto à natureza de sua conotação, positiva ou negativa.

Retornando ao vocábulo “inzoneiro”, e diante de todo o exposto aqui acima, logo concluí, nesse ponto da execução de minha tarefa tradutória, que não encontraria um adjetivo em francês que pudesse representar aquele outro no texto de chegada com a devida precisão e com todas as suas nuances. Assim sendo, decidi manter o termo em português (em itálico) e inserir uma nota de tradutor com a seguinte redação:

Le mot (adjectif féminin) *inzoneira*, qui a même été introduit dans le titre du livre, est une allusion aux paroles de la chanson de 1939 intitulée *Aquarela do Brasil* (Aquarelle du Brésil), l'une des chansons brésiliennes les plus populaires de tous les temps. *Inzoneira* a un sens proche de « maline » ou de « coquine » et, sans nécessairement avoir une connotation négative, qualifie quelqu'un qui est considéré comme malicieux, avec idée de séduction ou de tromperie.

Dessa forma, a importância dada por Dória à palavra em sua obra seria reproduzida na versão francesa, permitindo adicionalmente uma compreensão do leitor francófono, por mínima que fosse, quanto a esse adjetivo e quanto à referência à música *Aquarela do Brasil*.

4.10 ERROS DA TRADUÇÃO AUTOMÁTICA

Aplicativos de tradução automática, como já dito, são valiosos aliados do tradutor humano no exercício de sua profissão. No entanto, sua utilização exige deste último especial atenção aos erros que certamente serão cometidos pela máquina.

No caso do presente trabalho, uma vez decidido a recorrer à tradução gerada pelo Google Tradutor como ponto de partida da preparação da versão em francês do trecho escolhido, tive de ser especialmente crítico e “desconfiado” ao analisar o resultado da tradução automática, não me deixando sucumbir à tentação de me fiar em demasia nessa versão, o que poderia me fazer negligenciar a necessidade de se buscarem soluções eventualmente mais adequadas do que as já ofertadas.

Um dos erros cometidos pelo Google Tradutor consistiu na grafia incorreta das palavras *Noir* e *Blanc* (tradução de “negro” e branco”, respectivamente), quando se referiam a “pessoas consideradas como pertencentes a um povo”. Elas apareceram — repetidas vezes — com suas iniciais minúsculas, ao passo que a Academia Francesa recomenda a utilização de iniciais maiúsculas no contexto em que se aplicaram⁶.

Em outra situação, o texto de partida continha, lado a lado, dois vocábulos que poderiam, em certos casos, ser considerados sinônimos, e que foram traduzidos automaticamente pela mesma palavra francesa: *ragôût*. São eles: “ensopado” e

⁶ Disponível em: <https://www.academie-francaise.fr/nadia-t-france#:~:text=L'Acad%C3%A9mie%20r%C3%A9pond%20%3A,%2C%20un%20Noir%2C%20une%20Noire.> Acesso em: 4 jan. 2023.

“guisado” (UT nº 10). Na versão final, decidiu-se por considerar que “ensopado” poderia ser, também, uma sopa, sendo traduzido como *soupe*, mantendo-se *ragoût* somente para “guisado”.

Um erro frequente do Google Tradutor consistiu na troca do gênero e número de determinados participios passados (com função de adjetivo) do texto de partida. Por exemplo, na UT nº 15, “enraizados” foi traduzido por *enracinée* (em português, “enraizada”). Trata-se do trecho:

Procuraremos mostrar o que há de falacioso nessa abordagem, especialmente na medida em que ela deixa de lado **a geografia dos ingredientes, enraizados** numa enorme biodiversidade e numa história que pode ser contada de outro modo (grifos meus).

No tocante a este último exemplo, é interessante constatar que, muito provavelmente, o erro do aplicativo decorreu da utilização, como procedimento interno transparente ao usuário, do idioma inglês como ponte entre o português e o francês. Na tentativa de confirmar essa suposição, eu usei o mesmo aplicativo para traduzir o trecho em comento para o inglês, e a referência tanto ao gênero quanto ao número do participio passado foi “neutralizada”: “enraizados” tornou-se *rooted*, que poderia qualificar um substantivo masculino ou feminino, no singular ou plural. Assim, ao transportar o participio do inglês para o português, é possível que o Google Tradutor tenha atribuído, equivocadamente, ao vocábulo “geografia” (dos ingredientes) a condição de substantivo qualificado pelo participio-adjetivo *rooted*, em vez de atribuí-la corretamente ao vocábulo “ingredientes”, resultando, dessa confusão, “enraizada”, em vez de “enraizados”.

Por fim, em algumas situações o tradutor automático foi incapaz de fazer a escolha correta entre duas acepções de uma mesma palavra em português. Exemplo disso foi o adjetivo “secular”, que pode ter, entre outros significados, o de “profano” ou “referente a século”. Em francês, cada uma dessas acepções tem sua própria forma: *profane* (ou *séculier*) e *séculaire*, respectivamente. Pois bem, no trecho (UT nº 37) “[...] firmou-se a ideia de que os pratos nacionais se fixaram pela aplicação de ingredientes nativos às receitas **seculares**, [...]” (grifo meu), o Google Tradutor optou pelo adjetivo *profane* quando, pelo contexto, ele deveria ser *séculaire*. Cumpre acrescentar que o mesmo erro foi cometido na UT nº 43, onde “secular” foi traduzido por *laïque*, quando deveria ter sido, novamente, *séculaire*.

Outro exemplo de escolha incorreta entre duas acepções, supramencionada, é o da palavra “expoente” (UT nº 42), que pode ser, *grosso modo*, “pessoa eminente em certa área” ou “aquele que expõe algo”. Cada uma dessas acepções corresponde a um substantivo diferente em francês: *figure majeure* (ou *figure de proue*) e *exposant*, respectivamente. Apesar de o contexto permitir concluir que se tratava da primeira acepção acima listada, o tradutor automático apresentou *exposant* como versão proposta.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a elaboração do trabalho, pude refletir sobre os conceitos teóricos estudados ao longo do curso de Letras – Tradução Francês e suas possibilidades de aplicação na realidade da atividade tradutória. Nesse caminho, muito me gratificou a confirmação, a cada passo dado, de como esse conjunto de ideias sistematizadas que dão base à teoria da tradução pode me auxiliar a ter uma visão mais clara, ampla e fundamentada de aspectos práticos da tradução. Como decorrência, elas me capacitariam para fazer escolhas tradutórias mais conscientes e — espero — mais acertadas não apenas neste Projeto Final do Curso de Tradução, materializado no presente documento, mas sobretudo na pretendida atuação futura como tradutor profissional.

No desenvolvimento de minha pesquisa, tive uma pequena amostra das dificuldades que podem surgir na tentativa de tradução de textos tanto gerais quanto especificamente do idioma português para o francês e, em particular, daqueles que tratam de culinária ou gastronomia ou que tangenciam os assuntos. Foi verificado que uma dessas dificuldades está associada a nomes de pratos e ingredientes típicos das culinárias brasileira e francesa (e até de outros países ou culturas), assim como a métodos de preparação da comida em geral e os respectivos termos aplicados na área.

Deparei-me, ainda, com obstáculos que disseram respeito, entre outros aspectos, a (i) referências geográficas ou históricas pertinentes especificamente ao Brasil; (ii) diferenças de representação tipográfica e ortográfica de elementos correspondentes nas línguas com que trabalhei; e (iii) questões essencialmente linguísticas e vocabulares. Adicionalmente, constituiu um desafio à parte a tradução

dos trechos do texto de partida com sentido não evidente, seja em razão de — em meu entender — verdadeiros erros ou inadequações ali inseridos, seja por conta de escolhas vocabulares peculiares do autor ou da adoção, em certas passagens, de um tom ou estilo particularmente poético ou de uma linguagem marcadamente conotativa.

No mais, importa destacar que considere acertada a escolha da utilização de um aplicativo de tradutor automático como ponto de partida para a preparação da versão em francês. Essa opinião se mantém mesmo à vista da constatação de inúmeros erros e inadequações cometidos pela máquina e da consequente necessidade de se redobram o cuidado e o criticismo no tocante ao produto por ela entregue, de forma a não negligenciar a necessidade de se buscarem soluções eventualmente mais adequadas do que as providas pelo aplicativo.

A preparação do presente Projeto Final do Curso de Tradução foi compreendida, desde o início de seu planejamento, não somente como uma obrigação a cumprir para a obtenção de um título de nível universitário, mas também como uma oportunidade de desenvolver conhecimentos variados a partir da leitura e pesquisa direcionadas e da consequente reflexão crítica sobre toda a informação acessada e a experiência vivida durante o processo. Refiro-me, em particular, a conhecimentos sobre a língua francesa e sobre a atividade tradutória, especialmente quando referentes ao contexto gastronômico, assim como a conhecimentos sobre as interfaces entre o campo da gastronomia e aqueles da história, sociologia e antropologia, principalmente. E, olhando para trás após a conclusão do trabalho, atrevo-me a julgar — e afirmar, aqui — que essa oportunidade foi bem aproveitada.

6 REFERÊNCIAS

ACADÉMIE FRANÇAISE. Site da Académie française. Disponível em: <https://www.academie-francaise.fr/>. Acesso em: 11 jan. 2023.

ALVES, Fabio; MAGALHÃES, Celia; PAGANO, Adriana. **Traduzir com Autonomia: estratégias para o tradutor em formação**. São Paulo: Contexto, 2000.

BANQUE DE DÉPANNAGE LINGUISTIQUE. Site da Banque de dépannage linguistique. Disponível em: <https://bdl.oqlf.gouv.qc.ca/bdl/index.aspx>. Acesso em: 11 jan. 2023.

BENJAMIN, Walter. “A tarefa-renúncia do tradutor” [trad. Susana Kampff-Lages], *in* Castello Branco, Lúcia (org.), **A tarefa do tradutor, de Walter Benjamin – quatro traduções para o português**, Belo Horizonte: Fala/UFMG, 2008, pp. 66-81.

BONPATRON. Site do BonPatron. Disponível em: <https://bonpatron.com/>. Acesso em: 30 set. 2022.

CANADA. Termium Plus. The Government of Canada’s terminology and linguistic data bank. Disponível em: <https://www.btb.termiumplus.gc.ca/tpv2alpha/alpha-fra.html?lang=fra&index=alt>. Acesso em: 30 set. 2022.

CNRTL. Site do CNRTL, 2012. Centre National de Recherche Textuelle et Lexicale. Disponível em: <https://www.cnrtl.fr/>. Acesso em: 30 set. 2022.

Dicionário eletrônico LE PETIT ROBERT DE LA LANGUE FRANÇAISE. 2010.

Dicionário eletrônico LE DICTIONNAIRE ROBERT DES SYNONYMES, NUANCES ET CONTRAIRES. 2005.

Dicionário eletrônico LE ROBERT & COLLINS DICTIONNAIRE: français-anglais. HarperCollins Publishers and/et Dictionnaires Le Robert. 2010.

Dicionário eletrônico OXFORD ADVANCED LEARNER’S DICTIONARY. 7th edition. 2005. Oxford University Press.

Dicionário online AULETE. Disponível em: <https://aulete.com.br/>. Acesso em: 30 set. 2022.

Dicionário online LAROUSSE. Disponível em: <https://www.larousse.fr>. Acesso em: 30 set. 2022.

DICTIONNAIRE DES COLLOCATIONS. Site do Dictionnaire des Collocations. Disponível em: <http://www.tonitraduction.net/>. Acesso em: 30 set. 2022.

DÓRIA, C. A. . **Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. 1. ed. São Paulo: Fósforo, 2021. v. 1. 309p (e-Book).

FRANÇAIS FACILE. Site do Français Facile. Disponível em: <https://www.francaisfacile.com/>. Acesso em: 30 set. 2022.

GOOGLE TRADUTOR. Site do Google Tradutor. Disponível em: <https://translate.google.com.br>. Acesso em: 30 set. 2022.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Sales. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**, Antônio Houaiss e Mauro de Salles Villar, elaborado pelo Instituto Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. 1 ed. – Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

LE PETIT ROBERT 2. DICTIONNAIRE UNIVERSEL DES NOMS PROPRES alphabétique et analogique. Illustré em couleurs. Sous la Direction de PAUL ROBERT.

Rédaction Générale: Alain REY. S.E.P.R.E. T. 177, boulevard Saint-Germain, Paris – VII^e – 1975 – 2^e édition revue. Corrigé et mise à Jour. 1975.

LINGUEE. Site do Linguee. Tradutor e dicionário. Disponível em: <https://www.linguee.com.br/>. Acesso em: 30 set. 2022.

ROSSI, Ana Helena. **Tradução como construção de conhecimento: experiências na Universidade de Brasília**. Revista Signos, Lajeado, ano 40, n. 1, 2019.

SEÑAS: dicionário para enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; tradução de Eduardo Brandão, Cláudia Berliner. – 2^a ed. – São Paulo: Martins Fontes, 2001.

ANEXO 1 – Texto original em português e versão em francês

UT	Texto Original (ou Texto de Partida)	Versão em Francês (ou Texto de Chegada)
1	Formação da culinária brasileira	La formation de la cuisine brésilienne
2	O que é a cozinha brasileira? Sabemos e não sabemos. Se pedirmos a alguém que a defina, ouviremos como resposta a enumeração de alguns pratos que exemplificam o que ela é. Não se trata de falta de conhecimento histórico. Falta-nos o conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos memorados, obrigando-nos a esse exercício de exemplificação. Não é de estranhar. Afinal, a história só tem sentido se vista de uma perspectiva atual e cosmopolita, e a cozinha brasileira, ao contrário, parece coisa provinciana e do passado, incompatível com o presente. No entanto, ela não é tão velha assim a ponto de ficar na galeria das coisas esquecidas ou colocadas de lado.	Qu'est-ce que la cuisine brésilienne ? Nous le savons et nous ne le savons pas. Si l'on demande à quelqu'un de la définir, on n'entendra comme réponse qu'une énumération de plats qui illustrent ce qu'elle est. Il ne s'agit pas d'un manque de connaissances historiques. Nous manquons plutôt d'un concept unifiant la collection de recettes ou de plats venus à l'esprit, ce qui nous oblige à faire cet exercice d'exemplification. Ce n'est pas surprenant. Après tout, l'histoire n'a de sens que si elle est observée d'un point de vue actuel et cosmopolite, et la cuisine brésilienne, au contraire, semble provinciale et d'autrefois, incompatible avec le présent. Cependant, elle n'est pas vieillie au point d'être placée dans la galerie des choses oubliées ou mises de côté.
3	Nos últimos quinhentos anos travou-se, no território brasileiro, um enorme encontro de culturas — centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portuguesas e europeus de outros países —, cujo resultado está longe de ser uniforme ou linear.	Au cours des cinq cents dernières années, une énorme rencontre de cultures a eu lieu sur le territoire brésilien — des centaines d'ethnies indigènes, des dizaines d'ethnies africaines transplantées ici, des Portugais et des Européens venus d'autres pays —, et le résultat est loin d'être uniforme ou linéaire.
4	A ideia de miscigenação pode ser muito confortável, mas é um conceito carente de poder explicativo. Marcas da origem disparatada de nossa culinária são visíveis em largas porções do território, ao passo que poucas coisas que realmente a expressam puderam ganhar corpo e se fixar numa síntese.	L'idée de métissage peut être très confortable, mais c'est un concept qui manque de pouvoir explicatif. Les marques de l'origine disparate de notre cuisine sont visibles dans de larges portions du territoire, alors que peu de choses qui l'expriment vraiment ont pu prendre forme et s'établir dans une synthèse.
5	Alguns autores, como Câmara Cascudo, entendem que entre os séculos 16 e 18 um substrato comum se estabilizou, formando um “gosto” nacional que ele chama de “cozinha brasileira”. Porém, se olharmos do presente para trás, veremos que muitas coisas a que nos apegamos não estavam representadas naquele período.	Certains auteurs, comme l'historien et anthropologue Câmara Cascudo, considèrent qu'entre le XVI ^e et le XVIII ^e siècle un substrat commun s'est stabilisé, formant un « goût » national qu'il appelle « la cuisine brésilienne ». Cependant, si nous regardons en arrière depuis le présent, nous verrons que beaucoup de choses auxquelles nous nous sommes accrochés n'étaient pas représentées à cette époque.

6	<p>Um só exemplo bastaria: o afrancesamento de nossa culinária, que ocorreu ao longo dos séculos 19 e 20 e se tornou uma influência tão legítima como as anteriores. Na corte, nos livros de cozinha que a elite lia, nos primeiros cafés e restaurantes do Rio de Janeiro ou de Pernambuco, procurava-se respirar o clima culto que todo o mundo ocidental identificava em Paris. Mesmo na culinária portuguesa, vista como uma matriz brasileira, os hábitos franceses se faziam presentes dentro das panelas.</p>	<p>Un seul exemple suffirait : la francisation de notre cuisine, qui s'est opérée tout au long des XIX^e et XX^e siècles et est devenue une influence aussi légitime que les précédentes. À la cour, dans les livres de cuisine que l'élite lisait, dans les premiers cafés et restaurants des États de Rio de Janeiro ou du Pernambouc, on tentait de respirer l'atmosphère cultivée que tout le monde occidental identifiait à Paris. Même dans la cuisine portugaise, considérée comme une matrice de la brésilienne, les habitudes françaises étaient présentes à l'intérieur des casseroles.</p>
7	<p>Essa perspectiva mais recente nos faz suspeitar que, ao longo dos cinco séculos, o que de fato ocorreu foi nossa lenta e inexorável assimilação da culinária ocidental, na exata medida em que o mundo todo passou a utilizar os ingredientes americanos — como a batata, o tomate, o milho, o amendoim e uma infinidade de outros —, e os americanos, por sua vez, assimilaram a culinária mundial, transacionando-a com os elementos autóctones.</p>	<p>Cette perspective plus récente nous fait soupçonner qu'au cours de ces cinq siècles, ce qui s'est réellement produit, c'est notre lente et inexorable assimilation de la cuisine occidentale, au même rythme que le monde entier a commencé à utiliser des ingrédients du continent américain — comme la pomme de terre, le tomate, le maïs, la cacahuète et d'innombrables autres — et que les habitants de ce continent, à leur tour, ont assimilé la cuisine du monde, en l'intégrant avec des ingrédients locaux.</p>
8	<p>Isso nos coloca diante de uma questão crucial: a culinária é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem-se em constantes trocas com o que lhes é exterior. O propósito de explicar uma culinária nos obriga, portanto, a prestar atenção nesse incessante movimento de trocas.</p>	<p>Cela nous place devant une question cruciale : la cuisine est toujours le résultat de transactions, et celles-ci ne se limitent pas aux espaces nationaux, s'effectuant plutôt sous la forme d'échanges constants avec ce qui leur est extérieur. La tâche d'expliquer une cuisine exige donc que nous soyons attentifs à ce mouvement incessant d'échanges.</p>
9	<p>Do ponto de vista dos modos de fazer, há que se destacar que o século 19 e a influência francesa representam uma inflexão poderosa na nossa cozinha, pois é muito provável que entre os séculos 16 e 18 as culinárias africanas e europeias aqui aportadas fossem mais próximas do que se imagina da matriz indígena preexistente.</p>	<p>Du point de vue des manières de cuisiner, il faut remarquer que le XIX^e siècle et l'influence française représentent une inflexion puissante dans notre cuisine, car il est très probable qu'entre le XVI^e et le XVIII^e siècle les cuisines africaines et européennes apportées au Brésil étaient plus proches de la matrice indigène préexistante que l'on ne le pense.</p>
10	<p>A culinária da potaria, com seus inúmeros ensopados ou guisados, fogueiras ou fornos, aproximava aquilo que, no plano étnico, era tão diferente. Depois, quando o receituário escrito passou a ser importante na transmissão dos conhecimentos, a influência francesa já se fazia de modo marcante, como atestam estudos recentes sobre os livros de cozinha.</p>	<p>La cuisine des pots en terre cuite, avec ses innombrables soupes, ragoûts, feux de bois ou fours, réunissait ce qui, sur le plan ethnique, était si différent. Par la suite, lorsque les recettes écrites sont devenues importantes dans la transmission des connaissances, l'influence française était déjà forte, comme l'attestent de récentes études sur les livres de cuisine.</p>

11	<p>Além disso, é preciso notar que a culinária moderna de qualquer povo submetido às várias formas de dominação logo se divide em duas ementas: a popular e a das elites. Como dois universos relativamente fechados em si, desenvolvem-se diferentes aproveitamentos das matérias-primas naturais, modos de fazer e educação do paladar, de tal sorte que uma cozinha unificada que se possa chamar “nacional” é algo que repousa mais sobre conjecturas do que sobre provas factuais.</p>	<p>Par ailleurs, il faut noter que la cuisine moderne de n'importe quel peuple soumis à des formes diverses de domination se partage depuis très tôt en deux menus : le populaire et celui des élites. En tant que deux univers relativement fermés sur eux-mêmes, dans chacun d'entre eux l'utilisation des matières premières naturelles, les méthodes de préparation et l'éducation au goût évoluent d'une manière différente, de sorte qu'une cuisine unifiée que l'on puisse qualifier de « nationale » est quelque chose qui repose plus sur des conjectures que sur des preuves factuelles.</p>
12	<p>Aqui ou ali, os pesquisadores conseguem vislumbrar essa dualidade; por exemplo, quando discorrem sobre a farta doçaria. Para esse conjunto de pratos, a origem conventual portuguesa é bastante clara, mas é possível ver também como o açúcar — esse signo da dominação colonial — extravasou em outras formas, em geral menos elaboradas, como as compotas e bolos. Ainda que possam ter origem comum europeia, aninharam-se na sociedade de modo bem diferente.</p>	<p>Il y a des cas où les chercheurs parviennent à entrevoir cette dualité ; par exemple, quand ils parlent de l'abondante production de sucreries. Pour cet ensemble de plats, l'origine conventuelle portugaise est assez claire, mais il est également possible de voir comment le sucre — ce signe de la domination coloniale — s'est répandu sous d'autres formes, généralement moins élaborées, comme les compotes et les gâteaux. Bien qu'ils puissent avoir une origine européenne commune, ils se sont installés dans la société d'une manière très différente.</p>
13	<p>De fato, só se começa a falar em cozinha brasileira, no sentido atual, após a impregnação de toda a cultura pelas ideias que nasceram da revisão do ser brasileiro, como fez o movimento modernista na primeira metade dos anos 1920, ou mesmo o movimento regionalista e o romance de 1930 no Nordeste.</p>	<p>En fait, on n'a commencé à parler d'une cuisine brésilienne, au sens actuel, qu'après que toute la culture ait été imprégnée des idées nées de la révision de l'identité brésilienne, comme l'a fait le mouvement moderniste dans la première moitié des années 1920, ou encore le mouvement régionaliste et le roman des années 1930 dans la région Nord-Est.</p>
14	<p>Na mesma época que, por exemplo, se “descobriu” o barroco como estilo arquitetônico, armou-se o discurso sobre a culinária brasileira como fruto do amálgama dos modos de comer de indígenas, negros e brancos. Depois, esse modelo de explicação difundiu-se pela cultura, invadindo também a indústria turística, a ponto de, hoje, as pessoas se movimentarem pelo país à cata de cacos dessa cozinha, já que, em vez de integrada, ela se apresenta como um conjunto de cozinhas regionais espalhadas pelas cinco grandes áreas sociopolíticas em que o IBGE dividiu o Brasil.</p>	<p>À la même époque où, par exemple, le baroque a été « découvert » en tant que style architectural, on voit l'émergence du discours sur la cuisine brésilienne comme le résultat de l'amalgame des modes de manger des indigènes, des Noirs et des Blancs. Par la suite, ce modèle d'explication s'est répandu à travers la culture, envahissant également l'industrie touristique, jusqu'au point où, aujourd'hui, les gens se déplacent à travers le pays à la recherche de restes de cette cuisine, puisqu'elle n'est pas uniforme ; au contraire, il s'agit de cuisines régionales dispersées à travers les cinq grandes régions sociopolitiques dans lesquelles l'Institut brésilien de géographie et de statistiques (IBGE) a divisé le Brésil.</p>

15	<p>Procuraremos mostrar o que há de falacioso nessa abordagem, especialmente na medida em que ela deixa de lado a geografia dos ingredientes, enraizados numa enorme biodiversidade e numa história que pode ser contada de outro modo. Assim, enquanto a indústria do turismo nos diz que o típico do Rio Grande do Sul é o churrasco, nós dizemos que o churrasco é um hábito nacional generalizado — pouco importando sua origem primeira —, graças à história do Brasil pastoril, não sendo privilégio dos gaúchos.</p>	<p>Nous tenterons de montrer ce qu'il y a de fallacieux dans cette approche, notamment dans la mesure où elle laisse de côté la géographie des ingrédients, enracinés dans une énorme biodiversité et dans une histoire qui peut être racontée autrement. Ainsi, alors que l'industrie du tourisme nous dit que ce qui est typique de l'État du Rio Grande do Sul est le <i>churrasco</i> (barbecue à la mode brésilienne), nous disons que le <i>churrasco</i> est une habitude nationale généralisée — quelle que soit sa vraie origine —, grâce à l'histoire du Brésil pastoral, n'étant pas donc un privilège des Gauchos habitants de cet état-là.</p>
16	<p>Típico do Rio Grande do Sul — no sentido da dominância — é o amargo do mate, que, por sua vez, o liga ao Paraná, ao Mato Grosso, ao Uruguai e à Argentina — países que partilham um mesmo substrato étnico, derivado da forte presença guarani na região. E, quando falamos dos guaranis, como se verá, não estamos nos referindo aos indígenas em geral, mas a uma cultura cujas singularidades alimentares foram fundamentais para a conquista bandeirante dos sertões distantes da costa.</p>	<p>Typique de l'État du Rio Grande do Sul — dans le sens de la prédominance — est l'amertume du maté, qui, à son tour, le relie aux États du Paraná et du Mato Grosso, ainsi qu'à l'Uruguay et à l'Argentine, des pays qui partagent le même substrat ethnique dérivé de la forte présence des Guaranis dans la région. Et quand nous parlons des Guaranis, comme on le verra, nous ne faisons pas référence spécifiquement au peuple indigène, mais à toute une culture dont les singularités alimentaires ont été fondamentales pour la conquête des régions éloignées de la côte (les <i>sertões</i>) par les <i>bandeirantes</i>¹.</p>
17		<p>1. NDT : Les <i>bandeirantes</i> étaient des aventuriers organisés en corps expéditionnaires qui, à partir du XVIIe siècle, ont pénétré à l'intérieur du Brésil à la recherche de richesses minières ou d'indigènes à réduire en esclavage.</p>
18	<p>Por outro lado, ao perseguirmos uma história comprometida com o presente, o que buscamos é o percurso da criatividade culinária do povo brasileiro, ou seja, a gastronomia que ela formou ao longo do tempo, gerando essa cozinha <i>inzoneira</i> da qual, de alguma forma, nos orgulhamos, assim como apreciamos a “Aquarela do Brasil”, de Ary Barroso.</p>	<p>D'autre part, lorsque nous poursuivons une histoire engagée dans le présent, ce que nous recherchons, c'est la trajectoire de la créativité culinaire du peuple brésilien, c'est-à-dire la gastronomie qu'elle a formée au fil du temps, générant cette cuisine dite <i>inzoneira</i>² dont nous sommes en quelque sorte fiers, tout comme nous apprécions la chanson <i>Aquarela do Brasil</i>, du compositeur Ary Barroso.</p>

19		2. NDT : Le mot (adjectif féminin) <i>inzoneira</i> , qui a même été introduit dans le titre du livre, est une allusion aux paroles de la chanson de 1939 intitulée <i>Aquarela do Brasil</i> (Aquarelle du Brésil), l'une des chansons brésiliennes les plus populaires de tous les temps. <i>Inzoneira</i> a un sens proche de "maline" ou de "coquine" et, sans nécessairement avoir une connotation négative, qualifie quelqu'un qui est considéré comme malicieux, avec idée de séduction ou de tromperie.
20	A filosofia nos ensina que ninguém é livre onde só uma pessoa é livre. De modo análogo, podemos dizer que, se na culinária não há liberdade, também não prospera a gastronomia. Isso quer dizer que nem sempre a liberdade de criação esteve presente em nossa história e, por tal motivo, o colonialismo foi um terreno limitado para a construção gastronômica. Sob um regime escravocrata, não se desenvolve a expressão do espírito de um povo, embora nos interstícios dessa sociedade seja sempre possível detectar um fio de liberdade empenhado na criação, conforme a pesquisa histórica mais recente permite ver.	La philosophie nous enseigne que personne n'est libre là où une seule personne est libre. De manière analogue, on peut dire que s'il n'y a pas de liberté dans la pratique culinaire, la gastronomie ne prospère pas non plus. Cela signifie que la liberté de création n'a pas toujours été présente dans notre histoire et, pour cette raison, le colonialisme produisait un environnement qui limitait la construction gastronomique. Sous un régime esclavagiste, l'expression de l'esprit d'un peuple ne se développe pas, bien que dans les interstices de cette société il soit toujours possible de déceler un fil de liberté engagé dans la création, comme les recherches historiques les plus récentes nous permettent de voir.
21	Interessante é que estamos vivendo, nos principais centros urbanos — onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo —, uma nova fase, talvez defensiva, de celebração da culinária brasileira.	Il est intéressant de noter que nous vivons actuellement, dans les principaux centres urbains — là où la pression des cuisines du monde entier est forte —, une nouvelle phase, peut-être défensive, de célébration de la cuisine brésilienne.
22	Chefs inovadores, cada um por meio do esforço próprio de estilização, buscaram situar novamente essa tradição no imaginário e nos desejos do público consumidor, ávido por novidades num momento em que a novidade somos nós mesmos. Multiplicam-se, nas metrópoles, os restaurantes de cozinha brasileira ou de um segmento dela, que procuram confrontar os clientes com suas memórias familiares, desde o simples arroz com feijão até coisas elaboradas e inusuais, como as que oferece a culinária paraense.	Des chefs innovants, chacun par son propre effort de stylisation, cherchent à replacer cette tradition dans l'imaginaire et les désirs du public consommateur, avide de nouveautés à un moment où nous-mêmes sommes la nouveauté. Dans les métropoles, les restaurants de cuisine brésilienne (ou d'un segment de celle-ci) se multiplient, cherchant à confronter les clients à leurs souvenirs de famille, de la simple formule "riz et haricots" jusqu'aux recettes élaborées et insolites, comme celles proposées par la cuisine de l'État du Pará.

23	<p>O estranho é que isso ocorre justamente quando pesquisas indicam que o hábito de consumir culinária tipicamente nacional, no âmbito doméstico, desapareceu. Numa enquête realizada nas regiões metropolitanas, coordenada pela antropóloga carioca Lívia Barbosa, as pessoas mencionaram espontaneamente 130 diferentes itens que compõem sua dieta, e se constatou que o consumo de itens locais é muito baixo:</p>	<p>Ce qui est étrange, c'est que cela se produit précisément au moment où les recherches indiquent que l'habitude de consommer à la maison une cuisine typiquement nationale a disparu. Dans le cadre d'un sondage fait dans les régions métropolitaines et coordonné par l'anthropologue Lívia Barbosa, les gens ont spontanément cité 130 articles différents qui composent leur alimentation, et il a été constaté que la consommation d'articles locaux est très faible :</p>
24	<p>Tapioca e baião de dois, por exemplo, aparecem com 1,4% e 5,4% de consumo em Fortaleza, respectivamente; polenta, 4,1% em Porto Alegre e 0,3% em São Paulo. A cidade com maior consumo de itens relacionados a sua cozinha tradicional é Recife, com 57,1% para o cuscuz, 10,2% para o queijo de coalho, 55% para o inhame, 36,7% para a macaxeira e 6,3% para a batata-doce.¹</p>	<p>Le tapioca³ et le <i>baião de dois</i>³, par exemple, sont consommés par 1,4 % et 5,4 % de la population à Fortaleza, respectivement ; la <i>polenta</i>³, à son tour, est consommée par 4,1% des habitants de Porto Alegre et 0,3% des ceux de São Paulo. La ville où les gens consomment le plus d'articles liés à sa cuisine traditionnelle est Recife : 57,1 % pour le <i>cuscuz</i>³, 10,2 % pour le fromage type coalho, 55 % pour l'igname, 36,7 % pour le manioc et 6,3 % pour la patate douce.⁴</p>
25		3. NDT : Plat typique brésilien
26		4. Lívia Barbosa, “Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros”.
27	<p>Ora, se comer à brasileira tornou-se marginal, qual é então a diretriz do que levamos à boca? Certamente se trata mais de uma lembrança coletiva, uma referência a antigos hábitos familiares, do que de uma prática que se renova no dia a dia. Por isso mesmo, é estratégica a ação dos cozinheiros e donos de restaurantes que, remexendo o passado, a memória, buscam formas de presentificar o prazer e a satisfação que esse passado já encerrou em algum momento da vida nacional.</p>	<p>Or, si manger à la brésilienne est devenu une habitude marginale, quelle est donc la règle qui définit ce que l'on met dans la bouche ? C'est certainement plus une mémoire collective, une référence à d'anciennes habitudes familiales, qu'une pratique qui se renouvelle au quotidien. Pour cette raison même, l'action des chefs de cuisine et des restaurateurs est stratégique. En fouillant dans le passé et la mémoire, ils cherchent des moyens de rendre présents le plaisir et la satisfaction que l'on trouvait dans le passé à un moment donné de la vie nationale.</p>
28	<p>Se não estamos mais enraizados numa culinária unicamente brasileira, então podemos pensar nossa alimentação como um capítulo do que ocorre no mundo, nesta época em que comer tornou-se uma aventura temerária.</p>	<p>Si nous ne sommes plus enracinés dans une cuisine uniquement brésilienne, alors nous pouvons penser à notre alimentation comme un chapitre de ce qui se passe dans le monde, à une époque où manger est devenu une aventure téméraire.</p>

29	Cada garfada está relacionada com aquilo que um jornalista norte-americano chamou de “conspiração da complexidade científica”. Isto é, praticamente tudo o que comemos foi produzido por uma poderosa máquina que, nos Estados Unidos, movimenta 32 bilhões de dólares em marketing e traz à luz, anualmente, cerca de 17 mil novos produtos, orientados pela confusa ideologia do nutricionismo.	Chaque bouchée est liée à ce qu'un journaliste américain a appelé la « conspiration de la complexité scientifique ». Autrement dit, pratiquement tout ce que nous mangeons a été produit par une puissante industrie qui, aux États-Unis, brasse 32 milliards de dollars en marketing et lance, chaque année, environ 17 000 nouveaux produits, guidés par l'idéologie confuse du « nutritionnisme ».
30	Essa ideologia transformou a noção de “comida” na de “nutrientes”, e, “quando a ênfase está na quantificação dos nutrientes contidos nos alimentos, qualquer distinção qualitativa [...] tende a desaparecer”. ²	Cette idéologie a transformé la notion d'« aliment » en celle de « nutriments », et, « lorsque l'accent est mis sur la quantification des nutriments contenus dans les aliments, toute distinction qualitative [...] tend à disparaître » ⁵ .
31	N.R. 2. Michael Pollan, <i>Em defesa da comida</i> , p. 39.	5. Michael Pollan, <i>Em defesa da comida</i> , p. 39.
32	As cozinhas nacionais do mundo todo se perfilam entre as fontes de prazer ameaçadas pela ideologia nutricionista. O vatapá faz bem ou mal à saúde? O nutricionismo combate hábitos por causa do temor moderno de que a incorporação de certos alimentos possa ser fonte de mortandade, e não de vida.	Les cuisines nationales du monde entier se comptent parmi les sources de plaisir menacées par l'idéologie nutritionniste. Le <i>vatapá</i> ⁶ est-il bon ou mauvais pour la santé ? Le « nutritionnisme » combat les habitudes à cause de la peur moderne que l'incorporation de certains aliments ne soit pas source de vie et puisse, au contraire, entraîner la mort.
33		6. NDT : Plat typique brésilien
34	Nossa opinião, ao contrário, é a de que qualquer dieta histórica representa uma solução alimentar extremamente equilibrada encontrada por um povo, conveniente para que ele cresça e se desenvolva. Esta é posta em xeque justamente quando passa a ser invadida por elementos exógenos que, rapidamente, rompem o equilíbrio alimentar conquistado pela história de longa duração.	Notre opinion, au contraire, est que tout régime alimentaire historique représente une solution extrêmement équilibrée trouvée par un peuple, propice à sa croissance et à son développement. Celle-ci est mise en danger précisément lorsqu'elle commence à être envahie par des éléments exogènes qui rompent rapidement l'équilibre alimentaire atteint au cours d'une longue histoire.
35	Antes tínhamos a subnutrição; hoje, a obesidade e o diabetes. Uma mesma causa, porém, pode explicá-los: a ruptura dos laços do comer com os demais aspectos da experiência social que constituem a totalidade de um determinado modo de vida.	Auparavant on avait la malnutrition ; aujourd'hui, l'obésité et le diabète. Une même cause peut cependant les expliquer : la rupture des liens entre l'acte de manger et les autres aspects de l'expérience sociale qui constituent la totalité d'un certain mode de vie.

36	<p>Enfim, o que se busca aqui é aproximar o leitor do Brasil culinário, procurando mostrar seus contornos, livre de preconceitos. Os “pré-conceitos”, no nosso caso, são aqueles que nos dizem que, em nossa história, indígenas, negros e brancos construíram, num mesmo cadinho e num só amálgama, a cozinha brasileira que se expressa em centenas de receitas.</p>	<p>Enfin, le but ici est de rapprocher le lecteur du Brésil culinaire, en cherchant à en montrer les contours, sans préjugés. Les « pré-jugements », dans notre cas, sont les idées reçues qui nous disent que, dans notre histoire, les indigènes, Noirs et Blancs ont construit, dans le même creuset et dans un seul amalgame, la cuisine brésilienne qui s'exprime dans des centaines de recettes.</p>
37	<p>Como é corrente até mesmo na sociologia, firmou-se a ideia de que os pratos nacionais se fixaram pela aplicação de ingredientes nativos às receitas seculares, ou pela assimilação de “receitas” indígenas e africanas a técnicas e ingredientes trazidos pela mão portuguesa.</p>	<p>Même dans le domaine de la sociologie s'est affirmée l'idée que les plats nationaux se sont consolidés à travers l'application d'ingrédients autochtones aux recettes séculaires, ou bien à travers l'assimilation de « recettes » indigènes et africaines à des techniques et des ingrédients apportés par la main portugaise.</p>
38	<p>A ideia dessa miscigenação culinária, ou mistura entre ingredientes e técnicas de diferentes procedências, que se materializaria num cardápio partilhado pelos brasileiros, é uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa. Exploraremos um pouco dessa complexidade, a fim de libertá-la do enfoque exclusivamente étnico ou regionalista que responsabiliza indígenas, negros e portuguesas de vários rincões do país pelo que comemos ou deveríamos comer para nos sentirmos brasileiros.</p>	<p>L'idée de ce métissage culinaire, ou mélange d'ingrédients et de techniques d'origines différentes, qui se concrétiserait dans un menu commun partagé par les Brésiliens, est une approche simpliste d'une réalité si complexe. Nous explorerons un peu de cette complexité, afin de la libérer de l'approche exclusivement ethnique ou régionaliste qui place la responsabilité de ce que nous mangeons ou devrions manger pour nous sentir Brésiliens sur les peuples indigènes, les Noirs et les Portugais de divers coins du pays.</p>
39	<p>Para entender um sistema culinário nacional</p>	<p>Pour comprendre un système culinaire national</p>
40	<p>Quando uma nação se constitui, vários sistemas simbólicos se articulam, materializando seu conceito. O poder político reconhece-se numa língua, delimita um território, identifica hábitos e costumes da população, funda uma historiografia e assim por diante.</p>	<p>Lorsqu'une nation se constitue, plusieurs systèmes symboliques s'articulent, matérialisant son concept. Le pouvoir politique se reconnaît dans une langue, délimite un territoire, identifie les us et coutumes de la population, fonde une historiographie et ainsi de suite.</p>
41	<p>Nessa trajetória, surgem os desejos de se ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária, e eles funcionam como diretrizes do trabalho criativo dos nacionais; a eles se dedicam especialmente os intelectuais, peneirando o que entendem ser a cultura do povo.</p>	<p>Dans cette trajectoire, le désir surgit d'avoir ses propres littérature, peinture, musique et cuisine. Il fonctionne comme une ligne directrice pour le travail créatif des nationaux, et les intellectuels lui sont particulièrement dévoués, tamisant ce qu'ils comprennent être la culture du peuple.</p>

42	Se observamos o trabalho de Villa-Lobos, por exemplo, é muito fácil perceber isso; a temática nacional de sua obra, inspirada em canções folclóricas, dá campo para que desenvolva harmonias sofisticadas sem perder o pé na matéria-prima “simples” da qual partiu. Porém, quando se trata da culinária, raramente temos um expoente como Villa-Lobos para contemplar.	Si l'on observe l'œuvre du compositeur Villa-Lobos, par exemple, il est très facile de s'en apercevoir. La thématique nationale de son œuvre, inspirée des chansons folkloriques, lui donne la possibilité de développer des harmonies sophistiquées sans perdre de vue la matière première « simple » dont il est parti. Cependant, en matière de cuisine, nous avons rarement une figure majeure comme Villa-Lobos à contempler.
43	É sobretudo um trabalho anônimo, secular, que vai estabelecendo um patamar para o comer, e sua formação se dá por um processo de reconhecimento capitaneado pela parcela culta da nação, que se apropria da cozinha consolidada pela sociedade como um todo, exercendo uma clara seleção.	Il s'agit, avant tout, d'un travail anonyme, séculaire, qui établit progressivement un modèle pour l'action de manger, et sa formation passe par un processus de reconnaissance mené par la partie éduquée de la nation, qui s'approprie la cuisine consolidée par l'ensemble de la société, opérant une sélection flagrante.
44	As nações modernas são construções políticas muito elaboradas, arquitetadas no decurso de constituição dos Estados surgidos a partir do século 18. Ernest Renan (1823-1892), ³ um dos principais teóricos do processo de formação das nações, destaca a vontade da população de pertencer a esse agrupamento como ingrediente fundamental.	Les nations modernes sont des constructions politiques très élaborées, conçues au cours de la constitution des États qui ont émergé à partir du XVIII ^e siècle. Ernest Renan (1823-1892) ⁷ , l'un des principaux théoriciens du processus de formation des nations, met en évidence le désir de la population d'appartenir à ce regroupement comme ingrédient fondamental de cette construction.
45	3. Ernest Renan, “Qu'est-ce qu'une Nation?”.	7. Ernest Renan, “Qu'est-ce qu'une Nation ?”.
46	Em termos simples, todo dia eu acordo me sentindo brasileiro, ou espanhol, ou tcheco etc. Isso ocorre porque falo uma língua, alimento-me de determinada comida, sei como meus compatriotas se comportarão diante de certas situações e assim por diante. Há um sentimento multifacetado de pertencimento que me faz nacional.	En termes simples, chaque jour quand je me réveille je me sens Brésilien, ou Espagnol, ou Tchèque, etc. C'est parce que je parle une langue, que je mange certains aliments, que je sais comment mes compatriotes vont se comporter dans certaines situations et ainsi de suite. Il y a un sentiment d'appartenance à multiples facettes qui me rend national.
47	Críticos modernos, no entanto, frisam o caráter impositivo no desenho de boa parte das características da nação. Uma língua é a língua nacional na medida em que se sobreponha às demais no mesmo território, tornando-se obrigatória no sistema de ensino. As línguas preteridas passam à condição de dialetos, de tal sorte que — como dizem os linguistas — “uma língua é sempre um dialeto que possui exército próprio”.	Les critiques modernes, cependant, soulignent le caractère imposant dans la conception de la plupart des caractéristiques d'une nation. Une langue est la langue nationale dans la mesure où elle l'emporte sur les autres d'un même territoire, devenant obligatoire dans le système éducatif. Les langues reléguées au second plan passent au statut de dialectes, de telle sorte que — comme le disent les linguistes — « une langue est toujours un dialecte qui a sa propre armée ».

48	Também entre nós houve algo semelhante, pois tivemos a tentativa jesuítica de impor uma língua geral, o nheengatu — ele mesmo fruto de uma síntese artificial —, até que aqueles religiosos fossem expulsos do Brasil no século 18. O mesmo ocorreu com as religiões, cada uma a seu modo, e com a culinária.	Quelque chose de semblable s'est produit chez nous Brésiliens, puisque nous avons eu la tentative des jésuites d'imposer une langue générale, le nheengatu — elle-même issue d'une synthèse artificielle —, jusqu'à ce que ces religieux soient expulsés du Brésil au XVIII ^e siècle. Il en était de même pour les religions, chacune à sa manière, et aussi pour la cuisine.
49	O que importa de fato, no entanto, é que a unidade nacional, voluntária ou imposta, acaba se apoiando numa forte “vontade de obedecer”, que caracteriza o Estado moderno. Do ponto de vista da culinária, podemos imaginar que se forme, de modo análogo, a “vontade de comer” certas coisas, feitas de determinadas maneiras.	Mais ce qui est vraiment important, c'est que l'unité nationale, qu'elle soit volontaire ou imposée, s'appuie finalement sur un fort « désir d'obéir », qui caractérise l'État moderne. Du point de vue culinaire, on peut imaginer que prenne forme, de manière similaire, le « désir de manger » certaines choses, préparées de certaines manières.
50	No século 19 europeu, observamos claramente essa unificação de velhas tradições, pois as dezoito potências europeias “grandes” e “pequenas” estavam longe de coincidir com as fronteiras étnicas dos povos existentes naquele continente por volta de 1870.	Dans l'Europe du XIX ^e siècle, on voit clairement cette unification des anciennes traditions, puisque les dix-huit « grandes » et « petites » puissances européennes étaient loin de coïncider avec les frontières ethniques des peuples existants sur ce continent vers 1870.
51	Muito especialmente, podia-se observar isso na Europa oriental, onde os impérios russo, austríaco e otomano se estendiam sobre um confuso amontoado de nacionalidades.	Cela s'observe surtout en Europe de l'Est, où les empires russe, autrichien et ottoman s'étendaient sur une masse confuse de nationalités.
52	A Alemanha, por exemplo, incluía os poloneses, holandeses, alsacianos-lorenenses de fala francesa, mas não os alemães da Áustria ou Suíça. No caso específico da Itália, foi necessário partir do nada para resolver o problema resumido por Massimo d'Azeglio na seguinte frase: “Nós fizemos a Itália, agora temos de fazer os italianos”.	L'Allemagne, par exemple, englobait les Polonais, les Néerlandais, les Alsaciens-Lorrains francophones, mais pas les Allemands d'Autriche ou de Suisse. Dans le cas précis de l'Italie, il a fallu partir de rien pour résoudre le problème résumé par Massimo d'Azeglio dans la phrase suivante : « Nous avons fait l'Italie, maintenant il nous faut faire les Italiens ».
53	Ora, os ingredientes para inventar um povo estavam em tudo aquilo que tinha uma longa história que se perde na noite dos tempos; daí a necessidade de criar de uma maneira própria, o que consiste em trazer o “velho”, de forma transformada, para o presente e, assim, desenhar a nação moderna.	Or, les ingrédients pour inventer un peuple étaient dans tout ce qui avait une longue histoire qui se perd dans la nuit des temps ; d'où la nécessité de créer à sa propre manière, ce qui consiste à ramener au présent « l'ancien », sous une forme transformée, et, ainsi, concevoir la nation moderne.

54	Isso significou identificar, selecionar e adotar de modo amplo determinados traços culturais que a partir de então constituiriam o que é reconhecido como “italiano”, ou “brasileiro”, e assim por diante.	Il a fallu identifier, sélectionner et adopter largement certains traits culturels qui constitueraient désormais ce qui est reconnu comme « italien », ou « brésilien », et ainsi de suite.
55	Entretanto, é longo o tempo da culinária e extremamente atomizado seu processo. Por isso, é difícil acompanhar sua formação segundo a mesma lógica que nos permite pensar, por exemplo, a centralização do ensino ou a formação da literatura. Historiadores reconhecem que sabemos quase nada sobre como comiam as pessoas do povo na Idade Média.	Cependant, il faut du temps pour la consolidation d'une cuisine nationale et son processus est extrêmement fragmentaire. Pour cette raison, il est difficile de suivre sa formation selon la même logique qui nous permet de penser, par exemple, à la centralisation de l'enseignement ou à la formation de la littérature. Les historiens reconnaissent que nous ne savons presque rien sur comment les gens ordinaires mangeaient au Moyen Âge.
56	Os registros históricos se restringem aos hábitos das elites. Sabemos, porém, que existiam vários padrões alimentares, e, por isso, é possível falar em um cardápio de elite e em outro popular. Um dos tratados mais importantes de culinária moderna é <i>L'arte di ben cucinare</i> (1662), de Bartolomeo Stefani, ⁴ cozinheiro da família de Ottavio Gonzaga, marquês de Mântua, na Itália.	Les archives historiques se limitent aux habitudes des élites. Nous savons cependant qu'il y avait plusieurs habitudes alimentaires et, par conséquent, il est possible de parler d'un menu pour les élites et d'un menu populaire. L'un des traités les plus importants sur la cuisine moderne est <i>L'arte di ben cucinare</i> (1662), de Bartolomeo Stefani ⁸ , chef de cuisine de la famille d'Ottavio Gonzaga, marquis de Mantoue, en Italie.
57	4. Bartolomeo Stefani, <i>L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione</i> (1662).	8. Bartolomeo Stefani, <i>L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione</i> (1662).
58	Nesse livro de culinária barroca, consta claramente a separação entre o cardápio “di cavalieri e altre persone di qualità” (cavalheiros e outras pessoas distintas) e o cardápio da “tradizione popolare mantovana” (tradição popular mantuana).	Dans ce livre de cuisine baroque, il y a une nette séparation entre le menu « di cavalieri e altre persone di qualità » (gentilshommes et autres personnalités) et le menu de la « tradizione popolare mantovana » (tradition populaire de Mantoue).
59	Em geral, as tradições anteriores ao século 18 sofrem dessa dualidade que nos mostra mais o comer das elites que o da plebe; além do mais, as classes altas europeias compartilharam muitos hábitos alimentares, o que logo conferiu a estes uma dimensão internacional, em contraste com as cozinhas regionais, baseadas em diferentes histórias comunitárias.	En général, les traditions antérieures au XVIII ^e siècle souffrent de cette dualité qui nous montre plus les habitudes alimentaires des élites que celles de la plèbe. De plus, les classes supérieures européennes ont partagé de nombreuses habitudes alimentaires, ce qui leur a donné depuis très tôt une dimension internationale, contrairement aux cuisines régionales, fondées sur des histoires de différentes communautés.

60	<p>É por essa razão, aliás, que depois do período napoleônico o mundo todo passou a comer “à francesa”: como, no século 19, Paris era a capital do mundo burguês em expansão, todas as burguesias queriam imitar seus valores e consumir as coisas que vinham de lá. Como já dissemos, o francesismo afetou até mesmo Portugal e, de modo direto e indireto, o Brasil.</p>	<p>C'est d'ailleurs pour cette raison qu'après l'époque napoléonienne le monde entier s'est mis à manger « à la française ». Paris étant, au XIX^e siècle, la capitale du monde bourgeois en expansion, les bourgeoisies de tous les pays voulaient imiter ses valeurs et consommer les choses qui en étaient issues. Comme nous l'avons déjà dit, cette imitation de la manière d'être française a même affecté le Portugal et, direct et indirectement, le Brésil.</p>
61	<p>É preciso, então, registrar a influência francesa do século 19 porque ela também conformou nossa culinária. Em sua esteira, fez-se a primeira sistematização da cozinha brasileira em vertente culta, conforme atesta o livro <i>Cozinheiro nacional</i> e, mais tarde, a chamada cozinha internacional — essa forma despersonalizada de se comer nos grandes centros urbanos —, que se contrapõe às cozinhas locais, cuja personalidade forte se mantém.</p>	<p>Il faut donc prendre note de l'influence française au XIX^e siècle car elle a aussi façonné notre cuisine. Dans son sillage, la première systématisation de la cuisine brésilienne s'est faite, comme en atteste le livre <i>Cozinheiro nacional</i> (en français : <i>Le cuisinier national</i>) et, plus tard, la cuisine dite internationale — cette façon dépersonnalisée de manger dans les grands centres urbains —, qui contraste avec l'univers des cuisines locales, dont la forte personnalité subsiste.</p>
62	<p>Quando a grande hotelaria surgiu no Brasil, foi à influência internacional que ela se filiou. Portanto, a diplomacia da culinária francesa, que se inicia no período napoleônico, mostrou-se um expediente eficiente para dar certa unidade de gosto às burguesias nacionais, que preferiram virar as costas, na maioria dos países, às tradições locais, reforçando, assim, o dualismo culinário a que nos referimos.</p>	<p>Lorsque la grande industrie hôtelière a émergé au Brésil, c'est à l'influence internationale qu'elle s'est jointe. Dès lors, la diplomatie de la cuisine française, amorcée à l'époque napoléonienne, s'est avérée un expédient efficace pour donner une certaine unité de goût aux bourgeoisies nationales, qui ont préféré tourner le dos aux traditions locales dans la plupart des pays, renforçant ainsi le dualisme culinaire auquel nous nous référons.</p>
63	<p>Porém, não são os sabores ou valores intrínsecos à culinária francesa o que mais nos interessa atualmente, e sim o processo original de formação de sua <i>cuisine bourgeoise</i> (cozinha burguesa), modelo bem-sucedido que encerra ensinamentos dignos de nota.</p>	<p>Cependant, ce ne sont pas les saveurs ou les valeurs intrinsèques à la cuisine française ce qui nous intéresse le plus aujourd'hui. C'est plutôt le processus original de formation de sa cuisine bourgeoise, un modèle réussi qui contient des enseignements remarquables.</p>
64	<p>Um simples cozido — o <i>pot-au-feu</i> (panela ao fogo) — esteve presente em todo o território da França, e era comum ter um equivalente seu em outros países europeus desde tempos imemoriais.⁵</p>	<p>Un simple ragoût - le pot-au-feu - était présent partout en France, et, depuis des temps immémoriaux, il était commun que les autres pays européens en aient un équivalent⁹.</p>
65	<p>5. Julia Csergo, <i>Pot-au-Feu: convivial, familial — histoires d'un mythe</i>.</p>	<p>9. Julia Csergo, <i>Pot-au-Feu : convivial, familial — histoires d'un mythe</i>.</p>

66	Esse produto, que aparece sob diversas formas e combinações de matérias-primas, é, ao mesmo tempo, uma solução culinária camponesa, com suas dimensões gustativas familiares, e uma expressão do status gastronômico que reveste a cozinha rural a partir do século 19, ganhando lugar na própria literatura internacional como um prato que “fez a França”.	Ce produit, qui se présente sous différentes formes et qui est préparé avec différentes combinaisons de matières premières, est à la fois une formule culinaire paysanne, avec ses dimensions gustatives familiales, et une expression du statut gastronomique accordé à la cuisine rurale à partir du XIX ^e siècle, et qui acquiert une place dans la littérature internationale elle-même comme un plat qui a « fait la France ».
67	É com base no enraizamento na cultura popular camponesa que veremos o desenvolvimento conceitual do pot-au-feu como prato nacional, conforme os vários tratamentos que receberá na literatura culta, desde o grande cozinheiro Taillevent (c. 1310-1395), e especialmente a partir do século 18.	C'est à partir de son enracinement dans la culture populaire paysanne que l'on verra l'évolution conceptuelle du pot-au-feu comme plat national, selon les divers traitements qu'il recevra dans la littérature savante, dès l'époque du grand chef de cuisine Taillevent (vers 1310-1395) et surtout à partir du XVIII ^e siècle.
68	Os enciclopedistas farão o elogio do bouillon (caldo), Brillat-Savarin (1755-1826) verá nele a “química dos sucos e dos sumos” e Antonin Carême (1784-1833), chef e fundador da alta cozinha francesa, lhe dará lugar de destaque em sua obra.	Les encyclopédistes exalteront le bouillon, Brillat-Savarin (1755-1826) y verra la chimie des sucs et jus et Antonin Carême (1784-1833), chef et fondateur de la haute cuisine française, lui accordera une place de choix dans son œuvre.
69	Em 1789, surge um fascículo anônimo denominado <i>La poule au pot</i> ou <i>Première cause du bonheur public</i> [A galinha na panela ou A primeira causa da felicidade pública], e, em 1849, o poeta Sébastien Rhéal lança um apelo à unidade dos franceses, divididos pela Revolução de 1848, propondo a mesma <i>poule au pot</i> como forma de “contrato social”.	En 1789 paraît un fascicule anonyme intitulé <i>La poule au pot</i> ou <i>Première cause du bonheur public</i> et, en 1849, le poète Sébastien Rhéal lance un appel à l'unité des Français, divisés par la Révolution de 1848, proposant la même poule au pot comme forme de « contrat social ».
70	Em torno de pratos e conceitos culinários como este irá se agregar uma infinidade de receitas que permitem aos cozinheiros franceses falarem, a partir do século 19, na cozinha burguesa como forte referencial do modo de ser francês..	Autour de plats et de concepts culinaires comme celui-ci, s'ajouteront une multitude de recettes qui permettent aux cuisiniers français de parler, dès le XIX ^e siècle, de la cuisine bourgeoise comme référence forte de l'identité française.
71	A “cozinha internacional” surgiu como desdobramento dessa cozinha burguesa, como uma leitura caricata dela, talvez degenerada, descolada das origens, mas suficientemente atraente para ser imitada e reproduzida por toda parte.	La « cuisine internationale » est apparue comme une conséquence de cette cuisine bourgeoise, comme une lecture caricaturale — peut-être dégénérée — de celle-ci, détachée de ses origines, mais assez séduisante pour être imitée et reproduite partout.

72	Além da matriz francesa, a ela foi se reunindo, com o tempo, uma plêiade de pratos que expressam os ecos do mundo na França: cozinha indiana, cozinha alemã, cozinha marroquina, cozinha brasileira etc., enriquecendo, assim, o paladar francês e reforçando seu caráter universal.	Outre la matrice française, elle a été rejointe, au fil du temps, par une pléiade de plats qui expriment les échos du monde en France — la cuisine indienne, la cuisine allemande, la cuisine marocaine, la cuisine brésilienne, etc. —, enrichissant ainsi le goût français et renforçant son caractère universel.
73	Já nos países de história colonial, raramente se deu esse processo de construção de símbolos culinários com a capacidade de unificar toda a população em torno de uma ementa, e a restauração do valor do passado é expediente recentíssimo. A razão disso é que nem sempre as respectivas burguesias conseguiram construir um terreno cultural em comum com os demais estratos e classes da população.	Dans les pays à histoire coloniale, à leurs tours, ce processus de construction de symboles culinaires capables d'unifier l'ensemble de la population autour d'un menu a rarement eu lieu, et la revalorisation du passé est un phénomène très récent. La raison en est que les bourgeoisies respectives n'ont pas toujours su construire un socle culturel commun avec les autres strates et classes de la population.
74	Quase nunca quiseram se confundir com as populações nativas, mantendo como forte referencial de sua identidade a origem europeia, e, através de uma cultura letrada restrita, criaram uma verdadeira dualidade sociocultural.	Elles n'ont presque jamais voulu se mêler aux populations autochtones, gardant leur origine européenne comme référence forte de leur identité, et, à travers une culture lettrée restreinte, elles ont créé une véritable dualité socioculturelle.
75	Assim, indígenas, negros e europeus não foram reunidos sob os mesmos signos, a não ser depois da segunda década do século 20. Religião “de negro” e cozinha “de bugre” eram expressões que manifestavam a exclusão e, ainda que as várias etnias tenham se aproximado pouco a pouco, com o tempo, tiveram a função cultural ativa de diferenciar grupos dentro do que viria a ser a nação.	Ainsi, les peuples indigènes, les Noirs et les Européens n'ont pas été réunis sous les mêmes signes qu'après la deuxième décennie du XX ^e siècle. Les expressions "religion de Noir" et "cuisine d'indien" dénotaient l'exclusion et ont eu la fonction culturelle active de différenciation des groupes au sein de ce qui allait devenir la nation, quoique les diverses ethnies se soient rapprochées peu à peu au fil du temps.
76	Grande exceção nesse quadro de formação burguesa é o México. No início do século 20, o país desembarcou em outro tipo de sociedade. Nos painéis de Diego Rivera (1886-1957), por exemplo, percebe-se a profunda identidade com a cultura indígena, na maneira como a burguesia crioula é representada como classe nacional, sem necessidade de demarcar sua distância do passado indígena e de esconder-se atrás da tradição francesa.	Une grande exception dans ce cadre de formation bourgeoise est le Mexique. Au début du XX ^e siècle, un autre type de société se développe dans ce pays. Dans les murales de Diego Rivera (1886-1957), par exemple, on perçoit la profonde identification avec la culture indigène dans la manière dont la bourgeoisie créole est représentée comme une classe nationale, sans qu'il soit nécessaire de marquer sa distance avec son passé indigène et de se cacher derrière la tradition française.

77	Essa unificação simbólica é devida, em grande parte, à dimensão popular da Revolução Mexicana de 1910 e aos governos que se sucederam, de olho no campesinato que emergiu na cena política. No plano culinário, deu-se algo semelhante.	Cette unification symbolique est largement due à la dimension populaire de la Révolution mexicaine de 1910 et aux gouvernements qui ont suivi, gardant un œil sur la paysannerie qui a émergé sur la scène politique. Dans le domaine culinaire, quelque chose de similaire s'est produit.
78	Hábitos alimentares com dimensões de culinária nacional, claramente decalcados de práticas pré-colombianas, permanecem até hoje, ⁶ e, num mundo globalizado, essa cozinha mexicana é um orgulho nacional de exportação, ainda que o filtro do gosto internacional elimine seus elementos mais originais.	Des habitudes alimentaires qui font écho dans la cuisine nationale, clairement calquées sur les pratiques précolombiennes, perdurent jusqu'à aujourd'hui ¹⁰ et, dans notre actualité mondialisée, cette cuisine mexicaine est une fierté nationale d'exportation, même si le filtre du goût international élimine ses éléments les plus originaux.
79	6. Teresa Yturbide Castelló, <i>Presencia de la comida prehispanica</i> .	10. Teresa Yturbide Castelló, <i>Presencia de la comida prehispanica</i> .
80	Entre nós, após um período em que a herança portuguesa perdeu sua força, o francês arraigou-se nas elites locais, logo em seguida à Independência, em especial após o Congresso de Viena (1814-15) e o casamento de Pedro I com a princesa bávara, Amélia de Leuchtenberg, em 1829. Assim se expressou Debret sobre esse período:	Chez nous Brésiliens, après une période où l'héritage portugais a perdu de sa vigueur, le français s'est enraciné dans les élites locales, peu après l'Indépendance, notamment après le Congrès de Vienne (1814-15) et le mariage de Pierre 1er du Brésil avec la princesse bavaroise Amélie de Leuchtenberg en 1829. Voyons comment s'est exprimé à ce propos le peintre Jean-Baptiste Debret:
81	A moda, essa mágica francesa, em boa hora fez sua irrupção no Brasil. O Império de d. Pedro tornou-se um dos seus mais brilhantes domínios; ela reina ali como déspota, seus caprichos são leis: nas cidades, toaletes, refeições, dança, música, espetáculos, tudo é calculado a partir do exemplo de Paris, e, nessa relação, assim como em algumas outras, certos departamentos da França estão ainda bem atrás das províncias do Brasil [...].	La mode, cette magie française, a fait son apparition juste à temps au Brésil. L'empire de Pierre 1er est devenu l'un des domaines les plus brillants de la mode ; elle y règne en despote, ses caprices sont des lois : dans les villes, les toilettes, les repas, la danse, la musique, les spectacles, tout est calculé sur l'exemple de Paris, et, sous ce rapport, ainsi que sous quelques autres, certains départements de La France sont encore loin derrière les provinces du Brésil [...].
82	Esse é, em resumo, o povo que percorreu em três séculos todas as fases da civilização europeia e que, instruído por nossas lições, logo nos oferecerá rivais dignos de nós. ⁷	Voilà, en somme, ce peuple qui, en trois siècles, a traversé toutes les phases de la civilisation européenne et qui, instruit par nos leçons, nous offrira bientôt de dignes rivaux ¹¹ .
83	7. Jean-Baptiste Debret, citado por Frederico de Oliveira Toscano, <i>À francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife</i> (1900-1930), p. 29.	11. Jean-Baptiste Debret, cité par Frederico de Oliveira Toscano, <i>À francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife</i> (1900-1930), p. 29.

84	De fato, desde então o hábito de se falar francês na corte disseminou-se pelas províncias, para onde foram professores dessa língua, governantas, cabeleireiros, dentistas, alfaiates, modistas, barbeiros, livreiros e toda sorte de profissionais que permitissem respirar um pouco de Paris.	En effet, depuis lors, l'habitude de parler français à la cour s'est répandue dans toutes les provinces, où professeurs de cette langue, gouvernantes, coiffeurs, dentistes, tailleurs, couturiers, barbiers, libraires et toutes sortes de professionnels sont allés, en permettant aux nobles de respirer un peu d'air parisien.
85	Mesmo nas cidades mais tacanhas, como São Paulo, o francesismo já havia se estabelecido, pelo ano de 1860, com a inauguração da Casa Garraux, um misto de livraria, tipografia, loja de vinhos, entreposto de objetos pessoais, objetos de arte etc.	Même dans les villes les plus marginales, comme São Paulo, l'imitation des Français s'était déjà imposée, vers 1860, avec l'inauguration de la Casa Garraux, hybride entre librairie, typographie, boutique de vin, entrepôt d'objets personnels, objets d'art, etc.
86	Era ali que se fazia a assinatura de jornais e revistas franceses, como a <i>Revue des Deux Mondes</i> e <i>L'Illustration</i> , que eram as mais procuradas. E é então que se difunde a influência para as fazendas de café. Simultaneamente, os jornais cariocas publicavam anúncios de procura e oferta de cozinheiros franceses, aptos a realizar cardápios domésticos referenciados naquela tradição.	C'était là-bas où l'on s'abonnait aux journaux et magazines français, comme la <i>Revue des Deux Mondes</i> et <i>L'Illustration</i> , qui étaient les plus prisés. Et c'est à ce moment-là que l'influence s'étend aux plantations de café. Simultanément, les journaux de Rio de Janeiro publiaient des annonces de demande et d'offre de cuisiniers français capables de créer des menus de mets à cuisiner à la maison ayant comme référence cette tradition.
87	Do mesmo modo, em cafés, pensões, hotéis e restaurantes era frequente a citação da culinária francesa como garantia de excelência.	De même, dans les cafés, pensions, hôtels et restaurants, la cuisine française était souvent citée comme un gage d'excellence.