



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
FACULDADE DE LETRAS E ARTES
DEPARTAMENTO DE LETRAS ESTRANGEIRAS
LETRAS COM HABILITAÇÃO EM LÍNGUA ESPANHOLA E SUAS RESPECTIVAS
LITERATURAS**

FRANCISCO EUZIMAR DA SILVA

**ANÁLISE DA TRADUÇÃO INTERLINGUÍSTICA DO ESPANHOL AO PORTUGUÊS
EM SEIS RECEITAS DO LIVRO *COMO AGUA PARA CHOCOLATE*, DE LAURA
ESQUIVEL**

PAU DOS FERROS

2023

FRANCISCO EUZIMAR DA SILVA

**ANÁLISE DA TRADUÇÃO INTERLINGUÍSTICA DO ESPANHOL AO PORTUGUÊS
EM SEIS RECEITAS DO LIVRO *COMO AGUA PARA CHOCOLATE*, DE LAURA
ESQUIVEL**

Monografia apresentada ao Departamento de Letras Estrangeiras (DLE), do *Campus* Avançado de Pau dos Ferros (CAPF), da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN), como requisito obrigatório para obtenção do título de Licenciado em Letras com habilitação em Língua Espanhola e suas respectivas Literaturas.

ORIENTADORA: Profa. Dra. Edilene Rodrigues Barbosa

PAU DOS FERROS

2023

FRANCISCO EUZIMAR DA SILVA

**ANÁLISE DA TRADUÇÃO INTERLINGUÍSTICA DO ESPANHOL AO PORTUGUÊS
EM SEIS RECEITAS DO LIVRO *COMO AGUA PARA CHOCOLATE*, DE LAURA
ESQUIVEL**

Monografia apresentada à banca examinadora do Departamento de Letras Estrangeiras (DLE), do *Campus* Avançado de Pau dos Ferros (CAPF), da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN), como requisito obrigatório para obtenção do título de Licenciado em Letras com habilitação em Língua Espanhola e suas respectivas Literaturas.

Aprovada em: 21 / 08 / 2023 .

BANCA EXAMINADORA



Profª. Dra. Edilene Rodrigues Barbosa (UERN)
ORIENTADORA e PRESIDENTE DA BANCA



Profª. Ma. Orfa Noemi Gamboa Padilla (UERN)
EXAMINADORA INTERNA



Profª. Dra. Tatiana Lourenço de Carvalho (UERN)
EXAMINADORA INTERNA

**PAU DOS FERROS
2023**

© Todos os direitos estão reservados a Universidade do Estado do Rio Grande do Norte. O conteúdo desta obra é de inteira responsabilidade do(a) autor(a), sendo o mesmo, passível de sanções administrativas ou penais, caso sejam infringidas as leis que regulamentam a Propriedade Intelectual, respectivamente, Patentes: Lei nº 9.279/1996 e Direitos Autorais: Lei nº 9.610/1998. A mesma poderá servir de base literária para novas pesquisas, desde que a obra e seu(a) respectivo(a) autor(a) sejam devidamente citados e mencionados os seus créditos bibliográficos.

Catálogo da Publicação na Fonte. Universidade do Estado do Rio Grande do Norte.

S586a Silva, Francisco Euzimar da

Análise da tradução interlinguística do espanhol ao português em seis receitas do livro como água para chocolate, de Laura Esquivel. / Francisco Euzimar da Silva. - Pau dos Ferros, 2023.
40p.

Orientador(a): Profa. Dra. Edilene Rodrigues Barbosa.
Monografia (Graduação em Letras (Habilitação em Língua Espanhola e suas respectivas Literaturas)).
Universidade do Estado do Rio Grande do Norte.

1. Tradução interlinguística. 2. Teoria da equivalência.
3. Literalidade. I. Barbosa, Edilene Rodrigues. II.
Universidade do Estado do Rio Grande do Norte. III. Título.

O serviço de Geração Automática de Ficha Catalográfica para Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) foi desenvolvido pela Diretoria de Informatização (DINF), sob orientação dos bibliotecários do SIB-UERN, para ser adaptado às necessidades da comunidade acadêmica UERN.

*A Deus e aos meus pais, Geruza e Deuzimar,
por sempre fazerem das tripas o coração para
que eu pudesse estudar e ter uma boa
educação.*

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus, por sempre interceder na minha vida, me dando resiliência, saúde mental e sabedoria para lidar com a vida, e por nunca ter me desamparado nos momentos difíceis que já passei nessa vida.

Agradeço aos meus pais, Gereuza e Deuzimar, por serem meu alicerce, desde o início dos meus estudos, lutando com toda a garra para que o filho de agricultores, de família pobre, pudesse atingir o ensino superior; a eles, dedico toda a minha vida, pois a deles sempre foi dedica a mim e aos meus irmãos Edimária, Eduardo e Eduarda, aos quais dedico também todo o meu amor e vida.

À Silvestre Carlos, Maria de Fátima e Francisca Rosana, pessoas incríveis que eu tive o prazer de conhecer e fazer amizade durante a faculdade. Foram extremamente importantes durante a graduação, tornaram todo o nosso caminho no curso, mais leve e feliz, mesmo nos momentos mais difíceis. Agradeço pelas ajudas, conselhos, parcerias e momentos de descontração. Dedico todo o sucesso desse mundo a vocês e nunca esquecerei de vocês nem de tudo que vivemos juntos.

À minha orientadora, Profa. Dra. Edilene Rodrigues Barbosa, com quem tive o prazer de participar junto no PIBID e graduação, tendo a oportunidade de conseguir conhecimentos incríveis para a minha formação. Agradeço a ótima orientação que você me proporcionou, uma profissional e pessoa incrível, sou grato pelos conhecimentos que eu pude aprender com você, pois sem sua ajuda, eu não teria conseguido realizar esse trabalho.

À Profa. Ma. Orfa Noemi Gamboa Padilla, também pela participação durante o PIBID e graduação, e por ter me emprestado o livro *Como agua para chocolate*, com o qual pude realizar esse estudo. Agradeço enormemente por tudo e desejo a você toda a felicidade desse mundo.

À Profa. Dra. Tatiana Lourenço de Carvalho, pela parceria durante toda a minha participação como bolsista no NECLE e dentro do curso de Letras Espanhol. Momentos incríveis e enriquecedores que levarei para toda a minha vida.

Por fim, demonstro toda a minha gratidão a todos que torceram e contribuíram na minha vida e formação acadêmica, me ajudando a tornar realidade, o maior sonho da minha vida.

“Que sonhar não seja um devaneio da vida, e sim algo que pode se tornar realidade.”

Euzimar Silva

RESUMO

Este trabalho está construído com o objetivo de investigar a tradução interlinguística na obra *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, na versão traduzida do espanhol ao português por Olga Savary. A pesquisa busca realizar uma análise, segundo a teoria da equivalência, proposta por Eugene Nida (1964), das seis primeiras receitas expostas no livro, com ênfase na literalidade versus equivalência, busca-se, de forma qualitativa, de base descritiva-explicativa. Deste modo, nos fundamentamos em Nida (1964), Plaza (2003), Brito (2016) e Campos (1986), entre outros estudiosos, que também foram relevantes para esse estudo. Nossa pesquisa é de cunho qualitativo, de natureza descritiva e explicativa das informações presentes dentro do livro, Com vistas a alcançarmos nossos objetivos específicos, pretendemos 1) Investigar as relações de equivalência e literalidade nas receitas apresentadas na obra *Como água para chocolate* e 2) Discorrer sobre o processo de tradução e a visão da tradutora Olga Savary do livro *Como água para chocolate*. Mediante nossas investigações, concluímos que a tradutora se utilizou da equivalência na tradução do livro *Como água para chocolate*, em busca de torná-lo o mais acessível possível ao público leitor, sem se distanciar da obra em sua língua original. Vale também ressaltar que a tradutora possui ligação com temas eróticos na literatura, e mesmo esse não sendo o tema principal da obra, observa-se muito da personalidade da Olga Savary na construção da tradução e, principalmente, nos momentos de picardia do livro. Espera-se que este trabalho sirva como motivação para a realização de mais estudos de tradução em língua espanhola do Curso de Letras Espanhol do Campus Avançado de Pau dos Ferros e demais interessados na área.

PALAVRAS-CHAVE: Tradução interlinguística, Teoria da equivalência, Literalidade.

RESUMEN

Este trabajo está construido con el objetivo de investigar la traducción interlingüística en la obra *Como agua para chocolate* de la autora Laura Esquivel en la versión traducida del español al portugués por Olga Savary. La pesquisa busca realizar un análisis, segundo la teoría de la equivalencia propuesta por Eugene Nida (1964), de las seis primeras recetas expuestas en el libro, con énfasis en la literalidad versus equivalencia se busca, de forma cualitativa, de base descriptiva-explicativa. De este modo, nos fundamentamos en Nida (1964), Plaza (2003), Brito (2016) y Campos (1986) entre otros estudiosos que también fueron pertinentes para este estudio. Nuestra pesquisa es de cuño cualitativo, de naturaleza descriptiva y explicativa de las informaciones presentes dentro del libro, con vistas a alcanzar nuestros objetivos específicos, pretendemos 1) investigar las relaciones de equivalencia y literalidad en las recetas presentadas en la obra *Como agua para chocolate* e 2) discurrir sobre el proceso de traducción y la visión de la traductora Olga Savary del libro *Como agua para chocolate*. Mediante nuestras investigaciones concluimos que la traductora se utilizó de la equivalencia en la traducción del libro *Como agua para chocolate* en busca de hacerlo lo más accesible a los lectores, sin alejarse de la obra en su lengua original, vale la pena señalar que la traductora posee conexión con temas eróticos en la literatura, y aunque esto no sea el tema principal de la obra se observa mucho da personalidad de la Olga Savary en la construcción de la traducción y principalmente en los momentos de picardía del libro. Se espera que este trabajo sirva como motivación para la realización de más estudios de traducción en lengua española del Curso de Letras Español del Campus Avançado de Pau dos Ferros y demás interesados en el área.

PALABRAS-CLAVE: Traducción interlingüística, Teoría de la equivalencia, Literalidad.

LISTA DE QUADROS

QUADRO 01	Ingredientes da receita <i>Tortas de Navidad</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	24
QUADRO 02	Modo de preparo da receita <i>Tortas de Navidad</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	25
QUADRO 03	Exemplo de como seria a tradução literal	26
QUADRO 04	Receita <i>Pastel Chabela</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	26
QUADRO 05	Modo de preparo do <i>fondant</i> da receita <i>Pastel Chabela</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	27
QUADRO 06	Modo de preparo da receita <i>Cornices en pétalos de rosas</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	28
QUADRO 07	Modo de preparo da receita <i>Mole de guajolote con almendra y ajonjolí</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	29
QUADRO 08	Ingredientes da receita <i>Chorizo norteño</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	29
QUADRO 09	Modo de preparo da receita <i>Chorizo norteño</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	30
QUADRO 10	Ingredientes da receita <i>Masa para hacer fósforos</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	31
QUADRO 11	Modo de preparo da receita <i>Masa para hacer fósforos</i> do livro <i>Como agua para chocolate</i> na língua original e tradução em língua portuguesa	31

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01	Pitaia fruto e flor da pitaia	28
FIGURA 02	<i>Ajonjoli</i> x gengibre	28

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	13
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
2.2 Equivalência e literalidade na literatura.....	17
2.3 O estilo no processo de tradução	20
3 METODOLOGIA.....	21
3.1 Epistemologia da pesquisa.....	21
3.2 Coleta de dados	21
3.3 Descrição do <i>corpus</i>	22
3.4 Critérios de análise.....	24
4 ANÁLISE.....	25
4.1 Equivalências e literalidades na tradução das receitas.....	25
4.2 O processo da tradução na visão de Olga Savary.....	33
5 CONCLUSÃO.....	37
REFERÊNCIAS.....	39

1 INTRODUÇÃO

Ao iniciar o estudo de uma língua estrangeira, nos deparamos com diversificados aspectos comunicativos, culturais e de sentidos. Aprender nessa língua, nos proporciona um espaço de construção de sentidos e diversas perspectivas para a criatividade, que nos faz capaz de entender e interpretar o outro mesmo com a existências de barreiras territoriais. Essa aproximação vai além de decodificar informações escritas, entra no campo do cotejo de vivências e experiências. Em uma língua materna ou estrangeira, a tradução é capaz trazer essas experimentações para um contexto natural e, especificamente, no nosso caso escrito, como veremos a seguir.

Sabemos que a capacidade de traduzir informações de uma língua estrangeira para uma língua materna, também é essencial no que tange a necessidade comunicativa entre falantes de línguas distintas, mas existem adversidades que cercam o processo da tradução, já que traduzir não é apenas o fato de codificar uma língua para a outra, mas fazê-la compreensível por meio da transferência de informações para quem a recebe.

Quem não estuda um novo idioma e quer disfrutar de literatura em língua estrangeira, demonstra felicidade ao encontrar um livro traduzido para sua língua materna, pois mesmo com a existência de diversos programas de tradução automática (*Google tradutor*, por exemplo) e pessoas que trabalham como tradutores, sabemos que traduzir um livro não é uma tarefa fácil.

Nessa perspectiva, faz-se necessário estudar o fenômeno da tradução, não apenas como um entretenimento, mas com a intenção de mostrar para o público leitor como acontece esse processo. Tendo em vista a importância da tradução e o despertar da temática para a formação docente, esta surge como motivação para investigação, uma vez que tanto a tradução quanto a literatura, estão inerentes no ensino-aprendizagem da língua estrangeira. Assim, este estudo tem como principal foco a tradução literária, por isso, se ancora em autores como Plaza (2003), Brito (2016), Campos (1986) e Nida (1964), que se encontram presentes na fundamentação teórica desse trabalho e que permitem tratar sobre a tradução das receitas do livro *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, em sua versão original em língua espanhola (1989) e na versão traduzida para a Língua portuguesa (1993), pela tradutora Olga Savary.

Muitos pesquisadores possuem trabalhos na área que estamos investigando, como Albuquerque Gouveia (2018). Em seu estudo intitulado *Receitas e sabores do México: itens de especificidade cultural na tradução para o português da obra como agua para chocolate*, a autora realiza uma análise dos elementos linguísticos da cultura mexicana, presentes no livro *Como agua para chocolate*, com foco em saber se esses foram ressaltados ou esquecidos na

versão traduzida da obra pela tradutora Olga Savary, chegando a conclusão de que a tradutora acentuou os elementos linguísticos da cultura mexicana, dando importância a eles em sua versão da obra.

Já Pontes e Pereira (2016), com sua pesquisa *A tradução interlinguística em materiais didáticos de língua estrangeira: mapeamento das pesquisas brasileiras*, abordam a evolução da tradução interlinguística em materiais didáticos, realizando um mapeamento em pesquisas de pós-graduação brasileira, entre os anos de 2005 e 2015. As autoras encontraram 19 resultados focados em dois polos distintos, sendo a análise, elaboração de dicionários e a análise de atividades de tradução em livros didáticos, notando-se também pesquisas que possuem foco nos estudos interdisciplinares da tradução.

Nida (1964), em seus estudos acerca da tradução, revela que existem fatores essenciais em volta da tradução que permitem uma transposição adequada de mensagens entre uma língua e outra. Para ele, a questão mais importante dentro da ação de traduzir, é fazer com que o texto traduzido seja natural e, ao mesmo tempo, não se distancie da língua original, nos mostrando o sentido de equivalência dentro da tradução.

Diferentemente desses estudiosos, nossa pesquisa aborda a tradução no âmbito da equivalência e literalidade, nas seis primeiras receitas do livro *Como água para chocolate*, verificado na obra da autora Laura Esquivel e na tradução em língua portuguesa, de Olga Savary. Mediante pesquisas realizadas, observou-se que os estudos direcionados ao que seria a tradução interlinguística de obras literárias, é um assunto bastante discutido, mas o estudo da tradução, focado no grau de equivalência da tradução das receitas, é inédito nos estudos do Curso de Letras Espanhol do CAPF. Assim, faz-se necessário abordar tal aspecto em busca de novas observações e contribuições no campo da tradução.

Nesse sentido esta pesquisa tem como foco realizar uma análise das seis primeiras receitas expostas no livro, mediante a teoria da equivalência, proposta por Eugene Nida (1964), direcionando um olhar para a literalidade versus equivalência nos níveis semânticos, estilísticos e estruturais.

Tendo posto o tema por qual esta pesquisa será regida, trazemos os questionamentos deram partida a este trabalho, sendo a primeira, a curiosidade de saber em que níveis a versão do livro *Como água para chocolate*, de Olga Savary, traduzida para o Português, da obra *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel, apresenta equivalência com a obra original. O segundo questionamento, a necessidade de saber como se reflete a tradução do livro com as relações de equivalência e literalidade e, por fim, compreender de que forma se deu o processo de tradução e a visão da tradutora Olga Savary do livro *Como agua para chocolate*. Assim, de modo geral,

objetivamos analisar sob a teoria da equivalência de Nida, a tradução interlinguística (Espanhol-Português) da obra *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel. Para atender a esse objetivo, traçamos nossos objetivos específicos: (i) Investigar as relações de equivalência e literalidade na obra *Como agua para chocolate*; (ii) Discorrer sobre o processo de tradução do livro *Como agua para chocolate* de Olga Savary.

Com relação a organização desse estudo, está dividido em: fundamentação teórica, que traz as bases de estudo que regem a pesquisa. No presente tópico, encontra-se os estudos referentes a tradução interlinguística, a equivalência e literalidade na literatura e a semântica e o estilo dentro da literatura; já a metodologia, contém a epistemologia dessa pesquisa, a descrição das receitas do livro que contém o *corpus* e os critérios de análise desse estudo; em seguida, encontra-se a análise desse trabalho que conta com duas sessões; uma referente a como ocorre a equivalência na tradução das receitas do livro e a outra ao estilo empregado na tradução. Logo depois, nas considerações finais, estão os resultados de toda a pesquisa e o que pode ser comprovado, mediante a análise realizada e, por fim, encontra-se as referências bibliográficas.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A partir de agora, damos início a apresentação dos estudos teóricos que embasam este trabalho. Este referencial teórico está dividido em três seções, que apresentam ideias de autores nessa área de pesquisa, como também a compreensão do autor desse trabalho. As seções a serem apresentadas, trataram dos estudos acerca da tradução interlinguística, das relações de equivalência e literalidade na literatura e dos estudos, mediante a semântica e o estilo dentro da literatura.

2.1 TRADUÇÃO INTERLINGUÍSTICA

Esse tópico tem como foco mostrar o que é a tradução interlinguística, como ela acontece e está presente nos diversos espaços, sejam eles sociais, tecnológicos e educacionais, no caso dos trabalhos de pesquisa ligados ao âmbito acadêmico, em que possuem sua importância social.

De início é necessário compreendermos o que é a tradução interlinguística e para isso, recorreremos as ideias de Jakobson (1959 *apud* Vinelli, 2009) – tradução nossa –, "interlinguística ou tradução propriamente dita consiste na interpretação dos signos linguísticos mediante qualquer outra língua"¹. Assim, compreendemos a tradução como a ação de transportar uma informação de uma língua estrangeira a outra, de forma que o leitor tenha uma compreensão completa do que se está buscando repassar, sem grandes interferências.

No que diz respeito a compreensão e formação de sentidos, tais questões podem ser relacionadas até nos primeiros momentos de vida do ser humano, pois “aprender a falar é aprender a traduzir: quando a criança pergunta a sua mãe o significado desta ou daquela palavra, o que ela realmente quer é que traduza para sua linguagem o termo desconhecido” (Paz, 2009, p. 9, tradução de Doralice Alves). O uso da tradução, por sua vez, tende a facilitar a comunicação entre falantes das mais diversas línguas existentes no nosso planeta e está presente em uma infinidade de espaços comunicativos, sejam eles de comunicação social, redes sociais, ou em meios de repasse informativo, como jornais, revistas, livros e, principalmente, em trabalhos acadêmicos, em que a tradução possui um papel extremamente importante, pois a maioria dos trabalhos acadêmicos necessitam de partes em outras línguas, como pré-requisito para publicação em revistas de diversos tipos de assuntos e focos de pesquisa.

¹ '[...]interlingüística o traducción propiamente dicha (consiste en “la interpretación de los signos lingüísticos mediante cualquier otra lengua”)' (VINELLI, 2009 *apud* JAKOBSON, 1959, p. 2)

A tradução ultrapassa os limites impostos pelo tempo, como bem expressa Plaza (2003, p. 01), “[...] ela cria sua própria verdade e uma relação fortemente tramada entre seus diversos momentos, ou seja, entre passado-presente-futuro, lugar-tempo em que se processa o movimento de transformação de estruturas e eventos”. Vemos que o ato de traduzir expressa muito mais complexidade e importância que aparenta, pois mediante tal fato descrito pelo autor em seu funcionamento, percebemos que a tradução acompanha não apenas os caminhos percorridos pelo tempo, mas também os caminhos percorridos pelas diversas línguas em seus desenvolvimentos e mudanças internas, como também dentro do contexto tecnológico, fazendo com que ela nunca seja tida como desatualizada.

Na contemporaneidade, comumente, vemos a existência da tradução dentro da *internet*, pois a criação dos tradutores automáticos, facilitou essa ação totalmente, pois, muitas vezes, uma tradução realizada manualmente de forma escrita requer uma maior atenção e um maior tempo dedicado a isso. Também sabemos que grande parte dos tradutores automáticos possuem suas falhas, que desconsideram a existência da contextualização dentro de um texto, criando novas versões que não levam o sentido esperado pelo usuário e que ferem a estrutura da língua traduzida.

Finalizando esta sessão, damos continuidade a nossa fundamentação teórica buscando tratar da equivalência e literalidade no âmbito da literatura com vistas a observar como esses dois temas atuam dentro da tradução.

2.2 EQUIVALÊNCIA E LITERALIDADE NA LITERATURA

Quando falamos de tradução, abarcamos um espaço extremamente grande dentro dessa ação linguística, pois o ato de traduzir ou estudar a tradução, não se reduz simplesmente a tradução de uma palavra dentro ou fora de um contexto comunicativo, como algo pronto, como acontecia antigamente. De acordo com Barbosa e Neiva (1997), só se estudava traduções de materiais já prontos e acabados, como algo bem finito e focado apenas no *corpus* que existia, o que se difere muito dos dias atuais, em que todas as formas de tradução, podem e são estudadas, sejam elas escritas, como em textos e livros, faladas, como em pronunciamentos ou discursos proferidos no nosso cotidiano, visuais, como na descrição de pinturas, gravuras e figuras, ou verbo-visuais, pela tradução de charges, animes e comics e publicidades.

A tradução tende a sofrer mudanças advindas das evoluções de cada língua, então, não faria nenhum sentido a continuidade dessa ideia exposta pelas autoras em nossa contemporaneidade, pois como já foi falado, os idiomas devem seguir as mudanças temporais

junto a tradução, sendo que nas comunicações entre idiomas, tanto a língua como a tradução, são dependentes uma da outra.

Ao direcionarmos nosso olhar para a equivalência na tradução, temos por base Nida (1964), que compreende a tradução equivalente como o ato de levar uma informação de uma língua a outra, de forma satisfatória, sem prejudicar os sentidos que se busca repassar, em que o tradutor realiza adaptações, visando a melhor compreensão possível do interlocutor. O referido autor compreende a equivalência como duas formas, sendo elas, a equivalência formal, em que a preocupação com o conteúdo possui maior importância, devendo estar o mais próximo ao existente na língua fonte; e a equivalência dinâmica, em que a importância principal, é fazer com que a comunicação tenha uma maior naturalidade e possa ser relacionada aos comportamentos do receptor em seu idioma nativo:

A equivalência formal foca a atenção sobre a mensagem em si, tanto em forma quanto em conteúdo. Em uma tal tradução está-se interessado em correspondências como poesia-poesia, sentença-sentença e conceito-conceito. Vista dessa orientação formal, a preocupação é que a mensagem na língua receptora deva coincidir tanto quanto possível com os diferentes elementos na língua fonte (Nida, 1964, p. 159).

Ao tentar adotar essa direção, os tradutores buscam reproduzir a consistência no uso de certos elementos formais, como termos e significados de unidades gramaticais. A equivalência formal envolve a tradução de substantivos para substantivos, verbos para verbos, etc., preservando a estrutura da frase, ou seja, combinando duas frases diferentes ou segmentando a mesma frase e preservando marcas formais, como sinais de pontuação, parágrafos, etc. Esse tipo de estratégia, pode acabar produzindo traduções incompreensíveis de várias maneiras. Os tradutores costumam usar notas explicativas para esclarecer essas dificuldades.

A equivalência dinâmica, por outro lado, baseia-se na tentativa de reproduzir no leitor do texto-alvo, um efeito semelhante ao produzido no leitor do texto-fonte. Assim,

Não fazer com que a mensagem na língua do destinatário coincida com a mensagem na língua de origem, mas sim uma relação dinâmica, ou seja, a relação entre o destinatário e a mensagem é essencialmente a mesma que existia entre o destinatário original e a mensagem (Nida, 1964, p. 129).

A tradução que busca a equivalência dinâmica, busca a total naturalidade da expressão, tenta induzir na audiência, efeitos de tradução semelhantes aos provocado na audiência do texto

inicial. Segundo Nida (1964, p. 129), esse tipo de tradução, também pode ser definido como a busca de "equivalente natural mais próximo da mensagem no idioma de origem".

Relacionando esses conceitos de Nida (1964) ao nosso estudo, que tem como foco a análise da tradução na literatura, podemos considerar a presença dos dois conceitos em um *corpus* literário, pois o conteúdo de um livro traduzido deve trazer muito mais do que os sentidos de uma língua para outra. O livro deve fazer com que o leitor possa vivenciar a experiência da leitura da forma mais real possível, de modo que ele possa viver o que está escrito no livro dentro da sua imaginação, para que possa ultrapassar os limites da realidade e fazer parte daquela história, tendo uma leitura mais completa possível, até porque ler não é apenas decodificar informações, mas vivenciá-las através da imaginação e do mundo fantástico da literatura.

No tocante a literalidade, ao pensarmos em tal termo, o que nos vem à cabeça, é a existência do sentido literal dentro da tradução. Esse não é um pensamento equivocados, mas para melhor compreendermos, usamos as palavras de Paz (2009, p. 15, tradução de Doralice Alves):

[...] A tradução literal que em espanhol chamamos, significativamente, *servil*. Não digo que a tradução literal seja impossível, mas que não é uma tradução. É um dispositivo, geralmente composto por uma fileira de palavras, para nos ajudar a ler o texto em sua língua original. Algo mais próximo do dicionário que da tradução, que é sempre uma operação literária.

Nesse sentido, o autor nos reafirma que traduzir vai além do que simplesmente transportar uma informação de uma língua para a outra, utilizando-se das mesmas palavras do idioma original para a língua meta, pois como Paz bem expõe nos seus estudos, cada texto traduzido, possui um tipo de originalidade, lhe dando um *status* de novo, independentemente de ter sido traduzido. Portanto, nas fases de análise literária desse estudo, um dos pontos principais a ser visto e analisado, é o de inferir sobre o grau de equivalência na tradução literária de *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, na sua versão em português.

Após tratarmos da equivalência e literalidade na literatura, damos continuidade em nossa escrita a entender e compreender como o estilo seja de um autor ou tradutor pode interferir no processo de realização de uma tradução.

2.3 O ESTILO NO PROCESSO DE TRADUÇÃO

Tratando-se da tradução, é necessário pensar além da estrutura linguística, pois o sentido que se cria, mediante os meios linguísticos de comunicação, revela um grande mundo de ideias que a materialidade do papel não consegue suportar, sendo que sua criação, depende de vários pontos relevantes, no que tange aos diversos contextos comunicativos, a realidade dos falantes e ouvintes e os meios utilizados por eles para criar sentidos.

Nesse sentido, o texto por si só, possui um lugar de maior importância, como expressa Koch (1995, p. 22): “textos são resultado da atividade verbal de indivíduos socialmente atuantes, na qual estes coordenam suas ações no intuito de alcançar um fim social, em conformidade com as condições sob as quais a atividade verbal se realiza”. Em nossas análises dentro da tradução, é necessário que realizemos uma análise com base nos textos escritos, pois quando se está trabalhando com um *corpus* literário, analisamos atividades verbais escritas e construímos sentidos a partir deles.

Tendo em mente tais informações, sabemos que o estilo literário está diretamente ligado aos textos e discursos, pois cada escritor possui suas próprias peculiaridades de escrita como ressalta (CARDOSO, 2017, p. 1728):

O estilo está diretamente associado ao enunciado e às suas formas características, ou seja, aos gêneros do discurso. Embora cada gênero apresente características até certo ponto estáveis, cada enunciado é individual e particular, refletindo, pois, a individualidade de quem fala ou escreve.

Desse modo, o estilo está diretamente ligado a tradução, pois da mesma forma que ele tem influência na criação de sentidos dentro do texto, também acontece dentro da tradução, pois na escrita, cada autor incorpora sua personalidade, como já vimos anteriormente. Isso lhe fornece o título de único e como bem reflete o autor citado, em seus estudos, as marcas pessoais de cada escritor, acompanham seu desenvolvimento e as mudanças da língua, textos e discursos no decorrer do tempo.

3 METODOLOGIA

Tendo em vista a necessidade de uma sequência lógica e metodológica em um trabalho de pesquisa, apresentamos, a partir desse momento, a dinâmica que segue este estudo. O capítulo metodológico está composto pelo tipo de pesquisa na qual segue esse estudo e que norteia essa investigação. O objetivo da seção é mostrar o foco da análise, o método de coleta dos dados utilizados dentro do trabalho e o procedimento de análise dos dados coletados para o nosso estudo.

3.1 EPISTEMOLOGIA DA PESQUISA

Essa pesquisa é de cunho qualitativo, pois ela visa descrever e decodificar informações complexas em um sistema cheio de significados (Neves, 1996, p. 1), e está descrita através de um estudo descritivo-explicativo, em que o processo de análise, se dá a partir das percepções do autor desse trabalho, mediante o *corpus* utilizado. Esse trabalho se justifica mediante os conhecimentos da tradução interlinguística e acerca da tradução equivalente, conhecimentos esses buscados e transmitidos por outros autores, em especial, Eugene Nida (1964) e sua compreensão acerca da equivalência na tradução.

3.2 COLETA DE DADOS

Os dados analisados nesse estudo, são do livro *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, no que tange, mais especificamente, as seis primeiras receitas contidas no livro, tanto na versão original como na traduzida para o Português, sendo necessário ressaltar que existem várias edições do livro em língua portuguesa, mas analisamos a versão traduzida pela tradutora Olga Savary, lançada em 1993.

Nesse sentido, buscamos observar e analisar contrastes importantes entre as duas versões, no que se refere a aspectos linguísticos, semânticos e estilísticos da escrita, tanto no livro escrito pela outra do livro, Laura Esquivel, como na escrita da versão traduzida para o português, pela tradutora Olga Savary, ou seja, perseguimos as marcas de equivalência e literalidade.

3.3 DESCRIÇÃO DO *CORPUS*

Nosso objeto de estudo foca-se nas seis primeiras receitas do livro *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, tanto na versão original, em língua espanhola, como na versão em língua portuguesa, traduzida pela Olga Savary. O recorte idealiza a sequência lógica dos fatos narrados na obra, pois cada capítulo da história, possui uma receita que o representa. No total, são doze (12) receitas que compõem o desenrolar de toda a trama. Escolhemos as seis primeiras receitas, para não quebrar a sequência lógica dos fatos narrados na obra, tendo em vista também, que seis (6) é um número satisfatório de receitas para análise dentro desse estudo e seu curto tempo para realização.

Sabemos que a receita culinária é um gênero textual injuntivo que, segundo Travaglia (2016), guia o leitor, ensinando a fazer e como realizar determinada ação, através de passos que devem ser seguidos. O livro *Como agua para chocolate* mistura relações familiares, culinária e fantasia, construindo uma história de amor com toques de erotismos e paixão e traz em sua trama receitas culinárias da cultura mexicana, que se integram ao meio literário e ampliam a compreensão do leitor no contexto da obra. Os ingredientes das receitas são retratados dentro do livro logo no início de cada capítulo, mas o modo de preparo de cada receita, está junto aos fatos narrados, o que se torna algo muito importante na trama, pois certos fatos ocorridos dentro dela, são decorrentes de ações ligadas as receitas, no que concerne, mais especificamente, aos momentos de preparo delas. A partir de agora, descrevemos brevemente as seis receitas do livro, que são analisadas nesse estudo.

Dentro da obra, a primeira receita apresentada pela autora são as *Tortas de Navidad* (Tortas de Natal). Essa receita é preparada durante o mês de janeiro e, mesmo sendo uma receita natalina, ela costuma ser feita em ocasiões importantes, como aniversários. O motivo por traz da realização dessa receita, foi o aniversário de Tita que, para comemorar essa data, ela quis comer seu prato favorito, que é a Torta de Natal. Mas esse momento não foi tão digno de comemorações para a personagem, pois acabou ficando triste, devido ao amor da sua vida pedir sua irmã em casamento, fato esse que lhe causou uma grande desilusão amorosa e a deixou doente.

A segunda receita retratada na obra é descrita como o *Pastel Chabela* (Bolo *Chabela*) e foi realizada durante o mês de fevereiro, como demonstra o segundo capítulo do livro. O bolo *chabela* foi feito devido ser uma data importante para a família, que era o casamento da irmã de Tita, Rosaura, com Pedro, e esse prato foi muito apropriado para a ocasião pelo fato de ser bem-conceituado nas mesas de jantares. A receita não saiu totalmente como Tita e sua madrinha

desejavam, pois as lágrimas de tristeza de Tita acabaram caindo dentro do preparo do bolo e todos os presentes na festa de casamento que comeram o bolo, sentiram o mar de tristeza de Tita, o que acabou com a comemoração, pois todo mundo começou a vomitar inesperadamente.

A terceira receita *Codornices en Pétalos de Rosas* (Codornas em Pétalas de Rosas), foi realizada pela personagem Tita, na tentativa de salvar um buquê de rosas que ela havia ganhado de Pedro, seu grande amor. Ela, ao receber as rosas, acabou desagradando sua mãe, que ordenou que ela se livrasse delas, mas isso a deixou com tanta raiva que, ao apertar as rosas, os espinhos lhe furaram e deixaram elas cheias de sangue; então, na tentativa de burlar a ordem de sua mãe, ela usou as pétalas das rosas em sua receita.

Quando a receita foi finalizada, todos que comeram aplaudiram aquela comida, mas ela teve um efeito adverso em sua irmã Gertrudes que, ao comer, sentiu um enorme calor saindo do seu corpo como se aquela comida tivesse um efeito afrodisíaco nela.

A quarta receita *Mole de Guajolote com Almendra y Ajonjolí* (Guisado de Peru com Amêndoas e Gergelim), foi realizada para celebrar o nascimento do sobrinho de Tita, primeiro filho de Pedro e Rosaura. Tita realizou esse prato, utilizando todo o seu conhecimento sobre cozinha como bem expressa a autora do livro, pois a chegada daquela criança na família, foi um momento de muita felicidade para todos, principalmente para Tita, já que ela possuía muito apego a criança, chegando até ser sua ama de leite.

A quinta receita é o *Chorizo Norteño* (Chouriço Nortista), esse prato não possui uma justificativa emocional ou celebrativa para o seu preparo. Essa receita foi realizada, com o intuito de utilizar a carne de porco de forma econômica e ter certeza de que teriam aquele alimento, por muito tempo, sem estragar, como explica a receita. O chouriço, por sua vez, é um alimento que, após estar pronto, tem uma grande duração, pois todos os condimentos utilizados no seu preparo, junto com o sal, funcionam como um conservante para o alimento impedindo que ele se estrague.

A sexta receita do livro é a *Masa para hacer fósforos* (Massa para fazer fósforos), essa e última receita desse *corpus*. O preparo dessa receita foi realizado, levando-se em conta que o fósforo é um material essencial dentro da cozinha para acender o fogo e que, dentro da obra, ele foi utilizado pelos personagens Pedro e Tita, no fim de suas vidas, pois ao terminar a história, os dois resolveram ter um final juntos, engolindo palitos de fósforo, o que acabou causando uma combustão tão forte dentro dos dois, que o fogo gerado consumiu os corpos deles junto com toda fazenda da família.

3.4 CRITÉRIOS DE ANÁLISE

A análise foca-se em descrever e observar a relação de equivalência e literalidade da tradução das seis primeiras receitas do livro *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, traduzido por Olga Savary. Em um primeiro momento, o foco central é visualizar, através das receitas traduzidas, em comparação com as receitas na língua original, se a tradutora optou por uma tradução literal ou se preferiu usar da equivalência, a fim de tornar a compreensão do livro mais acessível ao público leitor. Em seguida, a análise busca entender como se deu esse processo de tradução do livro *Como agua para chocolate*, realizado por Olga Savary, levando em consideração especificidades próprias da escritora e do seu estilo para compreender essa questão.

4 ANÁLISE

A partir de agora, damos início a análise das seis primeiras receitas do livro *Como agua para chocolate*, em duas versões (língua portuguesa e língua espanhola). Vale ressaltar que a análise está dividida em dois tópicos, um referente ao grau de equivalência e literalidade na tradução das receitas; e o outro ao processo da tradução na visão de Olga Savary.

4.1 EQUIVALÊNCIAS E LITERALIDADES NA TRADUÇÃO DAS RECEITAS

Sabemos que em um material traduzido seja ele livro, revista, entrevista ou outros materiais, pode-se utilizar diversas formas de tradução a depender da escolha e do estilo do tradutor. Na tradução das receitas do livro *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, ao visualizarmos as receitas uma primeira vez, pensamos que a tradutora Olga Savary havia utilizado uma maior literalidade na primeira etapa da receita, em que cada termo é traduzido palavra por palavra, seguindo a língua original. No entanto, ao observarmos atentamente, percebemos que, em sua tradução, ela buscou a equivalência, tendo em vista seu conhecimento sobre a língua espanhola e o tempo em que a obra foi traduzida.

A tradução realizada por ela não foge da materialidade original do livro, pois ao observarmos recortes do livro em ambas as línguas, vemos que a tradução ocorre sem mudanças de sentidos, nem mudança de ordem em que os sentidos aparecem no texto. Observemos essas questões nos recortes abaixo:

QUADRO 01: Ingredientes da receita *Tortas de Navidad* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<i>Tortas de Navidad</i>	Tortas de Natal
<i>Ingredientes:</i>	<i>Ingredientes:</i>
<i>1 lata de Sardinias</i>	1 lata de sardinhas
<i>½ de chorizo</i>	½ quilo de chouriço
<i>1 cebolla</i>	1 cebola
<i>Orégano</i>	Orégano
<i>1 lata de Chiles Serranos</i>	1 lata de <i>chiles</i> serranos
<i>10 teleras</i>	10 teleras

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

Segundo as escolhas tradutológicas, nessa primeira parte da receita, em que estão descritos os ingredientes, vemos um maior grau de literalidade, pois a autora escolheu conservar

o termo *teleras*, por uma questão de não aproximação ao léxico conhecido. Utilizando-se do recurso de ampliação, a tradutora Olga Savary, em notas de rodapé, descreve a palavra *teleras* como “Pães, tostados e ovalados”. Quanto a terminologia aplicada por Nida, vale lembrar o conceito de equivalência formal, em que o tradutor usa o recurso de notas para esclarecer alguns impasses surgidos e não resolvidos na tradução, o que parece haver acontecido nessa questão.

A estratégia de tradução utilizada pode ser justificada, por ser um ingrediente típico e proveniente da cultura mexicana, e não faria sentido traduzi-lo para torradas, por exemplo, que é um termo da língua portuguesa e que tem outra representação na prática.

Já na segunda parte, vemos um grau médio de equivalência ou equivalência dinâmica, em que a tradutora optou por utilizar vocabulários, que são mais comuns a um falante brasileiro, por exemplo, em vez da tradução literal de “pôr-se”, foi escolhido a opção “colocar”, uma vez que muitos brasileiros não utilizam corriqueiramente o verbo “pôr”. Outro exemplo, é a substituição de *trozo* (troço) por “pedaço”, haja vista que, embora exista a palavra troço na língua portuguesa, o brasileiro não a utiliza, mas bem utiliza seu homônimo “trozo”, para se referir a uma pessoa desprezível, como podemos observar no recorte exposto abaixo com marcação realizada na cor cinza:

QUADRO 02: Modo de preparo da receita *Tortas de Navidad* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<p><i>Manera de hacerse:</i> <i>La cebolla tiene que estar finamente picada. Les sugiero ponerse un pequeño trozo de cebolla en la mollera con el fin de evitar el molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está cortando.</i></p>	<p>Maneira de fazer: A cebola tem de estar finamente ficada. Sugiro-lhe colocar um pequeno pedaço de cebola na moleira, com a finalidade de evitar o desagradável lacrimejar que se produz quando alguém a está cortando.</p>

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

Além das equivalências de léxico, a segunda parte da receita, apresenta equivalências de estruturas (modulações). Cabe sinalizar que a equivalência que tratamos aqui, é a requerida por Nida, que toma em conta a naturalidade da tradução e não a comparação fiel entre os vocábulos. A exemplo disso, simulamos como seria se a tradução posta acima, fosse totalmente literal, tomando em conta o cotejo de palavra a palavra, sem alteração de estruturas ou ordem de palavras:

QUADRO 03: Exemplo de como seria a tradução literal.

A cebola tem que estar finamente picada. Lhes sugiro pôr-se um pequeno troço de cebola na moleira com o fim de evitar o incômodo lacrimejar que se produz quando alguém a está cortando.

FONTE: elaboração própria.

Além dos erros gramaticais existentes no exemplo de tradução literal, se a tradução tivesse sido feita seguindo, exclusivamente a literalidade, como no exemplo acima, possuiria diversos problemas no campo semântico, já que os sentidos gerados pelo texto e recebidos pelo leitor, seriam confusos e incompletos, fugindo totalmente dos reais sentidos repassados pela obra em sua língua original, de modo que poderíamos considerá-la como uma tradução falha. Assim, a segunda receita analisada, pode ser visualizada no quadro abaixo:

QUADRO 04: Receita *Pastel Chabela* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<i>Pastel Chabela</i>	Bolo Chabela
<i>Ingredientes:</i>	Ingredientes:
<i>175 gramos de azucar granulada de primera</i>	175 gramas de açúcar granulado de primeira
<i>300 gramos de harina primera, tamizada tres veces</i>	300 gramas de farinha de primeira, peneirada três vezes
<i>17 huevos</i>	17 ovos
<i>Raspadura de un limón</i>	Raspas de limão
<i>Relleno:</i>	Recheio:
<i>150 gramos de pasta chabacano</i>	150 gramas de <i>chabacano</i>
<i>150 gramos de azúcar granulada</i>	150 gramas de açúcar granulado
<i>Cantidades para el fondant:</i>	Quantidades para o <i>fondant</i> :
<i>800 gramos de azúcar granulada</i>	800 gramas de açúcar granulado
<i>60 gotas de limón y el agua suficiente para que remoje el azúcar.</i>	60 gotas de limão e água suficiente para embeber o açúcar.

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

Nessa segunda receita, a começar pelo título, consideramos uma boa escolha tradutológica, pois se ela tivesse conservado o título, por questões da cultura mexicana, ele iria causar muita confusão nos leitores, provenientes do Brasil, já que a palavra *Pastel* existe no Português, mas representa uma comida típica do Brasil que é totalmente diferente da descrita no livro.

Na parte que descreve o recheio da receita, a tradutora conservou a palavra *chabacano*, que é um fruto típico do México, da mesma espécie do damasco. O livro traz em nota de rodapé, especificando ser uma espécie de damasco, mas como não é o mesmo que existe no Brasil, então, não teria sentido traduzir *chabacano* para damasco, por não ser a mesma fruta. Nesse

recorte, vemos outra vez a equivalência formal, sinalizada novamente pelas notas deixadas na tradução. Acerca do modo de preparo do *fondant* dessa receita, percebemos que a tradutora tentou usar da equivalência para retratar o ponto do *fondant* quando pronto, mas a forma como a tradução foi feita, não teve um resultado satisfatório, pois no texto traduzido, essa informação não ficou explícita. Observemos abaixo o recorte que traz essa informação:

QUADRO 05: Modo de preparo do *fondant* da receita *Pastel Chabela* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<i>Se ponen en una cacerola, el azúcar y el agua al fuego sin dejar de moverla, hasta que empieza a hervir. Se cuela en otra cacerola y se vuelve a poner al fuego agregándole el limón hasta que tome punto de bola floja, limpiando de vez en cuando los bordes de la cacerola con un lienzo húmedo para que la miel no se azucare; cuando ha tomado el punto anteriormente indicado se vacía en otra cacerola húmeda, se rocía por encima y se deja enfriar un poco.</i>	Coloca-se no foco uma caçarola com açúcar e água sem deixar de mexer, até que comece a ferver. Coa-se em outra caçarola e volta-se a pô-lo no fogo, acrescentando a limão até que tome ponto, limpando de vez em quando as bordas da caçarola com um pano úmido para que a calda não açucare. Quando tomar o ponto anteriormente indicado, despeja-se em outra caçarola úmida, se esparge por cima e se deixa esfriar um pouco.

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

Ao visualizarmos os dois recortes, vemos que o ponto da receita retratado no texto, em língua espanhola, como *punto de bola floja*, seria um ponto específico da calda, onde ela está um pouco grossa, não ao ponto de endurecer, maleável e possível de fazer pequenas bolinhas. Mas a tradução feita pela Olga Savary, carece de uma explicitação, pois a tradutora utiliza apenas a expressão “tomar ponto”, o que pode ser considerado como um problema, ao vermos o texto na real perspectiva de receita, pois o ponto de preparo pode interferir no resultado final, sem falar que, se um leitor brasileiro decidisse preparar essa receita, tendo por base o que está descrito no livro traduzido, não teria a informação completa, o que poderia gerar um resultado não satisfatório no preparo desse prato.

Outros momentos também inadequados acerca da tradução, referem-se à descrição de dois ingredientes das receitas *Cornices en pétalos de rosas* e *Mole de guajolote con almendra y ajonjolí*, onde a tradutora substituiu as palavras *pithaya*, e *ajonjolí* por flor de cacto e gengibre, que, ao nosso ver, não são substituições adequadas, já que a flor da Pitaia, é algo totalmente diferente do fruto, como também o gengibre, uma raiz que não tem semelhança com o *ajonjolí* que é uma semente. Abaixo, trazemos imagens que demonstram nitidamente as diferenças entre esses ingredientes e os recortes que contêm essas informações nas duas receitas;

FIGURA 01: Pitaia fruto e flor da pitaia



FONTE: lifestyleaominuto



FONTE: acontece Jundiá

FIGURA 02: Ajonjoli x gengibre



FONTE: foodnavigator



FONTE: biocabaz

QUADRO 06: Modo de preparo da receita *Cornices en pétalos de rosas* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<p><i>Ya que se tiene los pétalos deshojados se muelen en el molcajete junto con anís. Por separado, las castañas se ponen a dorar en el comal, se descascaran y se cuecen en agua. Después, se hace puré. Los ajos se pican finamente y se doran en la mantequilla; cuando están acitronados, se les agregan, el puré de castañas, la miel, la pithaya molida, los pétalos de rosa y sal al gusto. [...]</i></p>	<p>Uma vez desfolhadas as pétalas moem-se no pilão junto com o anis. Em separado, as castanhas são postas a dourar no comal, e depois de descascadas cozinham-se em água. Depois, faz-se um purê. Os alhos a gente pica bem fininho e doura em manteiga. Acrescentam-se a eles o purê de castanhas, o mel, a flor de cacto, pétalas de rosa e sal a gosto.</p>

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

QUADRO 07: Modo de preparo da receita *Mole de guajolote con almendra y ajonjolí* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<i>Cuando ya están bien molidas las almendras y el ajonjolí, se mezclan con el caldo donde se coció el guajolote y se le agrega sal al gusto. [...]</i>	Quando já estão bem moídos o gengibre e as amêndoas, a gente os mistura com o caldo onde se cozinhou o peru e se acrescenta o sal a gosto. [...]

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

Nesse sentido, não consideramos adequadas as substituições dos termos, por serem coisas diferentes e, além de interferirem em um possível preparo dessas receitas, a troca desses ingredientes não tem sentido nem para as receitas e nem para o tipo de literatura da obra, pois sabemos que o livro *Como agua para chocolate* faz parte da literatura fantástica e todo o fantástico da obra é retratado a partir das receitas que causam sensações e sentimentos em quem come. Então, essa interferência da tradutora no texto original, poderia possivelmente, interferir na ideia real da autora da obra quando escreveu o livro, pensando em cada prato minuciosamente, e no papel de cada ingrediente que compõe a receita, fazendo a mágica da história acontecer.

Passando para a quinta receita analisada, que é o *Chorizo Norteño*, percebemos que a tradutora confunde um dos ingredientes retratados na receita original. Essa receita é quase completamente feita a base da carne de porco, mas com cortes de carne distintos, no entanto, no momento de traduzir esses cortes de carne, ela acabou confundindo o nome de um deles, com a palavra cabeça de porco. Já sobre o modo de preparo da receita, observamos que a tradução foi bem-feita e seguiu bem a linha da equivalência. Logo abaixo, na referida receita, vemos em destaque esse corte de carne em questão, bem como a forma de preparo dessa receita:

QUADRO 08: Ingredientes da receita *Chorizo norteño* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<i>Ingredientes: 8 kilos de de lomo de puerco 2 kilos de retazo o cabeça de lomo 1 kilo de chile ancho 60 grms. de cominos 30 grms. de pimienta 6 grms. de clavo 2 tazas de ajos 2 litros de vinagre de manzana ¼ de kilo de sal</i>	<i>Ingredientes: 8 quilos de lombo de porco 2 quilos de tripas ou cabeça de porco 1 quilo de <i>chile</i> grande 60 gramas de cominho 60 gramas de orégano 30 gramas de pimenta 6 gramas de cravo 2 cabeças de alho 2 litros de vinagre de maçã ¼ quilo de sal</i>

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

QUADRO 09: Modo de preparo da receita *Chorizo norteño* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
El vinagre se pone en la lumbre y se le incorporan los chiles, a los que previamente se les han quitado las semillas. En cuanto suelta el hervor, se retira del fuego y se le pone a la olla una tapadera encima, para que los chiles se ablanden.	Põe-se o vinagre no fogo e se acrescenta os <i>chiles</i> , aos quais previamente se tiraram as sementes. Quando começa a ferver, retira-se do fogo e se põe uma tampa sobre a panela, para que os <i>chiles</i> fiquem macios.

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

O corte de carne citado na receita original, é o *cabeça de lomo*. Essa carne é encontrada na parte das costas do porco, uma carne bem macia e sem a presença de ossos, quando está limpa para uso, diferentemente da cabeça do porco, tradução utilizada pela tradutora. A cabeça de porco não é uma carne muito macia e possui muitos ossos pontiagudos, assim, a substituição desse corte de carne, foge completamente o sentido da receita, pois para o preparo do *chorizo*, é necessário ter uma carne macia e sem ossos, já que a presença deles pode facilmente perfurar as tripas utilizadas na receita, fazendo com que acabe estragando, e um *chorizo* com ossos pode causar um acidente em uma pessoa que o coma.

Em relação ao modo de preparo, percebemos que a tradutora se utilizou bem da tradução equivalente, pois o texto, além de retratar os sentidos buscados pela autora, ao lermos, não temos dificuldades de compreendê-lo, sendo visível uma naturalidade no uso dos termos e na construção da estrutura do texto.

Nos encaminhando para a sexta receita *Masa para hacer fósforos*, é nítido que a tradutora escolheu conservar parte das palavras utilizadas pela autora do livro, por possivelmente elas não serem conhecidas e não fazerem parte do vocabulário dela, sendo necessário observá-las, já que dificultam a compreensão do leitor ao ler os ingredientes que compõem a receita. Outra observação também importante, encontra-se no modo de preparo dessa receita, em que a tradutora traduziu *cartón* para cartão, referindo-se ao material derivado do papel, que é utilizado na receita e, mesmo tendo a intenção de referir-se ao papelão, essa informação não ficou explícita. Abaixo, se encontra um recorte dessa receita e do seu modo de preparo:

QUADRO 10: Ingredientes da receita *Masa para hacer fósforos* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<p><i>Ingredientes:</i> <i>1 onza de nitro en polvo</i> <i>½ onza de minio</i> <i>½ onza de goma arábica en polvo</i> <i>1 dracma de fósforo</i> <i>Azafrán</i> <i>Cartón</i></p>	<p>Ingredientes: 1 onça de nitro em pó ½ onça de minio ½ onça de goma arábica em pó 1 dracma de fósforo Açafrão Papelão</p>

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

QUADRO 11: Modo de preparo da receita *Masa para hacer fósforos* do livro *Como agua para chocolate* na língua original e tradução em língua portuguesa.

LÍNGUA ORIGINAL	TRADUÇÃO PARA O PORTUGUÊS
<p>Ya teniendo la masa para los fósforos, el paso que sigue es preparar el cartón para las cerillas. En una libra de agua se disuelve una de nitro y se le agrega un poco de azafrán para darle color y en esta solución se baña el cartón. Al secarse se corta en pequeñas tiritas y a éstas se les pone un poco de masa en las puntas. Poniéndolas a secar, enterradas en arena.</p>	<p>Tendo já a massa para os fósforos, o passo seguinte é preparar o cartão para palitos. Em uma libra de água dissolve-se uma de nitro e se acrescenta um pouco de açafrão para dar-lhe cor e nesta solução se submerge o cartão. Depois de seco, corta-se em pequenas tirinhas e nestas se põe um pouco de massa nas pontas. Pondo-as para secar, enterradas em areia.</p>

FONTE: (ESQUIVEL, 1989).

A receita possui palavras como *onza de nitro*, *onza de minio*, palavras essas desconhecidas para os leitores que não sabem utilizar esse sistema de medição, fato que acabaria dificultado nossa compreensão acerca da receita. Acreditamos que a tradutora decidiu conservar essas nomenclaturas, por elas não serem tão utilizadas na nossa cultura. Assim, não faria sentido interferir nessas informações, até porque, para fazer uma tradução equivalente dessas informações, seria necessário converter essas medições para o sistema de medidas brasileiro.

Anteriormente, quando foram citados os ingredientes, a palavra *cartón* foi traduzida para papelão, o que também deveria ter acontecido no modo de preparo, pois, ao observar a palavra cartão, o leitor pode acabar se confundindo e não ligando a palavra cartão ao papelão, acreditando que esse ingrediente não havia sido citado na receita.

Em suma, a uma primeira vista, temos a falsa tendência a ver uma preferência pela literalidade da tradução. Contudo, ao analisar detidamente, atentando ao ano, contextos e recursos disponíveis, vemos que as escolhas tradutológicas buscam a equivalência, seja a formal, onde há uma maior aproximação ao texto-origem, inclusive, acrescentando notas

explicativas ou a dinâmica, na qual se preza pela naturalização da mensagem, embora algumas escolhas não tenham sido felizes.

Com a finalização da análise das seis receitas do livro, damos continuidade ao seguinte ponto dessa seção analítica, que aborda o processo da tradução na visão de Olga Savary, na tradução do livro *Como agua para chocolate* da autora Laura Esquivel.

4.2 O PROCESSO DA TRADUÇÃO NA VISÃO DE OLGA SAVARY

Olga Savary ficou conhecida no Brasil, por suas diversas traduções de livros de escritores icônicos, e por suas obras de literatura erótica assim, não é estranho que ela seja a tradutora do livro *Como agua para chocolate* e tenha ganhado o prêmio Jabuti, em 1994, através dessa tradução.

Para compreendermos o seu estilo, utilizamos respostas e comentários dados por ela em uma entrevista à revista “Cadernos de Tradução”, em 2019. Esses comentários são importantes e podem ser ligados a observações feitas tanto neste tópico da análise como no anterior. Em sua tradução, Olga Savary consegue passar de uma língua para outra muito mais que palavras, ela transcreve as intenções sentimentais que o texto original traz, no livro *Como água para chocolate*, realiza tal feito, com tamanha maestria devido possuir uma grande bagagem como escritora o que lhe confere experiência para isso. Uero (2019, p. 312) reforça que “para traduzir primeiramente é necessário sentir as palavras”, o que ela nos mostrou fazer muito bem, pois mesmo o livro analisado sendo uma tradução, de modo geral, nos trouxe os sentidos proporcionados pela obra em sua língua original.

Ao lermos a tradução de Olga Savary vemos um pouco do seu trabalho com temas eróticos, pois mesmo não sendo o tema principal da obra, o erotismo está subtendido nas interações e desejos dos personagens Tita e Pedro. Para Campos (1986, p. 50), “um fato inegável é que, para traduzir bem qualquer texto, o tradutor deve sentir-se de algum modo atraído ou motivado, ou pela forma ou pelo conteúdo dele, ou pelo autor, ou pela cultura do lugar a que se refere o texto a traduzir”.

A tradutora, Olga Savary, ao descrever os momentos de picardia no livro, reforça seu gosto pelo erótico dentro da literatura, pois ela consegue, através da tradução, levar o leitor ao mais próximo dos sentidos reais do texto, trazendo em seus trabalhos, muito mais que informações textuais. A tradutora traz os sentimentos marcantes da trama, descritos através das palavras, mostrando ao leitor, momentos de amor e paixão, que são passados por Laura Esquivel, em seu livro *Como agua para chocolate*, o que, provavelmente, acontece porque a

tradutora se identifica com o tema, até porque quando fazemos algo apenas por fazer, não conseguimos resultados satisfatórios, mas não é o caso da Olga Savary. Olga Savary iniciou no ramo da tradução sem nem uma pretensão de trabalho, e ressalta que não é algo fácil e rápido como expõe no recorte abaixo:

CT: Hoje, aos 84 anos, você é considerada a maior poeta viva do Brasil, além de ter realizado um importante trabalho como tradutora. Como você entrou no universo da tradução?

OS: Traduzir foi quase que automático desde que comecei a escrever. Comecei de forma natural, traduzindo haicais, porque eu adoro desafios, depois comecei a traduzir profissionalmente. É um trabalho árduo, porque sou muito perfeccionista em tudo o que eu faço, então sou capaz de ficar meses em cima de uma tradução. Desde os anos 1960, traduzi várias obras poéticas, a maioria de Pablo Neruda, além de ensaios, novelas e dramas (Uero, 2019, p. 306).

Diferentemente da época em que a tradutora começou seus trabalhos, atualmente, já existem diversas facilidades que ajudam a realizar traduções. Os chamados tradutores automáticos, que tendem a facilitar essa ação e fazê-la no menor tempo possível. Contudo, em nossa concepção, a tradução realizada através dos famosos *softwares*, não é tão satisfatória quanto a realizada por tradutores, pois existem questões que um tradutor automático não é capaz de dentro de um texto. É preciso ressaltar que as palavras carregam muito mais que significados, elas levam ao leitor sentimentos, memórias e a personalidade de quem as escreveu, coisas inerentes ao ser humano, que é dotado de sua própria individualidade e criatividade.

Ao tentarmos compreender o modo e a forma de escrita de um tradutor, é necessário observar se ele entende e dá importância ao texto original, até porque, quando se está traduzindo algo, aquilo não é feito aleatoriamente, mas seguindo um caminho ético dentro da profissão. Sobre essa questão Uero (2019, p. 314) destaca que é necessário, “ser fiel ao trabalho do autor e ter o máximo de cuidado. O tradutor não pode chegar e dizer: ‘ah, eu vou fazer o que eu quero’, eu acho isso errado”.

Nesse sentido, é visível que a tradutora mantém uma ligação próxima com o texto original, pois ao longo das receitas traduzidas, percebemos que muitas palavras da cultura mexicana, foram conservadas como: *chiles*, *comal* e *chabacano*, ressaltando uma certa aproximação com o texto-origem, o que pode ser reafirmado através de Albuquerque Gouveia (2018), ao dizer que “a repetição é a estratégia em que o tradutor conserva o item cultural tal como escrito em seu texto-fonte, mantendo assim o máximo possível da referência original” e,

principalmente, dando importância a cultura mexicana retratada dentro da obra *Como agua para chocolate*. Por outro lado, também existe a possibilidade de muitas dessas palavras serem desconhecidas para a tradutora, optando por conservá-las. Em entrevista para a Revista “Cadernos de Tradução”, Olga Savary respondeu a seguinte pergunta:

CT: Você alguma vez chegou a consultar diretamente um escritor em algum momento complicado da tradução?

OS: Não, não, novamente caí na armadilha da timidez de ficar chateando o autor, sabe? Eu queria resolver sozinha, eu amava o desafio e dizia a mim mesma: “eu vou conseguir, não vou procurar o autor”. O que é uma bobagem, porque perguntando para o autor você ganha um tempo precioso. Lembrome de uma vez que apanhei horrores com um nome de um arco arquitetônico, em uma tradução de Neruda, levei meses para achar uma resposta, para você ter uma ideia eu bati na porta do Oscar Niemeyer e nem ele se lembrava, isso me deixou traumatizada na época. Para falar a verdade uma única vez eu tive um contato, foi com o Octavio Paz, mas a tradução já estava feita (Uero 2019, p. 309).

Nesse sentido, outra questão que também pode ser referenciada a esse assunto, diz respeito a possíveis equívocos encontrados em algumas receitas traduzidas do livro em sua língua original, o que é normal, já que a tradução está sendo feita do Espanhol para o Português, duas línguas muito próximas, derivadas do Latim, o que acaba interferindo na realização de uma tradução, sendo que o tradutor acaba por sofrer interferências linguísticas de ambas as línguas.

Após a tradução ser realizada, o papel de observação e revisão de possíveis erros de tradução, já passa para a editora responsável, o que nem sempre acontecia naquela época. Com base em Uero (2019, p. 308), Olga Savary nos conta que sempre foi uma escritora muito perfeccionista em seus trabalhos de tradução, e diversas pessoas sempre falavam que seus trabalhos, depois de escritos, nem precisavam de revisão, de tão bons que eram. No entanto, ela deixa bem explícito que uma tradução precisa, muitas vezes de uma, duas ou três revisões, o que não sabemos se acontecia nos livros traduzidos dela, depois de enviados para as editoras.

Essa fala da autora pode justificar o equívoco nos nomes gergelim e gengibre. Justificamos tal erro como um ato falho cometido pela tradutora, que poderia ter sido eliminado com a revisão. Outro fator a considerar, narrado pela própria tradutora, era a dificuldade de traduzir palavras com terminologias próprias, o que hoje, provavelmente, não aconteceria, já que temos acesso a múltiplas informações na palma da mão (pelo celular).

Ressaltamos ainda que a tradução do livro *Como agua para chocolate*, feita pela Olga Savary, merece todo o crédito que tem. A tradutora, através de sua versão traduzida, possibilita aos leitores uma boa experiência, pois além do livro já possuir uma trama bem elaborada a forma como a tradução foi escrita, não dificulta a compreensão do leitor, visto que as palavras seguem em consonância com os sentimentos transmitidos na obra original e foram conservados através da tradução realizada pela Olga Savary.

5 CONCLUSÃO

Concluindo este trabalho, é importante ressaltar a verificação dos objetivos que nos guiaram dentro dessa pesquisa. A partir do nosso objetivo geral, analisamos, sob a teoria da equivalência de Nida, a tradução interlinguística (Espanhol-Português) da obra *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel. Amparamos a escolha desse objetivo pela necessidade de estudos focados no grau de equivalência de receitas, pois é um tema pouco estudado dentro do Curso de Letras Espanhol do CAPF, o que traz novas observações necessárias para os estudos da tradução.

Em nosso primeiro objetivo específico, analisamos as seis primeiras receitas do livro *Como agua para chocolate*, da autora Laura Esquivel, sobre a ótica da equivalência proposta por Nida. Com esse propósito, investigamos as receitas e os modos de preparo presentes na versão do livro traduzido para o português, tendo como base os recortes da obra em Espanhol. Retiramos recortes das receitas e dos modos de preparo e colamos lado a lado, para observarmos como se deu a tradução.

Em um primeiro momento, chegamos a pensar que a tradutora havia utilizado da literalidade para traduzir a obra, mas posteriormente, conseguimos concluir que a tradutora Olga Savary se utilizou da equivalência em sua tradução, pois o livro traduzido, não se distancia da obra original, e possui um texto bem natural, que não dificulta a leitura, seguindo as mesmas ideias propostas por Nida no seu conceito de equivalência na tradução.

Nosso segundo objetivo específico, buscou discorrer sobre o processo de tradução realizado pela Olga Savary, do livro *Como agua para chocolate* da autora Laura Esquivel. Para realizarmos tal feito, utilizamos respostas dadas por ela em uma entrevista realizada em 2019, pela revista “Cadernos de Tradução”. Esses comentários foram extremamente importantes para que pudéssemos compreender o estilo de escrita da tradutora, pois eles contêm informações do caminho percorrido pela tradutora em todo sua carreira.

Logo em seguida, buscamos selecionar várias das respostas dadas por ela nessa entrevista que nos fez ligar esse processo de tradução a fatos importantes encontrados dentro da obra como a troca de temas de um idioma para o outro na obra e as escolhas realizadas pela tradutora no processo de tradução, como também a questões relevantes no modo de escrita da tradutora que ressaltam seu estilo pessoal e a obra original. Assim, percebemos a experiência da tradutora com a literatura erótica, algo que, mesmo não sendo o tema principal da obra *Como agua para chocolate*, está totalmente presente nela e a Olga Savary conseguiu ressaltar esse tema dentro do livro.

Dada a verificação dos objetivos propostos dentro dessa pesquisa, é possível observar que a tradução do livro *Como agua para chocolate*, realizada pela tradutora Olga Savary, é um bom exemplo de tradução equivalente, pois a obra possui pontos de equivalência, ligados tanto a aspectos de escrita como de sentidos, já que a versão traduzida da obra não se distancia do livro em sua língua original.

Cabe também ressaltar o bom trabalho realizado pela tradutora Olga Savary, pois além da versão traduzida do livro ser uma importante obra no campo da tradução, ela possibilita que os leitores possam conhecer esta importante obra da literatura fantástica, sem a necessidade de ter conhecimento da língua espanhola, tornando um pouco da literatura e cultura mexicana acessível aos brasileiros.

Por fim, damos ênfase a necessidade de mais estudos no campo da tradução literária, pois mesmo sendo um tema bastante estudado, ainda percebemos que, dentro do Curso de Letras Espanhol do CAPF, esse tema é pouco trabalhado, sendo necessário intensificar as atividades no campo da tradução para que os alunos tenham a curiosidade de entender e estudar dentro desse campo, com a intenção de pesquisar e agregar, cada vez mais, informações dentro dessa área.

REFERÊNCIAS

- BARBOSA, Heloisa Gonçalves; NEIVA, Aurora Maria Soares. Investigando o processo tradutório. **Cadernos de tradução**, v. 1, n. 2, p. 11-26, 1997.
- CARDOSO, Elis de Almeida. Estilo e discurso literário. De volta ao futuro da língua portuguesa. **Atas do V SIMELP-Simpósio Mundial de Estudos de Língua Portuguesa**, p. 1727-1738, 2017.
- CAMPOS, Geir. **O que é tradução**. São Paulo: Brasiliense, 1986. (Primeiros passos, 166)
- ESQUIVEL, Laura. **Como agua para chocolate**. España: Rba Editores, 1989. 173 p.
- ESQUIVEL, Laura. **Como agua para chocolate**. 2. ed. São Paulo: Livraria Martins Fontes Editora, 1993. 205 p. Tradução de: Olga Savary.
- GOUVEIA, Dayse Helena Viana De Albuquerque. **Receitas e sabores do México: itens de especificidade cultural na tradução para o português da obra Como agua para chocolate**. Anais VII ENLIJE... Campina Grande: Realize Editora, 2018. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/45436>>. Acesso em: 03/06/2023 20:47
- KOCH, Ingedore. **O texto: construção de sentidos**. Organon, v. 9, n. 23, 1995.
- NEVES, José Luis. **Pesquisa qualitativa: características, usos e possibilidades**. Caderno de pesquisas em administração, São Paulo, v. 1, n. 3, p. 1-5, 1996.
- NIDA, E. A. **Principles of correspondence**. 4. ed. London: Venuti L, 1964.
- PAZ, Octavio. **Tradução: literatura e literalidade**. Belo Horizonte: FAE/UFMG, p. 8-32, 2009.
- PONTES, Valdecy de Oliveira; PEREIRA, Livya Lea de Oliveira. A tradução interlinguística em materiais didáticos de língua estrangeira: mapeamento das pesquisas brasileiras. **Revista (Con) Textos Linguísticos**, Goiabeiras. Vitória - Es, v. 10, n. 17, p. 1-20, 21 dez. 2016. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/34203/1/2016_art_voponteslloperreira.pdf. Acesso em: 03 jun. 2023.
- PLAZA, Julio. **Tradução intersemiótica**. Coleção Estudos, nº 93. 2003.
- UENO, Rosa Maria Severino. Entrevista com Olga Savary. In: **Cadernos de Tradução**, v. 39, n. 2, p. 305-315, 28 maio 2019.
- VINELLI, Elena. **Traducción intersemiótica: revisión del debate de Bologna**. In: VII Congreso Internacional Orbis Tertius de Teoría y Crítica Literaria 18, 19 y 20 de mayo de 2009 La Plata. Estados de la cuestión: Actualidad de los estudios de teoría, crítica e historia literaria. Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Centro de Estudios de Teoría y Crítica Literaria, 2009.

TRAVAGLIA, L. C. Composição tipológica de textos como atividade de formulação textual. **Revista do GELNE**, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 1–10, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/gelne/article/view/9112>. Acesso em: 13 jun. 2023.