

PRESENÇA E TRATAMENTO DE TERMOS GASTRONÔMICOS EM “LA CENA” DE ETTORE SCOLA: DA TRADUÇÃO (ITALIANO-PORTUGUÊS) NA LEGENDA

PRESENCE AND TREATMENT OF GASTRONOMIC TERMS IN “LA CENA” BY ETTORE SCOLA: THE TRANSLATION (ITALIAN-PORTUGUESE) IN THE SUBTITLES

Celina Vivian Lima Augusto
Mestranda em Língua, Literatura e Cultura Italianas
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – Universidade de São Paulo
(celina.augusto@usp.br)

RESUMO: O presente artigo lança luz sobre o tratamento dado a termos gastronômicos da língua italiana quando da tradução para a legenda em português. Fato é que na legendagem ocorre a tradução de signos linguísticos de uma língua histórica (1) por meio de uma outra língua histórica (2). A escolha de um termo parte da consideração de que os traços semânticos lexicais de uma palavra da língua (1) estejam manifestos, em mesmo grau e em sua totalidade, na língua (2). Contudo, nem sempre é fácil manter uma perfeita equivalência entre todos os traços nos dois sistemas diferentes. É essa temática que o presente artigo aborda.

Palavras-chave: Cinema Italiano - *La Cena* de Ettore Scola; Tradução de legenda; Termos Gastronômicos - Cultura Italiana

ABSTRACT: This paper reports the treatment given to the Italian gastronomic terms in Portuguese subtitles. The subtitling is the translation of linguistic signs of a historical language (1) through another historical language (2). For the choice of a term we should consider that the lexical semantic features of the word in the language (1) must be manifested in the same degree and in its entirety in the language (2). However, it is not easy to keep a perfect equivalence among all traits in two different linguistic systems. This paper discusses this theme.

Keywords: Italian Cinema - *La Cena* by Ettore Scola; Subtitles translation; Gastronomic terms - Italian Culture

Introdução

A tradução, como toda interpretação,
é um esclarecimento enfatizador.
Quem traduz tem de assumir a
responsabilidade dessa enfatização.
Hans-Georg Gadamer

A obra selecionada para esta análise é *La Cena*, filme do gênero comédia, lançado no ano de 1998. Além de diretor, Ettore Scola foi roteirista de inúmeras outras obras da *commedia all'italiana* como, por exemplo, *Un americano a Roma* (de 1954, dirigido por Steno); *Totò nella luna* (de 1958, também de Steno); *I mostri* (de 1963, um filme em 20 episódios dirigido por Dino Risi) entre outros.

O filme tem como cenário um restaurante, sua narrativa toda é ali

desenvolvida. Servimo-nos das palavras de Ettore Scola para apresentar a obra:

Questa volta si è scelto un ristorante, né troppo caratteristico né troppo anonimo, nel centro di una grande città, che potrebbe essere Roma. Una diecina di tavoli e una quarantina di clienti di varia estrazione e di interessi diversi, accomunati soltanto dalla decisione di andare a cena fuori, invece di starsene a casa davanti alla televisione. Stasera parleranno, invece di ascoltare.

Oltre questa unità del luogo, il film ha quella del tempo e la durata è quasi reale: da quando il locale è ancora vuoto e i clienti cominciano ad arrivare, alla spicciolata, soli, in coppia o in comitiva, fino a quando tutti vanno via [...]. Passando tra i tavoli e cogliendo qualche brano di conversazione, si incomincia a conoscere qualche personaggio; poi soffermandosi a ogni tavolo, si precisano rapporti e psicologie, emergono piccoli contrasti, viene fuori una pena segreta, una solitudine, un progetto, qualcosa di taciuto che stasera si rivelaⁱ.

O restaurante *Arturo al Portico*, de propriedade de Flora juntamente com seu marido Arturo, é o cenário para o filme em sua íntegra. Ali se desenvolverão todos os diálogos e situações dos que se reuniram para jantar naquela noite. Situações que revelam a relação do indivíduo consigo próprio e com o outro, o aspecto humano e o egoísmo de cada um, as questões existenciais e as angústias que permeiam cada indivíduo.

No entanto, a despeito do que a obra pode suscitar e revelar, o objeto de estudo para este trabalho foi o tratamento dado às palavras italianas referentes à gastronomia nas legendas em portuguêsⁱⁱ.

Levantamento da tradução italiano-português na legenda

A tradução desvela todas as máscaras.

Isaac Bashevis Singer

Apresentam-se, neste tópico, os termos gastronômicos em língua italiana, colhidos na legendaⁱⁱⁱ em português do filme, cópia original. Primeiramente a entrada em língua italiana e depois sua respectiva tradução para o português. A sequência das palavras na tabela não foi disposta por ordem alfabética, nem por tipo de comida, mas sim de acordo com a aparição dentro da legenda (ordem cronológica da narrativa). Os registros que se repetiam ao longo do filme foram inseridos uma única vez na lista. O símbolo (*) foi inserido nas palavras da coluna “Português (língua receptora)” não encontradas no Dicionário *Houaiss* da Língua Portuguesa.

Italiano (língua fonte)	Português (língua receptora)
Antipasti: carpaccio di spigola	Entrada: carpaccio de robalo
Riso in bianco	Arroz branco
Trota affumicata	Truta defumada
Involtini di bresaola ai quattro formaggi	Enroladinho de bresaola* aos quatro queijos
Bistecca e insalata scondita	Bife e salada, sem molho
Prodotti macrobiotici	Pratos macrobióticos
Miglio, canapuccia, ossidia seppia	Milho, tartago, cartilagem
Minestra di farro	Caldo di farro
Ketchup	Ketchup
Sulla carbonara il ketchup non ci va	Na pasta à carbonara*, nem pensar
La pasta	O macarrão
Quattro bottiglie di champagne in frigo	Quatro garrafas de champanhe na geladeira
Il solito brasato	Grelhado de sempre
Frittatina di verdura	Omelete de verdura
Un po'di purea, mezza porzione, abbondante	Um pouco de purê, meia porção, mas caprichada
Soglioletta	Linguado
Incomincerei con in discorso di affettato misto	Que tal frios como entrada?
Fettuccine ai funghi	Fettuccine* com funghi*
Bresaola e rughetta non condita	Bresaola* e rúcula não temperada
Viaggiano quei calamari?	A lula sai ou não sai?
Il baccalà qua, che è salato	O bacalhau está salgado
Consommé ^{iv} di pollo	Consomê* de galinha
Trippa	Dobradinha
Lista dei vini	Carta de vinhos
Insalata	Salada
Carciofi	Alcachofra
Lontano sospetto di tappo	Leve odor de rolha
Pessima annata	Péssima safra
Sartù di riso alla Duilio	Risoto à Duilio
Bistecchina	Bifinho
Non sanno fare un battuto, un tritato, un fumetto, un fondo di cottura	Não sabem nem bater, picar, defumar, fazer um caldo de carne
Questa scamorza ai ferri	Este prato
Un fritto misto all' italiana, cervello	Uma fritada à italiana
Ombrina al vapore	Perca cozida no vapor
Pappardelle	Pappardelle*
Minestra di verdure senza sedano	Sopa de verduras sem salsão
Fritto misto leggerissimo	Fritada bem leve
Pesce	Peixe
Patate	Batatas
Sgranocchiare	Mastigar
Riso in brodo	Sopa de arroz
Linguine ai gamberi	Linguine* ao camarão
Fritto di paranza	Pescada frita

Vino rosso	Vinho tinto
Pollo	Frango
Bistecca	Bisteca
Carciofo alla giudia o alla romana, quali sono quelli fritti? Quelli alla romana si spappolano tutti	Alcachofra à judia ou à romana, qual das duas é frita? Aquela à romana se desmancha
Carciofi, zucchine e cervello fritto	Alcachofra, abobrinha e miolo frito
Spaghetti solo boliti, li condisco con l'olio crudo	Espaguete sem molho, vou temperar só com azeite
Bollito misto	Cozido
Aluccia di pollo	Asinha de frango
Filamento di carne secca	Um pouco de carne seca
Salsa verde	Molho verde
Prezzemolo appassito	Salsinha murcha
La milanese	Bife à milanese
Cotoletta	Bife à milanese
Fettina panata	Bife empanado
La milanese è alta un dito e cotta nel burro	Um bife à milanese tem um cm de espessura e é feito na manteiga
Salmone	Salmão
La milanese non è catalogabile nella categoria frittura	O bife à milanese não faz parte da categoria de fritura
Sostanziale differenza tra rosolare e friggere	Substancial diferença entre refogar e fritar
Andavamo in una friggitoria	Seria melhor um boteco
Macellaio	Açougueiro
Dessert	Sobremesa
Sorbetto al limone	Sorvete de limão
Fragoline di bosco	Morangos silvestres
Polpo	Polvo
Grissini	Grissini*
Il cibo e le bevande	As comidas e as bebidas
Pasto	Repasto
Ristoratora	“Restauratrice”
Caffelatte	Café com leite
Aglio	Alho
Brindiamo alla salute	Vamos brindar! Saúde!
Stava bruciando	Estava queimando
La posateria	Os talheres
La pera	A pêra
I fritti	As fritadas
La torta	O bolo
Le candeline	As velinhas
Pasticcere	Confeiteiro
Rosticceria	Rotisserie ^v
Pastarelle	Doces
“Pastiche du roz”	“Pastiche de roux”

Da legenda, extraímos também alguns diálogos referentes à gastronomia:

Una cucina è lo specchio del proprio paese, della propria cultura, perché in cucina o in fabbrica o in qualunque altro posto stiamo lottando perché le cose possono cambiare, perché ognuno possa avere quello di cui veramente ha bisogno, ma non secondo le sue mode o la sua fretta, perché se è così che se ne vadano tutti al fast-food e non ne parliamo più ...”

Tradução na legenda: Uma cozinha é o espelho do país, da cultura. Na cozinha ou em qualquer outro lugar, lutamos para tudo mudar.

cibo e le bevande simboleggiano la stessa condizione umana, diceva un poeta amico mio, quindi, il consumo di un pasto, è vero, a una tavola qualunque, di estranei o di amici, è qualcosa che ha a più che fare con il cuore che con lo stomaco. D'altronde convivialità vuoi dire vivere con gli altri.

Tradução na legenda: A comida e as bebidas simbolizam a mesma condição humana, dizia um poeta amigo meu. Consumir um repasto a uma mesa qualquer, de desconhecidos ou de amigos é algo que tem mais a ver com o coração do que com o estômago. Além disso, “convívio” quer dizer “viver com os outros”.

Em nosso *corpus* extraído da legenda de *La cena*, foi possível verificar que:

- 1.) Houve exemplos de empréstimos integrais, isto é, de palavras não adaptadas. Não houve tradução em língua portuguesa e manteve-se o original em italiano para as seguintes palavras: *carpaccio*^{vi}, *bresaola*, *carbonara*, *fettuccini*, *funghi*, *pappardelle*, *linguine* e *grissini*;
- 2.) As palavras completamente adaptadas à estrutura do português foram: *spaghetti*- espaguete e *milanese* - milanesa;
- 3.) Não houve ocorrência de italianismos adaptados de forma irregular/anômala;
- 4.) Nas palavras em idiomas que soavam diferente à língua portuguesa e à qual não encontrou-se uma tradução equivalente, optou-se por colocá-las entre aspas na legenda, como é o caso de “Restauratrice” e “Pastiche de roux”;
- 5.) Com relação às frases completas extraídas da legenda, se verificou que a tradução da legenda da primeira frase foi

extremamente sintética, perdendo-se muito do original. Já a segunda está bem mais condizente com a frase em italiano.

As palavras *champagne* - champanhe; *consommé* - consomê^{vii} e “pastiche du roz” - “pastiche de roux” não foram levadas em consideração na sistematização por se tratarem de galicismos e não de italianismos, o qual não incluiu também o anglicismo *ketchup*.

Para confrontar se a designação da palavra em italiano (no mundo extralinguístico) era a mesma que em sua tradução na legenda, selecionamos algumas palavras para a tabela seguinte. O critério foi escolher as palavras não tão comuns em português (as outras como queijo - *formaggio*; peixe - *pesce*; batata - *patata*; bolo - *torta*, foram deixadas de lado nesta tabela). Assim, optamos por individualizar nesta tabela os substantivos, separando-os dos adjetivos (por exemplo, *trota affumicata*, figurará na tabela como *trota* e logo após, *affumicare*). As unidades foram inseridas na forma singular (como por exemplo, *involtino*, *carciofo*, etc, diferentemente da tabela anterior, onde figuraram do modo como apareciam na legenda); os registros onde se manteve a locução estão indicados por parênteses (como é o caso, por exemplo, de (*ossidia*) *seppia*; *sartù (di riso)*; (*à*) *carbonara*; (*à*) *milanesa* e (*bife à*) *milanesa*.

Para este cotejamento, utilizamos o dicionário *online* Houaiss e o *Dizionario Garzanti Linguistica*, em especial suas rubricas “alimentação” e “culinária”. Segue-se a tabela:

Italiano - Dizionario Garzanti Linguistica	Português - Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa
Antipasto: portata che si serve all'inizio di un pasto per stuzzicare l'appetito	Entrada: primeiro prato servido em uma refeição; antepasto
Carpaccio: pietanza di carne cruda affettata molto sottile e condita con olio e scaglie di formaggio grana	Carpaccio: iguaria composta de finíssimas lamelas cruas de carne de boi, de peixe ou de outro tipo, temperada esp. com sumo de limão e azeite de oliva
Spigola: pesce di mare piuttosto grosso, vorace e velocissimo, dal corpo allungato di colore grigio argenteo e dalle carni pregiate	Robalo: encontrado dos EUA até o Sul do Brasil, atingindo baías, estuários, manguezais e rios, com cerca de 1,50 m de comprimento, corpo alongado e prateado com evidente linha lateral negra, nadadeiras dorsais, parte anterior da anal e lobo inferior da caudal enegrecidos; sua carne é de alta qualidade; é muito apreciado em pesca esportiva
Trota: pesce commestibile d'acqua dolce, di media grandezza, con corpo slanciato coperto di piccole squame e caratteristiche macchiette rosse e nere sui fianchi	Truta: design. comum aos peixes teleósteos, salmoniformes, gên. <i>Salmo</i> , da fam. dos salmonídeos, encontrados ger. em rios de águas frias no hemisfério norte

Affumicare: riempire di fumo, annerire col fumo, esporre al fumo sostanze alimentari, spec. carni o pesci, per conservarle o dar loro un sapore particolare	Defumar: secar, expondo à fumaça; curar; expor (alguém, algo ou um local) à fumaça, esp. quando se queima substância aromática para perfumar
Involtino: piccola fetta di carne arrotolata, ripiena di vari ingredienti, cotta per lo più in umido	Enroladinho: qualquer iguaria (de carne, peixe, massa etc.) que se prepara enrolada, ger. com recheio no interior
Bresaola: carne di manzo salata ed essiccata, tipico prodotto della Valtellina	Bresaola^{viii}: a palavra não foi encontrada
Bistecca: fetta di carne di manzo o di vitello tagliata dalla costa o dal lombo e cotta sui ferri o in padella	Bife: m.q. <i>bife</i> ('fatia'); fatia de contrafilé bovino com osso
Canapuccia: il frutto della canapa che si dà come cibo agli uccelli in gabbia. Canapa: pianta erbacea con foglie palmate e ruvide, dal cui fusto si trae una fibra tessile (<i>fam. Cannabacee</i>) <i>canapa indiana</i> , varietà di tale pianta da cui si ricava la droga nota con i nomi di <i>hashish</i> e <i>marijuana</i> ; la fibra ricavata dalla pianta e il tessuto che se ne ottiene, usato per fabbricare sacchi, teli, indumenti ecc.: <i>canovaccio</i> , <i>stuoia di canapa</i>	Tartago: planta anual ou bienal (<i>Euphorbia lathyris</i>), da <i>fam. das euforbiáceas</i> , nativa da Europa, de folhas inteiras, flores em umbelas e frutos capsulares, cujas sementes são purgativas; látire, latíride, morgancheira
(Ossidia) seppia: Seppia - mollusco marino dei cefalopodi, commestibile, a forma di sacco ovale e depresso, con bocca munita di tentacoli e provvisto di conchiglia interna (<i>osso di seppia</i>)	Cartilagem: tecido resistente e flexível, de cor branca ou cinzenta, formado de grandes células inclusas em substância que apresenta tendência à calcificação e à ossificação [Forma a maior parte do esqueleto provisório do embrião e estabelece modelo pelo qual se desenvolve a maioria dos ossos, constituindo elemento importante do mecanismo de crescimento.]
Farro: pianta erbacea annuale delle graminacee, simile al frumento, con glumette molto aderenti alle cariossidi, da cui si ricava una farina utilizzata, soprattutto nel passato, per minestre	Farro: variedade de bolo de farinha de trigo; fárreo; caldo de cevada
Carbonara^{ix}: a palavra não foi encontrada	(À) carbonara:^x a palavra não foi encontrada
Sogliotta: sogliola - pesce di mare dalle carni assai pregiate, con corpo ovale molto appiattito ed entrambi gli occhi situati sul lato destro del corpo, che è nerastro, mentre l'altro non è pigmentato; vive sui fondali sabbiosi ed è comune nel Mediterraneo	Linguado: peixe da <i>fam. dos paralicthídeos</i> (<i>Paralichthys brasiliensis</i>), do Atlântico tropical, que atinge 1 m de comprimento, pardo com pequenas manchas escuras e brancas, olhos situados no lado esquerdo do corpo; catraio, linguado-preto, rodovalho, solha-aramaçá [Espécie de grande valor comercial, cuja carne é considerada de primeira qualidade.]
Affettato: salume insaccato tagliato a fette	Frios: singular “frio” composto basicamente de carnes frias, defumadas e/ou alimentos (verduras, legumes, frutas etc.), servidos crus ou já frios, após processo de cozimento
Rughetta: a palavra não foi encontrada. Apenas encontrou-se ruchetta: erba aromatica lievemente piccante che si mescola con l'insalata cruda.	Rúcula: planta anual (<i>Eruca sativa</i>) da <i>fam. das crucíferas</i> , nativa da Europa, Ásia e África, de folhas liras e penatífidas, com propriedades excitantes, consumidas em saladas
Calamaro: mollusco marino commestibile, con corpo allungato, ampie pinne laterali, sottile conchiglia interna e dieci tentacoli; in caso di pericolo emette una sostanza nera, detta comunemente <i>inchiostro</i> , che intorbida le acque	Lula: design. comum aos moluscos cefalópodes, pelágicos, da ordem dos teutóides, com corpo alongado, oito braços e dois tentáculos e concha interna, formada por uma placa achatada, córnea, conhecida como pena; calamar

Bacçalà: merluzzo essiccato e conservato sotto sale	Bacalhau: peixe teleósteo gadiforme da fam. dos gadídeos (<i>Gadus morrhua</i>), ocorre nos mares frios do hemisfério norte, sendo, em geral, bentônico; de grande importância comercial, é ger. vendido seco e salgado
Pollo: nome generico del gallo e della gallina giovani	Galinha: fêmea do galo
Trippa: stomaco di bovino macellato, che, ridotto in strisce sottili e preparato in vari modi, costituisce una vivanda tradizionale della cucina italiana	Dobradinha: m.q. <i>dobrada</i> ('parte das vísceras', 'cozido')
Carciofo: pianta erbacea di cui si mangiano i capolini e le grandi brattee carnose da cui essi sono avvolti (fam. Composite) la parte commestibile della pianta	Alcachofra: erva de até 1 m (<i>Cynara scolymus</i>), da fam. das compostas, de caules estriados, folhas penatífidas e grandes capítulos florais; alcachofra-hortense [Trata-se prov. de uma forma da alcachofra-brava, sem espinhos e com capítulos maiores, cultivada como ornamental, por propriedades medicinais, para extração de tintura amarela e esp. pelos capítulos florais comestíveis
Annata: lo spazio di un anno, spec. con riferimento alle condizioni meteorologiche e ai raccolti; anche, il raccolto di un anno	Safra: conjunto dos produtos agrícolas de um ano; colheita
Sartù (di riso): sformato di riso al sugo con funghi, mozzarella e uova, specialità della cucina napoletana.	Risoto: iguaria de arroz, às vezes colorido com açafraão, e ao qual se acrescentam manteiga e queijo parmesão ralado; arroz enriquecido com pedaços de legumes, molho de tomate, ervilhas, carne de frango desfiado ou camarão, mariscos, crustáceos etc.; arroz-de-forno
Scamorza: formaggio, simile alla mozzarella ma più saporito, fatto con latte di vacca o misto di vacca e capra; è prodotto soprattutto nell'Abruzzo e in Campania	Prato: conjunto de ingredientes preparado de determinada maneira; iguaria; conteúdo de um prato.
Ombrina: grosso pesce marino commestibile di colore argenteo con strisce dorate, più scuro sul dorso; ha muso ottuso, un bargiglio alla mascella inferiore e pinne con molti raggi	Perca: design. comum aos peixes teleósteos, perciformes, da fam. dos percídeos, do gên. <i>Perca</i> , que reúne três spp., fluviais e de distribuição circumpolar [A carne é tida como saborosa.]
Sedano: pianta erbacea con foglie aromatiche, dalle grosse costole commestibili	Salsão: m.q. <i>aipo-rábano</i> (<i>Apium graveolens</i> var. <i>rapaceum</i>)
Linguina: pasta alimentare lunga e sottile, simile a tagliatelle molto strette	Linguina: ^{xi} a palavra não foi encontrada
Paranza: grossa barca, un tempo a vela latina, oggi a motore, usata per la pesca a strascico; (<i>estens.</i>) rete da pesca a strascico, trainata da una o due	Pescada: design. comum aos peixes teleósteos perciformes, da fam. dos cienídeos, esp. do gên. <i>Cynoscion</i> ; pescada-comum [Algumas spp. são muito capturadas em redes e arrastões de pesca.]
Aluccia: vezz. di <i>ala</i>	Asinha: asa - cada um dos membros anteriores das aves e morcegos, modificados esp. para voo
Filamento: corpo o elemento di struttura allungata, sottile	Pouco: pequena quantidade (de algo)
Salsa: condimento semilíquido, di varia composizione, usato per arricchire le vivande e migliorarne il gusto	Molho: caldo em que se refogam iguarias, ou que as acompanha
Prezzemolo: pianta erbacea biennale, rustica, dicotiledone, largamente coltivata per le sue foglioline composte di colore verde lucente a margini frastagliati, usate in cucina per le proprietà aromatiche	Salsinha: m.q. <i>salsa</i> (<i>Petroselinum crispum</i>)

Milanese: alla maniera dei milanesi: impanata e cotto con burro	(À) milanese: diz-se de carne, peixe, galinha, legume etc. panado e frito no óleo
Cotoletta: (<i>cotoletta alla milanese</i>), cotoletta di vitello impanata e frita nel burro	(Bife à) milanese: carne, comida preparada à milanese
Fettina : <i>dim.</i> di <i>fetta</i> ; fetta sottile di carne bovina da cucinare	Bife: qualquer fatia de carne (de porco, de cavalo, de baleia, de fígado de um animal etc.) us. para grelhar, cozer e servir como alimento
Panata: minestra preparata con pane raffermo (anche grattato), bollito e condito con olio o burro, formaggio ed eventualmente altri ingredienti, come uova, lardo ecc.; è piatto tipico dell'Italia settentrionale	Empanado: participio de empanar - envolver em farinha de trigo ou de pão, após passar no ovo batido, para fritar
Salmone: rosso pesce dalle carni rosee e prelibate; vive nell'Atlantico settentrionale e risale i fiumi all'epoca della riproduzione	Salmão: peixe anádromo do Atlântico norte (<i>Salmo salar</i>), que atinge 1,5 m de comprimento e possui ger. manchas escuras ou avermelhadas na parte superior do corpo [Sua carne possui excelente sabor; esp. de alto valor comercial e usado em aqüicultura
Rosolare: far cuocere a fuoco vivace la carne o altra vivanda finché prenda un colore rossiccio	Refogar: passar os temperos por gordura fervente; cozinhar com refogado; guisar
Friggere: cuocere nell'olio o in altro grasso bollente	Fritar: cozer na manteiga, azeite ou outra substância oleosa; frigar
Friggitoria: negozio in cui si preparano e si vendono cibi fritti	Boteco: pequena venda tosca onde servem bebidas, algum tira-gosto, fumo, cigarros, balas, alguns artigos de primeira necessidade etc. ger. situada na periferia das cidades ou à beira de estradas; birosca
Dessert: l'ultima o le ultime portate del pranzo (formaggio, frutta, dolce o gelato);	Sobremesa: iguaria (fruta ou doce) ger. degustada ao fim de uma refeição; momento da refeição em que se come essa iguaria
Sorbetto: gelato, per lo più a base di succhi di frutta	Sorvete: iguaria feita de suco de frutas ou de cremes líquidos de leite, chocolate etc., aromatizados e adocicados, e que se congela; gelado
Polpo: mollusco cefalopodo marino privo di conchiglia, con corpo carnoso a sacco, testa larga munita di becco, grossi occhi sporgenti e otto lunghi tentacoli provvisti di ventose; è comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico.	Polvo: moluscos cefalópodes, bentônicos, da ordem dos octópodes, com oito braços, providos de ventosas, concha ausente e corpo globular sem nadadeiras
Grissino: sottile bastoncino di pane croccante	Grissino^{xii}: a palavra não foi encontrada
Pasto: l'atto del mangiare, spec. in ore determinate; più specificamente, il pranzo o la cena. L'insieme dei cibi che si mangiano in un pasto	Repasto: abundância de qualquer porção de alimento, de comida; refeição lauta e festiva; banquete
Posateria: insieme di posate; servizio di posate	Talheres: conjunto de garfo, faca e colher, us. esp. durante as refeições
Pastarelle: pasticcino (piccola pasta dolce, particolarmente indicata per il tè)	Doce: preparado com açúcar ou outra substância adoçante (diz-se de alimento)

Podemos ver que em sua grande maioria, as palavras da tabela designam a mesma coisa no mundo linguístico (para ambos idiomas), no entanto, sempre há perdas no que se refere ao contexto extralinguístico, pois os universos antropoculturais das duas línguas são distintos, como é o caso de por exemplo,

involtino, onde na primeira coluna (italiano) temos que é uma *fetta di carne*, enquanto na segunda coluna (português) temos referência também à massa; ou *scamorza ai ferri* (*formaggio fatto con latte di vacca o misto di vacca e capra, e ai ferri: cotto sulla graticola*) onde na tradução lê-se: “este prato” (conjunto de ingredientes preparado de determinada maneira); até mesmo *friggitoria* (*negozio in cui si preparano e si vendono cibi fritti*) para qual temos a equivalência “boteco” (pequena venda tosca onde servem **algum tira-gosto**, geralmente situada na periferia das cidades ou à beira de estradas); ou ainda *pasto*, traduzido como repasto, onde em italiano temos que é o ato de comer ou a comida em si, enquanto na segunda coluna temos referência sobre a **quantidade** de comida (lauta), sendo definido como banquete.

A tradução é tarefa complexa e por vezes exige adaptação

Por referir-se a realidades externas à língua que não encontram equivalente na cultura, na experiência devida, individual ou coletiva, no acervo histórico-cultural e, por conseguinte, na própria língua mãe, como provérbios, expressões idiomáticas, pronomes de tratamento, neologismos, gírias, regionalismos etc.^{xii}

A perda no que se refere à legendagem, acaba por ser maior, uma vez que o tradutor audiovisual não dispõe do recurso de notas, onde poderia explicar de modo mais detalhado o que foi perdido na tradução.

Considerações finais

“Traduzir é estabelecer diálogo entre culturas”.
Paulo Bezerra, prêmio Paulo Rónai pela
tradução de “Crime e Castigo” de Dostoiévski

Para este trabalho consideramos como suporte teórico para a análise das legendas a pesquisa de BAMBÁ (1997) e BARROS (2006). Ao nos debruçarmos sobre traduções de legendas em língua portuguesa, notamos que o trabalho do tradutor audiovisual é árduo, pois tem a tarefa de tentar transformar em escrita o que no filme é diálogo.

A condensação do discurso por vezes se faz necessária, uma vez que a fala é mais veloz do que a legenda (pois é necessário um tempo ao espectador, para que este leia a legenda). Contudo, não se pode incorrer no erro de, nessa

reformulação de conteúdo ou nessa condensação do discurso, deixar que o filme, ou parte do filme, tome um sentido diferente na versão legendada ou dublada. Este erro pode decorrer da “opção tradutológica (silenciamento, transcrição literal, transposição prosódica etc), feita pelo tradutor”.^{xiv} Tal condensação do discurso, por vezes, concorre com a paráfrase, a qual o tradutor audiovisual recorrerá quando não encontrar o termo exato para a tradução, mas até mesmo essa paráfrase não poderá delongar-se.

Uma das grandes dificuldades do trabalho de um tradutor audiovisual é a diversidade de áreas do conhecimento, campos semânticos e culturas de países com as quais trabalha; ele deve possuir minimamente um conhecimento sobre o assunto, para que se efetue um bom trabalho. Neste caso, diferencia-se, por exemplo, de um tradutor especializado, como é o caso do tradutor juramentado, onde a diversidade de temas e áreas se afiguram de modo mais restrito. Outro fator de dificuldade ao elaborar a legenda é não poder conhecer com muita clareza seu público-alvo, uma vez que o público de cinema e DVD em geral é muito heterogêneo. Ele, então, deve procurar adequar a linguagem da legenda ao público, buscar “reformular o conteúdo discursivo não de acordo com sua compreensão e expectativa, mas se projetando em um espectador-modelo^{xv}.”

Segundo Pagano, Magalhães e Alves, o objetivo da tradução audiovisual é - além de captar a finalidade comunicativa da tradução - “[...], assumir a importância dos conhecimentos extralinguísticos e assimilar o dinamismo da equivalência tradutória [...]”.^{xvi}

Na legenda ocorre a tradução na qual se interpreta os signos linguísticos de uma língua histórica 1 por meio de outra língua histórica 2. Já sabemos que esta escolha parte da consideração de que os traços semânticos da unidade lexical da língua 1 estejam manifestos (em mesmo grau e em sua totalidade) na língua 2. No entanto, é difícil a perfeita equivalência entre todos os traços nos dois sistemas diferentes, ainda mais se tratando de uma tradução para legendas, é uma forma muito mais limitada de tradução, pois há a limitação de espaço de duas linhas e o tempo de exposição de cada legenda. O tradutor audiovisual constrói uma ponte para ultrapassar nos filmes estrangeiros a barreira da língua de origem, e para uma boa compreensão na língua de chegada, essa ponte deve ser muito bem feita, bem construída, o que depende de um bom trabalho do tradutor (mesmo porque, se ele

recorre ao dicionário, não encontrará muitos termos, por se tratar de gírias, palavrões, etc, e então o tradutor acaba por perder a piada, pois a tradução literal não faz sentido na língua de chegada, por exemplo), cada sistema linguístico é diferente, envolve relações diferentes, mundo culturais diferentes etc, e por vezes há a impossibilidade de se transportar determinados elementos culturais significativos da língua de origem, pois a tradução tira as palavras de um contexto múltiplo da língua de partida e recoloca-as no contexto completamente diferente na língua de chegada.

A tradução possui limite. O tradutor precisa chegar ao seu máximo, fazer um bom trabalho no que se refere a filmes legendados, pois quando o espectador tem conhecimento da língua original, há a possibilidade de confrontar o diálogo original com a sua respectiva tradução feita na legenda, fato que não ocorre em tradução impressa em papel, a não se que se tenha uma edição bilíngue, caso contrário, a tradução acaba por “encobrir” o original.

Se fizermos um paralelo histórico, podemos ver que com a imigração italiana, houve uma grande adaptação no universo brasileiro das tradições, influências e desdobramentos da cultura italiana. Muitos aspectos das tradições italianas precisaram ser reinventados neste novo cenário brasileiro do século XIX, elementos estes que atualmente compõem o repertório gastronômico brasileiro, readaptado mas ao mesmo tempo distinto. É o que acreditamos ser um pouco o trabalho do “legendista”, este sujeito não precisa ser visto de modo negativo, ou seja, não devemos criticá-lo veementemente *a priori*. Mas é o processo pelo qual invariavelmente ele tem de passar - adaptar uma língua original da produção para quem não fala esta língua. No entanto, se não fosse assim, não haveria acesso a muitas produções culturais.

Como o objeto deste trabalho era a legenda, não se levou em conta a dublagem (mas que sabemos ser de fundamental importância para um cotejamento legenda-dublagem), modalidade que requer um grande cuidado, uma sincronização com a fala, sendo que por vezes se altera a ordem da frase pra se acomodar as palavras pronunciadas aos movimentos labiais dos atores.

Na análise buscou-se fazer um levantamento no que se refere ao tratamento dado aos termos italianos referentes à gastronomia no filme *La cena* no que tange à sua tradução em legenda e como foram trabalhadas pelo tradutor

audiovisual. Não cabe aqui uma análise profunda da tradução de cada palavra, mas é pesquisa que poderá vir a ser feita futuramente.

Referências

Livros

BACCIN, P. G. **Italianismos na terminologia gastronômica na cidade de São Paulo um modelo de glossário**. Tese de Doutorado em Letras, FFLCH/USP, 2003.

BAMBA, M. **Da interação da língua falada com a língua escrita e outras formas de interação semiótica na geração de texto de legendas de filmes**. Dissertação de Mestrado, FFLCH/USP, 1997.

BARROS, L. R. R. de S. **Tradução audiovisual: a variação lexical diafásica na tradução para dublagem e legendagem de filmes de língua inglesa**. Dissertação de Mestrado em Letras, FFLCH/USP, 2006.

ECO, U. **Quase a mesma coisa, experiências de tradução**. Tradução de Eliana Aguiar. Rio de Janeiro: Record, 2007.

GADAMER, H-G. **Verdade e Método I: traços fundamentais de uma hermenêutica filosófica**. Tradução de Flávio Paulo Meurer e Ênio Paulo Giachini. Petrópolis: Vozes, 2008.

La cena. Un film di Ettore Scola. Roma: Gremese Editore, 1999.

PAGANO, A.; MAGALHÃES, C. M. & ALVES, F. (org.). **Competência em tradução: cognição e discurso**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005.

SAID, F. M.. **Fidus interpres: a prática da tradução profissional**. São Paulo: edição do autor, 2010.

SOARES, R. de L.; MACHADO JR., R. e A., L. C. de (org.). **Estudos de Cinema - Socine, Sociedade Brasileira de Estudos de Cinema Audiovisual VIII**. São Paulo: Annablume, 2007.

Sítios:

www.garzantilinguistica.it

www.gastrolandia.uol.com.br/dicionario/

www.houaiss.uol.com.br

www.italiaoggi.com.br/gastronomia

www.imdb.com

www.taccuinistorici.it

ⁱ **La cena. Un film di Ettore Scola**. Roma: Gremese Editore, 1999. Página 5.

ⁱⁱ Não nos delongamos em contextualizar a trama do filme, pois há uma sinopse explicativa nos

anexos do trabalho.

ⁱⁱⁱ Legenda: Rubrica 8: cinema, televisão, vídeo. Letreiro sobreposto à imagem dos filmes estrangeiros, ger. na parte inferior do enquadramento, que fornece, no idioma do país exibidor, **um resumo** de tradução da fala dos personagens, quando esta não é dublada. Fonte: Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa *on line*. **(grifo nosso)**

^{iv} Consommé - Definizione: s. m. invar. brodo ristretto. Etimologia: voce francese; propr. part. pass. di *consommer* 'consumare'. Fonte: Dizionario Garzanti Linguistica *on line*.

^v Tal vocábulo encontra-se no Houaiss grafado desta forma: Rotisserie (mas há também a forma rôtisserie).

^{vi} Consta no Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa: italianismo *carpaccio*. Rubrica: culinária. Iguaria composta de finíssimas lamelas cruas de carne de boi, de peixe ou de outro tipo, temperada especialmente com sumo de limão e azeite de oliva.

^{vii} A palavra *consomê* não foi encontrada no Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, no entanto, no site de busca *Google* encontramos aproximadamente 1.560.000 resultados para a palavra (busca feita em pesquisa avançada, com exibição apenas de páginas escritas em português, no dia 30/06/2010).

^{viii} A palavra não foi encontrada no Houaiss, no entanto uma busca em *Google* permitiu-nos encontrar aproximadamente 4.080 referências, somente em língua portuguesa (em pesquisa “busca avançada”). Em sua maioria, as páginas continham receitas e designavam *bresaola* como produto típico italiano, um embutido de carne bovina, que após ser seca, desengordurada e salgada é temperada com ervas aromáticas e curada até adquirir a cor de vermelho escuro, quase púrpura. A *bresaola* é de origem Valtellina, da região da Lombardia e geralmente é utilizada como antepasto, servida pura em fatias finas (temperada com azeite de oliva, limão, sal) e em temperatura ambiente ou ligeiramente refrigerada. Pode também servir de recheio para lanches, ou em *carpaccio*.

^{ix} Em *Google*, a pesquisa avançada em língua italiana encontrou aproximadamente 790.000 resultados.

^x A palavra *carbonara* não foi encontrada no dicionário Houaiss, mas em *Google* encontramos uma frequência de uso, pois há aproximadamente 53.600 registros em sites de língua portuguesa. Ao passo que para a pesquisa de *à carbonara* foram encontrados 38.000 registro. *À carbonara* é definido como um molho tradicionalmente italiano. A receita é preparada com ovos, queijo parmesão, toucinho e pimenta preta.

^{xi} *Linguina* não consta como referência no dicionário Houaiss *on line*. Efetuando uma pesquisa avançada em *Google* encontramos aproximadamente 17.100 resultados em sites em língua portuguesa para *linguine* (plural). São definidas como tiras finas de massa, achatadas e compridas, significando em português "linguinhas".

^{xii} *Grissino* não foi encontrado no dicionário Houaiss, mas uma busca em *Google* permitiu-nos encontrar uma aproximadamente 655 resultados em sites de língua portuguesa, nem todos remetiam ao alimento, houve referências a nomes próprios e também a restaurantes. Já no plural, *grissini*, foram encontrados aproximadamente 6.060 resultados. Como alimento, é definido como palitos crocantes originários de Turim, servidos geralmente nos antipastos/*couvert*, como acompanhamento para patês e manteigas aromatizadas. São finos, longos, torcidos e com uma textura bem próxima do pão, podendo ter diversos aromas.

^{xiii} BARROS, Livia Rosa Rodrigues de Souza. **Tradução audiovisual: a variação lexical diafásica na tradução para dublagem e legendagem de filmes de língua inglesa**. Dissertação de Mestrado em Letras, FFLCH/USP, 2006. Página 88.

^{xiv} SOARES, Rosana de Lima; MACHADO JR., Rubens e ARAÚJO, Luciana Corrêa de (organizadores). **Estudos de Cinema - Socine, Sociedade Brasileira de Estudos de Cinema Audiovisual VIII**. São Paulo: Annablume, 2007. Página 258.

^{xv} *Ibidem*.

^{xvi} PAGANO, Adriana; MAGALHÃES, Célia Maria e ALVES, Fábio (org.). **Competência em tradução: cognição e discurso**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005. Página 39.