



Mestrado em Línguas Aplicadas e Tradução (Ramo Profissionalizante)

Traduzir a gastronomia: análise das ementas da corte portuguesa, do final do século XIX até à implantação da República.

Chantal Marie Joëlle Louchet

Orientadora:

Prof. Doutora Margarida Gouveia Esperança Pina Saraiva Reffóios

Outubro de 2013

AGRADECIMENTOS

Gostaria, em primeiro lugar, de agradecer à minha orientadora de projeto, Prof. Doutora Margarida Gouveia Esperança Pina Saraiva Reffóios que me incitou a desenvolver o tema da gastronomia. O seu entusiasmo e o seu dinamismo contagiaram-me tanto que foi um prazer trabalhar este assunto que se releva ser muito importante em termos históricos, sociais e culturais. Desde o início deste projeto, a sua disponibilidade e os seus encorajamentos foram para mim determinantes e gratificantes. Tive a sorte de constatar os seus vastos conhecimentos na matéria. Um “obrigada” muito especial pela sua motivação ao longo do trabalho.

Gostaria também de agradecer a colaboração da Dra. Maria de Jesus Monge que me recebeu abertamente no Palácio de Vila Viçosa afim de me ajudar no *corpus* das ementas.

Para acabar, agradeço à minha família pelo suporte incondicional ao longo deste mestrado.

Título: Traduzir a gastronomia: análise das ementas da corte portuguesa, do final do século XIX até à implantação da República.

RESUMO

Este trabalho surgiu de uma vontade de voltar a dar à cultura portuguesa uma parte da sua história na sua própria língua visto as ementas da corte serem redigidas em francês no final do século XIX. De igual forma, a riqueza da linguagem culinária usada na construção das ementas, com todas as suas especificidades próprias da época e da cultura gastronómica do século XIX, foi um elemento determinante na escolha deste trabalho. É de realçar o aspeto da reversão para língua portuguesa de todo um *habitus* cultural entretanto desaparecido. Os textos de partida são escritos na língua francesa, o francês sendo na altura a “*langue reine des menus historiques*”¹ na aristocracia europeia. Vem-nos logo à mente a seguinte pergunta: «Porque é que as ementas da corte portuguesa eram redigidas numa outra língua que não a língua vernácula?» Como o mencionou Jean-Pierre Poulain², a gastronomia francesa teve essa capacidade de se impor como modelo às elites de outros espaços culturais.

É interessante perceber a razão da minha escolha pois não se trata apenas de um trabalho de tradução, mas também da clarificação de toda uma parte cultural visível nas ementas. A ementa pode ser interpretada como um testemunho da vida da corte, um testemunho cultural, social e político dessa época, da mesma forma que é um importante testemunho artístico, devido à sua estética própria, fazendo parte integrante da nossa memória coletiva.

A história da ementa é bem mais complexa do que poderia parecer. Este objeto, colocado em cima da mesa - a ementa -, é uma invenção do século XIX com a passagem do “*service à la française*” para o “*service à la russe*”. Sendo indicador e um primeiro contato antecipado dos prazeres gastronómicos, é um instrumento-chave no estudo da história culinária e da sua evolução, da etiqueta e das relações sociais num determinado espaço temporal.

Palavras-chave: tradução, ementas, gastronomia, corte portuguesa, século XIX, história.

¹ Expressão de Maurizio Campiverdi, grande colecionador italiano de ementas.

² Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*. “Les mangeurs et l'espace social alimentaire”, Paris, PUF, 2002, p. 204.

Title: Translate gastronomy: analysis of the menus of the Portuguese court, from the late nineteenth century until the establishment of the Republic.

ABSTRACT

This work arose from a desire to give back to the Portuguese culture a part of their story in their own language because the menus are written in the French court in the late nineteenth century. Similarly, the culinary richness of language used in the construction of menus, with all its specificities of time and gastronomic culture of the nineteenth century, was an element of choice especially motivating this work. Noteworthy is the aspect of reversion to an all Portuguese cultural *habitus* however disappeared. Thus, the source texts are written in the French language, French is the time to "*langue reine des menus historiques*"³ in European aristocracy. It comes to our mind the following question: "Why do the menus of the Portuguese court were drafted in a language other than the vernacular?" As mentioned Jean-Pierre Poulain⁴, a French cuisine had this ability to impose as a model the elites of other cultural spaces.

It is interesting to note the reason for my choice, is not only a work of translation itself but also the clarification of a whole that transcends cultural part on menus. The menu can be interpreted as a testimony of court life, a cultural, social and political testimony, this time, as an important artistic testimony due to his own aesthetic, an integral part of our collective memory.

The story of the menu is far more complex than it might seem. This object placed on the table that is the menu - the invention of the nineteenth century with the passing of "*service à la française*" to "*service à la russe*". First contact and early indicator of gastronomic pleasures followed, is a key instrument in the study of culinary history and its evolution, label and social relations in a given timeframe.

Key-words: translation, restaurant menus, cuisine, Portuguese court, the nineteenth century, history.

³ Expressão de Maurizio Campiverdi, grande colecionador italiano de ementas.

⁴ Jean-Pierre Poulain, *op.cit*, p. 204.

Titre: Traduire la gastronomie, analyse des menus de la cour portugaise, de la fin du XIX^e siècle à l'implantation de la République.

RESUME

Ce travail provient d'une volonté à redonner à la culture portugaise une partie de son histoire dans sa propre langue vu que les menus de la cour étaient rédigés en français à la fin du XIX^e siècle. La richesse de son langage culinaire utilisé dans l'élaboration des menus, avec toute la spécificité particulière de l'époque et de la culture gastronomique du XIX^e siècle fut également un élément particulièrement motivant dans le choix de ce travail. Relevons l'aspect de la version en langue portugaise de tout un *habitus* culturel qui a entretemps disparu. C'est pour cette raison que les textes de départ sont écrits en langue française, le français étant à ce moment-là la "*langue reine des menus historiques*"⁵ dans l'aristocratie européenne. Vient de suite à l'esprit la question suivante: «Mais pourquoi les menus de la cour portugaise étaient-ils rédigés dans une langue autre que la langue vernaculaire ?» Comme l'a mentionné Jean-Pierre Poulain⁶, la gastronomie française a eu cette capacité de s'imposer comme modèle aux élites d'autres espaces culturels.

Il est intéressant de percevoir l'importance de ce choix, ce n'est pas seulement un travail de traduction en soi, c'est aussi toute une partie culturelle qui transcende les menus. Le menu peut être interprété comme un témoin de la vie de la cour, un témoin culturel, social et politique de cette époque, c'est également un important témoin artistique dû à sa propre esthétique, faisant partie intégrante de notre mémoire collective.

L'histoire du menu est bien plus complexe que l'on peut imaginer. Cet objet trouvé sur la table qu'est le menu - invention du XIX^e siècle avec le passage du "*service à la française*" au "*service à la russe*" -, indicateur et premier contact anticipé des plaisirs gastronomiques, est un instrument clef dans l'étude de l'histoire culinaire et de son évolution, de l'étiquette et des relations sociales dans un espace de temps déterminé.

Mots-clés : traduction, menus, gastronomie, cour portugaise, XIX^e siècle, histoire.

⁵ Expressão de Maurizio Campiverdi, grande colecionador italiano de ementas.

⁶ Jean-Pierre Poulain, *op.cit*, p. 204.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	p. 7
I. CONTEXTUALIZAÇÃO	p. 11
I.1. A língua francesa em Portugal no século XIX	p. 11
I.2. Criação/invenção das ementas no século XIX	p. 14
II. TRADUÇÃO E CULTURA: UM DESAFIO DA PROBLEMATICA DO ATO DE TRADUZIR	p. 17
II.1. Classificação do texto	p. 17
II.2. Paradoxo: contradição do discurso identitário	p. 19
II.3. Domínio científico, o dispositivo de terminologia	p. 24
III. TRADUÇÃO E ANÁLISE DA TRADUÇÃO DAS EMENTAS	p. 26
III.1. Características do texto original*	p. 26
(* conjunto das ementas reais durante o período estipulado)	
III.1.a. Ementa complexa / ementa simples	p. 26
III.1.b. Português / Francês	p. 33
III.1.c. Grafia: maiúscula / minúscula	p. 36
III.1.d. Erros no texto original: ortográficos, gramaticais	p. 37
III.1.e. Designação dos pratos no menu: singular ou plural?	p. 39
III.2. Tradução e análise sucessiva das ementas	p. 44
IV. GLOSSÁRIO GASTRONOMICO DAS EMENTAS REAIS	p. 197
IV.1. Inventário dos termos culinários simples, o concreto	p. 197
IV.1.a. Carne	p. 198
IV.1.b. Peixe e crustáceo	p. 199
IV.1.c. Legumes	p. 200
IV.1.d. Frutas	p. 201
IV.1.e. Sobremesas	p. 203
IV.2. Definição das expressões culinárias, o implícito	p. 206
CONCLUSÃO	p. 216
BIBLIOGRAFIA	p. 223
WEBGRAFIA	p. 225

ANEXO - Formato digital (cópia das ementas originais e as suas fontes).

INTRODUÇÃO

À corte portuguesa associa-se um vasto acervo de ementas do século XIX, início do século XX. Estas mesmas estão conservadas em arquivos institucionais, nomeadamente museus, fazendo parte de espólios particulares e coleções públicas ou privadas. As ementas que se caracterizam pela sua cuidada apresentação, não tinham um efeito puramente decorativo. Para além das suas funções gastronómicas, tinham um papel importante na corte e na imagem que esta projetava na sociedade: *A Família Real portuguesa teve sempre uma intervenção muito importante na evolução cultural do país. [...] Os reis [...] tinham uma grande influência cultural. A cultura de cada época acaba por ter uma grande influência no caminho de toda a sociedade.*⁷

O seu valor histórico é inegável apesar da sua dispersão. Infelizmente, estas ementas escritas na língua francesa resultam paradoxalmente na perda de uma visão de um conjunto que seria importante conservar culturalmente falando. Como o disse tão bem Dra. Maria de Jesus Monge que me recebeu no Palácio de Vila Viçosa, era muito frequente na época os reis oferecerem-nas generosamente aos seus convidados a fim de terem uma recordação do acontecimento. A oferta de uma ementa passou a ser uma forma usual de generosidade, delicadeza e honra estimada, atestava o favor e a intimidade da Realeza perante os seus convivas.

Além disso e apesar da sua fragilidade de conservação (formato, papel, pintura...), algumas sobreviveram à voragem do tempo. O objetivo desse trabalho consiste apenas na apresentação de uma ínfima parte desses valores culturais e da sua tradução. As ementas constituem um testemunho inesperado, surpreendente visto não utilizarem a língua do próprio país. Vamos, por mais paradoxal que possa parecer, passar de um texto redigido em francês para a sua versão traduzida em português, o grande interesse destas ementas residindo precisamente no facto de serem redigidas numa língua que não a língua do país em questão. A língua francesa foi instituída no início do século XIX e perdurou até ao fim da Monarquia. Esta orientação colide com os interesses da etiqueta europeia, desvalorizando a própria língua materna. A tradução

⁷ Eduardo Nobre, *Família Real, Álbum de fotografias*, Lisboa, Eduardo Nobre & Quimera Editores, 2002, p. 9.

contribui para uma melhor compreensão e conhecimento da História desse século em Portugal, sintetizando na língua de origem um século de cultura gastronómica no seio dos palácios portugueses, de acordo com os valores da época. Muitas dessas ementas encantam pela sua beleza artística. Ainda hoje continuam a despertar curiosidade e paixão, a gastronomia sendo sempre um tema de atualidade.

O critério de seleção das ementas apresentadas foi o de representar as múltiplas fontes disponíveis (Palácio Nacional da Ajuda, Palácio de Cascais, Palácio de Estoril, Palácio das Necessidades, Palácio da Pena, Palácio de Vila Viçosa, particulares...) mas também representar os exemplares nas suas sequências cronológicas, privilegiando dessa forma o recordar dos acontecimentos reais no tempo. Optou-se por um alinhamento cronológico visto que cada ementa é datada com acuidade segundo cada fonte. Procurou-se deixar uma informação global: lugar, data, acontecimento. Dados esses que, em geral, se encontram no início das ementas. De facto, se o padrão dos bordados, as ilustrações, as cores do papel podem mudar, as indicações introdutoras mantem-se inalteradas.

A contextualização tem toda a sua importância: as circunstâncias e os fatores históricos, sociais e culturais que possibilitaram o uso da língua francesa em Portugal no século XIX permitiram a produção e a redação das ementas da corte portuguesa diretamente nesta língua, sem esquecer que foi pontualmente nessa altura que foi inventada a ementa como a conhecemos hoje, ou seja como uma enumeração sucessiva dos pratos que iam ser servidos no evento. Um tradutor deve ter plena consciência de que não é unicamente no texto a traduzir que vai encontrar as suas respostas mas também no substrato desse texto, isto é, no seu referencial histórico. Não é só através das palavras mencionadas no texto mas às superfícies do seu contexto sociocultural que o tradutor vai procurar todos os sentidos.

O nosso trabalho que associa a tradução e a cultura torna-se um verdadeiro desafio da problemática do ato de traduzir. Em qualquer parte do mundo, a cozinha e a alimentação fazem parte da identidade nacional, como o são aliás a língua e as suas representações simbólicas. As ementas pertencem a esse património único. A linguagem das ementas é muito interessante. Não podemos esquecer que constitui um

discurso específico - um enunciado linguístico - onde as palavras foram escolhidas e selecionadas no seu contexto adequado. O olhar sobre as ementas portuguesas redigidas, no entanto, em francês permite desenvolver uma série de questões que contraria precisamente essa ideia de discurso identitário, mesmo se, segundo Friedrich Schleiermacher, *nous sentons que notre langue ne peut vraiment développer sa pleine force que par les contacts les plus multiples avec l'étranger*⁸. São os contatos da corte portuguesa com a França que determinaram o dispositivo de terminologia das ementas, justificando-se por ser a base das regras da etiqueta dessa época. Muitas palavras utilizadas acabaram por entrar no léxico português, francesismos que ainda hoje em dia fazem parte do vocabulário específico da gastronomia em Portugal.

Estudar as ementas está intimamente ligado à identidade nacional, só que a influência francesa implícita em todo o processo cultural que envolve a ementa é mais do que evidente. É essa contradição que marca a nossa inspiração para este trabalho. À luz da nossa pesquisa, melhor se compreenderão as ementas que têm, como textos, as suas particularidades: podem ser simples ou complexas; apesar de usar habitualmente a língua francesa, podem aparecer traços da língua nacional; a grafia não foi ainda regulamentada, não podendo estabelecer normas no que diz respeito ao uso das maiúsculas/minúsculas; sendo redigidas numa língua estrangeira, depara-se às vezes com erros ortográficos e/ou gramaticais.

A tradução e a análise respetiva de cada ementa seguirão a metodologia que Vinay e Darbelnet desenvolveram na sua obra a partir de um estudo comparativo do francês e do inglês. No nosso caso, será um estudo comparativo do francês e do português. Estes autores estimam que a tradução, a passagem de uma língua A para uma língua B, deve ser comparativa, o objetivo sendo o de explicar os procedimentos num processo de tradução e de facilitar a sua realização realçando assim as características partilhadas por duas línguas distintas. Abordar a tradução nesta perspetiva é interessante quando devemos confrontar uma tradução com o seu original. Para

⁸ Antoine Berman, *L'épreuve de l'étranger. Culture et traduction dans l'Allemagne romantique*, Paris, Gallimard (coll. "Les essais" CCXXVI), 1984, p. 241. Tradução literal : «Sentimos que a nossa língua só pode verdadeiramente desenvolver a sua plena força através dos múltiplos contatos com o estrangeiro».

Catford⁹, a tradução é uma operação entre línguas, ou seja um processo de substituição de um texto numa língua por um outro texto numa outra língua. É precisamente o que vamos fazer.

O estudo vai, ainda, permitir a elaboração de um glossário gastronómico das ementas reais em duas partes, a primeira apresentando os termos simples e evidenciando os elementos concretos; a segunda, mais subtil, dando conta das expressões culinárias. O glossário servirá de indicador cultural desse importantíssimo cenário que é a mesa dos monarcas nesse período. Porque, além do trabalho de tradução, a análise das ementas oferece indiscutivelmente dados documentários acerca da cultura que envolve a gastronomia daquele tempo.

⁹ J. C. Catford, *A Linguistic Theory of Translation*, Oxford, OUP, 1965, p. 1.

I. CONTEXTUALIZAÇÃO.

I.1. A língua francesa em Portugal no século XIX.

Podemos pensar à primeira vista que as ementas reais eram redigidas em francês porque a monarquia portuguesa sempre entreteve uma relação privilegiada com a França. As relações culturais entre os dois países estabeleceram-se desde os primeiros tempos da monarquia. D. Afonso III saiu de Portugal para receber na corte francesa uma educação que o vai marcar para o futuro. Essa influência francesa até se notou nas divisas dos reis e infantes da dinastia de Avis, essas últimas sendo já redigidas em francês: *Assim temos a divisa de D. João I: Il me plaît; a de D. Duarte: Tant que je serai leauté ferai; a do infante D. João: J'ai bien raison; a do regente D. Pedro: Désir; a do condestável D. Pedro, filho do regente: Paine pour joie.*¹⁰ No século XIX, as relações entre as duas cortes mantêm-se fortes sabendo que a própria rainha D. Amélia era francesa.

Todos, segundo Álvoro Manuel Machado, concordam que a cultura francesa estava *perto dos portugueses, dos seus hábitos mentais [...] Pensava-se em francês desde há muito, desde fins do século XVII. [...] E continuará a pensar-se ao longo de todo o século XIX*¹¹.

Aliás, não faltam estudos realizados sobre a importância da língua francesa em Portugal. Podemos citar, por exemplo, a obra coletiva intitulada *“Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France – Actes du colloque – 11-16 octobre 1982”* publicada pela Fundação Calouste Gulbenkian em 1983. Numerosos autores realçaram as *muito estreitas relações culturais entre Portugal e a França*¹², a cultura portuguesa mantendo *desde a origem uma relação não só privilegiada como umbilical com a cultura francesa enquanto cultura institucionalizada e já consciente da sua força e*

¹⁰ Eduardo Lourenço de Faria, “Portugal-França ou a comunicação assimétrica”, *Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France – Actes du Colloque – Paris, 11-16 octobre 1982*, Fondation Calouste Gulbenkian, Centre Culturel Portugais, Paris, 1983, p. 40.

¹¹ Álvaro Manuel Machado, *As origens do romantismo em Portugal*, Lisboa, Biblioteca Breve, 1985, p. 84.

¹² José de Azevedo Ferreira, “As relações culturais luso-francesas durante a idade Média”, *Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France – Actes du Colloque – Paris, 11-16 octobre 1982*, Fondation Calouste Gulbenkian, Centre Culturel Portugais, Paris, 1983, p. 29.

*impacto pedagógico e intelectual*¹³. As relações sociais, políticas, intelectuais iniciaram-se, segundo as investigações, desde a Idade Média, intensificaram-se nos séculos seguintes até chegarem ao século XIX onde a elite - a aristocracia, os burgueses endinheirados, os intelectuais - conhece e manipula a língua francesa como se fosse a sua própria língua. Andréa Rocha¹⁴ no seu artigo intitulado “Relações culturais luso-francesas. Do geral ao particular” fala de “hegemonia francesa” nas relações culturais luso-francesas, não de reciprocidade, evoca “a constância da fascinação que a França exerce sobre a mentalidade portuguesa”.

O século XIX sendo visto como um século “cosmopolita”, a cultura portuguesa transforma-se devido à sua extrema abertura às produções culturais do estrangeiro. Essa influência tem consequências ao nível da tradução. Já nessa altura as obras eram lidas em versão original: *Lire un écrivain dans l’original, c’est accéder à sa véritable compréhension*.¹⁵ Quem conhece a língua francesa? Porquê? Razões políticas, razões de prestígio cultural - o francês é reconhecido como a língua de cultura na Europa - razões ideológicas, razões económicas? O facto é que esse conhecimento proporcionou a propagação do idioma em Portugal mas essa presença pode ser apreendida como benéfica ou maléfica. Juntando a estes factos, Álvaro Manuel Machado explica a *definição do conceito de “francesismo” relativamente a uma certa imagem, simultaneamente estética, cultural e histórica da França*¹⁶ muito em voga na altura.

Escritores como Almeida Garrett, Eça de Queirós... conheciam muito bem a cultura francesa, *conhecia(m)-a na sua língua, [...] na sua literatura [...] na sua história e na sua civilização, no seu passado e na sua atualidade[...]*¹⁷, conheciam-na tão bem que inseriam palavras francesas diretamente nas suas obras gerando assim o problema

¹³ Eduardo Lourenço de Faria, *op. cit.*, p. 16.

¹⁴ *Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France – Actes du Colloque – Paris, 11-16 octobre 1982*, Fondation Calouste Gulbenkian, Centre Culturel Portugais, Paris, 1983, p. 373.

¹⁵ Alain Montandon, « La circulation des idées en Europe », *Précis de littérature européenne*, Paris, PUF, 1998, p. 217. Tradução literal : «Ler um escritor na sua língua original, é aceder a sua verdadeiramente compreensão.»

¹⁶ Álvaro Manuel Machado, *O francesismo na literatura portuguesa*, Lisboa, Biblioteca Breve, 1984, p. 107.

¹⁷ Manuel dos Santos Alves, «O legado clássico em Eça de Queirós através da cultura francesa», *Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France – Actes du Colloque – Paris, 11-16 octobre 1982*, Paris, Fondation Calouste Gulbenkian, Centre Culturel Portugais, 1983, p. 400.

sociocultural do francesismo: *a extensa e profunda influência da França na sociedade, na cultura e na literatura portuguesas [...] foi contrapontada, desde cedo, por queixas e objurgatórias contra os supostos malefícios dessa influência*¹⁸. Podemos falar de malefícios numa fase em que a língua francesa caiu em desuso e deixou uma parte da herança histórica portuguesa por decifrar... O francesismo representa um verdadeiro problema sendo a «expressão peculiar da monomania do estrangeirismo». A essa ameaça segue-se então uma estrutura de rejeição da cultura francesa. Mas, antes dessa rejeição:

*O francesismo invade a culinária e a gastronomia, com prejuízo e vilipêndio da lídima cozinha portuguesa [...] o francesismo macula a elegância da mulher portuguesa [...] o francesismo corrompe a pintura e a escultura portuguesas [...] o francesismo, enfim, corrói a nossa língua e a nossa literatura*¹⁹.

O peso da língua francesa em Portugal é tão importante no século XIX que Eça de Queirós, no seu artigo intitulado “o francesismo”, evoca Portugal como sendo um *país traduzido do francês em calão*. “*L’art de vivre à la française*”, *rapidement imité par les élites européennes*²⁰ torna-se uma moda à escala europeia. Essa moda engloba claramente a atitude gastronómica, uma das particularidades da cultura francesa.

O facto da gastronomia francesa resplandecer em toda a Europa, de ser um *élément essentiel du “goût français”, de l’art de vivre à la française, [de servir] de modèle aux élites du monde occidental*²¹ - não estranhámos que as ementas sejam redigidas em francês. Essa situação não é exclusiva de Portugal. O grande colecionador italiano de ementas, Maurizio Campiverdi, aponta o francês como sendo a *langue reine des menus historiques*²²:

¹⁸ Vítor Manuel de Aguiar e Silva, «Fialho de Almeida e o problema sociocultural do francesismo», *Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France – Actes du Colloque – Paris, 11-16 octobre 1982*, Paris, Fondation Calouste Gulbenkian, Centre Culturel Portugais, 1983, p. 411.

¹⁹ Vítor Manuel de Aguiar e Silva, *op.cit.*, p. 419.

²⁰ Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l’alimentation*, PUF, Paris, 2002, p. 209. Tradução literal : «A arte de viver à francesa, rapidamente imitada pelas elites europeias.»

²¹ Jean-Pierre Poulain, *op.cit.*, p. 205. Tradução literal : «elemento essencial do “gosto francês”, da arte de viver à francesa, [de servir] de modelo às elites do mundo ocidental.»

²² Maurizio Campiverdi, “Le menu, une invention du XIX^e siècle”, *Histoire(s) de menus : potage tortue, buisson d’écrevisses et bombe glacée*, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 32. Tradução literal : «a língua rainha das ementas históricas.»

*Pendant tout le XIX^e siècle, le français fut la langue de la noblesse européenne: les grands-ducs russes, les archiducs autrichiens, les princes allemands et les lords anglais communiquaient entre eux en français et l'étiquette imposait que les menus fussent également écrits en français.*²³

Ainda assim há algumas exceções quando se trata de ementa do dia-a-dia (temos alguns exemplares no Palácio de Vila Viçosa). Era frequente utilizar a língua vernácula. Nessa altura, a língua francesa é vista como a língua de comunicação das elites, substituindo o latim.

I.2. Criação/invenção das ementas no século XIX.

«La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions.»

(Claude Lévi-Strauss 1968 :411)

Em primeiro lugar, uma ementa é a lista dos diferentes pratos que compõem uma refeição e por metonímia, é a folha, o panfleto onde estão redigidas essas iguarias a fim de dar a conhecer aos convidados a ordem sucessiva dos alimentos confecionados / bebidas (às vezes, nem sempre) que vão ser servidos ou ao almoço (“Déjeuner”) ou ao jantar (“Dîner” ou “Souper”) de receção. Esse objeto pode ser manuscrito ou impresso, ilustrado ou não. No entanto, notamos que as armas da corte fazem parte integrante dessas ementas como a data precisa do acontecimento. A definição dada por Maurizio Campiverdi é bastante completa e relevante:

Le menu comme objet, c'est à dire ce petit carton de dimensions variables, qui prend parfois la forme d'un livret ou d'un recueil de quatre pages ou plus, généralement

²³ *Idem*, p. 32. Tradução literal : «Durante todo o século XIX, o francês foi a língua da nobreza europeia : os grandes-duques russos, os arquiducos austríacos, os príncipes alemães e os lordes ingleses comunicavam entre eles em francês e a etiqueta impunha que as ementas estivessem também escritas em francês.»

*retenues par un petit ruban de soie. Le menu avec la liste complète des plats dans l'ordre du service, les vins qui les accompagnent, la date et le lieu du repas et, parfois, richement illustré pour mettre en évidence l'importance de l'événement. Le menu mis à la disposition des invités en un nombre suffisant d'exemplaires parfaitement identiques, donc de préférence imprimé, même si un bon calligraphe pouvait les copier un à un. Le menu qui appartiendrait désormais aux invités, serait emporté et conservé en souvenir comme l'amphitryon, qui apprécierait ce geste.*²⁴

É a razão pela qual as coleções hoje em dia são incompletas e dispersas.

Os pratos mencionados nas ementas obedecem a uma certa ordem. A ordem de apresentação segue simplesmente a ordem de consumo, ou seja a ordem cronológica da refeição. Jean-Louis Flandrin na sua obra *L'ordre des mets* mostra a importância da ordem da apresentação sucessiva dos pratos que exprimem a arte de comer bem. Essa arte, realça o historiador, não é natural nem universal mas modificou-se com a evolução do tempo. Demonstra que, do século XIV ao século XX, houve uma mutação da ordem dos pratos. Aliás é precisamente com essa mutação que aparece a ementa, o objeto informativo, no século XIX. É mais a mudança de serviço que introduz a necessidade de informar os convidados relativamente aquilo que vão comer ao longo da refeição. Maurizio Campiverdi intitula o seu artigo "*Le menu, une invention du XIX^e siècle*":

Dans les banquets somptueux dont la postérité a retenu la richesse et les singularités, caractérisés par l'incroyable parade des plats, par la fantastique exubérance de la mise en scène, par le luxe de la porcelaine et des argenteries précieuses, une seule chose manquait mais personne ne s'en apercevait, une chose présente sur les tables des

²⁴ *Ibidem*, p. 15. Tradução literal : «A ementa como objeto, ou seja esse pequeno cartão de dimensões variáveis que, às vezes, toma a forma de um pequeno livro ou de um panfleto de quatro páginas ou mais, geralmente atado com uma pequena fita de seda. A ementa com a lista completa dos pratos na ordem do serviço, os vinhos que os acompanham, a data e o lugar da refeição e, às vezes, ricamente ilustrada para realçar a importância do evento. A ementa posta à disposição dos convidados em número suficiente de exemplares perfeitamente idênticos, de preferência impressa, mesmo se um bom calígrafo podia copia-las uma a uma. A ementa que pertencia doravante aos convidados, seria levada e conservada como lembrança tal como o anfitrião, que apreciava este gesto, tinha previsto.»

*réunions modernes et conviviales, bien que simplifiée de manière draconienne : il manquait le "menu".*²⁵

Do mesmo modo, o historiador Patrick Rambourg afirma no seu artigo "*Le menu du Moyen-Âge au XX^e siècle: témoin de l'histoire et de la gastronomie*" que :

*le menu en tant qu'objet ne s'imposera qu'au XIX^e siècle. Il fallut en effet attendre la mise en place du "service à la russe" et la disparition progressive de l'ancien "service à la française", pour qu'il devienne un "outil essentiel" du nouvel ordonnancement, un objet incontournable de la table, et un élément clef de la gastronomie*²⁶.

Realçamos com Patrick Rambourg a importância da expressão "*outil essentiel*" (expressão tirada de Barbara K. Wheaton²⁷) na medida em que é precisamente essa ferramenta que permitiu a pesquisa atual. As ementas que resistiram ao tempo tornam-se uma fonte histórica incontornável, um testemunho cultural imprescindível dessa época, caracterizando os costumes da vida da corte. É o reflexo de uma sociedade num espaço geográfico e temporal determinado.

Essa inovação - ferramenta essencial - surge com o aparecimento do "*service à la russe*": *Au cours du XIX^e siècle, le "service à la française" a cédé la place au "service à la russe", ce dont tout le monde fait le grand événement de l'histoire du service de table.*²⁸ Com o "*service à la française*", todos os pratos são expostos em cima de uma mesa bem decorada e os convidados escolhem o que desejam comer. Com o "*service à la russe*", os convidados estão sentados à mesa e os pratos vão sendo servidos sucessivamente. Quem introduziu esse serviço, foi o príncipe Borissovitch Kourakine,

²⁵ *Ibidem*, p. 15. Tradução literal : «Nos banquetes sumptuosos cuja posteridade reteve a riqueza e as singularidades, caracterizados pelo incrível aparato dos pratos, pela fantástica exuberância da encenação, pelo luxo da porcelana e das pratas preciosas, uma única coisa estava a faltar mas ninguém se apercebia disso, uma coisa presente em cima das mesas das reuniões modernas de convívio apesar de serem de forma draconiana simplificadas : faltava a ementa. »

²⁶ Patrick Rambourg, *Le menu du Moyen-âge au XX^e siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomie* publié sur http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade_janvier_2012. Tradução literal: «A ementa como objeto só será imposta no século XIX. Foi preciso esperar pela *mise en place* do "serviço à russa" e o desaparecimento progressivo do antigo "serviço à francesa" para ela se tornar uma "ferramenta essencial" da nova organização, um objeto inevitável da mesa, e um elemento chave da gastronomia.»

²⁷ Barbara K. Wheaton, "Le menu dans le Paris du XIX^e siècle", *A table au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, Paris, 2001, p. 97. Tradução literal : «ferramenta essencial.»

²⁸ Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, Editions Odile Jacob, 2002, p. 147. Tradução literal : «No século XIX, o "serviço à francesa" deu lugar ao "serviço à russa", o que toda a gente traduz como sendo o grande evento da história do serviço de mesa.»

embaixador do tsar Alexandre 1º junto de Napoléon que ofereceu em junho de 1810 no seu palácio de Clichy uma bela refeição apesar de, nesse dia, não ter ementa à mesa. A necessidade de conhecer o que vai ser servido durante as cerimônias - visto já não existir contato visual com os pratos - leva à criação da ementa. O famoso cozinheiro francês Jules Gouffé confirma, já em 1867, que *l'adoption du service à la russe le rendait d'ailleurs à peu près indispensable*²⁹. São ementas individuais *rédigés à l'intention de chaque convive et ils leur indiquent la composition du dîner auquel ils ont été conviés*³⁰, *accessoire au service du convive: il marque sa place, tout en l'informant des plats qu'il allait consommer au cours du repas*³¹.

II. TRADUÇÃO E CULTURA: UM DESAFIO DA PROBLEMATICA DO ATO DE TRADUZIR.

II.1. Classificação do texto.

A tradução (escrita obviamente) resulta de um texto. Neste caso, não é um texto literário, não é um texto jornalístico, não é um texto publicitário, não é um texto político... São ementas! A que tipo de texto pertencem as ementas?

Segundo *Le Nouveau Petit Robert*³², o “menu” é um discurso percebido como *la liste détaillée des mets dont se compose un repas*, tendo assim uma simples função auxiliar de denominação, dando uma informação momentaneamente como se fosse um acessório, uma peça destinada a completar a refeição (almoço, jantar ou ceia) com um elemento decorativo informativo que se harmoniza com o ambiente festivo.

Somos tentados a descrever as limitações deste texto particular que é o “menu” da forma seguinte: antes de mais, o comportamento organizacional da ementa parece um

²⁹ Jules Gouffé, *Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, Paris, Hachette, 1867, p. 337. Tradução literal: «A adoção do serviço à russa tornava-a por outro lado quase indispensável.»

³⁰ Paul Janssens, Siger Zeischka, “Gastronomie et convivialité aristocratiques”, *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges*, Bruxelles, Brussels University Press, 2008, p. 14-15. Tradução literal: «redigidas à atenção de cada convidado e indicavam-lhes a composição do jantar ao qual estavam convidados.»

³¹ Patrick Rambourg, *op.cit.*. Tradução literal: «Acessório ao serviço do convidado: marca o seu lugar, informa-o dos pratos que ia consumir durante a refeição.»

³² “Menu”, *Le Nouveau Petit Robert*, Paris, Le Robert, édition 1993, p. 1386. Tradução literal: «a listagem detalhada dos pratos que compõe uma refeição».

conjunto de enumerações, não tem pontuação, não tem verbos, não são frases estruturadas como nos textos literários, o esquema é relativamente simples utilizando a aposição. Aparenta-se a uma listagem onde palavras de mesma natureza e de mesma função são justapostas. Contudo não é um inventário. Tem um campo lexical específico e preciso, o do culinário, o da gastronomia. O tamanho de cada enunciado (algumas palavras em regra geral), a impossibilidade de usar uma estrutura sintáctica complexa (cada enunciado é composto por um substantivo, às vezes completado por uma expansão) dá à ementa um certo carácter restritivo.

Desta forma, a tradução leva-nos a refletir sobre a natureza dos textos, as suas intenções, a sua época e evidentemente sobre a sua interpretação. De facto, os textos podem pertencer a numerosos géneros. Em linguística, a análise do discurso situa o(s) texto(s) consoante a sua particularidade tipológica, cultural, ideológica, sublinhando para cada um a sua especificidade. Essas interrogações possíveis graças ao ato translatório permitem perceber que o estatuto da comunicação do discurso é realmente importante visto este último ser culturalmente inserido num espaço-tempo.

As ementas têm claramente a sua singularidade, a sua especificidade, a sua própria tipologia, a sua própria estrutura e composição, a sua configuração particular. Estão ligadas a um acontecimento bem identificado, ou seja, as refeições íntimas (ou no enquadramento restrito familiar) ou festivas. As palavras usadas nesse texto vão bem mais longe do que a informação imediata apreendida pelo leitor. Pode-se assim considerar o “menu” como um texto cultural, um texto artístico devido à sua estética e ainda como um texto científico devido ao vocabulário técnico ou específico ligado ao tema da gastronomia.

A ementa não é só uma simples enumeração de pratos. É um texto com os seus procedimentos específicos e as suas funções particulares. Com que palavras? Que linguagem?

Não podemos esquecer que para cada ementa houve um tempo de reflexão; trata-se de uma refeição gastronómica onde estão presentes convidados da realeza e onde a grandiosidade deve predominar. O que comer? Quais são os gostos dos monarcas e dos seus convidados? Será que vamos adular o céu-da-boca com pratos consensuais

ou surpreender com novidades? Quais são os ingredientes à disposição? A confeção da ementa é a primeira etapa indispensável do evento gastronómico. A noção de escolha está bem presente; a ementa não é elaborada assim sem mais nem menos; ela é determinada com antecedência e estruturada consoante regras bem estipuladas respeitando as diferentes divisões e subdivisões (ordem habitual) que estruturam uma refeição. Por outro lado, os convidados têm sempre essa curiosidade de ver o que será servido. São pratos conhecidos que já provaram? Há sempre expectativas criadas à leitura de uma ementa, sempre comentários a fazer... Esses aspetos de planificação, de preparação, de ritual, de convívio ligados à gastronomia fazem parte da ementa onde cada palavra sugere por si só uma sensação, um gosto, um prazer de saborear...uma linguagem que vai para além da sua grafia no papel.

A ementa torna-se o símbolo de um rito convivial de festa e de prazer, pensado e organizado, testemunho da cenografia culinária da época: é precisamente o cozinheiro francês Auguste Escoffier que escrevia em 1902 num prefácio de um dos seus livros *Le Guide culinaire* que *alors que tout se transforme et se modifie, il serait illusoire de vouloir fixer les destinées d'un art qui, par tant de côtés, relève de la mode, et, comme elle, est instable*³³.

II.2. Paradoxo: contradição do discurso identitário.

*La cuisine d'un peuple est le seul
témoin de sa civilisation.
(Marcel Rouff 1924)*

Ao ouvir a citação famosa que devemos a Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) que soa como um provérbio *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es*³⁴, podemos afirmar que a gastronomia pertence à esfera cultural das sociedades humanas. As sociedades distinguem-se umas das outras precisamente pela maneira de comer, a arte da mesa, as ementas. Cada país, cada região, cada cidade ou aldeia

³³ Auguste Escoffier, *Le guide culinaire*, Paris, Editions Flammarion, 1902, préface. Tradução literal : «Enquanto tudo se transforma e se modifica, seria ilusório querer fixar o destino de uma arte que, por tantos lados, faz parte da moda, e, como ela, é instável.»

³⁴ Tradução literal : «Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és».

desenvolve a sua arte culinária consoante a sua produção agrícola. Cada cozinheiro inventa, cria, escreve (ou não) as suas receitas consoante os produtos que tem à disposição. *Manger marque [ainsi] les frontières entre les groupes humains d'une culture à l'autre.*³⁵ Aliás, hoje em dia, vários clichés são associados a diferentes países, por exemplo, associa-se a massa aos italianos, a cerveja aos alemães, a baguete e o vinho aos franceses, o arroz aos chineses...é evidente que esses clichés são demasiado generalistas mas de uma forma geral, significa que, ao definir a alimentação de grupos humanos específicos, estamos também a definir espaços específicos. A maneira de comer faz parte da identidade cultural. O sociólogo francês Jean-Pierre Poulain afirma que o ato alimentário não é unicamente biológico, é também pôr em evidencia os valores concretos e fundamentais de uma cultura ou de uma época. Já Claude Lévi-Strauss tinha afirmado que a cozinha é *un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est*³⁶. Trata-se sem dúvida da construção de uma identidade alimentária específica.

Neste contexto específico da gastronomia, a noção de tradução cultural atinge o seu auge. No entanto, essas ementas são um exemplo do que poderíamos chamar “a contradição fundamental do discurso identitário”. No século XIX, as cortes, mas também as elites, os intelectuais... são muito resistentes ao princípio de tradução optando prontamente por inserir diretamente a língua estrangeira na sua própria cultura - os chamados estrangeirismos / os francesismos - enquanto poderiam muito bem ter traduzido ou criado neologismos desse vocabulário específico que traziam dos países europeus. Poderiam também ter respeitado as características da gastronomia nacional e introduzi-las nas ementas. Essa estrutura vai de encontro à noção de identidade própria. A língua estrangeira, nomeadamente o francês neste caso, é vista como uma abertura - mas ao mesmo tempo como um desvio inesperado – de um espaço cultural outro que o seu, contrariando o princípio de narcisismo de cada sociedade que quer ser um “tudo puro”, “não misturado”. Inserindo o francês nas suas

³⁵ Jean-Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Paris, Editions Privat, 2002, p. 27. Tradução literal : «Comer marca [desta forma] as fronteiras entre os grupos humanos de uma cultura para outra.»

³⁶ Jean-Pierre Poulain, *op.cit.*, p. 26. Tradução literal : «Uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem dar significado pelo menos a uma parte do que ela é.»

ementas, as cortes inseriam valores culturais franceses na sociedade portuguesa. E o valor da sua própria tradição? E o caráter de sua nacionalidade? Será que podemos pensar como Teófilo Braga, ou seja as elites nunca receberam *inspiração das tradições nacionais, por um motivo muito fácil de explicar: porque nunca tivemos nacionalidade*³⁷: *Vulgarizou-se esta língua entre nós, tomou-se por molde e exemplar para tudo; a nossa perdeu-se, e o modo, o espírito, o génio, tudo o que era nacional desapareceu, e tão rapidamente como por encanto.*³⁸

Sublinhemos o facto: Em Portugal, no século XIX, as ementas são redigidas em francês. Logicamente, em Portugal, no século XIX, as ementas deveriam ter sido redigidas em português. Este paradoxo sobressai de uma forma clara. As ementas, objeto deste trabalho, à partida, deveriam explicitar a noção de identidade portuguesa no século XIX, só que a corte optou por não inserir referências tipicamente nacionais nesses textos. Isso não quer dizer, no entanto, que não são representativas do século XIX pois representam uma imagem bem definida dessa altura onde não só Portugal mas outros países de Europa adotam também a língua francesa na redação das suas ementas, tais como a Inglaterra, a Itália, a Alemanha, a República Checa... o francês torna-se uma herança comum, uma referência, um modo de estar da alta sociedade (cf. Capítulo I). Este “*non-sens*” inicial, esta contradição sugerida acaba por nos informar da realidade dessa época. No século XIX, existe uma verdadeira interação na Europa com o francês que surge como uma língua de comunicação, de etiqueta, de diplomacia desenvolvendo um papel político forte.

No contexto da tradução, a teoria tradicional interpreta-a como um fenómeno binário: há sempre dois elementos num processo de tradução, um texto original numa língua A e a sua produção secundária numa língua B. Visto o texto original ser produzido em Portugal, a língua A deveria ter sido o português. Só que nesse contexto preciso, temos um texto produzido em Portugal numa língua B, o francês. A produção secundária, a versão traduzida, será na mesma língua que a língua onde foi emitido a ementa, o português.

³⁷ Teófilo Braga, *História do romantismo em Portugal I*, 3º vol., col. A geração de 70, Lisboa, Círculo de leitores, 1987, p. 83.

³⁸ Teófilo Braga, *op.cit.*, p. 102-103.

Podemos explicar de outra forma: em Portugal, a tradução pode tomar duas direções: segundo a terminologia do *Centre national du livre* (CNL), ou a intradução, tradução de textos ou obras estrangeiros (língua A) na língua portuguesa (língua B), ou a extradução, tradução de textos ou obras portuguesas numa língua estrangeira. A intradução implica que o texto inicial seja produzido num país estrangeiro nessa língua estrangeira e traduzido em português; a extradução implica que o texto produzido em Portugal e na língua nativa ou seja em português seja traduzido numa língua estrangeira. No contexto das ementas, não temos nem uma nem outra, temos um contrassenso evidente: um texto produzido em Portugal numa língua estrangeira, o francês e que vai ser traduzido na língua de origem, o português. O esquema “texto-fonte” / “texto-alvo” sofreu alterações que a tradução vai tentar remediar.

Com esse trabalho, pretendemos reagir contra a contradição restabelecendo a ordem lógica tão esperada inicialmente: Em Portugal, as ementas do século XIX redigidas em português, via tradução. A tradução vai permitir o acesso ao conhecimento que se perdeu entretanto. Se a língua francesa era para a alta sociedade do século XIX como uma língua materna, essa realidade já não existe atualmente. Podemos questionar a noção de implicação do leitor atual que já não tem esse contato com a língua francesa: onde se encontra a interação entre o leitor-visitante (do património português) e o texto (as ementas reais) redigido numa língua estrangeira? Tornou-se, por mais estranha que a situação parece, inacessível. Não podemos ignorar, no entanto, que o sentido desse texto (ementa) varia em função da implicação do leitor, dos seus conhecimentos da língua francesa, alguns hão de perceber, outros nem por isso. Procuraremos devolver à população de hoje uma parte da sua herança que ficou por interpretar. A tradução pode ser vista como uma mediação para ter acesso à própria cultura. A tradução traz uma nova maneira de ver o texto, vai fazer com que o leitor contemporâneo entre em interação com uma parte da sua história. A tradução vai implicar o leitor através de um ato de apropriação, de aquisição da sua própria cultura. A estratégia da tradução é a de devolver informações culturais que se perderam no tempo.

Essa realidade leva a uma certa ambiguidade no que diz respeito à posição do tradutor; pois esse vai, com o seu trabalho de tradução, devolver às ementas a sua

língua de origem, o que não deixa de provocar uma sensação de estranheza. Qual é então o papel do tradutor? Traduzir não é alterar, transformar o contexto cultural da época? O nosso objeto de estudo merece um exame mais aprofundado. Nessa época, existe já a noção de interculturalidade, usando o francês como instrumento de comunicação que a maioria possuía e introduzido tal e qual na cultura portuguesa sem recorrer à tradução. Segundo Ladmiral e Lipiansky:

Le langage n'est pas seulement un instrument de communication. C'est aussi un ordre symbolique où les représentations, les valeurs et les pratiques sociales trouvent leur fondement. Ces dimensions du social ne sont pas disjointes ; au contraire, elles s'interpénètrent profondément. Les représentations et les valeurs à travers lesquelles une société construit sa vision du monde et son identité résident essentiellement dans le langage ; celui-ci est l'agent fondamental de la socialisation de l'individu et de son intégration à la culture. Mais la culture elle-même n'est pas extérieure à l'ordre du discours : le langage ne se contente pas de mettre des « noms » sur des objets physiques et culturels ; il est le champ où ces objets sont produits comme représentations sociales ; plus qu'un reflet de la réalité culturelle, il est la condition constitutive de sa possibilité.³⁹

Introduzir na própria língua uma outra língua não é representativo dessa mesma época? Não é representativo dos costumes praticados nessa altura? Assim sendo, apesar de hoje parecerem paradoxais, acabam por dar identidade e representar um contexto sociocultural preciso. O século XIX português é simbolizado por essas propriedades multilingues onde um segmento da população dominava tão bem a língua estrangeira como a sua própria língua; este nível cultural elevado dá-nos hoje em dia uma perspetiva de um mundo extravagante aos olhos contemporâneos. Esta

³⁹ Jean-René Ladmiral et Edmond-Marc Lipiansky, *La communication interculturelle*, Paris, Armand colin, 1989, p. 95. Tradução literal : «A linguagem não é só um instrumento de comunicação. É também uma ordem simbólica onde as representações, os valores e as práticas sociais encontram o seu fundamento. Estas dimensões do social não são disjuntas ; pelo contrário, elas interpenetram-se profundamente. As representações e os valores através dos quais uma sociedade constrói a sua visão do mundo e a sua identidade residem essencialmente na linguagem; este é o agente fundamental da socialização do individuo e da sua integração na cultura. Mas a própria cultura não é exterior à ordem do discurso: a linguagem não poe só “nomes” aos objetos físicos e culturais; é o campo onde esses objetos são produzidos como representações sociais; mais do que um reflexo da realidade cultural, é a condição constituindo a sua possibilidade.»

perspetiva sugere comportamentos, conhecimentos, atitudes, práticas que já desapareceram.

II.3. Domínio científico, o dispositivo de terminologia.

Nascido após a Revolução francesa, o mito gastronómico francês conheceu o seu auge no século XIX: Brillat-Savarin triunfa, Carême codifica “*la haute cuisine*”, Escoffier impõe-se como referência mundial. É precisamente nesse contexto que se insere a tradução das ementas da corte portuguesa que, como toda a corte na Europa, adota a língua francesa para redigir as mesmas. Eduardo Nobre⁴⁰, após ter afirmado que a língua francesa é do foro exclusivo da diplomacia, atesta que os jogos eternos de influência passam também pelas ementas e que através delas, nos é permitido decifrar muito do que era a aristocracia constituindo uma memória da Casa Real.

De uma forma geral encara-se a cultura como um obstáculo à tradução, obstáculo que se vai materializar especificamente em problemas linguísticas.

Qual vai ser o trabalho do tradutor? Quais são os obstáculos que vai encontrar ao longo da sua pesquisa visto tratar-se de um vocabulário bem específico? O que torna difícil a tradução é que o que é estrangeiro pode ser totalmente desconhecido na cultura de chegada mas não só. Alguns pratos, por exemplo, já não têm referências atuais. Perderam-se as receitas com o tempo e alguns dos produtos usuais no século XIX já não se usam. Alain Drouard, historiador da cozinha e sociólogo afirmou e com razão na emissão de France Culture intitulada “*Le mythe gastronomique français – les samedis des savoirs: à table*”⁴¹ que “*la bécasse, l’ortolan*” (pássaros como a galinhola e a verdelha) são produtos que constavam nas ementas do século XIX e que desapareceram hoje em dia. A tartaruga já não se come. Os pratos com trufas são caríssimos devido à escassez do produto. O salmão corresponde, apesar da denominação ser a mesma, a produtos diferentes para cada época. Como é que o

⁴⁰ Eduardo Nobre, *Casa Real, Fotografias, Documentos, Manuscritos, Memorabilia*, Lisboa, Eduardo Nobres & Quimera Editores, 2003.

⁴¹ Emissão radiofónica do 12/2012 divulgada pela BNF - <http://www.franceculture.fr/plateformes-les-samedis-des-savoirs-a-table-le-mythe-gastronomique-francais.html> (agosto2012)

tradutor vai transmitir a realidade de um espaço-tempo perdido, esquecido ou longe das nossas representações socioculturais de hoje? Às vezes, é difícil para um leitor português de perceber o aspeto sociocultural e identitário dessas ementas. De que maneira o tradutor pode transmitir a um leitor contemporâneo a imagem histórica de uma época que lhe é totalmente desconhecida? Quais vão ser os seus recursos? O decalque? A adaptação? A explicação? À primeira vista denota-se uma certa complexidade. De uma perspetiva pragmática podemos perguntar se será preciso emprestar, utilizar o decalque, explicitar, inserir nota(s) de tradutor, elaborar um glossário...?

De certo modo, para traduzir bem teremos que dispor de uma terminologia adaptada ou seja encontrar na língua portuguesa equivalentes para os termos franceses das ementas. Será que existem verdadeiramente? Relembremos, por exemplo, com o Eça de Queirós os francesismos ou galicismos introduzidos diretamente na literatura do século XIX. Será que a adaptação do vocabulário gastronómico vai passar pela utilização de termos estrangeiros? Será que vamos chegar à impossibilidade de traduzir e chegar imprudentemente a uma “intraduzibilidade” radical? Será que a versão traduzida vai conservar marcas estrangeiras, não encontrando equivalentes para algumas palavras na língua-fonte? Será que vai passar pela apropriação de certas palavras e pela modificação da ortografia consoante as regras de formação das palavras criando, assim, neologismos? Sabemos que a gastronomia francesa exportou muitos termos para Portugal como o molho “bechamel”, o “croissant” ou até mesmo o “crepe” que fazem parte atualmente do dicionário português. Foram precisas novas ferramentas para converter uma terminologia de referência, nomear realidades novas, pô-las à disposição de um outro contexto espaço-cultural e enriquecer a própria língua portuguesa, enobrecendo ao mesmo tempo o seu património cultural. É óbvio que vão surgir problemas de interpretação, problemas de variantes e outro tipo de problemas durante a tradução das ementas. Mas é através dela que o público contemporâneo poderá aceder a uma parte da sua cultura até agora esquecida. A primeira função da tradução é de ordem prática: sem ela, a comunicação é comprometida ou mesma impossível consoante o conhecimento que o leitor tem da língua francesa. Daí a sua importância. O tradutor torna-se assim especialista nessa área. É ao analisar ao

pormenor as ementas que vamos poder responder a essas questões. A ementa forma em si um sistema (um texto específico, científico), um todo com a sua coerência particular embora possam surgir outros tipos de problemas não identificados até à data.

III. TRADUÇÃO E ANÁLISE DA TRADUÇÃO DAS EMENTAS.

III.1. Características / particularidades do texto original*

(* conjunto das ementas reais durante o período estipulado)

III.1.a. Ementa complexa / ementa simples.

Ao analisar o conjunto das ementas desse período, notámos que existem dois tipos de ementas, uma ementa complexa onde estão estipulados os diferentes tipos de serviços que ocorrem durante a refeição (*Hors d'œuvre, Relevés, Entrées, Rôtis, Entremets de légumes, Entremets sucrés*) e outros, muito mais simples, onde essa divisão não aparece. Isso independentemente da refeição em questão: *déjeuner, dîner, souper* (almoço, jantar, ceia). As divisões não são fáceis de traduzir.

De facto, a ausência de uma palavra certa dificulta o trabalho do tradutor: como definir em português noções abstratas? Jean-Louis Flandrin, na sua obra "*L'ordre des mets*"⁴² realça que mais do que o conteúdo, é o lugar e a função que importam para cada palavra; as entradas colocam-se entre a sopa ("*Potage*") e o assado ("*Rôt*"); os "*entremets*" entre o assado ("*Rôt*") e a sobremesa. Na ordem clássica "*potages, hors d'oeuvre, relevés, entrées, rôts, salades, entremets de toutes sortes et enfin les plats de dessert*", como distinguir os "*hors d'oeuvre*" das entradas? Os "*entremets*" são também salgados? A distinção frio / quente não serve visto podermos ter tanto "*hors d'oeuvre*" frio como quente, tanto entradas frias como quentes, tanto "*entremets*" frios como quentes. Cada um constitui uma etapa da refeição e cada um tem a sua função e traduzir essa realidade torna-se complexo. O vocabulário citado pode ser considerado complexo de um ponto de vista da percepção estrangeira, mas também

⁴² Jean-Louis Flandrin, *op.cit.*, p. 14.

igualmente complexo para um nativo. Parece ser um vocabulário codificado que não fica ao alcance de todos. Não podemos esquecer a distância que separa o vocabulário do século XIX do do século XXI. São palavras específicas que transmitem uma imagem do século XIX, algumas como “*relevé*”, “*rôt*” já não são usadas hoje em dia e os “*entremets*” atualmente são unicamente doces, não se empregando este vocábulo para designar legumes. É preciso determinar as condições da tradução em questão: o tradutor tem que lidar com um vocabulário do século XIX que já não é usado e obter a sua tradução. Para isso vai ter um trabalho inicial de pesquisa para encontrar o significado de certas palavras a fim de estabelecer com o máximo de rigor a realidade do período histórico em questão. Refletir a realidade também passa pelo uso de um léxico específico, pelo que tentaremos ser o mais fiel possível recorrendo em certos casos a explicações complementares. Para cada palavra é preciso pesquisar o seu significado e apesar de ter um sinónimo aparentemente aceitável, não o podemos usar porque é demasiado generalista. As soluções encontradas podem dar uma perspetiva nova que algumas almas conservadoras rejeitarão em bloco. Dá-nos a ocasião de refletir sobre as dificuldades internas desse léxico e sobre os problemas da sua transposição numa língua estrangeira.

Jean-Louis Flandrin confirma que numerosos livros de cozinha eram estruturados consoante a tipologia dos pratos : *potages*, *entrées*, *rôts*, *entremets*, *etc*⁴³, valorizando a função do(s) prato(s) acima de tudo.

As refeições começam quase sempre com uma **sopa** : “*soupe*”, “*potage*”, “*consommé*”, “*velouté*”, “*crème*”, “*bisque*”, “*bouillon*”, existindo numerosas palavras para indicar o primeiro prato da refeição de acordo com a sua especificidade. As mais usadas são, no entanto, “*potage*” que vamos traduzir por “sopa”: “*potage à l’Impériale*” / “sopa Imperial”, “*potage à la Reine*” / “sopa Rainha”, “*potage chasseur à l’Anglaise*” / “sopa caçador à Inglesa” e “*consommé*” que é usado hoje em dia como francesismo, tendo adaptado a ortografia “*consomé*”: “*consommé à la Sévigné*” / “*consomé à Sévigné*”, “*consommé à l’Impérial*” / “*consomé Imperial*”, “*consommé à l’Ecossoise*” / “*consomé à Escocesa*”...

⁴³ *Idem*, p. 136.

Aparece uma só vez o “*bouillon de poule au riz*”, traduzido à letra por “caldo de galinha com arroz” ou seja a tradicional “canja de arroz”.

A palavra *hors d'oeuvre* é tão difícil de traduzir que a maioria das vezes os livros culinários traduzidos optam por não a traduzir e utilizar essa palavra em itálico. Pode ser uma solução. *Hors d'oeuvre* é uma entrada mas não podemos empregar essa tradução visto ter como uma das divisões a palavra “*entrée*” que tem o seu equivalente direto em “entrada”. A designação muito pormenorizada impede o uso desse sinónimo demasiado abrangente. O referente em questão requer uma pesquisa complementar.

Ao procurar mais informações, *on appelle aussi dans les festins magnifiques hors d'oeuvre, certains plats qu'on sert au-delà de ceux qui pouvaient être attendus dans la disposition régulière d'un festin*⁴⁴. Isso vem ao encontro da etimologia da palavra (século XVII⁴⁵); no século XVII é uma locução adverbial que significa *en dehors des habitudes, des usages* ou *à un moment inhabituel*⁴⁶. Deduzimos que é um prato servido a um momento não habitual, depois da sopa. É, de certa forma, verdade porque *en 1804, Grimod de La Reynière avait écrit, dans son Almanach des gourmands, qu'on mangeait les hors d'œuvre tout de suite après les potages, pendant que le maître de maison découpait le bouilli*⁴⁷, é uma maneira de ganhar tempo para confeccionar o(s) prato(s) que vêm a seguir. Com a etimologia e o sentido da expressão, mas sabendo que faz parte das entradas (“*hors d'œuvre*” é uma entrada), podemos propor a perífrase « fora do vulgar / fora do habitual ».

Temos três soluções: guardar simplesmente o francesismo *hors d'oeuvre* ou, através da etimologia, traduzir a expressão “fora do vulgar / fora do habitual” no sentido de especialidade, isto é, no sentido positivo ou ainda combinar as duas “francesismo +

⁴⁴ *Ibidem*, p. 120. Tradução literal : «Nos magníficos banquetes, também chamamos de *hors d'œuvre* alguns dos pratos que são servidos além dos que são esperados na disposição regular de um banquete.»

⁴⁵ Oscar Bloch, Walther Von Wartburg, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, Presses Universitaires de France, 1994, p. 324.

⁴⁶ Jean Dubois, René Lagane, Alain Lerond, *Dictionnaire du français classique, le XVII^e siècle*, Paris, Larousse, p. 352. Tradução literal : «Fora dos costumes, dos usos» ou «a um momento não habitual».

⁴⁷ Jean-Louis Flandrin, *op.cit.*, p. 122. Tradução literal : «Em 1804, Grimod de la Reynière tinha escrito no seu *Almanach des gourmands* – Almanach dos gulosos, que se comiam os *hors d'œuvre* logo a seguir às sopas, enquanto o dono da casa trinchava o prato de carne.»

explicação perifrástica”: *“hors d’oeuvre - fora do vulgar / fora do habitual”*. Em todo o caso, é preciso dar explicações sobre as nossas escolhas.

Outra palavra que provoca dificuldade em termos de tradução: a palavra **“relevé”**. *“Relever” est un verbe que l’on employait dès le XVII^e siècle pour dire “desservir un plat et le remplacer immédiatement par un autre”. Le mot “relevé” [...] est souvent employé pour désigner de “grosses entrées de broche” qui remplaçaient les potages⁴⁸*. Mais uma vez, faz parte das entradas mas não podemos empregar essa tradução visto ter como uma das divisões a palavra *“entrée”* que tem o seu equivalente direto *“entrées”*. *“Relevés”*:

ne représentent qu’une sous-catégorie de ce qu’aux XVII^e et XVIII^e siècles on appelait “entrée”. Ils correspondent plus exactement aux moyennes entrées, mais doivent toujours être à base de viande. Ils prennent la relève des soupieres de potage vides, d’où leur nom⁴⁹.

O tradutor pode guardar a palavra francesa ou tentar encontrar na língua de chegada um substituto aplicando o mesmo raciocínio subjacente à definição inicial. Assim, ao seguir o sentido do verbo *“levantar”* (usamos a expressão *“levantar a mesa”*), levantar um prato é substituí-lo imediatamente por outro como o indica a definição, poderíamos usar para a palavra *“relevé”* em francês o seu equivalente *“levantado”* (do verbo *levantar*), utilizando a mesma construção a partir do verbo inicial. Segundo a definição de origem, a palavra *“relevé”* é utilizada para designar *“entradas de espeto”* que substituíam as sopas.

Como para a palavra anterior *hors d’oeuvre*, temos três soluções: guardar simplesmente o francesismo *relevé* ou, através da definição, traduzir a expressão (*“levantado”*) ou ainda combinar as duas *“francesismo + tradução”*: *“relevé - levantado”*. Mais uma vez, é preciso explicitar as nossas escolhas.

⁴⁸ *Idem*, 2002, p. 124. Tradução literal : «*“Relever”* é um verbo que se utilizou desde o século XVII para dizer “levantar um prato e substituí-lo imediatamente por um outro. A palavra *“relevé”* é muitas vezes utilizada para designar “grandes entradas espetadas” que substituíam as sopas».

⁴⁹ Jean-Pierre Poulain, Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Editions LT Jacques Lanore, 2004, p. 75. Tradução literal : «Só representam uma subcategoria do que chamávamos nos séculos XVII e XVIII “entradas”. Correspondem, para ser mais exato, às segundas ou terceiras entradas, mas devem ser sempre à base de carne. Substituem as terrinas de sopa vazias, daí o nome.»

Vemos como é difícil separar as diferentes entradas, cada uma fazendo parte de um mesmo conjunto (entradas) mas cada uma tendo a sua função específica definida através de uma palavra bem determinada (*hors d'oeuvre* / “*relevé*”). Nesse sentido, podemos também ver a sopa como sendo uma entrada.

Na sua obra intitulada *Mesa Real Dinastia de Bragança*, Ana Marques Pereira apresenta um exemplo de uma ementa redigida em português, a ementa do dia 5 de Julho de 1880 servida na mesa de estado onde aparecem as categorias seguintes: *Sopa / Relevos / Entrada / Assado / Ervas / Doce*⁵⁰. É o único exemplo onde encontramos a palavra “relevos”. É claro que pensamos logo na palavra francesa “*relevés*”. Utilizaram pura e simplesmente o decalque. Traduziram literalmente a palavra da língua de partida na língua de chegada como se fosse uma cópia do original. Mas essa solução não permite chegar com precisão ao sentido do substantivo. Em português, o verbo “relevar” do qual surgiu o substantivo “relevo” não tem o mesmo significado que o verbo “levantar”; essa ideia de “fazer sobressair” não corresponde à ideia inicial de levantar um prato a fim de o substituir rapidamente por outro.

Entra, a seguir, na divisão da ementa a palavra “*entrée*”. Desta vez decidimos utilizar o seu correspondente direto “entrada” – o princípio de equivalência é nesta situação rigorosamente aplicável - mas sabemos que *les entrées se diversifiaient en petites entrées, grosses entrées, entrée de broche, relevés et hors d'œuvre*⁵¹. São muitas subcategorias que tornam a tradução penosa porque é preciso deixar bem claras as diferenças existentes entre elas. É muito mais exigente. Estas nuances são dificilmente explicadas e compreendidas na versão traduzida. Cada palavra vista anteriormente (*potage, hors d'œuvre, relevé*) é, de facto, uma entrada e ao mesmo tempo existe uma subcategoria chamada “*entrée*”. Como distinguir concretamente todas estas variações de uma única palavra “entrada”?

⁵⁰ Ana Marques Pereira, *Mesa Real, dinastia de Bragança*, Lisboa, A esfera dos livros, 2012, p. 195.

⁵¹ Jean-Louis Flandrin, *op.cit.*, p. 41.

Seguindo a ordem clássica, vêm os “*rôts*” - se calhar mais fácil de traduzir visto que *la fonction de “rôt” était attribuée à des viandes rôties*⁵². Achámos que a palavra “assados” (no forno ou na brasa) correspondia bem ao estipulado.

A palavra “*salade*” / “salada” não apresenta nenhuma dificuldade pois tem o seu equivalente direto.

O mesmo não se aplica ao vocábulo “*entremets*”: *Les entremets [sont] plus divers encore*⁵³. Não é a diversidade que é um obstáculo mas a palavra em si, a realidade que acarreta não é fácil de traduzir. Atualmente, quando pensamos em “*entremets*”, só nos vêm à cabeça “sobremesas” como os doces de colher. A definição do Larousse é a seguinte: *plat sucré que l’on sert après le fromage et avant les fruits ou comme dessert*⁵⁴. É impensável conceber “*entremets de légumes*”. Só que no século XIX, existiam “*entremets*” salgados e açucarados: *Puis, à la fin de ce service, vient ce que notre témoin prend pour un entremets – car telle est en France la place de l’entremets, service où l’on sert, entre autres, tous les plats de légumes.*⁵⁵ Como as outras palavras *supra* citadas, o “*entremets*” tem um lugar específico no desenvolvimento da refeição. Etimologicamente é composto pela preposição “*entre*” e pela palavra “*mets*” (“pratos”): a palavra “*entre-pratos*” não existe em português. Será que o neologismo é aceitável? Não podemos usar o seu sinónimo mais usual “*dessert*” (“sobremesa”) porque, em primeiro lugar, só engloba uma parte da categoria dos “*entremets*” nas ementas do século XIX, faltando os “*entremets salgados*” que não se enquadram nessa definição reduzida e porque, além disso, existe a categoria “*dessert*” cujo correspondente em português é “sobremesa”. Podemos ler na obra de Ana Marques Pereira, *Mesa Real*, a palavra “entremezes” (um decalque); essa escolha justifica-se pelo facto do autor da *Arte do Cozinheiro e do Copeiro* (1845) se preocupar em *encontrar as palavras portuguesas corretas para a tradução dos termos franceses*⁵⁶. Até chegou mesmo a criar palavras como *embammata*, para substituir *coulis* e *purée*;

⁵² *Idem*, p. 28. Tradução literal : «A função de “*rôt*” era atribuída a carnes assadas.»

⁵³ *Ibidem*, p. 41. Tradução literal : «Os “*entremets*” [são] ainda mais variados.»

⁵⁴ “Entremet”, *Petit Larousse en couleurs*, Paris, 1991, p. 386. Tradução literal : «Pratos açucarados que se servem depois do queijo e antes das frutas ou como sobremesa.»

⁵⁵ Jean-Louis Flandrin, *op.cit.*, p. 188. Tradução literal : «Depois, ao fim desse serviço, vem o que a nossa testemunha pensa que é um “*entremets*” – porque é precisamente o lugar em França do “*entremets*”, serviço onde se servem, entre outros, todos os pratos de legumes.»

⁵⁶ Ana Marques Pereira, *op.cit.*, p. 176.

*abatizes (do fr. abatis) para designar os miúdos de aves; bardas para designar fatias de toucinho atadas (lardear) e balhelhos para designar os beignets, entre outras*⁵⁷. Os neologismos são, de facto, uma maneira de encontrar correspondência entre as duas línguas. Percebemos rapidamente que os cozinheiros da época não desconheciam as obras publicadas de Antonin Carême, *pelo menos João José Neffe possuía exemplares da obra de Carême*⁵⁸, dois livros, o “*Cuisinier parisien*” e “*Le pâtissier royal parisien*”, ou seja recolhiam informações diretamente do francês.

Torna-se muito difícil estabelecer uma palavra específica em português que permita distinguir as nuances quase impercetíveis. Descobrir uma apelação tão transparente em português como em francês é quase impossível. Será que o tradutor se encontra perante uma intraduzibilidade cultural? Enquanto que as palavras “*hors d’oeuvre*” e “*entremets*” se encontram ativas atualmente as palavras “*relevé*” e “*rôts*” caíram em desuso. Há palavras que atravessam os séculos sem perder as suas características originais, outras que atravessaram os séculos mas que perderam parte da sua definição e outras que desapareceram por completo.

Se optarmos por deixar na versão traduzida as imagens do léxico através da etimologia e das definições de origem, verificamos que a exploração remete para novos conceitos que levarão tempo a entrar no vocabulário de chegada: «sopa, “fora do vulgar / fora do habitual”, “levantado”, entradas, assados, “entre-pratos” de legumes, “entre-pratos” açucarados». Ficamos surpreendidos com esta listagem de categorias que formam as divisões sucessivas de uma ementa. Parece uma tradução de má qualidade. Se o vocabulário não for admitido, leva a uma incompreensão, a uma inadequação no texto de chegada. Quando tentamos estabelecer uma correspondência entre a palavra ou expressão francesa e portuguesa, ficamos perplexos com o resultado:

Parmi les difficultés de la traduction les plus mentionnées, on trouve les problèmes dits culturels. Les objets ou les notions appartenant exclusivement à une culture donnée ne possèdent pas de correspondances lexicales dans la civilisation d’accueil et si on arrive à les exprimer néanmoins, on ne peut compter sur le lecteur de la traduction pour connaître avec précision la nature de ces objets et de ces notions ; les habitudes [..]

⁵⁷ *Idem*, p. 177.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 183.

*alimentaires [...] mentionnées par l'original ne sont pas évidentes pour le lecteur de la traduction. Il ne s'agit pas seulement de savoir quel mot placer dans la langue d'arrivée en correspondance à celui de la langue de départ, mais aussi et surtout de savoir comment faire passer au maximum le monde implicite que recouvre le langage de l'autre.*⁵⁹

Não faz parte do repertório convencional. Não podemos negar que essa solução perturba, já que a tradição, frente à dificuldade, preferiu assumir a palavra francesa há falta de um equivalente direto: «sopa, “*hors d'oeuvre*”, “*relevés*”, entradas, assados, “*entremets*” de legumes, “*entremets*” açucarados ou seja sobremesas». O francesismo é uma solução para não perder sentido na língua de chegada obrigando, quem estiver interessado, a pesquisar para apreender uma interpretação mais adequada ao contexto. A terceira solução é a de unificar a palavra francesa na sua tradução, promovendo uma explicação para elucidar o sentido. Trata-se, no entanto, de um processo demorado e mais trabalhoso. Permite ao leitor manter a ligação entre as duas línguas e seria uma forma de aceitar mais facilmente a tradução na língua de chegada. Não é uma solução económica, a escolha devendo ser mais específica e dando pormenores para informar o leitor sobre a versão traduzida. Cada solução referida tem as suas vantagens e desvantagens.

III.1.b. Português / Francês.

Constatámos que as ementas são redigidas na língua francesa e o objetivo do nosso trabalho é de as traduzir na língua vernacular.

⁵⁹ Marianne Lederer, *La traduction aujourd'hui. Le modèle interprétatif*, Paris, Hachette, 1994, p. 122. Tradução literal: «Entre as dificuldades mais mencionadas da tradução, encontramos os problemas ditos culturais. Os objetos e as noções que pertencem exclusivamente a uma certa cultura não possuem correspondências lexicais na civilização de acolhimento e se chegarmos no entanto a exprimi-las, não se pode contar com o leitor da tradução para conhecer com precisão a natureza desses objetos e dessas noções; os costumes [...] alimentares[...] mencionados no original não são evidentes para o leitor da tradução. Não se trata unicamente de saber que palavra colocar na língua de chegada correspondendo à palavra da língua de partida, mas sobretudo de saber como comunicar ao máximo o mundo implícito que se aplica à linguagem do outro.»

Algumas destas ementas misturam, na verdade, as duas línguas. Particularmente no cabeçalho, às vezes podemos entrever o lugar, a refeição e a data na língua nativa. Por exemplo, «Real Paço de Cintra Serviço no Campo

Jantar do dia 25 de juillet de 1896»

Está tudo redigido em português à exceção do mês de julho que ficou em francês “*juillet*”. Outro exemplo,

«Villa Viçosa

Jantar do dia 18 de Dezembro de 1900»

A cidade, a refeição e a data são redigidas em português, o francês só é usado a partir da descrição nominativa dos pratos. Outro exemplo idêntico, só mudando a data:

«Real Paço de Villa Viçosa

Jantar do dia 19 de Dezembro 1900»

Outro exemplo:

«Real Paço das Necessidades

Almoço do dia 5 de Abril de 1903»

Há mais exemplos no nosso *corpus*; os três parâmetros (lugar / refeição / data) podem mudar consoante o evento mas são redigidos em português.

Temos, ainda, que realçar que nas ementas estudadas, existem duas formas de escrever a data: com a preposição “do” (o mais frequente) e a preposição “de” (aparecendo, apenas, duas vezes em quarenta menus – exemplos: ceia de 22 Março de 1905 / Jantar de 2 Abril 1906). Hoje em dia, em português corrente, a preposição “de” é utilizada para referir dias especiais, por exemplos, “ceia de Natal”, “almoço de domingo”, “almoço de Páscoa” ou ainda “almoço de aniversário”. Sendo assim, a preposição “do” aparenta uma não-especificidade do evento, uma normalidade quotidiana. A expressão “prato do dia” reflete a ideia. É essa normalidade no contexto da realidade que exige a realização de menus no quotidiano e o uso da preposição “do”.

Hoje em dia, nos contextos especiais em que utilizamos os menus, justifica-se o uso da preposição “de” marcando assim a particularidade, a singularidade e a importância do evento. Em termo de tradução, a opção primeira seria a de utilizar a preposição “de” marcando a particularidade para nós aparente do referido evento aristocrático-real. Mas uma análise mais profunda dos contextos sociais não permite que tenhamos como referência o nosso contexto social atual, assim justificamos a nossa escolha. Sendo a preposição “do” a mais utilizada na altura, optámos por mantê-la nas nossas traduções. Ou seja, quando aparecer em francês a preposição “*du (de + le)*”, o mais correto é traduzi-la da mesma forma, “do (de + o)”, usando até a mesma estrutura da contração da preposição com o artigo definido.

Existem também algumas palavras isoladas no nosso *corpus* que ficaram em português:

- Podemos visualizar duas ortografias do vinho *Madère* (francês) ou Madeira (português) consoante as ementas;
- “*Á la Siciliana*”, o francês seria “*à la Sicilienne*”; “*mellone*” em vez de “*melon*”; de facto “*melon*” é uma fruta exclusivamente no masculino na língua francesa. Não existem, como em Portugal, várias categorias de melão, aparecendo algumas no feminino como “*melo*”, outras no masculino como “*melão*”;
- “*Migas à l’Alentejana*”: não há tradução nem para o prato típico de “*Migas*” nem para a região do Alentejo. No entanto, foi guardada a estrutura sintáctica francesa “*à la*”;
- “*A la Genovesa*” em vez de “*à la Genevoise*”;
- “*Salada*” aparece uma vez escrito diretamente em português.

O tradutor dificilmente vai poder transmitir essas particularidades na sua tradução; passando o vocabulário para português já não vão sobressair esses pormenores, a versão traduzida ficando toda homogeneizada numa só língua. É uma perda consensual.

III.1.c. Grafia: maiúscula / minúscula.

No início de uma frase, é obrigatório usar a maiúscula. Só que, para destacar algumas palavras, também pode ser usada a letra maiúscula. Geralmente, são palavras que precisam de relevo devido ao respeito que implicam: nomes de lugares, cidade, região, país, nomes de pessoas ou de santos, marcas de deferência quando dizem respeito a títulos honoríficos (como Rainha, por exemplo) ou um período histórico (como Regência, por exemplo). No entanto, podemos verificar no nosso *corpus* que não há uma regra definitiva. Às vezes encontramos palavras redigidas das duas formas, ou com maiúscula ou com minúscula. Por exemplo, podemos encontrar as duas grafias:

- “S^{ce} **H**ollandaise” / “sauce **h**ollandaise”;
- “S^{ce} **M**ousseline” / “sauce **m**ousseline”;
- “**P**arisienne” / “**p**arisienne” ;
- “**A**lsacienne” / “**a**lsacienne” ;
- “à la **B**elle-Vue” / “à la **b**elle vue” ;
- “à la **P**érigueux” / “à la **p**érigueux” ;
- “à la **P**iémontaise” / “à la **p**iémontaise” ;
- “à la **P**ortugaise” / “à la **p**ortugaise”
- “à la **R**usse” / “à la **r**usse” ;
- “**F**rançaise” / “**f**rançaise” etc...

Será que podemos dizer que a maiúscula é supérflua? Que a minúscula falta ao respeito imposto pela palavra em questão? Na realidade, não podemos responder a estas perguntas. Enquanto tradutor, a fim de respeitar o texto de partida, decidimos seguir a grafia original. Apesar de achar que todas essas palavras merecerem uma maiúscula, é o mais correto. Devemos seguir o aleatório do texto original em termos gráficos.

III.1.d. Erros no texto original: ortográficos, gramaticais.

O trabalho do tradutor exige dele um perfeito conhecimento das línguas às quais se dedica: a terminologia, as regras de formação lexical, as regras sintáticas, as regras ortográficas, as regras gramaticais. O problema surge quando são detetados erros no texto original. O que fazer?

Vamos mencionar exemplos. A apresentação que se segue adota o esquema seguinte: Primeira parte bem escrita / segunda parte como aparece no texto original.

- "*Poulardes*" / *Poulards*: a segunda palavra é uma palavra que não existe visto ser unicamente no feminino "*poularde*", falta então o "e" antes do "s" final.
- *Vol-au-vent* / *Vol-au-vents* : a expressão francesa é invariável, ainda que no plural, escreve-se sempre sem o "s".
- *Foie gras* / *foix gras*: letra "x" em vez de "e"; a maioria das vezes a palavra está bem escrita; o erro deve aparecer uma vez.
- *A la Paysanne* / *à la paysane*: esqueceram-se de dobrar a consoante "n";
- *Canetons* / *cannetons*: aí tem um "n" a mais;
- *A la hussarde* / *à la hussard* : o artigo feminino introduz o "e" final, marca do feminino que não aparece no texto original;
- *Chapons piqués rôtis au jus* / *chapons piquées rôtis au jus* : o substantivo "*chapon*" é masculino, logo o qualificativo "*piqué*" não pode ter a marca "e" do feminino.
- *Haricots verts* / *Aricôts verts*: falta o "h" mudo no substantivo *haricot*;
- Inversamente, *Artichaut aux truffes de Piémont* / *Hartichaut aux truffes de Piémont* : o substantivo "*artichaut*" não leva "h" mudo. Aparece uma vez mal escrito.
- *Pain de foie gras truffé à la gelée* / *Pain de foie gras trouffé à la gelée*: provável problema de pronúncia mas o qualificativo "*truffé*" não leva a vogal "o";
- *Salade de cresson* / *salade de creson*: esqueceram de dobrar a consoante "s" para fazer o som "se" e não o som "ze";

- *Parfait aux fraises* ou *Parfait à la fraise* / *Parfait au fraise*: o substantivo evocando o fruto “morango” em francês é feminino, *une fraise*, “Au”, artigo definido contraído, é o resultado da fusão das preposições “à + le” implicando automaticamente um substantivo masculino. Não é o caso da palavra “fraise”. Duas soluções para corrigir este erro: pôr o substantivo “fraises” e o artigo “aux” no plural (fusão de “à” + “les”) ou, de uma forma generalista, respeitar o género feminino do substantivo e o número singular (“à” + “la”). Esta confusão ocorre várias vezes nas ementas. Podemos dar outro exemplo como na expressão “*Consommé aux pâtes d’Italie*”, onde o texto original não tem a marca do plural.

- *Charlotte aux pommes* / *Charlotte de pommes* : a preposição “de” é inadequada em francês, usa-se o artigo contraído “aux” (fusão de “à” + “les”) neste caso presente. Foi certamente uma transposição incorreta da preposição portuguesa no ato de tradução porque, efetivamente, em português diz-se “charlotte (galicismo) de maçãs”.

- *Oeufs brouillés aux truffes* / *Oeuf brouillés aux truffes* : no texto original, falta obviamente a marca do plural no substantivo “oeufs”. A própria expressão deve estar no plural.

- *Oeufs surprise* / *Oeufs aux surprise*: no texto original, o artigo contraído “aux” (“à” + “les”) implica que a palavra seguinte esteja no plural. Deveríamos encontrar logo a palavra “surprises” com um “s” final: “aux surprises”. Mesmo assim, a expressão não soa bem, ficando bem melhor sem o artigo “aux”. O francês sugere a elipse desse artigo.

- *Punch à la framboise* ou *Punch aux framboises* / *Punch au framboise*: mesmo raciocínio, o artigo contraído “au” leva a erros, deve seguir-se um substantivo plural e não singular “aux framboises”, se usar o singular e a palavra fôr feminina, o correto é utilizar as duas preposições “à + la”, simbolizando a generalidade.

- *Punch aux mandarines* / *punch au Mandarine* : mais uma vez, o artigo “au” leva a uma certa confusão em termos de concordância.

- *Punch à la romaine* / *puch à la romaine* : a palavra “punch” está mal escrita, falta-lhe o “n”.

- *Côtelettes de veau aux champignons / Cotelettes de veau au champignons* : visto o substantivo “*champignons*” estar no plural e é de facto o correto, o artigo contraído deveria levar o “x”, marca do plural. Não tem o acento no substantivo “*côtelettes*”.

- *Petits vol-au-vent à la purée de Volaille / Petits vol-au-vent à la purée de Voilaille* : o substantivo “*volaille*” tem uma vogal a mais no texto original.

- *Nesselrode / Nesserlod* : a palavra no texto original não existe, supomos que se trate de *Nesselrode*.

- *Potage National / potage Nationale*: a palavra “*potage*” é masculina, logo o qualificativo “*national*” não leva o “e” final, marca do feminino.

- *Petits pâtés au Foie-gras / Petites patés au Foie-gras* : o substantivo “*pâtés*” sendo masculino, o qualificativo anterior “*petits*” não pode ser feminino; tem o “e” a mais. Também falta o acento circunflexo no “a” de “*pâtés*”.

Os acentos agudos, graves ou circunflexos também não são sempre respeitados no texto original; demos alguns exemplos mas há outros.

São lapsos que o tradutor não pode transmitir na sua versão traduzida, a perfeição prevalecendo porque também não há maneira de marcar ou de registar de forma adequada esses erros. Não encontrei solução. O melhor é não fazer alusão a esse tipo de erros. Não devemos esquecer que são ementas redigidas em francês por portugueses, esses erros transmitindo o não domínio total da língua francesa por parte de quem os redigiu na altura - não se sabe exatamente quem.

III.1.e. Designação dos pratos no menu: singular ou plural?

Vimos, no ponto anterior, que existem erros no texto original. O texto original sendo manuscrito, é natural aparecerem erros. Aliás, só beneficiam as características do texto original; através das ementas do século XIX, não é transmitida uma imagem idealizada do menu, mas a autenticidade de quem as escreveu com as suas imperfeições. Sabemos que um dos desafios da tradução é precisamente o de refletir

sobre a maneira de dar ao leitor a identidade do texto de origem visto que este último se inscreve na tradição cultural da época.

Partindo desta constatação, é nessa procura de autenticidade que ficamos algumas vezes surpreendidos aquando da leitura das traduções com o uso de algumas denominações de pratos no plural. Na origem, quem redigiu os menus escolheu simplesmente escrevê-los no plural enquanto que para nós o uso do singular faria mais sentido. Vendo nessas escolhas uma transgressão à regra atual, podemos considerá-las como erros e corrigi-las consoante o nosso sentido comum contemporâneo. Mas não é tão simples como parece pois a redação dos menus tem um certo grau de complexidade. Não podemos esquecer que estão a ser redigidos numa língua estrangeira e já vimos que, às vezes, surgem traços da oralidade, palavras escritas foneticamente causando algumas distorções ao serem passadas para o papel e até mesmo palavras que não existem... No que diz respeito ao uso do singular ou do plural, podemos equacionar se existiam regras.

Por exemplo, no que diz respeito a carnes, faz muitas vezes mais sentido utilizar em português o singular em vez do plural; dizemos “peito de frango” e não “peitos de frangos” (“*Filets de poulets en chauxfroix*” / “peitos de frangos quente e frio”; “*Filets de poulets aux truffes*” / “Peitos de frangos com trufas”). Outras expressões com “frango”: “*Poulets rôtis, sauce estragon*” / “Frangos assados, molho estragão”; “*Riz de poulets à la Sévillane*” / “Arroz de frangos à Sevilhana”. O singular traria uma noção global do prato em questão e não realçaria a noção de quantidade em si. Temos exemplos com outro tipo de carnes: “Patos assados com agrião” / “Perus à moda de périgueux” / “pavões picados à moda de périgueux” e outros, todos no plural.

A fim de uniformizar a versão traduzida, preferimos respeitar o texto de partida, ou seja quando um prato está no plural, a tradução será também no plural, quando um prato está no singular, a tradução também será no singular, isso porque não encontramos regras específicas para este assunto. Podemos até encontrar uma expressão às vezes no plural, outras vezes no singular. Podemos citar como exemplo a expressão que engloba o substantivo “pain / pains”. Aparece no plural “*Pains de lièvre à la Belle-Vue*” / “Pães de lebre à Bela Vista”. Aparece também no singular “*Pain de*

foie gras à la Renaissance” / “Pão de foie gras à Renascença”. Tendo as duas versões no texto original, qual é a forma que prevalece? O plural ou o singular?

O plural faz parte das características originais do texto de partida. Para não ir contra o original, tentando ser o mais fidedigno possível, vamos cometer as mesmas imperfeições que o texto original traz. Essa opção traz naturalmente erros. Erros assumidos pelo princípio de autenticidade ao original.

Podemos dar outro tipo de exemplos que não pratos de carne. Vejamos alguns exemplos de legumes:

- “*salade de cressons et radis*” / “salada de agriões e rabanetes” – o singular “salada de agrião e rabanetes” seria mais usual.

- “*Aricôts verts sautés à l’Anglaise*” / “feijões-verdes salteados à Inglesa” - o singular “feijão-verde salteado à Inglesa” afigura-se a melhor opção em português.

Ou de fruta:

- “*Pain de fraises à la française*” / “pão de morangos à francesa” – “pão de morango à francesa”.

- “*Gelée aux fraises*” / “Geleia de morangos” – no entanto, é o singular que faz sentido em português, “geleia de morango”.

- “*Charlotte de pommes*” / “charlotte de maçãs”; mas “Charlotte de maçã” é a expressão mais apropriada.

- “*Gelée aux mandarines*” / “geleia de tangerinas”, sabendo que o singular “geleia de tangerina” é o mais correto.

- “*Punch aux mandarines*” / “Punch de tangerinas”, mais uma vez, o singular faz mais sentido, “Punch de tangerina”. Nesses exemplos é o sabor que é realçado, não a quantidade de fruta necessária à confeção da iguaria e posteriormente consumida pelos comensais.

No entanto, a fruta pode aparecer no singular no texto de partida como se verifica na expressão seguinte: “*Fouurré à l’Abricot*” / “bolo com recheio de alperce”. Notámos,

ainda, uma confusão de concordância em que o fruta aparece no singular em vez do plural na língua francesa: “*Punch au framboise*”, “*Punch au mandarine*”, “*Parfait au fraise*”, os frutos sendo do género feminino, para manter o singular seria preciso a preposição “à la” e não “auX” que requer o plural.

Os exemplos supra citados pertencem ao nosso texto original. Ao querer corrigi-lo, falsificamo-lo. Queríamos, no entanto, tentar explicar as razões destas escolhas (plural/singular) mesmo se, à primeira vista, não há verdadeiramente explicações. O uso do singular e do plural é problemático e pode tornar-se um verdadeiro quebra-cabeça. Acredita-se que as regras não estivessem à partida bem definidas. É um pouco o “fruto do acaso” e isso verifica-se nos livros de cozinha editados em português.

O primeiro livro de receitas culinárias impresso em língua portuguesa é a obra de Domingos Rodrigues, *A Arte de Cozinha* (1680). Podemos ler, por exemplo, as duas formas - singular e plural - para o mesmo ingrediente cozinhado: “Perdizes assadas à Francesa” / “Perdiz cozida” (p. 52); “Lombo de vaca de empada de espeto” (p. 71), “Pasteis de lombo de vaca” (p. 91) / “Lombos de vaca de conserva” (p. 85). A enumeração da fruta vem quase sistematicamente no plural: “Tortas de ginjas” (p. 137), “torta de Marmellos” (p. 139). No entanto, se virmos as receitas com amêndoas, detetamos mais uma vez as duas formas, aparecendo no singular (“Queijadinhas de amêndoa” (p. 147) / “Bolos de amêndoa” (p. 152)) e no plural (“Argolinhas de amêndoas” (p. 144) / “Pão de ló de amêndoas” (p. 156)) sem razão aparente. Relativamente às natas, o autor menciona-as no singular “Torta de nata”. Qual será a mais correta, “torta de nata” ou “torta de natas”? Podemos usar as duas formas. Mais uma razão para respeitar o texto original. Mencionámos apenas alguns exemplos mas há muito mais.

Mais tarde, a obra de Lucas Rigaud⁶⁰, “*Cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha*”, datada de 1780 e reeditada cinco vezes até 1826, não nos permite como tradutor pensar em corrigir no texto original porque não encontrámos uma confirmação das regras utilizadas na redação das ementas. Pelo contrário, realça o facto de empregar o

⁶⁰ Lucas Rigaud é um cozinheiro francês contratado para servir a corte portuguesa a mando de D. Maria I. Na sua obra editada em português, notámos nitidamente as influências francesas no seu vocabulário (“Alerões”, “bexaméla”, “ragú”, “popiétas” etc...)

plural quando nós, hoje em dia, utilizaríamos o singular. Há mais exemplos que dizem respeito a frutas: “xarope de maçãs, de damascos ou de pêsegos” (p. 426) / “Gelée de Maçãs” (p. 414) / “Compota de Ameixas, de Marmelos, de Damascos” (p. 411). Há palavras que aparecem nas duas formas, às vezes no singular, outras vezes no plural. Podemos citar as receitas seguintes: “Capão, ou franga com enxovas” (p. 122) / “Capões, ou frangos com trufas” (p. 123); “Timbales de Frangos, e Pombos” (p. 191) / “Timbale de Macarrão à Italiana”; “Empada quente de lombos de Lebre” / “Outra empada quente de lombos de Lebres” (p. 83). Esses exemplos confirmam que não há regras estipuladas no âmbito do acordo, escolher o singular ou o plural parece ser uma escolha de quem redige. Marca a diferença, transmitindo assim a personalidade do seu autor e a identidade específica do seu texto. Reflete, desta forma, o espírito de um tempo onde as normas ainda não eram fixas.

Vão progressivamente entrar em vigor. Temos que esperar pela obra de Auguste Escoffier, *Le Livre des menus* (Livro de receitas) datada de 1912 para ver aparecer “dicas” sobre a maneira de usar o singular e o plural mas também não quer dizer que estivessem a ser escrupulosamente seguidas. A regra comum era a de utilizar o singular:

*Lorsque l'on écrit sur un menu: Saumon, Turbot, Chapon, Faisan, etc., quel que soit le nombre ou la quantité de ces produits qu'on ait en vue, c'est du Saumon, du Turbot, du Chapon, du Faisan, etc., qui sera servi. Que les convives soient deux ou mille, cela ne change absolument rien à la nature, à l'espèce de la marchandise servie.*⁶¹

Conserva-se, todavia, o plural de ingredientes usualmente escritos no plural, ou seja, ervilhas, lentilhas, espinafres, favas,...No que diz respeito à guarnição, Auguste Escoffier escreve que:

Les garnitures étant supposées parties (comme elles le sont généralement) prennent presque toujours le pluriel; les mêmes produits servis sous une autre forme, comme

⁶¹ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, Paris, Flammarion, 1912, p. 15. Tradução literal : «Quando se escreve numa ementa : Salmão, Rodovalho, Capão, Faisão, etc., pouco importa o número ou a quantidade destes produtos que temos em vista, é sempre Salmão, Rodovalho, Capão, Faisão, etc., que será servido. Os convidados podem ser dois ou mil, não muda absolutamente a natureza, a espécie da mercadoria servida.»

*mets, c'est à dire représentant un entier, un tout, un élément principal, prennent au contraire le singulier*⁶².

Esses princípios contribuem para uma melhor percepção da redação das ementas mas não são seguidos à letra. Temos ainda que referir a importância da moda que gere esses princípios. Hoje em dia a tendência dos grandes chefes é, por mais estranho que possa parecer, a de usar o singular: “Lombo de bacalhau com batatinha nova da estação” - tudo no singular. É uma questão de evolução da moda e da linguagem técnica de cozinha.

Nesse jogo complexo de acordos (singular / plural), mesmo se hoje em dia, parecem características insólitas, as ementas baseiam-se num sistema de valor operacional reconhecido - na altura - para quem as redigiu. Aceitá-las como são, respeitá-las é uma condição necessária para uma melhor compreensão da época pois definem a sua identidade. É por todas estas razões que escolhemos não transgredir o texto original, transmitindo ao leitor uma versão traduzida, sem pensar em aperfeiçoá-la. As imperfeições traduzem, assim, uma visão realista do século XIX. Fazem parte das experiências, das aprendizagens, da evolução que ocorreram naturalmente ao longo dos séculos.

III.2. Tradução e análise sucessiva das ementas.

⁶² Auguste Escoffier, *op.cit.*, p. 17. Tradução literal: «as guarnições supostamente sendo partes (como as são de facto geralmente) ficam quase sempre no plural; os mesmos produtos servidos sob uma forma diferente, como pratos, ou seja representando um “inteiro”, um “tudo”, um “elemento principal”, ficam pelo contrário no singular.»

Ementa nº 1:

Palácio Real de Cascaes¹

Jantar do 28 de Setembro de 1880²

Menu

Sopa Rainha³

Sopa primavera à Sévigné⁴

HORS-D'ŒUVRE

Empadinhas, com parmesão⁵

RÈLEVÉS

Rodovalho com molho diplomático⁶
Lombo de vaca à moda de Chambord⁷
Coxa de Caça⁸

ENTRÉES

Vol au vent à moda de Toulouse⁹
Lombo de cabrito, com molho pimenta¹⁰
Empadão de frango de criação à Turca¹¹
Pães de Lebre à Bela Vista¹²

Punch à Imperial.

13

RÔTIS

Perus à moda de périgueux¹⁴
Patés frios de perdigotos, em geleia¹⁵

ENTREMETS DE LÉGUMES

Espargos com molho de manteiga fresca¹⁶
Salada russa¹⁷

ENTREMETS SUCRÉS

Plum pudding com molho Sabayon¹⁸
Mousse com Chantilly¹⁹

GELADOS

SOBREMESA

VINHOS

LICORES

TPP. CASTRO IRMAO

1. Decidimos manter a ortografia da cidade “Cascais” como ela aparece escrita no século XIX para respeitar a autenticidade. Apesar de ter sido submetida a uma grande evolução, o público reconhecerá com certeza esta ortografia.
2. Duas possibilidades para traduzir a data: **Jantar de 28 de Setembro de 1880** ou **jantar do dia 28 de Setembro de 1880**. A fim de respeitar o texto original, decidimos traduzir literalmente, sem acrescentar a palavra “dia” (procedimento de expansão de Vinay e Darbelnet), apesar desta versão ser igualmente possível. A língua portuguesa tem as suas regras estéticas relativamente a datas utilizando sempre a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano, o que não se verifica em francês. Ao nível ortográfico, a maiúscula do mês de Setembro mantém-se por ser a regra aplicada na época. Não vamos seguir o novo acordo ortográfico para um texto datado do século XIX.
3. **“Potage à la Reine”**: várias soluções – **Sopa à Rainha / Sopa Rainha**.
Não há em português uma palavra equivalente para “*potage*”, vamos ter que usar o seu sinónimo “*soupe*”/“sopa”. No entanto, encontramos esta palavra adaptada à língua portuguesa no primeiro livro de receitas culinárias impresso na língua portuguesa, *A arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues (1680): “Sopa, ou potagem à Franceza” / “Gallinha em potagem à Franceza” / “Pratinhos de bogas em potagem” / “Pratinhos de trutas com potagem”. Esta referência deixou de ser usada ao longo dos anos pois não é mencionada na obra de Lucas Rigaud (1780) que usa unicamente o substantivo “sopa”. Voltando à nossa tradução, a segunda solução (“sopa Rainha”) que não respeita a tradução literal (embora se verifique a supressão do artigo definido “la”/ “a”) soa melhor em Português. Há, de facto, uma perda sintáctica. Jules Gouffé, na sua obra *Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, datada de 1867, dá-nos a receita de « *Potage à la purée de volaille, dit potage à la Reine* »⁶³ composta por frango, caldo, ramo de cheiros, cebola e cenoura.
4. **“Printaniers à la Sévigné”**: em francês “*Printaniers*” é um adjetivo qualificativo escrito na ementa no plural, literalmente “primaverais ou primaveris”. Nas expressões francesas “à + la” no ato da tradução o artigo definido “la” desaparece, não sendo usual em português. Ao traduzir literalmente, obtemos a expressão

⁶³ Jules Gouffé, *Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, 1867, p. 374.

“Primaverais à Sévigné”; “Sévigné” sendo o nome de uma pessoa, não tem tradução. Contudo ao ler a obra de Jules Gouffé, percebemos que “*Printanier(s)*” é sempre uma sopa (“*Potage*”) - a sua posição na ementa traduzindo, aliás, também tem esse sentido - existem no entanto várias receitas: *Printanier (potage) au consommé maigre*, *Printanier (potage) aux croutons*, *Printanier (potage) aux quenelles de poisson*, *Printanier (potage) aux quenelles de volailles*, *Printanier (potage) maigre aux oeufs pochés*. Quer sejam com pão frito, aves, peixe ou ovos escalfados é sempre uma sopa. Precisamos sugerir essa orientação na versão traduzida, acrescentando unicamente a designação “sopa” antes, o que nos leva a usar o procedimento de expansão (cf. Vinay e Darbelnet). Notamos também que na versão traduzida, o substantivo “primavera” substitui o adjetivo francês “*printaniers*”, tendo havido uma mudança de ponto de vista que leva à transposição (cf. Vinay e Darbelnet).

5. “***Petits livrets de volaille, au parmesan***”: essa expressão gera uma certa dificuldade, em primeiro lugar porque é uma perífrase fazendo alusão a uma entrada sem utilizar termos concretos. “*Livret*” corresponde a quê exatamente? Podemos supor que são empadas, sendo a ave o ingrediente principal. Ao ler “*livret*”, pensamos em massa folhada. Podemos sugerir como tradução “**pequenas empadas, com parmesão**”, “**empadinhas, com parmesão**” ou “**pequenos folhados, com parmesão**”. Neste caso concreto, seria talvez mais sensato utilizar a mesma perífrase levando o leitor a determinadas suposições. Literalmente “**pequenos livrinhos de ave, com parmesão**”. Há uma mudança de preposição, o “*au*” francês passa a “com” português (“*avec*”) usual na língua de chegada.
6. “***Turbot à la sauce diplomatique***”: O substantivo “rodovalho” aproxima-se do seu equivalente francês “*turbot*”. Existem várias soluções para traduzir a expressão “*à la sauce diplomatique*”. Se “*sauce*” em francês é um substantivo feminino, em português “molho” é masculino, o qualificativo epíteto respeitando automaticamente a concordância adequada. Já vimos anteriormente que a preposição “com” (“*avec*”) em português substitui “*à + la*” em francês (“ao molho diplomático” não soa bem). Em português também é possível associar diretamente o qualificativo ao peixe principal, obtendo a tradução seguinte: “**Rodovalho diplomático**”.

7. **“Aloyau à la Chambord”**: Não é fácil traduzir o primeiro substantivo porque corresponde a uma parte específica do novilho (“*boeuf*”), o equivalente não sendo direto. Pensamos que “lombo de vaca” adapta-se ao contexto. Quanto à expressão “à la Chambord”, poder-se-ia traduzir à letra “à Chambord”. Mas, como *Chambord* é uma cidade (um castelo, para ser mais preciso), achamos mais feliz optar pela expansão “à moda de + termo geográfico” na língua de chegada. Esse termo sendo puramente cultural escreve-se exatamente da mesma forma que a palavra estrangeira, usando o empréstimo (cf Vinay e Darbelnet). O resultado final dá **“Lombo de vaca à moda de Chambord”**, estas ínfimas modificações / expansões permitem ao leitor assimilar o prato em questão.
8. **“Hanche de Venaison”**: “*hanche*” tem o seu equivalente direto “anca” e utiliza-se também para designar «o quarto traseiro de um animal»⁶⁴. No entanto, achamos que o seu sinónimo “coxa” é mais apropriado para descrever um prato. “*Venaison*” é a carne comestível de caça grossa como o javali ou o veado. Não se consegue aqui traduzir a expressão literalmente. Nesse sentido, **“Coxa de Caça”**, sem especificar o tipo de caça, mantém a expectativa primeira, parecendo adaptar-se a esta situação.
9. Não há tradução para a palavra “*Vol-au-vent*”; é uma iguaria de origem francesa feita com massa folhada em formato de cestinhos com recheio salgado. É um francesismo reconhecido e usado na língua de chegada; o tradutor corrigiu entretanto o erro ortográfico visto ser um substantivo composto invariável. Toulouse sendo uma cidade, é preferível recorrer à expansão inserida anteriormente, recorrendo à expressão “à moda de”.
10. **“Filets de chevreuil, à la sauce poivrade”** : em primeiro lugar, o tradutor resolveu respeitar a pontuação do texto original apesar de saber que a vírgula podia muito bem desaparecer. Na versão traduzida há uma mudança de ponto de vista. Achamos que o substantivo “lombo” no singular faz mais sentido do que o plural inicial “filets”: “lombo de cabrito” e não “lombos de cabrito”, o singular marca a generalidade. “à + la” transforma-se com a preposição “com” na língua portuguesa. **“Lombo de cabrito, com molho pimenta”** (mudança de preposição) / **“lombo de cabrito, molho pimenta”** (elipse da preposição) / **“lombo de cabrito**

⁶⁴ *Dicionário da língua portuguesa* (7ª edição), Porto Editora, p. 118.

com molho de pimenta” (expansão entre as duas palavras da preposição “de”), podemos facilmente aceitar quaisquer dessas três propostas.

11. **“Hachis de poulards à la Turque”**: a palavra “*hachis*” remete para carne picada mas também para um empadão (com puré de batata e carne picada). Temos que ter em atenção que em Portugal existe também o empadão de arroz, uma realidade que não faz parte dos hábitos franceses. Verificámos também a existência de um erro no texto original porque se trata de “*poularde*” e não de “*poulard*”, essa palavra não tendo masculino. O substantivo “*poularde*” não pode ser traduzido por uma única palavra, se quisermos apreender o sentido; trata-se de uma franga que ainda não pôs ovos e que é destinada à engorda; a sua carne branca é tenra e deliciosa. No entanto, podemos dificilmente usar o substantivo português no feminino. Após reflexão, achámos que a apelação masculino “frango de criação” adapta-se bem à situação. Como sempre, há a supressão do artigo definido “*la*” na língua de chegada. Resultado final: **“empadão de frango de criação à Turca”**.
12. **“Pains de Lièvre à la Belle-Vue”**: não há dificuldade. Podemos traduzir literalmente, palavra a palavra, respeitando a noção de plural, sabendo que “*lièvre*” não é coelho mas lebre, a distinção existe nas duas línguas e que a expressão “*à+la*” perde o seu artigo definido em português, ou seja **“Pães de Lebre à Bela Vista”**.
13. **“Punch à Imperial”**, a expressão parece ser já em português porque em francês deveríamos ter o tal artigo definido contratado “*l’*” porque precede um substantivo começando por uma vogal “*Impérial*”, “*à l’Impériale*”, até a ortografia de “*Impériale*” não está correta, faltando o “*e*” final. Tanto a língua francesa como a língua portuguesa usam o anglicismo “punch” (empréstimo reconhecido na língua de partida e de chegada). Podemos também aceitar a fórmula mais simples como **“Punch Imperial”** perdendo todas as preposições. Temos que realçar que o substantivo existe em português com o seu equivalente direto “ponche”. Optamos por utilizar o anglicismo (empréstimo) como na versão original.
14. **“Dindes à la périgueux”**: hoje em dia, o mais sensato seria proceder à mudança de género do substantivo “*dinde*”, feminino, para o substantivo “peru”, masculino em português. Existe a palavra “perua”, fêmea do peru, sendo ela feminina mas

quando falamos de carne, falamos de carne de peru e não de carne de perua. No entanto, nas nossas pesquisas, descobrimos nas obras de cozinha editadas na língua portuguesa a menção feminina “perua”. Temos que realçar que esta menção é todavia muito rara visto aparecer uma única vez na obra de Domingos Rodrigues (1680), não no índice onde se pode ler intitulados de receitas de “perum” ou “peruns” mas na terceira parte onde estão determinados os pratos consoante os meses do ano, podemos ler “Peruas assadas com salsa real” para o mês de janeiro. Na obra de Lucas Rigaud (1780), cozinheiro francês na corte de D. Maria I, nas vinte e novas receitas de “perú”, capítulo VIII, só uma aparece no feminino, ou seja, “Perúa nova com enxovas”. Estes dois exemplos, apesar de serem os dois únicos, são relevantes para escolhermos o substantivo português “perua” como correspondente ao substantivo francês “*dinde*”, sendo efetivamente uma palavra que se usava na época, época essa que fazia assim a diferenciação entre “peru” e “perua”. Sendo Périgueux uma cidade francesa, recorreremos ao empréstimo. Duas soluções: “**Peruas à périgueux**” (tradução literal com a elipse do artigo definido) ou “**Peruas à moda de périgueux**” (com a expansão “à moda de”). Gostamos mais da segunda solução. A minúscula de périgueux é incorreta visto ser um nome próprio mas respeitamos a ortografia do texto inicial.

15. “**Pâtés-froids de perdreaux, à la gelée**” : não oferece grande dificuldade, a não ser utilizar a preposição correta na língua de chegada, não é “à geleia” mas sim “em geleia”. Tendo esse cuidado, utiliza-se perfeitamente a tradução literal, respeitando mais uma vez a pontuação: “**Patés frios de perdigotos, em geleia**”. Acrescentamos que o substantivo “paté” é um empréstimo, um francesismo. O substantivo “pasta” não é representativo. No entanto, há outra solução: “**geleia de patés frios de perdigotos**”. Houve uma permutação do ingrediente principal “a geleia” passando logo para o início da frase num processo de ênfase.
16. “**Asperges, sauce au beurre frais**”: várias soluções são propostas como “**Espargos, molho de manteiga fresca**” (tradução literal); “**espargos ao molho de manteiga fresca**”, a preposição “ao” substituindo a vírgula; “**espargos com molho de manteiga fresca**”, a preposição “com” substituindo a vírgula; em quaisquer desses exemplos, temos o cuidado de modificar o artigo contraído “*au – à + le*” em francês

para a preposição “de”, mais usual em português. São pequenos pormenores que fazem toda a diferença em termos linguístico.

17. **“Salade russe”** : nenhuma dificuldade, a tradução literal convém perfeitamente **“Salada russa”**.
18. **“Plumpudding à la sauce Zabayon”** : É preferível guardar o empréstimo - o anglicismo - do que traduzir por “pudim com ameixas”; uma nota poderia dar essa precisão ao leitor não familiarizado com a língua inglesa; como habitualmente “à + la” é substituído pela preposição “com” (“avec”) na língua de chegada originando o resultado final seguinte: **“plumpudding com molho Sabayon”**. Relembramos que o “Sabayon” é um francesismo usado hoje em dia na gastronomia portuguesa. A elipse da palavra “molho” dá uma tradução correta: **“plumpudding com Sabayon”**. De uma forma geral tentamos, nas várias soluções que se apresentam, ficar mais perto do texto original.
19. **“Mousse à la Chantilly”** : dois francesismos “mousse” e “Chantilly”, a mudança habitual das preposições, “à + la” na língua de partida passando a “com” (“avec”) na língua de chegada, “Mousse com Chantilly”.

Ementa nº 2:



Palácio das Necessidades¹

Menu do 19 de Maio de 1886²

JANTAR³

MADÈRE

Sopa Imperial⁴

HORS-D'ŒUVRE

Pequenos folhados de arroz à Princesa⁵

RELEVÉS

SAUTERNE
BORDEAUX

Rodvalho à Inglesa, molho Holandês⁶
Vitela à jardineira⁷

ENTRÉES

Costeletas de cabrito, molho Pimenta⁸
Peitos de frangos quente e frio⁹

RÔTI

CHAMPAGNE

Peru picado à moda de périgueux¹⁰

Salada à Italiana¹¹

ENTREMETS

PORTO

Espargos com natas¹²
Ananás com arroz à crioula¹³
Nogado à parisiense¹⁴

MUSCATEL

GELADO¹⁵

1. **“Palais de Necessités”**: O lugar deveria ter ficado na língua de chegada visto o acontecimento decorrer em território português; na altura, até traduzirem em francês o local. A tradução só vai devolver a origem da localidade, a naturalidade foi restituída.
2. **“Menu du 19 Mai 1886”**: Duas possibilidades para traduzir a data: **Menu do 19 de Maio de 1886** (tradução quase literal) ou **menu do dia 19 de Maio de 1886** (expansão com o substantivo “dia”); a língua portuguesa tem as suas regras estéticas em termo de data utilizando sempre a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano, o que não se verifica em francês. Vamos manter a maiúscula do mês “Maio”.
3. **“Dîner”**: “jantar”, sem dificuldade.
4. **“Potage à l’Impériale”**: duas possibilidades “Sopa à Imperial”, sendo mais perto do texto de partida – elipse do artigo definido francês “l’” ou “Sopa Imperial”. Optamos pela segunda solução.
5. **“Petites croustades de riz à la Princesse”**: o substantivo “croustade” não é fácil de traduzir. A primeira ideia que ocorre é a da massa folhada, recheada com arroz (“riz”), sugerindo um *vol-au-vent*, ou uma empada com um recheio diferente do habitual frango. Podemos só mencionar o folhado, ficando assim próximo da indefinição do texto original. Um vol-au-vent ou uma empada tem um formato próprio. Ao escolhermos o substantivo “folhado”, temos uma mudança de género (feminino/masculino) da língua de partida para a língua de chegada. O qualificativo segue a regra de concordância: **“pequenos folhados de arroz à Princesa”**. Como já foi visto, o artigo definido francês é realçado na expressão “à la Princesse” quando passa para português. Para orientar o leitor, “à Princesa” significa que a guarnição possui pontas de espargos e lâminas de trufa.
6. **“Turbot à l’Anglaise, sauce Hollandaise”** : a tradução literal funciona muito bem, **“Rodvalho à Inglesa, molho Holandês”** (elipse do artigo definido francês não usual na língua portuguesa).
7. **“Noix de veau à la jardinière”** : mais uma dificuldade “noix”. Como traduzir o substantivo “noix”? Temos que realçar que esta menção é todavia muito rara visto não aparecer uma única vez na obra de Domingos Rodrigues (1680); aparece na obra de Lucas Rigaud (1780), no capítulo III intitulado “Da Vitella” (6 receitas

diferentes de “noz de Vitella” – substantivo escrito no singular - e uma receita de “nozes de Vitella” – substantivo escrito no plural) mas temos que lembrar que Lucas Rigaud é um cozinheiro francês na corte de D. Maria I e que, por falta de uma boa tradução, procedeu a uma tradução à letra que não se transmitiu no vocabulário culinário português. Não se trata da noz mas sim de uma parte de carne de vitela, «*morceau du veau formé par les muscles de la partie interne de la cuisse, qui est débité en rôtis ou en escalopes*» (Petit Larousse en couleurs, 1991: 680). Ao comparar o corte do animal, pode ser que corresponda ao « pojadouro », « parte inferior e mais grossa da perna do gado bovino ». Poderíamos traduzir por “bife do pojadouro de vitela”. No entanto, na dúvida, é melhor não especificar de que parte se trata na versão traduzida, isto porque também se usa naturalmente a denominação “**vitela à jardineira**” em Portugal. A elipse não sugere a contextualização do prato. Ou então, podemos utilizar em vez da parte específica o substantivo geral de “carne”, “**carne de vitela à jardineira**”, a estrutura inicial sendo conservada. Uma jardineira é composta de legumes à base de cenouras, nabos e feijão-verde.

8. “**Côtelettes de chevreuil, sauce poivrade**”: aplica-se a tradução à letra, “**Costeletas de cabrito, molho pimenta**”
9. “**Filets de poulets en chafroix**”: o substantivo “*filet*” traduzido à letra não resulta. Existe o seu equivalente direto “filete” mas não se atribui a uma carne como em França, é preferível usar o substantivo “peito”, “peito de frango”. Na ementa a expressão está no plural. Apesar de achar que a generalidade do singular ficava melhor, vamos conservar a particularidade do texto original, usando também o plural “**peitos de frangos**”. No que diz respeito à outra expressão “*en chafroix*”, “*chaud-froid*” normalmente é um substantivo composto, dificilmente podemos conservar em português a ortografia da época onde as duas palavras se juntaram numa só. Não se pode também traduzir a preposição “*en*” à letra, não faz sentido, não se diz “~~em~~ quente e frio” em português mas “**quente e frio**”, houve uma ligeira mudança, essencial no entanto. Outra preocupação a ter: em português, a ligação entre os dois substantivos “quente” / “frio” não se faz com um travessão mas com a conjunção de coordenação “e”.

10. **“Dindon piqué à la périgueux”** : Em Portugal, não se faz a diferença entre o peru, a perua e o peruzinho. De uma forma geral, fala-se de carne de peru. Por essa razão, não vamos aplicar a distinção na tradução: **“peru picado à périgueux”** (literalmente com a elipse do artigo definido) ou **“peru picado à moda de périgueux”** (tratando-se de uma cidade, a expansão “à moda de” torna mais claro o significado). Périgueux é um empréstimo, as referências geográficas não são traduzíveis (Peter Newmark). Falta a maiúscula no nome próprio da cidade “Périgueux” mas optamos por conservar as particularidades do texto de partida.
11. **“Salade à l’Italienne”** : elipse do artigo definido, **“salada à Italiana”**.
12. **“Asperges à la crème”** : Quando lemos “*crème*”, está subentendido “*crème fraîche*”, duas palavras (substantivo + qualificativo) contextualizadas numa única palavra em português “natas”. Como a maioria das vezes, “à + la” é substituído por a preposição “com” (“avec”) na língua de chegada dando o resultado final seguinte: **“espargos com natas”**. No entanto, a expressão escrita no singular em francês “à la crème” tem o seu correspondente no plural em português “natas”.
13. **“Ananas au riz à la créole”** : Vamos substituir a preposição “au” (ao) pela preposição “com” (“avec”): “ananás com arroz à crioula”. Mais uma vez, assistimos à elipse do artigo definido “la” na passagem para a língua portuguesa. Trata-se de uma sobremesa e, como tal, os pratos açucarados “à crioula” caracterizam-se por serem feitos com rum, ananás, baunilha ou banana.
14. **“Nougat à la parisienne”** : Sendo o “nougat” uma especialidade de Montélimar, teríamos tendência a respeitar o empréstimo. É um doce à base de açúcar, de mel e de frutas secas. Mas essa realidade existe também em Portugal, o seu equivalente **“nogado”** remete para um doce feito com mel ou açúcar e claras de ovos, a que se adicionam amêndoas, avelãs ou pistácios. A expressão “à la parisienne” é submetida a modificações fonológicas na língua de chegada apesar de ser uma referência geográfica francesa: **“à parisiense”**. Podia-se também traduzir “à moda de + a cidade em questão, ou seja Paris” usando a expansão. **“Nogado à parisiense”** respeita a estrutura inicial.
15. **“Glace”** : **Gelado**. É uma categoria / divisão da ementa que se situa no fim.

No que diz respeito aos vinhos inseridos do lado esquerdo da ementa ao nível do(s) prato(s) que acompanham, podemos optar pela ortografia portuguesa “*Madère*” (apesar de ser um vinho português originalmente, a ortografia foi adaptada à língua francesa) / Madeira; “*Sauterne*”/ Sauternes ou vinho de Sauternes - empréstimo; “*Bordeaux*” / Bordeaux ou vinho de Bordeaux - empréstimo; “*Champagne*”/ Champanhe (ortografia adaptada à língua de chegada fonologicamente); “*Porto*” (empréstimo no texto de origem visto ser um vinho português) /Porto; “*Muscatel*” (supomos que é uma adaptação, o moscatel sendo um vinho português e no sul da França, temos o “*muscat*”, a palavra sofreu uma ligeira modificação de vogal, o “o” passou a ser “u” no texto de partida) / Moscatel (ortografia corrigida).

Ementa nº 3:



Palácio da Ajuda¹

Jantar do 20 de Maio de 1886²

POTAGE

Caçador à Inglesa³

HORS D'ŒUVRE

Pequenos folhados recheados, à Rainha⁴

MADEIRA

RELEVÉS

Filetes de linguados, à moda de Joinville⁵
Frango de criação, à Godard⁶

SAUTERNE
BORDEAUX

ENTRÉES

Salteado de peitos de frangos, à Parisiense⁷
Epigrama de vitela, à jardineira⁸
Costeletas de *foie gras*, quente e frio⁹

PUNCH IMPERIAL GELADO¹⁰

ROTIS

Pavões picados à moda de périgueux¹¹
Galantina de perua, em pedestal¹²
Aspic de Fiambre Inglês¹³

ENTREMETS DE LEGUMES

Salada Russa, com geleia¹⁴
Espargos, molho Holandês¹⁵

ENTREMETS SUCRÉS

Geleia de ananás Bela-Vista¹⁶
Brioche de gaufres com Chantilly¹⁷

GROSSES PIÈCES SUR SOCLES

Bolo de Savoie¹⁸
Suspiros em colmeia¹⁹
Gelado de avelãs caramelizadas²⁰
Gelado de morangos²¹

VINHOS

SOBREMESA

LICORES

1. **“Palais d’Ajuda”**: Restituição, na língua de origem, do lugar. Este dado geográfico não deveria ter sido traduzido, à partida.
2. **“Dîner du 20 Mai 1886”**: duas soluções, **jantar do 20 de Maio de 1886**, respeitando a regra portuguesa que obriga a acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 20 de Maio de 1886** (expansão com o substantivo “dia”), essas duas fórmulas são perfeitamente corretas. Para ficar mais próximo do texto a traduzir, optamos pela primeira solução.
3. **“Chasseur à l’Anglaise”**: tradução à letra, “caçador à Inglesa” sabendo, como indica a categoria, que se trata de uma sopa.
4. **“Petites timbales de farce, à la Reine”**: essa expressão não é fácil; a perífrase “*petites timbales de farce*” lembra as “*bouchées à la Reine*”, especialidade culinária de uma região francesa, a *Lorraine*, que não são mais do que “*vol-au-vent*” (outra expressão que não tem tradução) com uma guarnição específica “*à la Reine*” sugerida no substantivo “*farce*”, o recheio. A tradução literal demonstra ser impossível: ~~“pequenas formas de recheio, à Rainha” / “pequenas taças de recheio, à Rainha”~~; não soa nada bem em português. **“Pequenos folhados recheados à Rainha”**. Há uma mudança de género, o substantivo “*timbale*” feminino que não tem equivalente direto transforma-se em “*folhado*” masculino. Esse substantivo transmite a ideia de massa folhada que constitui a “*timbale*” ou o “*vol-au-vent*”. Houve também uma mudança de classe gramatical, o substantivo “*farce*” (“recheio”) passou a adjetivo qualificativo “recheado”, usando o procedimento da transposição (*cf.* Vinay e Darbelnet). Tínhamos pensado anteriormente utilizar a palavra “empada” que sugere a ideia de massa folhada com o formato do “*vol-au-vent*” e um dos seus ingredientes principais sendo também o frango. Nesse caso não haveria uma mudança de classe gramatical: **“pequenas empadas recheadas à Rainha”**, essa solução ilustra também a realidade.
5. **“Filets de soles, à la Joinville”** : à primeira vista, podemos pensar que se trata de uma tradução quase literal se não fosse a eliminação do artigo definido “*la*”: “filetes de solhas, à Joinville”. Não é tão simples como parece. O tradutor deve sempre confirmar as suas escolhas. Foi assim que descobrimos que o substantivo

português “solha”, cujo nome científico é “*Pleuronectes platessus*”, é afinal um falso-amigo, não corresponde ao nome científico dado ao peixe francês “solae solae”. O peixe português que tem exatamente o mesmo nome científico não é a solha (*plie* ou *carrelet* em francês) mas o linguado: “**filetes de linguados, à Joinville**” é a tradução correta, apesar de acharmos que a expansão (“à moda de”) fica melhor quando se trata de uma cidade: “**filetes de linguados, à moda de Joinville**”.

6. “**Poulardes, à la Godard**” : Godard é o nome próprio de uma pessoa, logo, não se pode traduzir. São dados culturais que se transmitem de igual forma na língua de chegada conservando até a sua ortografia de origem. Já vimos que o substantivo “*poularde*” não tem o seu equivalente direto. Trata-se de uma franga que ainda não pôs ovos e que é destinada à engorda; a sua carne branca é tenra e deliciosa. No entanto, podemos dificilmente usar o substantivo português no feminino. Após reflexão, achámos que a apelação masculino “frango de criação” adapta-se bem à situação. Tradução final: “**Frangos de criação, à Godard**”, cuja receita poderão encontrar na obra de Jules Gouffé (Gouffé, 1867:550).
7. “**Sauté de filets de poulets, à la Parisienne**” : achamos que em português usa-se mais a expressão “peitos de frangos” do que “filetes de frangos”. É mais representativo. De resto, a tradução literal funciona bem: “**Salteado de peitos de frangos, à Parisiense**” (perdeu-se o artigo definido “*la*” na língua de chegada – não se usa.)
8. “**Épigramme de veau, à la jardinière**” : Podemos pensar, à primeira vista, que se trata de uma perífrase poética mas não. Um “*épigramme*” / epigrama corresponde à parte de cima de uma costeleta de borrego; a carne é usualmente panada, polvilhada de ervas aromáticas e pincelada de mostarda antes de ser grelhada ou salteada. Houve unicamente um ligeiro desvio entre a carne de borrego e a carne de vitela. De resto, a tradução literal convém, sempre com a perda do artigo definido “*la*” na língua de chegada: “**Epigrama de vitela, à jardineira**”.
9. “**Côtelettes de foie gras, en chafroix**” : *foie gras* é um francesismo frequentemente mencionado na língua de chegada visto ser uma iguaria tipicamente francesa (empréstimo); já falamos da expressão “*en chafroix*” numa ementa anterior: “*chaud-froid*” normalmente é um substantivo composto e

difícilmente podemos conservar em português a ortografia da época onde as duas palavras se juntaram numa só. Não se pode também traduzir a preposição “en” à letra pois não faz sentido. Não se diz “~~em~~ quente e frio” em português mas “**quente e frio**”. Houve uma ligeira mudança obrigatória. Em português a ligação entre os dois substantivos “quente” / “frio” não se faz com um travessão mas com a conjunção de coordenação “e”. O tradutor tem que ter muito cuidado com ínfimas diferenças entre as duas línguas. Resultado final: “**costeletas de foie gras, quente e frio**”.

10. “**Punch glacé à l’Impériale**” : A fim de conservar os traços do texto original, é preferível utilizar o anglicismo “punch” do que o seu substituto português “ponche”. Podemos traduzir essa expressão de duas maneiras, respeitando a estrutura inicial “**punch gelado à Imperial**” ou modificando a estrutura sem perder o sentido, “**punch Imperial gelado**”. Há, de facto, uma mudança na ordem dos elementos mas com a modulação (cf. Vinay e Darbelnet), o resultado soa nitidamente melhor.
11. “**Paons piqués à la périgueux**” : tradução quase literal com a perda consensual do artigo definido “la” na língua de chegada, “**pavões picados à périgueux**” ou tradução com a expansão “à moda de” em frente à cidade francesa que mantém a grafia (empréstimo) “**pavões picados à moda de périgueux**”.
12. “**Galantine de dinde, sur socle**” : “**galantina de peru**”. Dificuldade maior em traduzir a segunda expressão “sur socle” que indica meramente o modo de apresentação do prato. Trata-se de um suporte no qual a galantina se mantém mas não encontramos uma maneira de marcar essa realidade em português sem chocar o leitor e levar a contrassenso. Uma das soluções é unicamente retirar essa informação da ementa pensando por não ser relevante. A pesquisa foi no entanto mais longe. Existe em português a expressão “pedestal para bolo”, este pedestal é precisamente o suporte que favorece a sua apresentação. Podemos seguir o mesmo raciocínio e sugerir a expressão “**Galantina de peru, em pedestal**” seguindo a mesma estrutura que a expressão francesa. Podemos também utilizar a modulação, realçando a apresentação no início da frase: “**pedestal de galantina de peru**”. A galantina é uma iguaria típica da culinária francesa e da culinária portuguesa caracterizada pela sua cobertura com uma camada de geleia.

13. **“Jambon Anglais, à l’aspic”** : Grande dificuldade em traduzir literalmente porque “aspic” é um francesismo usado atualmente nos termos culinários mas não no final de uma expressão. Usa-se no início “aspic de legume, de carne, de fruta...”. Temos que utilizar a modulação para a expressão ser percebida em português: **“Aspic de Fiambre Inglês”**. “Fiambre Inglês, em (?) aspic” não faz sentido. Para conservar essa estrutura é preciso substituir “aspic” pelo ingrediente principal do prato – pode-se considerar um sinónimo – ou seja “geleia”: **“Fiambre Inglês, em geleia”**. Como a galantina, o aspic corresponde a uma preparação com geleia.
14. **“Salade à la Russe, en bordure de gelée”** : entre “salada à Russa” e “salada Russa”, a segunda solução é a mais usual; “en bordure de gelée” não pode ser traduzida à letra; “bordure” implica a parte exterior da guarnição, essa é constituída por geleia. Dificilmente podemos explicitar a realidade; temos que recorrer à elipse da informação “en bordure” (“à volta” não soa bem): **“salada Russa, com geleia”**.
15. **“Asperges, sauce Hollandaise”** : tradução literal, **“espargos, molho Holandês”**.
16. **“Gelée d’ananas en belle-vue”** : **“geleia de ananás à Bela-Vista”** (mudança da preposição “en” para “à”) ou **“geleia de ananás Bela-Vista”** (tradução quase literal, a elipse da preposição “en” não muda o sentido)
17. **“Timbale de gaufres à la Chantilly”** : verificam-se algumas dificuldades. O substantivo “*timbale*” tem vários sentidos consoante o prato; já vimos que pode evocar a ideia de massa folhada num menu anterior, não é o caso nessa expressão. Como é uma sobremesa, remete para a massa do pão brioche; “brioche” é um francesismo ou para a massa de pão-de-ló. Resolvemos traduzi-lo pelo substantivo “brioche”, usando como figura de estilo a metonímia. Substituímos a palavra “*timbale*” que não tem tradução direta pela palavra “brioche” à qual está em íntima ligação visto ser um dos ingredientes fundamentais da receita. A “*timbale*” resume-se, afinal, ao utensílio culinário utilizado para fazer bolos ou pudins. Trata-se de uma forma que vai ao forno e na qual é cozinhada a iguaria em questão. É uma forma redonda e alta que permite aconchegar o recheio na massa (folhada se for uma entrada, brioche ou pão-de-ló se for uma sobremesa). Jules Gouffé fornece várias receitas de “*timbales*”: “*timbale de fruits*” (Gouffé, 1867: 718), “*timbales de fruits, oranges et ananas*” (Gouffé, 1867: 735) e até “*timbales de gaufres aux avelines*” ou “*au marasquin*” (Gouffé, 1867: 738-739). As duas últimas

são sobremesas quentes e frias com gelado. Outra dificuldade: o substantivo “*gaufres*”. Como os crepes, os *gaufres* entraram no vocabulário português. Temos que realçar no entanto que os portugueses usam também um anglicismo para evocar essa sobremesa, isto é, “*wafers*”. Como sempre, há a substituição das preposições “à + *la*” com a preposição “com” (“*avec*”) em português. Juntando tudo, o resultado final dá: “**brioche de *gaufres* com Chantilly**”, “*chantilly*” sendo um empréstimo que entrou na língua portuguesa.

18. “**Gros *biscuit* de Savoie**” : “*biscuit*” tem o seu equivalente direto “biscoito” ou o seu sinónimo, se calhar mais usual, “bolacha”, só que não traduz bem a realidade; “*gros biscuit de Savoie*” é o nome de um bolo, especialidade da região francesa “Savoie”. Por essa razão, não pode ser traduzida à letra “~~grande biscoito de Savoie~~”. A redução do nome da especialidade “*gros biscuit*” (duas palavras) a uma só “bolo” reflete melhor o contexto.
19. “**Meringue en ruche**” : a perífrase é tão poética que resolvemos guardar a estrutura e deduzir que se trata de suspiros com mel, com uma apresentação imitando a colmeia... “**suspiros em colmeia**”. Não deixamos, no entanto, de realçar uma ligeira modificação no que diz respeito ao género e ao número do substantivo “*meringue*” quando passa para a outra língua: feminino singular no texto original / masculino plural no texto de chegada. O plural é mais expressivo.
20. “**Glace de noisettes pralinées**” : a primeira tentativa de tradução foi “gelado de avelãs cobertas de amêndoas torradas” tendo em conta o que é uma “*praline*”. Mas não se trata do substantivo. O adjetivo “*pralinées*” que qualifica o substantivo “*noisettes*” (avelãs) tem o seu grau de dificuldade porque diz respeito ao modo de confeção ou preparação: “*préparer à la manière des pralines*” ou seja são amêndoas ou avelãs grelhadas e revestidas de açúcar. Pensamos que em português os adjetivos “torradas”/ “grelhadas” correspondem a um dos elementos do processo, faltando ainda a segunda fase, a do açúcar, sendo que alguns pasteleiros caramelizam as amêndoas ou as avelãs. Não ficamos satisfeitos com a tradução seguinte: “~~gelado de avelãs grelhadas e açucaradas~~” apesar de respeitar as duas fases de elaboração. Apercebi-me, ao pesquisar, que a língua portuguesa utiliza a expressão “Praliné de amêndoas” ou “praliné de avelãs”, o adjetivo passando a ser substantivo através de uma transposição. A palavra “praliné” é um

empréstimo. Face às dificuldades, resolvemos mudar a estrutura inicial: “**gelado de praliné de avelãs**”. Também podemos sugerir “**gelado de avelãs caramelizadas**”, é mais uma opção.

21. “**Glace aux fraises**” : há unicamente a mudança do artigo contraído francês “*aux*” para a preposição “de” em português: “**gelado de morangos**”.

As últimas categorias não levam a dificuldade alguma : “*Vins*” / Vinhos ; “*dessert*” / sobremesa ; “*Liqueurs*” / licores. Desta vez, os vinhos são indicados no lado direto da ementa; não mudaram a ortografia do vinho “Madeira”, vinho português; os vinhos franceses também conservaram a ortografia de origem (“*Sauterne*” e “*Bordeaux*”). Este fenómeno dá-se quando são dados culturais de um determinado país; o empréstimo é, de facto, a melhor solução de tradução.

Ementa nº 4:

Palácio da Ajuda¹

Jantar do 12 de Abril de 1887²

Menu

Sopa Inglesa à caçador³

Hors-d'œuvre

Pequenos folhados com salpicão⁴

Relievs

Linguados com molho Holandês⁵
Lombo de novilho à jardineira⁶

Entrées

Peitos de frangos com trufas⁷
Epigrama de vitela com couve branco⁸
Pão de caça em geleia⁹

PUNCH DE RUN GELADO¹⁰

Mots

Peruas à moda de périgueux¹¹
Salada Russa¹²

Entremets

Espargos cozidos, molho de manteiga¹³
Plum-pouding com molho sabayon¹⁴
Pão de pêssegos com licor de marrasquino¹⁵

VINHOS

SOBREMESA

LICORES

1. **“Palais d’Ajuda”**: Restituição, na língua de origem, do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida.
2. **“Dîner du 12 Abril 1887”**: duas soluções, **jantar do 12 de Abril de 1887**, respeitando a regra portuguesa que acrescenta a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 12 de Abril de 1887** (expansão com o substantivo “dia”), ambas as fórmulas sendo corretas. Para ser mais próximo do texto original, optámos pela primeira solução.
3. **“Potage chasseur à l’Anglaise”**: Já encontrámos esse prato na ementa do dia 20 de Maio de 1886 mas com uma apresentação diferente. O substantivo “*potage*” fazia parte de uma subcategoria da ementa e o prato era só mencionado da forma seguinte: “*Chasseur à l’Anglaise*”. Desta vez, a subcategoria foi absorvida e os elementos todos incluídos: **“Sopa caçadora à Inglesa”** ou modificando a ordem das palavras: **“Sopa Inglesa à caçador”**. Relembramos que “*potage*” não tem o seu equivalente direto na língua portuguesa, o que nos obriga a usar o seu sinónimo “*Soupe*” / “Sopa” e que ao passar a expressão “à l’Anglaise” para português o artigo definido “*la*” é suprimido.
4. **“Petites timbales au salpicon”**: Como se trata de uma entrada, temos que realçar a noção de massa folhada que é sugerida no substantivo “*timbale*” (forma que vai ao forno). Nesse caso, usa-se a transposição (cf. Vinay e Darbelnet); há uma mudança do género “*timbale*” sendo feminino e “folhado” sendo masculino, as concordâncias têm obviamente que ser efetuadas no adjetivo “pequenos”. A segunda parte da afirmação “*au salpicon*” sofre uma alteração de preposição na passagem para a língua portuguesa (“com” / “avec”): “com salpicão”. Parece que o substantivo “*salpicon*” tem o seu equivalente “salpicão” em português mas surge uma dificuldade maior: os dois substantivos não marcam a mesma realidade. Enquanto que “*salpicon*”, em francês, é a preparação que serve para guarnecer os “*vol-au-vent*”, as “*bouchées à la reine*” (aliás como o sugere o substantivo “*timbale*”) - é uma preparação composta por elementos cortados aos quadradinhos, ligados com um molho; pode ser um “*salpicon de légumes, de viandes, de volailles, de poissons*” -, em português “salpicão” é um chouriço grosso, feito principalmente de carne do lombo do porco. Fomos ver a definição dada pelo

cozinheiro Jules Gouffé: «*Nous appelons Salpicon en cuisine un composé de volaille, gibier ou poisson, avec truffes, foie gras, champignons, le tout coupé en petits carrés*» (Gouffé, 1867 : 460). Para evitar a confusão entre as duas realidades distintas, seria melhor não traduzir à letra mas explicar, através da expansão, do que é feito o “*salpicon*” consoante a definição da época: “**pequenos folhados com trufas, foie gras e cogumelos**”. A expansão é indispensável para acrescentar uma precisão enquanto traduzimos, a fim de obter o mesmo efeito que na língua de partida. Na língua de chegada, permite chegar a uma formulação mais autêntica que a simples tradução literal.

5. “**Soles à la sauce Hollandaise**”: à primeira vista podemos pensar que se trata de uma tradução quase literal se não fosse a substituição da preposição e do artigo definido “à la” pela preposição “com” (“avec”) na passagem para a língua de chegada – “solhas com molho holandês”; houve também a mudança de género do substantivo “sauce”, feminino em francês / “molho” masculino em português. A transposição leva a fazer a concordância do qualificativo respetivo. Não é tão simples como parece. O tradutor deve sempre confirmar as suas escolhas. Foi assim que descobrimos que o substantivo português “solha”, cujo nome científico é “*Pleuronectes platessus*”, é afinal um falso-amigo, não corresponde ao nome científico dado ao peixe francês “solae solae”. O peixe português que tem exatamente o mesmo nome científico não é a solha (*plie* ou *carrelet* em francês) mas o linguado: “**linguados com molho Holandês**” é a tradução correta. Podemos, ainda, preferir usar o sinal de pontuação da vírgula em vez da preposição “com”: “**linguados, molho Holandês**”.
6. “**Filet de bœuf à la jardinière**” : o termo “filete” designa uma fatia fina de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra “**filete de novilho**”. Mas também pode-se usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de novilho: “**Bife de novilho à jardineira**” ou “**lombo de novilho à jardineira**”. O resto da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido “la” na língua de chegada pela simples razão que não se usa.
7. “**Filets de poulets aux truffes**” : Aplica-se o raciocínio anterior mas tratando-se de “frango”, preferimos usar o termo de “peito de frango” a “filete de frango”. A expressão inicial está no plural. Vamos respeitar essa característica ainda que o

singular marque substancialmente a generalidade pretendida: **“peitos de frangos com trufas”**. Ainda há a mudança de preposição do francês para o português. O elemento de ligação entre o frango e as trufas passa do *“aux”* (*“à + les”*) a *“com”* (*“avec”*). Não se pode traduzir à letra (~~*“filetes de frangos aos trufas”*~~) porque dificulta a receção do sentido na língua de chegada, obrigando o tradutor a encontrar uma expressão equivalente, mudando a maioria das vezes as preposições. Relembramos que «a procura persistente de uma solução para os problemas de *equivalência* que surgem da análise linguística das relações que existem entre dois textos que, enquanto transportam o mesmo significado, são escritos em língua diferente» (Conceição Lima, 2010 :40) é, de fato, um dos objetivos de um bom tradutor.

8. **“*Épigramme de veau à la choucroute*”** : Já encontramos a expressão *“épigramme de veau”* na ementa do dia 20 de Maio de 1886. Desta vez é o acompanhamento que muda, em vez de ser *“à jardineira”*, é *“à la choucroute”*, termo que pode remeter para um prato completo alsaciano com salsichas ou simplesmente uma couve branca, um repolho. O termo *“chucrute”* existe em português, foi adaptado à língua de chegada tanto ao nível fonológico como ao nível ortográfico.
9. **“*Pain de gibier à la gelée*”** : **“pão de caça em geleia”**, é uma tradução quase literal à exceção da mudança de preposição, *“à la”* que, em português, passou a ser *“em”* (*“en gelée”*, expressão que existe também em francês realçando o modo de preparação; por exemplo, diz-se *“oeufs en gelée”* ou *“aspic d’oeufs”*).
10. **“*Punch glacé au rhum*”** : apesar de existir a palavra em português *“ponche”*, vamos respeitar o anglicismo original. Podemos traduzir essa expressão de duas maneiras, respeitando a estrutura inicial **“punch gelado com rum”**. Mas o tradutor tem que ter um certo cuidado ao utilizar a preposição adequada nas duas línguas (*“au”* / *“com”* *“avec”*); pode ser visto como *“falso amigo”*. Podemos também modificar a estrutura sem que o sentido se perca, **“punch de rum gelado”**, há de facto uma mudança na ordem dos elementos mas com a modulação (*cf.* Vinay e Darbelnet), o resultado soa nitidamente melhor.
11. **“*Dindes à la périgueux*”** : Já conhecemos esse prato da ementa do dia 19 de Maio de 1886. Só que reduziram o enunciado eliminando o adjetivo qualificativo *“piquées”* / *“picadas”*: **“peruas à périgueux”** (literalmente com a elipse do artigo

definido) ou “**peruas à moda de périgueux**” (tratando-se de uma cidade, a expansão “à moda de” causa maior impacto). Périgueux é um empréstimo, as referências geográficas não sendo traduzíveis (Peter Newmark). Mais uma vez, falta a maiúscula no nome próprio da cidade “Périgueux” mas optámos por conservar as particularidades do texto de partida. O molho Périgueux é à base de presunto (“*jambon de Bayonne*”), trufas, cogumelos, echalota, cebola, vinho de Madeira (Gouffé, 1867: 421).

12. “**Salade à la Russe**” : “**salada à Russa**” (supressão do artigo definido feminino) ou “**salada Russa**” (supressão absoluta das preposições). Se quiser a receita, pode folhear o livro de cozinha de Jules Gouffé: perdigoto, salmão, frango, anchovas, nabos, cenouras, espargos, feijão-verde, caviar... (Gouffé, 1867: 693)
13. “**Asperges bouillies, sauce au beurre**” : a dificuldade dessa expressão traduz-se no qualificativo “*bouillies*”, à letra “fervidas” (cuidado “*asperge*” é feminino em francês”) mas como se trata de um legume, achamos que o termo “cozido” torna-se mais apropriado: os espargos são de facto cozidos em água. A transposição obriga a acertar as concordâncias subjacentes: “**espargos cozidos, molho de manteiga**” (respeita mais a estrutura inicial) ou “**espargos cozidos com molho de manteiga**” (a vírgula foi substituída pela preposição “com”)
14. “**Plum-pouding au sabayon**” : já conhecemos essa sobremesa da ementa de dia 28 de setembro de 1880 mas redigida de forma diferente (“**plumpudding à la sauce Zabayon**”). Notamos que o anglicismo tem duas ortografias possíveis: Plum-pouding ou plumpudding. De uma forma geral, é preferível guardar o empréstimo, ou seja o anglicismo do que traduzir por “pudim com ameixas”; uma nota poderia dar essa precisão ao leitor não familiarizado com a língua inglesa; aliás, salientamos o facto do cozinheiro Jules Gouffé utilizar também o anglicismo no seu livro de cozinha onde dá duas receitas de Plum-pudding: “*Plum-pudding au rhum*” e “*Plum-pudding au madère*” (Gouffé, 1867: 711-712). Como sempre, “*au*” é substituído pela preposição “com” (“*avec*”) na língua de chegada, dando o resultado final seguinte: “**plum-pouding com Sabayon**” respeitando a estrutura inicial. Mas a expansão da palavra “molho” dá uma tradução mais correta: “**plum-pouding com molho Sabayon**”. Relembramos que o “Sabayon” é um francesismo usado hoje em dia na gastronomia portuguesa.

15. ***“Pain de pêches au marasquin”*** : a primeira parte aceita bem a tradução literal “pão de pêssegos”; a segunda parte vê a transformação da sua preposição “*au = à + le*” na passagem na língua de chegada: “com”. A tradução **“pão de pêssegos com marrasquino”** respeita a estrutura inicial. Preferimos, no entanto, a expressão com a expansão, acrescentando que o marrasquino é um licor. É um licor incolor de cereja selvagem cuja origem é a Itália ou a Croácia: **“Pão de pêssegos com licor de marrasquino”**.

Ementa nº 5:

Palácio da Ajuda¹

Almoço do 4 de Maio de 1887²

Sopa de massa de Itália³

Pequenos folhados à moderna⁴

Perna de borrego, cozida, à Inglesa⁵

Bife de novilho e arroz à Piemontesa⁶
Miolos de vitela fritos⁷

Soufflé de baunilha⁸

Em comparação com as anteriores, esta ementa é muito mais simples. Conserva, no entanto, ainda as subcategorias que a dividem. Vamos encontrar ementas onde essa divisão vai desaparecer por completo deixando unicamente a enumeração sucessiva dos pratos que foram servidos no evento.

1. **“Palais d’Ajuda”**: **“Palácio da Ajuda”**, restituição do lugar na sua própria língua; o insólito é ler a denominação do local em francês. Não soa nada bem e tira toda a veracidade ao local. A tradução deve manter a fidelidade aos dados geográficos como o preconiza Peter Newmark na sua obra *A Textbook of Translation*. Os nomes não constituem problema na medida que são conservados tal e qual na língua de chegada.
2. **“Déjeuner du 4 Mai 1887”**: usamos sempre o mesmo procedimento de tradução quando se trata de uma data; existe duas soluções, ambas corretas, é só escolher: **almoço do 4 de Maio de 1887**, respeitando a regra portuguesa de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **almoço do dia 4 de Maio de 1887** (expansão com o substantivo “dia”).
3. **“Potage aux pâtes d’Italie”**: Pensamos, à partida, que houve um engano no ato de tradução inicial, ou seja, quando o texto passou do português para o francês; não deve ser **“pâtes”** (“paté” – substância que se pode barrar no pão, por exemplo, e não um ingrediente constituinte de uma sopa) mas **“pâtes”** (“massa” – é de facto um ingrediente que pode aparecer numa sopa). Podemos ver que um único acento agudo a mais muda por completo o sentido da palavra e que, ao traduzir, um tradutor deve redobrar de cautela. Esse exemplo é elucidativo. O tradutor vai corrigir o lapso: **“sopa de massa de Itália”**. Esta receita encontra-se na obra de Jules Gouffé (Gouffé, 1867: 352). Notamos algumas modificações em relação à expressão francesa. Mesmo que o tradutor tente ser o mais fiel possível, tem que ter em conta a língua de chegada e o sentido nessa língua; a tradução não pode ser totalmente literal; a preposição **“aux”** sendo substituída pela preposição **“de”**; em português, a preposição **“de”** frente a uma palavra começando com uma vogal (como **“Itália”**) não sofre a

- elipse do “e” como em francês, fica completa. Além disso, o singular soa melhor do que o plural na expressão “sopa de massa”.
4. **“Petits livrets de feuilletage à la moderne”**: é sempre difícil traduzir os pratos que têm massa folhada como ingrediente principal, isso porque a perífrase traduzida à letra não revela tão bem o prato na língua de chegada: “pequenos livrinhos de folhagem à moderna”. Em português leva a uma redundância “pequenos” / “livrinhos” quase inevitável. É “*de feuilletage*” que transmite a ideia de massa folhada. “*À la moderne*” vai sofrer a elipse do artigo definido “*la*” no ato de tradução. O tradutor procura dar o sentido mais apropriado na língua de chegada usando o processo da equivalência, transmitindo o prato na sua globalidade. Assim, pensamos que **“pequenos folhados à moderna”** representa uma solução correcta. Podemos ainda optar pelo diminutivo: **“folhadinhos à moderna”**.
 5. **“Cuisse de mouton, bouilli, à l’Anglaise”**: “*cuisse*” não pode ser traduzido por “coxa” pois, em português, trata-se de uma perna de borrego. Encontramos, mais uma vez, o adjetivo qualificativo “*bouilli*” cujo equivalente direto é “fervido”. Mas “fervido” não relata claramente a realidade. A perna de borrego é cozida em água em ebulição como os ingleses costumam fazer. Quando se trata de carnes e aves à Inglesa, essas últimas são escalfadas, cozidas ou cozinhadas num fundo branco. Será que o adjetivo “estufado” (de “estufa”, do italiano *stufa*, deriv. regr. de *stufare*, «cozinhar em água quente» - (Porto Editora, 1997: 778)) traduz melhor a realidade pretendida? Apresentamos, assim, duas soluções: **“perna de borrego, cozida, à Inglesa”** ou **“perna de borrego, estufada, à Inglesa”**. Quando diz respeito a um legume, é melhor utilizar “cozido” e quando diz respeito a uma carne, “estufada”. Reparámos que, na expressão, há um erro de concordância, a “*cuisse*” (“perna”) obriga o feminino do adjetivo qualificativo “*bouillie*” ou seja “cozidaa” ou estufadaa”, lapso inicial corrigido na tradução.
 6. **“Biftecks et riz à la Piémontaise”**: Reparámos que, mais uma vez, o uso do plural “*biftecks*” não seria necessário, a generalidade transmite-se mais facilmente no singular. Por essa razão, “bife” será no singular na versão traduzida (houve uma mudança de ponto de vista). Além disso, em português,

“bife” utiliza-se para qualquer tipo de carne: “bife de frango”, “bife de peru”, “bife de novilho” enquanto que o substantivo “*bifteck*” em francês é unicamente de novilho. Só a expansão poderá esclarecer o sentido do substantivo “bife” (bife de quê?); o tradutor tem que acrescentar “de novilho” para dar a entender a realidade incluída no substantivo “*bifteck*”. O tradutor toma a precaução habitual com as preposições, há a supressão do artigo definido “*la*” na língua de chegada. No que diz respeito à palavra “*Piémontaise*”, é definitivamente um lugar, poderia ficar escrito como está no texto inicial mas não é propriamente um local francês mas sim italiano. O “*Piémont*” é uma região do noroeste da Itália. Em italiano, escreve-se “Piemonte” com um “e” final. Poderíamos ficar com essa grafia, respeitando a do país em questão. É uma opção se for justificada. O português adaptou a palavra consoante a sua língua tanto ao nível da grafia como ao nível da fonologia: “Piemontesa”. Sendo uma região, podemos também utilizar a expansão “à moda de Piemonte”. Resultado final da tradução: “**bife de novilho e arroz à Piemontesa**”, “**bife de novilho e arroz à moda de Piemonte**”, as duas soluções sendo aceites.

7. “***Fricture de cervelles de veau***”: essa expressão vai sofrer uma reviravolta espetacular na qual a estrutura inicial desaparece por completo. Ficamos com o elemento essencial “*cervelles de veau*”, cuja tradução é “miolos de vitela”. Se ficarmos com o primeiro substantivo “*fricture*”, a tradução literal funciona: “**fritura de miolos de vitela**”, até as preposições correspondem. Mas parece não ser tão representativo como a nossa segunda solução: com a transposição, o substantivo “fritura” passa a ser o adjetivo “fritos” ligado estreitamente ao ingrediente principal “miolos”, o que explica a concordância em género e número; também muda de lugar na frase, de primeira posição passa para o fim da frase, na última posição: “**miolos de vitela fritos**”, o resultado sendo mais verdadeiro.
8. “***Soufflé à la vanille***”: o francesismo “soufflé” inserido no vocabulário português evoca bem a sobremesa em questão, não havendo uma adaptação gráfica e escrevendo-se com dois “f”, como em francês. Outra modificação surge na preposição que, de uma língua para a outra, “à *la*” passa para “de”. “**Soufflé de baunilha**” respeita a estrutura inicial. Para mais pormenores, consultar a receita dada por Jules Gouffé (Gouffé, 1867: 288).

Ementa nº 6:



Palácio da Ajuda¹

Almoço do 5 de Maio de 1887²

Sopa Crécy³

Ovos quentes⁴

Perna de vitela, à provençal⁵

Ervilhas com chouriço⁶

Costeletas de vitela panadas e grelhadas⁷

Allumettes⁸

A ementa seguinte que parece simples no que diz respeito à escolha dos pratos como ao número de pratos apresentados (bastante reduzido de facto) apresenta, contudo, um certo grau de dificuldade. Não se consegue pôr em evidência determinada consistência de certos pratos tipicamente franceses como, por exemplo, “*allumettes*”. Outra dificuldade é tentar perceber, já que são eventos portugueses redigidos, na altura, em francês, se as tais realidades são nacionais ou estrangeiras: o que terão entendido pelo substantivo “*saucisson*”, por exemplo? A realidade portuguesa ou a realidade francesa? Pode-se traduzir à letra “salsichão” ou não? Aparece também na ementa uma palavra que simplesmente não existe em francês. Como traduzi-la?

1. “*Palais d’Ajuda*”: “**Palácio da Ajuda**”, restituição do lugar na sua própria língua; o insólito é ler a denominação do local em francês... retira a veracidade ao local, parecendo fictício.
2. “*Déjeuner du 5 Mai 1887*”: usamos sempre o mesmo procedimento tradutológico quando se trata de uma data; existe duas soluções, ambas corretas, é só escolher: **almoço do 5 de Maio de 1887**, respeitando as regras portuguesas de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **almoço do dia 5 de Maio de 1887** (expansão com o substantivo “dia”).
3. “*Potage Crécy à la lapicon*”: “*lapicon*” é a nossa palavra “mistério”; apesar das nossas pesquisas, não existe! Visto a fonologia, suspeitamos que se trata da palavra “*salpicon*” escrita por uma pessoa que a tenha simplesmente ouvido mas não assimilado (“*salpicon*”/ “*lapicon*” – as duas palavras têm semelhanças fonéticas). Mas é meramente uma suposição. Essa menção “à la *salpicon*” permite indicar ao leitor que a cenoura é cortada aos quadrinhos. O mais viável, já que só fizemos suposições e que é impossível chegar a um compromisso, seria de eliminar definitivamente essa informação na versão traduzida. Outra palavra que gere problema é a palavra “*Crécy*”. Trata-se de uma aldeia situada perto da cidade de Meaux de onde, na época, vinham as melhores cenouras do país. Por dedução, atribui-se essa designação a diversas preparações com cenouras. Nesse caso concreto, é uma sopa. Podemos traduzir à letra e assumir o empréstimo do nome geográfico “**sopa Crécy**”, uma

nota podendo ser acrescentada para orientar o leitor ou podemos traduzir, dando diretamente a explicação do que é e eliminando o nome próprio “Crécy”, “**sopa de cenouras**”. A segunda solução é mais elucidativa.

4. “**Œufs à la coque**” : esta expressão traduz uma realidade tipicamente francesa - todas as crianças adoram comer um “*oeuf à la coque dans son coquetier*”. Não existe uma tradução para o suporte que acolhe o “ovo quente”. Podemos usar uma perífrase em português “suporte para ovos” ou “porta-ovos” ou “suporte para ovo quente”. “*À la coque*” reflete o modo de cozer o ovo, este último mergulha três a quatro minutos em água a ferver e come-se quente - a casca do ovo sendo cortada horizontalmente no topo - com sal e tiras de pão. A melhor forma da tradução encontrada foi “**ovos quentes**”, a expressão francesa “*à la coque*” foi substituída pelo único adjetivo epíteto “quentes” aplicando assim o acordo em número visto o substantivo anterior “ovos” estar no plural. Podemos ainda sugerir a expressão “**ovos semi cozidos quentes**”, a expansão “semi cozidos” tentando precisar o modo de cozedura.
5. “**Cuisse de veau à la provençale**” : “*cuisse*” não pode ser traduzida por “coxa” em português, trata-se de uma perna de vitela. Supressão do artigo definido “*la*” ao passar a expressão “*à la provençale*” em português, “à provençal”, prato onde predomina azeite, tomate e alho.
6. “**Saucisson aux petits pois**” : Mais uma dificuldade. Será que podemos traduzir “*saucisson*” à letra? “Salsichão”? Em Portugal simboliza uma “salsicha grande” ou um “salpicão” ou seja um “chouriço”. Uma coisa é certa, estamos a falar de enchidos. Cada país tem os seus enchidos específicos que não encontram correspondentes similares noutros países, faz parte da cultura gastronómica identitária de cada nação. A refeição tendo lugar em Portugal, será que corresponde aos enchidos nacionais traduzidos na altura como “*saucisson*”? Ou serão realmente enchidos importados de França com a denominação própria de “*saucisson*”? Não temos resposta para essas perguntas. Frente a essa indecisão, opta-se por utilizar o empréstimo “*saucisson*” para não induzir o leitor em erro de interpretação. Na restante expressão, “*aux petits pois*”, a preposição francesa “*aux*” (“à + *les*”) passa a ser “com” (“*avec*”) em português. Resultado: “**saucisson com ervilhas**”. Outra tentativa: ao ler a expressão, é

evidente que nos vem à mente o tradicional prato de “ervilhas com chouriço e ovos escalfados”. Isso seria muito mais representativo. Há uma mudança de ponta de vista nítida com a troca dos elementos na composição da expressão, a preposição que liga os dois ingredientes principais fica sempre “com” (“avec”) na língua portuguesa: “**Ervilhas com chouriço**” é uma solução muito mais aceitável. A tradução leva sempre o tradutor a uma reflexão mais aprofundada.

7. “*Côtelettes de veau panées et grillées*” : tradução literal, “**costeletas de vitela panadas e grelhadas**”.
8. “*Allumettes*” : Mais uma dificuldade. É inimaginável traduzir essa palavra pelo substantivo português “fósforos”! Trata-se de uma sobremesa de massa folhada, guarnecida ou não, cozida no forno. O substantivo “*allumette*” sugere a forma dessa sobremesa. Podemos dizer que são “**palitos de massa folhada**” ou “**palitos folhados**”. Se a massa for açucarada, trata-se então de “*allumette glacée*”, pequenos bolinhos individuais cuja criação é devida a um pasteleiro de Dinard (região da Bretanha), de origem suíça, nomeado Planta.

Ementa nº 7:



Palácio da Ajuda¹

Almoço do 6 de Maio de 1887²

Menu

Maigre

Sopa Nacional³

Sopa purê de lentilhas com croutons⁴

Soupe d'auvre

Soupe d'auvre

Omelete ao natural⁵

Omelete ao natural

Omelette

Omelette

Rosbife à Inglesa⁶

Posta de pescada à moda da Normandia⁷

Entrées

Entrées

Vol-au-vent de fricassé de vitela
com molho branco⁸
Frangos assados, molho estragão⁹

Vol-au-vent de escalopes com natas¹⁰
Peixe assado à portuguesa¹¹

Entremet

Panquecas à moda de Salamanca¹²

A primeira dificuldade encontrada foi a caligrafia do texto.

A apresentação dessa ementa não é comum. A leitura pode ser efetuada de forma horizontal como se se tratasse de duas colunas, as subcategorias sendo exatamente as mesmas dos dois lados. Só a sobremesa é única. No entanto realçamos que, no que diz respeito ao *“hors d’oeuvre”*, o intitulado é o mesmo nas duas colunas, ou seja *“omelette au naturel”*.

1. **“Palais d’Ajuda”**: Restituição na língua de origem do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida.
2. **“Déjeuner du 6 Mai 1887”**: duas soluções, **almoço do 06 de Maio de 1887**, respeitando as regras portuguesas de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **almoço do dia 06 de Maio de 1887** (expansão com o substantivo “dia”), essas duas fórmulas são perfeitamente corretas. Por ser mais próximo do texto a traduzir, optámos pela primeira solução.
3. **“Potage Nationale”**: o substantivo *“potage”* sendo do género masculino, o qualificativo *“National”* está mal escrito, tem o “e” final – marca do feminino a mais. Se aparecesse *“soupe”*, o “e” teria feito sentido. Esta particularidade não vai sobressair na versão traduzida: **“sopa nacional”**. Já vimos anteriormente que o substantivo *“potage”* não tem o seu equivalente direto em português, o que nos obriga a usar o seu sinónimo *“soupe”* / *“sopa”* com a mudança de género de uma língua para outra (do masculino ao feminino).
4. **“Potage purée de lentilles aux croutés”** : Em primeiro lugar o substantivo *“croutés”* não existe em francês; existe a palavra *“croûte”* (“côdea”) sem o acento agudo no “e”, podia determinar a parte externa endurecida do pão... no entanto, visto ser uma sopa, a nossa dedução é que se trate de *“croûtons”* (“pão frito”). Como existe a expressão *“un potage aux croûtons”*, vamos determinar de que tipo de sopa estamos a falar observando o resto da expressão: **“sopa purê de lentilhas com pão frito”**. Tivemos a passagem da preposição *“aux”* em francês para a preposição “com” (*“avec”*) em português, usual. Já estamos bem acostumados a essa transformação linguística. Primeira sugestão: exprimir a realidade dos *“croûtons”* com a expansão “pão frito”.

Salientamos também a mudança de género, “*croûtons*” está no plural em francês enquanto “pão frito” está no singular. Exprime exatamente a mesma realidade. Podemos também utilizar simplesmente o francesismo aceite na língua portuguesa: “**sopa purê de lentilhas com croûtons**”.

5. “***Omelette au naturel***” : tradução literal, sem grande dificuldade de interpretação, “**omelete ao natural**”. Corresponde a uma “omelete simples”.
6. “***Roast Beef à l’Anglaise***” : Já vimos que todas as expressões finais começando por “à + la” se transforma em português com a supressão do artigo definido “la”, desse caso, “à Inglesa”, não há grande dificuldade. O substantivo “*Roast Beef*” é um anglicismo. Até agora, preferimos deixar o anglicismo na versão traduzida a fim de ser o mais fiel possível ao texto original: “***Roast Bief à Inglesa***” é uma solução. A segunda solução seria utilizar o seu equivalente português, “rosbife”: “**Rosbife à Inglesa**” sabendo que se trata de carne de vaca assada.
7. “***Darne de merlan à la Normande***” : várias dificuldades. A primeira diz respeito ao substantivo “darne” que não tem o seu equivalente direto em português e podendo ser traduzido simplesmente pelo substantivo “posta” (feminino - uma posta de peixe) ou então pelo substantivo “medalhão” (masculino - um medalhão de peixe): “**posta de pescada**” / “**medalhão de pescada**”. A segunda parte da expressão começando pela tal preposição “à + la” pode ser traduzida quase à letra: “**à Normanda**”. “*Normande*” é habitualmente um adjetivo qualificativo e não empreendido como substantivo, como nesse caso. O substantivo é a região, a Normandia; podemos também sugerir a tradução seguinte: “**à moda da Normandia**”.
8. “***Vol-au-vent de blanquette de veau***” : a dificuldade maior resulta da tentativa de evocar, num país estrangeiro, o que representa exatamente um prato tipicamente francês, a “*blanquette de veau*”; é extremamente complicado. A “*blanquette de veau*” é um prato de carne de vitela migada, com cenoura e manteiga. A palavra “*blanquette*” vem do facto do molho do guisado ser branco. Todas as carnes preparadas em “*blanquette*” são brancas (galinha, coelho, porco) embora o vitelo seja o processador de referência. Não temos tradução para esse prato, podemos usar o empréstimo para evocá-lo ou

sugerir uma expressão equivalente como “*fricassé com molho branco*”. Outro francesismo já conhecido é o “*vol-au-vent*”. À letra, *vol* /voo, *au* / ao, *vent*/ vento. Essa iguaria de origem francesa, feita com massa folhada em formato de cestinhas, é recheada com “*blanquette de veau*” e depois, assada no forno. Resumindo, “**vol-au-vent de *blanquette de vitela***” ou “**vol-au-vent de fricassé de vitela com molho branco**”.

9. “***Poulets rôtis, sauce estragon***” : tradução literal, “**frangos assados, molho estragão**”. A única diferença – que não se nota aí porque não há concordância a fazer – é que “*sauce*” é um substantivo feminino e que “molho” é um substantivo masculino.
10. “***Vol-au-vent d’escalopes à la crème***” : Mais um francesismo, o “*vol-au-vent*”. A forma de cestinhas em massa folhada perdura, é o recheio que muda; desta vez, o recheio é constituído por “escalopes com natas”, o substantivo “*crème*” invoca o seu complemento, subentendido “*crème fraîche*”, “natas” em português; o substantivo fica no plural – mudança de género ao passar a palavra para português. A preposição “à + *la*” foi modificada, a língua portuguesa prefere a preposição “com” (“*avec*”): “**vol-au-vent de escalopes com natas**”. Quando se fala em escalopes, em França, fala-se de “bife de peru” ou de “bife de vitela”.
11. “***Poisson rôti à la portugaise***” : tradução quase literal se contarmos com a elipse do artigo definido “*la*” em português, “**peixe assado à portuguesa**”.
12. “***Pannequets à la Salamanque***” : O substantivo “*pannequets*” tem o seu equivalente direto em português “**panquecas**”, vem do Inglês “*pancake*”. É uma espécie de crepe recheado de forma diversa. “Salamanque” escrita “à francesa” é uma cidade espanhola, Salamanca; vamos restituir a ortografia original. Tratando-se de um dado geográfico, temos duas soluções: a tradução quase literal (“quase” porque há a elipse do artigo definido “*la*” em português) – **panquecas à Salamanca** ou a expansão da expressão “à moda de + cidade” – **panquecas à moda de Salamanca**. Optamos pela segunda solução.

Ementa nº 8:



Palácio da Ajuda¹

Jantar do 14 de Maio de 1887²

Menu

Sopa à Piemontesa³

Lombos de novilho à hussardo⁴
Folhado de batatas, recheado de frangos⁵

Entrées

Costeletas de vitela, à moda de Nevers⁶
Pâté quente à financeira⁷
Gratinado de moleja de vitela⁸

Plats

Capões picados assados com o seu molho⁹
Salada de agriões e rabanetes¹⁰

Entronels

Feijões-verdes salteados à Inglesa¹¹
Bábá quente de chocolate¹²
Gelado de laranja¹³

De uma forma geral as refeições começam sempre com uma sopa. As sopas aparecem logo a seguir à palavra “menu” sem ser estipulada nenhuma categoria. Até agora, só apareceu a subcategoria “*Potage*” na ementa de dia 20 de maio de 1886. De resto, as sopas são mencionadas prontamente sem aviso breve, sendo o primeiro prato. Os outros pratos são divididos em subcategorias. Ficamos surpreendidos de ver os “feijões-verdes salteados à Inglesa” na subcategoria única de “*entremets*”; esse prato salgado está misturado com as sobremesas. Podiam ter feito como na ementa de dia 20 de maio de 1886 ou seja ter separado os “*entremets de legumes*” dos “*entremets sucrés*” porque também o prato anterior “Salada de agriões e rabanetes” não pertence à subcategoria “*Rôts*” (Assados) mas sim aos “*entremets de légumes*”. Fizemos este aparte só para realçar que, nessa ementa, não respeitaram as divisões consoante os pratos.

1. “*Palais d’Ajuda*”: “**Palácio da Ajuda**” - Restituição na língua de origem do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida.
2. “*Diner du 14 Mai 1887*”: duas soluções, **jantar do 14 de Maio de 1887**, respeitando as regras portuguesas de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 14 de Maio de 1887** (expansão com o substantivo “dia”), essas duas fórmulas são perfeitamente corretas. Para ficarmos mais próximos do texto a traduzir, optamos pela primeira solução.
3. “*Potage à la Piémontaise*”: Apesar do “arroz à piemontesa” ser mais conhecido, também existe a “**sopa à piemontesa**”. No que diz respeito à palavra “*Piémontaise*”, é definitivamente um lugar, poderia ficar escrito como está no texto inicial mas não é propriamente um local francês mas sim italiano. O “*Piémont*” é uma região do noroeste da Itália. Em italiano, escreve-se “Piemonte” com um “e” final. Poderíamos ficar com essa grafia, respeitando a grafia do país em questão. É uma opção se for justificada. O português adaptou a palavra consoante a sua língua tanto ao nível da grafia como ao nível da fonologia: “Piemontesa”. Sendo uma região, podemos também utilizar a expansão “**à moda do Piemonte**”.

4. **“Filets de bœuf à la hussard”** : o termo “filete” designa «uma posta delgada, ou seja fina, de carne ou de peixe»⁶⁵. Pode-se traduzir à letra **“filetes de novilho”**. Mas também pode-se usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de novilho: **“Bifes de novilho à hussardo”** ou **“lombos de novilho à hussardo”**. O restante da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido *“la”* na língua de chegada, pela simples razão que não se usa. Além disso, reparamos que houve um erro em francês, a expressão original é *“à la hussarde”*, falta-lhe o “e” final, marca do feminino. Sendo assim, há uma mudança de ponto de visto ao transformar a expressão em português. Efetivamente na língua portuguesa, o substantivo é masculino. Para orientar o leitor, o lombo de novilho à hussardo é picado e assado, guarnecido de batatas *“duchesse”* douradas no forno, de cogumelos grelhados recheados de molho Soubise (francesismo). O molho Soubise é um molho béchamel ao qual se adiciona um puré de cebola.
5. **“Timbale de pommes de terre, garni de poulets”** : Não é a primeira vez que encontramos a palavra *“timbale”* na tradução. Já vimos que o substantivo *“timbale”* tem vários sentidos consoante o prato; pode evocar a ideia de massa folhada quando faz referência a um prato salgado, pode evocar a massa de pão brioche ou a massa de pão-de-ló quando faz referência a uma sobremesa (Cf. Ementa nº3 – Jantar do 20 de Maio de 1886). Realçamos, neste caso preciso, um erro no texto original: como *“timbale”* é um substantivo feminino, o qualificativo *“garni”* deveria ter um “e” final, também marca da concordância entre o substantivo e o adjetivo. A iguaria sendo salgada, vamos utilizar a metonímia *“folhado”*, o substantivo é masculino, logo o seu adjetivo (*“recheado”*) também será no masculino. Houve uma mudança de ponto de vista ao passar a expressão de uma língua para a outra: **“Folhado de batatas, recheado de frangos”**. Neste caso, as preposições correspondem de uma língua para outra.
6. **“Côtelettes de veau, à la Neversaise”** : tradução à letra para a primeira parte da expressão, **“costeletas de vitela”**. A má caligrafia não permite descodificar com clareza e certidão a segunda parte, deduzimos que se trata da palavra

⁶⁵ “Filete”, *Dicionário da Língua portuguesa*, Porto, Porto Editora, 1997, p. 832.

- “*Nevernaise*”, palavra que não existe em francês. Tendo em conta este dado, temos que chamar a atenção para o facto de entrarmos no campo das suposições. Podemos apenas avançar com hipóteses, sem as confirmar. Nessa palavra, descobrimos a raiz “*Nevers*”, cidade francesa do centro da França, na região de Bourgogne. Os habitantes de Nevers chamam-se “*neversois(e)*” e não “*nevernais(e)*”. As duas palavras são próximas. Como se trata de uma cidade, um dado geográfico, vamos aplicar o procedimento habitual: “**à Nevers**” (elipse do artigo definido “*la*” no ato da tradução ou “**à moda de Nevers**” (expansão).
7. “***Pâté chaud à la financière***” : tradução quase literal (elipse do artigo definido “*la*” no ato da tradução): “**paté (francesismo) quente à financeira**”
 8. “***Ris de veau au gratin***” : nesta expressão, vamos proceder a uma modificação da estrutura começando em português com a última palavra, inverter a ordem dos elementos permite uma lógica na língua de chegada: “**gratinado de moleja de vitela**” e não “~~Moleja de vitela ao gratinado~~”. Traduzir a mensagem na sua globalidade usando o procedimento da equivalência leva a um maior entendimento. Se desejamos conservar a ordem inicial, temos que usar também a transposição, ou seja, o substantivo “*gratin*” muda de categoria gramatical, passando a ser o adjetivo qualificativo “*gratiné(e)*” / “gratinado (a)”: “**Moleja de vitela gratinada**” (o qualificativo é do mesmo género que o substantivo, feminino – em francês, o “*ris*” é masculino). Apesar de ser aceitável e de respeitar a estrutura inicial, preferimos a primeira solução.
 9. “***Chapons piqués rôtis au jus***” : temos que saber exatamente o que significa a expressão “*au jus*” antes de traduzir. Consiste no molho que a própria carne vai criar ao assar. O “*jus*” é o sumo da carne, o suco. É difícil traduzir por uma única palavra, como em francês. Para obter a realidade temos que recorrer à expansão: “no seu próprio molho” pode ser uma solução. O restante da expressão traduz-se à letra: “**capões picados assados no seu molho**”.
 10. “***Salade de cressons et radis***” : a tradução literal funciona perfeitamente, “**salada de agriões e rabanetes**”.
 11. “***Aricôts verts sautés à l’Anglaise***” : tradução quase (elipse do artigo definido “*l’*” em português) literal, “**feijões-verdes salteados à Inglesa**”.

12. **“Baba chaud au chocolat”**: O “bábá” é um bolo individual de massa levedada, com passas de uva e embebido, após cozedura, de rum. Tem um formato específico, uma coroa. O nome importado foi adaptado foneticamente à língua portuguesa acrescentando-lhe acentos agudos nos “a”. O tradutor só tem que ter cuidado com a preposição que liga o nome do bolo ao seu sabor, muda de “au” para “de” na língua portuguesa. Mais uma vez, não se pode traduzir rigorosamente à letra: **“bábá quente de chocolate”**. As preposições podem ser consideradas como “falsos-amigos”...
13. **“Glace d’orange en rocher”**: Mais uma expressão difícil. A primeira parte encontra o seu equivalente direto na tradução literal: **“gelado de laranja”**. Vamos supor que “en rocher” diz respeito à apresentação do gelado. Qual seria a melhor maneira de evocar essa apresentação sem chocar na língua de chegada? Com a tradução literal, “em rochedo”? Com a expansão, “em forma de rochedo”? Pensamos que esta informação pode não ser relevante e, devido à estranheza da tradução, devemos omiti-la na versão traduzida. Ou outra sugestão, inverter a ordem das palavras explorando o imaginário do leitor: **“Rochedo de gelado de laranja”**...

Ementa nº 9:

Palácio Real da Ajuda¹

Menu do 22 de Junho de 1896²

JANTAR³

Sopa de tartaruga fingida⁴
Consomé à Sévigné⁵

Rodvalho à Inglesa, molho de manteiga⁶
Lombos de novilho estufado à moderna⁷
Arroz de frangos à Sevilhana⁸

Lombos de vitela à *Jens d'armes*⁹
Pão de foie gras recheado de geleia¹⁰

PUNCH DE RUM¹¹

Peru, molho demi-glace¹²
Salada de agrião¹³

Espargos molho holandês¹⁴

Pouding soufflé à Rainha¹⁵
Pão de morangos à francesa¹⁶

Vinhos

Gelados
Sobremesa

Licores

Esta ementa tem uma apresentação diferente. O cabeçalho não segue a tradição, ou seja, contempla duas primeiras linhas, a primeira mencionando exclusivamente o lugar, a segunda anunciando a refeição (almoço ou jantar), imediatamente seguida da data. O cabeçalho dessa ementa tem três linhas: o lugar, a data e uma terceira linha anunciando a refeição, neste caso, um jantar.

O lugar é referido de modo diferente pois acrescentaram o adjetivo qualificativo “royal” / “Real”.

A caligrafia não é tão regular como nas outras ementas.

1. **“Palais Royal d’Ajuda”**: **“Palácio Real da Ajuda”** – Tradução literal trazendo a restituição na língua de origem do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida. Em comparação com as ementas anteriores, foi acrescentado à denominação habitual o adjetivo “royal” / Real.
2. **“Menu du 22 Juin 1896”**: duas soluções, **menu do 22 de Junho de 1896**, respeitando a regra portuguesa que prevê a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **menu do dia 22 de Junho de 1896** (expansão com o substantivo “dia”), essas duas fórmulas são perfeitamente corretas. Para ser mais próximo do texto a traduzir, optamos pela primeira solução.
3. **“Dîner”**: a refeição desta vez aparece isolada, numa linha à parte, sem ser com a data. Tradução literal: **“jantar”**.
4. **“Potage fausse tortue”**: tradução literal apesar de utilizar o sinónimo de “potage” (“soupe”), visto não haver em português um equivalente direto, **“sopa de tartaruga fingida”**. Na Europa conhece-se a sopa de tartaruga ou *turtle soup* levada para a cozinha clássica pelos Ingleses. Esses últimos também inventaram a *mock turtle soup*, a sopa de tartaruga fingida. Essa sopa de facto não tem nada a ver com a tartaruga que se consumiu na altura. É à base de cabeça de vitela.
5. **“Consommé à la Sévigné”**: Já encontramos outros pratos ditos “à la Sévigné”; são sempre sopas como por exemplo **“Printaniers à la Sévigné”** da ementa de dia 28 de Setembro de 1880. “Sévigné” sendo o nome de uma pessoa, não tem

tradução. O único cuidado a ter é o de proceder à supressão do artigo definido “la” ao transferir a informação para a língua portuguesa. Quanto ao substantivo “*consommé*”, é um francesismo que foi adaptado ortograficamente na língua portuguesa que perdeu unicamente a sua consoante “m”. Resultado obtido sem grande dificuldade: “**consomé à Sévigné**”. Pode-se utilizar o substantivo sinónimo mais geral “sopa”, “sopa à Sévigné” mas não fica tão próximo do texto original.

6. “**Turbot à l’Anglaise, sauce au beurre**”: a tradução literal funciona muito bem para a primeira parte, “**Rodvalho à Inglesa**” (elipse do artigo definido francês não usual na língua portuguesa). O tradutor está sempre alerta às preposições, o “*au*” francês passa para o “de” português: “**molho de manteiga**” (respeita mais a estrutura inicial) ou “**com molho de manteiga**” (a vírgula foi substituída pela preposição “com”). “**Rodvalho à Inglesa, molho de manteiga**” ou “**Rodvalho à Inglesa com molho de manteiga**”, essas propostas são ambas aceitáveis.
7. “**Filets de bœuf braisé à la moderne**”: já vimos anteriormente que o termo “filete” designa uma posta delgada, ou seja fina, de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra por “**filetes de novilho**”. Mas também pode-se *usar* o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para carne de novilho: “Bifes de novilho à Moderna” ou “lombos de novilho à Moderna”. O restante da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido “la” na língua de chegada pela simples razão que não se usa. Falta ainda o adjetivo “*braisé*”. Significa «*cuit à l’étouffée, avec un peu de liquide, à feux doux*». Ao ler essa definição, é claro que corresponde perfeitamente ao adjetivo “estufado” em português. Resultado final: “**Bifes de novilho estufado à Moderna**” ou “**lombos de novilho estufado à Moderna**”. Mais uma vez, preferimos o singular, “Bife de novilho estufado à Moderna”, mas vamos respeitar o texto original deixando a expressão no plural.
8. “**Riz de poulets à la Sévillane**”: “**Arroz de frangos à Sevilhana**”, não apresenta grande dificuldade. A grafia do dado geográfico espanhol foi adaptada consoante o país. Em francês, *Sévillane* - da cidade espanhola *Séville*. Em português, Sevilhana - da cidade espanhola Sevilha. O resto do procedimento é

comum, tratando-se de uma tradução quase à letra, elipse do artigo definido em português.

9. **“Filets de veau à la Jans d’armes”** : em vez de “filetes”, preferimos o termo “lombos” quando se trata de carne de vitela ou de novilho. “*Jans d’armes*” é uma expressão difícil de traduzir. Atualmente seria escrito da seguinte maneira “à la gendarme”. Não tendo encontrado nas nossas pesquisas nada que desse precisões ou pormenores relativamente a esta preparação culinária, resolvemos deixar a palavra original para não levar a uma interpretação errada.
10. **“Pain de foie gras truffé à la gelée”** : **“pão de foie gras em geleia”**, é uma tradução quase literal à exceção da mudança de preposição, “à la” passou em português a ser “em” (“*en gelée*”, expressão que existe também em francês realçando o modo de preparação; por exemplo, diz-se “*oeufs en gelée*” ou “*aspic d’oeufs*”). No entanto, o adjetivo “*truffé*” (mal redigido em francês, visto ter a vogal “o” a mais – deveria ter sido escrito da maneira seguinte “*truffé*”; pode ter sido um erro fonológico, um erro de pronúncia inicial) vai mudar a composição da enumeração em português: **pão de foie gras** (ficamos com o francesismo) **recheado** (cuidado, a tendência seria aplicar a tradução à letra, “trufado” do verbo “trufar”, “condimentar com trufas”, não é o sentido aqui, o sentido é simplesmente “recheado”, não há o ingrediente “trufa” no recheio mas a geleia!) **de geleia**. O adjetivo “recheado” implica logo a seguir a preposição “de”, “recheado de + o ingrediente do recheio” e não supostamente “em geleia”.
11. **“Punch au rhum”** : apesar de existir a palavra em português “ponche”, vamos respeitar o anglicismo original. Podemos traduzir essa expressão de duas maneiras, ou seja com duas preposições diferentes: **“punch com rum”** ou **“punch de rum”**, “*au*” pode ser substituído por “com” (“*avec*”) ou por “de”. Relembramos que trata-se de uma redundância visto o punch em si ser já uma bebida à base de rum.
12. **“Dindon à la demi-glace”** : O substantivo “*dindon*” tem o seu correspondente direto “peru”, as duas palavras sendo de género masculino nas duas línguas. De uma forma geral, fala-se de carne de peru. Utiliza-se hoje em dia o francesismo “*demi-glace*”: O *demi-glace* é um dos grandes molhos de base da cozinha

clássica francesa; é basicamente um caldo de carne escuro, reduzido ao seu extremo, e o sucesso da receita prende-se com o tempo de cozedura. O caldo de carne tradicional demora umas 2 horas. Se traduzirmos à letra, fica “**Peru à demi glace**” ou “**carne de peru à demi-glace**”. Desapareceu obviamente o artigo definido “*la*”. Aconselhamos, no entanto, uma outra possibilidade de tradução, acrescentando o vocábulo “molho”: “**peru, molho demi-glace**” soa muito bem, evidentemente a preposição “à” desapareceu; é a pontuação (a vírgula) entre as palavras “peru” e “molho” que faz a ligação entre os dois ingredientes.

13. “**Salade de cresson**” : a tradução literal funciona perfeitamente, “**salada de agrião**”. Salientamos que houve um erro ortográfico em francês, “*cresson*” leva dois “s”.
14. “**Asperges sauce hollandaise**” : tradução à letra sem problema nenhum, “**Espargos molho holandês**”. Houve, no entanto, uma mudança de género ao passar o substantivo “*sauce*” para a língua de chegada, “molho”, automaticamente o adjetivo que lhe é associado também (regra de concordância).
15. “**Pouding soufflé à la Reine**” : Vamos conservar o anglicismo inicial “pouding” - que deveria aparecer escrito “*pudding*”- sabendo, também, que existe a palavra “pudim” em português. O francesismo “*soufflé*” inserido no vocabulário português evoca bem a sobremesa em questão, não tendo havido uma adaptação gráfica. Inclusivamente escreve-se com dois “f”, como em francês. A expressão “à *la Reine*” não costuma aparecer nas sobremesas. É verdade que a apelação também diz respeito a um pequeno pão-de-leite muito ligeiro. A tradução aplica o processo usual com a supressão do artigo definido “*la*” na passagem para a língua portuguesa. A expressão final dá: “**Pouding soufflé à Rainha**”; não traz grande dificuldade.
16. “**Pain de fraises à la française**” : tradução quase literal se não fosse a elipse do artigo definido « *la* » não usual em português, “**pão de morangos à francesa**”.

Ementa nº 10:



Real Paço de Cintra. Serviço no Campo.
Jantar do dia 25 de Junho de 1896
Mesa

Sopa de galinha com pão¹

Pequenos folhados à Rainha²

Lombos de novilho à Providência³

Fiambre à Parisiense⁴

Arroz à piemontesa com trufas⁵

Bife de vitela à piemontesa⁶

Geleia de Pâté de foie gras⁷

Espargos, molho de manteiga⁸

Bábá Polaco⁹

Geleia de morangos¹⁰

Officer

O espaço mudou. O evento não tem lugar no Palácio da Ajuda mas no Real Paço de Cintra e é mencionado o tipo de serviço. Este marca a diferença visto ser um “serviço no Campo”. O mais notável é que esse cabeçalho vem em português, não sendo traduzido como temos vindo a observar. No entanto, houve um lapso na data porque aparece na língua francesa unicamente a referência ao mês de “*juillet*”, ou seja “julho”: “jantar do dia 25 *juillet* de 1896”, a estrutura é tipicamente portuguesa.

Não há neste serviço divisão da ementa em diversas subcategorias (*Relevés, Entrées, Rôts, Entremets...*), os pratos sendo simplesmente enumerados em cada linha. Vê-se nitidamente as linhas de apoio nas quais foram redigidas os pratos desse evento pouco comum.

1. “**Potage de poule au pain**” : “**Sopa de galinha com pão**”, tradução quase literal se não fosse, como sempre, a mudança da preposição “*au*” quando passa para português. Será uma variação da canja?
2. “**Petits livrets de feuilletage à la Reine**” : já demos conta desta primeira parte da expressão nas ementas anteriores. É sempre difícil traduzir os pratos que têm massa folhada como um dos principais ingredientes, isto porque a perífrase traduzida à letra não valoriza tanto o prato na língua de chegada: “pequenos livrinhos de folhagem à Rainha”. Em português leva a uma redundância “pequenos” / “livrinhos” quase inevitável. É a parte “*de feuilletage*” que transmite a ideia de massa folhada. “*à la Reine*” vai levar a uma elipse do artigo definido “*la*” no ato de tradução. O tradutor tenta dar um sentido mais apropriado na língua de chegada usando o processo da equivalência e transmitindo a realidade do prato na sua globalidade. Assim pensamos que “**pequenos folhados à Rainha**” convém. Ao ler o enunciado, visualizamos à partida as tradicionais “*bouchées à la Reine*”, essa iguaria clássica refinada e delicada caracterizada pela presença de aves, moleja de vitela, cogumelos, trufas com molho supremo.
3. “**Filets de bœuf à la Providence**” : o termo “filete” designa uma posta fina de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra “**filetes de novilho**”. Mas também pode-se usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para carne de novilho: “**Bifes de novilho à Providência**” ou

- “**lombos de novilho à Providência**”. O restante da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido “*la*” na língua de chegada pela simples razão que não se usa.
4. “**Jambon à la Parisienne**”: O substantivo “*jambon*” tem o seu equivalente direto em português: “fiambre”. A expressão “*à la parisienne*” é submetida a modificações fonológicas na língua de chegada, apesar de ser uma referência geográfica francesa: “**à parisiense**”. Podia-se também traduzir “à moda de + a cidade em questão, ou seja Paris”, usando a expansão: “**Fiambre à moda de Paris**”; “**Fiambre à parisiense**” respeita a estrutura inicial.
 5. “**Riz à la piémontaise aux truffes**” : Não é a primeira vez que encontramos nas ementas o “arroz à piemontesa”. No que diz respeito à palavra “*Piémontaise*”, é definitivamente um lugar, poderia ficar escrito como está no texto inicial mas não é propriamente um local francês mas sim italiano. O “*Piémont*” é uma região do noroeste da Itália. Em italiano, escreve-se “Piemonte” com um “e” final. Poderíamos ficar com essa grafia, respeitando a grafia do país em questão. É uma opção se for justificada. O português adaptou a palavra consoante a sua língua tanto ao nível da grafia como ao nível da fonologia: “Piemontesa”. Sendo uma região, podemos também utilizar a expansão “à moda do Piemonte”. Diz-se de pratos onde se usa o risoto, por vezes misturado com trufas brancas do Piemonte. É esse o caso aqui pois a expressão foi acrescentada com o substantivo “*truffes*”. Há que ter cuidado, no entanto, com a preposição que vai ligar as duas partes da expressão. É diferente consoante as línguas, em francês “*aux, (à + les)*”, em português “com” (“*avec*”). Resultado final da tradução: “**arroz à piemontesa com trufas**”, “**arroz à moda do piemonte com trufas**”, as duas soluções são aceitáveis.
 6. “**Escalopes de veau à la piémontaise**” : “**escalopes ou bifes de vitela à piemontesa**”. Tradução quase literal (elipse do artigo definido “*la*” a traduzir em português). Não vamos repetir a explicação relativa à tradução de “à piemontesa”. “**Escalopes ou bifes de vitela à moda de Piemonte**” também pode ser uma solução.
 7. “**Pâté de foie gras à la gelée**” : “**pão de foie gras em geleia**”, é uma tradução quase literal à exceção da mudança de preposição, “*à la*” passou em português

para “em” (“*en gelée*”, expressão que existe também em francês, realçando o modo de preparação; por exemplo, diz-se “*oeufs en gelée*” ou “*aspic d’oeufs*”). Só que na língua de receção funciona melhor a inversão da enumeração, o último elemento passando para primeiro lugar: “**Geleia de pâté de foie gras**”. A modulação (*cf.* Vinay e Darbelnet) permite a mudança de ponto de vista de forma a tornar a expressão mais pertinente na língua de chegada.

8. “**Asperges, sauce au beurre**”: “**espargos, molho de manteiga**” (respeita a estrutura inicial) ou “**espargos com molho de manteiga**” (a vírgula foi substituída pela preposição “com”), também correta.
9. “**Babá Polonais**”: O “bábá” é um bolo individual de massa levedada com passas de uva e embebido, após cozedura, de rum. Tem um formato específico de coroa. O nome importado foi adaptado foneticamente à língua portuguesa, acrescentando o acento agudo nos “a”. O adjetivo qualificativo “*polonais*” / polaco é engraçado se conhecermos um pouco da história do bolo. Deve-se, efetivamente, a criação deste bolo ao rei de Polónia, Stanislas Leszczyński (1677-1766) que estava na altura exilado em França, na região de Lorraine. O rei polaco achou que o Kouglof era demasiado seco e imaginou regá-lo de rum. Estamos perante uma tradução literal que não oferece nenhuma dificuldade: “**bábá** (francesismo cujo grafia foi adaptada consoante a pronúncia na língua portuguesa) **polaco**”.
10. “**Gelée aux fraises**”: “Geleia de morangos”, tradução quase literal; a preposição “*aux*” (“aos”) transformou-se em “de”.

Ementa nº 11:



PALÁCIO REAL DA AJUDA¹

MENU do 14 de Março de 1898²

JANTAR³

Sopa Irma⁴
Folhadinhos Santo-Humberto⁵
Dentálio à moda de Joinville⁶
Vitela primavera⁷
Pão de caça à Rossini⁸
Mousse de frangos de criação à Diplomata⁹

Punch de tangerinas¹⁰
Galinhas-da-índia com agrião¹¹
Salada Jockey Club¹²

Trufas de Mercia com champanhe¹³
Brioche de alperces à Italiana¹⁴
Parfait de morangos e gelados variados¹⁵

Esta ementa segue a apresentação inicial da ementa do dia 22 de Junho de 1896 cujo cabeçalho tem três linhas: na primeira linha a indicação do lugar, na segunda linha a data e uma terceira linha anunciando a refeição, nesse caso, um jantar.

- **“Palais Royal d’Ajuda”**: **“Palácio Real da Ajuda”** – Tradução literal trazendo a restituição na língua de origem do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida.
- **“Menu du 14 mars 1898”**: duas soluções, **menu do 14 de Março de 1898**, respeitando a regra portuguesa que impoe a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **menu do dia 14 de Março de 1898** (expansão com o substantivo “dia”), essas duas fórmulas estão perfeitamente corretas. Para ficar mais próximo do texto a traduzir, optámos pela primeira solução.
- **“Dîner”**: a refeição cuja tradução se efetua à letra, **“jantar”**, aparece sozinha, numa linha à parte, sem ser com a data.

Realçamos o facto desta ementa ser dividida por bloco, sem menção de subcategoria (*Relevés, Entrées, Rôts, Entremets...*). São exatamente três blocos; os dois primeiros não correspondem a uma lógica; parece que os pratos foram misturados de uma forma aleatória; só o último bloco contem unicamente sobremesas.

1. **“Potage Irma”**: tradução à letra, **“sopa Irma”**.
2. **“Croustades Saint-Hubert”**: Já vimos na ementa de dia 19 de Maio de 1886 a expressão *“Petites croustades de riz à la Princesse”*. Nessa ementa, surge exatamente o mesmo sentido, o adjetivo *“petites”* é afinal sugerido no diminutivo da palavra *“croustades”* através do sufixo *“-ines”*. *“Croustades”* é afinal um neologismo fabricado a partir do próprio português que costuma acrescentar o sufixo *“-inho”* para dar a ideia de pequena dimensão. Essa palavra não existe na língua francesa. Vamos voltar a usar o mesmo procedimento na tradução. Aparece, como já vimos, a ideia da massa folhada que vai ser recheada, sugerindo um *vol-au-vent* ou uma empada com uma guarnição que não a de frango. Ao escolhermos o substantivo *“folhado”*, temos uma mudança de género (feminino/masculino) da língua de partida para a

língua de chegada: “ **folhadinhos**”. A parte relativa ao nome do santo leva a uma reflexão: será que guardamos o empréstimo “**Saint-Hubert**” ou utilizamos o seu correspondente “**Santo-Humberto**”? Não chegámos a decidir. As duas soluções parecem aceitáveis.

3. “**Dental à la Joinville**”: em primeiro lugar é de notar o erro ortográfico no substantivo “*dentale*”, apesar de ser, de facto, um substantivo masculino, leva um “e” final em francês. É um molusco marinho de concha tubular e em forma de dente canino. Tradução quase literal (com a elipse do artigo definido “*la*”): “**dentálio à Joinville**” ou tradução usando a expansão “à moda de + nome da cidade”: “**dentálio à moda de Joinville**”. Optamos pela última solução.
4. “**Noix de veau Printanière**”: Já encontramos a expressão “*noix de veau*” na ementa de dia 19 de maio de 1886. E estamos, uma vez mais, perante uma dificuldade: como traduzir o substantivo “*noix*”? Temos que realçar que esta menção é todavia muito rara visto não aparecer uma única vez na obra de Domingos Rodrigues (1680); aparece na obra de Lucas Rigaud (1780), no capítulo III intitulado “Da Vitella” (6 receitas diferentes de “noz de Vitella” – substantivo escrito no singular - e uma receita de “nozes de Vitella” – substantivo escrito no plural) mas temos que lembrar que Lucas Rigaud é um cozinheiro francês na corte de D. Maria I e que, por falta de uma boa tradução, procedeu a uma tradução à letra que não se transmitiu no vocabulário culinário português. Não se trata da noz mas sim de uma parte de carne de vitela, «*morceau du veau formé par les muscles de la partie interne de la cuisse, qui est débité en rôtis ou en escalopes*» (Petit Larousse en couleurs, 1991: 680). Ao comparar o corte do animal, pode ser que corresponda ao « pojadouro », « parte inferior e mais grossa da perna do gado bovino ». Poderíamos traduzir por “bife do pojadouro de vitela”. No entanto, na dúvida, é melhor não especificar de que parte se trata na versão traduzida, isto porque também se usa naturalmente a denominação “**vitela primavera**” em Portugal. A elipse não retira a contextualização do prato. Ou então, podemos utilizar apenas o substantivo geral “carne”, “**carne de vitela à primavera**”. Neste caso, precisamos da expansão da preposição “à”.

5. **“Pain de gibier à la Rossini”**: tradução quase literal, elipse do artigo definido “la”, **“pão de caça à Rossini”**. Rossini era um compositor italiano, Gioacchino Rossini (1792-1868); os pratos com este nome usam como ingredientes o foie gras e as trufas.
6. **“Mousse de poulardes à la Diplomate”**: Encontramos de novo o ingrediente “poularde” que não pode ser traduzido por uma única palavra, se quisermos apreender o sentido; trata-se de uma franga que ainda não pôs ovos e que é destinada à engorda; a sua carne branca é tenra e deliciosa. No entanto, podemos dificilmente usar o substantivo português no feminino. Após reflexão, achámos que a apelação masculino “frango de criação” adapta-se bem à situação. De resto, não há grande problema. Procedemos naturalmente à supressão do artigo definido “la” em português. Resultado: **“mousse (francesismo) de frangos de criação à Diplomata”**.
7. **“Punch aux mandarines”**: o único cuidado a ter é mudar a preposição “aux” na passagem da expressão em português. Já vimos que, apesar de existir o substantivo “ponche” em português, preferimos o anglicismo porque está mais perto do texto original: **“punch de tangerinas”**.
8. **“Pintades au cresson”**: a “pintade” é uma ave da família *Numididae*; não existe uma tradução literal; trata-se da “galinha-da-índia” em Portugal. Passa-se a preposição para português, “aux” transformando-se em “com” (“avec”:) **“galinhas-da-índia com agrião”**.
9. **“Salade Jockey Club”**: o nome próprio não tem tradução, vamos ficar com o anglicismo; o substantivo “salade” tem o seu correspondente direto na língua portuguesa, “salada”: **“salada Jockey Club”**.
10. **“Truffes de Mercia au champagne”**: Mercia é uma cidade britânica; sendo um nome próprio, ficamos com o empréstimo. Temos a passagem habitual da preposição “au” para a preposição “com” (“avec”), o resultado sendo: **“Trufas de Mercia com champanhe”**. O champanhe sendo uma bebida tipicamente francesa, podemos ficar com o empréstimo “champagne” ou ficar com a adaptação (fonológica e ortográfica) portuguesa “champanhe”.
11. **“Timballe d’abricots à l’Italienne”**: em primeiro lugar é de notar o erro ortográfico no substantivo “timballe” que só leva um “l”, não dois. O

substantivo “*timbale*” tem vários sentidos consoante o prato; já vimos que pode evocar a ideia de massa folhada em menus anteriores, não é o caso nesta expressão. Como é uma sobremesa, evoca a massa de pão brioche - “brioche” é um francesismo - ou a massa de pão-de-ló. Resolvemos traduzi-lo pelo substantivo “brioche”, usando uma metonímia. Assim, substituímos a palavra “*timbale*” - que não tem tradução direta - pela palavra “brioche” à qual está em íntima ligação visto ser um dos ingredientes fundamentais da receita. Jules Gouffé fornece várias receitas de “*timbales*”: “*timbale de fruits*” (Gouffé, 1867: 718), “*timbales de fruits, oranges et ananas*” (Gouffé, 1867: 735) e até “*timbales de gaufres aux avelines*” ou “*au marasquin*” (Gouffé, 1867: 738-739). As duas últimas são sobremesas “quente e frio” com gelado. O restante da expressão não traz dificuldades específicas; a tradução é quase literal porque contamos com a supressão do artigo definido “l” antes de “Italiana”: **“Brioche de alperces à Italiana”**.

12. **“Parfait au fraise et glaces variées”**: Detetámos mais um erro gramatical no texto original. Sendo o substantivo “*fraise*” feminino em francês, ao usar o singular deveriam ter escrito “*à la fraise*” (generalismo), no plural, deveriam ter escrito “*aux fraises*”. Ou seja, falta a marca do plural nessa expressão (o “x” na preposição “*aux*” e o “s” no substantivo “*fraises*”). Na língua portuguesa, o substantivo “morango” é um substantivo masculino. Há a mudança de género ao passar de uma língua para a outra. Essa mudança de género também ocorre com o substantivo “*glace*”, feminino em francês e o substantivo “gelado”, masculino em português. Logo, os adjetivos atribuídos a estas palavras vão seguir a regra da concordância. Aplicando esse procedimento, ao traduzir, recorreremos a um francesismo “*parfait*” que entrou há muito no glossário culinário português. Um parfait é uma sobremesa gelada caracterizada pela grande proporção de natas que lhe dá a sua untuosidade. Resultado final: **“Parfait de morangos e gelados variados”**. Não devemos esquecer de transformar a preposição “*au(x)*” pela preposição “de” na língua de chegada.

Ementa nº 12:



- Consomé de três filetes¹
- Perna de vitela à jardineira²
- Rochedo de Foie gras³
- Empadas de Galinholas assadas⁴
- Salada de alface francesa⁵
- Alcachofras à holandesa⁶
- Pouding de Hanovre⁷
- Gelado⁸

Notamos, à partida, a simplicidade desta ementa. O evento não ocorre no Palácio da Ajuda como até agora mas no Real Paço de Vila Viçosa. O cabeçalho da ementa já aparece redigido em português: as informações fornecidas dizem respeito ao lugar (primeira linha) e ao tipo de refeição - jantar - acompanhado da data (segunda linha. Ainda que a caligrafia se espanda por quatro linhas, conta apenas uma única informação). Não apresenta nenhuma divisão. Os pratos são enumerados linha a linha, apresentando poucos pratos.

1. **“Consommé aux 3 filets”**: Vamos ficar com o francesismo “consomé” adaptado graficamente à língua portuguesa, mudando apenas a preposição “aux” para “de” e chegando ao resultado seguinte: **“consomé de três filetes”**.
2. **“Cuissot de veau à la jardinière”**: o substantivo “cuissot” em francês está automaticamente ligado ao tipo de carne, ou seja, estamos a falar de caça (javali, veado ou cabrito). Corresponde sempre à uma determinada parte da perna. Nesse exemplo, o tipo de carne é outro (vitela) mas vamos conservar o corte específico da perna. De resto, a tradução é quase literal porque temos que suprimir sempre o artigo definido “la” ao passar a expressão para português: **“perna de vitela à jardineira”**.
3. **“Foie gras en rocher”**: Ainda não encontramos uma tradução aceitável para a apresentação da iguaria “en rocher”. Já encontramos esta apresentação na ementa de dia 14 de maio de 1887 relativamente a um gelado. Qual seria a melhor maneira de evocar esta apresentação, sem chocar, na língua de chegada? Com a tradução literal, “em rochedo”? Com a expansão, “em forma de rochedo”? A mudança de ponto de vista (a modulação) permite chegar a uma expressão razoável libertando o imaginário do leitor: **“Rochedo de foie gras”**.
4. **“Bécasses rôties aux croûtes”**: Hesitámos na tradução desta ave: “narcejas” ou “galinholas”? Observámos que Lucas Rigaud intitula o capítulo XIII do *Cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha* de “Das Gallinholas, e Narcejas” ou seja, existe uma ligeira diferença entre estas duas aves muito parecidas à primeira vista para um amador. Para termos a certeza da nossa tradução, tivemos que comparar os nomes científicos dados em português aos substantivos “narceja” - Gallinago Gallinago - e “galinhola” - Scolopax rusticola. É este último que corresponde ao

nome científico do substantivo “*bécasse*”. Notámos, à primeira vista, que houve confusão entre duas expressões em francês. A primeira é “*aux croûtons*” (“com pão frito”) – podemos dar o exemplo de um “*potage aux croûtons*”; a segunda é “*en croûte*”. O significado é completamente diferente. Trata-se de um prato confeccionado e cozinhado no forno envolto em massa folhada, formando uma espécie de crosta. Verificámos que a preposição tem toda a sua importância. No caso presente, pensamos que houve um erro de preposição e que se trata de “*bécasses rôties en croûte*”. Já vimos outras denominações de pratos com massa folhada “*croustade*” / “*croustadine*” / “*livrets*” / “*timbales*”. Todos estes vocabulos são difíceis de traduzir. É preciso recorrer à equivalência para dar uma noção exata do prato. Respeitando a estrutura inicial podemos dizer “**galinholas assadas em massa folhada**” ou “**folhados de galinholas assadas**” ou ainda “**empadas de galinholas assadas**”, a ideia da massa folhada devendo ser realçada.

5. “*Salade de laitue*”: tradução literal, “**salada de alface**”. No entanto, para ser preciso, realçamos o facto que em Portugal, a “*laitue*” é conhecida sob a denominação de “alface francesa”. Podemos utilizar a expansão: “**salada de alface francesa**”.
6. “*Artichauts à l'hollandaise*”: tradução quase literal visto ter a supressão do artigo definido “*l*” não usual em português, “**alcachofras à holandesa**”.
7. “*Pouding de Hanovre*”: resolvemos, desde do início do nosso trabalho, conservar os anglicismos presentes nas ementas. “*Pouding*” também pode aparecer escrito da forma seguinte “*pudding*”. Facilmente é entendido que se trata de um pudim. Hanovre é uma cidade alemã (norte da Alemanha). Sendo uma informação geográfica, não há tradução. Podemos proceder a uma tradução literal “**Pouding de Hanovre**” verificando que não há modificações nenhuma ou proceder a uma expansão “à moda de + cidade”, “**pouding à moda de Hanovre**”. No entanto, essa última solução que não respeita a estrutura inicial não soa tão bem como a primeira.

Ementa nº 13:



Consomé de massa de Italia¹
Pequenos folhados de gamo²
Rodovalho à marinheira³
Lombo de porco molho pimenta⁴
Patos assados com agrião⁵
Salada variada⁶
Couves-flores, molho manteiga⁷
Savarin de baunilha⁸
Gelado⁹

O cabeçalho desta ementa é mais uma vez redigido em português: o lugar “**Real Paço de V^a Viçosa**” - é engraçado ver que por falta de espaço, o Vila foi abreviado V^a - e o tipo de refeição acompanhado da data do evento “**Jantar do dia 13 Dezembro 1900**”. Falta a preposição “de” antes do mês e antes do ano 1900 para a apresentação estar em português correto: “Jantar do dia 13 de Dezembro de 1900”. Parece haver uma mistura entre as normas portuguesas e as normas francesas. Não está bem definido, é uma forma mista nas designações.

É uma ementa bastante simples, poucos pratos enumerados e não são subdivididos.

1. “**Consommé au pâte d’Italie**”: Após salientar o erro do texto original que se esqueceu da marca do plural indicado com a preposição “au” (*aux pâtes*), podemos afirmar que se trata de uma tradução quase literal. Mais uma vez há a mudança de preposição, o “au” passa ao “de” na língua de chegada: “**consomé (francesismo) de massa de Italia**” ou “**consomé de massas de Italia**” (realçando a noção de plural).
2. “**Petites croustades de daim**”: o substantivo “*croustade*” não é fácil de traduzir. Vem em primeiro lugar a ideia da massa folhada, vai ser recheada com a guarnição de arroz (“riz”), pode sugerir um *vol-au-vent*, pode sugerir uma empada com uma guarnição outra do que frango, podemos só mencionar o folhado ficando assim na imprecisão do texto original. Um *vol-au-vent* ou uma empada tem um formato próprio. Ao escolhermos o substantivo “folhado”, temos uma mudança de género (feminino/masculino) da língua de partida na língua de chegada. O qualificativo segue a regra de concordância: “**pequenos folhados de gamo**”.
3. “**Turbot à la Marinière**”: tradução quase literal visto a supressão do artigo definido “la” ao passar a expressão em português, “**rodovalho à marinheira**”.
4. “**Longe de porc à la poivrade**”: “à la *poivrade*” é um molho. No texto original ocorreu a elipse do substantivo “sauce” (“à la sauce *poivrade*”). Dificilmente podemos manter essa elipse na língua de chegada “lombo de porco à pimenta”, não soa muito bem; vamos ter que restituir o sentido inicial, “**lombo de porco com molho de pimenta**” (expansão) ou ainda “**lombo de porco molho pimenta**”, mais curto.

5. **“Canards rôtis au cresson”**: a única modificação ao passar a expressão em português diz respeito precisamente à escolha da preposição, o **“au”** francês passa ao **“com”** (**“avec”**) português: **“patos assados com agrião”**.
6. **“Salade panachée”**: o adjetivo qualificativo implica a noção de variedade mas não tem o seu equivalente direto. Esse prato é composto de vários tipos de salada, **“alface”, “chicória”, “escarola”** por exemplo. Pensamos que a melhor maneira de evocar isso é através do adjetivo **“variada”, “Salada variada”**.
7. **“Choux-fleurs, sauce beurre”**: de forma geral encontramos nas ementas anteriores a expressão **“sauce au beurre”**; temos aqui a elipse da preposição que vamos conservar por respeito à estrutura inicial: **“couves-flores, molho manteiga”**. É verdade que a tradução seguinte **“couves-flores, molho de manteiga”** também é aceitável.
8. **“Savarin à la vanille”**: Savarin é o nome de um bolo em honra a Brillat-Savarin. É uma coroa feita com a massa do bábá. Depois de ser cozido é regado com calda de açúcar perfumada com rum e é guarnecido com creme pasteleiro ou chantilly, fruta fresca ou de conserva. Para evocar o bolo em Portugal, usa-se o francesismo. O sabor é sempre evocado com a preposição **“de”** em vez de **“à + la”**. Resultado final: **“Savarin de baunilha”**.
9. **“Glace”**: tradução literal, **“gelado”**. Realçamos o facto de o substantivo ser feminino em francês e masculino em português.

Ementa nº 14:



REAL PAÇO

DE

VILLA VIÇOSA

JANTAR DO DIA 18 DE DEZEMBRO DE 1900

MENÚ

Consomé de perdiz¹
Folhado de ... (ilegível)²
(ilegível) com trufas³
Tendões de vitela com espinafres⁴
Empadas de aves assadas⁵
Salada de alface francesa⁶
Alcachofras à holandesa⁷
Bolo polca⁸
Gelado⁹

14. 1900

Esta ementa está em mau estado de conservação e é praticamente impossível reconhecer determinados vocábulos. De facto, ficámos tristes por não conseguir decifrá-los.

O evento ocorre no Real Paço de Vila Viçosa. O cabeçalho da ementa já aparece redigido em português: as informações fornecidas dizem respeito ao lugar (três primeiras linhas) e ao tipo de refeição - jantar - acompanhado da data (numa só linha a seguir). Salientamos que, ao dizer a data, preferiram usar a fórmula com a expansão do substantivo “dia” – **jantar do dia 18 de Dezembro de 1900**. Não apresenta nenhuma divisão. Por outro lado, os pratos são enumerados linha a linha. Aqui os pratos são escassos.

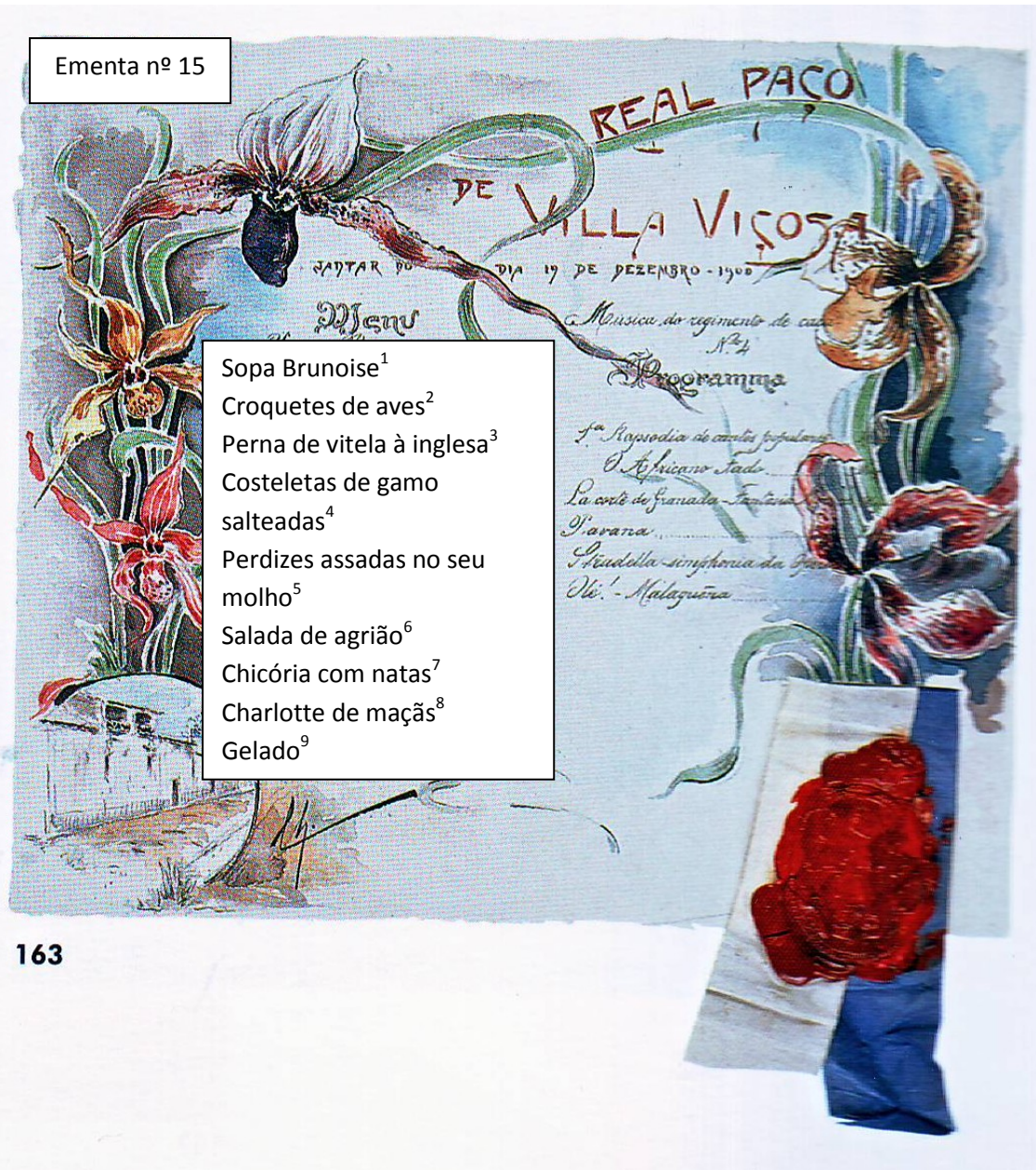
1. “**Consommé de perdrix**”: tradução à letra, sabendo que o francesismo “consomé” foi adaptado graficamente à língua portuguesa: “**consomé de perdiz**”.
2. “**Timbale de ...**”: não vamos trabalhar a expressão por falta de legibilidade. Uma expressão tem que ser tratada no seu conjunto.
3. “**? de licor aux truffes**”: não vamos trabalhar a expressão por falta de legibilidade. Uma expressão tem que ser tratada no seu conjunto.
4. “**Tendons de veau aux épinards**”: Na lista de tipos de carne bovina vem o substantivo “tendão”. Podemos presentemente utilizá-lo como correspondente direto do substantivo “*tendon*” francês. É uma tradução quase literal, a preposição “aux” passa a ser “com” (“avec”) na passagem da língua francesa para a língua portuguesa: “**Tendões de vitela com espinafres**”.
5. “**Béaffes rôties aux croûtes**”: Notámos, à primeira vista, que houve confusão entre duas expressões em francês. A primeira é “aux croûtons” (“com pão frito”) – podemos dar o exemplo de um “*potage aux croûtons*”; a segunda é “en croûte”. O significado é completamente diferente. Trata-se de um prato confeccionado e cozinhado no forno envolto em massa folhada e formando uma espécie de crosta. Verificámos que a preposição tem toda a sua importância. No caso presente, pensamos que houve um erro de preposição e que se trata de “*béaffes rôties en croûte*”. Já vimos outras denominações de pratos com massa folhada “*croustade*” / “*croustadine*” / “*livrets*” / “*timbales*”. Todas essas palavras são difíceis de traduzir. É preciso usar a equivalência para dar uma noção correta do prato em questão.
Outra grande dificuldade é a de saber exatamente o que entenderam pelo substantivo “*béaffe*” porque este não existe em francês. Não sabemos o que

representa na realidade. Vamos valorizar a oralidade. Tentámos jogar com a intuição para conseguir descobrir, foneticamente, se alguma coisa se associava. A vogal “e” em português pode ser lida “i”, “*biaffe*” ou “*piaffe*”. Existe uma confusão entre as consoantes “b”/ “p”. “*Piaffe*” está mal escrito porque escreve-se assim: “*piãf*”. São apenas suposições, claro. A última vez que encontramos a expressão “*aux croûtes*”, corrigindo-a para “*en croûte*”, tratava-se de uma ave (narceja). Podemos, agora, supor que no caso presente também se trata de aves (“*piãf*” / “*moineau*” - em português “pardal”). Com estas deduções, embora sem certeza, pensamos usar a generalidade na versão traduzida, não recorrendo a “*pardais*” mas sim a “aves”...

Respeitando a estrutura inicial podemos optar por “**aves assadas em massa folhada**” ou “**folhados de aves assadas**” ou ainda “**empada de aves assadas**”, a ideia da massa folhada devendo ser realçada. A última solução é a melhor das três.

6. “***Salade de laitue***”: tradução literal, “**salada de alface**” sabendo que a expansão dá uma precisão suplementar: “**salada de alface francesa**”.
7. “***Artichauts à l’hollandaise***”: tradução quase literal visto haver supressão do artigo definido “l’”, nada usual em português, “**alcachofras à holandesa**”.
8. “***Gâteau polka***”: tradução literal, “**bolo polca**”. “Polca” é o nome do bolo, uma coroa de massa de “*choux*” colocada sobre uma base de massa quebrada ou açucarada, guarnecida com creme pasteleiro ou creme de amêndoas.
9. “***Glace***”: tradução literal, “**gelado**”. Realçamos o facto de o substantivo ser feminino em francês e masculino em português.

Ementa nº 15



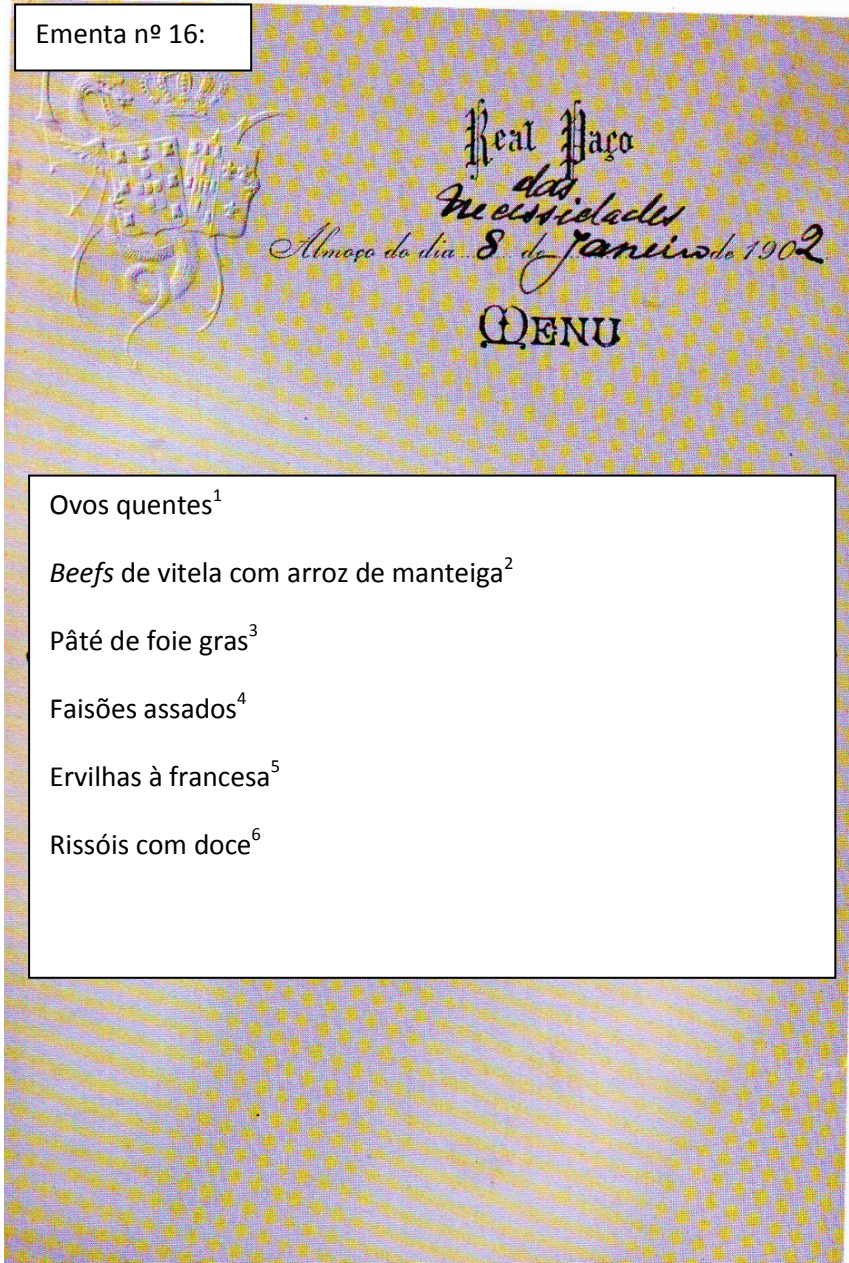
O cabeçalho desta ementa é mais uma vez redigido em português. O local “**Real Paço de Villa Viçosa**” não foi abreviado como na ementa anterior e o tipo de refeição, acompanhado da data do evento: “**Jantar do dia 19 de Dezembro - 1900**”. Um travessão substitui a preposição “de” antes do ano 1900: “Jantar do dia 19 de Dezembro de 1900”. As normas não estão bem fixadas, a mistura entre as normas portuguesas e as normas francesas prevalecendo.

É uma ementa bastante simples e não está subdividida em categorias diversas. Os pratos são enumerados, um em cada linha, seguindo a ordem da refeição. No entanto, é um evento mais sofisticado, acompanhado de música cujo programa se encontra precisamente ao lado da ementa.

1. “**Potage Brunoise**”: o adjetivo qualificativo “*brunoise*” designa uma maneira de cortar os legumes aos quadrinhos; esses legumes são depois estufados em manteiga antes de juntar a água para confecionar a sopa. Não há tradução; utiliza-se o francesismo no glossário culinário em Portugal: “**sopa brunoise**”.
2. “**Croquettes de volaille**”: tradução literal, “**croquetes de aves**”. Pode-se também utilizar a expansão, “**croquete de carne de aves**”. A primeira solução respeita a estrutura inicial. Temos que salientar que a “*volaille*” (singular) em francês é um termo coletivo indicando um conjunto de aves; em português, usa-se a palavra diretamente no plural.
3. “**Cuissot de veau à l’anglaise**”: o substantivo “*cuissot*” em francês está automaticamente ligado ao tipo de carne, ou seja, estamos a falar de caça (javali, veado ou cabrito). Corresponde sempre à parte da perna. Nesse exemplo, o tipo de carne é outro (vitela) mas vamos conservar o corte específico da perna. De resto, a tradução é quase literal porque temos que suprimir sempre o artigo definido “*l’*” ao passar a expressão para português: “**perna de vitela à inglesa**”.
4. “**Côtelettes de daim sautées**”: tradução literal, “**costeletas de gamo salteadas**”.
5. “**Perdrix rôties au jus**”: temos que especificar a expressão “*au jus*” antes de traduzir. Consiste no molho que a própria carne vai criar quando assa. O “*jus*” é o sumo da carne, o suco. É difícil de traduzir com uma única palavra, como em francês. Para traduzir a realidade temos que recorrer à expansão: “no seu

- molho”. O restante da expressão traduzir-se à à letra: **“perdizes assadas no seu molho”**.
6. **“Salade de cresson”**: tradução literal, **“salada de agrião”**.
 7. **“Chicorée à la crème”**: a chicória é uma espécie de salada ; pode também chamar-se “escarola”; o substantivo **“crème”** em francês associa-se à expressão **“crème fraîche”**, exprimido em português na única palavra **“natas”**. Houve uma mudança de género: singular em francês / plural em português. **“À + la”** vai ser substituído pela preposição **“com”** (**“avec”**). Juntando tudo, faz **“chicória com natas”**.
 8. **“Charlotte de pommes”**: Podemos notar que existem **“galicismos”** na estrutura francesa. Dizemos sempre que o tradutor tem que ter muito cuidado com as preposições nas duas línguas. À partida, parece que ao passar esta iguaria para língua francesa, o tradutor da época terá feito uma tradução literal do português usando o **“de”** em vez do **“aux”**, preposição correta na língua francesa. Além disso, **“charlotte”** é um francesismo; ao traduzir, faltou dobrar a consoante **“t”**. Deveria aparecer **“charlotte aux pommes”** em vez de **“charlotte de pommes”**. Basta traduzir unicamente a fruta **“pommes”** / **“maçãs”** para restituir a expressão em português: **“charlotte de maçãs”** ou **“charlote de maçãs”**; hoje em dia existem, de facto, as duas ortografias.
 9. **“Glace”**: tradução literal, **“gelado”**. Realçamos o facto de o substantivo ser feminino em francês e masculino em português.

Ementa nº 16:



Ovos quentes¹

Beefs de vitela com arroz de manteiga²

Pâté de foie gras³

Faisões assados⁴

Ervilhas à francesa⁵

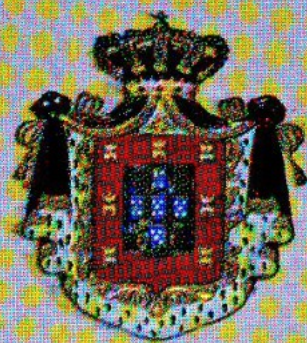
Rissóis com doce⁶

O cabeçalho desta ementa tem a particularidade de ser impresso com antecedência. Por essa razão, foi acrescentado à mão o lugar “das Necessidades” e a data “8” / “Janeiro” / e o número “2” a fim de completar o ano, “1902”. O cabeçalho está redigido em português. Não foi traduzido como o restante da ementa na língua francesa.

Salientamos que essa ementa é muito simples. Não começa, como habitualmente, com uma sopa. Tem pouca variedade de pratos, num total de seis!

1. **“Oeufs à la coque”**: esta expressão traduz uma realidade tipicamente francesa. **“À la coque”** reflete o modo de cozer o ovo, este último mergulha três a quatro minutos em água a ferver e come-se quente - a casca do ovo sendo cortada horizontalmente no topo - com sal e tiras de pão. A melhor forma da tradução encontrada foi **“ovos quentes”** ou seja a expressão francesa **“à la coque”** foi substituída pelo único adjetivo epíteto **“quentes”**, aplicando assim o acordo em número visto o substantivo anterior **“ovos”** estar no plural. A expressão **“Ovos semi cozidos quentes”** pode realçar o modo de cozer. É muito difícil exprimir essa realidade em português.
2. **“Beefs de veau au riz au beurre”**: como habitualmente, resolvemos ficar com o anglicismo a fim de respeitar a estrutura inicial sabendo que o português de **“beefs”** é **“bifes”**. Cuidado com a mudança das preposições de uma língua para outra: **“beefs de vitela com arroz de manteiga”** ou **“bifes de vitela com arroz de manteiga”** (a expressão sem o anglicismo é também correta).
3. **“Pâté de foie gras”** : toda a expressão é um francesismo, por essa razão, não há tradução, fica exatamente da mesma forma na língua portuguesa.
4. **“Faisans rôtis”**: tradução literal, **“faisões assados”**.
5. **“Petits-pois à la française”**: tradução quase literal porque a língua portuguesa não usa o artigo definido **“la”**, **“ervilhas à francesa”**. Jules Gouffé dá a receita (Gouffé, 1867:251): é muito simples de elaborar; são ervilhas com manteiga e cebola branca.
6. **“Rissoles au confiture”**: a única preocupação do tradutor situa-se na escolha da preposição, ou seja o **“au”** francês pode ser mudado de duas maneiras em português, ou com **“de”** ou com **“com”**: **“Rissóis de doce” / “Rissóis com doce”**. Temos que salientar que é pouco comum encontrar rissóis doces, normalmente os rissóis são salgados. Jules Gouffé dá como exemplo **“Rissóis de ave, de caça ou ainda de peixe”**.

Ementa nº 17:



Real Paço das Necessidades

ALMOÇO DO DIA 5 DE ABRIL DE 1903

MENU

Sopa à Milorde¹

Ovos mexidos com trufas²

Salmão grelhado³

Lombo de novilho à Chateaubriand⁴

Galantina de capões em geleia⁵

Ervilhas à Francesa⁶

Bolo Victoria⁷

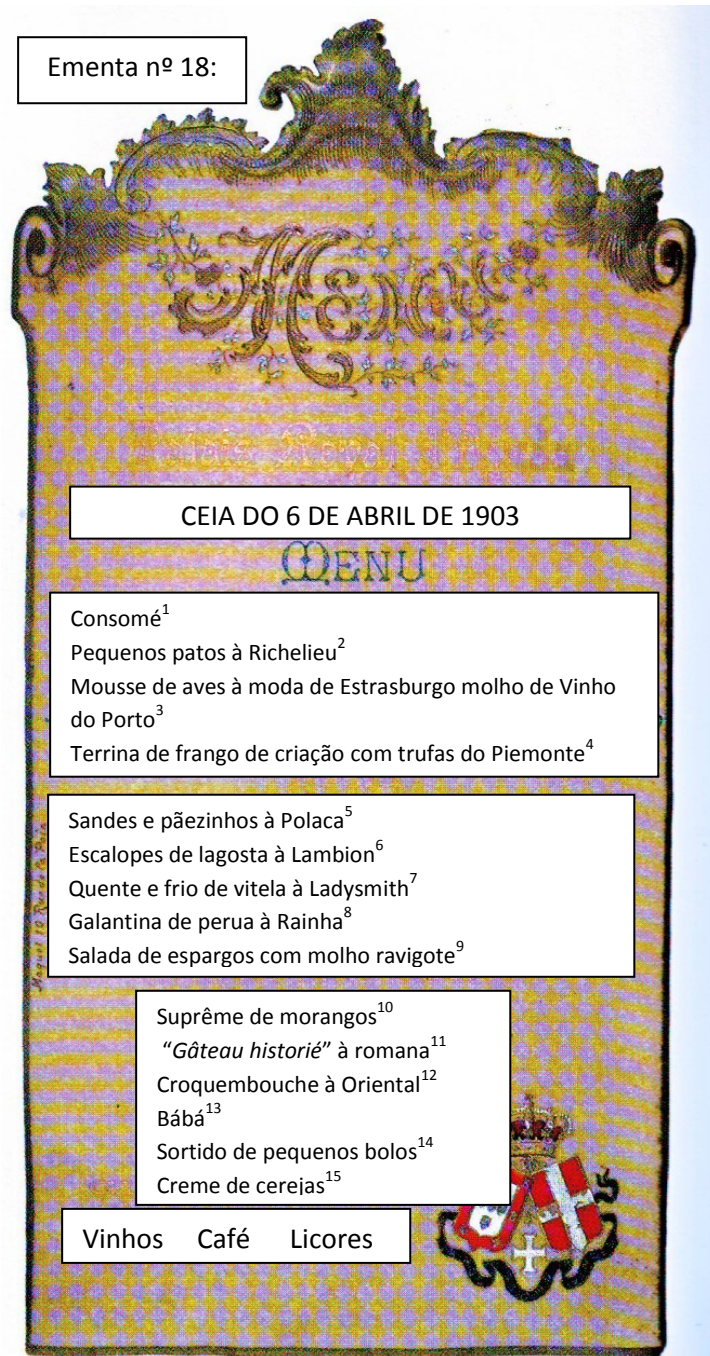
Mais uma ementa com o cabeçalho já redigido em português. O cabeçalho reúne as informações geográficas – onde ocorre o evento, nesse caso no Real Paço das

Necessidades – e o tipo de refeição acompanhado da data – trata-se de um almoço / a data leva a expansão do substantivo “dia”.

Esta ementa também não está subdividida em categorias; os pratos são simplesmente enumerados em função da ordem de passagem.

1. **“Potage à la Milord”**: “Milord” é um título honorífico, um fidalgo, “my lord” em inglês, “Milorde” em português. Aplicamos, como habitualmente, a elipse do artigo definido “la” ao passar a expressão para a língua portuguesa: **“Sopa à Milorde”**.
2. **“Oeuf brouillés aux truffes”**: falta o “s” final do substantivo “oeuf” no texto original porque a expressão é, de facto, no plural como indica o “s” do adjetivo qualificativo “brouillés”. O tradutor tem cuidado em mudar unicamente a preposição “aux” para “com” (“avec”) na língua de chegada, **“ovos mexidos com trufas”**.
3. **“Saumon grillé”**: tradução literal, **“salmão grelhado”**.
4. **“Filet de boeuf à la Chateaubriand”**: achamos que, em português, usa-se mais a expressão “lombo de novilho” do que “filetes de novilho”. Como sempre, vamos suprimir o artigo definido “la” no ato de tradução. Chateaubriand é um nome próprio, não se traduz. Resultado: **“Lombo de novilho à Chateaubriand”**. Um “Chateaubriand” designa um prato específico, é um lombo, espesso de cerca de três centímetros, grelhado ou salteado e depois servido com um molho, o molho bearnês sendo o mais clássico.
5. **“Galantine de chapons à la gelée”**: a primeira parte traduz-se à letra **“Galantina de capões”**. A expressão “à la gelée” muda de preposição ao passar para português, **“em geleia”**. Uma galantina é uma preparação à base de bocados magros de vários tipos de carne (caça, coelho, porco, ave, vitela... no nosso caso, capão) com um recheio de ovos, especiarias e outros ingredientes como pistácios, trufas, foie gras, língua...
6. **“Petits-pois à la Française”**: a única diferença relativamente à ementa anterior, onde encontramos esse prato, encontra-se na grafia do substantivo “Française” que começa com uma maiúscula. É uma tradução quase literal porque a língua portuguesa não usa o artigo definido “la”, **“ervilhas à Francesa”**. Jules Gouffé dá a receita (Gouffé, 1867:251): é muito simples de elaborar; são ervilhas com manteiga e cebola branca.
7. **“Gâteau Victoria”**: o nome próprio ficando da mesma forma, é só traduzir o substantivo “gâteau” / “bolo”, **“bolo Victoria”**.

Ementa nº 18:



Esta ementa não contém informação sobre o local onde decorre o evento. Será no Palácio Real de Cascaes? No Palácio da Ajuda? No Real Paço de Cintra? No Real Paço de Vila Viçosa? No Real Paço das Necessidades? Não temos resposta para esta pergunta.

A denominação "Menu" aparece duas vezes, uma no cabeçalho, outra logo a seguir à data, mesmo antes de começar a enumeração dos pratos, sendo esta última a forma clássica de aparecer.

É a primeira vez que encontramos este tipo de refeição “*Souper du 6 d’avril 1903*”; trata-se de uma ceia, ou seja depois do jantar. A data está redigida em francês; temos duas soluções, **ceia do 6 de Abril de 1903**, respeitando as regras portuguesas de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **ceia do dia 6 de Abril de 1903** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estão perfeitamente corretas. Para ficar mais próximo do texto a traduzir, optámos pela primeira solução.

Esta ementa, apesar de não ter subdivisões, é constituída por três blocos, o último dos quais enumera as sobremesas. Podemos notar a diversidade dos pratos.

1. “**Consommé**”: tradução literal, apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada, suprimido a duplicado da letra “m”, “**consomé**”.
2. “**Cannetons à la Richelieu**”: Richelieu sendo um apelido, não tem tradução. Estas receitas são dedicadas ao duque de Richelieu, sobrinho-neto do cardeal. Procedemos à supressão do artigo definido “*la*” em português. Resultado: “**patinhos à Richelieu**”. Enquanto no Brasil, se verifica a existência de receitas à base de “patinho”, a expressão “patinho” não se usa na culinária portuguesa. O substantivo tem uma conotação infantil, não culinária. Trata-se de um pequeno pato cujo peso não ultrapassa o quilo e meio. Face a esta intraduzibilidade cultural, é preferível a expansão “**pequenos patos à Richelieu**”. Um prato “à Richelieu” permite saber com antecedência a guarnição que vai acompanhar a carne, sendo esta composta por tomate e cogumelos recheados (às vezes gratinados), por alface estufada e batata nova corada.
3. “**Mousse de volaille à la Strasbourgeoise sauce au vin du Porto**”: Podemos dividir a expressão em três partes para a traduzir. A primeira parte pode ser traduzida à letra, “**mousse de aves**”, sabendo que o substantivo “mousse” é um francesismo. A segunda parte “à la Strasbourgeoise” não é fácil de traduzir. Reconhecemos evidentemente a raiz da cidade “Estrasburgo”. Recorremos, mais uma vez, à expansão “à moda de + a cidade em questão”, “**à moda de Estrasburgo**”. Estrasburgo é a capital da região administrativa da Alsácia. A expressão “à moda de Estrasburgo” sugere (alias como o sugere também “à

Alsaciana”) a presença de ingredientes como a chucrute, o toucinho, o foie gras salteado com manteiga. A terceira e última parte diz respeito ao molho, à letra “molho ao vinho do Porto”; só que não se pode traduzir à letra; as preposições são quase sempre traiçoeiras; a preposição “*au*” muda para “de” na língua portuguesa. Resultado final: “**mousse de aves à moda de Estrasburgo molho de vinho do Porto**”.

4. “***Pouarde en terrine aux truffes de Piemonte***”: Vamos fazer várias reflexões que vão nos levar à tradução desse prato. Já vimos que o substantivo “*pouarde*” não tem o seu equivalente direto. Temos que fazer chegar ao leitor a especificidade desta ave, através da expressão masculina “frango de criação”. “*En terrine*” evoca um pâté. A “*terrine*” é o recipiente em que se coze esta iguaria. Realçamos que, em português, fica bem melhor se a expressão começar por esse substantivo; por exemplo, “Terrina de...”. Vamos proceder à deslocação desta palavra na estrutura da frase, ficando ela no início. “*Aux truffes*” muda de preposição para “com” (“*avec*”) em português: “com trufas”. “*Piemonte*” já está redigido em português; se fosse em francês, apareceria “*de Piémont*”. Resultado final: “**Terrina de frango de criação com trufas do Piemonte**”.
5. “***Sandwichs et petits pains à la Polonaise***”: esta expressão pode ser traduzida quase literalmente, “**sandes e pequenos pães à Polaca**” ou podemos trocar “*petits pains*” por uma única palavra, cujo diminutivo apropria-lhe a caracterização de pequena dimensão, “**sandes e pãezinhos à Polaca**”.
6. “***Escalopes de langouste à la Lambion***”: “*Lambion*” sendo um nome próprio não tem tradução. Temos duas opções para traduzir o substantivo “*escalopes*”: pode ser o seu equivalente direto (escreve-se aliás da mesma forma nas duas línguas) ou pode ser o seu sinónimo “bife”, “**escalopes de lagosta à Lambion**” ou “**bifes de lagosta à Lambion**”. A língua portuguesa não usa o artigo definido “*la*”, logo, procedemos à sua eliminação.
7. “***Chaud-froid de veau à la Ladysmith***”: esta expressão não apresenta dificuldade, traduz quase literalmente procedendo à supressão habitual do artigo definido “*la*” e acrescentando a preposição “e” entre as palavras “quente

- e frio”. Ladysmith é um nome próprio, não tem tradução. Resultado: “**quente e frio de vitela à Ladysmith**”.
8. “**Galantine de dinde à la Reine**”: tradução quase literal visto a língua portuguesa rejeitar na sua estrutura o artigo definido “*la*”, “**galantina de peruà Rainha**”. A galantina é uma iguaria típica da culinária francesa e da culinária portuguesa caracterizada pela sua cobertura com uma camada de geleia.
 9. “**Salade d’asperges à la ravigote**”: temos duas soluções, “**salada de espargos à ravigote**” (tradução quase literal / respeita a estrutura do texto original) ou “**salada de espargos com molho ravigote**” (expansão das palavras “com molho” a especificar que se trata efetivamente do molho da salada). É um molho picante bastante condimentado, pode ser quente ou frio. Sendo frio, visto servir para temperar a salada, é uma vinagreta com alcaparras, ervas aromáticas e cebola picada. Para comparar, o molho ravigote quente é com vinho branco, vinagre de álcool e chalota picada.
 10. “**Suprême aux fraises**”: Normalmente evoca o substantivo “suprême”, pensamos logo no “molho suprême” feito de um aveludado de ave ou de vitela ao qual se adiciona natas. Não se associa a palavra a uma sobremesa. Jules Gouffé dá, no entanto, a receita de “*suprême de fruits*” (Gouffé, 1867:717); as frutas diversas são cozidas num xarope de açúcar e licor. “Suprême” é um francesismo. Mudando a preposição para português, fica “**suprême de morangos**”.
 11. “**Gâteau historié à la romaine**”: esta expressão oferece uma certa dificuldade porque, apesar de todas as pesquisas, não surgiu nenhuma solução para “*gâteau historié*”. Este não existe, nem nas receitas francesas, nem nas receitas portuguesas (a tradução à letra seria “bolo historiado”). Deduzimos, então, que se trata de um erro da pessoa que o anunciou na ementa ou do próprio cozinheiro que se exprimiu de forma errada. Não faz sentido traduzir por “**bolo historiado à romana**” mesmo guardando a imagem transmitida no texto original pela perífrase. Por esta razão, decidimos manter a língua original no que diz respeito ao nome do bolo: “*Gâteau historié à romaine*” é uma solução intermédia.

12. **“Croquembouche à l’Oriental”**: usa-se o francesismo *“croquembouche”*. Existem duas maneiras de escrevê-lo, *“croquembouche”* ou *“croque-en-bouche”*. É uma sobremesa tradicional francesa de festa (batizado / comunhão / casamento) em forma de cone elaborada de *“petits choux”* recheados e presos entre eles por caramelo solidificado. A traduzir a expressão, a língua portuguesa abstrai-se do artigo definido *“l”*: **“croquembouche à Oriental”**.
13. **“Baba”**: tradução à letra, apesar de sabermos que se trata de um francesismo adaptado na sua grafia, **“bábá”**, para favorecer a sua pronúncia na língua de chegada. É um bolo embebido em álcool, geralmente rum.
14. **“Petits gâteaux mêlés”**: a dificuldade vem do adjetivo qualificativo *“mêlés”* que evoca a variedade. São bolos de diversos tipos misturados. Podemos dar conta desta perspetiva mudando a estrutura da frase e realçando essa variedade logo no início e não no fim da frase, como neste exemplo: **“variedade de pequenos bolos”** ou **“mistura de pequenos bolos”** ou ainda **“sortido de pequenos bolos”**. O procedimento da equivalência resulta bem nesta realidade.
15. **“Cremolade de cerises”**: Temos que realçar o facto do substantivo *“cremolade”* não existir em francês; supostamente foi um neologismo construído a partir do próprio português, associado à ideia de creme com o sufixo comum *“-ada”* da palavra *“marmelada”*. A partir desta suposição, a sobremesa seria um doce de cerejas cozidas e misturado com calda de açúcar, ou seja, uma marmelada, não de marmelo, mas de cereja. Podemos traduzir da forma seguinte: **“creme de cerejas”** ou **“doce de cerejas”** ou, porque não, **“marmelada de cerejas”**.
16. **“Vins / Café / Liqueurs”**: tradução à letra de cada palavra, **“vinhos / café / licores”**, sem nenhuma dificuldade.



Real Paço de Cintra

JANTAR DO DIA 31 DE JULHO DE 1903

MENU

Sopa Celestina¹
Folhadinhos Beatriz²
Perna de vitela à Samaritano³
Suprême de aves com ervilhas⁴
Quente e frio de foie gras à Americana⁵
Punch à romana⁶
Pavão assado – salada Imperial⁷
Espargos à Holandesa⁸
Brioche de arroz com pêssegos⁹
Melo à Siciliana¹⁰
Gelados variados¹¹
Pastelaria – Sobremesa – Vinhos¹²

O cabeçalho da ementa com a especificação do lugar, do tipo de refeição e da data já está redigido em português. Usaram duas linhas para o efeito, como o prevê o uso formal. A seguir à denominação “menu”, segue linha após linha a enumeração dos pratos que compõem esse jantar. Não tem categorias enumeradas para dividir os diferentes momentos da refeição.

1. **“Potage à la Célestine”**: “*Célestine*” / Celestina é um nome próprio que tem tradução direta. Costumamos suprimir unicamente o artigo definido “la” ao passar as expressões para português porque pura e simplesmente não se usa na língua de chegada. Neste caso preciso, se fizéssemos o que é habitual, o resultado seria **“Sopa à Celestina”**. No entanto pensamos que a supressão total de “à + la” soa melhor, **“sopa Celestina”**. A apelação designa um consomé de aves com tapioca guarnecido de uma juliana fina de crepes salgados com ervas aromáticas ou com trufas, peitos de ave escalfados e apara de cerefólio.
2. **“Croustades à la Béatrice”**: Já vimos na ementa de dia 19 de Maio de 1886 a expressão *“Petites croustades de riz à la Princesse”*. Nessa ementa, encontramos exatamente o mesmo sentido, o adjetivo “*petites*” é sugerido no diminutivo da palavra “*croustades*” através do sufixo “-ines”. “*Croustades*” é um neologismo fabricado a partir do próprio português que costuma acrescentar o sufixo “-inho” para dar uma ideia da pequena dimensão. Esta palavra não existe na língua francesa. Vamos voltar a usar o mesmo procedimento na tradução. Surge, como já vimos, a ideia da massa folhada que vai ser recheada, sugerindo um *vol-au-vent* ou uma empada com uma guarnição que não seja frango. Ao escolhermos o substantivo “folhado”, temos uma mudança de género (feminino/masculino) da língua de partida para a língua de chegada: **“folhadinhos”**. Relembramos que na ementa de dia 14 de Março de 1898, também havia “*croustades*” mas preparadas de forma diferente, *“croustades à la Saint Hubert”*. Foi também um nome próprio (*Saint Hubert*) que caracterizou os folhadinhos. Neste caso é o nome próprio de uma mulher que tem o seu correspondente em português, Beatriz. Como para a sopa anteriormente, fica melhor a supressão de “à + la” na língua de chegada,

- “folhadinhos **Beatriz**” apesar da expressão “folhadinhos à **Beatriz**” estar correta.
3. “**Cuissot de veau à la Samaritaine**”: o substantivo “*cuissot*” em francês está automaticamente ligado ao tipo de carne, ou seja, estamos a falar de caça (javali, veado ou cabrito). Corresponde sempre à parte da perna. Neste exemplo, o tipo de carne é outra (vitela) mas vamos conservar a ideia da parte específica da perna. De resto, a tradução é quase literal porque temos que suprimir sempre o artigo definido “*la*” ao passar a expressão para português: “**perna de vitela à Samaritano**”. É engraçado notar que em português houve uma mudança de género, passou do feminino “*Samaritaine*” para o masculino “*Samaritano*”. Esta designação implica como guarnição arroz, batatas *dauphine* e alface estufada.
 4. “**Suprême de volaille aux petits-pois**”: “**Suprême de aves com ervilhas**”, foi só mudar a preposição na língua de chegada, o “*aux*” francês passa ao “com” (“*avec*”) em português. O “molho suprême” é feito de um aveludado de aves ao qual se adiciona natas.
 5. “**Chaud-froid de foie gras à l’Américaine**”: tradução quase literal porque se procede evidentemente à elipse do artigo definido “*l’*” na língua portuguesa, “**quente e frio de foie gras (francesismo) à Americana**”. As duas palavras da expressão “quente e frio” estão ligadas entre elas pela preposição “e” em português enquanto que em francês leva um travessão.
 6. “**Puch à la romaine**”: detetámos a falta do “n” na grafia do substantivo “punch”, erro que foi remediado com a tradução. Apesar de existir o equivalente direto em português “ponche”, preferimos utilizar o anglicismo do texto original. De resto, é uma tradução quase literal. Procedemos sempre à abolição do artigo definido “*la*” na língua portuguesa: “punch à romana”.
 7. “**Paon rôti – salade impériale**”: tradução literal, “**pavão assado – salada imperial**”.
 8. “**Asperges à la Hollandaise**”: Constitui uma variante do mesmo prato, “**Asperges, sauce Hollandaise**”, já encontrado anteriormente nas ementas. É uma tradução quase literal uma vez que leva à eliminação do artigo definido “*la*” ao passar a expressão para português, “**espargos à Holandesa**”.

9. **“Timbale de riz aux pêches”**: O substantivo *“timbale”* tem vários sentidos consoante o prato; já vimos que pode evocar a ideia de massa folhada ou, se for uma sobremesa, a massa de pão brioche - “brioche” é um francesismo - ou a massa de pão-de-ló. Resolvemos traduzi-lo pelo substantivo “brioche”, usando uma metonímia. Substituímos a palavra *“timbale”*, que não tem tradução direta, pela palavra “brioche” com a qual está em íntima ligação visto ser um dos ingredientes fundamentais da receita. O arroz pode ser utilizado na sobremesa. Toda a gente conhece o “arroz doce”. Há ainda outro ingrediente, as frutas (pêssego). Para associar todos estes ingredientes, na expressão, vamos ter o cuidado de escolher bem as preposições na língua de chegada: **“brioche de arroz com pêssegos”**; afinal só mudou *“aux”* para “com” (*“avec”*).
10. **“Mellone à la Siciliana”**: Não existe, na língua francesa, a palavra feminina do substantivo *“Melon”*; “mellone” não pertence ao francês; supostamente é um neologismo baseado na língua portuguesa que, ao contrário do francês, distingue “Melão” de “Melo”. Ou, visto ser *“à Siciliana”*, usaram diretamente a palavra italiana “mellone” para efeito de veracidade. Se for este o caso, seria preferível ficar com o estrangeirismo a fim de respeitar o texto inicial, **“mellone à Siciliana”** ou pôr o substantivo em português, **“melo à Siciliana”**. Como sempre, houve a supressão do artigo definido *“la”*, antes de “Siciliana”, ao passar a expressão para a língua de chegada.
11. **“Glaces variées”**: tradução literal, tendo o cuidado de acordar bem o adjetivo qualificativo em português, visto que o substantivo passa do feminino *“une glace”* para o masculino em português, **“um gelado”, “gelados variados”**.
12. **“Pâtisserie – Dessert- Vins”**: tradução literal de cada palavra, **“Pastelaria – Sobremesa – Vinhos”**.



Real Paço de Mont' Astoril

Jantar do 16 de Outubro de 1903¹

Sopa Medina²

Pequenos folhados à Escocesa³

Bifes de vitela com toucinho à moda de Estrasburgo⁴

Lombo de novillo à Polaca⁵

Perdigotos à Alsaciana⁶

Pâté de fiambre com trufas⁷

Punch de tangerina⁸



Chef de Cozinha

Essa ementa começa logo com o substantivo “menu”, vocábulo que costuma marcar a divisão entre o lugar e a data, por um lado e a enumeração dos pratos, por outro lado. Desta vez, os pratos são diretamente enumerados logo a seguir à data.

O evento ocorre no Real Paço do Monte Estoril. Não foi traduzido no texto original.

1. Relativamente à data, existem “portuguesismos”, isto é, não se usa, em francês, a preposição “de” antes do ano; está, no entanto, presente aqui: “*Dîner du 16 octobre de 1903*”. Temos duas soluções relativamente à tradução, **jantar do 16 de Outubro de 1903**, respeitando as regras portuguesas de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 16 de Outubro de 1903** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas sendo ambas corretas. Para ser mais próximo do texto a traduzir, optámos pela primeira solução.
2. “**Potage Médine**”: Já sabemos que temos que utilizar um sinónimo do substantivo “*potage*” (“sopa”) pois não há na língua portuguesa um equivalente direto. Relembramos que o substantivo “*potage*” é masculino enquanto que o substantivo “*soupe*” / “sopa” é feminino. Ao usar o sinónimo, há uma mudança de género entre as duas palavras. Quanto ao segundo elemento da enumeração, ou fica da mesma forma “*Médine*” ou traduzimo-lo “Medina”; de quaisquer das formas representa um nome próprio.
3. “**Petites timbales à l’Ecoisaise**”: já vimos que essa expressão não é fácil de traduzir; a perífrase “*petites timbales*” faz logo lembrar as “*bouchées à la Reine*”, especialidade culinária de uma região francesa, a *Lorraine*, que são “*vol-au-vent*” (outra expressão que não tem tradução) com uma guarnição específica “à l’Ecoisaise”. “**Pequenos folhados à Escocesa**”. Houve uma mudança de género, o substantivo “*timbale*” é feminino e não tem equivalente direto. Assim transformou-se em “folhado” masculino. Este substantivo transmite a ideia da massa folhada que constitui a “*timbale*” ou o “*vol-au-vent*”. Pode muito bem utilizar a palavra “empada” que sugere a ideia de massa folhada conjuntamente com o formato do “*vol-au-vent*”, um dos seus ingredientes principais sendo também o frango. Nesse caso não teria uma mudança de classe gramatical: “**pequenas empadas à Escocesa**”, essa solução

ilustra bem a realidade também. Também podemos substituir o adjetivo qualificativo “*petites*”, acrescentando o diminutivo “-inhas” ao substantivo na língua portuguesa: “**empadinhas à Escocesa**” pode ser uma outra solução.

4. “**Grenadins de veau à la Strasbourgeoise**”: o primeiro substantivo apresenta uma certa dificuldade; é sempre difícil atribuir um nome específico a um modo de preparação de uma carne ao passar para a língua de chegada. “*Grenadin*” é um bife de vitela fino, com toucinho. Como representar isto em português com uma só palavra? Impossível! Vamos ter que recorrer à expansão ou à equivalência da expressão em si: “**Bifes de vitela com toucinho**”. A segunda parte “*à la Strasbourgeoise*” também não é fácil de traduzir. Reconhecemos, evidentemente, a raiz da cidade “Estrasburgo”. Recorremos mais uma vez à expansão “à moda de + a cidade em questão”. O resultado final é extenso: “**Bifes de vitela com toucinho à moda de Estrasburgo**” mas conseguimos transmitir de que prato se trata. Estrasburgo é a capital da região administrativa da Alsácia. A expressão “à moda de Estrasburgo” sugere (aliás, como o sugere também “à Alsaciana”) a presença de ingredientes como a chucrute, o toucinho, o peito salgado e o foie gras salteado com manteiga.
5. “**Filet de bœuf à la Polonaise**”: o termo “filete” designa uma posta fina de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra “**filete de novilho**”. Mas também se pode usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de novilho: “**Bife de novilho à Polaca**” ou “**lombo de novilho à Polaca**”. O restante da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido “*la*” na língua de chegada pela simples razão que não se usa.
6. “**Perdreaux à l’Alsacienne**”: tradução quase literal visto que contamos com a supressão do artigo definido “*l’*” que não se usa em português, “**perdigotos à Alsaciana**”. Os perdigotos são acompanhados de chucrute (couve branca), de presunto, de salsichas de Estrasburgo... como indica a apelação “à Alsaciana”.
7. “**Pâté de jambon truffé**”: podemos usar a tradução literal, “**Pâté** (francesismo) **de fiambre trufado**”, apesar de preferir usar a transposição. A mudança de categoria gramatical (o adjetivo “trufado” passa para o substantivo “trufas”) provoca a expansão da preposição “com” para ligar os elementos da

enumeração: **“Pâté (francesismo) de fiambre com trufas”** soa bem melhor na língua de chegada.

8. **“Punch au mandarine”**: *“Mandarine”* é um substantivo feminino, logo, ou se aplicava, nesta expressão, o plural *“aux mandarines”* ou se aplicava o singular, remetendo para a generalidade: *“à la mandarine”*. O erro detetado no texto original não figura na tradução porque a língua portuguesa implica a mudança de preposição, utilizando *“de”*: **“punch de tangerina”**. Guardamos, mais uma vez, o anglicismo mesmo sabendo que existe um correspondente direto em português, *“ponche”*; isto a fim de respeitar mais o texto de partida.



Esta ementa tem o seu cabeçalho em português; as indicações do lugar e o tipo de refeição que acompanha a data ficaram na língua de origem. O evento tem lugar no Real Paço do Estoril; é um jantar; dia 11 de Novembro de 1903.

Os pratos são enumerados, sem serem divididos em categorias; seguem simplesmente a ordem da refeição.

1. **“Potage à la Rachel”**: **“Sopa Raquel”**, Rachel é um nome próprio que tem o seu equivalente direto em português, “Raquel”. Poderíamos ter traduzido por **“Sopa à Raquel”** porque respeitaria mais a estrutura inicial mas a primeira solução (que suprime a preposição e o artigo definido) soa bem melhor.
2. **“Bouchées à la Bohémienne”**: A dificuldade vem da palavra *“bouchées”*. É evidente que não convém traduzi-la à letra por “bocados” ou seja “aquilo que se mete à boca de uma vez”. Precisamos saber, antes de mais, ao que corresponde. São pequenas entradas individuais que se comem de uma só vez, feitas de massa folhada - ainda a ideia da massa folhada – guarnecidas de forma diversa. Como nos substantivos que já encontrados nas ementas *“croustade”/ “croustadine” / “livrets” / “timbale”*, temos que realçar o ingrediente que sobressai, ou seja, a massa folhada. Como estes folhados se comem de uma só vez e são individuais, podemos expandir com o adjetivo “individuais”: **“folhados individuais à Boémia”**. Além disso conhecemos as *“bouchées à la Reine”*, especialidade francesa que não tem tradução. Supomos que, no nosso caso, é o recheio que muda, uma vez que a denominação muda; em vez de ler *“à la Reine”* temos *“à la Bohémienne”*. Esta apelação sugere um molho à base de bechamel frio capaz de ligar gemas de ovos, óleo e vinagre de estragão. Estes folhados comem-se frios. Relembramos o procedimento de eliminação do artigo definido *“la”*, ao passar a expressão para a língua portuguesa. Podemos também obter por conservar a palavra francesa *“bouchées”* (que não se consegue traduzir à letra) se acharmos que a expressão **“folhados individuais”** não as caracteriza devidamente: *“bouchées à Boémia”* é uma solução alternativa.
3. **“Poisson à la Cambacère”**: Uma vez efetuado o procedimento de eliminação do artigo definido *“la”*, ao passar a expressão para a língua portuguesa, podemos afirmar que a tradução é quase literal: **“peixe à Cambacère”**. Cambacère é um

nome próprio que não se traduz. Jean-Jacques Régis de Cambacères (1754-1824) era um homem político e gastrónomo francês cuja mesa tinha a reputação de ser a mais fastuosa de Paris. Atribuíram-lhe três pratos: uma sopa de ave, pombo e lagostim do rio, um folhado (“*timbale*”) de macarrão e foie gras e finalmente, o que nos diz respeito nesta ementa, um peixe, uma truta salmonada com lagostim do rio e com trufas.

4. “**Selle de veau à l’Anglaise**”: mais uma expressão traduzida quase à letra contando com a supressão do artigo definido “*la*” na língua portuguesa: “**sela de vitela à Inglesa**”.
5. “**Filets de bécasses à la Saint Humbert**”: Tratando-se de “galinholas”, é melhor usar o termo de “peitos” em vez de “filetes”. Já encontramos a expressão “*Croustadines Saint Hubert*” na ementa de dia 14 de Março de 1898. Relativamente a essa denominação, pensamos que houve uma mistura de nomes de santos franceses e portugueses: *Saint Hubert* em francês / Santo Humberto em português. Notámos que o nome do santo tem a consoante “m” a mais no enunciado elaborado em francês. A parte relativa ao nome do santo leva a uma reflexão: será que guardamos o empréstimo “**Saint-Hubert**” ou utilizamos o seu correspondente “**Santo-Humberto**”? Não chegámos a decidir. As duas soluções parecem aceitáveis. Sendo o padroeiro dos caçadores, através do seu nome, pensámos logo num prato de caça.
6. “**Côtelettes de foie gras à la Luculus**”: a enumeração facilita a tradução quase literal, é só suprimir o artigo definido “*la*”, não usual na língua portuguesa. Foie gras é um francesismo: “**costeletas de foie gras à Lucullus**”.
7. “**Punch au framboise**”: “*Framboise*” sendo um substantivo feminino ou se aplicava, nesta expressão, o plural “*aux framboises*” ou aplicava-se o singular, simbolizando a generalidade “*à la framboise*”. O erro detetado no texto original não vai aparecer na tradução visto que a língua portuguesa implica a mudança da preposição, utilizando o “de”: “**punch de framboesas**”. O único cuidado a ter foi o de mudar a preposição “*au*” na passagem da expressão para português. Já vimos que, apesar de existir o substantivo “ponche” em português, preferimos o anglicismo porque está mais perto do texto original.

8. **“Dinde piquée – Salade Jockey Club”**: Existe a palavra “perua” na culinária da época, fêmea do peru, mesmo se hoje em dia quando falamos de carne, falamos de carne de peru e não de carne de perua. O nome próprio não tem tradução, vamos ficar com o anglicismo “Jockey Club”; o substantivo “salade” é fácil de traduzir visto ter o seu correspondente direto na língua portuguesa, “salada”. Juntando todas estas informações, ficamos com a expressão **“Perua picada - salada Jockey Club”**.
9. **“Asperges Sauce Clermant”**: tradução à letra, **“Espargos molho Clermant”**. Houve, no entanto, uma mudança de género ao passar o substantivo “sauce” para a língua de chegada, “molho”. “Clermant” é um nome próprio, não tem tradução.
10. **“Timbales de fruits à la Parisienne”**: O substantivo “timbale” tem vários sentidos consoante o prato; já vimos que pode evocar a ideia de massa folhada nuns menus anteriores, não é o caso desta expressão. Como é uma sobremesa, evoca a massa do pão brioche ou a massa de pão-de-ló (cf. Ementa nº 3 – Jantar do 20 de Maio de 1886). A expressão “à la parisienne” vai passar por modificações fonológicas na língua de chegada apesar de ser uma referência geográfica francesa: **“à parisiense”**. Podia-se também traduzir “à moda de + a cidade em questão, ou seja Paris” usando a expansão: **“à moda de Paris”**; **“à parisiense”** respeita a estrutura inicial. Resultado do ato de tradução: **“brioches de frutas à parisiense”**.
11. **“Bombe printanière Pâtisserie”**: Podemos quase traduzir à letra estas três palavras, **“bomba primavera Pastelaria”**. No entanto, houve uma transposição do adjetivo qualificativo francês “printanière” que passa a ser um substantivo na língua portuguesa “primevera”. O adjetivo correspondente “primaveril” ou “primaveral” perde o efeito na língua portuguesa. Não soa tão bem como o substantivo. Não sabemos ao certo se as três palavras da enumeração fazem parte da mesma referência visto o substantivo “Pastelaria” começar por uma maiúscula. Pensamos que se trata de uma categoria - as sobremesas – que ficou no entanto mal colocada na ementa. Isso porque uma bomba é um gelado, não um bolo de pastelaria. Não temos elementos suficientes para fornecer uma resposta concreta.
12. **“Glaces variées”**: Realçamos o facto do substantivo ser feminino em francês e masculino em português, logo segue-se a concordância do adjetivo, **“gelados variados”**.

A ementa termina com dois substantivos à parte, do lado esquerdo, **“vins” / “vinhos”**, do lado direito, **“dessert” / “sobremesa”**, tradução à letra visto serem dois vocábulos soltos.

Ementa nº 22:

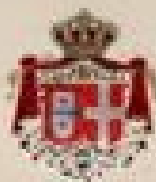
Palácio Real de Cintra¹

Almoço do 13 de Dezembro de 1903²

Menu d'hôte

Pãezinhos à francesa³
Canapés à moda de Windsor⁴
Alcachofras com trufas do Piemonte⁵

Consomé de quenelles de galinholas⁶
Ovos Surpresa⁷
Salmão Imaculado⁸



Esta ementa tem o cabeçalho redigido diretamente em francês apesar do evento ter lugar em Portugal. O cabeçalho possui as informações relativas ao lugar, ao tipo de refeição (almoço, jantar, ceia) e à data. Por vezes, estas informações aparecem em português, por vezes em francês. Não há, no entanto, padrão para determinar quando usa uma língua e quando usa a outra. É aleatório. O tradutor só tem que restituí-las em português quando aparecem em francês. É o caso desta ementa.

Não temos esta ementa integral devido à existência de uma parte dobradal que não aparece na digitalização. Essa ementa é dividida em conjunto de pratos. Uma única subdivisão está mencionada, “*hors d’oeuvre*”.

1. “**Palais Royal de Cintra**”: “**Palácio Real de Cintra**”. Restituição, na língua de origem do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida. Hoje em dia Cintra escreve-se com um “s” inicial, Sintra.
2. “**Almoço du 13 Décembre 1903**”: duas soluções, **almoço do 13 de Dezembro de 1903**, respeitando a regra portuguesa da preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **almoço do dia 13 de Dezembro de 1903** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estando perfeitamente corretas. Para se aproximar do texto a traduzir, optámos pela primeira solução.
3. “**Petits pains à la française**”: tradução quase literal, contando com a elipse do artigo definido francês “la” não usual na língua portuguesa, “**pequenos pães à francesa**”. É uma solução. Em português pode-se também utilizar o diminutivo: “**pãezinhos à francesa**”, esta solução, apesar de não respeitar a estrutura inicial, soa melhor.
4. “**Canapés à la Windsor**”: a palavra “*canapés*” é um francesismo. Representam pequenas fatias de pão ou tostas sobre as quais se colocam os ingredientes preparados “à la Windsor”. Sendo uma referência geográfica, ficámos com o empréstimo. Duas soluções: “**canapés à Windsor**” (elipse usual do artigo definido / respeita a estrutura inicial) ou “**canapés à moda de Windsor**” (expansão). Preferimos, de longe, a segunda solução.
5. “**Hartichauts aux truffes de Piémont**”: a palavra “*artichauts*” já não se escreve com o “h” mudo inicial. A preposição “aux” transforma-se em “com” (“avec”),

em português. Piémont sendo uma região italiana, surgem duas soluções. Ou fica com o empréstimo e a grafia do texto inicial, ou fica com a adaptação do nome da região na língua portuguesa “Piemonte”, juntando todos os elementos: **“alcachofras com trufas do Piémont”** ou **“alcachofras com trufas do Piemonte”**. A segunda solução é a melhor.

6. **“Consommé aux quenelles de bécasses”**: tradução literal apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada suprimindo a repetição da letra “m”, **“consomé”**. O substantivo “quenelles” é difícil de traduzir visto não existir em Portugal este prato culinário. Sendo tipicamente francês, vamos ficar com o empréstimo, tentando explicar o conceito: é um preparado feito com uma pasta à base de carne moída, de ave, de caça ou de peixe, ligado com gordura, ovos e especiarias, por vezes adicionando-se pão ralado, e moldado num rolo pequeno. Neste caso, é feito à base de carne de galinholas. A textura é mole. A preposição “aux” passa a ser “de” ao passar a expressão para a língua portuguesa. Resultado: **“consomé de quenelles de galinholas”**.
7. **“Œufs aux surprise”**: a preposição “aux” estando no plural, obrigatoriamente o substantivo seguinte deveria estar também no plural, falta o “s” final a **“surprise_s”**. Não se vai notar na versão traduzida porque a expressão soa melhor sem nenhuma preposição a fazer a ligação mas unicamente com a justaposição: **“Ovos surpresa”**. Mesmo assim talvez fosse melhor restabelecer o plural no substantivo “surpresas”: **“Ovos surpresas”**.
8. **“Saumon à l’Immaculé”**: tradução quase literal, tendo em conta a supressão do artigo definido em português, **“salmão à Imaculado”**. No entanto, sem preposição, a expressão também fica bem, **“salmão Imaculado”**.

Ementa nº 23:



Essa ementa começa de forma tradicional com a indicação do lugar “Real Paço de Cintra” e do tipo de refeição acompanhado da data, “Jantar do dia 31 de Julho de 1904”. Preferiram a expansão da palavra “dia” neste exemplo. A maioria das vezes, as ementas encurtam esta parte (Jantar do 31 de Julho de 1904). Estas informações já aparecem em português.

Não conseguimos obter esta ementa na íntegra, embora seja dirigida a um destinatário preciso, o “comandante de cavalaria”. Vamos, no entanto, traduzir o que podemos. Sabemos que só faltam três linhas, sendo uma a sobremesa e a última parecendo ser a das bebidas que acompanham a refeição.

1. **“Consommé à l’Impérial”**: tradução literal, apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada suprimido a duplicado da letra “m”, **“consomé”**. O substantivo “Impérial”, sendo feminino, deveria ter o “e” final (marca do feminino em francês). Procedemos à elipse do artigo definido ao traduzir para a língua portuguesa: **“Consomé à Imperial”**. Podemos, também, aceitar a supressão total da ligação entre as duas palavras: **“Consomé Imperial”**. Mesmo se não respeita a estrutura inicial, soa melhor.
2. **“Petits vol-au-vent à la purée de Voilaille”**: Não há tradução para a palavra “Vol-au-vent”; À letra, *vol /voo, au / ao, vent/* vento. É uma iguaria de origem francesa feita com massa folhada em formato de cestinhos e recheados com misturas salgadas. É um francesismo reconhecido e usado na língua de chegada; o substantivo “Voilaille” está mal escrito; tem um “i” a mais, “volaille”. Este erro ortográfico não vai sobressair na tradução. A preposição “à + la” vai ser substituída em português pela preposição “com” (“avec”). Juntando todos os elementos: **“pequenos vol-au-vent com puré de Aves”**.
3. **“Filet de Bœuf à la Godard”**: o termo “filete” designa uma posta delgada, ou seja fina, de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra **“filete de novilho”**. Mas também se pode usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de novilho: **“Bife de novilho à Godard”** ou **“lombo de novilho à Godard”**. O resto da

expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido “la” na língua de chegada pela simples razão que não se usa. “Godard” sendo um nome próprio, não se traduz.

4. **“Filet de Poulet à l’Ecarlot”**: o termo “filete” designa uma posta fina de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra por **“filete de frango”**. Mas também se pode usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de frango: **“Bife de frango à...”** ou **“peito de frango à ...”**. O resto da expressão remete para o procedimento habitual, com a elipse do artigo definido “la” na língua de chegada pela simples razão que não se usa. Só que não se consegue identificar com prontidão o que é “Ecarlot”. Esta palavra pura e simplesmente não existe. Será que quiseram dizer “escargot” (“caracol”)? Não encontramos nenhuma pista. Preferimos, nesse caso, ficar com a palavra tal qual como ela aparece: **“bife de frango à Ecarlot”** ou **“peito de frango à Ecarlot”**. Pode ser um nome próprio não identificado por nós. Mais uma vez, procedemos à supressão do artigo definido “l’” ao passar a expressão para a língua portuguesa.
5. **“Mousse de foix gras”**: estamos perante uma expressão construída a partir de um francesismo. “*Foix gras*” está, no entanto, mal escrito na ementa (não leva um “x” mas um “e” no final do vocábulo “*foie*”). Vamos rectificar a ortografia na versão traduzida. Se não fosse este erro, a expressão ficaria exatamente na mesma forma: **“mousse de foie gras”**.
6. **“Punch au Rhum”**: apesar de existir a palavra em português “ponche”, vamos respeitar o anglicismo original. Podemos traduzir esta expressão de duas maneiras, com duas preposições diferentes: **“punch com rum”** ou **“punch de rum”**, “*au*” pode ser substituído por “com” (“*avec*”) ou por “de”. Relembramos que se trata de uma redundância pois o punch já é, por si só, uma bebida à base de rum.
7. **“Dindon rôti à la Périgord”**: na tradução, a língua portuguesa omite o artigo definido “la” por não ser usual. “Périgord” é uma região francesa. Sendo uma referência geográfica, ficámos com o empréstimo. Duas soluções: **“peru assado à Périgord”** (respeitando a estrutura inicial) ou **“peru assado à moda do Périgord”** (expansão); apesar de ser uma versão mais extensa, a segunda solução soa melhor.

Ementa nº 24:



Real Palácio de Estoril¹

Jantar do 16 de Outubro de 1904²

Sopa Camelia³
Pequenos folhados ricos⁴
Cherne à moda de Zurique⁵
Coração de lombo de vitela, moderno⁶
Quente e frio de perdigotos Alsaciana⁷
Punch de framboesas⁸
Peru assado – Salada Sueca⁹
Espargos gelados molho tártaro¹⁰
Brioques de frutas parisienses¹¹
Gelado Viviana¹²
Pastelaria¹³

VINHOS

CAFÉ

LICORES

Magnum 10 Rue de la Paix

Esta ementa apresenta-se da forma usual, contendo a identificação do lugar onde ocorre o evento e o tipo de refeição, assim como a data. Todas as informações aparecem em francês. Essa ementa tem no final da enumeração dos pratos, as bebidas que serviram no evento, “vins” / “vinhos”, sem os especificar, “café” escrito com dois “f” / “café”, e “liqueurs” / “licores”.

1. **“Royal Palais du Estoril”**: Restituição na língua de origem do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida.
2. **“Dîner du 16 Octobre 1904”**: duas soluções, **jantar do 16 de Outubro de 1904**, respeitando a regra portuguesa da preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 16 de Outubro de 1904** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estando perfeitamente corretas. Para ficarmos mais próximos do texto a traduzir, optámos pela primeira solução.
3. **“Potage Camélia”**: Não há, em português, uma palavra equivalente para “potage”, tendo que usar o seu sinónimo “soupe”/“sopa”. É só juntar-lhe o nome próprio: **“Sopa Camelia”**.
4. **“Petites croustades à la riche”**: o substantivo “croustade” não é fácil de traduzir. Vem, em primeiro lugar, a ideia da massa folhada recheada com a guarnição especial (“à la riche”). Pode ser um *vol-au-vent*, pode ser uma empada com uma guarnição diferente da habitual. Podemos ainda mencionar apenas o folhado, respeitando a imprecisão do texto original. Um *vol-au-vent* ou uma empada tem um formato próprio. Ao escolhermos o substantivo “folhado”, temos uma mudança de género (feminino/masculino) da língua de partida para a língua de chegada. O qualificativo segue a regra da concordância: **“pequenos folhados à rica”**. A segunda parte da expressão (“à rica”) traduzida à letra não fica bem. Preferimos adaptar, usando a transposição, em vez de utilizar o substantivo “riche”, utilizar o adjetivo diretamente em concordância com o substantivo “folhados”, o que elimina forçosamente a preposição e o artigo definido “à + la”: **“pequenos folhados ricos”**. O resultado soa bem.
5. **“Cherne à la Zurich”**: esta expressão mostra um pouco da língua portuguesa, isto porque “cherne” não é um peixe francês mas português. Supostamente a

pessoa que redigiu a ementa não sabia como traduzir este peixe na língua francesa. A nossa curiosidade levou-nos a comparar o nome científico *Polyprion americanus*. Chama-se “*cernier*” em francês. Logo, não vamos traduzir a palavra que já é portuguesa: “*cherne*”. Depois, é só proceder à elipse do artigo definido “*la*” na versão traduzida. Zurich sendo uma cidade da Suíça, ou ficamos com o empréstimo, ou ficamos com a adaptação do nome da cidade à língua portuguesa, “Zurique”. Resultado: “**cherne à Zurich**” (respeita o texto inicial) ou “**cherne à moda de Zurich**” (com a expansão de “à moda de”). Ou ainda “**cherne à Zurique**” ou “**cherne à moda de Zurique**”. Ficam melhor as segundas expressões.

6. “**Cœur de filet de bœuf, moderne**”: Pode-se traduzir à letra por “filete de novilho”. Mas também se pode usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de novilho: “Bife de novilho” ou “lombo de novilho”. Podemos efetuar uma tradução literal para o resto da expressão, “**coração de bife de novilho, moderno**” ou “**coração de lombo de novilho, moderno**”. Estas soluções respeitam a estrutura do texto original. Só que gostámos mais da generalidade omitindo a parte do coração: “**bife de novilho, moderno**” ou “**lombo de novilho, moderno**”.
7. “**Chaud-froid de perdreaux Alsacienne**”: “*chaud-froid*” é um substantivo composto: “**quente e frio**” em português, havendo uma ligeira mudança essencial. Em português, a ligação entre os dois substantivos “quente” / “frio” não se faz com um travessão mas com a conjunção de coordenação “e”. O tradutor tem que ter muito cuidado com estas ínfimas diferenças entre as duas línguas. Continuando a tradução, “Quente e frio de perdigotos”, a preposição é a mesma. A palavra “*Alsacienne*” é traduzida à letra, “*Alsaciana*”. Resultado final: “**Quente e frio de perdigotos Alsaciana**”.
8. “**Punch aux framboises**”: “**punch de framboesas**”. O único cuidado a ter é o de mudar a preposição “*aux*” na passagem da expressão para português. Já vimos que apesar de existir o substantivo “ponche” em português, preferimos o anglicismo porque está mais perto do texto original.
9. “**Dindon rôti – Salade Suédoise**”: tradução literal, “**Peru assado – Salada Sueca**”.

10. **“Asperges glacées sauce tartare”**: nessa expressão a dificuldade é provocada pela mudança de gênero das palavras de uma língua para a outra e de fazer as concordâncias adequadas: *“asperges”* feminino em francês / *“espargos”* masculino em português; **“sauce”** feminino em francês / *“molho”* masculino em português; os adjetivos que lhe são associados vão também passar do feminino para o masculino: **“espargos gelados molho tártaro”**.
11. **“Timbales de fruits parisienne”**: O substantivo *“timbale”* tem vários sentidos consoante o prato (cf. Ementa nº3). Normalmente encontramos a expressão *“à la parisienne”* e não, como no caso presente, o adjetivo *“parisienne”*; este vai ser submetido a modificações fonológicas na língua de chegada apesar de ser uma referência geográfica francesa: **“parisiense”**. Resultado do ato de tradução: **“brioches de frutas parisienses”**. Tratando-se de uma cidade, também podemos usar a expansão: **“brioches de frutas à moda de Paris”**.
12. **“Glace Vivienne”**: enquanto o substantivo *“glace”* é feminino em francês, o seu equivalente português *“gelado”* é masculino. A segunda palavra diz respeito a um nome que pode ter o seu equivalente em português. É o nome dado a uma rapariga ou mulher. Duas soluções se nos apresentam: ou ficamos com o empréstimo do nome e guardamos exatamente a mesma grafia, **“Gelado Vivienne”** ou usamos o seu equivalente direto, **“Gelado Viviana”**.
13. **“Pâtisserie”**: tradução literal visto ser uma única palavra, **“pastelaria”**.

Ementa nº 25:



Real Palácio de Cintra¹

Almoço do 10 de Janeiro de 1905²

HORS D'ŒUVRE

Pãezinhos à francesa³

Canapés de lavagantes – Caviar⁴

Sopa creme à Dubarry⁵

Ovos à Holandesa⁶

Filetes de linguados à Regência⁷

Chateaubriand batatas brioche⁸

Mousse de fiambre Samaritano⁹

Galinholas assadas com croutons¹⁰

Espargos molho Chantilly¹¹

Pequenos soufflés de castanha¹²

Bomba de morangos – mousse tangerinas¹³

Cesto de nogado – Pastelaria¹⁴

Vinhos

Licores

Café

Essa ementa tem a particularidade de ser dividida em duas partes, uma primeira parte intitulada “*Hors d’oeuvre*” e uma segunda parte com o restante dos pratos da ementa. No final, três vocábulos identificam as bebidas servidas durante e no final da refeição. Contudo, não são especificados os nomes dos vinhos.

1. “**Royal Palais de Cintra**”: “**Real palácio de Cintra**”. Restituição na língua de origem do lugar, dado geográfico que não deveria ter sido traduzido à partida.
2. “**Déjeuner du 10 Janvier 1905**”: duas soluções, **almoço do 10 de Janeiro de 1905**, respeitando a regra portuguesa da preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **almoço do dia 10 de Janeiro de 1905** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estando perfeitamente corretas. Para ser mais próximo do texto a traduzir, optámos pela primeira solução.
3. “**Petits pains à la française**”: tradução quase literal, contando com a elipse do artigo definido francês “la” não usual na língua portuguesa, “**pequenos pães à francesa**”. É uma solução. Em português também se pode utilizar o diminutivo: “**pãezinhos à francesa**”, esta solução soando melhor apesar de não respeitar a estrutura inicial.
4. “**Canapés d’homards - Caviar**”: a palavra “*canapés*” é um francesismo. Representa pequenas fatias de pão ou tostas sobre as quais se colocam os ingredientes mencionados. Neste caso, é lavagante e caviar (ovas de esturção ; é um francesismo). Resultado da tradução literal: “**canapés de lavagantes – Caviar**”.
5. “**Potage crème à la Dubarry**”: Nesta expressão, a ideia da sopa aparece duas vezes, através do substantivo “*potage*” e do substantivo “*crème*”. Este último tem o seu correspondente direto em português, “*creme*”. Procedemos à supressão do artigo definido “*la*” como sempre. Conservámos, através do empréstimo, o nome próprio escrito de forma idêntica. Resultado: “**sopa creme à Dubarry**”. A denominação “à Dubarry” indica que a sopa é à base de couve-flor.
6. “**Œufs à la Hollandaise**”: tradução quase literal visto proceder à eliminação do artigo definido “*la*” em português, “**ovos à Holandesa**”.

7. **“Filets de soles à la Régence”**: o peixe pode ser representado através do substantivo, “linguados”, o seu correspondente segundo o nome científico “*solae solae*”. Sendo um peixe, a palavra “filetes” é bem aceite. Procedemos, depois, à eliminação do artigo definido “*la*” em português. Resultado final: **“filetes de linguados à Regência”**. A guarnição “à Regência” pressupõe “*quenelles*”, cabeças de cogumelos, lâminas de trufas.
8. **“Chateaubriand pommes brioche”**: esta expressão apresenta alguma dificuldade. Em primeiro lugar, um “Chateaubriand” é um francesismo. Corresponde a um bife de novilho de 3 cm de espessura que é grelhado e servido com um molho, em geral bearnês. Impossível determinar ao certo o que são “*pommes brioche*”. Existem expressões como “*pommes Dauphine*” ou “*pommes noisettes*”, “*pommes Duchesses*”, “*pommes allumettes*” etc... É batata preparada de uma certa maneira e/ou com um certo formato, para acompanhar carne. Mas não existe a expressão “*pommes brioche*”. Não é nem uma variedade de batata nem uma variedade de maçã porque o substantivo “*pommes*” pode sugerir batata ou maçã. A maçã – puré de maçã – pode também acompanhar um prato de carne. Já encontramos o substantivo “*brioche*”, outro francesismo desta expressão. Visto as três palavras serem juntapostas, vamos traduzi-las literalmente: **“Chateaubriand batatas brioche”** ou **“Chateaubriand maçãs brioche”**.
9. **“Mousse de jambon Samaritaine”**: o adjetivo “*Samaritaine*”, feminino em francês, muda de género em português: “Samaritano” é masculino. O substantivo “*mousse*” é um francesismo. Resultado: **“mousse de fiambre Samaritano”**.
10. **“Bécasses rôties aux croûtons”**: Podemos utilizar o francesismo “*croûtons*”: **“Galinholas assadas com croûtons”**. Podemos também utilizar a expansão equivalente “pão frito”. Enquanto que a expressão fica bem no plural em francês, em português usa-se o singular. Há uma mudança de número: **“Galinholas assadas com pão frito”**. A preposição “*aux*” transforma-se em “com” em português.
11. **“Asperges sauce Chantilly”**: tradução à letra sem problema nenhum, **“Espargos molho Chantilly”**. Houve, no entanto, uma mudança de género ao passar o

substantivo “*sauce*” para a língua de chegada, “molho”. “Chantilly” é um francesismo que se usa hoje em dia com frequência. O facto de não ter preposições facilita a tradução literal.

12. “***Petits soufflés de marron***”: “*soufflés*” é um francesismo ; detetámos algumas influências portuguesas na estrutura sintáctica francesa (não podemos esquecer que quem escreve as ementas é de nacionalidade portuguesa) nalgumas expressões ao longo do nosso trabalho de tradução; pensamos estar perante mais uma; a expressão usual seria “*petits soufflés aux marrons*” e teríamos que passar da preposição “*aux*” para a preposição “de” em português. Este erro permite uma tradução literal, “**pequenos soufflés de castanha**”. Há uma mudança de género nos substantivos das duas línguas, “*marron*” masculino, em francês, “castanha” feminino em português.
13. “***Bombe aux fraises – Mousse mandarines***”: é só mudar a preposição “*aux*” para a preposição “de” ao passar a expressão para a língua portuguesa, “**bomba de morangos – Mousse tangerinas**”. Há uma mudança de género dos substantivos “*fraises*” (feminino, em francês) e “morangos (masculino, em português) mas não se nota na tradução. Parece o enunciado de duas sobremesas distintas.
14. “***Panier en nougat - Pâtisserie***”: À primeira vista, o “*nougat*” sendo uma especialidade de Montélimar, teríamos tendência a ficar com o empréstimo. É um doce à base de açúcar, de mel e de frutos secos. Mas esta realidade existe também em Portugal, o seu equivalente “**nogado**” evocando um doce feito com mel ou açúcar e claras de ovos, a que se adicionam amêndoas, avelãs ou pistácios. Também pode ser chamado de “torrão branco” ou “torrão de Alicante”. Traduzindo a expressão: “**Cesto de nogado – Pastelaria**”. Realçamos, mais uma vez, a mudança de preposição, o “*en*” transforma-se em “de” em português.

Ementa nº 26:



Menu

Consomé à Escocesa¹

Pequenos brioches Grand Veneur (grande caçador) ²

Trutas Salmonadas Santa Musseline³

Soufflés de pequenos patos com vinho do Porto⁴

Lombo de novilho Príncipe de Gales⁵

Suprêmes de perua à Lévis Mirepoix⁶

Faisões da Bohemia com trufas⁷

Salada Clausel⁸

Bombas Vitoria⁹

Bolos Montmorency¹⁰

Macaronnis Humberto¹¹

Essa ementa não tem nem lugar, nem data, nem o tipo de refeição (almoço, jantar, ceia). Na sua obra intitulada *Casa Real*, Eduardo Nobre menciona que teve lugar no dia 11 de Janeiro de 1905. Vem acompanhado de um programa musical.

1. ***Consommé à l'Ecossaise***: tradução literal da primeira palavra, apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada, suprimido a duplicado da letra “m”, **“consomé”**. Ao traduzir, a expressão sofre a eliminação do artigo definido “l’”, não usual na língua de chegada: **“Consomé à Escocesa”**. A referência geográfica tem a sua própria grafia na língua portuguesa.
2. ***Petites brioches Grand Veneur***: A palavra “brioche” é um francesismo; mas cuidado, é interessante apercebermo-nos que enquanto em francês é um substantivo feminino (*“une brioche”*), em português é um substantivo masculino é (“um brioche”); logo vamos efetuar as concordâncias adequadas ao adjetivo (*“petites”* / *“pequenos”*): **“pequenos brioches”**. Nesta expressão está subentendida a palavra *“sauce”* ligando os brioches à *“Grand Veneur”*. Vê-se muitas das vezes escrito «Molho “Grand Veneur” (grande caçador)». Pois é um molho francês que acompanha geralmente a caça. Ficamos com o empréstimo. Resultado final: **“pequenos brioches Grand Veneur”** (respeita a estrutura inicial) ou **“pequenos brioches Grand Veneur (grande caçador)”** (acrescentando uma precisão portuguesa entre parenteses ao molho) ou **“pequenos brioches molho Grand Veneur” / “pequenos brioches molho Grand Veneur (grande caçador)”** (utilizando a expansão). Todas estas soluções são aceitáveis.
3. ***Truites Saumonées S^e Mousseline***: S^{ce} é a abreviatura do substantivo *“sauce”*. Tradução literal, **“Trutas Salmonadas Molho Mousseline”** / **“Trutas Salmonadas Molho Musseline”**. Temos à nossa disposição duas grafias para o francesismo “mousseline”; pode ser efetivamente adaptado fonologicamente à língua portuguesa, o som “ou” francês transmitido unicamente com a vogal “u”.
4. ***Soufflés de canetons au vin d'Oporto***: o substantivo *“soufflé”* (receita tipicamente francesa) é um francesismo; é engraçado observar a grafia do

vinho do Porto: há uma mistura da preposição “de” que foi contratada frente a uma palavra começando por uma vogal; só que a vogal pertence não ao substantivo seguinte “Porto” mas diretamente à preposição propriamente dita “do” (em Português); colaram esta vogal ao substantivo “d’Oporto”; deveriam ter sido sugeridas duas palavras “do + Porto”. Sem contar que essa parte da expressão aparece em português num enunciado redigido em francês. O nome do vinho, especialidade tipicamente portuguesa, permanece na língua portuguesa mas não a preposição que lhe é justaposta. Na tradução, vamos repor a grafia usual. Como sempre, vamos proceder à mudança da preposição “au”. Transforma-se em “com” (“avec”) no ato da tradução. Resultado final: **“soufflé de pequenos patos com vinho do Porto”**.

5. **“Filet de bœuf Prince de Galles”**: Já vimos que é preferível usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado à carne de novilho: **“Bife de novilho Príncipe de Gales”** ou **“lombo de novilho Príncipe de Gales”**. O Príncipe de Gales sendo uma personalidade, o prato é dedicado a ele. Este nome próprio ganha ortografia própria em cada uma das línguas.
6. **“Suprêmes de dinde à la Lévie Mirepoix”**: a palavra “suprême” é um francesismo. Lévie Mirepoix (que normalmente escreve-se assim Lévis Mirepoix) é um nome próprio. Não tem tradução. Resultado: **“Suprêmes de perua à Lévis Mirepoix”** (respeita a estrutura inicial) ou **“Suprêmes de perua à moda de Lévis Mirepoix”** (expansão). As duas soluções são aceitáveis. O “molho suprême” é feito de um aveludado de ave ao qual se adicionam natas.
7. **“Faisans de Bohème truffés”**: podemos traduzir literalmente, **“faisões da Bohemia trufados”**. Respeita a estrutura inicial. Ou então utilizamos a transposição, o adjetivo “truffés” passando para o substantivo “truffes” ligado ao resto da expressão com uma preposição: **“faisões da Bohemia com trufas”**. Apesar de ser mais extensa, gostamos mais da segunda solução.
8. **“Salade Clausel”**: tradução à letra visto não traduzir os nomes próprios. Ficamos com o empréstimo: **“Salada Clausel”**.
9. **“Bombes Victoria”**: tradução à letra visto não traduzir os nomes próprios. Ficamos com o empréstimo: **“bombas Victoria”**. É uma homenagem à Rainha Victoria, Rainha do Reino Unido e da Irlanda (1819-1901); os pratos que têm

este nome são caracterizados pela riqueza dos seus ingredientes ou pela sua preparação refinada. Trata-se de um gelado com sabor de kirsch e de frutas cristalizadas (“*glace plombière*”) coberto com gelado de morango.

10. “**Gâteaux Montmorency**”: guardámos o empréstimo do nome próprio e traduzimos à letra: “**Bolos Montmorency**”. O facto de serem chamados de “Montmorency” indica simplesmente a presença de cereja amarga proveniente de Montmorency, uma cidade perto de Paris. O bolo é constituído por um pão-de-ló guarnecido de cereja amarga em calda e de um merengue italiano. Pode encontrar a receita no Larousse Gastronomique (Larousse Gastronomique, 1997:516).
11. “**Macaronnis à la Humberto**”: O nome do Santo já está escrito em português: *Saint Hubert* em francês / Santo **Humberto** em português. O substantivo “macaronnis” pode chocar aqui visto tratar-se de uma sobremesa. Temos que lembrar que nessa altura faziam-se sobremesas com este ingrediente. Sendo uma palavra italiana, ficamos com o empréstimo. A expressão “à la Humberto” vai sofrer da eliminação do artigo definido “la” na tradução: “**macaronnis à Humberto**”. Outras sugestões, mas elas não respeitam a estrutura inicial: “**macaronnis à moda de Humberto**” / “**macaronnis Humberto**”.

Ementa nº 27:



Paço Real
Mont' Estoril
Menu da 14/11



do¹

Consomé Nesselrode²

Pequenos patés de Foie gras³

Salmão guarnecido molho manteiga⁴

Lombo de vitela à Genovesa⁵

Costeletas de vitela com cogumelos⁶

Caça e Frango assado⁷

Salada⁸

Alcachofras Molho Hollandês⁹

Charlotte Chantilly¹⁰

Fruta Queijo e Café¹¹

No cabeçalho desta ementa, o lugar já vem mencionado em português. O evento teve lugar no Paço Real Mont'Estoril.

1. **“Menu du 10/3/1905”**: **“Menu do 10/3/1905”**. A grafia desta data não é usual; normalmente o mês vem escrito por extenso, por exemplo 10 de Março de 1905.
2. **“Consommé Nesserlod”**: tradução literal apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada, suprimindo a repetição da letra “m”, **“consomé”**. Existe um problema com o nome próprio. As nossas pesquisas levaram-nos a afirmar que não existe. Pensamos que ficou mal escrito na ementa; não é “Nesserlod” mas “Nesselrode”. De facto existe nas receitas da época a referência a **“Consommé Nesselrode”** / **“Consomé Nesselrode”** (Gouffé, 1867:705). É à base de castanhas, mais especificamente de puré de castanhas.
3. **“Petites patés au Foie-gras”**: reparámos num erro no texto original, **“pâtés”** é um substantivo masculino; logo o adjetivo **“petites”** deveria ser também no masculino; só que aparece no feminino na versão original. Achámos melhor não realçar este erro na versão traduzida. O único cuidado a ter é, uma vez mais, com a mudança das preposições de uma língua para outra; o **“au”** passa a ser **“de”** em português: **“pequenos patés de Foie gras”**; a especialidade **“foie gras”** é um francesismo.
4. **“Saumon garni S^{ce} beurre”**: as abreviaturas também não são usuais nas ementas, os autores preferem de facto escrever a referência por extenso, pensamos que se trate aqui de uma exceção. S^{ce} é a abreviatura de **“sauce”**. A ausência de preposições na enumeração permite a tradução à letra e respeita a estrutura do texto original: **“salmão guarnecido Molho manteiga”** mesma se a formula que utiliza a expansão soa melhor, **“salmão guarnecido com Molho de manteiga”**.
5. **“Filet de bœuf à la Genovesa”**: Tratando-se de carne, não vamos utilizar o termo **“filete”** mas antes o termo geral **“bife”** ou o termo específico **“lombo”** que achamos mais apropriado à carne de novilho: **“Bife de novilho à Genovesa”** ou **“lombo de novilho à Genovesa”**. O restante da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido **“la”** na língua de chegada pela simples razão que não se usa. Notamos que a palavra **“Genovesa”** já está escrita em português; em francês deveríamos ter **“à la gènevoise”**.

6. **“Cotelettes de veau au Champignons”**: a preposição **“au”** está mal escrita em francês; a expressão sendo no plural deveria ter um **“x”** final (**“aux”**); esta preposição muda de forma geral na língua portuguesa que costuma utilizar **“com”** (**“avec”**). Procedendo à tradução, temos como resultado: **“costeletas de vitela com cogumelos”**.
7. **“Gibier et Poulet rôti”**: tradução literal, **“caça e frango assado”**.
8. **“Salada”**: a palavra já está escrita em português, **“salada”**.
9. **“Artichauts S^{ce} Hollandaise”**: a palavra **“sauce”** é mais uma vez abreviada, **“S^{ce}”**. Sabendo que há uma mudança de gênero dos substantivos **“sauce”** (feminino em francês) e **“molho”** (masculino em português), vamos proceder às concordâncias adequadas do adjetivo, **“hollandaise”** (feminino em francês) e **“holandês”** (masculino em português). Resultado: **“Alcachofras Molho Holandês”**. Podemos também aceitar a expansão da preposição: **“Alcachofras com Molho Holandês”** mas a solução anterior respeita a estrutura do texto original.
10. **“Charlotte Chantilly”**: tradução literal, **“Charlotte Chantilly”**. Estamos na presença de dois francesismos justapostos. Guardando exatamente a mesma grafia, não há nenhuma modificação a fazer.
11. **“Fruit Fromage et Café”**: tradução literal, **“Fruta Queijo e Café”**.

Ementa nº 28:



Real Paço da Ajuda

CEIA DE 22 MARÇO DE 1905

MENU

Frio

Bife do Pojadouro de vitela picado em geleia¹
Quarto de gamo com conservas²
Fiambre de Westphalie³
Pão de foie gras à renascença⁴
Peru assado⁵
Sandes⁶
Gelado – Bolos⁷

Quente

Chá verde e preto⁸
Chocolate, Café⁹

Brioche – Bába¹⁰

O cabeçalho dessa ementa já vem redigido em português; como sempre, faz referência ao lugar, **O Real Paço da Ajuda**, ao tipo de refeição, uma **ceia**, pouco comum – normalmente damos conta de almoços e jantares - e a data, **22 de Março de 1905**.

Esta ementa é invulgar; está dividida em duas categorias, “*Froid*” / “Frio” e “*Chaud*” / “Quente”. A primeira categoria refere-se a vários tipos de pratos; parecem seguir a ordem da refeição visto terminarem pelas sobremesas. A segunda categoria refere-se a bebidas quentes. Por fim, temos mais uma sobremesa que se distingue do resto da ementa com a divisão gráfica de um traço, separando-a assim das categorias supra mencionadas.

1. “**Noix de veau piquée à la gelée**”: já encontrámos a dificuldade relativa ao substantivo “*noix*”. Podemos optar por “bife do pojadouro de vitela”. No entanto, podemos muito bem não especificar de que parte se trata na versão traduzida, isto porque também se usa naturalmente a denominação “**vitela picada em geleia**” em Portugal. A elipse não retira a contextualização do prato. Ou então, podemos utilizar, em vez do termo específico, o substantivo geral de “carne”, “**carne de vitela picada em geleia**”, a estrutura inicial sendo conservada. Realçamos o facto do substantivo “*veau*” ser masculino em francês e “vitela” ser feminino em português. Logo, foram feitas as concordâncias adequadas ao adjetivo “picada”. Com a expressão “*à la gelée*” foi efetuada a mudança de preposição à qual estamos acostumados. “*à la*”, em português, passou a ser “em” (“*en gelée*”, expressão que existe também em francês realçando o modo de preparação; por exemplo, diz-se “*oeufs en gelée*”).
2. “**Quartier de daim aux conserves**”: Uma conserva é uma substância alimentar conservada, esterilizada em recipiente hermeticamente fechado: conservas de legumes ou de frutas por exemplo. No nosso caso, trata-se do acompanhamento da carne. Utilizando a mesma estrutura, ficámos com o resultado seguinte: “**quarto de gamo com conservas**”, subentendido “conservas de legumes”.
3. “**Jambon de Wetsphalie**”: “*Wetsphalie*” é um nome próprio, uma região alemã. O português adaptou a grafia consoante a sua fonologia. Escreve-se da seguinte forma: “Vestfália”. Assim, podemos traduzir esta expressão de duas maneiras:

ficando com o empréstimo “*Wetsphalie*” ou passando para o seu equivalente português “Vestfália”: “**fiambre de Wetsphalie**” ou “**fiambre de Vestfália**”.

4. “***Pain de foie gras à la renaissance***”: a especialidade tipicamente francesa é um francesismo, foie gras ; a expressão “*à la renaissance*” vai perder o seu artigo definido “*la*” na versão portuguesa; juntando todos os elementos, o resultado é: “**pão de foie gras à renascença**”; podemos também utilizar a expansão “à moda”: “**pão de foie gras à moda renascença**”.
5. “***Dindon rôti***”: tradução literal, “**peru assado**”.
6. “***Sandwiches***”: tradução literal, “**sandes**”.
7. “***Glace - Gâteaux***”: tradução literal, “**gelado – Bolos**”.
8. “***Thé vert et noir***”: tradução literal, “**chá verde e preto**”.
9. “***Chocolat, Café***”: tradução literal, “**chocolate, Café**”.
10. “***Brioches - Baba***”: duas palavras, dois francesismos. A palavra “brioche” é um francesismo; mas cuidado, é interessante aperceber-se que enquanto em francês é um substantivo feminino (“*une brioche*”), em português é um substantivo masculino (“um brioche”). As duas palavras escrevem-se exatamente da mesma forma visto ser um francesismo. É um pequeno pão, muito leve e fofo, confeccionado com farinha de trigo, ovos, manteiga, açúcar e sal. Pode ser comido como sobremesa ou ao pequeno-almoço. O vocábulo “baba”, um francesismo é no entanto, adaptado na sua grafia, “**bábá**” para favorecer a sua pronúncia na língua de chegada. É um bolo embebido de álcool, geralmente de rum.

Ementa nº 29:

Real Paço da Ajuda

JANTAR DO DIA 27 D'OUTUBRO DE 1905

MENU

Consomé Monte Carlo¹
Creme de cevada à Rainha²
Pequenos Patés de brioche com foie gras³
Lombo de novilho à moderna⁴
Bife de Vitela com toucinho e trufas⁵
Quente e frio de perdigotos em geleia⁶
Punch Imperial⁷
Espetadas de pequeno Peru picado⁸
Salada americana⁹
Espargos com natas¹⁰
Pouding com molho Sabayon¹¹
Geleia macedónia com licor de marrasquino¹²
Gelado¹³

MUSICA DA REAL CAMARA

PROGRAMMA

1.º — Le Roi l'a dit (ouverture).. *Léo Delibes*
2.º — Célèbre Gavotte *Sulli*
3.º — Quatuor (Andante) *Gounod*
4.º — Rapsodie sur des motifs po-
pulaires portugais *Rio de Carvalho*
5.º — Derniers frissons..... *Trépaillé*
6.º — Crépuscule *Massenet*
7.º — Samson et Dalila (ballet).. *Saint Saëns*
8.º — Philémon et Bancis (entr'a-
cte) *Gounod*

Esta ementa está dividida em duas partes, aparecendo do lado esquerdo, a ementa propriamente dita, e do lado direito, o programa musical que vai acompanhar a refeição. O cabeçalho que introduz o lugar, “Real Paço da Ajuda”, e o tipo de refeição com a data, “jantar do dia 27 d’outubro de 1905”, já vem redigido em português.

1. “**Consommé Monte Carlo**”: tradução literal apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada suprimido a duplicado da letra “m”, “**consomé**”. A segunda parte é o nome de uma cidade, Monte Carlo. Fica exatamente da mesma forma, usando o empréstimo: “**consomé Monte Carlo**”.
2. “**Crème d’orge à la Reine**”: trata-se de uma sopa; o substantivo utilizado, no entanto, é “*crème*”; tem o seu equivalente direto em português, “creme”. De resto, traduz-se quase à letra, à exceção da elipse, claro, do artigo definido “*la*” que desaparece na língua portuguesa: “**creme de cevada à Rainha**”.

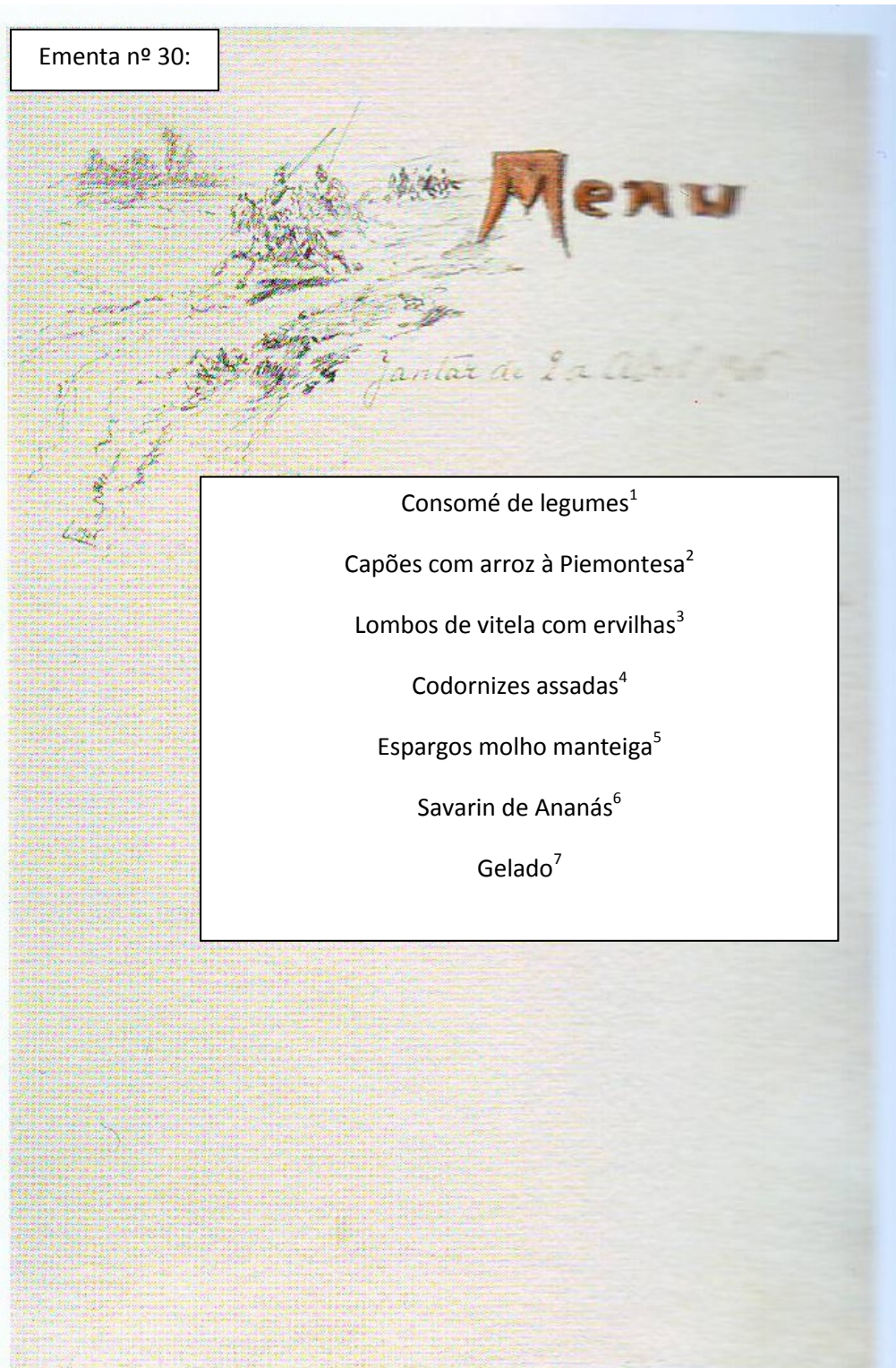
3. **“Petits Pâtés de brioche au foie gras”**: tradução quase literal, a única preposição que vai mudar é o **“au”**; pode ser substituída de duas maneiras, ou com **“com”** (**“avec”**), ou com **“de”**: **“pequenos Patés de brioche com foie gras”** ou **pequenos Patés de brioche de foie gras**. Relembramos que existem três francesismos nessa expressão, a palavra **“paté”**, a palavra **“brioche”** (é feminina em francês e masculina em português embora não se note aqui) e a palavra **“foie gras”** (especialidade francesa).
4. **“Filet de bœuf à la moderne”**: o termo **“filete”** designa uma posta delgada, ou seja fina, de carne ou de peixe. Pode ser traduzida à letra por **“filete de novilho”**. Mas também se pode usar o termo geral **“bife”** ou o termo específico **“lombo”** que achamos mais apropriado à carne de novilho: **“Bife de novilho à moderna”** ou **“lombo de novilho à moderna”**. O resto da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido **“la”** na língua de chegada pela simples razão que não se usa.
5. **“Grenade de veau aux truffes”**: nesta expressão, a dificuldade vem do facto do substantivo **“grenade”** não se aplicar à carne de vitela. Existe mas não neste sentido. Houve uma confusão com o substantivo **“grenadin”**. Corresponde a um bife de vitela pouco espesso com toucinho. Dificilmente poderemos devolver esta ideia em português com uma única palavra. Só podemos tentar exprimir a mensagem na sua globalidade recorrendo à equivalência e explicando o prato através da sua definição. No que diz respeito à expressão final **“aux truffes”**, passámos da preposição **“aux”**, em francês, para a preposição **“com”** (**“avec”**), em português. É o usual. Resultado final: **“bife de vitela com toucinho com trufas”**, simplificando **“bife de vitela com toucinho e trufas”**.
6. **“Chaud-froid de perdreaux à la gelée”**: **“chaud-froid”** é um substantivo composto: **“quente e frio”** em português, tendo havido, no entanto, uma ligeira mudança essencial. Em português, a ligação entre os dois substantivos **“quente” / “frio”** não se faz com um travessão mas com a conjunção de coordenação **“e”**. O tradutor tem que ter muito cuidado com estas ínfimas diferenças entre as duas línguas. **“Quente e frio de perdigotos”** é idêntico nas duas línguas. A seguir, efetuamos a mudança de preposição à qual estamos acostumados, **“à la”** passou a ser em português **“em”** (**“en gelée”**, expressão

- que existe também em francês realçando o modo de preparação; por exemplo, diz-se “*oeufs en gelée*”). Resultado final: **“Quente e frio de perdigotos em geleia”**.
7. **“Punch à l’Impérial”**: Tanto a língua francesa como a língua portuguesa usam o anglicismo “punch” (empréstimo reconhecido na língua de partida e de chegada). Podemos também aceitar a fórmula mais simples como **“Punch Imperial”**, perdendo todas as preposições. Temos que realçar que o substantivo existe em português com o seu equivalente direto “ponche”. Gostámos mais de utilizar o anglicismo (empréstimo) para respeitar a versão original.
 8. **“Dindonneau piqué à la broche”**: esta expressão não é fácil de traduzir. Em primeiro lugar, já vimos que hoje em dia, em Portugal se usa de forma geral a “carne de peru” sem fazer distinções entre o peru, a perua ou mesmo até o peruzinho (seria a tradução literal de “*dindonneau*”). “*Dindonneau*” corresponde, de facto, a um jovem peru. Como o substantivo “*canneton*”, não faz parte do vocabulário culinário português. Não se cozinha “peruzinho”. A solução encontrada seria através da expansão “pequeno peru”. A expressão “à la broche” evoca a ideia de “espetada”. Se traduzirmos “~~pequeno peru picado espetado~~”, o resultado não é nada satisfatório. É preciso inverter os elementos para dar sentido: **“Espetada de pequeno peru picado”**.
 9. **“Salade américaine”**: tradução literal, **“salada americana”**.
 10. **“Asperges sauce crème”**: tradução à letra sem problema nenhum, **“Espargos molho natas”**. Houve, no entanto, uma mudança de género ao passar o substantivo “*sauce*” para a língua de chegada, “molho”. O substantivo “*crème*” evoca as natas; está subentendido na expressão “*crème fraîche*”. A ausência de preposições facilita a tradução literal. Contudo, é de realçar que o substantivo francês “*crème*” está no singular e a sua tradução no plural, “natas”. Soa melhor na língua de chegada. Reparámos, no entanto, que a expressão **“espargos com natas”** soa melhor, o substantivo “*sauce*”/ “molho” sendo substituído pela preposição “com” (“avec”).
 11. **“Pouding au sabayon”**: optámos, desde do início do nosso trabalho, por conservar os anglicismos presentes nas ementas. “*Pouding*” pode também

apresentar a grafia “*pudding*”. Percebemos facilmente que se trata de um pudim. Este pudim é acompanhado de um molho específico de origem italiana, o sabayon (francesismo usado hoje em dia na culinária portuguesa). Pensámos acrescentar a palavra “molho” (expansão) para sublinhar que se trata de um molho. Procedemos, então, a uma adaptação, a preposição na língua de partida “*au*” mudando na língua de chegada para “com” (“*avec*”): “**pouding com molho sabayon**”.

12. “**Gelé Macédoine au marasquin**”: a primeira parte aceita bem a tradução literal “geleia Macedónia” visto ser uma aposição de duas palavras distintas; a segunda parte vê a transformação da sua preposição “*au = à + le*” na passagem na língua de chegada: “com”. A tradução “**geleia Macedónia com marrasquino**” respeita a estrutura inicial. Preferimos, no entanto, a expressão com a expansão dando a informação complementar de que o marrasquino é um licor. É um licor incolor de cerejas selvagens com origem na Itália ou na Croácia: “**geleia Macedónia com licor de marrasquino**”.
13. “**Glace**”: tradução literal, “gelado”. É preciso lembrar que o substantivo “glace” é feminino em francês e o seu equivalente direto, o substantivo “gelado”, em português é masculino.

Ementa nº 30:



Consomé de legumes¹

Capões com arroz à Piemontesa²

Lombos de vitela com ervilhas³

Codornizes assadas⁴

Espargos molho manteiga⁵

Savarin de Ananás⁶

Gelado⁷

Esta ementa em mau estado de conservação. O cabeçalho, redigido em português, omite a enumeração do lugar; só divulga o tipo de refeição - um **jantar** - e a data de realização do evento – **Jantar de 2 Abril 1906**. A data não respeita o uso das preposições “de” entre o dia e o mês, e o mês com o ano: “jantar do 2 de Abril de 1906” seria a expressão que o leitor estaria à espera de encontrar.

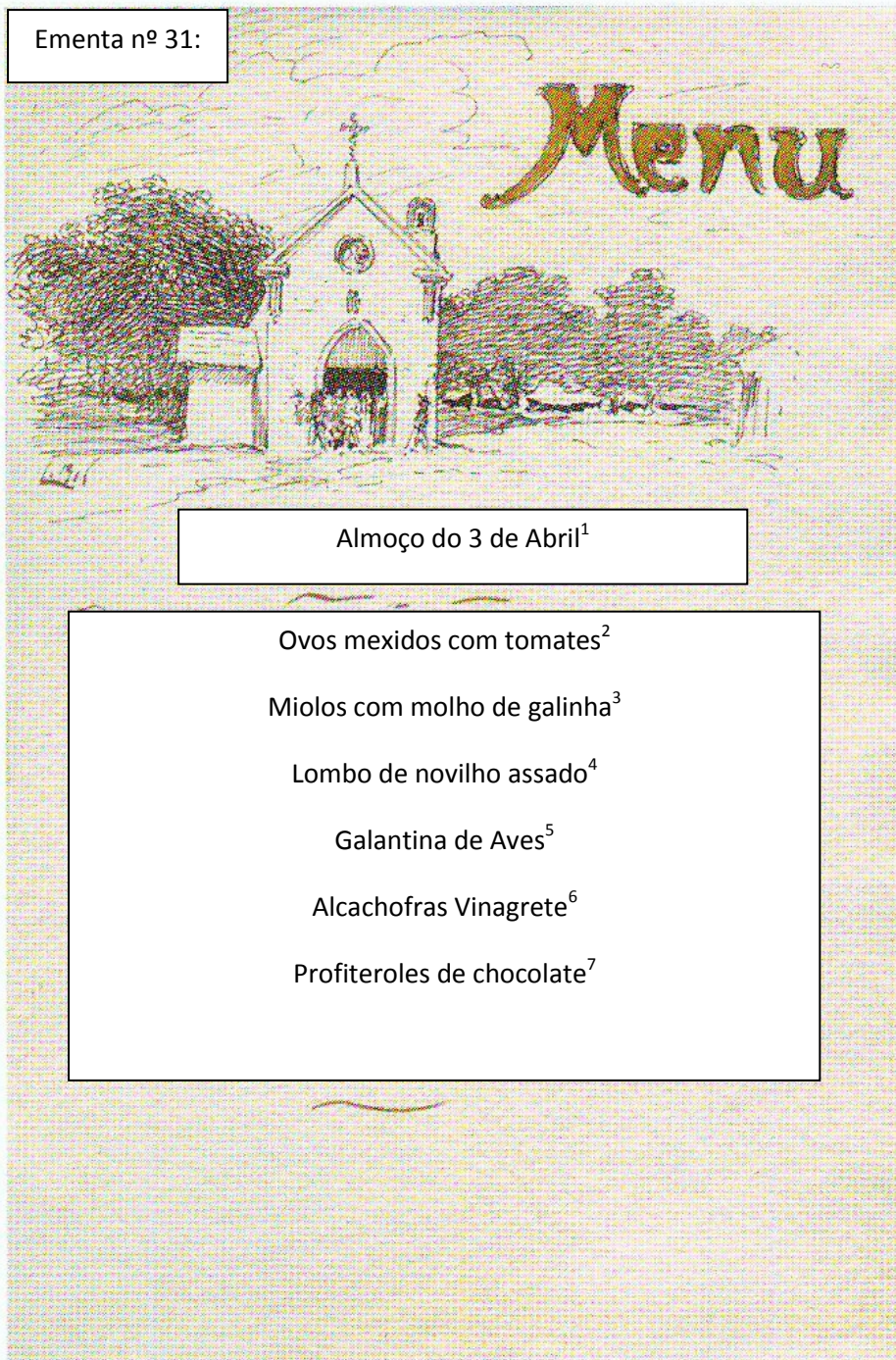
É uma ementa com poucos pratos. Começa, como é tradicional, com uma sopa.

1. **“Consommé aux légumes”**: tradução literal da primeira palavra apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada suprimido a duplicado da letra “m”, **“consomé”**. O resto da expressão segue o procedimento habitual com a mudança da preposição, **“aux”** em francês para **“de”** em português: **“Consomé de legumes”**.
2. **“Chapons au riz à la Piémontaise”**: a primeira palavra tem o seu equivalente direto em português: **“capões”**. A segunda parte da expressão diz respeito ao seu acompanhamento. O tradutor toma a precaução habitual com as preposições. A preposição **“au”** que liga a carne ao seu acompanhamento muda para **“com”** (**“avec”**) em português. A seguir, há a supressão do artigo definido **“la”** na língua de chegada. No que diz respeito à palavra **“Piémontaise”** é definitivamente um lugar, poderia ficar escrito como está no texto inicial mas não é um local francês, mas sim italiano. O **“Piémont”** é uma região do noroeste da Itália e em italiano, escreve-se **“Piemonte”** com um **“e”** final. Poderíamos ficar com esta grafia, respeitando assim a grafia do país de origem. É uma possibilidade se for justificada. O português adaptou a palavra ao nível da grafia como ao nível da fonologia: **“Piemontesa”**. Sendo uma região, podemos também utilizar a expansão **“à moda do Piemonte”**. Resultado final da tradução: **“capões com arroz à Piemontesa”**, **“capões com arroz à moda do Piemonte”**, as duas soluções podendo ser aceites.
3. **“Filets de veau aux petits pois”**: o termo **“filete”** designa uma posta delgada de carne ou de peixe. Pode ser traduzida à letra por **“filete de vitela”**. Mas também podemos usar o termo geral **“bife”** ou o termo específico **“lombo”** que achámos mais apropriado para a carne de vitela: **“Bife de vitela”** ou **“lombo de**

vitela". O resto da expressão segue o procedimento habitual com a mudança da preposição "*aux*" em francês para "com" ("*avec*") em português: "com ervilhas". "**Bife de vitela com ervilhas**" ou "**lombo de vitela com ervilhas**" são duas variantes possíveis.

4. "***Cailles rôties***": tradução literal, "**codornizes assadas**".
5. "***Asperges sauce au beurre***": "**espargos molho de manteiga**" (respeita a estrutura inicial) ou "**espargos com molho de manteiga**" (expansão da preposição "com") também correta.
6. "***Savarin à l'Ananas***": Savarin é um bolo em honra de Brillat-Savarin. É uma coroa feita com a massa do bábá. Depois de ser cozido, é regado com calda de açúcar perfumada com rum e é guarnecido com creme pasteleiro ou chantilly, fruta fresca ou de conserva. Para evocar o bolo, em Portugal, recorre-se ao francesismo. O sabor é sempre evocado com a preposição "de" em vez de "*à + l'*". Resultado final: "**Savarin de Ananás**". Podemos também utilizar a expansão do substantivo "bolo" - juntamente com a palavra "Savarin" - para realçar o facto de ser precisamente um bolo com um nome específico, "**bolo Savarin de Ananás**". As duas soluções são aceitáveis.
7. "***Glace***": tradução literal, "**gelado**". É preciso lembrar que o substantivo "*glace*" é feminino em francês mas em português masculino.

Ementa nº 31:



Almoço do 3 de Abril¹

Ovos mexidos com tomates²

Miolos com molho de galinha³

Lombo de novilho assado⁴

Galantina de Aves⁵

Alcachofras Vinagrete⁶

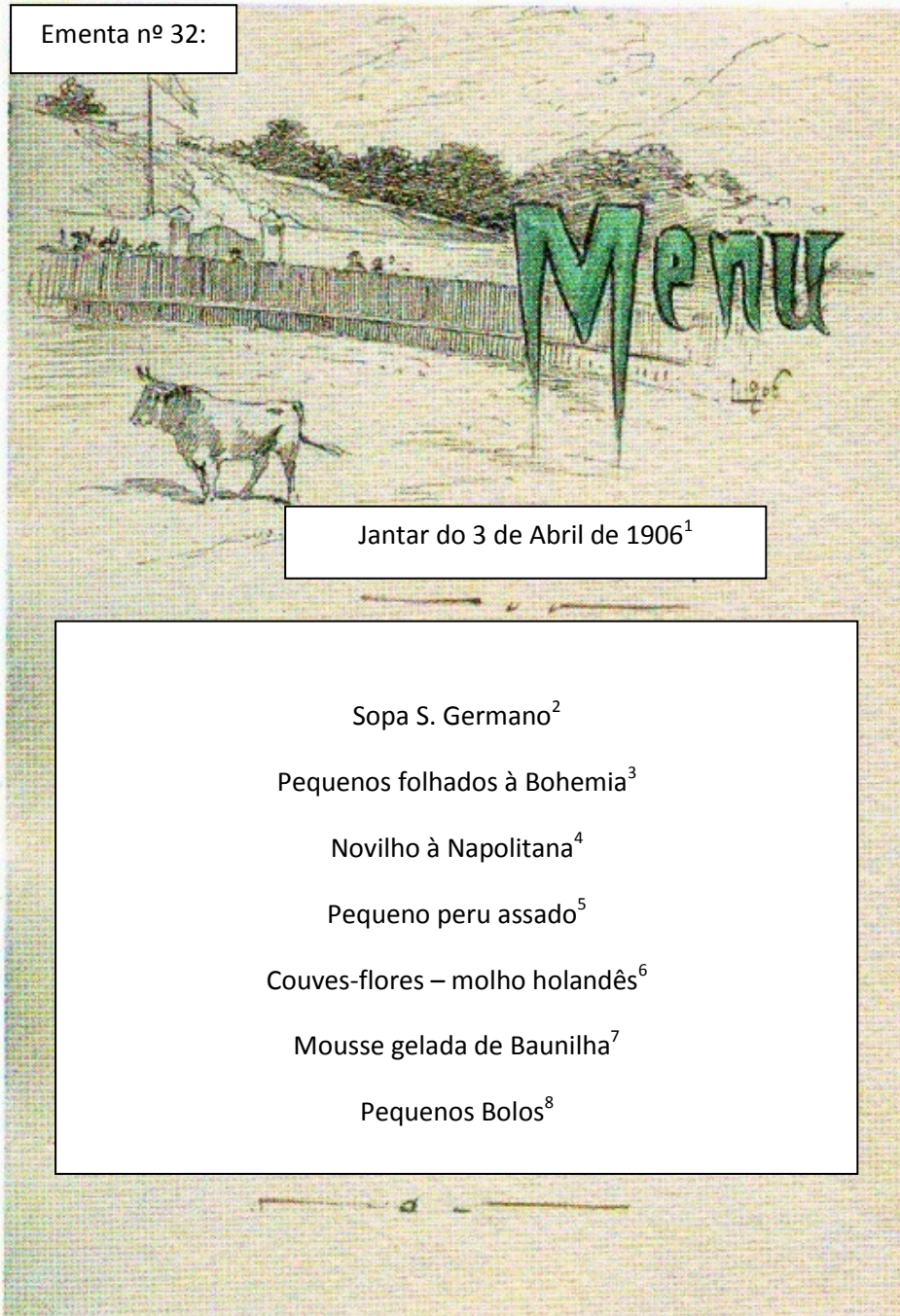
Profiteroles de chocolate⁷

Essa esplendida ementa com a ilustração de uma capela no campo também tem como particularidade não ter o lugar do evento mencionado. Tem o tipo de refeição, trata-se de um **almoço**.

1. Até a data está incompleta, falta o ano: **“Déjeuner du 3 Avril”**. Duas soluções, **almoço do 03 de Abril**, respeitando a regra portuguesa de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês (tradução quase literal) ou **almoço do dia 03 de Abril** (expansão com o substantivo “dia”), ambas as fórmulas perfeitamente corretas. Para ficarmos mais próximos do texto original, optámos pela primeira solução.
2. **“Oeufs brouillés aux tomates”**: o tradutor procede unicamente à mudança da preposição ao passar a expressão para a língua de chegada, **“aux”** transformando-se em **“com”** (**“avec”**), em português: **“ovos mexidos com tomates”**. Podemos traduzir esta realidade por outra expressão muito usada em português, **“ovos entomatados”** mas a estrutura inicial da expressão desaparece com a elipse do termo **“brouillés” / “mexidos”**. Só conta a representação deste prato.
3. **“Cervelles à la poulette”**: é difícil traduzir a realidade do substantivo **“poulette”**; o sufixo **“-ette”** indica que é uma pequena galinha. Encontrámos outra dificuldade: não se trata de **“miolos de galinha”** mas de **“miolos à galinha”**. A nuance é importante. É o nome de um molho que vai acompanhar os miolos. Os pratos ditos **“à la poulette”** são acompanhados por um molho derivado de um molho alemã, acrescentando-lhe sumo de limão e salsa picada. É um molho cremoso. Esta tradução (**“miolos à galinha”**) omite o artigo definido **“la”**. Podemos também recorrer à expansão: **“miolos com molho de galinha”**.
4. **“Filet de boeuf rôti”**: o termo **“filete”** designa uma posta delgada de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra **“filete de novilho”**. Mas também podemos usar o termo geral **“bife”** ou o termo específico **“lombo”** que achamos mais apropriado à carne de novilho: **“Bife de novilho”** ou **“lombo de novilho”**. É só acrescentar o adjetivo que lhe é associado: **“Bife de novilho assado”** ou **“lombo de novilho assado”**.

5. **“Galantine de Volaille”**: esta expressão traduz-se simplesmente à letra **“Galantina de aves”**.
6. **“Artichauts Vinaigrette”**: a tradução à letra respeita o texto inicial, **“alcachofras Vinagrete”**. Mas podemos também recorrer à expansão, **“Alcachofras molho vinagrete”** ou **“Alcachofras ao vinagrete”**, soluções aceitáveis.
7. **“Profiteroles au chocolat”**: o francesismo “profiteroles” é usual para referir esta sobremesa; o sabor será introduzido com uma preposição diferente na língua de chegada, “au” sendo substituído por “de”: **“profiteroles de chocolate”**. No entanto, pode-se encontrar outras preposições: **“profiteroles ao chocolate”** (tradução literal) ou **“profiteroles com chocolate”**. Os profiteroles são pequenos bolos arredondados de massa fofa (*“petits choux”*), geralmente recheados com creme pasteleiro ou com gelado de baunilha e cobertos com chocolate quente.

Ementa nº 32:



Jantar do 3 de Abril de 1906¹

Sopa S. Germano²

Pequenos folhados à Bohemia³

Novilho à Napolitana⁴

Pequeno peru assado⁵

Couves-flores – molho holandês⁶

Mousse gelada de Baunilha⁷

Pequenos Bolos⁸

Esta ementa, que possui uma bela ilustração de uma corrida de touros, também ignora o lugar do evento. Neste caso, o tipo de refeição e a data são redigidos em francês: “*Dinner 3 Avril 1906*”.

1. “*Dinner 3 Avril 1906*”: duas soluções, **jantar do 03 de Abril de 1906**, respeitando a regra portuguesa que permite acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 03 de Abril de 1906** (expansão com o substantivo “dia”), sendo ambas corretas. Para ser mais próximo do texto original, optámos pela primeira solução. Realçamos o facto do substantivo “*dinner*” estar mal escrito, remetendo-nos para um anglicismo. Em francês só leva um “n”, “*dîner*”.
2. “*Potage S^t Germain*”: Não há, em português, uma palavra equivalente a “*potage*”. Vamos ter que usar o seu sinónimo “*soupe*”/“sopa”. S^t Germain sendo um nome próprio, costumamos não traduzir. No entanto, como é o nome de um santo, pode-se facilmente encontrar o seu equivalente na língua portuguesa, São Germano ou Santo Germano. Duas propostas se colocam: “**Sopa S^t Germain**” / “**Sopa S. Germano**”. E ambas são válidas.
3. “*Petites croustades à la Bohémienne*”: o substantivo “*croustade*” não é fácil de traduzir. Surge, em primeiro lugar, a ideia da massa folhada recheada com a guarnição especial (“*à la Bohémienne*”). Mas pode também sugerir um *vol-au-vent* ou uma empada com uma guarnição que não a de frango. Podemos só mencionar o folhado, respeitando, assim, a imprecisão do texto de partida. O *vol-au-vent* ou a empada têm um formato próprio. Ao escolhermos o substantivo “folhado”, temos uma mudança de género (feminino/masculino) da língua de partida para a língua de chegada. O qualificativo segue a regra da concordância: “**pequenos folhados à Bohemia**”. A segunda parte da expressão é traduzida quase à letra, visto a língua de chegada não usar o artigo definido (“*la*”).
4. “*Aiguillette de bœuf à la Napolitaine*”: já vimos em casos anteriores que a tradução pode facilmente omitir a parte atribuída à carne “*aiguillette*”, isso porque a língua portuguesa usa a generalidade e não a particularidade. A tradução “**Novilho à Napolitana**” faz sentido. Como sempre, tivemos que

proceder à elipse do artigo definido “*la*” ao passar a expressão para a língua portuguesa. Não é usual.

5. “***Dindonneau rôti***”: já vimos nas ementas anteriores que “*Dindonneau*” corresponde a um jovem peru. Como o substantivo “*canneton*”, não faz parte do vocabulário culinário português. Não se cozinha “peruzinho”. A solução encontrada seria através da expansão “pequeno peru”. Segue-se a tradução literal do adjetivo, “**pequeno peru assado**”.
6. “***Choux-fleurs – sauce hollandaise***”: Sabendo que há uma mudança de género dos substantivos “*sauce*” (feminino em francês) e “molho” (masculino em português), vamos proceder às concordâncias adequadas do adjetivo, “*hollandaise*” (feminino, em francês) e “holandês” (masculino, em português). Resultado: “**Couves-flores – molho holandês**”.
7. “***Mousse glacée à la Vanille***”: temos que proceder quase sempre à mudança das preposições ao passar as expressões de uma língua para outra: Esta expressão não é uma exceção. A preposição que introduz o sabor do gelado passa de “à + *la*” para “de” na língua de chegada: “ **mousse gelada de baunilha**”. “*mousse*” é um francesismo.
8. “***Petits gâteaux***”: tradução literal, “**pequenos bolos**” ou ainda utilizando o diminutivo, “**bolinhos**”.

Ementa nº 33:

Almoço do 4 de Abril de 1906¹

Sopa de Tomates²

Ovos à moda de Périgueux³

Fígados de vitela com ervas finas⁴

Lombo de porco, fresco, assado⁵

Língua e fiambre frio⁶

Aveludado de Espinafres⁷

*Petits gâteaux de plomb*⁸

Mais uma ementa que não especifica o lugar do evento. Só tem a menção do tipo de refeição e da data, redigida numa só linha. Esta ementa é refinada pela sua ilustração com touros. Feita com pena e aguarela, contrasta com a simplicidade da ementa propriamente dita; é de facto uma ementa muito simples com poucos pratos.

1. **“Déjeuner du 4 Avril 1906”**: duas soluções, **almoço do 04 de Abril de 1906**, respeitando a regra portuguesa que acrescenta a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **almoço do dia 04 de Abril de 1906** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estão corretas. Para ficar mais próximo do texto original, optámos pela primeira solução.
2. **“Potage de Tomates”**: Não há em português uma palavra equivalente para “potage”. Vamos ter que usar o seu sinónimo “soupe”/“sopa”. Podemos encontrar esta expressão escrita de duas maneiras em francês: “potage de tomates” ou “potage à la tomate”. O facto de ter escolhido a primeira maneira facilita verdadeiramente a tradução literal visto o tradutor não ter que proceder à mudança da preposição: **“sopa de Tomates”**.
3. **“Oeufs à la Périgueux”**: Périgueux é uma cidade francesa. Utilizámos o empréstimo. Duas soluções: **“Ovos à Périgueux”** (tradução literal com a elipse do artigo definido) ou **“Ovos à moda de Périgueux”** (com a expansão “à moda de”). Gostámos mais da segunda solução.
4. **“Escalopes de foies de veau aux fines herbes”**: Já vimos noutros exemplos que raramente a língua portuguesa se refere ao termo “escalope” para identificar um bife ou um lombo. Este prato diz respeito a fígados de vitela. “Escalopes de fígado de vitela”? Não soa muito bem. Mais vale omitir esta primeira parte e introduzir diretamente a carne, é o mais usual em português: “fígados de vitela”. Mudámos a preposição “aux” para a preposição “com” (“avec”) e chegámos à seguinte expressão: **“fígados de vitela com ervas finas”**. Realçamos o facto de, em português, se dizer “ervas finas” e não ~~“finas ervas”~~. Houve a interposição dos elementos. Aceitável também seria utilizar o seu sinónimo “ervas aromáticas”. **“Fígados de vitela com ervas aromáticas”** pode ser mais uma solução.

5. **“Filet de porc, frais, rôti”**: o termo “filete” designa uma posta delgada de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra **“filete de porco”**. Mas também se pode usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de porco: **“Bife de porco”** ou **“lombo de porco”**. Falta inserir estas aposições que são traduzidas à letra: **“Bife de porco, fresco, assado”** ou **“lombo de porco, fresco, assado”**.
6. **“Langue et jambon froid”**: tradução literal, **“língua e fiambre frio”**.
7. **“Epinards au velouté”**: esta expressão vai sofrer algumas modificações estruturais com a interposição dos seus elementos; para fazer sentido em português, temos que começar pela ideia do aveludado e só depois referir o ingrediente principal, **“aveludado de espinafres”**. É evidente que a tradução literal, **“espinafres ao aveludado”**, não resulta neste caso.
8. **“Petits Gâteaux de plomb”**: esta expressão traz em si uma certa dificuldade ; traduzida à letra dá **“pequenos Bolos de chumbo”**. Vem imediatamente a pergunta “o que são “pequenos bolos de chumbo”? Jules Gouffé apresenta, na sua obra, as receitas de **“Gâteau de plomb”** et **“Petits gâteaux de plomb pour le café et le thé”** (Gouffé, 1867: 303-304). São bolachas secas para acompanhar o café ou o chá. Só que a tradução à letra não exprime absolutamente nada na língua de chegada, não traduz esta realidade. Ou ficamos com a expressão francesa ou procuramos uma expressão portuguesa que introduza essa realidade. Sugerimos **“biscoitos / bolinhos para o café e o chá”**.

Ementa nº 34:

Menu

Jantar do 4 de Abril de 1906¹

Consomé de massas de Italia²

Rissóis de Aves³

Lombo de cabrito, puré de castanhas⁴

Frangos assados⁵

Pequenos patos frios à Indiana⁶

Ervilhas à Inglesa⁷

Geleia de tangerinas⁸

Bolo com recheio de Alperce⁹

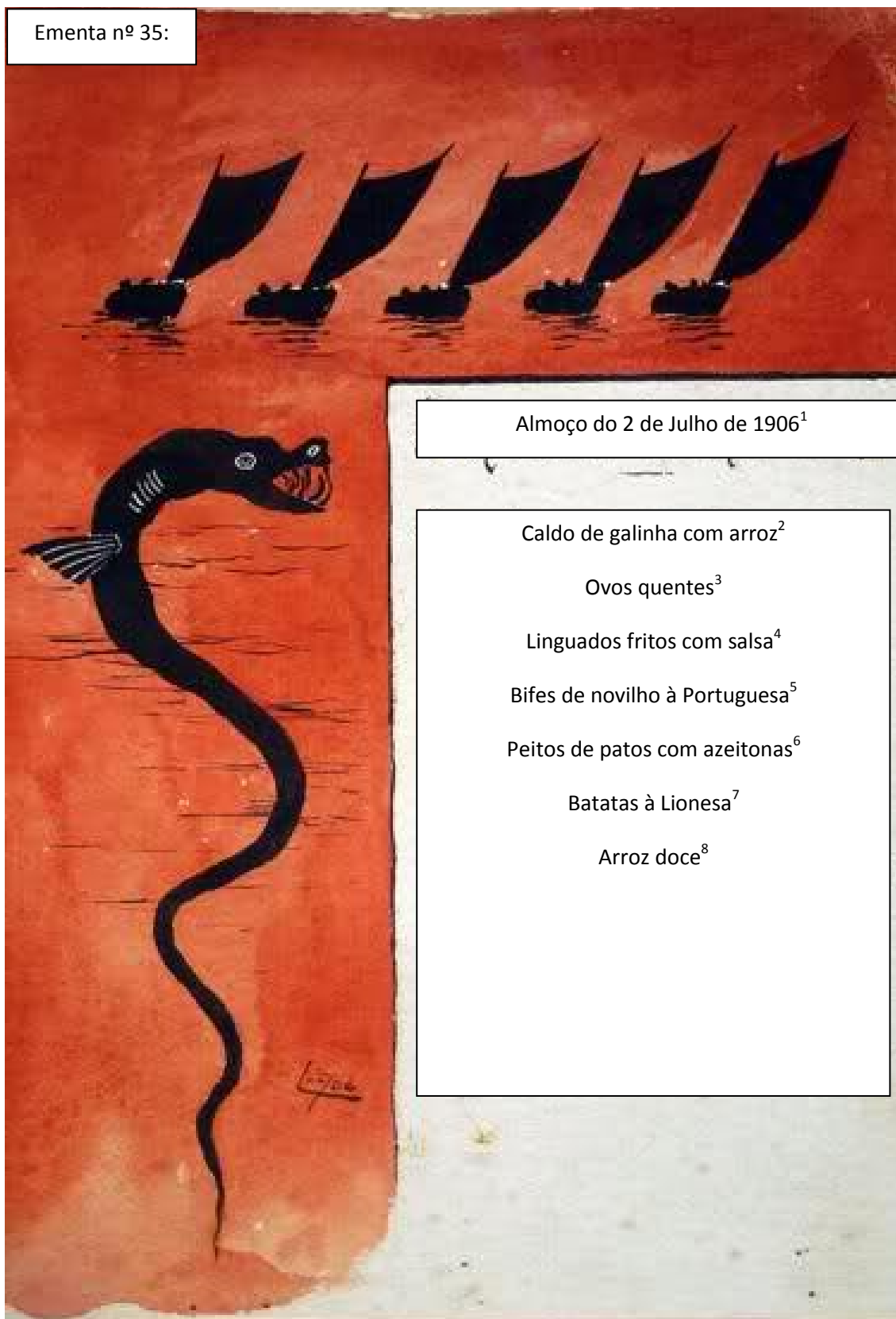
Não temos informação sobre o lugar onde se realiza o evento. Estamos perante o desenho de uma paisagem ribatejana desenhada com pena e aguarela sobre papel (cf. Ilustração da ementa). Sabemos, apenas, o tipo de refeição e a data, ambos redigidos em francês.

1. **“Dinner du 4 Avril 1906”**: duas soluções, **jantar do 04 de Abril de 1906**, respeitando a regra portuguesa de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 04 de Abril de 1906** (expansão com o substantivo “dia”), sendo ambas as fórmulas perfeitamente corretas. Para ficarmos mais próximos do texto de partida, optámos pela primeira solução. Realçamos, no entanto, a ortografia incorreta do substantivo “Dinner” fazendo com que esta palavra parece um anglicismo. Em francês, escreve-se “dîner” com um único “n”.
2. **“Consommé aux pâtes d’Italie”**: tradução literal da primeira palavra apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada, suprimindo o duplicado da letra “m”, **“consomé”**. Podem encontrar essa receita na obra de Jules Gouffé (Gouffé, 1867: 352). Notámos algumas modificações em relação à expressão francesa ainda que o tradutor tente ser o mais fiel possível e tenha em linha de conta a língua de chegada e o sentido nessa língua; a tradução não pode ser totalmente literal; a preposição “aux” foi substituída pela preposição “de”; em português, a preposição “de” frente a uma palavra começando com uma vogal (como “Itália”) não sofre a elipse do “e” como em francês, fica “inteira”. Além disso, o singular soa melhor do que o plural na expressão **“consomé de massa de Itália”**.
3. **“Rissoles de Volaille”**: tradução literal, **“rissóis de Aves”**.
4. **“Filets en chevreuil, purée de marrons”**: o termo “filete” designa uma posta delgada de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra por **“filete de cabrito”**. Mas também se pode usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado para a carne de novilho: **“Bife de cabrito”** ou **“lombo de cabrito”**. A segunda parte da enumeração diz respeito ao acompanhamento; facilmente se traduz à letra: **“puré de castanhas”**. Não se pode confundir com a cor: castanho. É definitivamente o que chamamos um

falso amigo. Reparamos que a fruta é masculino em francês mas feminino em português. Resultado final: **“Bife de cabrito, puré de castanhas”** ou **“lombo de cabrito, puré de castanhas”**.

5. **“Poulets rôtis”**: tradução literal, **“frangos assados”**.
6. **“Canetons froids à l’Indienne”**: Já vimos anteriormente que não se cozinha “patinhos”, escolhemos a expansão “pequeno pato” para apreender o sentido. Após ter procedido à supressão do artigo definido “l’”, podemos afirmar que é quase uma tradução literal: **“pequenos patos frios à Indiana”**. Geralmente tem como especiarias o caril.
7. **“Petits pois à l’Anglaise”**: após ter procedido à supressão do artigo definido “l’”, podemos afirmar que é quase uma tradução literal: **“ervilhas à Inglesa”**.
8. **“Gelée aux mandarines”**: o tradutor procede, como sempre, à mudança das preposições ao passar a expressão de uma língua para outra; **“aux”** em francês é substituído pelo **“de”** em português. Nunca há uma correspondência total entre as línguas: **“geleia de tangerinas”**.
9. **“Fourré à l’Abricot”**: como traduzir um **“fourré”** com uma única palavra? Não se consegue, precisamos recorrer à expansão. **“fourré”** quer dizer **“recheado”** mas o que significa **“recheado”**? É um bolo. Logo, é preferível acrescentar esta informação: **“bolo recheado”**. Juntamos-lhe o sabor sabendo que vai haver uma mudança de preposição entre as duas línguas. Chegamos a duas possibilidades: **“bolo recheado de Alperce”** ou **“bolo recheado com Alperce”**. Obtemos ainda uma outra solução usando a transposição, o adjetivo **“recheado”** passando a ser um substantivo **“recheio”**, obrigando-nos a modificar toda a estrutura: **“bolo com recheio de alperce”**; o resultado é também aceitável.

Ementa nº 35:



Almoço do 2 de Julho de 1906¹

Caldo de galinha com arroz²

Ovos quentes³

Linguados fritos com salsa⁴

Bifes de novilho à Portuguesa⁵

Peitos de patos com azeitonas⁶

Batatas à Lionesa⁷

Arroz doce⁸

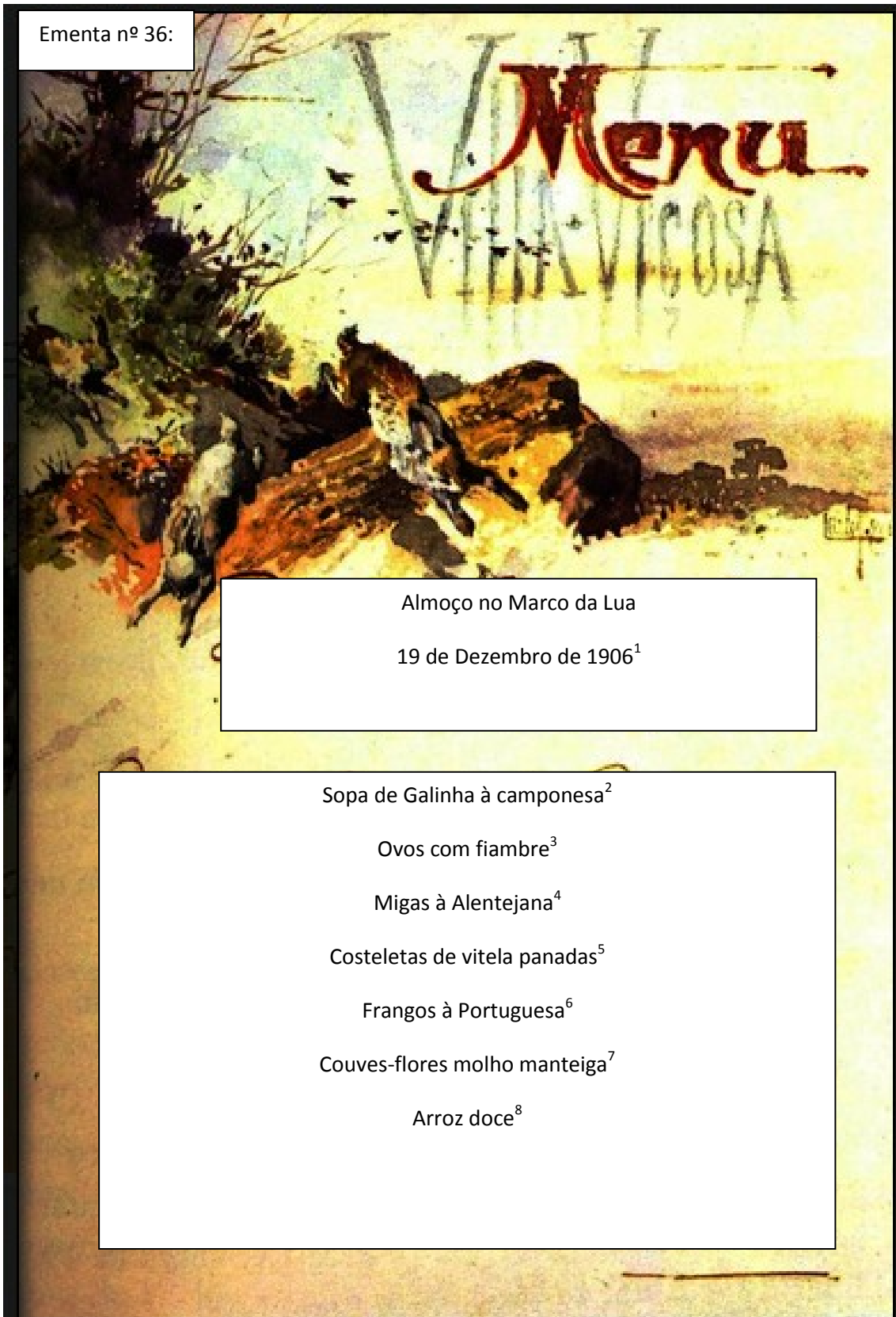
Esta ementa não tem indicação do lugar do evento, tendo como particularidade ter sido servida no iate D. Amélia. É uma ementa de bordo desenhada com aguarelas, o que a torna ainda mais original. O tipo de refeição e a data são as primeiras informações referidas. Estas últimas são redigidas em francês.

1. **“Déjeuner du 2 juillet 1906”**: duas soluções, **almoço do 02 de Julho de 1906**, ou **almoço do dia 02 de Julho de 1906** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estão perfeitamente corretas. Para estar mais próximo do texto de partidar, optámos pela primeira solução.
2. **“Bouillon de poule au riz”**: esta expressão pode ser traduzida quase à letra mas não podemos esquecer que há sempre uma mudança de preposição a efetuar ao passar as expressões de uma língua para a outra; como sempre “au” passa a ser “com” (“avec”) em português: **“caldo de galinha com arroz”**. Reconhecemos logo a tradicional **“canja de arroz”**. Aliás, esta enumeração é exatamente a mesma dada pelo dicionário Porto Editora para a palavra “canja”⁶⁶.
3. **“Oeufs à la coque”**: Já encontramos esta expressão nas ementas anteriores, **“ovos quentes”**. Podemos ainda sugerir a expressão **“ovos semi cozidos quentes”**, a expansão “semi cozidos” tentando precisar o modo de cozedura.
4. **“Soles frites au persil”**: já vimos que a palavra “soles” é um falso-amigo porque a sua tradução literal “solhas” refere-se a um outro peixe, *le plie* ou *le carrelet* em francês. Mais uma vez, a preposição “au” é substituída pela preposição “com” (“avec”) em português: **“linguados fritos com salsa”**, houve a mudança de género a passar o nome do peixe em português (o substantivo “sole” é feminino; o substantivo “linguado” é masculino).
5. **“Escalopes de bœuf à la Portugaise”**: o substantivo “escalopes” é como o substantivo “filets”. Tem o seu correspondente direto na língua portuguesa, só que não é usual quando se trata de uma carne. Preferimos, de longe, o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achamos mais apropriado à carne de novilho. A seguir, é só omitir o artigo definido “la” que a língua portuguesa não usa: **“bife de novilho à Portuguesa”** ou **“lombo de novilho à**

⁶⁶ “Canja”, *Dicionário da Língua Portuguesa*, Porto, Porto Editora, 7ª Edição, 1997, p. 334.

- Portuguesa**". A designação "à portuguesa" indica que o prato é à base de tomates.
6. "**Filets de canards aux olives**": o termo "filete" designa uma posta fina de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra por "**filetes de patos**". Mas também pode-se usar o termo geral "bife" ou o termo específico "peito" que achamos mais apropriado a esta carne de ave: "**bifes de patos**" ou "**peitos de patos**". O restante da expressão segue o procedimento habitual com a elipse do artigo definido "la" na língua de chegada pela simples razão que não se usa.
 7. "**Pommes de terre à la Lyonnaise**": na língua de chegada retirámos o artigo definido "la" que liga as duas partes da enumeração, "**batatas à Lionesa**". A língua portuguesa adaptou a ortografia da cidade à sua língua; por esta razão não é preciso usar o francesismo apesar de ser uma referência geográfica. Sendo uma cidade, podemos proceder à expansão de "à moda de + Lyon", de igual forma correta: "**batatas à moda de Lyon**". É evidente que a primeira solução situa-se mais perto do texto inicial. Quando um prato é dito "à Lionesa", sabemos que é à base de cebolas.
 8. "**Riz sucré**": tradução literal, "**arroz açucarado**". Mas existe em português a sobremesa "**arroz doce**".

Ementa nº 36:



Almoço no Marco da Lua

19 de Dezembro de 1906¹

Sopa de Galinha à camponesa²

Ovos com fiambre³

Migas à Alentejana⁴

Costeletas de vitela panadas⁵

Frangos à Portuguesa⁶

Couves-flores molho manteiga⁷

Arroz doce⁸

Voltamos a encontrar a caracterização do lugar, Villa Viçosa e supostamente, de um lugar específico em Vila Viçosa, “Marco da Lua”. Trata-se de um almoço, dia 19 de Dezembro de 1906. Estas informações são redigidas em francês. Para a disposição destes elementos, dispomos de duas linhas, a primeira na qual aparece o tipo de refeição e a particularidade do lugar, a segunda na qual aparece unicamente a data.

1. **“19 Décembre 1906”**: duas soluções, **19 de Dezembro de 1906**, respeitando a regra portuguesa de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **dia 19 de Dezembro de 1906** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estão perfeitamente corretas. Para ficar mais próximo do texto original, optámos pela primeira solução.
2. **“Potage de Poule à la Paysane”**: Não há em português uma palavra equivalente a “*potage*”, vamos ter que usar o seu sinónimo “*soupe*”/“sopa” mas sabendo que há uma mudança de género, “*potage*” é um substantivo masculino; “*soupe*” é um substantivo feminino. O substantivo “*Poule*” tem o seu equivalente direto, “galinha”. Reparámos que o substantivo “*paysane*” está mal escrito em francês, tem que se dobrar a consoante “n”, “*paysanne*”; este erro não vai ser detetado na versão traduzida; o seu correspondente na língua portuguesa é “camponesa”. Juntando todos os elementos e aplicando a regra da elipse do artigo definido “*la*” em português, ficamos com a expressão seguinte: **“sopa de Galinha à Camponesa”**. Uma sopa à camponesa leva cenouras, nabos, alhos franceses, cebolas e aipo.
3. **“Œufs au jambon”**: Já estamos acostumados a proceder à mudança da preposição, “*au*” passa a ser “com” (“*avec*”) na língua de chegada: **“ovos com fiambre”**.
4. **“Migas à l’Alentejana”**: este prato é tipicamente português; não encontramos tradução para “migas” na língua francesa porque não há correspondente culinário no país em questão; só acrescentaram o artigo definido usual “*l’*” em francês que vamos voltar a tirar para restituir o prato na sua língua original, **“migas à Alentejana”**.

5. **“Côtelettes de veau panées”**: não há problema, é uma tradução literal, **“costeletas de vitela panadas”**.
6. **“Poulets à la Portugaise”**: tradução quase literal visto proceder à eliminação do artigo definido francês **“la”** ao passar a expressão para português, **“frangos à Portuguesa”**.
7. **“Choux fleurs sauce beurre”**: podemos proceder a uma tradução literal respeitando assim a estrutura inicial, **“Couves-flores molho manteiga”**; a ausência de preposição facilita de facto a tradução à letra. No entanto, podemos acrescentar informações mínimas que não vão mudar o prato: **“Couves-flores com molho de manteiga”** (expansão).
8. **“Riz sucré”**: tradução literal, **“arroz açucarado”**. Em português existe a sobremesa **“arroz doce”**.

Ementa nº 37:

REAL PALÁCIO de ESTORIL¹

Jantar do 10 de Outubro de 1908²

M E N U

Galinha e carne com pão³

Arroz com caldo de frango de criação⁴

Língua em geleia⁵

Vitela assada – Salada⁶

Brócolos salteados com manteiga⁷

Brioche⁸

A indicação do lugar voltou. O evento ocorre no **“Royal Palais du Estoril”**, Real Palácio de Estoril. É uma ementa extremamente simples com poucos pratos.

1. **“Royal Palais du Estoril”**: Real Palácio de Estoril. Restituição do lugar de origem na sua língua.
2. **“Dîner du 10 Octobre 1908”**: duas soluções, **jantar do 10 de Outubro de 1908**, respeitando a regra portuguesa de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **jantar do dia 10 de Outubro de 1908** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estão corretas. Para ficar mais próximo do texto original, optámos pela primeira solução.
3. **“Poule et viande au pain”**: é só mudar a preposição “au” para “com” (“avec”), **“galinha e carne com pão”**.
4. **“Riz de poularde en blanc”**: Já vimos anteriormente que o substantivo “poularde” não tem equivalente direto. Para fazer passar ao leitor a especificidade desta ave, escolhemos a expansão “frango de criação”, relembrando a mudança de género entre as duas línguas, o substantivo “poularde” é feminino, o substantivo “frango” é masculino. A dificuldade provém da expressão “en blanc”; não se pode traduzir à letra “em branco” pois não tem nenhum sentido culinário. O tradutor tem que explicar o que representa esta realidade; o frango do campo é cozido num *court-bouillon* de água e de farinha. Um *court-bouillon* (francesismo) é um caldo feito com cebola, cenoura e temperado com um conjunto de ervas aromáticas (“*bouquet garni*” – outro francesismo) no qual se pode adicionar vinho, limão ou vinagre. Vamos proceder a várias tentativas de tradução: “arroz de frango do campo em branco”, a tradução literal – não nos agrada / **“arroz de frango de criação em caldo”**. E se mudarmos os elementos estruturais da enumeração? Por exemplo, **“Arroz com caldo de frango de criação”** ou **“arroz com caldo de galinha”**; é mais aceitável na língua de chegada. Reconhecemos todos nesta perífrase a tradicional **“canja de arroz”**.

5. **“Langue à la gelée”**: já encontramos a expressão **“à la gelée”** nas outras ementas; modifica-se a preposição, **“em geleia”**, transferindo-a para a língua portuguesa. Resultado: **“língua em geleia”**.
6. **“Veau rôti - Salade”**: tradução literal, **“Vitela assada - Salada”**. Cuidado, no entanto, com a mudança de género do nome da carne; **“veau”** é masculino em francês; **“vitela”** é feminino em português; logo a concordância do adjetivo vai seguir (**“Rôti” / “assada”**).
7. **“Brocolis sautés au beurre”**: como sempre, há uma mudança de preposição, o **“au”** francês transforma-se em **“com”** (**“avec”**) na língua portuguesa; de resto, é uma tradução quase literal: **“brócolos salteados com manteiga”**. No entanto existem outras preposições aceitáveis, por exemplo, **“brócolos salteados na manteiga”** ou **“brócolos salteados em manteiga”**.
8. **“Gâteaux de brioche”**: **“brioche”** é um francesismo. É interessante vermos que em francês é um substantivo feminino (**“une brioche”**) e em português é um substantivo masculino (**“um brioche”**). Ou seja, as duas palavras escrevem-se exatamente da mesma forma visto ser um francesismo. É um pequeno pão, muito leve e fofo, confeccionado com farinha de trigo, ovos, manteiga, açúcar e sal. Pode ser comer à sobremesa ou ao pequeno-almoço. Só falta traduzir a expressão à letra: **“bolos de brioche”**. Ou simplesmente **“brioches”**, omitindo a palavra **“bolo”** considerado neste caso redundante.

Ementa nº 38:



ALMOÇO DE 19 DE JUNHO DE 1910

Menu

Filetes de linguados à moda de Joinville¹

Costeletas de vitela à moda de Dreux²

Língua e Fiambre à bela-vista³

Frangos assados com agrião⁴

Espargos molho mousseline⁵

Pouding à Daremberg⁶

Gelado variado⁷

Sobremesa⁸

Vinhos⁹

Café e licores¹⁰

Esta ementa não tem indicação do lugar do evento. A data já aparece redigida em português: Almoço de 19 de Junho de 1910. Trata-se de um almoço. O restante da ementa, como sempre, está em francês.

1. **“Filets de soles à la Joinville”**: Não existe um correspondente direto para o peixe, **“filetes de linguados, à Joinville”**, apesar de acharmos que a expansão (“à moda de”) fica melhor quando se trata de uma cidade - vamos utilizar o empréstimo para os dados geográficos -, **“filetes de linguados, à moda de Joinville”**.
2. **“Côtelettes de veau à la Dreux”**: o problema que surge nesta expressão é o de não saber o que representa a palavra **“Dreux”**; pensamos *a priori* que se trata da cidade francesa **“Dreux”** e que está mal escrita na ementa. Sendo uma referência geográfica, não tem tradução. Sendo uma cidade, temos duas soluções de tradução: **“à Dreux”** respeitando a estrutura inicial ou **“à moda de Dreux”**, recorrendo à expansão. Vamos proceder à eliminação do artigo definido **“la”** ao passar a expressão para português. Resultado final: **“costeletas de vitela à Dreux”** ou **“costeletas de vitela à moda de Dreux”**. A segunda solução, apesar de ser mais extensa, soa melhor.
3. **“Langue et jambon en belle-vue”**: o único cuidado a ter tem a ver com a mudança da preposição, **“en”** é traduzido em português por **“à”**: **“Língua e fiambre à bela-vista”**. O facto de ser **“à Bela-Vista”** indica que se trata de um prato frio em geleia.
4. **“Poulets rôtis au cresson”**: **“Frangos assados com agrião”**; o único cuidado a ter prende-se com a mudança da preposição, o **“au”** passa a ser em português **“com”** (**“avec”**). De resto, não há dificuldade.
5. **“Asperges sauce mousseline”**: tradução à letra sem problema, **“Espargos molho musseline”** ou **“Espargos molho mousseline”**. Temos à nossa disposição duas ortografias da palavra **“mousseline”**: ou usamos o francesismo (em culinária é o mais usual) ou usamos a adaptação da palavra à língua portuguesa (fonologicamente o som **“ou”** francês traduz-se unicamente pela vogal **“u”** em português). Houve, no entanto, uma mudança de género ao passar o

substantivo “*sauce*” para a língua de chegada, “molho” (do feminino para o masculino).

6. “***Pouding à la Daremberg***”: resolvemos, desde o início do nosso trabalho conservar os anglicismos presentes nas ementas. “*Pouding*” também pode aparecer sob a forma “*pudding*”. Facilmente é entendido que se trata de um pudim. Daremberg sendo um nome próprio, não há tradução. Podemos proceder a uma tradução quase literal “**Pouding à Daremberg**”, verificando que não há artigo definido na língua de chegada antes do nome próprio.
7. “***Glace panachée***”: o adjetivo “*panachée*” não é fácil de traduzir. A expressão “*glace panachée*” significa que o gelado é composto por diferentes sabores. Talvez possa o adjetivo “variado” evocar esta realidade se quisermos ficar com a mesma estrutura, ou seja, com um único adjetivo: “**gelado variado**”. Não podemos esquecer que há uma mudança de gênero ao passar de uma língua para a outra, “*glace*” substantivo feminino em francês, “gelado” substantivo masculino em português, logo, temos que efetuar as concordâncias adequadas. Podemos também recorrer à expansão: “**gelado de diferentes sabores**”. Gostamos mais da primeira solução.
8. “***Dessert***”: tradução literal, “**Sobremesa**”.
9. “***Vins***”: tradução literal, “**Vinhos**”
10. “***Café et liqueurs***”: tradução literal, “**Café e licores**”.

Ementa nº 39:



- Hors d'oeuvre variados¹
Ovos mexidos com fiambre²
Carne de vitela à Francesa³
Galantina de aves com trufas⁴
Costela de novilho à Inglesa⁵
Pequenos Perus à Russa⁶
Bomba gelada Alhambra⁷
Pastelaria⁸
Bolo Savarin com kirsh⁹
Frutas Sobremesas¹⁰
Café¹¹

Madeira Velho
Porto 1880
Cognac (Setubal)
Triple sec & Bénédicte
Champanhe Vinicola do Norte
& Anadia

Esta ementa, apesar de ser muito bem ilustrada, não contém nem a indicação do lugar nem a data do evento. A seguir à enumeração dos pratos, vem a enumeração dos vinhos.

1. **“Hors d’oeuvre variés”**: “Hors d’oeuvre” é um francesismo ; não encontramos equivalente para esta expressão apesar de simbolizar uma série de entradas frias. Não convém utilizar o seu sinónimo “*entrée*” / “entradas”. Estas palavras correspondem a outra realidade. Resultado: **“hors d’oeuvre variados”**.
2. **“Oeufs brouillés au jambon”**: tradução quase literal se não for a mudança da preposição de uma língua para a outra; “*au*” passa a ser “com” (“*avec*”) na língua portuguesa: **“ovos mexidos com fiambre”**.
3. **“Noix de veau à la Française”**: Já encontramos a expressão “*noix de veau*” na ementa de dia 19 de maio de 1886. Podemos dizer “bife do pojadouro de vitela”. No entanto, na dúvida, é melhor não especificar de que parte se trata na versão traduzida, isto porque também se usa naturalmente a denominação de **“vitela à francesa”** em Portugal. A elipse não leva à contextualização do prato. Ou então, podemos utilizar, em vez da parte específica, o substantivo geral de “carne”, **“carne de vitela à francesa”**, a estrutura inicial sendo conservada. Os pratos “à francesa” são servidos com molho de pontas de espargos, alfaces estufadas, ramos de couve-flor cobertos de molho holandês, batatas *duchesse* e macedónia de legumes com manteiga.
4. **“Galantine de volaille truffée”**: a primeira parte traduz-se à letra: **“Galantina de aves”**. O adjetivo “*truffée*” pode ser traduzido de duas maneiras: ou diretamente com o seu correspondente na língua de chegada “trufada” ou utilizando a transposição – usar o substantivo e não o adjetivo, recorrendo neste caso a uma preposição para fazer a ligação: “com trufas” (“recheada de trufas”). Uma galantina é uma preparação à base de bocados magros de vários tipos de carne (caça, coelho, porco, aves, vitela... no nosso caso, capão) com um recheio feito de ovos, especiarias e outros ingredientes como pistácios, trufas, foie gras, língua, etc. Resultado final: **“Galantina de aves trufada”** ou **“Galantina de aves com trufas”**.

5. **“Côte de bœuf à l’Anglaise”**: tradução quase literal visto termos que eliminar o artigo definido contratado “l’” ao passar a expressão para a língua portuguesa: **“costela de novilho à Inglesa”**.
6. **“Dindonneaux à la Russe”**: Já vimos que em Portugal não se cozinha os “peruzinhos”. Para ficar com esta noção geral de que se trata de um peru pequeno, podemos traduzir a expressão por **“Pequenos Perus à Russa”**, respeitando a estrutura inicial ou por **“carne de pequeno peru à Russa”**, preferindo o singular ao plural usado na expressão francesa. Pois o singular marca mais a generalidade. Como sempre, procedemos à eliminação do artigo definido “la”. As iguarias “à Russa” têm geralmente maionese.
7. **“Bombe glacée Alhambra”**: tradução à letra ficando com o nome próprio, **“bomba gelada Alhambra”**. Esta sobremesa é um gelado de baunilha. No seu interior tem gelado de morangos, puré de morangos, merengues italianos e chantilly. É decorado com morangos embebidos de kirsch.
8. **“Pâtisserie”**: tradução literal, **“Pastelaria”**. Esta palavra é vaga, não define com precisão qual é a pastelaria servida. A surpresa é que vale. Podem ser apresentados muitos tipos de pastelaria.
9. **“Savarin au kirsch”**: Savarin é o nome de um bolo em honra de Brillat-Savarin. É uma coroa feita com a massa do bábá. Depois de ser cozido, é regado com calda de açúcar perfumada com rum e é guarnecido com creme pasteleiro ou chantilly, fruta fresca ou de conserva. Para evocar o bolo em Portugal, usa-se o francesismo. O sabor é sempre evocado com a preposição “com” (“avec”) em vez de “au”. Resultado final: **“Savarin com kirsch”**. Podemos também utilizar a expansão do substantivo “bolo” em frente da palavra “Savarin” para realçar o facto de ser precisamente um bolo com um nome específico, **“bolo Savarin com kirsch”**. As duas soluções são aceitáveis. O kirsch é uma aguardente de cerejas.
10. **“Fruits Desserts”**: tradução literal, **“Frutas Sobremesas”**. Já com o substantivo “pastelaria” supra mencionado chegámos a uma categoria indeterminada onde um prato inesperado pode aparecer sem ter sido referido com antecedência. Que tipo de frutas? Que tipo de sobremesas?
11. **“Café”**: tradução literal, **“Café”**.

Ementa nº 40:



Vidago, dia 6 de Outubro de 1910¹

Jantar²

Consomé de Asas de Aves³
Tarteletes à Húngara⁴
Rodovalho cozido molho Genovese⁵
Batatas ao vapor⁶
Coração de lombo de novilho Montpensier⁷
Parfait de foie gras em Geleia⁸
Perdigotos assados com Codornizes⁹
Salada da época¹⁰
Espargos de Argenteuil molho mousseline¹¹
Bolo Mascote¹²
Gelados Surpresas¹³
Corno de Abundância¹⁴
Guloseimas¹⁵
Sobremesas¹⁶

VINHOS

Madère, vidago — Vidago blanc — Colares rouge
Porto 1815

CHAMPANHES

Domberg — Cliquet Ponsardin

CAFÉ E LICORES

Esta ementa encontra-se em mau estado de conservação mas consegue-se decifrá-la perfeitamente; a deterioração prende-se com a qualidade do papel no qual foi redigido a ementa deste evento particularmente honrado, a visita de S. M. S. El Rei D. Manuel ao Vidago Palace.

Notámos que após a enumeração sucessiva dos pratos, segue a enumeração dos vinhos (“*vins*”), dos champanhes (“*champagnes*”) e no final da refeição, o café e os licores (“*café et liqueurs*”) que acompanharam a refeição.

1. “**Vidago, le 6 Octobre 1910**”: Duas soluções, **Vidago, 6 de Outubro de 1910**, respeitando as regras portuguesas de acrescentar a preposição “de” entre o dia e o mês e entre o mês e o ano (tradução quase literal) ou **Vidago, dia 6 de Outubro de 1910** (expansão com o substantivo “dia”), estas duas fórmulas estão perfeitamente corretas. Para ser mais próximo do texto a traduzir, optámos pela segunda solução. A seguir à designação de um lugar, a língua francesa usa o artigo definido “*le*”; este artigo seria bem representado com a expansão do substantivo “dia”.
2. “**Dîner**”: tradução literal, “**jantar**”.
3. “**Consommé aux ailerons**”: tradução literal da primeira palavra apesar de ser aceite na língua portuguesa como francesismo e de ter adaptado a grafia à língua de chegada suprimindo a duplicação da letra “m”, “**consomé**”. Temos que ter muito cuidado com o vocábulo “*ailerons*”. Podemos pensar que se trata de barbatanas de tubarão, por exemplo, e não é o caso. Trata-se simplesmente de asas de ave, “*les ailerons*” sendo *les extrémités de l’aile d’une volaille [qui servent] surtout à préparer des consommés* (Larousse Gastronomique, 1997 :29). Jules Gouffé apresenta na sua obra a receita de « *ailerons de dinde au consommé*» (Gouffé, 1867:565). Procedemos, como sempre, à mudança de preposição de uma língua para a outra, a preposição francesa “*aux*” passa a ser em português “de”: “**consomé de asas**” ou “**consomé de asas de aves**”, a expansão “de ave” especificando o ingrediente. Notámos, contudo, que na língua portuguesa o engano não pode ocorrer, fala-se de asas de aves e de barbatanas de tubarão, duas palavras diferentes para cada animal.

4. **“Tartelettes à la Hongroise”**: O sufixo francês “-ette” funciona como um diminutivo, trata-se de pequenas tartes ou tartes em formato individual. Tradução quase literal tendo em conta a elipse do artigo definido “la” em português, **“tarteletes à Húngara”**. A expressão “à Húngara” indica a presença de paprika na confeção destas tarteletes. Este condimento é de sabor mais doce que apimentado, indispensável de facto na confeção de quase todos os pratos típicos da cozinha húngara.
5. **“Turbot bouilli sauce Génevoise”**: a dificuldade desta expressão traduz-se no qualificativo “bouilli”, à letra “fervido” mas como se trata de um peixe, achamos que o termo “cozido” torna-se mais apropriado: o rodovalho é, de facto, cozido em água: **“rodovalho cozido molho Genovese”** (respeita mais a estrutura inicial) ou **“rodovalho cozido com molho Genovese”** (expansão da preposição “com”), as duas soluções sendo corretas.
6. **“Pommes olive vapeur”**: esta expressão contém uma certa dificuldade. O que são concretamente as “pommes olive”? Pensámos, como é obvio, numa certa qualidade de batatas. Conhecemos a expressão “pommes noisette” ou “pommes Duchesses” que são batatas preparadas de uma certa forma para acompanhar um prato de carne mas não “pommes olive”. Segundo a expressão, a “olive” (“azeitona”) é mais pequena que a “noisette” (“avelã”), a referência à fruta é só relativa ao tamanho. Estamos a falar do legume, a batata. Face a esta inexatidão, resolvemos não mencionar “olive” na tradução, ficando unicamente **“batatas ao vapor”** ou **“batatas cozidas ao vapor”** (com a expansão do adjetivo “cozidas”).
7. **“Coeur de filet de boeuf Montpensier”**: o termo “filete” designa uma posta delgada, ou seja fina, de carne ou de peixe. Pode-se traduzir à letra **“filete de novilho”**. Mas também se pode usar o termo geral “bife” ou o termo específico “lombo” que achámos mais apropriado para carne de novilho: **“Bife de novilho”** ou **“lombo de novilho”**. Não sei se não poderemos omitir em português a primeira parte: “Coeur de” (“coração de” traduzido à letra). Duas soluções neste caso: **“lombo de novilho Montpensier”** ou **“coração de lombo de novilho Montpensier”**. A segunda solução respeita mais o texto inicial. Montpensier sendo um apelido, não tem tradução. Este apelido em termos

culinários indica que o prato é guarnecido com espargos e uma juliana de trufas.

8. **“Parfait de foie gras à la Gelée”**: Temos dois francesismos, o primeiro *“parfait”* caracterizada pela importante proporção de natas que dá a esta iguaria a sua untuosidade; geralmente a iguaria é gelada; o segundo *“foie gras”* tipicamente francês, iguaria à base de fígado de ganso. Já vimos que os pratos à base de geleia se traduzem em português por *“em geleia”*, a preposição e o artigo definido *“à la”* sendo substituídos pela preposição *“em”*. Aliás, encontramos também esta preposição em francês na expressão *“oeufs en gelée”*. Juntando todo o processo, o resultado final surge: **“Parfait de foie gras em geleia”** (afinal não há grandes modificações em relação à língua de partida devido ao uso de francesismos).
9. **“Perdreaux rôtis flanqués de Cailles”**: o único problema encontrado nesta expressão é o adjetivo *“flanqués”*; tem o sentido de *“acompanhar”*. Podemos transmitir esta ideia de uma forma mais simples com a preposição *“com”* (*“avec”*), por exemplo. Trata-se de um prato constituído por dois tipos de aves, perdigotos e codornizes: **“Perdigotos assados com codornizes”**.
10. **“Salade de saison”**: tradução literal, *“Salada de estação”*. Só que na língua de chegada, a expressão correta é **“Salada da época”**.
11. **“Asperges d’Argenteuil sauce mousseline”**: neste prato temos a indicação da proveniência dos espargos, a cidade de Argenteuil. Sendo um dado geográfico especificamente francês (pertence à região administrativa do *Val d’Oise*, Ilha de França ou seja perto de Paris) não tem tradução. A língua portuguesa não usa a elipse da vogal *“e”* na preposição *“de”* quando a palavra seguinte começa por uma vogal. Usa a preposição *“por inteiro”*. Apesar de existir em português a palavra *“musseline”*, correspondente direto que sofreu uma adaptação gráfica, preferimos utilizar o francesismo *“mousseline”* quando se trata de culinária: **“molho mousseline”**. Já sabemos que há uma mudança de género entre as duas línguas, *“sauce”* é feminino em francês, *“molho”* é masculino em português. Não se nota na tradução visto não proceder a concordâncias. Juntando as informações todas, obtemos o seguinte resultado: **“Espargos de Argenteuil molho mousseline”**.

12. "**Gâteau Mascotte**": tradução literal, "**Bolo Mascote**"; o nome do bolo refere-se ao substantivo "Mascote", bolo a que se atribui a possibilidade de dar sorte, tipo talismã. O bolo é uma espécie de pão-de-ló embebido de kirsch ou de rum recheado de creme de manteiga com sabor de café, coberto deste mesmo creme e amêndoas caramelizadas ou grelhadas por cima.
13. "**Glaces Surprise**": tradução literal, "**Gelados Surpresa**", embora haja uma mudança de género ao passar o substantivo para a língua de chegada, "glace" substantivo feminino em francês / "gelado" substantivo masculino em português.
14. "**Corne d'Abondance**": tradução à letra, "**Corno de Abundância**". Dá-se, apesar de não se notar, uma mudança de género entre as duas palavras, "corne" é feminino; "corno" é masculino. Para guardar o mesmo género nas duas línguas, esta ideia também pode ser transmitida unicamente através do substantivo feminino "**Cornucópia**".
15. "**Friandises**": Uma "friandise" é uma preparação doce ou salgada de pequena dimensão de um sabor muito delicado. Podemos traduzi-la por "**gulodices**" ou "**guloseimas**" que transmite também a ideia de prato delicado, muito apetitoso.
16. "**Dessert**": tradução literal, "**sobremesa**".

IV. GLOSSÁRIO GASTRONÓMICO DAS EMENTAS REAIS.

O *corpus* das ementas reais durante o período do final do século XIX, início do século XX, é uma amostra representativa de um certo tipo de linguagem que permite também aprofundar os nossos conhecimentos da época. Serve, sem dúvida, de indicador da sociedade. A construção de um glossário é importante na medida que, além da gestão da informação, constitui um banco de dados terminológicos e linguísticos que determina esse texto especializado. São palavras-chave, são ferramentas futuras que ajudam à redação de mais textos. Para um tradutor, a terminologia é fundamental. Deve ter não só uma perfeita destreza da língua mas conhecer de igual forma a terminologia da área que traduz. Requer competências de pesquisa documentária. A curiosidade, a precisão, a exatidão são qualidades que não podemos subestimar como tradutor. Além do mais, uma memória de tradução é uma base de dados linguísticos que pode ser utilizada de novo em trabalhos posteriores facilitando o próprio trabalho de tradução.

Nesse glossário gastronómico das ementas reais, foi preciso definir parâmetros. Propomos que os termos concretos surjam de um lado e as expressões mais implícitas de outro. Dar definições enriquece consideravelmente a receção e a percepção do(s) conceito(s) culinário (s) do nosso público alvo ou seja os visitantes dos castelos e palácios em Portugal. Esse visitante geralmente não é profissional na matéria mas tem uma curiosidade apurada. O glossário acaba por ser um recurso cultural apreciativo.

IV.1. Inventário dos termos culinários simples, o concreto.

Os termos, para além de serem repertoriados por ordem alfabética, são também classificados por categorias constituindo os subtemas seguintes: carne, peixe e crustáceo, legumes e, por fim, frutas. Acrescentámos mais uma categoria, as sobremesas, a fim de estipular com mais rigor, através de definições, as iguarias que se comiam nessa época no final das refeições. É através desses termos que podemos distinguir os principais ingredientes consumidos pela corte no final do século XIX.

Alguns deles já não são da atualidade. Podemos mencionar, por exemplo, a tartaruga, a narceja, o rodovalho, o dentálio que desapareceram da culinária contemporânea. Os portugueses ainda consomem pouco alcachofras atualmente. O glossário em si não é exaustivo mas ilustra bem o período em questão nas esferas da alta sociedade: caviar, champanhe, trufas, foie gras são alguns dos indicadores.

IV.1. a. Carne.

Bécasse (fém.)	Galinholá (fem.)
Boeuf (masc.)	Novilho (masc.)
Caille (fém.)	Codorniz (fem.)
Canard (masc.)	Pato (masc.)
Caneton (masc.)	Pequeno pato (masc.)
Chapon (masc.)	Capão (masc.)
Chevreuril (masc.)	Cabrito (masc.)
Daim (masc.)	Gamo (masc.)
Dinde (fém.)	Perua (fém.) Carne de peru de forma geral (atualmente)
Dindon (masc.)	Peru (masc.)
Dindonneau (masc.)	Pequeno peru (masc.) Carne de peru de forma geral (atualmente)
Faisan (masc.)	Faisão (masc.)
Gibier (masc.)*	Caça (fem.)
Jambon (masc.)*	Fiambre (masc.)
Lièvre (masc.)	Lebre (fem.)
Mouton (masc.)	Borrego (masc.)
Paon (masc.)	Pavão (masc.)
Perdreau (mac.)	Perdigoto (masc.)
Perdrix (fém.)	Perdiz (fem.)

Pintade (fém.)	Galinha-da-Índia (fem.)
Porc (masc.)	Porco (masc.)
Poularde (fém.)	Frango de criação (masc.)
Poule (fém.)	Galinha (fem)
Poulet (masc.)	Frango (masc.)
Saucisson (masc.)*	Tipo de enchido / chouriço
Tortue (fém.)	Tartaruga (fem.)
Veau (masc.)	Vitela (fem.)
Volaille (fém. Sing.)*	Aves (fem. plural)

* Apesar de não se considerar carne mas charcutaria, decidimos englobar as palavras “*jambon*” (fiambre) e “*saucisson*” neste quadro.

* As palavras “*gibier*” (caça) e “*volaille*” (ave) englobam categorias de carne e não uma só carne em particular.

IV.1.b. Peixe e crustáceo.

Existe uma relação de hierarquia semântica entre as unidades lexicais constituindo este tema culinário. Aparece algumas vezes o vulgar “*poisson*” / “peixe” nas ementas sem, no entanto, especificar o seu nome, por exemplo “*Poisson à la Cambacère*” ou “*Poisson rôti à la portugaise*”. O hiperónimo aqui não indica ao convidado exatamente o que vai comer como peixe, fica indeterminado. O que vai definir esse prato de peixe é o seu modo de confeção “*à la Cambacère*” ou “*à la portugaise*”. Pode ser qualquer peixe. Ao contrário, o hipónimo (o cherne, o salmão, o rodovalho, a truta salmonada ou mesmo a pescada) é um elemento concreto que comunga dessas características genéricas. Cada um possui os seus próprios traços diferenciadores (sabor, textura, apresentação, tamanho, etc...). O convidado, ao ler a ementa, pode ou não apreciá-lo dependendo dos seus próprios gostos culinários.

A listagem dos peixes (6) e dos crustáceos* (3) consumidos é bastante reduzida; o peixe que aparece mais vezes nas ementas é sem dúvida o rodovalho.

O caviar não é um peixe, são ovos de esturjão. Pode pertencer a essa categoria de alimentos.

Cernier (masc.)	Cherne (masc.)
Dentale (masc.)*	Dentálio (masc.)
Homard (masc.)*	Lavagante (masc.)
Langouste (fém.)*	Lagosta (fem.)
Merlu (masc.)	Pescada (fem.)
Saumon (masc.)	Salmão (masc.)
Sole (fém.)	Linguado (masc.)
Truite saumonée (fém.)	Truta salmonada (fem.)
Turbot (masc.)	Rodvalho (masc.)

IV.1.c. Legumes.

O substantivo “*légumes*” pode servir para dividir as diferentes secções da ementa como as palavras “*Hors d’oeuvre*” ou “*Rôts*”. É por vezes utilizado de uma forma geral, sem ser indicado que legumes são usados na confeção do prato como, por exemplo, o “*Consommé aux légumes*”. Há novamente uma relação entre o hiperónimo e os seus hipónimos.

Outras palavras indicam não só um único legume mas um conjunto sem especificar exatamente quais, como por exemplo “*printanier*”, “*salade russe*”, “*à la jardinière*” mas podemos identificar legumes a partir de expressões como “*à la provençale*”; ao ouvir esta expressão, o conteúdo está implícito: azeite, tomate, alho, azeitona, cogumelo.

Artichaut (masc.)	Alcachofra (fem.)
Asperge (fém.)	Espargo (masc.)
Brocolis (masc.)	Brócolos (masc.)
Champignon (masc.)	Cogumelo (masc.)
Chicorée (fém.)	Chicória (fem.) / escarola (fem.)
Choucroute (fém.)	Chucrute (francesismo cuja ortografia foi adaptada à língua portuguesa) /Couve branca cozida (fem.)

Chou-fleur (masc.)	Couve-flor (fem.)
Crécy (carottes) (fém.)	Cenoura (fem.)
Cresson (masc.)	Agrião (masc.)
Epinards (masc. Pluriel)	Espinafres (masc. Plur.)
Haricot vert (masc.)	Feijão-verde (masc.)
Laitue (fém.)	Alface francesa (fem.)
Lentilles (fém. Pluriel)	Lentilhas (fem. Plur.)
Orge (masc.)	Cevada (masc.)
Pâte (fém.)	Massa (fem.)
Petit-pois (masc. Pluriel)	Ervilhas (fem. Plur.)
Pomme de terre (fém.)	Batata (fem.)
Radis (masc.)	Rabanete (masc.)
Riz (masc.)	Arroz (masc.)
Tomate (fém.)	Tomate (masc.)
Truffe (fém.)	Trufa (fem.)

Estragon (masc.)	Estragão (masc.)
Fines herbes (fém. pluriel)	Ervas aromáticas (fem. plur.)
Persil (masc.)	Salsa (fem.)

IV.1.d. Frutas.

As frutas do quadro aparecem no vocabulário das ementas, isso não quer dizer que aparecem como frutas que são, podem representar sabores, nomeadamente quando se trata de bebidas ou sobremesas; por exemplo bebidas como “*punch au framboise*”, “*punch au mandarine*”; podem constituir elementos de composição de bolos ou outro tipo de sobremesa como “*pain de pêches au marasquin*”, “*parfait au fraise*”, “*soufflés à la vanille*”, “*gelée aux fraises*” ou sabor de um gelado como “*glace aux fraises*”, “*glace de noisettes pralinées*”, “*glace d’orange*” etc...

O substantivo “*fruits*” também indica um conjunto de frutas não especificado como na expressão “*timbales de fruits à la Parisienne*”. Podemos considerar também o substantivo “*Fruit*” como sendo uma categoria geral, isto é consiste numa parte da ementa que figura no final da refeição: “*Fruit Fromage et Café*”. O hiperónimo “fruta” ou “frutas”, tanto no singular como no plural, tem um sentido mais abrangente, dando assim várias possibilidades não estabelecidas logo à partida; é como se fosse uma surpresa para o convidado; pode também ser fruta da época consoante a data do evento. Os hipónimos são mais específicos, não há lugar para a surpresa.

“*Macédoine*” é um substantivo coletivo que remete para um conjunto de frutas cortados aos bocados mas sem especificar como na expressão “*Gelée Macédoine au marasquin*”. O efeito da surpresa subsiste.

Há expressões que, sem mencionar diretamente as frutas, remetem por si só para uma certa composição. Por exemplo, os pratos açucarados ditos “*à la créole*” são caracterizados pela presença de rum, de ananás, de baunilha ou de banana, ingredientes esses implícitos logo à primeira leitura.

Abricot (masc.)	Alperce (masc.)
Ananas (masc.)	Ananas (masc.)
Cerise (fém.)	Cereja (fem.)
Fraise (fém.)	Morango (masc.)
Framboise (fém.)	Framboesa (fem.)
Mandarine (fém.)	Tangerina (fem.)
Marron (masc.)	Castanha (fem.)
Melon (masc.)*	Meloa (fem.)
Noisette (fém.)	Avelã (fem.)
Olive (fém.)	Azeitona (fem.)
Orange (fém.)	Laranja (fem.)
Pêche (fém.)	Pêssego (masc.)

Pomme (fém.)	Maçã (fem.)
Vanille (fém.)	Baunilha (fem.)

*No texto, aparece a palavra “mellone” que não existe em francês; “melon” é uma fruta exclusivamente no masculino na língua francesa. Não existem como em Portugal varias categorias de melão, algumas femininas como “melo”, outros masculinos como “melão”.

IV.1.e. Sobremesas.

Os termos apresentados são, pela sua maioria, conhecidos do “grande público”. No entanto, alguns requerem uma definição para explicitar ou perceber melhor o seu conceito. O que denotámos, à primeira vista, é a utilização até hoje de francesismos nessa categoria.

Allumettes	<i>Allumettes</i> (não há tradução)	Pequena sobremesa individual, em forma de palito, feita de massa folhada recheada de forma diversa.
Baba	Babá (Galicismo)	Bolo com passas de uvas embebido, depois de cozido, com um xarope de rum ou de kirsch.
Biscuit de Savoie	Bolo de Savoie	Bolo feito à base de uma massa de bolachas, muito leve devido à quantidade de ovos em castelo.
Bombe	Bomba	Sobremesa cuja forma esférica deu-lhe o nome. Geralmente é gelado.
Bombe Victoria	Bomba Victoria	A Bomba Victoria é feita de gelado de morango.
Brioche	Brioche (Galicismo)	
Charlotte	Charlotte (Galicismo)	Sobremesa de pastelaria feito com biscoitos de colher (palitos La Reine) à volta e uma mousse no seu interior.
Croquembouche	Croquembouche (Galicismo)	Bolo de andares em forma de cone constituída por <i>petits choux</i> recheados com creme, presos uns e outros com caramelo solidificado. (sobremesa tradicional)

		francesa nos casamentos entre outros).
Fourré (à l'abricot)	Bolo recheado (de alperce)	
Gâteau Mascotte	Bolo Mascote	Bolo composto de um pão-de-ló embebido em rum ou kirsch, recheado de creme de manteiga com amêndoas ou perfumado com café, depois coberto com esse mesmo creme e com amêndoas torradas.
Gâteaux Montmorency	Bolos Montmorency	Bolos caracterizados pela presença de cerejas (de Montmorency). É um pão-de-ló recheado de cerejas com xarope escondidas dentro de um suspiro. É decorado com cerejas por cima.
Gâteau polka	Bolo polka	Bolo feito de uma coroa de massa de <i>choux</i> colocada sobre uma base de massa quebrada ou açucarada que, depois de ser cozida, é guarnecida com creme de pasteleiro ou creme de amêndoas, sendo em seguinte polvilhado com açúcar e caramelizado com um ferro.
Gelée	Geleia	
Glace	Gelado	
Macaronnis	Macaronni	Nessa altura, a massa era também utilizada para fazer sobremesa.
Meringue	Suspiro / merengue	
Mousse	Mousse	
Nougat	Nogado	Guloseima feita com açúcar, mel e frutos secos.
Pain de...(fruits)	Pão de... (frutas)	
Pannequets	Panquecas	Prato doce feito de um crepe recheado.
Parfait	Parfait (Galicismo)	Sobremesa gelada caracterizada por uma proporção importante de natas que lhe dá untuosidade. Pode ser cortada às fatias. Na sua origem, o <i>parfait</i> era gelado de café.
Pâtisserie	Pastelaria	

Plumpudding / Plum-pouding (Anglicismo)	Plumpudding / Plum-pouding (Anglicismo)	É um pudim com ameixas (<i>plum</i>).
Pouding (Anglicismo)	Pudim	
Profiteroles	Profiteroles (Galicismo)	Bolinhos de massa açucarada conhecida como <i>choux</i> . Pode ser recheado com creme de pasteleiro, chantilly ou gelado. É a base do <i>croquembouche</i> .
Rissoles au confiture	Rissóis de doce ou rissóis doces	
Riz sucré	Arroz doce	
... au Sabayon	...com molho Sabayon (Galicismo)	Sobremesa de origem italiana, feita com um creme fluido e aveludado à base de vinho, de açúcar e de gemas de ovos. É servido um pouco morno mas pode também acompanhar um pudim, sobremesa de arroz, frutas, um bolo ou mesmo gelado.
Savarin à ...	Bolo Savarin (Galicismo)	Bolo grande feito com a massa do babá mas sem passas. Moldado em coroa e regado, depois de cozido, com calda de açúcar perfumado com rum, é guarnecido com creme (pasteleiro ou chantilly), fruta fresca ou de conserva.
Soufflé	Soufflé (Galicismo)	Serve-se quente, assim que sai do forno.
Suprême aux fraises	Suprême de morangos (Galicismo)	É um doce de colher.

IV.2. Definição das expressões culinárias, o implícito.

Numa situação de comunicação, o contexto cognitivo também é importante. É preciso que os interlocutores tenham um mínimo de conhecimentos comuns para ter uma troca ou uma partilha. Se uma pessoa não conhece nada de culinária dificilmente vai compreender o seu discurso. De uma forma geral, a tradução das ementas não permite chegar ao verdadeiro significado da realidade se não formos conhecedores ou especialistas de gastronomia. Para os não profissionais na matéria ou os amadores de culinária como eu, pensamos que a tradução que respeita o texto original não permite aceder devidamente à realidade englobante de certos pratos, isso porque falta informação essencial para apreender o seu real significado. O que escondem as expressões? O que há por detrás da expressão “à la Dubarry”, por exemplo? Será que há um significado exato de “à la Bohémienne”? O trabalho de tradução leva à busca de mais informações e revela ser um trabalho de pesquisa que ultrapassa, de facto, o simples trabalho de tradução, sendo muito enriquecedor em termos culturais.

Francês	Português	Explicação da denominação culinária
Alsacienne (à l')	Alsaciana (à)	Preparação com chucrute, presunto, peito salgado, salsichas de Estrasburgo...
Américaine (à l')	Americana (à)	- Preparação dos crustáceos; - Peixes com lamelas de lombo de lavagante e molho americano; - Carnes grelhadas com tomates e bacon.
Anglaise (à l')	Inglesa (à)	- Legumes cozidos em água e servidos ao natural com salsa picada e manteiga derretida; - Carnes e aves escalfadas, cozidas ou cozinhadas num fundo branco.
Béatrice (à la)	Beatriz	Guarnição primaveril com cogumelos frescos estufados, pequenas cenouras, fundos de alcachofras e batatas novas.
Belle-Vue (à la ou en)	Bela-Vista (à)	Pratos frios em geleia.
Bohémienne (à la)	Boémia (à)	À base de um bechamel frio.
Cambacère (à la)	Cambacère	Nome atribuído a três pratos:

		<ul style="list-style-type: none"> - creme-sopa de aves, de pombo e de lagostins misturados, guarnecidos de <i>quenelles</i> das mesmas carnes; - um prato de macarrão e foie gras; - uma truta salmonada com lagostins e trufas.
Célestine (à la)	Celestina	Consomé de aves ligado com tapioca e guarnecido de uma juliana de crepes salgadas com ervas aromáticas, peitos de aves escalfadas e aparas de cerefólio.
Chambord (à la)	Chambord (à moda de)	Preparação para peixe inteiro, o peixe é recheado e estufado com vinho tinto, a guarnição é feita com <i>quenelles</i> de recheio de peixe, filetes de linguado, chapéus de cogumelo, trufas, azeitonas e lagostins em <i>court-bouillon</i> (caldo).
Chateaubriand (à la)	Chateaubriand (à)	Carne grelhada ou frita servida com um molho bearnês.
Diplomate (à la)	Diplomata (à)	Pratos com trufas (picadas) e lavagante (em manteiga ou picado)
Dubarry (à la)	Dubarry (à)	Pratos com couve-flor.
Ecossaise (à l')	Escocesa (à)	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa (<i>Scotch mutton broth</i>): caldo de carneiro, cevada e <i>brunoise</i> de legumes. - Pratos com ovos e salmão.
Financière (à la)	Financeira (à)	Guisado com cristas de galo, almôndegas de aves, cogumelos cortados e trufas picadas com vinho da Madeira, o tudo ligado com um molho madeira e com essência de trufa.
Française (à la)	Francesa (à)	<p>Prato servido com molhos de pontas de espargos, alfaces estufadas, couve-flor coberto de molho holandês, batatas <i>duchesse</i> e macedónia de legumes com manteiga.</p> <p>As ervilhas à francesa são servidas sem alface nem cebolas.</p>
Godard (à la)	Godard (à)	Pratos servidos com almôndegas, moleja de borrego estufadas, cristas e testículos de galo, pequenas trufas, chapéus de cogumelo com um molho à base de vinho branco ou de champanhe, com uma mistura de legumes e

		presunto.
Hollandaise (à la)	Holandesa (à)	Ovos escalfados, legumes ou peixes cozidos servidos com um molho holandês (molho quente à base de gemas de ovos e de manteiga).
Hongroise (à la)	Húngara (à)	Pratos com paprica. Molho húngaro é à base de cebola, paprica, vinho branco e polpa de tomate.
Hussarde (à la)	Hussardo (à)	Carne de vaca assada na brasa acompanhada por batatas e beringelas recheadas e rábano-silvestre ralado. Molho espanhol com tomates, chalotas, cebolas picadas, presunto, rábano ralado e salsa picada.
Impériale (à la)	Imperial (à)	Consomé com pequenas almôndegas, cristas e testículos de galo. Peixe com camarões e lagostins descascados e uma juliana de trufas. Ave com pasta de fígado e trufas.
Indienne (à l')	Indiana (à)	Pratos com caril.
Italienne (à la)	Italiana (à)	Com molho à base de cogumelos, de presunto e ervas finas picadas.
Joinville (à la)	Joinville (à moda de)	Guarnição composta por lombos de camarão, cogumelos cozidos e trufas. Molho base ligado com natas e gemas de ovos com essência de cogumelos, suco de ostras e caldo de camarão e de lagostins.
Lyonnaise (à la)	Lyon (à moda de) Lionesa (à)	Pratos à base de cebola.
Marinière (à la)	Marinheiro (à)	Peixes, crustáceos ou mariscos cozidos em vinho branco, com cebolas ou chalotas.
Napolitaine (à la)	Napolitana (à)	Molho napolitano com rábano, presunto, vinho de Madeira, molho espanhol, geleia de

		<p>groselha e passas de uvas.</p> <p>Guarnição: esparguete com molho de tomate e queijo ralado.</p>
Normande (à la)	Normandia (à moda da) / Normanda	Peixe com molho básico de peixe, natas e caldo de cogumelos. A sua guarnição leva ostras, mexilhões, camarões, cogumelos, trufas, lagostins cozidos em caldo aromático.
Oriental (à l')	Oriental (à)	Pratos com ingredientes como beringelas, tomates, arroz, açafrão, cebolas, pimentos...
Parisienne (à la)	Parisiense (à) À moda de Paris	Pratos com aves, cogumelos ou champignons (usa-se o francesismo) de Paris, língua escarlata ou macedónia de legumes.
Paysanne (à la)	Camponesa (à)	Sopa dita "talhada" sendo uma mistura de legumes cortados: batatas, cenouras e nabos (em paralelepípedos), couves (em quadrados).
Périgord (à la)	Périgord (à moda do)	Molho Périgoureux com pasta de fígado.
Périgueux (à la)	Périgueux (à moda de)	Molho com vinho da Madeira e trufas.
Piémontaise (à la)	Piemontesa (à) Piemonte (à moda do)	Pratos com risoto e às vezes trufas brancas do Piemonte.
Polonaise (à la)	Polaca (à)	Legumes cozidos ao natural, salpicados com gema de ovo cozida e picada, salsa ou ervas aromáticas, o tudo regado com miolo de pão frito em manteiga.
Portugaise (à la)	Portuguesa (à)	Pratos em que predominam os tomates.
Provençal (à la)	Provençal (à)	Pratos em que predominam o azeite, o tomate e o alho.
Rachel (à la)	Raquel	À base de fundos de alcachofras.
Ravigote (à la)	Ravigote (à)	<p>Molho picante.</p> <p>Frio: vinagrete adicionado de alcaparras, ervas aromáticas e cebola picada.</p> <p>Quente: aveludado de vitela com uma redução de vinho branco e de vinagre de álcool com chalota picada.</p>

Régence (à la)	Regência (à)	Com almôndegas, chapéus de cogumelos, lâminas de trufas.
Reine (à la)	Rainha (à)	Aves com molho supremo.
Renaissance (à la)	Renascença (à)	Guarnição de legumes alternados, cenouras e nabos, batatas cozidas, alface estufada, feijão-verde, pontas de espargos e couve-flor.
Richelieu (à la)	Richelieu (à)	Guarnição composta de tomates e cogumelos recheados, alfaces estufadas e batatas novas.
Romaine (à la)	Romana (à)	Os espinafres são o ingrediente essencial. Exemplos de pratos: ovos com espinafre, anchovas e parmesão; passarinhos na caçarola com ervilhas e presunto; empadas ou soufflés com espinafres...
Rossini (à la)	Rossini (à)	Receitas com foie gras e trufas.
Russe (à la)	Russa (à)	Ingredientes variados cobertos de geleia, de molho quente-frio ou de maionese. Salada Russa: macedónia de legumes com maionese.
Salamanque (à la)	Salamanca (à moda de)	
Samaritaine (à la)	Samaritano (à)	Peças grandes de talho estufadas, acompanhadas com arroz, batatas <i>dauphine</i> e alfaces estufadas.
Sévigné (à la)	Sévigné (à)	Foi-lhe dedicado um prato de ovos quentes ou escalfados, servidos em cima de alface assada, cobertos com molho supremo e guarnecidos com uma lâmina de trufa.
Sevillane (à la)	Sevilhana (à)	
Sicilienne (à l')	Siciliana (à)	Pequenas peças de talho ou aves fritas acompanhadas com tomates recheados, arroz e batatas <i>croquettes</i> .
Strasbourgeoise (à la)	Estrasburgo (à moda de)	
Toulouse (à la)	Toulouse (à moda de)	<i>Vol-au-vent</i> guarnecido com um guisado composto de pequenas <i>quenelles</i> de aves,

		moleja de borrego ou cristas e rins de galo, cogumelos, e trufas, ligados com molho alemão.
Windsor (à la)	Windsor (à moda de)	

Francês	Português	Denominação dos Pratos
Alsacienne (à l')	Alsaciana (à)	Perdigotos à Alsaciana; Quente frio de perdigotos Alsaciana.
Américaine (à l')	Americana (à)	Quente frio de foie gras à Americana; Salada americana.
Anglaise (à l')	Inglesa (à)	Rodovalho à Inglesa; Caçador à Inglesa; Sopa Caçador à Inglesa; Perna de borrego estufada à Inglesa; Feijões-verdes salteados à Inglesa; Perna de vitela à inglesa; Sela de vitela à Inglesa; Ervilhas à Inglesa; Costela de novilho à Inglesa.
Béatrice (à la)	Beatriz	Empadas Beatriz.
Belle-View (à la ou en)	Bela-Vista (à)	Pães de Lebre à Bela Vista; Geleia de ananas bela vista; Língua e Fiambre à Bela Vista.
Bohémienne (à la)	Boémia (à)	Empadas à Boémia.
Cambacère (à la)	Cambacère	Peixe Cambacère.
Célestine (à la)	Celestina	Sopa Celestina.
Chambord (à la)	Chambord (à moda de)	Lombo de vaca à moda de Chambord.
Chateaubriand (à la)	Chateaubriand (à)	Lombo de novilho à Chateaubriand.
Diplomate (à la)	Diplomata (à)	Mousse de franga engordada à Diplomata.
Dubarry (à la)	Dubarry (à)	Sopa creme à Dubarry.

Ecossaise (à l')	Escocesa (à)	Pequenas empadas à Escocesa.
Financière (à la)	Financeira (à)	Paté quente “à la financière”.
Française (à la)	Francesa (à)	Pão de morangos à francesa; Ervilhas à francesa; Pãezinhos à francesa; Vitela à Francesa.
Godard (à la)	Godard (à)	Franga engordada à Godard; Lombo de novilho à Godard.
Hollandaise (à la)	Holandesa (à)	Alcachofras à holandesa; Espargos à Holandesa; Ovos à Holandesa.
Hongroise (à la)	Húngara (à)	Tarteletas à Húngara.
Hussarde (à la)	Hussardo (à)	Lombos de novilho à hussardo.
Impériale (à la)	Imperial (à)	Sopa à Imperial; Punch gelado à Imperial; Salada Imperial; Consomé Imperial.
Indienne (à l')	Indiana (à)	Patinhos frios à Indiana.
Italienne (à la)	Italiana (à)	Salada à Italiana; Taça de alperces à Italiana.
Joinville (à la)	Joinville (à moda de)	Linguado à moda de Joinville; Dentálio à moda de Joinville; Filetes de solha à moda de Joinville.
Lyonnaise (à la)	Lyon (à moda de) Lionesa (à)	Batatas à Lionesa.
Marinière (à la)	Marinheiro (à)	Rodovalho à Marinheiro.
Napolitaine (à la)	Napolitana (à)	Novilho à Napolitana.
Normande (à la)	Normandia (à moda)	Posta de pescada à moda de Normandia.

	da) / Normanda	
Oriental (à l')	Oriental (à)	Croquembouche à Oriental.
Parisiense (à la)	Parisiense (à)	Nogado à parisiense; Salteado de peitos de frango à Parisiense; Fiambre à Parisiense; Taças de frutas à Parisiense.
Paysanne (à la)	Camponesa (à)	Sopa de Galinha à Camponesa.
Périgord (à la)	Périgord (à moda do)	Peru à moda do Périgord.
Périgueux (à la)	Périgueux (à moda de)	Peru à moda de périgueux; Pavões picados à moda de périgueux; Ovos à moda de Périgueux.
Piémontaise (à la)	Piemontesa (à) Piemonte (à moda do)	Arroz à Piemontesa; Sopa à Piemontesa; Bife de vitela à piemontesa; Terrina de franga engordada com trufas de Piemonte.
Polonaise (à la)	Polaca (à)	Sandes e pãezinhos à Polaca; Lombo de novilho à Polaca.
Portugaise (à la)	Portuguesa (à)	Peixe assado à portuguesa; Bifes de novilho à Portuguesa; Frangos à Portuguesa.
Provençal (à la)	Provençal (à)	Perna de vitela à provençal.
Rachel (à la)	Raquel	Sopa Raquel.
Ravigote (à la)	Ravigote (à)	Salada de espargos com molho Ravigote.
Régence (à la)	Regência (à)	Filetes de linguado à Regência.
Reine (à la)	Rainha (à)	Sopa á Rainha; Galantina de peru à Rainha;

		Pequenas empadas recheadas à Rainha; Pudim soufflé à Rainha; Pequenos folhados à Rainha; Creme de cevada à Rainha.
Renaissance (à la)	Renascença (à)	Pão de foie gras à Renascença.
Richelieu (à la)	Richelieu (à)	Patinhos Richelieu ou patinhos à Richelieu.
Romaine (à la)	Romana (à)	" <i>Gâteau historié</i> " à romana; Punch à romana.
Rossini (à la)	Rossini (à)	Pão de caça à Rossini.
Russe (à la)	Russa (à)	Salada Russa; Peruzinhos à Russa.
Salamanque (à la)	Salamanca (à moda de)	Panquecas à moda de Salamanca.
Samaritaine (à la)	Samaritano (à)	Perna de vitela à Samaritano; Mousse de fiambre Samaritano.
Sévigné (à la)	Sévigné (à)	Primavera à Sévigné; Consomé à Sévigné.
Sevillane (à la)	Sevilhana (à)	Arroz de frango à Sevilhana
Sicilienne (à l')	Siciliana (à)	Melo à Siciliana
Strasbourgeoise (à la)	Estrasburgo (à moda de)	Mousse de ave à moda de Estrasburgo; Vitela à moda de Estrasburgo
Toulouse (à la)	Toulouse (à moda de)	Vol-au-vent à moda de Toulouse
Windsor (à la)	Windsor (à moda de)	Canapés à moda de Windsor
Zurich (à la)	Zurique (à moda de)	Cherne à moda de Zurique

CONCLUSÃO

O primeiro argumento que motivou o nosso estudo foi permitir a transmissão e a preservação do património gastronómico legado pela Monarquia no final do século XVIII até a implantação da República. E ainda devolver um património inacessível cuja língua utilizada impede a assimilação/apropriação pelo público em geral. O próprio Eduardo Nobre, escritor especializado na Casa Real, defende a valorização e a estima desses menus individuais impressos: *Para servirem à mesa real e ao protocolo oficial da Corte, teriam eles próprios de se diferenciar pela beleza, sofisticação e qualidade. E pela personalização dos seus timbres*⁶⁷. O autor menciona que são [de facto, sublinhamos] outro fecundo campo de pesquisa sobre o que aconteceu, quando e porquê, quem estava presente, como devia apresentar-se, o que se comia, quando e como⁶⁸. A nossa pesquisa insere-se precisamente nessa última parte referida, “o que se comia”.

A partir desse *corpus*, propusemo-nos estudar uma parte da identidade culinária da Monarquia segundo uma perspetiva tradutológica, apesar de não negar o seu ponto de vista historiográfico - enquadramento no período histórico preciso - e sociológico - as ementas ilustram os costumes e tendências sociais da elite. Trata-se de uma perspetiva tradutológica porque as ementas foram traduzidas na altura para a língua francesa e agora, com o nosso trabalho, pomo-las em língua portuguesa. É de salientar que estamos perante uma tradução de uma tradução (as pessoas que redigiram as ementas eram portuguesas com grandes conhecimentos da língua francesa; não sabemos se redigiram diretamente as ementas em francês, de uma só vez ou se usaram um texto original em português cuja versão é hoje em dia inexistente).

Realçámos o facto de ser um *corpus* incompleto. Na época, a conservação das ementas não era um automatismo. Algumas não foram estimadas e nota-se que o seu fraco estado de conservação dificulta a sua análise, outras pura e simplesmente desapareceram. É um *corpus* tanto sincrónico (cada ementa corresponde a um momento preciso, um convite especial, como podem demonstrar a data e o lugar

⁶⁷ Eduardo Nobre, *op.cit.*, Eduardo Nobres & Quimera Editores, 2003, p. 8.

⁶⁸ *Idem*, p. 8.

específico do evento) como diacrónico (estudado no seu conjunto, é uma amostra significativa de uma época).

Um *corpus* de ementas, tal como acabámos de traduzir, constitui para cada investigador, para cada tradutor, um vasto terreno de exploração quando deseja estudar as tendências gastronómicas de uma coletividade, de um estrato social dessa coletividade, os seus gostos, os seus costumes acabando por delinear uma parte da sua identidade global. Auguste Escoffier escrevia: *Querer escrever a história da mesa de um povo, expor as modificações que, de século para século, foram postas à sua disposição e aos seus serviços, descrever e comentar os progressos da sua cozinha é pintar um quadro sugestivo da civilização deste povo.*⁶⁹ O interesse assinalado pela dicotomia “alimentação / identidade” revela-se tanto ao nível histórico – o período escolhido dá-nos um panorama excepcional – como ao nível sociológico, ao nível identitário – seja nacional ou transnacional. Vimos que a gastronomia francesa e as ementas traduzidas na língua francesa não revelam ser um caso único de Portugal nessa altura. Modo de proceder comum a vários países, torna-se um fenómeno europeu. Estudar, de facto, as práticas alimentares e os discursos culinários, fenómenos puramente socioculturais, permite reconhecer os valores da identidade no seu sentido mais amplo.

O estudo desse *corpus* de textos traduzidos em francês permite realçar as normas linguísticas preconizadas numa época específica, mas também perceber o papel desenvolvido pela tradução, o seu objetivo como estratégia de comunicação de uma elite num momento preciso (século XIX) e num contexto particular (a corte). Características estas que afastam hoje em dia a população do seu próprio património e que nos permitem, ao usar a tradução no sentido inverso, de restitui-lo na sua língua original.

Para isso, utilizámos a tradução direta e a tradução indireta; o primeiro tipo de tradução implica um correspondente direto no sentido em que a versão traduzida não gera uma reorganização semântico-gramatical. Pode ser feito através do empréstimo para paliar uma lacuna lexical (referência geográfica ou nome próprio), através do

⁶⁹ *Larousse Gastronómico*, Volume 1, Lisboa, Círculo de Leitores, 1990, prefácio.

decalque ou ainda através da paráfrase literal. O segundo tipo implica mais concentração e conhecimentos da língua em questão. Pode ser feito através da transposição, através da modulação, da equivalência ou ainda através da adaptação via expansão. Técnicas essenciais, ferramentas uteis desenvolvidas por Vinay e Darbelnet que deram corpo a nossa análise construtiva. Esta metodologia de análise de processos de tradução levou-nos a tirar certas conclusões:

- Em primeiro lugar, o facto do texto original ser já uma primeira versão traduzida (português / francês) levou a alguns erros efetuados no procedimento da transferência. Erros na categoria do léxico, havendo palavras que não existem em francês. Por exemplo, “*béaffes*”, “*cremolade*”. Erros na categoria da ortografia, havendo palavras mal escritas como em “*foix gras*”. Erros morfosintaxicos, não havendo concordância em número e género, por exemplo. A preposição está mal empregue na enumeração (não se diz “*aux croûtes*” mas sim “*en croûte*”). O tradutor não tem a possibilidade de marcar esses erros na sua versão traduzida; são aspetos que desaparecem ao mudar de língua. A tradução é uma história de enriquecimentos mas também de perdas.
- Além disso, está provado que, apesar de querer a perfeição, o tradutor teve que fazer frente a lacunas. Essas lacunas ilustram realidades ou experiências específicas da língua de partida – o francês, realidades e experiências ausentes na língua de chegada – o português. Recorre-se aos empréstimos chamados também estrangeirismos, francesismos na sua maior parte, anglicismos numa parte ínfima. Aliás, após um período de assimilação por parte da língua portuguesa, hoje em dia, integraram-se nitidamente no léxico português. Toda a gente sabe o que são “*profiteroles*”, “*charlotte*” ou “*babá*” na categoria das sobremesas, por exemplo. No entanto, esses estrangeirismos denotam um discurso sobre o gosto difícil de transmitir quando não há correspondência direta na língua de chegada. Como descrever o sabor do “*foie gras*” a quem nunca provou? Como descrever através de uma ou várias palavras o gosto quando não há referente na memória do interlocutor? Como falar de “*tartaruga*” a quem nunca comeu? Sobretudo quando, por vezes, nem há

palavras na língua de chegada para o designar? Essa reflexão sobre as palavras e as representações do gosto pode ir muito longe. Estamos frente a referências tipicamente culturais. A linguagem gastronómica é construída de ditos e não-ditos; um prato combina texturas, aromas, sabores, cores; até pode transmitir emoções. Ao nível particular, relembramos as famosas madalenas de Marcel Proust na sua obra *“A la Recherche du temps perdu”*. Tudo isto é infelizmente impossível de transpor para o papel.

- O tradutor tem que ter cuidado com os falsos-amigos. Tem que escolher devidamente o vocabulário adaptado à situação sem se deixar erradamente levar pela sua primeira intuição, a tradução exigindo muita concentração e atenção. Lembrámo-nos, por exemplo, de não confundir “castanha” (fruta) e “castanho” (cor); em francês, para as duas realidades, utiliza-se exatamente a mesma palavra *“marron”*. Outro exemplo foi o de não confundir a interpretação de *“ailerons”*; em francês, pode aludir as barbatanas de tubarão ou as asas de uma ave. Outro exemplo, prende-se com o substantivo *“allumettes”* - a sobremesa e os fósforos (objeto).
- As diferenças nítidas de extensão semântica entre palavras de duas línguas estipuladas constituem, sem dúvida, a distinção lexicológica a mais elementar. A verdade é que não existe razão válida para que dois equivalentes tenham uma extensão para cobrir a mesma área semântica. Essa extensão semântica ilustra o recorte diferente da realidade entre as duas línguas. Podemos ilustrar esse facto da maneira seguinte: *“crème fraîche”* (duas palavras em francês) / *“natas”* (uma única palavra em português) ou *“poularde”* (uma única palavra em francês) / *“frango de criação”* (três palavras em português); são, no entanto, para cada exemplo mencionadas palavras que ilustram a mesma realidade.
- Em termos de grafia, o tradutor pode optar pelo empréstimo guardando a grafia original ou pela adaptação fonética e fonológica da palavra introduzida e aceite como vocábulo português. Para ilustrar esse facto podemos citar

“*parisienne*” (francesismo) ou “parisiense” (adaptação e aceitação na língua portuguesa).

- Há também realidades que o tradutor tem muitas dificuldades em transmitir; a primeira tendência é de optar pela elipse dessa informação. Dizendo mais respeito à apresentação do prato em questão, a omissão não altera o sentido global. Relembramos as expressões francesas “*en rocher*” (“*Glace d’orange en rocher*” / “*Foie gras en rocher*”) ou “*sur socle*” (“*Galantine de dinde sur socle*”). Nesses casos de intraduzibilidade, a omissão resulta sempre num sentido de perda. É por essa razão que o tradutor tenta contornar essas perdas, apelando ao imaginário do leitor com uma expressão que se aproxima da realidade inicial, o resultado não sendo sempre o esperado. Podemos citar a expressão “*Petits gâteaux de plombs*” que representam “bolinhos para o chá”.

A terminologia, a fraseologia, a pesquisa documentária, a análise do *corpus* são instrumentos da organização de pesquisa para o tradutor. A tradução deve ser vista como uma pesquisa continua onde qualquer informação complementar serve para alimentar as hipóteses de tradução, no sentido de assegurar a coerência entre os dois textos. Não é linear. Existem várias soluções.

Para satisfazer essas exigências, a tradução gera curiosidade e a curiosidade é a base de um bom trabalho de tradução. É essa curiosidade e interesse que levam o tradutor a verificar sempre as hipóteses. A pesquisa de informações, em todos os seus aspetos, leva o tradutor a maior conhecimento, enriquecendo verdadeiramente a sua atividade caracterizada pela multidisciplinaridade. Para um tradutor, a solução para um problema nunca é linear. Resulta de observações, de hipóteses, de verificações e de comparações de hipóteses, de novas observações e de novas comparações de hipóteses a fim de garantir que o tradutor encontrou todas as soluções possíveis. É nesse sentido que o trabalho de revisão também é importante. Para alcançar esse objetivo, a língua, o sentido técnico, a lógica, os conhecimentos adquiridos, os elementos do contexto, a observação paralela, a reflexão interdisciplinar, a terminologia, a fraseologia são importantíssimos para manter o rigor da pesquisa. O

tradutor deve ter todas as garantias de que o texto original e a sua tradução são funcionalmente equivalentes do ponto de vista da mensagem e da expressão.

Podemos considerar a tradução como um procedimento que consiste em fazer coincidir três conjuntos: um discurso com suporte linguístico, um discurso temático e um elemento de estruturação entre esses dois discursos. No que diz respeito ao suporte linguístico, o tradutor é a pessoa que sabe passar um discurso de constrangimentos de uma língua para a outra língua porque há evidentemente diferenças notáveis. Podemos citar o caso das preposições. No que diz respeito ao discurso temático, o tradutor é a pessoa que percebe o discurso especializado para o exprimir novamente com os meios linguísticos e temáticos equivalentes. A tradução tem as suas exigências. É um exercício de compreensão e de reexpressão de um discurso, pressupondo a mobilização de conhecimentos adequados, linguísticos e temáticos. A tradução revela ser um trabalho de pesquisa consoante as necessidades, sempre no sentido de encontrar as soluções apropriadas e visando atingir o natural na língua de chegada porque o paralelismo formal não existe.

Por fim, a elaboração de um glossário, resultado diretamente do trabalho temático específico, ajudando mais tarde a realizar outros trabalhos visto ter focado um vocabulário especializado da “grande cozinha”, um discurso adaptado a um saber-fazer, uma linguagem longe de ser simples. Muitos subentendidos encontram-se nas expressões culinárias exigindo por parte do tradutor conhecimentos técnicos vários. Merecem a estima ou o apreço de quem fez uma pesquisa bem elaborada e séria.

O presidente da Comissão Europeia, José Manuel Barroso, qualificou a tradução como sendo *un métier à tisser des liens entre les cultures*⁷⁰ numa conferência sobre a “Tradução literária e a cultura” organizada pela Comissão Europeia no dia 21 de abril de 2009. É verdade: *langue et culture sont dans un rapport étroit d’interdépendance : la langue a entre autres fonctions celle de transmettre la culture, mais elle est elle-même marquée par la culture.*⁷¹ Em dezembro de 2011, na abertura do Congresso

⁷⁰ Tradução literal: «uma profissão a tecer ligações entre as culturas.»

⁷¹ D. Cuche, *La notion de culture dans les sciences sociales*, Collection Repères, nº 205, Paris, La Découverte, 2001, p. 43. Tradução literal: «Língua e cultura apresentam uma relação muito estreita de interdependência: a língua tem entre outras funções aquela de transmitir a cultura, mas também é marcada pela cultura.»

PETRA, Androulla Vassiliou, Comissária Europeia da Educação, da cultura, do multilinguismo, da juventude e dos desportos, dizia que *la richesse du patrimoine européen devrait être profitable à la majorité et non à une minorité. C'est pourquoi les traducteurs sont essentiels*⁷². É precisamente o que fizemos com o nosso trabalho, traduzir as ementas da corte portuguesa ou mais, voltar a pôr as ementas na sua língua original, permitirá à maioria de ter acesso a seu próprio património, assim como ter uma percepção mais clara das vivências que se traduzem na gastronomia. A gastronomia na casa de Bragança do século XIX tinha como características a mistura de duas culturas, por um lado a francesa, que se traduzia num certo requinto, por outro lado a portuguesa, que se vivenciava através de receitas que apresentavam toda uma ruralidade alentejana que é inerente ao espaço físico de localização do Palácio de Vila Viçosa. A ruralidade alentejana era intensamente vivida pelas gerações da Casa de Bragança às quais os menus dizem respeito. No entanto, em termo numérico, o “requinte francês” sobressaia à “ruralidade alentejana”. Este facto, de acordo com aquilo que penso deve-se sobretudo à necessidade da elaboração de ementas aquando dos eventos palacianos.

⁷² Tradução literal: «a riqueza do património europeu deveria ser aproveitada para uma maioria e não uma minoria. É por essa razão que os tradutores são essenciais.»

BIBLIOGRAFIA

ARON, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Petite Bibliothèque Payot, 1989.

BERMAN, Antoine, *Pour une critique des traductions: John Donne*, Paris, Gallimard, 1984.

BLOCH, Oscar, VON WARTBURG, Walther, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, Presses Universitaires de France, 1994.

BRAGA, Teófilo, *História do romantismo em Portugal I*, terceiro volume, A geração de 70, Lisboa, Círculo de leitores, 1987.

CAMPIVERDI, Maurizio, "Le menu, une invention du XIX^e siècle", *Histoire(s) de menus : potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée*, Paris, Agnès Viénot Editions, 2011.

CARÊME, Marie-Antonin, PLUMEREY, Armand, *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle. Traité des entrées chaudes, des rots, des entremets de légumes, sucrés et autres*, Tomes I, II, III, IV e V (1833, 1847, 1833, 1843, 1844), Paris, Elibron Classics, édition E. Plon, Nourrit et Cie, 2006, 2001, 2004, 2004, 2005.

CATFORD, J. C., *A Linguistic Theory of Translation*, Oxford: OUP, 1965.

CUCHE, Denys, *La notion de culture dans les sciences sociales*, Paris Collection Repères, n° 205, La Découverte, 2001.

DAVIDSON, Alan, *North Atlantic Seafood*, London, Penguin Books, 1978.

DUBOIS, Jean, LAGANE, René, LEROND, Alain, *Dictionnaire du français classique, le XVII^e siècle*, Paris, Larousse, 1992.

ESCOFFIER, Auguste, *Le Livre des menus*, Paris, Flammarion, 1912.

FLANDRIN, Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris, Editions Odile Jacob, 2002.

GOUFFÉ, Jules, *Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*, Paris, Hachette, 1867.

HENRIQUES DA SILVA, Raquel, MONGE, Maria de Jesus, *El-Rei Dom Carlos, pintor 1863-1908*, Lisboa, Fundação da Casa de Bragança, 2007.

JANSSENS, Paul, ZEISCHKA, Siger, "Gastronomie et convivialité aristocratiques", *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges*, Bruxelles, Brussels University Press, 2008.

K. WHEATON, Barbara, "Le menu dans le Paris du XIXe siècle", *A table au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 2001.

LADMIRAL, Jean-René, LIPIANSKY, Edmond-Marc, *La communication interculturelle*, Paris, Armand colin, 1989.

Larousse Gastronomique, Paris, Larousse- Bordas, 1997.

LEDERER, Marianne, *La traduction aujourd'hui. Le modèle interprétatif*, Paris, Hachette, 1994.

Les rapports culturels et littéraires entre le Portugal et la France – Actes du Colloque – Paris, 11-16 octobre 1982, Paris, Fondation Calouste Gulbenkian, Centre Culturel Portugais, 1983.

LIMA, Conceição, *Manual de teoria da tradução*, Lisboa, Edições Colibri, 2010.

MACHADO, Álvaro Manuel, *As origens do romantismo em Portugal*, Lisboa, Instituto de Cultura Portuguesa, Biblioteca Breve, 1985.

MACHADO, Álvaro Manuel, *O francesismo na literatura portuguesa*, Lisboa, Instituto de Cultura Portuguesa, Biblioteca Breve, 1984.

MARQUES PEREIRA, Ana, *Mesa Real dinastia de Bragança*, Lisboa, A Esfera dos Livros, 2012.

MONTANDON, Alain, « La circulation des idées en Europe », *Précis de littérature européenne*, Paris, PUF, 1998.

NOBRE, Eduardo, *Casa Real, Fotografias, Documentos, Manuscritos, Memorabilia*, Lisboa, Eduardo Nobres & Quimera Editores, 2003.

NOBRE, Eduardo, *Família Real, Álbum de fotografias*, Lisboa, Eduardo Nobre & Quimera Editores, 2002.

POULAIN et al., Caroline, *Histoire(s) de menus : potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée*, Paris, Agnès Viénot Editions, 2011.

POULAIN, Jean-Pierre, NEIRINCK, Edmon, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et manières de tables en France du Moyen-âge à nos jours*, Paris, Lanore, 2000.

POULAIN, Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Paris, Editions Privat, 2002.

POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Paris, 2002.

SOARES BRANCO, Pedro, *Exército português-memória ilustrada*, Lisboa, Quimera Editores, Lda, 2005.

TOURY, Gideon, *Descriptive Translation Studies and Beyond*, Benjamins Translation Library, 1995.

VINAY, Jean-Paul, DARBELNET, Jean, *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, Paris, Didier, 1977.

WEBGRAFIA

www.forum-numismatica.com (22 de junho de 2012)

muraldaspetas.blogspot.com (22 de junho de 2012)

www.matriznet.ipmuseus.pt (22 de junho de 2012)

<http://forum.revistadevinhos.iol.pt/viewtopic.php?f=6&t=1728> (22 de junho de 2012)

<http://forum.revistadevinhos.iol.pt/viewtopic.php?f=6&t=1728> (22 de junho de 2012)

<http://simecqcultura.blogspot.pt/2009/01/menus-pintados-pelo-rei-d-carlos-i.html> (22 de junho de 2012)

<http://amesadeluz.blogspot.pt/2010/02/ultimamente-tenho-me-cruzado-com-d.html> (24 de junho de 2012)

<http://realfamiliaportuguesa.blogspot.pt/2011/03/o-banquete-adiado.html> (24 de junho de 2012)

<http://realbeiralitoral.blogspot.pt/2011/09/ementa-do-casamento-del-rei-dom-manuel.html> (24 de junho de 2012)

http://fr.wikipedia.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin (20 de agosto de 2012)

Texto de Patrick Rambourg *Le menu du Moyen-âge au XX^e siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomie* publicado em <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade> (janeiro de 2012).

<http://www.franceculture.fr/plateformes-les-samedis-des-savoirs-a-table-le-mythe-gastronomique-francais.html> (agosto de 2012)

<http://mcei.u-paris10.fr/content/l%C3%A9preuve-de-l%C3%A9tranger-culture-et-traduction-dans-lallemagne-romantique-de-berman> (janeiro de 2013 – acerca de Berman Antoine, *L'épreuve de l'étranger. Culture et traduction dans l'Allemagne romantique*, Paris, Gallimard (coll. "Les essais" CCXXVI), 1984)

RIGAUD, Lucas, "Cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha", tome 1, 1780 (Biblioteca Nacional Digital):

http://purl.pt/14538/2/sa-39699-p/sa-39699-p_item2/sa-39699-p_PDF/sa-39699-p_PDF_24-C-R0150/sa-39699-p_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf (abril de 2013) (tome 1)

http://purl.pt/14538/2/sa-39700-p/sa-39700-p_item2/sa-39700-p_PDF/sa-39700-p_PDF_24-C-R0150/sa-39700-p_0000_capa-cap_a_t24-C-R0150.pdf (abril de 2013) (tome 2)

RODRIGUES, Domingos, "A arte de cozinha", 1680 (Biblioteca Nacional Digital):

http://purl.pt/17017/2/res-3925-p_PDF/res-3925-p_PDF_24-C-R0150/res-3925-p_0000_rosto-g_t24-C-R0150.pdf (abril de 2013)

ANEXO: - Formato digital (cópia das ementas originais e as suas fontes).

