Universidade Federal de Juiz de Fora

Iago Medeiros

O GOSTO DA TRADUÇÃO:

uma análise das traduções da Physiologie du Goût, de Jean Anthelme Brillat-Savarin

JUIZ DE FORA

2017

Universidade Federal de Juiz de Fora

Iago Medeiros

O GOSTO DA TRADUÇÃO: uma análise das traduções da Physiologie du Goût, de Jean Anthelme Brillat-Savarin

Monografia submetida ao Departamento de Letras Estrangeiras Modernas da Faculdade de Letras da Universidade Federal de Juiz de Fora, como parte dos requisitos para a obtenção do grau de Bacharel em Letras: Ênfase em Tradução – Francês.

Orientador: Profa. Dra. Mayra Barbosa Guedes
Coorientador: Prof. Dr. Adauto Lúcio Caetano Villela

JUIZ DE FORA

2017

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Mayra Barbosa Guedes - Orientadora
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof. Dr. Adauto Lúcio Caetano Villela - Coorientador
Universidade Federal de Juiz de Fora

Profa. Dra. Patrícia Fabiane Amaral da Cunha Lacerda
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof. Dr. Daniel Teixeira da Costa Araújo
Universidade Federal de Juiz de Fora

Data da defesa: 19/01/2017

Nota: _____

AGRADECIMENTOS

À minha família, por haver construído um paraíso perdido que faz parte dos meus sonhos e aspirações mais profundos.

À Samantha, por ser um porto sempre seguro nas minhas travessias pelos infernos.

A toda equipe do francês, especialmente os meus orientadores, Adauto Villela e Mayra Guedes, por terem confiado em mim e me incentivado a perseguir meu sonho.

À equipe do Bacharelado em inglês, por ter me acolhido e ensinado a encarar o desconforto.

Aos meus amigos, por terem sido verdadeiros companheiros de jornada, quando do cruzar dos nossos caminhos.

Meus sinceros agradecimentos.

Iago Medeiros, verão de 2017.

"No caminho das altas ciências, não convém empenhar-se temerariamente, mas, uma vez em caminho, é preciso, chegar ou perecer. Duvidar é ficar louco; parar é cair; voltar para trás é precipitar-se num abismo."

(Éliphas Lévi)

RESUMO

A presente monografia apresenta os resultados de uma pesquisa cujo intento foi a realização de um panorama das traduções para o português da obra que inaugurara a gastronomia no século XIX – a *Fisiologia do Gosto*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin – correlacionando-as aos respectivos perfis tradutórios traçados inicialmente. Dessa forma, buscou-se o estabelecimento de um duplo eixo, ora partindo da editora em direção ao tradutor, ora no sentido inverso, em estreita ligação com os objetivos e públicos visados pelos diferentes projetos de tradução. Para tanto, recorremos ao instrumental teórico fornecido por Itamar Even-Zohar (2004), André Lefevere (2007) e Lawrence Venuti (1995) para a fragmentação da análise em uma via tripla, responsável por organizar sequencialmente o trabalho e aguçar cada vez mais a percepção dos detalhes, culminando com a análise minuciosa dos elementos representativos da invisibilidade do tradutor, precedida pelo estudo do papel desempenhado pelos tradutores e editoras, e pelo polissistema, na tradução, publicação e distribuição da obra. Com isso, pudemos constatar a existência de dois projetos tradutórios distintos, com características e escopo próprios, complementares, portanto, no polissistema da literatura gastronomia traduzida no Brasil.

Palavras-chave: Tradução de gastronomia. Fisiologia do Gosto. Invisibilidade do tradutor. Polissistema. Brillat-Savarin.

RÉSUMÉ

Cette monographie est le résultat d'une recherche dont l'objectif a été la réalisation d'un panorama des traductions vers le portugais de l'œuvre qui avait inauguré la gastronomie au XIXe siècle – la *Physiologie du Goût*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin – pour ensuite les mettre en relation avec les profils de traduction préalablement décrits. Ainsi, nous avons délimité deux axes, soit à partir de la maison d'édition vers le traducteur, soit au contraire, dans un rapport intime avec les objectifs et les publics ciblés par les différents projets de traduction. À cet effet, nous avons recours à Itamar Even-Zohar, André Lefevere et Lawrence Venuti, pour faire l'organisation du travail en trois parties et pour le rendre chaque fois plus minutieux. En principe, le rôle du polysystème, et des traducteurs et maisons d'édition, dans la traduction, publication et distribution de l'œuvre et, pour finir, l'analyse des éléments responsables pour créer l'invisibilité du traducteur. Ainsi, nous avons pu constater l'existence de deux projets de traduction différents, ayant des caractéristiques et public ciblés propres, qui rendent les traductions complémentaires, donc, au sein do polysystème de la littérature gastronomique traduite au Brésil.

Mots-clés : La traduction de la gastronomie. Physiologie du Goût. L'invisibilité du traducteur. Le Polissistème. Brillat-Savarin.

SUMÁRIO

preâmbulo **10**

1 Introdução **10**

2 LITERATURA GASTRONÔMICA, UMA QUESTÃO DE LINGUAGEM **12**

2.1 Alimentação e cultura no século XIX **12**

2.2 Brillat-Savarin e a Physiologie du Goût **14**

3 O POLISSISTEMA EM EBULIÇÃO **18**

3.1 Even-Zohar e a teoria dos polissistemas **18**

3.2 O boom da gastronomia **19**

3.3 Tradução, recepção e vendagem **24**

4 OS AGENTES DA TRADUÇÃO **27**

4.1 O papel do profissional e do mecenas **27**

4.2 Tradutores e editoras, profissionais e mecenas **28**

5 A PRESENÇA DO TRADUTOR **31**

5.1 Fluência e Invisibilidade **31**

5.2 Terminologia **32**

5.2.1 O emprego dos estrangeirismos *33*

5.2.2 O introdutor do café na Europa: américain x arménien *39*

5.2.3 Gourmandise: um assunto problemático *39*

5.3 Paratextos e estrutura da obra **41**

6 CONCLUSÃO **43**

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS **45**

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Lista dos capítulos e suas respectivas traduções.....30

PREÂMBULO

O leitor perceberá que quando a obra do gastrônomo for citada, salvo nos casos de análise, esta apresentará a tradução realizada por Enrique Rentería, em função de um maior rigor vocabular para com a obra original, o que a torna mais adequada ao gênero científico deste trabalho, como ficará evidente no decorrer da monografia.

Também é importante ressaltar a diferença entre literatura gastronômica e literatura culinária, uma vez que são termos aparentemente sinônimos para os que com eles não convivem. O primeiro diz respeito à reflexão acerca do tema da alimentação, incluindo comidas e bebidas, pois, embora apresentem eventualmente receitas, essas obras são mais aparentadas da crônica, filosofia ou jornalismo – é onde se insere a *Fisiologia do Gosto*. Já o segundo termo abarca as publicações de gênero técnico-procedimental, tendo como característica o caráter instrucional, cujo maior representante são os livros de receitas.

1 INTRODUÇÃO

É inquestionável, a gastronomia hoje é *pop*. Apesar de nossa rica tradição culinária datar de uma época quase remota, afinal os indígenas nos legaram um riquíssimo patrimônio, foi apenas recentemente que fomos apresentados a uma cultura alimentar sistematizada nos moldes ocidentais, a qual provocou uma alteração significativa na forma como nos relacionamos com o alimento. Na esteira do processo de globalização, vieram ingredientes, técnicas, utensílios e, mais importante, uma ideologia. Calcada e concebida aos moldes franceses, essa maneira quase afetada de se relacionar com o alimento interferiu peremptoriamente no mercado de livros e programas de TV, e a mídia não ficaria indiferente a esse movimento tão lucrativo, desejado pelo público e pelos profissionais.

O termo gastronomia, do grego *gaster* "estômago" e *nomos* "regulamento ou orientação", ganhou notoriedade a partir de 1801, com a publicação da obra poética *La Gastronomie, ou l'Homme de Champs à Table*, de Joseph Berchoux, porém, foi somente com o autor da *Fisiologia do Gosto*, Brillat-Savarin, que esse termo foi copiosamente empregado e passou a figurar em diversos outros trabalhos. Ele foi o divulgador e sistematizador de uma nova maneira de se relacionar com o alimento, expressa no decorrer das 30 meditações que compõem o seu livro.

Ainda que ela tenha sido lançada no início do século XIX, suas traduções para o português do Brasil foram publicadas apenas no final do século XX, em 1989 e 1995, indicando a existência de um lapso enorme de tempo entre a original e suas traduções. Essa mudança não nos passou desapercebida, e fizemos uma análise das suas razões no decorrer dos capítulos segundo e terceiro, sob a luz da teoria de Itamar Even-Zohar (2004). De qualquer forma, dois foram os tradutores e editoras que assumiram a empreitada; o primeiro deles, Enrique Rentería, sob o selo da editora Salamandra, publicou em 1989 uma tradução exaustiva, dotada de diversos paratextos e apresentada como um reflexo do seu perfil enquanto acadêmico na área de gastronomia, trata-se de uma obra de estudo. A segunda tradução publicada, em 1995, apresenta um texto mais leve, em uma edição menos carregada de textos paralelos, contando apenas com o texto original e algumas notas; Paulo Neves foi o encarregado dessa tradução pela Companhia das Letras, oferecendo-nos uma tradução mais fluida e palatável ao leitor moderno.

Portanto, estamos diante de dois perfis de tradutor: um acadêmico e outro profissional. Acreditando que suas traduções são um reflexo de suas experiências profissionais, nosso

objetivo neste trabalho será o estabelecimento de um panorama das duas obras, de modo a correlacioná-las aos respectivos perfis tradutórios. Com isso, teríamos dois eixos, um que parte do tradutor em direção à editora e o outro que faz o caminho oposto, da editora ao tradutor. Valendo-se do instrumental teórico concebido por André Lefevere (2007) e Lawrence Venuti (1995), demonstraremos como os próprios tradutores, através da sua presença e escolhas no decorrer da obra, configuram uma presença mais ou menos fluida, mais ou menos invisível, em função de seus objetivos e mecenas. Não se trata aqui do estabelecimento de uma hierarquia entre ambas, mas de uma delimitação do escopo de cada uma, em função dos perfis profissionais apresentados.

Para cumprir esse intento, após um capítulo introdutório e histórico acerca do surgimento da obra em questão, fragmentaremos nossa análise em três vias (capítulos), alicerçadas pelo pensamento de três importantes teóricos da tradução, a saber, Itamar Even-Zohar (2004), André Lefevere (2007) e Lawrence Venuti (1995). Na primeira delas, serão apresentados os polissistemas concernentes, as premências por obras correlatas e onde se inserem as traduções aqui estudadas, isto é, seu papel no polissistema da literatura gastronômica brasileira. Subsequentemente, a teoria de Lefevere nos valerá para estudarmos o papel desempenhado pelos tradutores e editoras na publicação dessas duas traduções elencadas e, por fim, a busca pela invisibilidade e fluidez da tradução norteará nossa última análise, esta mais exaustiva e minuciosa.

De posse dos resultados apresentados nos capítulos ulteriores, delimitaremos os objetivos de cada obra, suas pretensões e públicos a que se destinam, em correlação com o perfil de cada um dos tradutores e editoras.

2 LITERATURA GASTRONÔMICA, UMA QUESTÃO DE LINGUAGEM

2.1 Alimentação e cultura no século XIX

Certamente um dos maiores símbolos da época moderna, a Revolução Francesa, ainda no século XVIII, se afigura como um momento chave da nossa história, um verdadeiro ponto de transição entre a aristocracia e a burguesia, que deixou marcas indeléveis na sociedade. A despeito das tentativas de retomada da monarquia protagonizadas pelos Bourbon Luís XVIII (1814-1824) e Carlos X (1824-1830), um novo modelo já se consumara e, a partir desse momento, a presença dessa classe social tornou-se uma constante, seja na política, seja na vida social, seja na academia. Dispondo de meios para tal, esses novos ricos não abdicariam do rol de prazeres antes destinados somente à nobreza, mesmo porque esta já vinha se enfraquecendo e perdendo o seu poder e dinheiro, obrigada a contrair matrimônios com burgueses ricos a fim de garantir sua fortuna.

No que concerne à alta cozinha, até o momento ela não tinha outro espaço de expressão que não fosse a corte, em uma época em que ainda não se pensava em comer fora. Daí, a atribuição do título de "Cozinheiro dos Reis" a Antonin Carême, célebre cozinheiro responsável pela modernização da cozinha e codificação das bases da culinária francesa. Como ele, tantos outros viviam sob a tutela de e cozinhando para um público por demais restrito, ainda que refinado.

No entanto, com a Revolução, muitos desses "chefs" se viram sem onde trabalhar, uma vez que seus antigos senhores estavam ou falidos ou ocupados demais em restabelecer o seu capital. Com isso, surgiu uma nova instituição: o restaurante. De acordo com Jean-Robert Pitte, seu número passou de uma centena antes da Revolução "para 500 ou 600 no período do Império e 3.000 durante a Restauração" (1998, p. 757), novidade da qual Brillat-Savarin fez-se divulgador, incentivador e instrutor, afinal, em seu livro, ele dá definições que para nós soam evidentes, como a que se segue a respeito do oferecido por um *restaurateur*: "[...] o comércio consiste em oferecer ao público um banquete sempre pronto, no qual os pratos são vendidos em porções a preço fixo, a pedido do consumidor." (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 267). Apregoando, em seguida, as vantagens oferecidas por esse tipo de serviço, como a possibilidade de se alimentar na hora que julgar mais adequada e em conformidade com o seu poder aquisitivo, tempo e glutoneria.

Sociabilidade antes privada, o cultivo da "boa mesa" passa a ser elemento chave de distinção daquele que o pratica, tendo o restaurante como um poderoso agente (RENTERÍA, 2007), de tal forma que um corpo de normas e comentadores surgiram a fim de melhor delimitar e propagar os mandamentos dessa nova forma de convivialidade. Além de Brillat-Savarin, outro eminente autor rivaliza com ele pelo título de fundador da gastronomia, trata-se de Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, aquele que fora responsável pela criação e sistematização da crítica gastronômica como conhecida atualmente. Através de duas instituições, o *Almanach* e o *jury*, ele deu origem a um veículo de comunicação entre fornecedores e consumidores, e a um grupo auto-legitimante de especialistas que orientarão esses consumidores, respectivamente (RENTERÍA, 2007). Dessa forma: "Grimod propõe, de forma enfática e bem sucedida, a existência de um campo social autônomo. [...] junto com isso, ter descoberto que esse campo precisava de um esclarecimento normativo" (RENTERÍA, 2007, p. 138).

Não se trata, como outrora, daquilo que se via correntemente no universo da literatura culinária, uma literatura especializada, escrita por profissionais para profissionais, mas sim de uma transformação do status da área, que se viu sob as luzes de autores os quais, assim como Brillat-Savarin, escrevem livros declaradamente "não-de-receitas". Estabelecendo a distinção entre aquele que usa as mãos e aquele que usa a cabeça, o cozinheiro e o crítico/gastrônomo, a *haute cuisine* pôde vir a lume como marca de transição e intelectualização da comida, propagada por esses autores, dentre os quais célebres literatos como Alexandre Dumas, que escreveu o *Grande Dicionário de Culinária*, e Honoré de Balzac, com seu *Tratado dos Excitantes Modernos*, publicado em 1838 como complemento à edição da *Fisiologia do Gosto*, uma vez que Balzac busca preencher as lacunas deixadas pelo gastrônomo:

> Sobre essa matéria, Brillat-Savarin está longe de ser completo. Posso acrescentar alguma coisa àquilo que ele diz sobre o café, o qual utilizo de maneira a permitir a observação dos seus efeitos em grande escala[1] (BALZAC, 2002, p. 13, tradução nossa).
>
> É inacreditável que Brillat-Savarin, que nomeou a sua obra de *Fisiologia do Gosto*, e após ter tão bem demonstrado o papel desempenhando pelas fossas nasais e palatais na fruição dos prazeres, tenha esquecido o capítulo do tabaco[2] (BALZAC, 2002, p. 19, tradução nossa).

---

[1]"Sur cette matière, Brillat-Savarin est loin d'être complet. Je puis ajouter quelque chose à ce qu'il dit sur le café, dont je fais usage de manière à pouvoir en observer les effets sur une grande échelle".

[2]"Il est inouï que Brillat-Savarin, qui en prenant pour titre de son ouvrage Physiologie du goût, et après avoir si bien démontré le rôle que jouent dans ses jouissances les fosses nasales et palatiales, ait oublié le chapitre du tabac".

A partir de agora, a alimentação penetra os círculos da intelectualidade e pode se vangloriar de contar com um corpus estruturado de autores que se dedicam tanto à literatura culinária, como sempre ocorreu, sob a forma de textos técnico-instrucionais (receitas), quanto à literatura gastronômica, esta dedicada a pensar e a refletir acerca do *gosto*, produtos e procedimentos de análise e julgamento do que se come, compreendendo, inclusive, a crítica gastronômica e jornalismo afim. Entre todos esses autores que se valeram de sua pena para pensar a alimentação, notadamente os abordados acima, Brillat-Savarin é tido como o responsável pelo pontapé inicial, sistematizando e definindo os limites da área e, mais importante, inscrevendo a boa mesa no campo da análise intelectual e científica, campos fecundos e hoje muito explorados em relação à alimentação.

2.2 Brillat-Savarin e a Physiologie du Goût

Publicada em 1825 e considerada o texto fundador da gastronomia enquanto domínio do conhecimento, a *Physiologie du Goût* (*Fisiologia do Gosto*) é fruto das reflexões de Jean Anthelme Brillat-Savarin, um jurista que fora deputado pela Assembleia Nacional durante a Revolução Francesa e da qual viera a ser expulso por defender posições discordantes daquelas dominantes na época. Mesmo assim, após uma estadia forçada nos Estados Unidos, em 1797 ele retornou à França, onde pôde, no curso de quase 30 anos, se dedicar à maturação de sua obra-prima, a qual viria a ser publicada somente um ano antes de sua morte, em Paris.

Nessa data, a monarquia dos Bourbon já havia sido restaurada e, com o término do caos provocado pela Revolução Francesa, uma nova onda de conservadorismo tomava conta da França, favorecendo o cultivo dos prazeres e luxos aos quais a nobreza e a alta burguesia sempre foram habituadas. Porém, ainda que aquela se esforçasse em retomar o seu lugar na sociedade, as mudanças foram demasiadamente significativas, alterando-a definitivamente, o que incluiu, de fato, o ato de comer. Dentre as várias mudanças, o surgimento do restaurante se afigura como um símbolo inconteste dos novos tempos, dos quais Brillat-Savarin fez-se divulgador e até professor, ao explicitar no que consistia o estabelecimento e o que seria um cardápio. Afinal, o restaurante "[…] tornou-se uma Meca social – um lugar para ver, ser visto e comer uma comida refinada[3] (THOMPSON, 2011, p. 27, tradução nossa)".

[3][…] became a social mecca – a place to see and be seen and to eat exquisite food.

O autor possui um objetivo definido: elevar a gastronomia ao patamar de uma ciência. Para cumprir tal tarefa, ele se vale do discurso daquelas já consagradas, lançando mão do conhecimento científico da época no que diz respeito à química, medicina, ciências econômicas etc. De acordo com Michel Onfray (1995), trata-se de um livro de filosofia, o qual mostra os resultados de um método e as conclusões que podemos dele retirar. Segundo Jean-François Revel, prefaciador da edição francesa publicada em 1982 pela editora Flammarion, trata-se de uma verdadeira intelectualização da gastronomia ocorrida a partir do início do século XIX, seguindo a corrente das ditas fisiologias, gênero em voga na época que buscava unir questões médicas e filosóficas (BRILLAT-SAVARIN, 1982), o que, de acordo com Littré, pode ser definido como "[...] o estudo que tem como objeto, de uma maneira filosófica e abstrata, os fenômenos da vida[4] (*apud* ONFRAY, 1995, p. 111, tradução nossa)". Hoje, portanto, diríamos preferencialmente fenomenologia do gosto ou gastronomia estrutural (BRILLAT-SAVARIN, 1982).

Elemento importante para o gastrônomo francês é o seu estilo, definido por Flandrin como "*le style aimable*", em razão de sua cumplicidade jovial para com o leitor, salpicada de afetação e grandiloquência, tornou-se marca de uma escrita consciente, capaz mesmo de desafiar conceitos caros à intelectualidade da época e tecer críticas quantos às traduções por eles realizadas, próximas das *belles infidèles* classicistas, a respeito disso, afirma: "Dessa forma, em todos os temas que requerem profundidade ou energia, nossos tradutores conseguem fazer apenas cópias pálidas e descoloridas" (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 28). Desafiando essa tendência que hoje classificaríamos como "domesticante", ele toma o partido dos neólogos e românticos e, com o seu conhecimento de línguas e culturas, é capaz de assumir posturas vanguardistas para uma época que seguia religiosamente a língua tal qual fixada durante o *Grand Siècle*, sob a égide de Luís XIV, admitindo e recomendando a prática da "estrangeirização", nos termos atuais. Sobre isso:

> Quando preciso de uma expressão e não a encontro no compartimento francês, a tomo do compartimento vizinho. [...] Estou convencido, no meu foro mais íntimo, de que a língua francesa, que estou usando, é comparativamente pobre. O que fazer, então? Pedir emprestado ou roubar. (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 27).

E ainda:

> Em certa ocasião, ouvi no Institut um belo discurso sobre os perigos do neologismo e sobre a necessidade de ficarmos dentro da nossa língua tal como foi fixada pelos autores do bom século. [...] Entretanto, já vivi o bastante para saber que cada

[4][...] l'étude qui a pour objet, d'une manière philosophique et abstraite, les phenomènes de la vie.

> geração diz a mesma coisa e que a geração seguinte inevitavelmente ri disso. (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 28).

Não somente seu estilo é plural, mas a própria organização interna da obra evidencia esse caráter multifacetado dos vários discursos que a compõem. A princípio, filosofia e ciência se entrelaçam para a construção de um discurso sério e coeso em torno do tema, porém, à medida que prosseguimos na leitura, somos enleados pelo seu estilo e nos vemos em pleno Connecticut, acompanhando a narração de seu grande feito durante uma caçada com um fazendeiro americano – a captura de um peru selvagem. São suas célebres anedotas, que integram todo o livro e servem de exemplificação para a teoria, sem, certamente, perderem o tom jovial de narração que lhe é característico. Assim, tem-se, juntamente com os aforismos que servem de prolegômenos à obra e dão o tom da sua fala, um discurso que embora possua uma unidade, é constituído por vários outros, divididos em seus 30 capítulos, chamados por ele de "meditações"; adicionalmente, afigura-se a terceira parte do livro, *Variétés* (Variedades), que é um recolho de anedotas da mesa. Efetivamente, para ele a gastronomia deve ser encarada sob dois vieses indissociáveis, a saber, a arte e a ciência (THOMPSON, 2011, p. 70).

Com efeito, o grande mérito do trabalho empreendido pelo gastrônomo foi o de eleger os sentidos mais recalcados pela tradição ocidental, notadamente espiritualista e idealista, colocando o paladar e a olfação no centro da sua obra, em um momento em que a arte não conferia os devidos louros a domínios menos "elevados" dentro da hierarquia encabeçada pela visão e pela audição (ONFRAY, 1995). Teríamos que esperar o início do século XX para vislumbrarmos uma mudança de paradigma que viria a permitir a alteração do status ocupado pela alimentação na esfera artística, através da dessacralização da arte operada por Marcel Duchamp; a respeito disso, Michel Onfray afirma:

> A cozinha é uma arte contemporânea, suscetível de ser inscrita, de forma significativa, na galáxia das belas-artes somente a partir da revolução estética operada por Marcel Duchamp, o homem do "triturador de chocolate". Não que Taillevent, Pierre de Lune, Antonin Carême não fossem artistas, mas sua arte foi expressa em um tempo que não tornava possível, paralelamente, e nas mesmas formas, sua inscrição em uma lógica estética[5] (ONFRAY, 1995, p. 228, tradução nossa).

[5] "La cuisine est un art contemporain, suscetible de s'inscrire avec sens dans la galaxie des beaux-arts seulement depuis la révolution esthétique opérée par Marcel Duchamp, l'homme à la broyeuse de chocolat. Non point que Taillevent, Pierre de Lune, Antonin Carême n'aient été des artistes, mais leur art s'est exprimé dans un temps qui ne rendait pas possible, pareillement, et dans les mêmes formes, leurs inscription dans une logique esthétique."

Percebemos, portanto, que as raízes para a atual valorização da gastronomia se encontram bem depois do lançamento do livro de Brillat-Savarin, fenômeno que atesta o pioneirismo de sua reflexão e a relevância do seu texto.

3 O POLISSISTEMA EM EBULIÇÃO

3.1 Even-Zohar e a teoria dos polissistemas

Itamar Even-Zohar, célebre teórico e professor da Universidade de Tel Aviv, concebeu um modelo de teoria da cultura – o polissistema – largamente estudado e influente, uma vez que oferece uma valiosa abordagem no que tange ao "estudo de traduções em culturas emergentes ou culturas de crise" (GENTZLER, 2009, p. 148). Segundo ele, o termo se refere a toda uma rede de sistemas correlacionados na sociedade, literários ou extraliterários, cujo objetivo é a descrição da função dos diversos tipos de escritura em determinadas culturas. Dessa forma, e valendo-se desse instrumental, vislumbrou-se uma possibilidade de estudo integrada às dinâmicas de evolução das literaturas nacionais, dando origem a uma concepção de sistema integrado e dinâmico, o qual leva em consideração a posição ocupada pelas literaturas canônicas e marginais dentro da hierarquia/dinâmica do polissistema literário inserido em um sistema maior da cultura, interrelacionados e passíveis de mútua influência.

Considerado pelo estudioso como o sistema mais ativo integrante do polissistema literário, a literatura traduzida participa ativamente de forma a moldar o seu centro, em momentos chave da história literária, sendo uma forma poderosa de elaboração de novos repertórios na cultura-alvo. Mas, para isso, é preciso que estes textos elencados para tradução estejam em consonância às novas abordagens e ao suposto papel inovador desempenhado na literatura-alvo (EVEN-ZOHAR, 1978). Assim, três são as situações que viabilizam sua ocorrência:

> (a) quando um polissistema ainda não está cristalizado, ou seja, quando a literatura é "jovem", em processo de estabelecimento; (b) quando uma literatura ainda é "periférica" (com um amplo grupo de literaturas correlatas) ou "fraca", ou ambas; e (c) quando há pontos de transição, crises, ou vácuos literários na literatura[6] (EVEN-ZOHAR, 1978, p. 194, tradução nossa).

No que concerne ao escopo do nosso trabalho, a literatura gastronômica, pudemos delimitar um período no qual esses vácuos e pontos de transição surgiram, demandando traduções que construíssem e de fato formassem o público para uma transição operada na nossa cultura, que foi a "intelectualização da comida", na esteira de um conjunto de movimentos ligados à alimentação a partir da década de 1980, com seu ponto culminante nos

[6] (a) when a polysystem has not yet been crystallized, that is to say, when a literature is "young", in the process of being established; (b) when a literature is either "peripheral" (within a large group of correlated literatures) or "weak", or both; and (c) when there are turning points, crises, or literary vacuums in a literature.

anos 1990, como demonstrado na seção 3.2 deste capítulo. Afinal, a literatura traduzida ocupa normalmente a posição periférica dentro de um polissistema literário, salvo nos casos acima assinalados, em que essa literatura muda de posição e passa a moldar o centro do polissistema, deixando o tradutor livre para ir além das opções tradicionalmente apresentadas para ele, como foi o caso de Enrique Rentería ao propor a sua tradução da *Fisiologia do Gosto*. Segundo o tradutor, sua empreitada fez-se oportuna quando da comemoração do bicentenário da Revolução Francesa:

> A possibilidade de entregar ao público uma tradução d'A *Fisiologia do Gosto* neste ano em que se comemora o bicentenário da Revolução Francesa vem como uma oportunidade muito rara. A idéia de traduzir o livro é antiga. Um texto por si só tão notório não poderia passar desapercebido. A visão que nos proporciona do homem atual frente à mesa posta, com sua simplicidade de ato ordinário e sua riqueza de ritual, mágica e tradição, é agradável, útil e, frequentemente, divertida (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 7).

Como assinalado acima, a tradução da obra estudada neste trabalho veio, efetivamente, preencher uma brecha existente no, ainda por nascer, polissistema da literatura gastronômica brasileira, este inserido em uma conjuntura histórico-social propícia, tanto no Brasil quanto no mundo. Dessa forma, e com essa literatura traduzida assumindo uma posição central, deu-se o estabelecimento de um novo e rentável ramo editorial ainda em crescimento, como demonstrado nos capítulos posteriores.

3.2 O boom da gastronomia

Em face ao crescimento vertiginoso da gastronomia atualmente, ficamos aturdidos ante a miríade de informações que circulam em todos os meios abordando esse tema, seja na forma de livros ou filmes, seja por meio da televisão, paga ou aberta. O reconhecimento da gastronomia francesa como patrimônio imaterial da humanidade pela UNESCO[7] e, em um âmbito mais local, a admissão do método tradicional de fabricação do queijo em Minas Gerais como patrimônio cultural imaterial do nosso país pelo IPHAN[8], evidenciam esse fenômeno global de legitimação daquilo tudo que diz respeito à boa mesa, em consonância à ecologia, dietética etc. Os números não mentem, de acordo com uma pesquisa realizada pelas antropólogas da UFF, Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa (2004), somente no período de

---

[7]Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/turismo/831415-unesco-classifica-gastronomia-francesa-como-patrimonio-da-humanidade.shtml Acesso em: 28 abr. 2016.

[8]Disponível em: g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL471180-5598,00-QUEIJO+DE+MINAS+VIRA+PATRIMONIO+CULTURAL+BRASILEIRO.htmlAcesso em: 28 abr. 2016.

1990 a 2003, mais do que o dobro da quantidade de títulos de livros de culinária foram postos à disposição do público brasileiro em comparação com o registrado entre o início do século XX e 1980. Recentemente, a editora Senac, umas das mais importantes do setor, contabilizou um aumento de 121,99% nas suas vendas[9], e livros de receita alcançaram marcas consideráveis, como o livro de Rita Lobo *Panelinha – Receitas que funcionam*, que alcançou a cifra de 30.540 livros vendidos em 2013[10]. Fenômenos como esse desempenharam um papel importantíssimo para o investimento das editoras em livros de gastronomia e, até mesmo, incentivaram outros empreendimentos editoriais, como a criação da editora Tapioca[11], exclusivamente voltada ao assunto, e a inauguração de livrarias especializadas, como a Apicius e Mundo Gourmet[12].

Fenômeno não muito diferente do que ocorre na França, em que o setor de livros de gastronomia já é considerado uma "galinha dos ovos de ouro" [13] pelos editores desse país. Mesmo que marcado por uma tradição culinária um tanto diferente, o país não foge a essa tendência global, evidenciada pelo crescimento do faturamento do setor, passando de 43,1 milhões de euros, em 2005, para 90 milhões de euros, em 2010[14].

Com efeito, trata-se de uma alteração da posição ocupada pela literatura gastronômica no polissistema da literatura brasileira, e por extensão mundial, passando de um gênero com pouca relevância artística e voltado a um grupo de leitores composto majoritariamente por donas de casa e alguns poucos profissionais, para um nicho do mercado editorial destinado a um público cada vez mais diversificado, oriundo das mais variadas classes, interessado não somente em um compêndio de receitas que norteie o seu dia-a-dia sob um viés mais prático, mas também que lhe apresente novas culturas e modos de lidar e se relacionar com o alimento/alimentação que suplantem o mero caráter prático/procedimental, anunciando uma cozinha caseira mais plural e diversificada, posto que aberta ao estrangeiro.

---

[9]Disponível em: http://atarde.uol.com.br/cultura/noticias/1556934-livros-de-culinaria-invadem-o-mercado-editorial Acesso em: 28 abr. 2016.

[10] Disponível em: http://www.blogdogaleno.com.br/2013/04/02/gastronomia-vira-nicho-importante-no-mercado-editorial Acesso em: 09 maio 2016.

[11]Disponível em: http://divirta-se.uai.com.br/app/noticia/gastronomia/2013/03/25/notic, 141267/literatura-gastronomica.shtml Acesso em: 28 abr. 2016.

[12]Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/comida/1180739-livraria-especializada-em-gastronomia-reune-mais-de-mil-titulos-em-sp-veja-lancamentos.shtml Acesso em: 28 abr. 2016.

[13] Disponível em: http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-livres-culinaires-poule-aux-oeufs-d-or-de-l-edition_1090746.html Acesso em: 09 maio 2016.

[14] Disponível em: http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-livres-culinaires-poule-aux-oeufs-d-or-de-l-edition_1090746.html Acesso em: 09 maio 2016

Diante disso, e para o escopo do nosso trabalho, é preciso que delimitemos o período em que ocorreu essa virada e quais suas conjunturas históricas e econômicas, com o objetivo de situar as duas traduções em seus respectivos polissistemas e compreender onde se inserem nesse processo de desenvolvimento da literatura gastronômica no Brasil. Ainda nos apoiando no artigo das acadêmicas da UFF, dois são os momentos desse mercado editorial, marcado pela transição da culinária para a gastronomia:

> Está em pauta, nessa mudança, a passagem da culinária para a gastronomia, o que implicou uma segmentação culinária maior. Em vez de termos a predominância das segmentações elementares, como doce/salgado, diário/festa, ou cru/cozido (panela)/assado (forno), mais característica das décadas de 1930 a 1970, temos agora novas segmentações gastronômicas, oriundas das inúmeras possibilidades culinárias que as diferentes classes de alimentos, ou mesmo as diferentes formas de preparação dos pratos, oferecem. (GOMES; BARBOSA, 2004).

Trata-se, certamente, de uma "elevação do *status* da cozinha" (GOMES; BARBOSA, 2004), alavancada pelo aumento da renda do brasileiro e de sua qualidade de vida e ligada, sobretudo, a uma conjuntura social e econômica favorável ocorrida a partir do início dos anos 1990. Nessa época, o país viveu um processo de abertura comercial através da redução das alíquotas de importação e de medidas que revogavam certas barreiras não tarifárias, seguidas pelo Plano Real (AZEVEDO; PORTUGAL, 1998), o que, juntos, viabilizaram a entrada de produtos importados antes raramente acessíveis ao consumidor, tanto no setor de alimentação quanto de eletrodomésticos. Bens que, graças à implementação desse plano e à redução da inflação, puderam ser adquiridos por camadas mais amplas da população, ainda que concentradas nas classes mais elevadas (TEIXEIRA, 2008).

O próprio valor conferido à tradição culinária local sofreu os efeitos dessa valorização do ato de comer, o que foi representado, já nessa época de transição para os anos 1990, por uma mudança de eixo no que concerne às nossas raízes culinárias, "assim, temos um eixo que vai da culinária – folclore –, passa pela culinária – história/memória – e por fim chega à culinária – identidade/patrimônio" (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 33), na qual se inscrevem um conjunto de cozinhas regionais que hoje representam e conferem identidade a toda uma população. Ainda que o conceito de "cozinhas típicas" seja hoje questionado por alguns estudiosos, notadamente por Carlos Alberto Dória (2014), para quem essa tipificação, longe de representar a realidade do que o brasileiro "realmente come", simplifica a cultura e a caricaturiza, de tal forma que os próprios consumidores já não mais se reconhecem naquela "pretensa autenticidade", essa mudança de paradigma ressalta e afirma o papel da globalização, não como poderíamos esperar, relacionada, sobretudo, à denominada

“macdonaldização”, mas sob um viés oposto, caracterizado pela “diversidade alimentar,diversidade de técnicas e preparos, interesse pelas diferenças culinárias de povos e grupos”(GOMES; BARBOSA, 2011, p. 33, tradução nossa) – o que se manifesta, evidentemente, na abertura do polissistema para a presença de traduções. Com isso, mesmo a publicação dos guias de viagem passou a sofrer essa influência e a manifestar uma maior abertura à especificidade do outro, como o Guia Quatro Rodas que, em 1991, passou a dividir os restaurantes em “típico local” e “típico de outros estados” (DÓRIA, 2014); curiosamente, durante a mesma época de transição na qual se situam as traduções da *Fisiologia do Gosto* e os demais fenômenos citados.

Outro dado importante refere-se ao interesse da academia por esse tema, que é crescente e já conta com nomes importantes nas mais variadas esferas, valendo-se da antropologia, nutrição, linguística etc., esses pesquisadores lançam um novo olhar para a área e, sob a sua lente, desenvolvem trabalhos fascinantes a respeito da alimentação, culinária e/ou gastronomia. No campo da tradução e linguística, os trabalhos de Elisa Duarte Teixeira, atualmente professora adjunta da Universidade de Brasília, apontam para uma relação frutífera entre linguística de corpus e tradução de receitas; seu doutorado, intitulado *A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual*, orientado por Stella Tagnin, recorre a uma abordagem probabilística da língua, a linguística de corpus, para construir, com base em frequência, um dicionário que seja de fato útil e confiável para o tradutor, porque desenvolvido levando em consideração o contexto e os padrões de ocorrência dos termos. Assim, ela destaca que "um dicionário técnico [...] deve apresentar [...] informações relativas à padronização textual. Isto é, deve registrar as regularidades linguísticas que tipificam esses textos [...]" (TEIXEIRA, 2008, p. 340). Semelhantemente, Luadne Fernandes Pereira, no seu trabalho de conclusão de curso intitulado *Tradução Culinária: uma ponte de diálogo entre duas culturas*, emprega também a linguística de corpus para a consecução da sua proposta de tradução de um livro de receitas.

Conjunto de fatores interessantes, eles são apenas uma pequena parcela do que poderia ser abordado no tocante à valorização da gastronomia a partir dos anos 1990, afinal, muitos são os meios que se apropriaram desse discurso e o inscreveram em sua lógica. A televisão, por exemplo, é hoje inundada de programas ligados ao tema, desde novelas de cunho popular até documentários históricos e antropológicos acerca da alimentação. Porém, cabe ressaltar no nosso trabalho, o papel desempenhado pela cozinha na construção de uma nova sociabilidade, ditada pelo bom gosto e refinamento, conceitos caros ao gastrônomo francês, aliás. Dessa

forma, e devido às profundas mudanças sociais ocorridas na sociedade brasileira durante a época assinalada, a cozinha passa a ser um local de socialização/comensalidade e "um espaço e uma atividade que conferem distinção a quem pratica" (GOMES; BARBOSA, 2011, 10, grifo nosso).

Com efeito, a cozinha passou a ser um local refinado de recepção e convívio social, sinalizando, portanto, a posição social do anfitrião (GOMES; BARBOSA, 2011), o qual foi obrigado a se atualizar e a conhecer todo o universo cultural gastronômico já existente, francês por excelência, assinalando uma tendência:

> que pode ser constatada através do número igualmente elevado de revistas de decoração e de publicidade dedicadas às transformações da/na cozinha, é também percebida nos livros de culinária publicados a partir da década de 1980 (incluindo traduções de clássicos da gastronomia, como Brillat-Savarin) [...]" (GOMES; BARBOSA, 2004, grifo nosso).

Assim, obras antes desconhecidas do público passaram a integrar o repertório cultural literário gastronômico do brasileiro, assinalando uma conjuntura ascendente de valorização da alimentação refletida na nova configuração desse polissistema, no qual as traduções da *Fisiologia do Gosto* se inserem como uma referência inconteste, afinal, trata-se de fato da "certidão de nascimento" da área e conhecê-la equivale a possuir uma referência basilar no que tange à sua história.

A leitura dessas obras enriquece e amplia o "capital cultural" daquele que o possui, uma vez que este passa a conhecer e a experimentar o "outro" naquilo que tem de mais valioso, que é a sua cultura. Dentro da nova conjuntura, a aquisição de tal capital representa um novo símbolo de status e, portanto, de distinção social, afinal, não somente os livros de cozinha, como assinalado pelas estudiosas, mas toda a gastronomia passa a ser algo relacionado à elite e à alta cultura, da mesma maneira que a arte e a literatura (GOMES; BARBOSA, 2011), demandando, por conseguinte, um investimento de tempo e dinheiro na sua obtenção, representado por idas ao restaurante, compra de livros e participação em clubes de degustação. Por conseguinte, o polissistema da literatura gastronômica brasileira sofreu uma nova reconfiguração, com este tipo de literatura passando a ocupar uma posição central e a ditar as futuras publicações e traduções, alavancadas pela conjuntura social e econômica favorável já destacada.

3.3 Tradução, recepção e vendagem

Estando o polissistema tão propício a este tipo de literatura, é de se esperar que logo essas traduções encontrem o seu lugar e se posicionem como referência no meio em questão, sendo citadas em diversas obras correlatas. De fato, foi isso que ocorreu, porém, ainda que ambas figurem nas principais referências bibliográficas, apenas uma continua a ser reimpressa. Basta que façamos uma pesquisa nas livrarias virtuais em busca de alguma tradução d'A *Fisiologia do Gosto*, para que percebamos o fato óbvio de que apenas a versão publicada pela Companhia das Letras continua sendo reimpressa. Caso nos decidamos pela tradução de Rentería, precisaremos recorrer a algum sebo ou portal de venda de livros usados, tal como a Estante Virtual[15]. Evidentemente, a segunda tradução lançada tem um maior alcance de público, visto que continua a ser publicada por uma grande editora e vendida em grandes estabelecimentos, mas será que, no contexto especializado, esta suplantou peremptoriamente a primeira? É o que objetivamos descobrir, através da análise da sua presença em obras especializadas e ementas de cursos de gastronomia.

Devido ao perfil muitas vezes tecnológico dos cursos de gastronomia, frequentemente os programas não possuem o tempo necessário para tangenciar aspectos mais teóricos da área, sobretudo no que tange às reflexões produzidas no século XIX, as quais não respondem àquela necessidade urgente que é a de formar o cozinheiro/técnico-tecnólogo em gastronomia. Dessa forma, o único espaço que viabiliza a discussão dessas questões é a disciplina chamada comumente História da Alimentação, na qual é apresentado um percurso generalista através de toda a evolução da alimentação e culinária/gastronomia, desde os tempos pré-históricos até a contemporaneidade.

Assim, temos uma disciplina que se pretende mais como um panorama geral da área do que como uma forma de estudo aprofundado e extensivo do tema, o que dispensaria, portanto, qualquer excesso de rigor científico, como o apresentado pelo pesquisador chileno. Na ementa da disciplina História da Alimentação e Gastronomia da UFRJ, por exemplo, temos a tradução de Paulo Neves integrando a bibliografia recomendada. No Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, esse livro faz parte de duas bibliografias, uma geral, acompanhando esse documento, e outra específica, da disciplina de Habilidades Básicas de Cozinha, novamente na tradução da Companhia das Letras. Igualmente, em um âmbito mais

[15]Pesquisa realizada em 10/09/2016 através da ferramenta de buscas Google Shopping.

local, Juiz de Fora, o Centro de Ensino Superior (CES-JF), em sua disciplina do curso de tecnólogo em Gastronomia, também cita a edição publicada pela Companhia das Letras em sua ementa.

Porém, quando passamos a considerar as publicações científicas, dos mais variados campos, dedicadas à pesquisa na área, percebemos uma ambivalência entre as duas traduções, sendo ambas citadas pelos pesquisadores. Através de uma pesquisa realizada com o auxílio da ferramenta de busca Google Acadêmico, pudemos chegar a alguns trabalhos que citaram as traduções da obra do gastrônomo francês, sob as mais diversas rubricas, a saber, artigos científicos, dissertações, teses e livros. Não nos propusemos a realizar uma análise quantitativa desses resultados, visto que nosso objetivo é oferecer nesta seção apenas um panorama da presença dessas traduções.

Dos estudiosos que se dedicam ao tema atualmente, Carlos Alberto Dória, sociólogo formado pela Unicamp, em seu livro *Formação da culinária brasileira*, título autoexplicativo, cita a tradução da Companhia das Letras em sua bibliografia, assim como Fernanda Codevilla Soares e Mariana Corção, em seu artigo intitulado *Bom gosto à mesa: cultura material e distinção social no Brasil do século XIX*. Do mesmo modo, o professor de literatura italiana da UFRJ, Fabiano Dalla Bona, a cita em sua tese de doutorado, cujo nome é *O prazer gastronômico no reino das duas Sicílias: entre o sagrado e o profano na representação literária*. Quanto à tradução publicada pela editora Salamandra, ela também figura em diversos trabalhos, como na dissertação de mestrado de Fabiana Helma Friedrich, G*astronomia e imigração alemã na região central do Rio Grande do Sul: colônia de Santo Ângelo (segunda metade do século XIX).* Outros trabalhos que citam a edição de Rentería são: a monografia *O banquete de Babette: história, literatura e cultura da alimentação*, de Lucas Piccoli Ferraz de Lima e os artigos *Sobre a bucalidade: notas para a pesquisa e contribuição ao debate* e *A culinária como objeto de estudo e de intervençãono campo da Alimentação e Nutrição*, de Carlos Botazzo e Rosa Wanda Diez-Garcia; Inês Rugani Ribeiro de Castro, respectivamente.

Dessa forma, apesar da nítida preferência pela edição da Companhia das Letras, devido, também, à divulgação e à distribuição pela grande editora, percebemos que a edição da Salamandra não foi deixada de lado pelos pesquisadores, figurando em diversos trabalhos. Entretanto, não podemos afirmar quais foram as razões que levaram a isso, se mercadológicas simplesmente, ou se foram opções mais ou menos conscientes, quanto aos objetivos de

pesquisa. De qualquer forma, ambas as traduções servem de suporte para os estudiosos, a despeito de apenas uma delas ainda ser publicada e poder ser facilmente comprada, indicando, portanto, que ambas atendem aos anseios científicos dos pesquisadores.

4 OS AGENTES DA TRADUÇÃO

4.1 O papel do profissional e do mecenas

Papel deveras importante, mas frequentemente ignorado, é aquele desempenhado pelos intermediários, ou seja, "aqueles homens e mulheres que não escrevem literatura, mas a reescrevem" (LEFEVERE, 2007, p. 13). Não somente tradutores, mas organizadores, compiladores, editoras etc., eles filtram aquilo que vai ser, ou não, publicado, em função de uma miríade de forças, as quais condicionam a publicação das obras e dentre as quais se encontram as já assinaladas no capítulo 3, dedicado à presença da literatura gastronômica brasileira no polissistema literário. Sendo um "sistema de sistemas", a teoria de Itamar Even-Zohar nos permitiu levá-las em consideração e aferir sua influência, de modo que pudemos demonstrar como, a partir de uma conjuntura sócio-histórica favorável, essas obras se fizeram necessárias, o que, por conseguinte levou a sua publicação nas décadas de 1980 e 1990.

Assim, é de se esperar que existam fatores de controle, responsáveis por não permitir que o sistema literário entre em dissonância com os demais subsistemas da sociedade (LEFEVERE, 2007); Lefevere percebeu isso e propôs uma dupla de fatores, os quais agiriam externa e internamente em vias de controlar essas publicações.

O primeiro deles é representado pelo profissional, responsável por exercer um controle no interior do sistema literário, são os tradutores, críticos, professores e resenhistas que agem de modo a reescrever as obras a fim de adequá-las à poética e à ideologia dominantes em dado lugar ou época, ou mesmo rejeitando as obras que vão de encontro à norma vigente. Sua especificidade é a de receberem o título de "profissional", eles são os especialistas de determinado campo da cultura e somente eles, como profissionais, são capazes de realizar os trabalhos para os quais são convocados.

Já o segundo fator integra os mecenas, que operando no polo inverso, são aqueles que "podem fomentar ou impedir a leitura, escritura e reescritura da literatura" (LEFEVERE, 2007, p. 34). Eles regulam a relação entre o sistema literário e a cultura/sociedade por meio do controle da distribuição e adequação desses textos à ideologia dominante na época, são as pessoas ou instituições que exercem "poder"[16], ou seja, mídia, organizações políticas e religiosas, editores etc., os quais influenciam o sistema através de três elementos – o

[16] Como apontado por Lefevere, "poder" aqui compreendido no sentido foucaultiano da palavra.

componente ideológico, econômico e de *status*; aquele restringindo a escolha e a forma/conteúdo das obras a serem publicadas, esse, garantindo que os profissionais se sustentem e este, integrando os reescritores em determinados grupos ou estilos de vida. Cabe ainda ressaltar a divisão estabelecida pelo pesquisador quanto ao mecenato ser diferenciado ou indiferenciado, o primeiro deles ocorre quando o sucesso econômico é dissociado de fatores ideológicos e não traz *status*, já o segundo sofre a pressão, por parte dos mecenas, para que o sistema mantenha-se estável, associando os três componentes mencionados acima e legando às outras literaturas produzidas naquela época o título de "dissidentes".

Importante para o nosso trabalho é a relação existente entre mecenato e mudança dentro de um polissistema literário, o que, no nosso caso, é ilustrado pela valorização da gastronomia ocorrida por volta de 1990 e o incentivo à publicação de obras abordando o tema, por parte de tradutores e editoras, pelos profissionais e mecenas, nos termos de Lefevere. Segundo o autor:

> A mudança em um sistema literário está também ligada ao mecenato. A mudança ocorre devido a uma necessidade sentida no ambiente de um sistema literário, no sentido de que para permanecer funcional é preciso mudar. Em outras palavras, o sistema literário deve ter um impacto sobre o ambiente por meio das obras que ele produz, ou de suas reescrituras. (LEFEVERE, 2007, p. 45-46).

Dessa forma, e sendo esse um sistema de mecenato diferenciado, no qual o público leitor é dividido em diversos subgrupos, buscaremos tecer uma apresentação dos profissionais e mecenas, tradutores e editoras, encarregados das publicações em questão e verificar em que medida eles poderiam ter atuado na seleção, publicação, tradução e distribuição dessas traduções. No final, obteremos um panorama das forças atuantes quando do lançamento e manutenção desses trabalhos no polissistema da literatura brasileira.

4.2 Tradutores e editoras, profissionais e mecenas

A partir de uma pesquisa realizada através da plataforma Lattes, pudemos coletar algumas informações interessantes a respeito de Enrique Rentería, o primeiro a verter a *Fisiologia do Gosto* para o português, em 1989.

A primeira delas indica que a sua naturalidade não é brasileira, mas sim chilena. Estamos diante, portanto, de uma tradução realizada por um falante não nativo do português

que, apesar disso, não deixa de nos apresentar um texto idiomático e bem construído, adequado quanto aos padrões da nossa língua. Ressaltamos ainda que a revisão foi realizada por Clara Recht Diament, revisora profissional com diversos livros no currículo e detentora de uma empresa fornecedora desse tipo de serviço[17], o que pode ter contribuído para o resultado final do trabalho.

Além disso, Rentería possui formação em diversas áreas aparentemente dissonantes, como física, engenharia e história, pela New York University, PUC-RJ e Université de Franche-Comté, respectivamente. Seu doutorado, intitulado "*O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha*", que virou livro, indica um direcionamento, pelo viés deste domínio do conhecimento, à História da Alimentação como um dos seus principais campos de trabalho, o que de fato ele conjuga através do curso de extensão Design e Tradição na Gastronomia, na PUC-RJ, onde ocupa o posto de professor adjunto do Departamento de Artes e Design.

Trata-se de um acadêmico, portanto, e não de alguém que possui na tradução a sua principal fonte de renda. Na sua Apresentação Editorial para o livro, ele apresenta a realização desse trabalho como uma vontade antiga, em razão da notoriedade da obra e do contexto propício de comemoração do bicentenário da Revolução Francesa, soma-se ainda, o desejo do chileno de prestar uma homenagem ao nosso idioma.

No que diz respeito à editora Salamandra, hoje um selo da editora Moderna dedicado à literatura infantil, ao que parece ela exerceu pouco papel na seleção, tradução ou distribuição da obra, uma vez que o tradutor não menciona essa presença em seu texto e nem parece se preocupar com questões mercadológicas, inserindo um glossário e diversos elementos característicos de textos acadêmicos no seu trabalho.

Quanto à segunda tradução realizada para o nosso idioma, esta foi empreendida por Paulo Neves, tradutor profissional desde 1986 e hoje um dos principais tradutores de obras francesas no Brasil, prestando serviços para grandes editoras como Companhia das Letras, Cosac Naify, L&PM e Editora 34, e sendo o responsável pela tradução de grandes clássicos dessa língua, como Balzac, Descartes e Sartre. É também poeta e compositor, tendo publicado o livro *Viagem, espera*, conjunto de poemas e textos em prosa, pela Companhia das Letras e o ensaio *Mixagem, o ouvido musical do Brasil* pela editora Max Limonad. Em 2005, recebeu o prêmio O Sul-Nacional e os Livros, na categoria tradutor do ano.

[17] Disponível em: http://www.consultasocio.com/q/sa/clara-recht-diament. Acesso em: 15/11/2016.

Oriundo do meio jornalístico, ele exerceu essa profissão entre os anos de 1968 e 1981, porém deixou de exercer esse campo e passou a se dedicar à tradução no mercado editorial, se destacando rapidamente.

Estamos diante, portanto, de dois movimentos, um partindo do tradutor em direção à editora e outro no sentido inverso, da editora em direção ao tradutor. Rentería tinha o projeto de traduzir esta obra, à qual já estava ligado por razões pessoais e precisava apenas de alguma editora para publicar a sua tradução, já Paulo Neves, em razão do momento oportuno pelo qual passava o polissistema na época, como assinalado no capítulo 3, foi contratado pela grande editora para a realização do trabalho.

Poderíamos, por conseguinte, afirmar que o trabalho para uma editora de peso limitaria a liberdade e a presença do tradutor, deixando-o mais invisível no texto em questão, e que uma editora de menor relevo daria liberdade para uma expressão mais livre desse profissional, por esta estar menos vinculada às questões mercadológicas e às expectativas dos leitores das suas obras? Não possuímos essa resposta, mas acreditamos que, nesse caso, a realização de uma tradução para uma editora de pequeno porte permitiu ao tradutor construir uma presença constante durante todo o curso da leitura, não ocupando uma posição de invisibilidade, nos termos de Venuti, como será demonstrado no capítulo 5.

5 A PRESENÇA DO TRADUTOR

5.1 Fluência e Invisibilidade

A busca por uma tradução que não se apresente como tal norteou os trabalhos de diversos tradutores ao longo da história, sobretudo no que tange às culturas que ocupam posições centrais nos polissistemas literários, como a americana e a francesa, por exemplo. Seu objetivo, portanto, é o de construir textos que não se assemelhem a uma tradução, pelo contrário, eles devem obter o status de "original", possuindo qualidades como "transparência" e "fluidez". Ora, trata-se de um apagamento dos aspectos estilísticos do texto, e nisso os leitores também são cúmplices, uma vez que sua leitura é direcionada unicamente ao sentido, adotando uma legibilidade fruto de uma sintaxe contínua com um significado preciso. Presume-se, por conseguinte, e de forma questionável, que uma tradução fluente feita por um tradutor invisível engendraria uma maior visibilidade do texto e do escritor estrangeiro.

Esse "efeito de transparência", consequência do anseio por uma tradução "fluida" e um tradutor "invisível", opera como um efeito ilusório, mascarando a real natureza daquele texto, ou seja, o fato óbvio de que é uma tradução. Ainda sob a rubrica da legibilidade e da leitura pelo sentido, tal postura evidencia um uso instrumental da língua – "eliminando tudo aquilo que poderia chamar atenção para a própria linguagem" [18] (VENUTI, 1995, p. 5, tradução nossa). Dessa forma, o próprio estilo dos autores e as formas de expressão locais sofrem um processo de uniformização, adequando-se aos valores de fluência e às expectativas de transparência da cultura-alvo. Com isso, o trabalho intrínseco do tradutor passa a ser eclipsado pelo seu próprio trabalho domesticador, invisível mesmo aos seus próprios olhos (VENUTI, 1995).

Acreditamos que esse processo de fluidez e invisibilidade de uma tradução e de seu tradutor ocorra em diversos níveis, de tal forma que uma análise realizada sob o viés dessa teoria tenha que se fragmentar, elencando os aspectos relevantes para o estudo. No nosso caso, tomamos a decisão de realizar uma separação em dois campos: léxico e paratextos. No primeiro deles, atentaremos aos elementos pontuais, considerados isoladamente, que ocupam papel preponderante na escrita do autor e definidos por ele, ou aos vocábulos significativos em matéria de tradução. Em seguida, nosso foco será direcionado aos paratextos que

[18] anything that might concentrate attention on the language itself.

acompanham as traduções, elementos que consideramos uma marca inconteste da presença do tradutor no texto de chegada e uma fonte de informações quanto às suas posturas e pretensões diante da obra e de seu próprio ofício.

Com essas informações em mãos, acreditamos poder ser capazes de indicar as posturas adotadas por cada um deles, as consequentes implicações dessas tomadas de posição e o que elas representariam, sob a ótica das teorias estudadas e dos objetivos de cada tradução. Eis o que tentaremos delimitar nas seções subsequentes.

5.2 Terminologia

Na seção 2.2 deste trabalho, tecemos um comentário acerca da competência linguística do autor, sua vivência em outros países e a postura estrangeirizante por ele adotada, representada muitas vezes pela adoção de um léxico que não integrava aquele de que dispunha a língua francesa na época. Já destacamos, inclusive, o pioneirismo de tal postura, tanto em razão do emprego de palavras estrangeiras em seu texto, como "*volante*" do espanhol, para fazer referência àquele que recebeu alguma incumbência, por exemplo, quanto da criação de neologismos, como a palavra "*convivialité*" [19], usada até os dias de hoje para se referir ao gosto pela comensalidade.

Dessa forma, delineamos a concepção de escrita e tradução do autor, que priorizava o uso de termos estrangeiros nos casos em que a sua língua natal não dispunha de tais recursos, acordando-se às concepções teóricas de Lawrence Venuti, ao assumir e aceitar a presença de um estrangeiro no texto traduzido, rompendo com a cadeia de traduções legíveis, as quais têm como premissa não serem percebidas como tal. Quanto a isso, é interessante destacar a observação do gastrônomo acerca da utilização de duas palavras marcadamente francesas, a *coquetterie* e a *gourmandise*:

> A gourmandise, tal como o professor a definiu neste artigo, só tem nome em francês. Não corresponde nem à palavra latina *gula* nem à inglesa *gluttony*, nem à alemã *Lusternheit*. Por essa razão, aconselhamos aos que tenham a tentação de traduzir este livro instrutivo que conservem o substantivo e troquem somente o artigo. É o que todos os povos fizeram para usar *coquetterie* e o que com ela se relaciona.
> Nota de um gastrônomo patriota
> Observo com orgulho que o coquetismo e a *gourmandise*, essas grandes modificações que a sociabilidade extrema impôs a nossas necessidades mais imperiosas, são ambos de origem francesa (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 140).

[19] Disponível em: http://www.littre.org/definition/convivialit%C3%A9. Acesso em 28/10/2016.

É interessante notar como o próprio autor, ao assumir o seu já conhecido domínio das línguas, interfere no futuro processo tradutório, consciente das dificuldades com as quais o futuro tradutor irá se deparar.

No nosso caso, caberá especial atenção à tradução da palavra *gourmandise*, objeto de análise da seção 5.2.3. Por ora, cabe ressaltar que ela possui uma acepção muito particular, sobre a qual se estrutura a obra, e que ela recebeu um tratamento diferenciado por parte dos tradutores.

No que concerne à relação entre fluência da tradução e presença de estrangeirismos no texto traduzido, Venuti afirma que estes são evitados (VENUTI, 1995), por romperem com a cadeia de legibilidade esperada pelos leitores; ora, se um texto deve aparentar-se como original, a inserção de uma palavra estrangeira causaria um desconforto indesejável nos leitores, dando relevo ao fato de que se trata de uma obra originalmente escrita em outro idioma e detentora de características particulares.

Dessa forma, e adequando-se à reflexão já desenvolvida neste trabalho, quanto à presença de uma maior invisibilidade do tradutor e uma maior fluidez da tradução assinada por Paulo Neves para a Companhia das Letras, buscaremos nos textos traduzidos elementos que corroborem a tese de que estamos diante de dois projetos distintos, com diferentes abordagens da obra e que adotam, por conseguinte, posturas tradutórias divergentes, o que nesse caso, estariam representadas pelos diversos estrangeirismos que as compõem.

5.2.1 O emprego dos estrangeirismos

A fim de abordarmos a presença desses elementos no texto traduzido, elencaremos a segunda parte do livro como objeto de estudo, dedicada a “muitas coisas que me pareceram boas de escrever, anedotas certamente inéditas, boas frases nascidas na minha frente, algumas receitas de grande distinção e outros *hors-d’œuvres* semelhantes” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 294). Colocada como contraparte à seção teórica do livro, esta se destaca pela presença de diversos elementos marcadamente referenciais, tais como receitas e ingredientes específicos do seu país, os quais dificilmente apresentariam equivalentes em nossa língua. Logo, acreditamos que sua análise nos fornecerá um indicador do grau de fluência do texto

traduzido. Partiremos para uma primeira comparação dos títulos dos capítulos e, em seguida, teceremos um comentário geral acerca dos resultados aferidos.

Segue o quadro comparativo, pois.

Quadro 1 – Lista de capítulos e suas respectivas traduções.

Brillat-Savarin	Enrique Rentería	Paulo Neves
I. L'omelette du curé	I. *L'omelette du curé*	1. A omelete do cura
II. Les œufs au jus	II. *Les oeufs au jus*	2. Ovos ao suco de carne
III. Victoire nationale	III. Vitória nacional	3. Vitória nacional
IV. Les ablutions	IV. As abluções	4. As abluções
V. Mystification du professeur et défaite d'un général	V. Mistificação do Professor e derrota de um general	5. O professor ludibriado e um general derrotado
VI. Le Plat d'anguille	VI. O prato de enguias	6. O prato de enguia
VII. L'Asperge	VII. O aspargo	7. O aspargo
VIII. Le Piège	VIII. A armadilha	8. A armadilha
IX. Le Turbot	IX. *O turbot*	9. O linguado
X. Divers Magistères restaurants	X. Diversos magistérios reparadores, pelo Professor, improvisados para o caso da Meditação XXV	10. Três receitas revigorantes
XI. La Poularde de Bresse	XI. *A poularde de Bresse*	11. A galinha de Bresse
XII. Le Faisan	XII. O faisão	12. O faisão
XIII. Industrie gastronomique des Emigrés	XIII. Indústria gastronômica dos emigrados	13. Indústria gastronômica dos emigrados
XIV. Autres Souvenirs d'Émigration	XIV. Outras lembranças de emigração	14. Outras lembranças da emigração. O tecelão
XV. La Botte d'Asperges	XV. O feixe de aspargos	15. O feixe de aspargos
XVI. De la Fondue	XVI. Da *fondue*	16. A *fondue*
XVII. Désappointement	XVII. Desapontamento	17. Desapontamento
XVIII. Effets merveilleux d'un dîner classique	XVIII. Efeitos maravilhosos de um jantar clássico	18. Efeitos maravilhosos de um jantar clássico
XIX. Effets et Dangers des liqueurs fortes	XIX. Efeitos e perigos dos licores fortes	19. Efeitos e perigos das bebidas fortes
XX. Les Chevaliers et les	XX. Os cavaleiros e os abades	20. Os cavaleiros e os abades

Abbés		
XXI. Miscellanea	XXI. Miscelânea	21. Miscelânea
XXII. Une journée chez les Bernardins	XXII. Um dia com os bernardinos	22. Uma jornada entre os bernardinos
XXIII. Bonheur en Voyage	XXIII. Felicidade em viagem	23. Felicidade em viagem
XXIV. Poétique	XXIV. Poética	24. Poética
XXV. M. H. de P.	XXV. M. Henrion de Pansey	25. O sr. H. de P.
XXVI. Indications	XXVI. Indicações	26. Indicações
XXVII. Les privations.	XXVII. As privações. – Elegia histórica	27. As privações
Envoi		Mensagem aos gastrônomos dos dois mundos

A partir daí, e com essas informações já reunidas, passaremos a uma análise dos títulos que julgamos pertinentes ao nosso estudo. Seguiremos a numeração utilizada pelo autor, acompanhada de um comentário.

- Capítulos I e II:

I. L'omelette du curé	I. *L'omelette du curé*	1. A omelete do cura
II. Les œufs au jus	II. *Les oeufs au jus*	2. Ovos ao suco de carne

Nesse caso, estamos diante de duas receitas apresentadas pelo gastrônomo, acompanhadas de duas anedotas, elas são nomeadas em função destas. Devido a seu caráter referencial e, assim como fazemos habitualmente com receitas que não estão devidamente aclimatadas, como a *crème brulée* e o *croque-monsieur*, Enrique Rentería optou por deixá-las em francês, adicionando o esperado itálico, enquanto Paulo Neves realiza uma tradução para o título.

- Capítulo V

V. Mystification du professeur et défaite d'un général	V. Mistificação do Professor e derrota de um general	5. O professor ludibriado e um general derrotado

Quanto a esse ponto, percebemos uma fuga da tradução palavra-por-palavra por Paulo Neves, a qual seria muito bem aceita na língua portuguesa, uma vez que a palavra *mistificação* encontra a mesma acepção e o mesmo tom grandiloquente que na língua francesa. Adiciona-se o fato de que a "derrota de um general" (*la défaite d'un général*) e um

“general derrotado” possuem significados diversos, sendo o primeiro isento de um julgamento sobre o general, amigo e compatriota do autor, aliás.

- Capítulo IX

IX. Le Turbot	IX. *O turbot*	9. O linguado

De acordo com o Dicionário de Ciências Animais (*Dictionnaire des sciences animales*) do Cirad[20] e o site do Oceanário de Lisboa[21], o *turbot* (*Schophthalmus maximus*) é um peixe-chato que vive camuflado nos fundos arenosos do nordeste do atlântico, ao longo das costas europeias, mar negro e Círculo Ártico, alimentando-se de pequenos peixes que vivem no substrato. Seu equivalente direto em português é o pregado.

Rentería não o emprega, mantém o termo original em itálico, mas acrescenta em seu Pequeno Glossário Gastronômico a seguinte nota: “Peixe soleídeo, achatado, com os olhos juntos no lado dorsal. Próximo do rodovalho” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 373). Já o tradutor da Companhia das Letras adota o termo *linguado*, mais palatável aos nossos ouvidos, mas mais generalista, por esse termo cobrir os ditos peixes-chatos em geral, ou ainda, de acordo com o dicionário Houaiss (2009), o *Paralichtys brasiliensis*, que é um peixe de clima tropical. É, portanto, funcionalmente equivalente.

- Capítulo X

X. Divers Magistères restaurants	X. Diversos magistérios reparadores, pelo Professor, improvisados para o caso da Meditação XXV	10. Três receitas revigorantes

No capítulo X, estamos diante de uma situação modelar quanto às posturas tradutórias por eles adotadas, no que diz respeito ao apuro terminológico, em função de uma maior ou menos adaptação do texto de partida à cultura receptora, manifestada pela “fluência” da tradução.

Brillat-Savarin emprega a palavra *Magistères* para nomear as suas preparações, não sem razão, ora, afinal, segundo o dicionário Le Petit Robert (2007), tratam-se de preparações

[20] Disponível em: http://dico-sciences-animales.cirad.fr/liste-mots.php?fiche=28225&def=turbot. Acesso em: 31/10/2016.
[21] Disponível em: https://www.oceanario.pt/exposicoes/exposicao-permanente/peixes/pregado. Acesso em: 31/10/2016.

oriundas da alquimia, às quais se atribuíam virtudes milagrosas, e é por isso que o gastrônomo francês emprega o termo, aproximando a sua arte daquela dos cientistas medievais. O português possui a mesma palavra, com sentido idêntico, vejamos o que diz o dicionário eletrônico Houaiss, no verbete *magistério*:

> nome dado pelos alquimistas a certos compostos a que se atribuíam virtudes milagrosas [São exemplos de tais compostos: o subnitrato de bismuto (ou magistério de bismuto), o carbonato de chumbo (ou magistério de chumbo) etc., que são precipitados obtidos de soluções de bismuto, chumbo, enxofre etc.] (HOUAISS, 2009).

Dessa forma, percebemos que quando, diferentemente do tradutor da Salamandra, Neves traduz o termo por *receita*, simplifica-se a relação existente entre o termo e outros campos do saber, notadamente a alquimia, banalizando-o e, novamente, simplificando o estilo grandiloquente e as referências interdisciplinares do autor.

- Capítulo XI

XI. La Poularde de Bresse	XI. *A poularde de Bresse*	11. A galinha de Bresse

Mais uma questão de precisão terminológica, nesse caso com relação à *poularde*, que de acordo com o dicionário Le Petit Robert (2007) é uma "galinha nova, de cinco ou seis meses, que nunca pôs ovos e que passou por um processo de engorda intensivo"[22]. Soma-se o fato de que a *Poularde de Bresse* é um produto de origem reconhecida, isto é, ela goza de uma *appellation d'origine contrôlée* (AOC)[23]. Traduzi-la por galinha, não somente banaliza e simplifica o produto, mas também não faz jus a riqueza cultural representada por essa ave tipicamente francesa, fruto de um *savoir-faire* reconhecido como patrimônio do país.

- Capítulo XVI

XVI. De la Fondue	XVI. Da *fondue*	16. A *fondue*

Pequeno detalhe, mas que consideramos como mais um reflexo das posturas já adotadas, é o emprego da preposição *de* com o significado de "sobre", usual na língua latina e passível de utilização, ainda que normalmente traduzido, nas línguas francesa e portuguesa, assim como fizeram Brillat-Savarin e Enrique Renteria.

---

[22] Jeune poule de cinq, six mois qui n'a jamais pondu et qui a subi un engraissement intensif.

[23] Designação expedida pelo governo francês para os produtos que possuem uma tipicidade e autenticidade fruto da sua origem geográfica. Ela é a marca do elo entre o produto e o seu território. Disponível em: http://www.gavandprudent.fr/la-qualite-de-nos-volailles/. Acesso em: 05/11/2016.

- Capítulo XIX

XIX. Effets et Dangers des liqueurs fortes	XIX. Efeitos e perigos dos licores fortes	19. Efeitos e perigos das bebidas fortes

Aqui, o termo *liqueur*, em uma acepção mais generalista, significando não a bebida açucarada conhecida usualmente como licor, mas as aguardentes em geral, recebe o mesmo tratamento esperado dos tradutores – enquanto Paulo Neves torna o termo mais palatável, traduzindo-o por "bebidas", Rentería mantém-se próximo ao original, optando por traduzi-lo como "licor", o que seria menos adequado em função da acepção mais generalista.

- Capítulo XXII

XXII. Une journée chez les Bernardins	XXII. Um dia com os bernardinos	22. Uma jornada entre os bernardinos

Neste capítulo, Brillat-Savarin narra o dia em que ele e sua trupe de músicos foram convidados a realizar uma apresentação na abadia de *Saint-Sulpice*, em ocasião do dia de São Bernardo, quando foram muito bem recebidos com uma mesa farta e uma hospitalidade ímpar. Trata-se de uma *journée*, ou seja, o período (dia) que eles passaram no local. O tradutor da Companhia das Letras a traduziu como "jornada", opção que consideramos inadequada, por esta evocar o conceito de viagem e não de estadia (*chez les Bernardins*).

- Capítulo XXV

XXV. M. H. de P.	XXV. M. Henrion de Pansey	25. O sr. H. de P.

Quanto ao pronome de tratamento, foi adaptado por Neves ao traduzir M. (*Monsieur*) como Sr. (Senhor). O tradutor da Salamandra manteve a forma francesa de tratamento, passível de utilização no português enquanto estrangeirismo, uma vez que aparece mesmo dicionarizada no Houaiss (2009).

Finalizada a exposição, e após os diversos exemplos elencados, acreditamos que, ao menos no que tange ao emprego de estrangeirismos, ambas as posturas tradutórias foram muito bem delimitadas, com uma tradução mais fluente e adaptada, por um lado, e outra mais estrangeirizante, por outro lado. A utilização de itálicos e a presença de termos pouco usuais apontam para um estilo mais preciosista desta última, próximo do autor do livro, enquanto a tradução da Companhia das Letras aproxima o texto do leitor, prescindindo de certos

elementos em benefício de uma maior legibilidade da tradução, com poucos itálicos e estrangeirismos.

O próximo passo será dar prosseguimento à análise, objetivando verificar se essa tendência continuará presente nas outras camadas do texto.

5.2.2 O introdutor do café na Europa: américain x arménien

Sobre esse ponto, o próprio Enrique Rentería nos alerta, em sua Apresentação Editorial, para um erro de grafia da palavra *américain* (que deveria ter sido grafada como *arménien*) existente nas primeiras edições da obra, vejamos:

> A tradução segue um texto que infelizmente não apresenta data de impressão, mas que alguns indícios levam a pensar que se trata de uma edição próxima da primeira. Entre esses indícios se encontram o formato, alguns comentários da editora e o fato de o erro cometido com a palavra *armênio* não ter sido corrigido. Na primeira edição a palavra *armenien* [*sic]*, referência a quem introduziu o café na França, apareceu como *americain* [*sic*] (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 7).

Que complementa em uma nota: "A edição de 1826 traz *Americain* [*sic*] e deveria ser *Armenien* [*sic*], porque efetivamente tratava-se do armênio Pascal que depois de abrir um negócio de café em Marselha se instalou, com grande sucesso, em Paris (N. do. T.)" (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 260).

Percebemos, portanto, que se trata de um detalhe já assinalado na primeira tradução brasileira e que passou desapercebido na edição da Companhia das Letras, como mostra o seguinte trecho:

> Por volta da metade do século XII, os holandeses trouxeram o café para a Europa. Soliman Aga, esse turco poderoso pelo qual se apaixonaram nossos tataravós, lhes fez tomar as primeiras xícaras; um <u>americano</u> o colocou à venda na feira de Saint-Geirman em 1670 [...] (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 271, grifo nosso).

Esse fato atesta duas coisas: a edição na qual Paulo Neves se baseou foi uma das primeiras e, por algum motivo, ele não se atentou para o fato de que poderia haver uma imprecisão nesse ponto, o que atesta, também, que não houve uma consulta à primeira edição publicada no Brasil.

5.2.3 Gourmandise: um assunto problemático

Se separei uma seção apenas para a palavra *gourmandise*, é porque ela desempenha um papel central na obra do gastrônomo, sendo o objeto de definição da meditação XI e redefinida em função das suas concepções, muito distantes das injustas acepções de voracidade e glutoneria. Para o autor, a *gourmandise* é:

> "uma preferência apaixonada, racional e habitual pelos objetos que agradam o gosto. A *gourmandise* é inimiga dos excessos. Todo homem que come até a indigestão ou que se embriaga corre o risco de ser eliminado da lista." (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 132).

Diferente, portanto, daquilo que usualmente compreenderíamos pelo termo, impossibilitando a sua tradução pelos vocábulos gula, glutonaria ou gulodice, conforme apresentados pelo dicionário online Infopédia[24]. O próprio autor sugere a sua manutenção e a alteração apenas do artigo precedente, conforme a citação apresentada na seção 5.2 deste trabalho. Juntamente com o termo *gastronomie*, ciência fundada por ele, aliás, ambos constituem a base do seu pensamento, como fica patente na observação abaixo:

> Se até aqui fui lido com a atenção que procurei despertar e sustentar, foi possível ver que ao escrever eu tenho mantido um duplo objetivo que nunca perdi de vista: o primeiro foi o de estabelecer bases teóricas da *gastronomia* para que ela pudesse ocupar, entre as ciências, a posição que incontestavelmente lhe é devida. O segundo, o de definir com precisão o que deve ser entendido por *gourmandise* e de separar para sempre essa qualidade social da glutoneria e da intemperança com as quais, tão despropositadamente, é confundida. (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 293).

Com isso, fica evidente sua importância para o pensamento do autor, exigindo, por conseguinte, um tratamento consciente dos tradutores, como afirmado em nota pelo próprio Enrique Rentería: "É preciso manter o termo *gourmandise*, que será usado exatamente como é definido logo no início desta Meditação. É justamente a necessidade dessa definição que leva a mantê-lo, como se verá. (N. d. T.)" (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 131). Por outro lado, ater-se a essa sugestão implicaria em um texto pouco fluido aos olhos dos leitores, permeado de um estrangeirismo não desejável em um contexto que pressupõe leitores não especialistas e que não exigiriam, em razão disso, uma fidelidade inflexível ao termo original. É onde se situa a tradução de Paulo Neves. Vejamos como ele lida com isso:

> Consultei os dicionários acerca da palavra *gourmandise* e não fiquei satisfeito com o que encontrei. Há uma perpétua confusão da *gourmandise*, gastronomia propriamente dita, com a *gula* e a *voracidade*: [...]. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 137, grifo nosso)

Ao passo que no original:

[24] Disponível em: https://www.infopedia.pt/dicionarios/frances-portugues/gourmandise. Acesso em: 05/11/2016.

> J'ai parcouru les dictionnaires au mot Gourmandise, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de *gourmandise* proprement dite avec la *glutonnerie* et la *voracité* :[...] (BRILLAT-SAVARIN, 1982, p. 141)

Valendo-se de um aposto, o tradutor da Companhia das Letras explica mais claramente ao leitor o significado da palavra *gourmandise*, a qual se aproxima do termo gastronomia como entendida atualmente e passa a ser um recurso de clareza utilizado pelo tradutor para explicitar o significado do termo e evitar o estrangeirismo. Trata-se de uma escolha, pois, para o autor do livro, esses termos não são sinônimos e não deveriam, a princípio, serem traduzidos. Enrique Rentería não os traduz, o que também é condizente com sua postura tradutória.

Dessa forma, acreditamos que esse seja mais um indicador do escopo de cada trabalho; enquanto o tradutor da editora Salamandra, acadêmico especializado em gastronomia, adota uma postura centrada no texto de origem, respeitando as relações entre os termos e os princípios daquela teoria proposta, o tradutor da Companhia das Letras traz a obra para o nosso tempo, adequando-a ao nosso gosto e tornando-a mais palatável, mais fluida nos termos de Venuti.

5.3 Paratextos e estrutura da obra

Continuando nosso trabalho de elencar os elementos indicadores das posturas tradutórias adotadas pelos profissionais, não poderíamos deixar de mencionar o papel desempenhado pelos paratextos que as compõem, os quais consideramos marcas irrevogáveis da presença do tradutor e um indicador seguro quanto ao grau de invisibilidade dos mesmos. Dado o que já foi até aqui exposto, é de se esperar que seu número acompanhe o grau de visibilidade do tradutor, com a tradução de Enrique Rentería apresentando muitos paratextos e a de Paulo Neves deixando apenas o texto do gastrônomo – e é justamente isso que ocorre.

Passemos, por conseguinte, a uma descrição desses elementos que compõem a primeira, visto que a segunda possui apenas algumas notas explicativas assinadas pelo tradutor.

À guisa de justificativa, a Apresentação Editorial de Renteria cumpre a função de explicar o porquê dele ter escolhido tal obra para tradução, de esclarecer algumas questões de terminologia e glossário e de classificar o seu intento como uma "operação de resgate", por

ocasião do bicentenário da Revolução Francesa. Em seguida, vem sua Introdução, na qual o pesquisador traça um panorama do surgimento do livro, quanto às questões históricas e sociológicas concernentes, sem se esquecer de apontar as contribuições da *Fisiologia do Gosto* para a cultura e língua francesas. Quanto às notas, algumas já foram citadas nesta monografia, nas seções 5.2.1 e 5.2.2; destacamos que elas permeiam a obra, aportando comentários pertinentes a respeito dos temos tratados, eis alguns exemplos:

> Glires são roedores arborícolas europeus. Em francês são chamados de *loir* e, devido a seus hábitos de hibernação, são o paradigma da vida preguiçosa e sonolenta. Os comestíveis são dá espécies *Glis Glis* e *Muscardinus avellanarius*. As preguiças, animais de climas mais quentes, não têm qualquer relação com o *Glis Glis*. (N. do T.) (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 252)

"Paródia de Virgílio, *Eneida*, IV, 625, 'Exoriare aliquis nostris ex ossibus ultor! ', isto é, 'E tu, seja quem fores, nascido de meus ossos, o meu vingador! '" (N. do T.) (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 209).

Dando prosseguimento a nossa menção aos elementos que integram a tradução da Salamandra, destacamos também o Peq. Glossário Gastronômico, já mencionado na seção 5.2.1, seguido de uma bibliografia, composta pelos livros que embasaram a tradução. Eis mais um exemplo, para o verbete *garum*:

> Condimento usado na Roma Antiga, preparado a partir de peixes que eram deixados a fermentar ao sol. O líquido extraído por compressão era temperado com vinagre (oenogarum), ou com água (hydrogarum) ou com óleo (oleogarum) ou então com pimenta (garum piperatum). (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 371)

Trata-se de um trabalho exaustivo, feito por um especialista apaixonado pelo tema, e que representa contribuição importantíssima para os Estudos da Alimentação no Brasil, mas que poderia não interessar ao leitor comum, este, o escopo da edição da Companhia das Letras e a motivação para a postura tradutória adotada por Paulo Neves. Estamos diante, portanto, de duas obras diferentes, posto que motivadas por duas posturas tradutórias e objetivos diferenciados.

6 CONCLUSÃO

Findado o percurso analítico, resta-nos a realização de um balanço do caminho até aqui percorrido, quais as conclusões a que chegamos e as questões pertinentes ainda em aberto. Começamos traçando um panorama do surgimento da obra, no qual destacamos a sua relevância para os estudos da alimentação e o pioneirismo da sua reflexão, já apontando para o capítulo 2, em que direcionamos o foco para o nosso país, quando da publicação das traduções no Brasil, em uma conjuntura sócio-histórica favorável. Dando curso a nossa pesquisa, passamos aos agentes da tradução, isto é, ao papel desempenhado pelos tradutores e editoras na publicação, tradução e divulgação da obra. Finalmente, analisamos questões específicas dos textos, em uma análise de elementos importantes para a construção da visibilidade ou invisibilidade do tradutor.

Não houve a pretensão de, em tão pouco tempo, extrapolar o nosso objetivo inicial, que era de delimitar as características das duas traduções, em consonância ao papel desempenhado pelos tradutores e editoras, cada um seguindo o seu perfil e escopo. Dessa forma, evitamos a posição ilusória da proposição de um modelo absoluto e aplicável a todos os casos, embora por vezes nossa preferência tenha recaído sobre a tradução mais acadêmica de Enrique Renteria, reconhecemos. Apesar disso, acreditamos ter realizado uma análise imparcial e descritiva de ambas as traduções, adequada aos objetivos da pesquisa. As questões que porventura possam ter parecido vagas demais foram assinaladas como panoramas das questões tratadas, o que consideramos naquele momento suficiente.

Assim, baseado naquilo que expusemos no decorrer deste trabalho, podemos afirmar que ambas as traduções são complementares dentro do polissistema da literatura gastronômica brasileira, e não excludentes, visto que cada uma atende perfeitamente a um público específico com anseios próprios, representado pelo perfil dos tradutores e editoras envolvidos. Existe uma tradução mais acadêmica, a de Enrique Rentería, que é mais próxima do texto original, que garante a manutenção do mesmo rigor vocabular e que apresenta paratextos valiosos para o pesquisador interessado, e existe uma segunda, da Companhia das Letras, voltada a um público mais geral, preocupado com a fruição de uma obra que assumiu e assume um papel importante em um mundo cada vez mais *gourmet*, ou, melhor dizendo, *gourmand*, nos termos de Brillat-Savarin.

Como forma de conclusão, e acreditando ser um papel dos estudiosos da tradução apontar os melhores caminhos para aqueles que irão desfrutar das obras estudadas,

defendemos a utilização dessas obras em seus universos correlatos. Quando se trata de pesquisas acadêmicas e ementas de cursos universitários, a tradução de Enrique Rentería melhor atende às exigências de rigor científico, enquanto a tradução da Companhia das Letras cobre o leitor médio, para quem esse academicismo do chileno seria desnecessário e até enfadonho. “A cada um, aquilo que é seu”.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEVEDO, A. F. Z.; PORTUGAL, M. S. Abertura comercial brasileira e instabilidade da demanda de importações. **Nova Economia**, Belo Horizonte, UFMG, v. 8, n. 1, p. 37-63, jul. 1998.

BALZAC, Honoré de. **Traité des excitants modernes**. Paris: Éditions du Boucher, 2002.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. Trad. Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. Trad. Paulo Neves. 8ª ed. São Paulo: CompanhiadasLetras, 1995.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **Physiologie du goût**. Paris: Flammarion, 1982.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira:** escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EVEN-ZOHAR, Itamar. In: VENUTI, Lawrence (Org.). **The translation studies reader.** London: Routledge, 2004. Cap. 15.

GENTZLER, Edwin. **Teorias contemporâneas da tradução**. São Paulo: Madras, 2009.

LEFEVERE, André. **Tradução, Reescrita e Manipulação da Fama Literária**. Tradução de Claudia Matos Seligmann. Bauru: EDUSC, 2007.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLADRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação.**São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 41.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, CPDOC, v. 1, n. 33, janeiro-junho, 2004.

HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva. Versão 3.0. 1 [CD-ROM]. 2009.

DICIONÁRIO **Le Nouveau Petit Robert de la langue française.** Paris: Dictionnaires Le Robert, 2007.

RENTERÍA, Enrique Raúl. **O sabor moderno:** da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

TEIXEIRA, Elisa Duarte. **A Linguística de Corpus a serviço do tradutor**: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual. 400 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês do Departamento de Letras Modernas, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciencias Humanas da Universidade de São Paulo, 2008.

THOMPSON, Jane. **Gastronomic Literature, Modern Cuisine and the Development of French Bourgeois Identity from 1800 to 1850**.Disponívelem:<http://digitalcommons.conncoll.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=histhp>. Acesso em: 17jul.2016.

VENUTI, Lawrence. **The Translator ’s Invisibility**: A history of translation. New York: Routledge, 1995.