

## PROPOSTA DE UM GLOSSÁRIO TERMINOLÓGICO BILÍNGUE PORTUGUÊS-INGLÊS DE FACAS DE COZINHA

Guilherme Aparecido de Souza<sup>1</sup>  
Adriane Orenha-Ottaiano<sup>2</sup>

**Resumo:** Este trabalho tem o propósito de apresentar um glossário bilíngue português→inglês de dezesseis termos referentes às facas de cozinha, nos dois idiomas de estudo, organizado com base em considerações da ciência terminológica, visando a contribuir para o desenvolvimento de uma amostra de glossário dos referidos termos.

**Palavras-chave:** Terminologia. Glossário terminológico. Facas de cozinha.

### *PROPOSAL OF A TERMINOLOGICAL GLOSSARY PORTUGUESE-ENGLISH BILINGUAL OF KITCHEN KNIVES*

**Abstract:** The purpose of this paper is to present a bilingual Portuguese→English glossary of sixteen terms referring to kitchen knives in two study languages, based on considerations of terminological science, aiming to contribute to the development of a glossary sample of those terms.

**Keywords:** Terminology. Glossary terminology. Kitchen knives.

### Introdução

Há muito tempo o homem vem criando e utilizando palavras para denominar conceitos, objetos e processos das mais diversas áreas do saber. “Desde tempos remotos, os homens criam e utilizam palavras para expressar e denominar conceitos, objetos e processos dos diferentes campos do conhecimento especializado” (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 16).

Dessa maneira, a elaboração deste Glossário Terminológico Bilíngue pauta-se na necessidade criada de conhecer melhor os utensílios de cozinha – no caso, as facas – pela crescente procura aos cursos de Gastronomia, profissão essa que galgou destaque entre aqueles que estão terminando o ensino médio, bem como aqueles que retornam aos bancos escolares.

---

<sup>1</sup> Doutorando do programa de pós-graduação em Estudos Linguísticos do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (IBILCE/UNESP). E-mail: conecctado@hotmail.com

<sup>2</sup> Docente do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (IBILCE/UNESP) – Departamento de Letras Modernas (área de Língua Inglesa) e do PPG em Estudos Linguísticos. E-mail: adriane@ibilce.unesp.br

Podemos assim entender que o léxico especializado é um componente linguístico, não apenas inerente, mas a serviço de uma comunicação temática. Entendemos, assim, que os termos aqui estudados cumprem duas funções distintas: a transmissão de conhecimento e a representação de utensílios de cozinha, tais como as facas.

A seguir, os próximos tópicos explicitam a justificativa e os objetivos pretendidos com esta pesquisa.

### **1.1 Justificativa**

Em virtude de tais demandas, ressaltar os diferentes tipos de facas, dentre outros instrumentos culinários que ainda precisam ser estudados, mostra-se profícuo. Cabré (1993, p. 37) ressalta que “a terminologia é o reflexo formal da organização conceitual de uma especialidade e um meio inevitável de expressão e comunicação profissional”.

Acompanhando esse raciocínio, pode-se afirmar que a elaboração de tal glossário terminológico bilíngue é extremamente importante para o fortalecimento da Gastronomia, como uma especialidade que trata da culinária. Tal importância deve-se principalmente à mídia, que insere uma variedade ímpar de programas de culinária na TV aberta e fechada, com opções para todos os tipos de público. Estes atendem desde a classe mais popular, com os *reality shows* e receitas mais simples e caseiras, até os de caráter mais elitista, a partir de um cardápio *gourmet*.

O campo da Terminologia, portanto, também necessita ampliar seus horizontes para atender a demanda crescente desta nova área de especialidade, conforme apontam os objetivos na sequência.

### **1.2 Objetivo Geral**

A partir do exposto, o objetivo geral é produzir um Glossário terminológico bilíngue português → inglês de facas de cozinha, segundo a metodologia terminográfica e os fundamentos da Terminologia.

#### **1.2.1 Objetivos Específicos**

Exemplificar (por meio da metodologia de M. & A. VENGA, 1990) uma amostra do Glossário Terminológico bilíngue português → inglês de facas de

cozinha, reunindo os verbetes que contêm a entrada na língua alvo (LA) e seus equivalentes na língua de chegada (LC). Em seguida, será demonstrar a importância desse novo conhecimento técnico que está em destaque.

## **2. Fundamentação Teórica**

Ao falar da terminologia, não podemos deixar de dar início a nossa discussão partindo do pressuposto das linguagens de especialidade:

A Terminologia não é um fenômeno recente. Com efeito, tão longe quanto se remonte na história do homem, desde que se manifesta a linguagem, nos encontramos em presença de línguas de especialidade, é assim que se encontra a terminologia dos filósofos gregos, a língua de negócios dos comerciantes cretas, os vocábulos especializados da arte militar, etc. (RONDEAU, 1984, p. 1)

É sabido que a Terminologia, como o léxico dos saberes técnicos e científicos, é uma prática antiga; em outras palavras, o estudo do léxico especializado não é um fenômeno apenas da atualidade.

O termo “Terminologia” pode nos apresentar dois sentidos variados, sendo que o primeiro refere-se ao conjunto lexical próprio de uma determinada ciência, técnica, arte ou atividade profissional, como exemplos, a terminologia Médica, da Culinária, do Direito, entre outras ciências. Já o segundo sentido mostra-nos não só o conjunto de práticas e métodos utilizados na compilação, descrição, gestão e apresentação dos termos de uma determinada linguagem de especialidade, a terminologia enquanto atividade (SAGER, 1993), como também o referencial teórico necessário para dar suporte às análises dos fenômenos linguísticos da terminologia especializada.

Faz-se necessário deixar explícito que, todas as vezes que grafarmos a palavra “Terminologia” com letra maiúscula, estaremos nos referindo à atividade teórica, e quando grafarmos “terminologia” com letras minúscula estaremos nos referindo ao vocabulário, ao repertório lexical especializado. Nessa concepção, “ao lado de fundamentos teóricos, há também uma dimensão aplicada, refletida na produção de glossários e dicionários técnicos, entre outros instrumentos de organização formal das terminologias” (KRIEGER e FINATTO, 2004, p. 13).

A Terminologia mostra os termos como elementos naturais das línguas, com suas devidas utilizações pragmáticas e sistêmicas sobre o funcionamento da linguagem.

Nesse sentido,

Um termo é uma unidade linguística que designa um conceito, um objeto ou um processo. O termo é a unidade de designação de elementos do universo percebido ou concebido. Ele raramente se confunde com a palavra ortográfica (GOUADEC, 1990, *apud* KRIEGER e MACIEL, 2001, p. 68).

Assim como afirma Cabré (1999, p.123), o termo é a “palavra ativada singularmente por suas condições pragmáticas de adequação a um tipo de comunicação”, que, neste estudo, é representado pelo domínio lexical das facas de cozinha.

Sobre a importância que adquiriram tanto a informação quanto a sua divulgação sistematizada no mundo globalizado dos termos bilíngues referente às facas de cozinha, devido ao crescente aumento dos Cursos de Gastronomia, Krieger (2006) afirma:

A funcionalidade expressiva e conceitual operada pelos termos técnico-científicos explica também, em muito, o motivo pelo qual o mundo globalizado, cuja mola mestra é o intercâmbio comercial e a consequente ampliação das relações internacionais, tem conferido relevância às terminologias (KRIEGER, 2006, p. 156).

Benveniste (1989) mostra-nos a importância do funcionamento dos termos em um campo do saber para, assim, chegarmos à comunicação eficiente de uma dada área do conhecimento, comunicação esta que só se faz mediante uma terminologia especializada da área das facas de cozinha.

A constituição de uma terminologia própria marca, em toda ciência, o advento ou o desenvolvimento de uma conceitualização nova, assinalando, assim, um momento decisivo de sua história. Poder-se-ia mesmo dizer que a história particular de uma ciência se resume na de seus termos específicos. Uma ciência só começa a existir ou consegue se impor na medida em que faz existir e em que impõe seus conceitos, através de sua denominação. Ela não tem outro meio de estabelecer sua legitimidade senão por especificar seu objeto denominando-o, podendo este constituir uma ordem de fenômenos,

um domínio novo ou um modo novo de relação entre certos dados. O aparelhamento mental consiste, em primeiro lugar, de um inventário de termos que arrolam, configuram ou analisam a realidade. Denominar, isto é, criar um conceito, é, ao mesmo tempo, a primeira e última operação de uma ciência (BENVENISTE, 1989, p. 252).

Sendo assim, a aceitação da Gastronomia como ciência técnica do saber, faz com que sintamos a necessidade de um estudo especializado para o levantamento dos termos utilizados em seu campo de conhecimento, destacando, assim, termos utilizados em outro idioma que remete a um mesmo item.

Neste sentido, a Gastronomia alcança um patamar de área de especialidade, haja vista que seus elementos descrevem usos diferenciados e específicos.

Portanto, a denominação de itens novos e criativos, é condição fulcral para o desenvolvimento da área. Isso ocorre, pois a atualização dos itens lexicais amplia o nosso entendimento sobre a mesma, além de colaborar na disseminação de um conteúdo autêntico e extremamente especializado.

### **3. Glossário Terminológico Bilíngue Português → Inglês**

Os Glossários bilíngues geralmente apresentam os termos em sequência nos dois idiomas. Em outras palavras, apresentam a língua fonte e a língua alvo, que neste estudo são respectivamente as línguas portuguesa e inglesa. Como os termos são aproximados por equivalência, faz-se necessário, discorrer sobre o que entendemos sobre esse conceito.

De acordo com Haesch (1982) a equivalência deve ser entendida como uma aproximação de sentidos e significados, sendo necessário muitas vezes recorrer a estratégias linguísticas como a perífrase ou fraseologias. Este autor ainda destaca a urgência de reavaliar materiais que utilizam inversão em suas entradas.

[...] dicionário ou léxico especializado bilíngue ideal não deveria servir nas duas direções, pois pode ocorrer que em uma das línguas não haja o equivalente exato e o terminólogo tenha que dispor do recurso da perífrase. Ao inverter a nomenclatura, a perífrase não poderia encabeçar a entrada (HAENSCH, 1982, p. 399).

Para Kreiger e Finatto (2004), uma das tipologias de dicionários ou glossário é o semibílingue, que traz em sua macroestrutura termos de áreas especializadas, aqui especialmente das facas de cozinha, que são imprescindíveis para os estudantes de Gastronomia, assim como chefes de cozinha e demais interessados.

As autoras afirmam que, diante da funcionalidade operada pelos termos especializados na transmissão de informações e tecnológicas, forma-se uma base de conhecimento gerando uma tradução, que respeita a língua fonte.

Por se tratar de pesquisa terminológica temática, torna-se necessário delimitar se o tema estudado é uma área, um domínio, ou um subdomínio. Em razão disso, utilizamos a norma ISO 1087 (2000) para precisar esses termos: “Área – parte do saber cujos limites são determinados a partir de um ponto de vista científico ou técnico; *Domínio* – subconjunto de uma área, determinado por um sistema de conceitos; *Subdomínio* – cada um dos subconjuntos de um domínio”.

A Terminografia intenciona recolher e organizar os termos e as noções de um mesmo domínio ou subdomínio de conhecimento sob a forma de glossários, dicionários e base de dados. Ela se caracteriza pelo levantamento descritivo e sistematizador de determinado conjunto de termos.

#### **4. Procedimentos Metodológicos**

O ensino do léxico especializado apresenta-se como ponto relevante, direciona o ensino juntamente com a disciplina estudada. Para o desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem para fins específicos, os glossários e os dicionários bilíngues são de extrema importância, em decorrência da grande demanda de cursos de idiomas focados nas necessidades de seus aprendizes.

Para tanto, faz-se necessário o desenvolvimento de uma pesquisa terminológica que compreenda o conjunto de operações que trata da coleta, do tratamento e da difusão dos dados terminológicos (RONDEAU, 1984). A pesquisa em terminologia pode-se apresentar de forma pontual monolíngue/plurilíngue ou temática monolíngue/plurilíngue, haja vista que em nosso caso desenvolvemos uma pesquisa bilíngue em língua portuguesa e língua inglesa.

Aubert (1996, p. 47) mostra-nos que a pesquisa temática monolíngue/plurilíngue propõe-se a efetuar o levantamento do vocabulário terminológico de uma determinada atividade, especialidade ou técnica que, aqui,

especialmente, trata-se das facas de cozinha, ao passo que a pesquisa pontual monolíngue/plurilíngue tem como objetivo a resolução de problemas isolados de designação.

Ressaltamos que ambas as pesquisas, pontual e temática, apresentam sua própria metodologia de pesquisa que deve ser levada em consideração quanto à realização do trabalho terminológico. A pesquisa pontual objetiva resolver um problema isolado de designação, a fim de encontrar uma denominação precisa para um conceito ou a qual conceito se refere determinada denominação.

Por esse motivo, o presente trabalho pretende apresentar a pesquisa terminológica temática do domínio dos utensílios de cozinha, com o intuito de elaborar um glossário bilíngue (português→inglês) do subdomínio das facas de cozinha.

Desse modo, a presente pesquisa iniciará com o levantamento bibliográfico, que consiste na escolha de textos específicos do subdomínio utensílios de cozinha nas duas línguas (português e inglês) e que serão analisados e servirão de base para esse trabalho. Os termos que constituem objeto deste estudo serão compilados tendo em vista a identificação do conteúdo nocional, sendo organizados em campos semânticos.

## **5. Amostra do Glossário Terminológico Bilíngue Português-Ingês de Facas de Cozinha**

Demonstraremos, a seguir, como a obra se apresenta:



Faca de cozinha, *Utility Knife*  
Faca de cozinheiro, *Chef's Knife*  
Faca de cozinheiro com alvéolos, *Chef's Knife, grandon edge*  
Faca de cozinheiro com serrilha, *Chef's Knife, wavy edge*  
Faca de presunto, *Han Slicing Knife*  
Faca para carnes frias, *Slicing Knife*  
Faca para carnes frias com serrilha, *Slicing Knife, wavy edge*  
Faca para desossar, *Boning Knife*  
Faca para filetes, *Fillet Knife*  
Faca para legumes, *Paring Knife*  
Faca para legumes com serrilha, *Paring Knife, wavy edge*  
Faca para pão, *Bread Knife*  
Faca para salmão, *Salmon Knife*  
Faca para tornejar, *Peeling Knife*  
Faca para trinchar, *Carving Knife*  
Faca para trinchar com serrilha, *Carving Knife, wavy edge*  
Faca santoku, *Santoku Knife*

## **Conclusão**

A pesquisa aqui expressa visa contribuir para o desenvolvimento das ciências relacionadas à culinária, assim como para as demais atividades afins, demonstrando, assim, a importância da elaboração de um Glossário bilíngue de termos das facas de cozinha.

Consideramos que não há trabalhos desse gênero com a ênfase que aqui foi dada, vinculando as facas de cozinha aos termos técnicos da Gastronomia.

Realizamos, dessa maneira, o levantamento dos termos de tal área, a fim de demonstrar, por meio de uma amostra de glossário, os diferentes tipos de facas de cozinha em língua portuguesa e em língua inglesa, já que o nosso objetivo era a elaboração de um Glossário Bilíngue de Termos.



Contribuímos, portanto, para o desenvolvimento crescente da Gastronomia como ciência técnica, auxiliando estudantes, chefes de cozinha e demais pessoas interessadas em tal conhecimento.

### Referências

- BARROS, L. A. **Curso básico de terminologia**. São Paulo: EDUSP, 2004.
- BENVENISTE, E. **Problemas de Linguística Geral II**. Campinas: Pontes, 1989.
- CABRÉ, M. T. **La terminologia: teoria, metodología, aplicaciones**. Barcelona: Antártida/Empúries, 1993.
- \_\_\_\_\_. **La terminología: representación y comunicación: elementos para una teoría de base comunicativa e otros artículos**. Barcelona, IULA, 1999.
- HAENSCH, G. et al. **La lexicografía. De la lingüística teórica a la lexicografía práctica**. Madrid: Gredos, 1982. p. 95-153.
- ISO (Internacional Organization for Standardization). **ISO 1087: Terminology – Vocabulary / Terminologie – Vocabulaire**. Genève, 2000
- KRIEGER, M. G. **A identidade da terminologia e o perfil do terminólogo**. Revista Trama. Vol. 2. N. 4. 2º semestre de 2006. p. 155-164.
- KRIEGER, M. G.; FINATTO, M. J. B. **Introdução à Terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2004.
- KRIEGER, M. G.; MACIEL, A. M. B.; FINATTO, M. J. B. Terminografia das leis do meio ambiente: princípios teórico-metodológicos. In: **Temas de Terminologia**. Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001. pp. 317-335.
- RONDEAU, G. **Introducción à La terminologie**. Québec: Gaetan Morin, 1984.
- SAGER, J. C. **Curso práctico sobre el procesamiento de la terminologia** (trad. Castelhana de Laura C. Moya). Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez/Pirámide, 1993.
- VENGA, M. & VENGA, A. **Lexi presse italien-français/français-italien**. Lyon, Desvigne, 1990.

Submetido em: 22 de maio de 2018

Aprovado em: 05 de setembro de 2018