

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS,
LITERÁRIOS E TRADUTOLÓGICOS EM FRANCÊS

LANA LIM

Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique, de J. Lebas:
Tradução de receitas em versos na corte de Luís XV
(Versão corrigida)

São Paulo
2011

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS MODERNAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS LINGUÍSTICOS,
LITERÁRIOS E TRADUTOLÓGICOS EM FRANCÊS

Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique, de J. Lebas:

Tradução de receitas em versos na corte de Luís XV

(versão corrigida)

LANA LIM

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, Literários e Tradutológicos em Francês do Departamento de Línguas Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para obtenção do título de mestre em Letras.

ORIENTADORA: PROF. DRA. TOKIKO ISHIHARA

São Paulo

2011

FOLHA DE APROVAÇÃO

Lana Lim

Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique, de J. Lebas: Tradução de receitas em versos na corte de Luís XV

Dissertação apresentada ao Departamento de Línguas Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para obtenção do título de mestre em Letras.

Área de Concentração: Estudos Linguísticos, Literários e Tradutológicos em Francês

Data de defesa:

Banca Examinadora

Prof. Dr. _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr. _____

Instituição: _____ Assinatura: _____

Prof. Dr. _____

Instituição: _____ Assinatura _____

Ao meu pai.

AGRADECIMENTOS

À Professora Dra. Tokiko Ishihara, minha orientadora, pelo incentivo constante e ensinamentos;

Ao Professor Dr. Alain Mouzat e à Professora Dra. Heloísa Pezza Cintrão, membros da banca de qualificação, pelas valiosas observações;

Aos meus pais, à minha irmã e aos amigos, especialmente ao meu companheiro Tiago, pelo amor, apoio incansável e paciência, sem os quais este trabalho não teria sido possível.

RESUMO

LIM, L. *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique: tradução de receitas em versos na corte de Luís XV*. 2011. 173 p. Dissertação de Mestrado – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

O objetivo deste estudo é apresentar uma proposta de tradução, do francês para o português, de partes selecionadas da obra *Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique*, de autoria do *officier de bouche* do rei Luís XV, J. Lebas (1738). Essa obra constitui objeto inusitado de tradução e se distingue de outros livros de cozinha por envolver uma singular justaposição de gêneros, uma vez que se trata de receitas culinárias versificadas que podem ser entoadas segundo melodias populares da época, os *airs de cour* e os *vaudevilles*. No primeiro capítulo, é feita uma breve contextualização sócio-histórica e apresentação da obra original. O segundo capítulo consiste em discussão da natureza da obra e levantamento de possíveis dificuldades decorrentes do hibridismo de gêneros, acompanhado de uma delimitação de estratégia para a tradução pretendida. Por fim, o terceiro capítulo contém a tradução em si de composições de *Festin Joyeux*, acompanhadas de comentários que justificam as decisões pessoais tomadas na empreitada. Como apoio teórico, recorreu-se às abordagens funcionalistas da tradução, que enfatizam a questão da função como guia no processo de transposição de conteúdo e de forma da língua-fonte para a língua-meta. À luz de conceitos elaborados por teóricos funcionalistas como Katharina Reiss e Hans Vermeer, e em especial do modelo proposto por Christiane Nord, procurou-se traçar um plano de ação voltado para uma função pré-estabelecida para o texto-meta, tendo por base a análise textual e o receptor final da tradução. Em razão da perspectiva adotada, o *corpus* se compõe exclusivamente de composições que recebem a indicação de melodias cujas partituras estão incluídas na obra, de maneira que a função estabelecida possa ser cumprida integralmente. Todos os termos específicos ao campo semântico da gastronomia foram pesquisados em livros de cozinha contemporâneos a *Festin Joyeux* e em dicionários históricos, com o intuito de minimizar as possíveis distorções sofridas nesse espaço de quase três séculos entre a publicação de *Festin Joyeux*, no século XVIII, e sua tradução, no século XXI.

Palavras-chave: receitas; versos; justaposição de gêneros; tradução; diacronia.

ABSTRACT

LIM, L. *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique: tradução de receitas em versos na corte de Luís XV*. 2011. 173 p. Dissertação de Mestrado – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

The aim of this study is to present a translation proposal, from French to Portuguese, of selected parts from the book *Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique*, written by Louis XV's *officier de bouche*, J. Lebas (1738). This book appears as an unusual subject for a translation and distinguishes itself from other culinary books due to its text type juxtaposition, in as much as it's a compilation of recipes in verse, intended for singing according to popular tunes at the time, the *airs de cours* and *vaudevilles*. In the first chapter, we make a brief social-historical contextualisation and an introduction of the original book. In the second chapter we discuss the nature of the text and survey the possible difficulties derived from the text type juxtaposition, determining a strategy for the intended translation. Finally, the third chapter includes the translation itself of *Festin Joyeux*'s compositions, accompanied by commentaries that justify the personal decisions made in the task. As a theoretical support, we have drawn from the functional approaches of translation which emphasize the question of the function as a guide in the process of transposing the content and form from the source-text to the target-text. In the light of concepts elaborated by functionalist theorists like Katharina Reiss and Hans Vermeer, and in particular of the model proposed by Christiane Nord, we have strived to set an action plan towards a pre-established function for the target-text, based on text analysis and the final receiver of the translation. Due to the adopted perspective, the *corpus* is constituted exclusively by compositions that receive the indication of tunes for which there are music scores included in the book, in such a way that the established function can be thoroughly fulfilled. All the words which are specific to the semantic field of gastronomy have been researched in cookbooks contemporary to *Festin Joyeux* and in historical dictionaries, aiming at minimizing possible distortions caused by the gap of nearly three centuries between the publication of *Festin Joyeux*, in the 18th century, and its translation, in the 21st century.

Keywords: recipes; verse; text type juxtaposition; translation; diachrony.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
APRESENTAÇÃO DA OBRA	13
OBJETIVO DO ESTUDO	15
DO CRITÉRIO DE ESCOLHA PARA O <i>CORPUS</i>	16
CAPÍTULO 1 – <i>FESTIN JOYEUX</i> E O SÉCULO XVIII	
1.1. O SÉCULO XVIII E A TRANSFORMAÇÃO DE COSTUMES NA CORTE DE LUÍS XV	17
1.2. OS SALÕES E AS SOCIEDADES LITERÁRIAS	21
1.3. <i>FESTIN JOYEUX</i> DENTRO DA LITERATURA DO SÉCULO XVIII	25
1.4. OUTROS LIVROS DE CULINÁRIA DA ÉPOCA	26
1.5. OUTROS EXEMPLOS DE RECEITAS EM VERSOS	30
1.6. OS <i>AIRS DE COURS</i> E <i>VAUDEVILLES</i>	33
CAPÍTULO 2 – QUESTÕES METODOLÓGICAS	
2.1. DA NATUREZA DA OBRA	
2.1.1. VERSOS = POESIA?	37
2.1.2. JUSTAPOSIÇÃO DE GÊNEROS	42
2.2. A TRADUÇÃO DE <i>FESTIN JOYEUX</i> : DA TEORIA À PRÁTICA	
2.2.1. METODOLOGIA DA TRADUÇÃO: AS ABORDAGENS FUNCIONALISTAS	
COMO UM CAMINHO	48
2.2.2. APLICANDO O MODELO DE NORD	51
2.2.3. PROBLEMAS DE TRADUÇÃO EM <i>FESTIN JOYEUX</i>	60

2.2.3.1. A JUSTAPOSIÇÃO DE GÊNEROS	61
2.2.3.2. A DIACRONIA	64
2.2.3.3. A DISTÂNCIA CULTURAL	66
2.2.3.4. A RESTRIÇÃO IMPOSTA PELA FORMA: VERSOS RIMADOS E MELODIAS PRÉ-EXISTENTES	68
2.2.4. PROPOSTA DE TRADUÇÃO: QUESTÕES METODOLÓGICAS	71
2.2.4.1. ANÁLISE FORMAL DA ESTRUTURA	71
2.2.4.2. SOBRE AS MELODIAS PRÉ-EXISTENTES INDICADAS PARA ACOMPANHAMENTO	75
2.2.4.3. DIRETRIZES PARA A TRADUÇÃO	79
CAPÍTULO 3 – TRADUÇÃO DE <i>FESTIN JOYEUX</i> : ESCOLHAS E REFLEXÕES	
3.1. TRADUÇÃO DE <i>FESTIN JOYEUX</i>	81
3.2. ESCOLHAS E JUSTIFICATIVAS NA TRADUÇÃO	127
3.3. CONSIDERAÇÕES SOBRE O RESULTADO DA TRADUÇÃO	
3.3.1. QUANTO À FUNÇÃO	135
3.3.2. QUANTO À FIDELIDADE	136
CONCLUSÃO	139
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	141
ANEXOS	148

INTRODUÇÃO

O objeto deste trabalho surgiu a partir da leitura da obra *História da Alimentação*, coletânea de textos escritos por acadêmicos diversos e organizada por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, historiadores das Universidades Paris-VII e de Bolonha, respectivamente. Dessa compilação, que pretende cobrir desde os hábitos alimentares na Pré-história até a cultura do *fast-food* de hoje, interessei-me particularmente pelo artigo “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX”.

Como o próprio título dá a imaginar, trata-se de um estudo no qual os historiadores americanos Philip e Mary Hyman, da Universidade Paris-IV, fazem um levantamento dos livros de cozinha publicados na França entre 1480 e 1800. Dentre os cinquenta diferentes títulos citados pelos autores, como os já conhecidos *Le Viandier* (c. 1486) de Taillevent ou *Le Cuisinier roïal et bourgeois* (1691) de Massialot, ou ainda o curioso *Excellent et Moulit Utile Opuscule* (1555) de Nostradamus, chamou-me a atenção a breve menção a uma obra que é dada como exemplo da extrema diversificação que atinge os livros de cozinha em meados do século XVIII: *Le Festin joyeux, ou, la Cuisine mise en musique* [sic.], lançado no ano de 1738 em Paris.

A informação de que esse livro consistia na primeira coletânea já publicada de receitas em verso, e ainda por cima com a possibilidade de serem cantadas, foi o suficiente para despertar uma curiosidade que me levou a buscar mais dados ou possíveis estudos e traduções da obra sem, contudo, obter o retorno esperado. A quase totalidade das ocorrências encontradas sobre esse título, em pesquisas sobretudo na internet, se referia a antiquários e sebos que comercializavam o raro *Festin Joyeux*. Uma exceção foi o estudo realizado pelo musicólogo

Jean-Luc Impe, da Universidade Livre de Bruxelas, que voltarei a abordar no decorrer do trabalho. Os dados contidos nos *websites* dos referidos antiquários possibilitaram um conhecimento maior a respeito de detalhes técnicos da obra, como seu formato e encadernamento, número de páginas e de receitas, mas também sobre a existência de uma dedicatória às damas da corte, a inclusão de partituras musicais, e até o título de algumas receitas como exemplo. Mas a informação fornecida que consolidou meu interesse pela obra foi a identidade do autor, J. Lebas, que supostamente teria sido *officier de bouche*¹ do rei Luís XV, o que de certa forma daria credibilidade à seriedade de intenção da publicação. Como a obra original é de difícil acesso a partir do Brasil, a solução encontrada foi solicitar à Bibliothèque Nationale de Paris fotocópias do livro e permissão para utilizá-las.

Uma vez em posse da obra integral, pude enfim visualizar as tais receitas em versos pensados para serem musicados, além de ler o prefácio escrito pelo cozinheiro Lebas onde este explica suas intenções ao escrever a coletânea em questão: ensinar às damas da corte receitas que pudessem ser facilmente memorizadas, também como diversão e recreação, e por sua vez repassadas aos serviçais que iriam executá-las. Uma forma heterodoxa de se tratar a prática da instrução culinária, unindo o útil ao agradável, com ares de ousadia e inovação.

Começava então a germinar o escopo deste trabalho. O fato de eu trabalhar concomitantemente na área de culinária e na de tradução, formada em Letras-Francês pela USP, terminou por gerar uma união de interesses e a vontade de assumir um possível desafio: quais dificuldades poderiam surgir da tentativa de tradução de um texto com essas propriedades que aparentemente constituíam uma grande mistura de gêneros, senão um hibridismo textual? Seria possível manter a tão propalada fidelidade ao sentido, preservando ao mesmo tempo a forma? Poderia um leitor brasileiro em pleno século XXI usufruir da mesma experiência que uma dama da corte de Luís XV, ainda que pelo simples prazer da leitura? Seria o resultado mera

¹ *Officier de bouche*: aquele que trabalha para a mesa do Rei., *Dictionnaire le Littré 2.0*, versão eletrônica. Officier.

curiosidade anacrônica, ou uma transposição eficaz desse misto de instruções e entretenimento, transpondo barreiras culturais e espaço-temporais?

São questões que, apesar de nada inéditas no sentido em que a atividade da tradução sempre e inevitavelmente suscitou controvérsia, podem ser válidas e merecedoras de reflexão por se aplicarem a essa não tão comum característica de reunião ou talvez fusão de gêneros que potencializa as já muitas dificuldades que emergem em uma tradução diacrônica.

Esta dissertação é composta por três partes: contextualização sócio-histórica da obra, levantamento de problemas metodológicos decorrentes das características próprias de *Festin Joyeux* a partir das abordagens funcionalistas da tradução e, por fim, tradução de partes selecionadas do livro, acompanhada de comentários.

Não foi a intenção aqui realizar uma tradução definitiva dessas receitas extraídas de *Festin Joyeux*, mas sim trazer à luz uma obra pouco conhecida, de características peculiares que promovem desafios consideráveis para a atividade tradutória e podem contribuir para um processo de reflexão sobre como a questão da fidelidade na tradução, por falta de outro termo, torna-se relativa quando entra em jogo o critério da função atribuída ao texto de chegada. Em outras palavras, toma-se a atividade tradutória como um processo antes de tudo de reformulação linguística, e por isso sujeito às condições sócio-históricas, isto é, à representação da linguagem que têm o autor e o tradutor.

APRESENTAÇÃO DA OBRA

Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique, escrito por J. Lebas e publicado no ano de 1738 pela editora Lesclapart, em Paris, é composto por duas partes. São 171 composições em versos rimados, entre as quais se encontram instruções de serviço, anedotas, charadas, mas com predominância maciça de receitas culinárias que, apesar de não apresentarem detalhes de medidas e de tempo ou temperaturas de cocção, poderiam ser executadas. Como indica o título da obra, são receitas que como um todo compõem o menu de um banquete, incluindo sopas, saladas, carnes, aves, peixes e sobremesas. Para cada uma delas há a indicação da melodia segundo a qual deve ser entoada, sendo que para 49 dessas músicas existe a partitura correspondente incluída em um anexo de 24 páginas. Há também no livro uma lâmina dobrável com o mapa da mesa, indicando como deve ser a disposição dos pratos em um banquete para quatorze a quinze pessoas, com três serviços de treze pratos cada (ver ANEXO).

A primeira parte da obra constitui o cardápio de um banquete, em um total de quatro serviços, distribuído da seguinte maneira: o primeiro serviço com 23 composições (entre *hors d'oeuvres*, *entrées*, canções); o segundo serviço com sete composições (entre assados, saladas e acompanhamentos); o terceiro serviço com treze composições (pequenos, médios e grandes *entremets*²); e por fim o quarto serviço, com seis composições (entre instruções de provisões, charadas e canções).

A segunda parte refere-se ao *ambigu*, refeição noturna típica dos séculos XVII e XVIII, um pouco mais informal, em que todos os pratos são levados de uma só vez à mesa, tanto doces quanto salgados. São 124 composições, que se distribuem em pratos diversos, entre carnes, aves, peixes, sopas e sobremesas.

² Entremets: “A partir do século XVIII, *entremets* designa um prato de acompanhamento servido entre os pratos principais; seu sentido moderno veio da especialização (1668) em ‘prato doce servido entre o queijo e a sobremesa propriamente dita’”. Alan REY, et alii. (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*. Mets, p. 2222

Na introdução de *Festin Joyeux*, o autor J. Lebas apresenta-se em uma Epístola (ver ANEXO) como *Officier de Bouche* de Luís XV, desde a festa de sua coroação em outubro de 1722 em Reims, e faz uma dedicatória às damas da corte, manifestando suas intenções pretendidas com a obra, e lhes expressa um temor pela insuficiência de sofisticação de suas criações. No Prefácio que vem na sequência, não fica claro se o enunciador é o próprio Lebas falando em terceira pessoa ou se é o editor (ou qualquer outra pessoa), pois ele se encerra com uma quadra rimada, assinada com as iniciais “J.L.B”, e permanece ambíguo se essa assinatura vale somente para a quadra ou para todo o prefácio. Neste, o enunciador faz uma menção mordaz aos colegas de profissão de Lebas que poderiam sentir “inveja” dessa empreitada literária, e pede desculpas ao “leitor mais letrado” pelas possíveis falhas na cadência dos versos que, adianta, são livres e burlescos, além de acompanhados por *Airs de Cours* e *Vaudevilles*.

À parte informações contidas na folha de rosto da obra, como data e local de publicação, editora e nome do autor, e mais algumas explicações presentes no prefácio e na epístola, é pouco o que se sabe a respeito de *Festin Joyeux* na medida em que esse título não costuma figurar entre os mais citados como relevantes do gênero culinário da época, e não se encontra comprovação de que J. Lebas tenha de fato trabalhado como *officier de bouche* para Luís XV. Entretanto, no final do livro há uma formalidade, a chamada “Privilège du Roi”, que consiste na permissão concedida pelo governo à publicação após esta passar pela censura, o que no mínimo cede credibilidade à identidade do autor.

Após a folha de rosto há também uma menção de que na mesma editora podem-se encontrar “les Chansons & la Bibliothèque bleue”, que consistia em literatura popular na França entre os séculos XVII e XIX, comercializada por vendedores itinerantes. Não é uma informação conclusiva, mas pode ser um indicativo de que *Festin Joyeux* se inseria em uma categoria que se aproximava do popular.

Embora não tenha recebido o mesmo reconhecimento histórico de outras obras de culinária contemporâneas a ele, como *Le Nouveau Traité de Cuisine* (1739), de Menon, ou *Les*

Dons de Comus (1739), de Marin, *Festin Joyeux* mereceu menção por parte de alguns historiadores por apresentar-se de uma forma inusual para o gênero.

OBJETIVO DO ESTUDO

O objetivo deste estudo é apresentar a problemática envolvida na tradução das receitas em versos escritas por J. Lebas (1738), e propor uma versão para o português de hoje com base nos apontamentos feitos por alguns teóricos funcionalistas da tradução, como Katharina Reiss e Hans Vermeer (1984/1996), Christiane Nord (1991), e de teóricos voltados para o discurso, como Basil Hatim & Ian Mason (1995), que têm por ponto de tangência o enfoque na função pretendida pelo produtor do texto como principal diretriz de estudo; no percurso, serão apresentadas as dificuldades encontradas e as soluções sugeridas.

São diversos os fatores que tornam a tradução de um texto como esse, no mínimo, desafiadora, correndo um grande risco de ser até frustrante; entre eles, a distância temporal, espacial e cultural, e a justaposição de gêneros textuais.

A principal dificuldade é justamente conseguir conciliar esses diferentes gêneros textuais de modo a minimizar as perdas no campo da forma (versos cantados) e do conteúdo (instruções de preparação de um prato) no processo da tradução. As abordagens funcionalistas da tradução oferecem alguns caminhos que podem ser trilhados como uma forma mais objetiva de se encontrar uma solução para um texto com tantos elementos que se impõem como obstáculos. Levando-se em conta o contexto no qual se produz o texto-fonte (texto a ser traduzido), bem como a intenção de seu autor, e a partir daí estabelecer tanto a função original quanto a função do texto traduzido, as chances de se obter um resultado eficiente são maiores.

Christiane Nord, utilizando como fundamentos os conceitos funcionalistas de Katharina Reiss e Hans Vermeer, elabora e propõe um modelo de tradução que, a princípio, daria conta de qualquer tipo de tradução em qualquer par linguístico. Esse modelo também será abordado neste

estudo, em parte como referência, mas também como objeto de análise crítica quanto à sua eficácia.

DO CRITÉRIO DE ESCOLHA PARA O *CORPUS*

Festin Joyeux contém 171 composições, que se dividem da seguinte forma: 144 (84%) receitas, 20 (12%) instruções de serviço, 7 (4%) charadas ou *chansons*. Todas elas recebem a indicação da melodia segundo a qual devem ser entoadas, sendo que algumas delas servem para mais de uma composição, no total de 120 canções; contudo, inexplicavelmente, não há no anexo partituras para todas essas melodias, somente para 49 delas. Como alguns dos títulos são indicados para mais de uma composição, resulta que há partituras disponíveis para 61 das composições, e estas constituem o *corpus* para este trabalho de tradução, haja vista que são as únicas que atendem a todos os critérios que permitem reproduzir a função original do texto.

Portanto, a distribuição dos tipos de composições a serem traduzidas se dá como segue: 50 receitas, 9 instruções de serviço e 2 charadas ou *chansons*. Como há uma certa continuidade entre as receitas do menu, e em alguns casos faz-se menção a alguma preparação já citada anteriormente mas excluída do *corpus* por não possuir a partitura correspondente, as informações omitidas serão incluídas em notas de rodapé.

Não fez parte do critério de escolha a inexistência de um ou outro ingrediente no Brasil dos dias de hoje, uma vez que esse aspecto também constitui um dos desafios e objetos de interesse no trabalho de tradução deste texto.

CAPÍTULO 1

Festin Joyeux e o século XVIII

Por se tratar de um trabalho voltado à prática da tradução, não tendo ambições de exploração sócio-histórica aprofundada, é apresentada aqui apenas uma breve contextualização espaço-temporal e cultural para a obra a ser traduzida, embora se deva ressaltar que a questão da cultura é levada em consideração em todas as etapas do estudo, desde as discussões teóricas até o processo da tradução em si.

1.1. O SÉCULO XVIII E A TRANSFORMAÇÃO DE COSTUMES NA CORTE DE LUÍS XV

Conhecido como o “Século das Luzes”, o século XVIII na França ficou caracterizado pelas suas transformações nos campos da política, economia, sociedade e filosofia, que culminaram na queda do sistema monárquico absolutista.

Do ponto de vista histórico, considera-se que o século tem início com a morte de Luís XIV, e termina com a Revolução Francesa. Da regência de Philippe d’Orléans, passando pelo longo reinado de Luís XV, de quem Lebas, autor de *Festin Joyeux*, afirma ter sido *officier de bouche*, finalmente chegando à derrocada de Luís XVI frente à revolução burguesa, os acontecimentos políticos já sinalizavam a morte de um sistema decadente, frente a um evidente movimento de descontentamento com o *status quo* - abuso de poder, opressão e desigualdade.

Festin Joyeux, dirigido às damas da corte, segundo o prefácio do autor J. Lebas, pode ser visto como um instantâneo de uma das muitas facetas de uma época pré-Revolução; inspirado pelas receitas da cerimônia de coroação de Luís XV, e publicado 51 anos antes da grande revolução, é um livro que aparentemente se insere no contexto do modo de vida da nobreza.

Lebas, em sua epístola às damas da corte, apresenta-se cerimoniosamente e sugere às senhoras que aprendam as receitas entoadas para repassá-las a seus serviçais.

Eu só tomo a liberdade, SENHORAS, de vos dedicar este pequeno Tratado para distraí-las de alguma leitura mais séria. Esta obra tem por título: O Banquete Jubiloso, ou A Cozinha Musicada, que poderá vos servir de entretenimento & de recreação, tão útil quanto agradável; pois ao cantar, SENHORAS, podereis ensinar a fazer ragus & molhos a alguns de vossos subalternos para que as entrettenham [...] (tradução nossa)³

Todavia, embora tenha sido lançado sobre um pano de fundo político consideravelmente conturbado na época, o conteúdo de *Festin Joyeux* não manifesta tom crítico ao regime vigente, diferentemente, portanto, das obras de teor político contemporâneas a ele que mereceram maior destaque dos registros históricos que caracterizaram o século.

Mas, ao mesmo tempo em que não se pode afirmar com segurança que *Festin Joyeux* seja uma obra típica do século XVIII, tanto no âmbito de livros de culinária, quanto em um espectro maior, de obras caracterizadas por um aspecto esclarecedor do Iluminismo, poder-se-ia dizer que, na medida em que ela inova em sua forma, distinguindo-se de outras obras contemporâneas dentro de seu gênero, é uma peça que se insere em um contexto de mudanças, condizente com o espírito revolucionário da época, ainda que em um domínio não-político.

Luís XV, o Bem-Amado, tinha somente 12 anos à época de sua coroação em Reims, e 28 na ocasião da publicação de *Festin Joyeux*, livro inspirado no banquete de sua coroação. Tornou-se mais ou menos senso comum descrever Luís XV como o rei que pouco governou, preferindo dedicar-se aos prazeres da vida. Mas Pierre Gaxotte, em *Le Siècle de Louis XV* (1974) procura fazer um retrato diferenciado, chamando atenção para o fato de que nem tudo era tão preto-no-branco como os historiadores gostam de pintar.

No século XVIII já se observa a tendência de se extinguirem os hábitos dos grandiosos banquetes públicos que eram tão caros à época medieval, sendo que essa forma de fazer

³ “Je prens seulement la liberté, MESDAMES, de vous dédier ce petit Traité pour vous délaßer de quelque lecture plus sérieuse. Cet Ouvrage a pour titre: Festin Joyeux, ou, La Cuisine en Musique, qui pourra vous servir d’amusement & de récréation, aussi utile qu’agréable; puisqu’en chantant vous pourrez, MESDAMES, enseigner à faire des ragoûts & sausses à quelqu’uns de vos sujets subalternes pour vous réjouir [...]”. J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p. iv.

refeições veio a se limitar somente a ocasiões especiais. De qualquer forma, é consenso entre alguns historiadores que Luís XV passou a dar preferência a hábitos mais privados, jantares mais íntimos e reservados, em detrimento dos grandes banquetes em público. Gaxotte afirma: “Foi somente em 1738 que Luís XV tomou a iniciativa de se instalar em um apartamento particular, conforme a seus gostos, mais íntimo e mais confortável que de seu bisavô. (tradução nossa) ⁴

O historiador Roy Strong, no capítulo “Da corte para a sala particular” de sua obra *Banquete* (2002), afirma que as ceias não cerimoniais começaram três anos antes da posse de Luís XV, introduzidas pelo cardeal Fleury, seu ministro, para que o rei pudesse vencer a timidez. O gosto cada vez maior pela privacidade em detrimento do olhar público se manifesta na adoção dos *soupers intimes*, novo formato de refeição em que era dispensada a presença de criados na maior parte do tempo, permitindo uma maior desinibição dos convidados. O número de pratos diminuiu, e percebe-se outra inovação: o cardápio, a listagem por escrito dos pratos que seriam servidos. Isso refletia o crescente interesse das pessoas pelo que lhes estava sendo servido.

Strong opina sobre o motivo dessa transformação de costumes:

Os *soupers intimes* de Luís XV jamais poderiam ter acontecido sem novos fatores. Um deles foi a perda de fé na antiga cosmologia renascentista das correspondências. Outro foi o aparecimento dos ideais sociais dos *philosophes* do Iluminismo. E outro ainda foi o eclipse da crença inocente na verdade do que se vê, princípio subjacente à ideia da mesa como veículo para o cerimonial e a alegoria. Nada disso aconteceu do dia para a noite, nem simultaneamente em todos os países da Europa Ocidental. Foi necessário que a maneira cerimonial de comer alcançasse o ápice de uma grandeza tão opressora que era imperativo livrar-se dela.⁵

O surgimento dos restaurantes também tem relação com o desejo da burguesia de ter acesso a produções culinárias sofisticadas, das quais somente a aristocracia desfrutava. Com a Revolução Francesa, o caminho natural para os cozinheiros que não mais serviam à corte era o trabalho nesses estabelecimentos.

⁴ “C’est en 1738 seulement, que Louis XV entreprend de se faire installer un appartement particulier, conforme à ses goûts, plus intime et plus confortable que celui de son aïeul”. Pierre GAXOTTE, *Le siècle de Louis XV*, p.142.

⁵ Roy STRONG, *Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, p. 184.

Jean-Louis Flandrin, no capítulo “A distinção pelo gosto”, do volume três da coletânea *História da Vida Privada – Da Renascença ao Século das Luzes* (2006), aborda a questão da transformação do gosto e dos hábitos alimentares como indicativo de um desejo por parte da aristocracia de se diferenciar cada vez mais da burguesia, voltando-se para uma simplificação enquanto os *parvenus* iam na direção contrária:

Partir o pão com as mãos e não com a faca denotava uma elegância aristocrática de afetada simplicidade. Assim também, tratando-se de escolher alimentos, preterir as especiarias do Oriente pelas ervas e por outros condimentos nativos, apreciar muito a manteiga – tradicionalmente camponesa –, abandonar a magnificência das grandes aves emplumadas e acima de tudo venerar a delicadeza do gosto. Era uma forma de opor-se aos *parvenus* no momento em que estes acreditavam equiparar-se com seu fausto aos fidalgos da velha cepa.⁶

Como já foi mencionado, *Festin Joyeux* traz o roteiro para um banquete de três serviços com treze pratos cada, além de um *ambigu*, uma espécie de ceia mais informal em que todos os pratos são servidos simultaneamente, inclusive as sobremesas - uma “pequena Refeição”⁷, segundo o autor. Apesar de se declarar dedicado às damas da corte, como se atesta no prefácio do livro, é possível que também fosse dirigido à classe burguesa, como sugere Jean-Luc Impe:

Festin joyeux se revela um precioso testemunho da vitalidade e da prática dos vaudevilles fora do mundo teatral ou das coletâneas de sátiras e gracejos associados uma sociedade de elite próxima do poder. Uma cozinha **burguesa** com melodias antigas muitas vezes associadas à prática das canções de Natal... nos oferece, à sua maneira, uma imagem mais popular, mais ampla da difusão e do uso dessas melodias. (tradução nossa, grifo nosso)⁸

A pequena coletânea de Lebas nos dá uma indicação suplementar da circulação desses timbres em uma categoria social, aqui mais **burguesa**, como mostram as receitas contidas em *Festin joyeux* que pretende ser o representante e modelo das virtudes de uma cozinha a serviço das boas casas da populosa capital do

⁶ Jean-Louis FLANDRIN, “A distinção pelo gosto”. In: *História da vida privada – Da Renascença ao Século das Luzes*, p. 303.

⁷ “[...] il fait seulement voir le projet d’un petit Repas servi de treize plats à chaque Service. Le surplus est un Ambigu”. J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.x.

⁸ “Le *Festin joyeux* se révèle être un précieux témoin de la vitalité et de la pratique des vaudevilles en dehors du monde théâtral ou des recueils de satires et bons mots liés à une société élitare proche du pouvoir. Une cuisine bourgeoise avec des airs anciens souvent liés à la pratique des noëls... nous offre, à sa façon, une image plus populaire, plus large de la diffusion et de l’usage de ces melodies”. Jean-Luc IMPE, “Le *Festin joyeux* de J. Lebas ou Comment lire la saveur des plats en écoutant chanter les mets”. In: SWIDERSKI, M-L. G, MASSÉ, S. & RUBELLIN, F. *Ris, masques et tréteaux: aspects du théâtre du XVIIIe siècle. Mélanges en hommage à David A. Trott*, p.111.

reino da França, e não de uma arte culinária reservada somente às mesas da mais alta nobreza. (tradução nossa, grifo nosso)⁹

Nesse sentido, *Festin Joyeux* pode se inserir no período de transição que se volta para uma tendência à simplificação de costumes da sociedade.

1.2. OS SALÕES E AS SOCIEDADES LITERÁRIAS

Mesmo que *Festin Joyeux* não tenha sido escrito especificamente com os salões parisienses em mente - ao menos não foi explicitado no prefácio do autor J. Lebas, que não faz menção nenhuma a eles - , vale observar que a obra contém elementos de entretenimento que poderiam muito bem se enquadrar nesse tipo de evento, como por exemplo o fato de ter sido escrita em versos, acompanhados de partituras musicais, além de conter charadas que se somam às receitas. A noção corrente é de que os salões literários eram reuniões sociais onde se debatiam ideias sobre assuntos diversos, mas principalmente literatura, política e filosofia, tendo exercido enorme importância no desenvolvimento da intelectualidade na sociedade francesa, além de servir de pano de fundo para a criação das mais significativas obras do Iluminismo.

Contudo, embora no século XVIII sua principal reputação fosse de cunho mais intelectual, com a discussão de temas relevantes, deve-se levar em conta que, afinal, os frequentadores desses encontros buscavam também diversão. Antoine Lilti, em sua obra *Le monde des salons: Sociabilité et mondanité à Paris au XVIIIe siècle* (2005), defende o argumento de que os salões eram muito mais eventos de entretenimento do que de debate filosófico, e que essa mítica em torno do caráter altamente intelectual dessas reuniões foi algo idealizado e forjado por historiadores ao longo do tempo. Como disse o escritor Louis-Sébastien

⁹ “Le petit recueil de Lebas nous donne une indication supplémentaire sur la circulation de ces timbres dans une catégorie sociale, ici plus bourgeoise ainsi qu’en attestent les recettes contenues dans le *Festin joyeux* qui se veut le représentant et le parangon des vertus d’une cuisine à l’usage des bonnes maisons de la populeuse capitale du royaume de France et non pas d’un art culinaire réservé aux seules tables de la plus haute noblesse.” Jean-Luc IMPE, “*Le Festin joyeux* de J. Lebas ou Comment lire la saveur des plats en écoutant chanter les mets”, p.103.

Mercier em *Le nouveau Paris* (1800), “Entre os frequentadores dos salões, o primeiro dever, aquele de todos os dias, era se divertir.” (tradução nossa)¹⁰

Nesse sentido, observando-se seu caráter lúdico e ligeiramente jocoso, a obra de Lebas parece estar em sintonia com os salões parisienses por visar o entretenimento, puro e simples.

Jacqueline Hellegouarc’h, em seu livro *L’esprit de société* (2000), também aborda o tema dos “salons” por um viés pluralista, não se atendo nem somente ao aspecto intelectual dos salões, nem ao lado mundano que eles também apresentavam, com todas suas contradições.

No capítulo “Théâtres de société et musique de salon”, fica claro que em alguns salões o fator entretenimento, ou “atividades culturais,” era de extrema importância,

[...] indo do divertimento improvisado até a especialização quase profissional: jogos literários como *bouts-rimés*, madrigais, retratos, charadas, sinônimos, paródias, provérbios... até representações teatrais e concertos organizados, dados por atores e músicos profissionais, ou até famosos, e por amadores experientes capazes de colaborar com eles. (tradução nossa)¹¹

A autora faz menção, inclusive, às *opéras-comiques*, que marcavam presença nos salões uma vez que estavam em voga na época, o que faz pensar que *Festin Joyeux* poderia de fato fazer parte do repertório de alguns salões, considerando que sua estrutura se assemelha à desse gênero. Ela ainda desmistifica o caráter puramente intelectual dos salões, afirmando que neles “a paixão pelo esoterismo coabita com o gosto pela ‘filosofia’ racional, incrédula [...]”.(tradução nossa)¹²

Além dos salões, na época em que *Festin Joyeux* foi publicado existia uma espécie de grupo literário, fundado nos anos 1720, chamado “Société du Caveau”. Esta consistia em uma reunião de pessoas que se agregavam em torno de interesses em comum, mais especificamente

¹⁰“Chez le peuple des salons, la première affaire, celle de tous les jours, c’est de s’amuser”. Louis-Sébastien MERCIER, *Le Nouveau Paris*, p. 44.

¹¹“[...] allant du divertissement improvisé à la spécialisation quasi professionnelle: des jeux littéraires tels que bouts-rimés, madrigaux, portraits, charades, synonymes, parodies, proverbes... aux représentations théâtrales et concerts organisés, donnés par des acteurs et musiciens professionnels, voire célèbres, et par des amateurs expérimentés, capables de collaborer avec eux.” Jacqueline HELLEGOUARC’H, *L’esprit de société. Cercles et salons parisiens au XVIIIe siècle*, p. 442.

¹² “[...] la passion pour l’ésotérisme cohabite avec le goût pour la ‘philosophie’ rationnelle, incrédule [...]” Jacqueline HELLEGOUARC’H, *Ibidem*, p. 422.

beber, escrever e cantar. Brigitte Level, autora do artigo “Poètes et musiciens du Caveau” (1988), conta que essas agremiações, comumente definidas pelas enciclopédias como “sociedades báquicas e cantantes”, tiveram um prestígio que as fez durar por dois séculos, sob diferentes nomes, e que em sua primeira formação teve o célebre compositor Jean-Philippe Rameau entre seus membros. Estes compunham de forma coletiva, predominantemente paródias, epigramas, além de colaborarem uns nas obras individuais dos outros, que muitas vezes consistiam em *opéras-comiques* e vaudevilles que vieram a ganhar bastante notoriedade. “Mas o Caveau também formava – sobretudo no século XVIII – uma espécie de Academia que teve um papel importante na história da criação literária coletiva.” (tradução nossa)¹³

Level, em uma passagem de seu artigo, menciona que na segunda geração da Société du Caveau, em uma tentativa de ressuscitar suas atividades, seus membros ativeram-se à exploração das canções e odes a Baco pela convenção da moda da época, que consistia em versos de caráter anacreôntico, isto é, que louva os prazeres do vinho, do amor. Essa informação também confirma a inclusão de *Festin Joyeux* nas vogas da época, uma vez que diversas passagens na obra fazem justamente essa referência báquica.

De fato, além de algumas das próprias melodias também apresentarem essa temática, como “Cher Bacchus” (“Caro Baco”, p.x) “À la santé de celui que” (“À saúde daquele que”, p.xviiij), em *Festin Joyeux* há passagens que fazem referência ao vinho, a festividades e ao ato de beber, como:

Ex.01 AVANT-PROPOS¹⁴
 LE **Dieu Comus** ordonne
 Au titre des Festins,
 Qu'on emplisse la tone
 Du **doux jus des raisins**:
 Tous les premiers en tête
 Orphée & Appollon,
 Pour embellir la Fête
 Vont me donner le ton.

¹³ “Mais le Caveau formait aussi – surtout au XVIII siècle – une sorte d'Académie qui tint un rôle important dans l'histoire de la création littéraire collective.” Brigitte LEVEL, “Poètes et musiciens du caveau”. In: *Cahiers de l'Association internationale des études françaises*, p. 161.

¹⁴J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.1. (grifos nossos).

Ex.02 AUTRE ¹⁵
Buvons & nous laissons prendre
 De ce bon **vin** que voici,
 Et s'il nous force à nous rendre
 Il faudra le rendre aussi,
 Point de feintise,
 Celui qui n'en **boira** pas, qu'on les méprise.

Como outra referência a características dos salões, podemos citar também uma certa presença de humor, neste caso, negro:

Ex. 01 LA CHASSE AUX PERDREAUX¹⁶
 Dans la Plaine Saint Denis.

Petits perdreaux quittez la plaine;
 Fuyez les côteaux & vallons;
 Dans nos repas nous vous aimons
 Près le bord de la Seine.

EX.02 SEPTIEME ENTRE'E
 PERDREAUX SAUSSE À L'ESPAGNOLLE¹⁷
 Sur l' Air: *Petits oyseaux rassurez-vous*

Petits perdreaux venez chez nous,
 Quittez les vallons & les plaines,
 Il nous en faut quatre douzaines
 En ragoût mis vous serez tous,
 Bardez, farcis à la brochette
 Nous vous ferons cuire à très-petit feu,
 Pour vous rendre le goût beaucoup plus savoureux;

Ex.03 PIGEONNEAUX INNOCENS
 AUX ECREVISSES.¹⁸
 Sur l' Air: *Petits moutons qui dans la plaine.*

Innocentes petites bêtes,

¹⁵ J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.xlj. (grifos nossos)

¹⁶ *Ibidem*, p.xxxix.

¹⁷ *Ibidem*, p.xxxiiij.

¹⁸ *Ibidem*, p.xij.

Vous périssez par le tranchant,
 Et de votre cage en sortant,
 Et de votre cage en sortant,
 On vous saigne à la tête.

Por fim, frisa-se aqui que os salões não reuniam somente elementos da nobreza, como informa Jean-Louis Flandrin: “[...] uma afinidade de maneiras e gostos também reunirá nos festins ou nos salões indivíduos muito diferentes pelo berço, pela fortuna e pela profissão”.¹⁹, e esse fato remete à observação de Jean-Luc Impe de que *Festin Joyeux* poderia ser voltado não somente à aristocracia, mas também aos burgueses.

1.3. *FESTIN JOYEUX* DENTRO DA LITERATURA DO SÉCULO XVIII

É sabido que a literatura do século XVIII ficou predominantemente conhecida por seus autores iluministas, aspecto priorizado pelo historiador René Doumic no capítulo “Le XVIIIe siècle” de sua obra *Histoire de la littérature française* (1913). Ele afirma que o século XVIII viu a literatura muito mais como um “instrumento de propaganda e uma arma de combate”²⁰ do que uma forma de arte sem nenhum objetivo prático, como acontecia no século XVII. Doumic ressalta que “a tragédia de Voltaire, o drama de Diderot, o romance de Jean-Jacques Rousseau, a comédia de Beaumarchais têm por objetivo propagar as ideias de Voltaire, de Diderot, de Rousseau e de Beaumarchais”(tradução nossa)²¹. Em contraposição ao século XVII, as ideias do século XVIII se apoiavam na anti-religiosidade, na valorização da ciência, no progresso, na tolerância, na liberdade civil e política.

O historiador Pierre Gaxotte, por sua vez, procura desmistificar a literatura do século XVIII como sendo um movimento geral unicamente na direção de textos iluministas,

¹⁹ Jean-Louis FLANDRIN, “A distinção pelo gosto”. In: *História da vida privada – da Renascença ao Século das Luzes*, p.308.

²⁰ René DOUMIC, *Histoire de la littérature française*, p.526.

²¹“La tragédie de Voltaire, le drame de Diderot, le roman de Jean-Jacques Rousseau, la comédie de Beaumarchais ont pour but de propager les idées de Voltaire, de Diderot, de Rousseau et de Beaumarchais”. Ibidem.

enciclopédias, etc.: “A credulidade e o iluminismo²² florescem, ao mesmo tempo que o espírito crítico” (tradução nossa)²³. Gaxotte observa que houve gêneros concomitantes àqueles considerados mais elevados:

O “século da razão” foi deliciosamente supersticioso. Até as vésperas da Revolução, foram reeditados continuamente o Grand e o Petit Albert, os tratados de magia, os segredos para evocar Satã e mandar na Natureza.(tradução nossa)²⁴

De fato, o chamado Século das Luzes era paralelamente tomado por expressões artísticas mais populares, sobretudo no campo do teatro; ele pode ser dividido, de forma simplificada, em cinco tipos: a *Comédie-Française*, a *Comédie-Italienne*, os *théâtres de foire e de boulevard*, as cenas líricas e os *théâtres de société*.²⁵

Em uma pesquisa mais aprofundada a partir dos *airs* indicados por Lebas para acompanhamento das receitas, veio à tona a semelhança entre a estrutura das composições de *Festin Joyeux* e a das *opéras-comiques*,²⁶ textos declamados e cantados com características de farsa e origens cômicas, um gênero notoriamente explorado por Alain-René Lesage como parte dos *théâtres de foire*, o que sugere uma forte influência dessa popular forma de representação teatral ou até mesmo uma paródia desta, hipótese a ser verificada.

1.4. OUTROS LIVROS DE CULINÁRIA DA ÉPOCA

A partir de meados do século XVII a produção de livros de culinária na França começou a se desenvolver mais seriamente, apesar de já haver exemplares de importância expressiva

²² Iluminismo, neste caso, refere-se à “doutrina dos que creem na ação de uma intuição mística, luz sobrenatural ou iluminação divina no interior do ser humano, guiando-o para a verdade religiosa”, e não deve ser confundido com o movimento intelectual do século XVIII. Houaiss, Iluminismo.

²³ “La crédulité et l’illuminisme s’épanouissent en même temps que l’esprit critique”. Pierre GAXOTTE, *Le siècle de Louis XV*, p. 346.

²⁴ “Le ‘siècle de la raison’ a été superstitieux avec délices. Jusqu’aux approches de la Révolution, on a réédité sans arrêt Le Grand et Le Petit Albert, les traités de magie, les secrets pour évoquer Satan et commander à la nature”. Ibidem, p. 345.

²⁵ Jacques TRUCHET, *Théâtre du XVIIIe siècle*, p. xv.

²⁶ Henrique Autran DOURADO, *Dicionário de termos e expressões da música*, Ópera cômica, p. 234.

publicados desde a Idade Média e o Renascimento. De acordo com o historiador Roy Strong, (2002) entre 1651 e 1789 houve 230 edições de livros franceses de receita. E a respeito do crescente interesse por livros desse gênero na França, ele afirma: “Essa preocupação em sistematizar até mesmo a arte culinária era mais uma expressão de uma sociedade obcecada por descobrir e impor ordem em todas as esferas da atividade humana”.²⁷

Já Philipe e Mary Hyman, em seu artigo “Os livros de culinária na França entre os séculos XV e XIX”, fazem o levantamento de 50 títulos do gênero publicados entre os anos de 1480 e 1800, rendendo 472 edições diferentes. No mesmo período coberto por Roy Strong, registram-se 38 títulos diferentes publicados.

Paralelamente a essa progressão nos títulos dessa área, foi acontecendo uma revolução na cozinha em si, nos costumes, na hierarquia social. Não foi por acaso que houve um grande aumento na procura por livros sobre o assunto. Para que se pudessem consultar esses títulos, obviamente deveria se saber ler, o que acabava limitando o acesso a essas obras às classes mais altas, que era o segmento mais alfabetizado da sociedade. A aristocracia, ameaçada pela ascensão da burguesia, procurava se diferenciar cada vez mais das classes inferiores e emergentes, tornando mais elaborados seus hábitos, entre eles a arte culinária.

Considera-se que algumas obras que tiveram importância significativa nessa fase são:

- *Le cuisinier françois* (1651) de François Pierre LA VARENNE, o primeiro livro de cozinha a romper com as tradições da Idade Média;
- *L'art de bien traiter, ouvrage nouveau, curieux et fort galant* (1674) de L.S.R. (não identificado), uma obra dirigida especificamente à aristocracia;
- *Le cuisinier roïal et bourgeois* (1691) de François MASSIALOT, um livro direcionado aos cozinheiros da aristocracia, e o primeiro a organizar as receitas em ordem alfabética. O mesmo autor também publicou uma versão atualizada, intitulada *Nouveau cuisinier royal et bourgeois* (1742).

²⁷ Roy STRONG, *Banquete. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, p.194.

- *Le cuisinier moderne* (1735) de Vincent LA CHAPELLE;

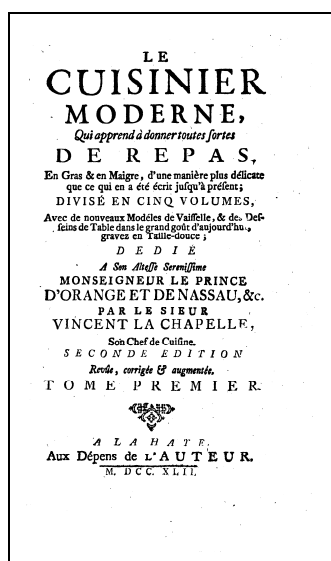


Figura 1 – Folha de rosto do livro *Le cuisinier moderne* (2 ed., 1742), de Vincent La Chapelle.

- *Les Dons de Comus, ou les délices de la table* (1739) de François MARIN, considerado precursor da cozinha moderna;
- *Nouveau traité de cuisine* (1739) de MENON;
- *La cuisinière bourgeoise* (1746) de MENON; primeiro livro de culinária dirigido às mulheres.

A maior parte desses livros tinha por objetivo criar uma culinária para aristocratas, tendo, portanto, certa tendência a estimular uma cultura de extravagâncias, de forma a desencorajar as classes “inferiores” aspirantes de ascender socialmente.

No entanto, com os princípios do Iluminismo ganhando espaço, surge de alguns lados uma reação a essas práticas. *La cuisinière bourgeoise* (1746) de Menon é um bom exemplo de livro que surgiu pela demanda por um material mais acessível, sendo direcionado justamente à “esposa burguesa”, que primava pela economia; uma grande inovação também no sentido em que, até então, os livros de culinária eram escritos por homens e para homens. Tanto Menon quanto Marin, contemporâneos de Lebas, tornaram-se nomes bem mais conhecidos do que este, sobre o qual só se encontram informações que o próprio inclui no prefácio de sua obra.

Festin Joyeux (1738) entra na categoria de livro de cozinha, no entanto permanece no limiar, uma vez que seu caráter recreativo pode perfeitamente situá-lo em outros âmbitos. Apesar de dedicado às damas da corte de Luís XV, é possível supor que, assim como as obras de Menon, *Festin Joyeux* poderia visar também o público burguês, como observa Jean-Luc Impe em seu artigo “Le *Festin joyeux* de J. Lebas ou Comment lire la saveur des plats en écoutant chanter les mets”:

A pequena compilação de Lebas nos dá uma indicação suplementar sobre a circulação desses timbres em uma categoria social, aqui mais burguesa como atestam as receitas contidas em *Festin Joyeux*, que se pretende o representante e modelo das virtudes de uma cozinha das boas famílias da populosa capital do reino da França, e não de uma arte culinária reservada somente às mesas da mais alta nobreza. (tradução nossa)²⁸

²⁸ “Le petit recueil de Lebas nous donne une indication supplémentaire sur la circulation de ces timbres dans une catégorie sociale, ici plus bourgeoise ainsi qu’en attestent les recettes contenues dans le *Festin joyeux* qui se veut le représentant et le parangon des vertus d’une cuisine à l’usage des bonnes maisons de la populeuse capitale du royaume de France et non pas d’un art culinaire réservé aux seules tables de la plus haute noblesse.” Jean-Luc IMPE, “Le Festin Joyeux de J. Lebas ou Comment lire la saveur des plats en écoutant chanter les mets”. In: SWIDERSKI, M-L; MASSÉ, S. & RUBELLIN, F. *Ris, Masques et Tréteaux: Aspects du théâtre du XVIIIe siècle. Mélanges en hommage à David. A. Trott*, p.103.

1.5. OUTROS EXEMPLOS DE RECEITAS EM VERSOS

Apesar de *Festin Joyeux* destacar-se na França do século XVIII por sua forma inusitada, existe o registro de outras compilações de receitas versificadas em culturas e épocas diferentes. Uma das mais notáveis é o *Liber Cure Cocorum*, compilação de cerca de 60 receitas, publicada no século XV em dialeto do norte da Inglaterra. Assim como *Festin Joyeux*, as receitas também não são suficientemente detalhadas, no sentido em que não indicam quantidades, tempos de cocção ou modo de preparo. É razoável deduzir que a iniciativa de escrever essas receitas em versos poderia ter fins mnemônicos, além do objetivo estético.

Um exemplo notório na literatura mundial de ocorrência de receita rimada aparece no Ato II, Cena IV da peça em versos de Edmond Rostand, *Cyrano de Bergerac* (1897), quando perguntam a Ragueneau, confeitiro aspirante a poeta, o que este havia rimado recentemente, e ele anuncia ter colocado em versos uma receita, declamando-a na sequência:

RAGUENEAU:
*Comment on fait les tartelettes amandines.*²⁹

Battez, pour qu'ils soient mousseux,
Quelques oeufs;
Incorporez à leur mousse
Un jus de cédrat choisi;
Versez-y
Un bon lait d'amande douce;

Mettez de la pâte à flan
Dans le flanc
De moules à tartelette;
D'un doigt preste, abricotez
Les côtés;
Versez goutte à gouttelette

Votre mousse en ces puits, puis
Que ces puits
Passent au four, et, blondines,
Sortant en gais troupelets,
Ce sont les
Tartelettes amandines!

²⁹ Edmond ROSTAND, *Cyrano de Bergerac*, p.79.

Nos dias de hoje encontramos ocorrências ocasionais de receitas rimadas. Em um livro recém-lançado, *Sabores Di Versos* (Casa do Cordel Edições, 2009), a poeta cordelista paraibana Tonha Mota, motivada pela sua paixão por poesia, registra suas receitas regionais em forma de versos:

BAIÃO DE DOIS

Vou fazer meu feijão
Com charque, queijo e arroz
Temperado com coentrinho
Isto é baião de dois
Faço com todo carinho
O sal prova-se depois. [...] ³⁰

Ou ainda a coletânea *50 Sonetos de Forno e Fogão* (1994), cujos autores, Celso Japiassu e Nei Leandro de Castro, decidiram adotar a forma do soneto para suas receitas, evitando, porém, rimar os versos em benefício do entendimento da receita. Eles acreditavam ainda que era a primeira vez que se juntava em um livro de receitas o exercício poético à experiência culinária. ³¹

AGNUS DEI

Temperado o cordeiro com pimenta
e sal a gosto, passei-o na farinha.
Corte o presunto em cubos, a cebola
em rodela e frite até dourar. [...] ³²

A título de curiosidade, faz-se aqui referência a uma iniciativa tomada em agosto de 2009 pela cadeia de supermercados britânica Morrisons de delegar a três poetas britânicos, Ian

³⁰ Apesar de todos os esforços, não foi possível ter acesso à obra impressa.

<http://tribunadonorte.com.br/noticias/115278.html>

³¹ Celso JAPIASSU & Nei Leandro de CASTRO, *50 Sonetos de forno e fogão*, p.xiii.

³² *Ibidem*, p.3.

McMillan, John Mole e Peter Sansom, a tarefa de colocar em versos receitas culinárias de verdade, com o intuito de “ajudar a fazer os britânicos cozinhare[m]”³³, como Allison Flood afirma em seu artigo na versão digital do jornal *The Guardian* de 28 de agosto de 2009. Mais uma vez, se aposta em uma justaposição de gêneros visando despertar o interesse do leitor para um assunto cujo formato tradicional não costuma lhe ser estimulante.

³³ Allison FLOOD. “Morrisons supermarket appoints poets as ‘food laureates’”. 28 de agosto de 2009. Disponível em: <<http://www.guardian.co.uk/books/2009/aug/28/morrisons-supermarket-poets-food-laureates>> Acesso em: 3 de jan. 2011.

1.6. OS AIRS DE COURS E VAUDEVILLES

Lebas, no prefácio de sua obra, antecipa quais são as melodias segundo as quais as receitas e outras composições devem ser entoadas: “[...] talvez se surpreendam que um cozinheiro tenha inventado de colocá-la sob *airs de cours* e *vaudevilles*.” (tradução nossa)³⁴

Em uma pesquisa a partir de seus títulos, pode-se constatar que, de fato, se trata desse gênero musical. São canções típicas dos séculos XVI e XVII na França, de provável origem italiana, caracterizadas por serem estróficas e de cunho popular, breves e fáceis de cantar, utilizadas para acompanhamento de diversos outros gêneros, como panfletagem política e peças satíricas.

Se *vaudeville*, a partir do século XIX, passou a ser a designação para um gênero teatral cômico e musicado, e mais recentemente um espetáculo de variedades, originalmente era por definição uma “canção popular de tema satírico ou báquico”, e em 1721 definia uma “canção inserida em uma peça de teatro, o que explica a expressão ‘*pièce en vaudevilles*’ (1776) para uma peça de teatro misturada com canções e balés, e especialmente (1811) o emprego de *vaudeville* a respeito de uma comédia leve, rica em reviravoltas”.³⁵ No entanto, há controvérsias quanto à origem desse termo. Aparentemente havia duas formas concomitantes que acabaram evoluindo para a mesma, *vaudeville*, mas que designavam dois tipos diferentes de música: “*voix de ville*” (voz da cidade), músicas de amor, e “*vau de vire*” (de Vale do rio Vire), uma canção folclórica satírica.

Os *airs de cours*, por sua vez, consistiam em arranjos de canções populares compostas para voz e alaúde, e originaram-se dos *vaudevilles*, passando a ser chamados de “*airs de cour*”

³⁴ “[...] peut-être sera-t-on surpris qu’un Officier de Cuisine ait inventé de la mettre sur des *Airs de Cour & vaudevilles*”. J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, Première partie, p. vij.

³⁵ Alan REY et alii (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*. Vaudeville, p.4005-4006.

somente a partir de uma coletânea publicada por Adrian Le Roy e Robert Ballard em 1571. Foram extremamente populares no fim do século XVI e início do XVII.³⁶

Segundo a definição do *Harvard Dictionary of Music*, os *vaudevilles* eram no século XVIII a música predominante no gênero *comédie en vaudevilles*, que deu origem à *opéra-comique*:

Na primeira metade do século XVIII, tais canções eram o tipo principal de música no gênero da comédia (*comédie en vaudevilles*) que levou tanto à ópera de balada quanto à ópera cômica. Grandes coleções de *vaudevilles* incluem *La clef des chansonniers, ou Recueil des vaudevilles* de J.B.C. Ballard (1717), *Le théâtre de la foire, ou L'opéra comique* de A.R. Le Sage (1721-37) e *La clé de caveau* de P. Capelle (1810). (tradução nossa)³⁷

É possível perceber certa semelhança entre a estrutura das peças de *Le théâtre de la foire ou L'opéra comique*, de Lesage, e das composições de *Festin Joyeux*. Em ambas há a indicação, logo no início, dos *airs* segundo os quais os versos devem ser entoados, e um anexo no final com as partituras correspondentes; existem, inclusive, *airs* comuns às duas obras.

Essa semelhança na estrutura, considerando que são obras praticamente contemporâneas, faz pensar que houve uma influência real da *opéra-comique* sobre o autor de *Festin Joyeux*, gerando duas hipóteses: 1. que Lebas quis imitar um gênero já consagrado na época, como forma de dar credibilidade à sua própria obra; 2. que Lebas fazia uma sátira ao gênero, emprestando a estrutura na intenção de fazer alguma espécie de crítica. De qualquer maneira, não há dados suficientes para se chegar à uma conclusão quanto à intenção de Lebas ao se valer desse formato para compor sua obra.

Jean-Luc Impe, pesquisador da Universidade Livre de Bruxelas, em seu artigo “Le Festin Joyeux de J. Lebas ou Comment lire la saveur des plats en écoutant chanter les mets”, a partir de um estudo da primeira parte de *Festin Joyeux* faz uma análise sobre a inserção dos *vaudevilles* e

³⁶ Don Michael RANDEL, *The Harvard Dictionary of Music*. Air de cour, p.29.

³⁷“In the first half of the 18th century, such songs were the principal type of music in the genre of comedy (*comédie en vaudevilles*) that led to both ballad opera and opera comique. Large collections of *vaudevilles* include J.B.C. Ballard’s *La clef des chansonniers, ou Recueil des vaudevilles* (1717), A.R. Le Sage’s *Le théâtre de la foire, ou L'opéra comique* (1721-37) na P. Capelle’s *La clé de caveau* (1810).”
Ibidem. Vaudeville, p.943.

airs de cours na forma escrita na sociedade da época. Como estudioso desse gênero musical, ele faz uma interessante revelação: entre as melodias indicadas, boa parte delas eram muito conhecidas e populares, mas outras eram completamente desconhecidas e figuravam somente na obra de Lebas. Em uma investigação mais apurada, o autor constatou que algumas das melodias eram conhecidas, mas foram intituladas de forma diferente do usual ou receberam múltiplos nomes, dificultando o trabalho de reconhecimento. Impe, no entanto, a partir da consulta a um banco de dados contendo os diversos *faux-titres* utilizados para nomear as músicas, conseguiu identificar a maior parte dos *airs* mencionados no livro. Tomando como referência três obras: *La clef des chansonniers* (1717), *Le théâtre de la foire ou l'opéra-comique* (1721) e *Parodies du nouveau théâtre italien* (1738), pôde-se estabelecer que 26 das melodias de *Festin Joyeux* estão presentes em pelo menos uma dessas obras.

Impe chama atenção para o fato de que a referência pela métrica, ainda que em muitos casos se mostre eficaz para identificar essas melodias que possuem múltiplas denominações, em vários outros é inoperante, uma vez que as estruturas propostas por Lebas são de natureza flutuante. Como exemplo, ele cita a melodia “Préparons-nous pour la fête nouvelle”, para a qual se encontram três divisões métricas diferentes em *Festin Joyeux*, como podemos observar nas três diferentes composições que seguem:

CHANSON.

Sur l’Air: *Préparons-nous pour la fête, &c.*

Reveille-toi belle Muse assoupie,	(8)
C’est ton Apollon qui t’en prie,	(8)
Viens briller sur nos plats,	(6)
Et parmi nos ragoûts,	(6)
Toi qui fait tant d’éclat,	(6)
Viens animer les goûts. [...] ³⁸	(6)

PLUSIEURS PLATS
DE ROSTS A CHOISIR,

Suivant les quatre Saisons de l’Année,

³⁸ J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.xlj.

Sur l'Air: *Préparons-nous pour la Fête ueuvelle.*[sic]

Agneaux gras, fins, pour le plat du service,	(10)
Les dindons, poulardes, à propice,	(8)
Poulets aux oeufs, pigeons,	(6)
Nous sont d'un grand secours,	(6)
Campines & cannetons viendront à leur tour. [...] ³⁹	(12)

TOURTERELLES

AUX ECREVISSES.

Sur l'Air: *Préparons-nous pour la fête nouvelle.*

Après avoir farci les tourterelles,	(10)
Couvrez-les de bardes nouvelles,	(9)
Du papier par dessus vous le ferez toût,	(11)
Mais voici comme il faudra les servir. [...] ⁴⁰	(10)

Outra constatação de Impe a respeito dos *airs* escolhidos por Lebas é que, aparentemente, não há uma relação direta entre o título da canção (que costuma ser seu *incipit*) e o conteúdo da receita, alguma motivação específica que não a sonoridade ou a métrica para a escolha da canção. Esse fato, por sua vez, leva à conclusão de que essas melodias eram simples “receptáculos musicais”, em geral bastante populares, a fim de auxiliar na memorização dessas receitas.

Nota-se que Lebas com frequência indicou a mesma melodia (“Sur le même Air”) para pratos dentro de uma mesma categoria, como “potages” ou “crêmes”.

Por fim, uma observação interessante de Impe é que Lebas procurou não utilizar muitos *airs* com refrões, uma vez que seu objetivo era o de passar informações claras, sem ambiguidades.

³⁹ J. LEBAS, *Le festin joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.xliij.

⁴⁰ Ibidem, p.65.

CAPÍTULO 2

Questões metodológicas

2.1. DA NATUREZA DA OBRA

2.1.1. VERSOS = POESIA?

É comum e quase consenso dizer que a forma em versos não necessariamente torna poético um texto. Mário Laranjeira afirma, em sua obra *Poética da Tradução* (1993): “A primeira falácia a evitar é a identificação da prosa com a não-poesia e a do verso com a poesia”⁴¹. Ou seja, não é a forma em versos que faz de um texto poesia, assim como também é possível haver poemas escritos em prosa, como os de Baudelaire.

Aristóteles, em sua *Poética*, já afirmava que

Mesmo quando um tratado sobre medicina ou ciências naturais é escrito em verso, costuma-se chamar o autor de poeta; entretanto, Homero e Empédocles não têm nada em comum além da métrica, então o correto seria chamar um de poeta, e o outro de físico, em vez de poeta.(tradução nossa)⁴²

Diante da difícil tarefa de se determinar o que é poético ou não, Laranjeira propõe a princípio que se estabeleça a relação entre poesia e língua, começando com a questão: “Existe poesia fora da linguagem? Existe poesia nas coisas?” Entre uma citação e outra de Victor Hugo ou Mallarmé, chega-se à conclusão de que, sim, existe no mínimo um potencial poético nas coisas, suscetível a ser realizado em texto.

Laranjeira lembra que:

[...] o texto poético é um fato social que se inscreve na história; a sua temática, portanto, será sempre fortemente penetrada de ideologia: o que hoje faz poético um objeto ou um tema não o fazia ontem e pode não fazê-lo amanhã.

⁴¹ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p. 45.

⁴² “Even when a treatise on medicine or natural science is brought out in verse, the name of poet is by custom given to the author; and yet Homer and Empedocles have nothing in common but the meter, so that it would be right to call the one poet, the other physicist rather than poet.”
ARISTOTLE, *Poetics*, p.2.

Baudelaire, tivesse vivido um ou dois séculos antes, dificilmente teria feito um poema tomando por tema a carniça. Tem razão Anne-Marie Pelletier quando define a poeticidade como ‘produto de um efeito obtido pela aplicação ao texto de uma posição de leitura, culturalmente determinada, sujeita a variação’.⁴³

Se admitirmos tal afirmação, não é insensato pensar que um prato ou o relato de seu modo de preparo possa ter um potencial poético, que poderia ser manifesto em forma de poema. Pode-se até argumentar que a comida ou o ato de comer ou cozinhar são temas “menores” ou triviais, na visão de alguns, mas é inegável que inúmeros poemas escritos sobre o assunto são, de fato e indiscutivelmente, poesia; e não necessariamente quando se trata de metáforas para a vida, a morte, a indulgência, o sexo ou outros temas comumente associados à comida. É sabido que autores consagrados, em algum momento, compuseram poemas sobre o assunto. Segundo Emily Gowers, em sua obra *The loaded table: Representations of Food in Roman Literature* (1993), Ovídio e Homero, entre outros, escreveram versos sobre comida.

Jakobson, em seu *Linguística e Comunicação*, lembra que “numerosos traços poéticos pertencem não apenas à ciência da linguagem, mas a toda a teoria dos signos, vale dizer, à Semiótica geral”. Sendo assim, mesmo um livro de receitas e um prato decorrente de sua execução poderia ter uma carga poética.⁴⁴

No caso de *Festin Joyeux*, entretanto, trata-se de instruções para a execução de um prato. Ainda que a comida em si possa ser considerada um tópico de potencial poético, é a forma como se colocam as palavras sobre ela que realiza esse potencial, transformando-a em um texto poético, que é o real objeto de interesse do tradutor de poesia, como Laranjeira afirma⁴⁵.

Dando continuidade à discussão sobre o que caracteriza um texto poético, Mário Laranjeira cita Jean Cohen (1966): “[...] o que chamamos poema é justamente uma técnica

⁴³ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p. 46-47.

⁴⁴ Roman JAKOBSON, *Linguística e Comunicação*, p. 119.

⁴⁵ Mário LARANJEIRA, *op.cit*, p.46.

linguística de produção de um tipo de consciência que o espetáculo do mundo ordinariamente não produz”⁴⁶. E a partir daí conclui:

Não só o espetáculo do mundo é incapaz de produzir tal consciência mas mesmo o discurso literário de caráter mimético, ainda que versificado, se vê igualmente impotente para tanto. Para que haja poeticidade, é indispensável que se ultrapasse esse nível, ou teremos versos sem poesia.⁴⁷

Nessa citação, chamo atenção para o que Laranjeira observa a respeito de versos sem poesia. Seria então o caso de *Festin Joyeux*, uma vez que ele não parece conseguir ultrapassar esse nível?

A teoria das Funções da Linguagem de Roman Jakobson estabelece a existência de seis funções da linguagem, cada uma com enfoque em uma dimensão da comunicação: referencial (contexto), poética (mensagem), emotiva (remetente), conativa (destinatário), fática (canal) e metalinguística (código).

De acordo com essa premissa, uma receita convencional se enquadraria predominantemente na classificação de função referencial, uma vez que seu foco seria a transmissão de informações objetivas. Entretanto, essas receitas em versos tangem no mínimo mais algumas funções de forma igualmente significativa: a emotiva, a conativa, e a poética. É essa multiplicidade de dimensões do texto que torna sua tradução mais complexa do que se ele simplesmente assumisse uma função prevalente sobre as demais. Se por um lado trata-se de um texto com fins instrutivos (injuntivos), e não está sujeito às idiosincrasias pertencentes ao domínio da poesia - como a estreita e indissociável relação conteúdo-forma, a significância, o inefável, e tantas outras questões - por outro ele foi escrito em forma de versos rimados, com palavras escolhidas de forma não-arbitrária.

⁴⁶ “Disons que ce que l’on appelle poème est précisément une technique linguistique de production d’un type de conscience que le spectacle du monde ne produit pas ordinairement”. Jean COHEN, *Structure du langage poétique*, p.207.

⁴⁷ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p. 49.

Então se conclui que, a partir da visão de Laranjeira de que é “o processo interno e oblíquo de geração de sentidos que caracteriza o texto como poema”⁴⁸, *Festin Joyeux* não pode ser considerado um texto poético, uma vez que não carrega consigo esse mencionado processo, ainda que possua elementos que o caracterizem como algo mais que uma compilação de receitas culinárias.

Contudo, embora esteja fora do escopo da poética, o próprio fato de seguir métrica, ritmo e rimas insere o texto em um campo onde é feita a opção por determinadas palavras em detrimento de outras, o que o eleva a uma condição que ultrapassa o *status* de um texto meramente veicular. Isso faz com que ele permaneça em uma espécie de gênero limiar que, se por um lado exime o tradutor de buscar uma significação mais profunda entre os versos, o que o obrigaria a fazer sua própria interpretação e desenvolver uma solução para repassá-la aos leitores, por outro o força a procurar a intenção do autor do texto-fonte no ato da escolha de seus termos, mesmo que somente no domínio da forma.

Uma vez discutida a questão da relação versos-poesia, levanta-se aqui outro ponto correlato à questão do gênero ao qual *Festin Joyeux* pertenceria. Pode-se constatar que essa forma em versos com indicação de melodias, no contexto literário e cultural do século XVIII, remete às *opéras-comiques*, bastante populares durante o Século das Luzes e tradicionalmente representadas nas feiras de Paris. Se hoje esse gênero textual, por se valer de versos, pode ser considerado poesia ou não, é discutível, como já se abordou anteriormente; entretanto, no contexto da época o prolífico autor dessa forma de teatro, Alain-René Lesage, se refere a essas composições, no prefácio de sua obra *Le théâtre de la foire*, como “miseráveis poemas”⁴⁹. Não cabe aqui novamente fazer um questionamento quanto ao aspecto poético de *Festin Joyeux*, mas não deixa de ser curioso observar que na época o próprio Lesage pudesse considerar seus escritos como poemas, ainda que “miseráveis”.

⁴⁸ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p. 139.

⁴⁹ Alain-René LESAGE & D’ORNEVAL, *Le théâtre de la foire, ou l’opéra comique*, Prefácio.

Jakobson, no capítulo “Linguística e Poética” de sua obra *Linguística e Comunicação*, faz a distinção entre fazer uso da função poética e ser poesia, citando Gerard Manley Hopkins, estudioso da ciência da linguagem poética, que

[...] definia o verso como um ‘discurso que repete, total ou parcialmente, a mesma figura sonora’. A pergunta subsequente de Hopkins, ‘mas será todo verso poesia?’, pode ser definitivamente respondida tão logo a função poética deixe de estar arbitrariamente confinada ao domínio da poesia. Os versos mnemônicos citados por Hopkins [...], os modernos jingles de propaganda, e as leis medievais versificadas, mencionadas por Lotz, ou, finalmente os tratados científicos sânscritos em verso, que a tradição indiana distingue estritamente da verdadeira poesia (kavya) – todos esses textos métricos fazem uso da função poética sem, contudo, atribuir-lhe o papel coercitivo, determinante, que ela tem na poesia. Dessarte, o verso de fato ultrapassa os limites da poesia; todavia, ele sempre implica função poética.⁵⁰

Nesse sentido, infere-se que a abordagem de Lebas aponta mais na direção do uso da função poética do que da poesia em si.

Lebas, no prefácio de sua obra, ao justificar o motivo pelo qual decide escrevê-la da maneira que o fez, procura deixar claro que não possuía grandes pretensões literárias ao apresentar suas receitas em versos, limitando-se a querer ensinar receitas às damas da corte. Nesse ensejo, menciona que seus versos não são comparáveis aos de Scarron, o poeta do século XVII:

Ele não duvida que um outro Profissional não pense grande coisa a respeito, ele suplica ao Leitor mais letrado que deixe passar as falhas & a cadência dos Versos burlescos ou livres, que não são como Senhor Scaron [sic.] teria feito em situação semelhante [...] (tradução nossa)⁵¹

No entanto, a partir daí é possível depreender que ele nutre uma admiração por Scarron, e que poderia estar sendo influenciado pela obra deste, ainda que em uma intertextualidade inconsciente; é possível também que estivesse sendo irônico e estivesse de fato criticando

⁵⁰ Roman JAKOBSON, *Linguística e comunicação*, p.131.

⁵¹“Il ne doute pas qu’un autre de cette Profession n’en pense davantage, il supplie le Lecteur plus lettré de lui passer les fautes & la cadence des vers burlesques ou libres, qui n’y sont pas comme Monsieur Scaron [sic.] auroit mis dans un pareil sujet [...]” J. LEBAS, *Festín Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.ix.

hábitos e gostos de leitura da sociedade da época. Não há dados suficientes para se chegar a uma conclusão sobre seu posicionamento.

2.1.2. JUSTAPOSIÇÃO DE GÊNEROS

O que torna *Festin Joyeux* um objeto interessante de tradução e o destaca dentre outros livros de cozinha é sua justaposição de gêneros. Versos, receitas culinárias e música são combinados e criam um gênero à parte explicitado no próprio subtítulo – *ou, La Cuisine en Musique, en vers libres*.

Essa justaposição, por sua vez, além de multiplicar proporcionalmente os obstáculos relativos à tradução, também traz à tona a noção de intertextualidade, de que “todo texto é um mosaico de textos”, cunhada por Julia Kristeva a partir dos estudos elaborados por Bakhtin, e que Dominique Maingueneau define sucintamente como as relações explícitas ou implícitas com textos anteriores que todo texto mantém⁵².

Considerando que cada um dos gêneros representados na obra seja a reformulação de um gênero pré-existente, então pode-se inferir que a justaposição desses gêneros implica em um adicional de referências a enunciados anteriores.

Embora a questão da intertextualidade não constitua objeto de estudo conceitual neste trabalho, ela é fundamental no processo de reflexão que norteia a tradução de *Festin Joyeux* ora apresentada. Não se pretende neste trabalho aprofundar as relações genéricas, porém, pode-se considerar preservar no texto-meta (texto traduzido) referências feitas por Lebas a outros cozinheiros, escritores ou obras, por exemplo, que sejam percebidas de forma mais explícita, como quando o autor insere em suas receitas letras de músicas populares da época:

Passez racines & oignons,
Et croutes chapelées,
Mettez-y du jus de poissons,
Ecrevisses pilées:
Du sel, persil & champignons,
La faridondenne, la faridondon,

⁵² Dominique MAINGUENEAU, *Les termes clés de l'analyse du discours*, p. 50.

Et mitonnez le tout ainsi,
Biribi:
A la façon de barbari
Mon ami.⁵³

Genette (1982) estabelece uma tipologia que especifica os tipos de transtextualidade, termo que prefere a “intertextualidade”: *intertextualidade* (presença de um texto dentro de outro), *paratextualidade* (entorno do texto), *metatextualidade* (comentário de um texto por outro), *arquitextualidade* (relação de um texto com as diversas classes às quais ele pertence) e *hipertextualidade*, operação pela qual um texto (dito hipertexto) se sobrepõe a um outro texto anterior (dito hipotexto), sem que se trate de um comentário; inclui os fenômenos de transformação (paródia, travestimento, transposições) ou de imitação (pastiche, etc.)⁵⁴. Ainda que essas categorias muitas vezes atuem de forma conjunta em um mesmo texto, a hipertextualidade e a arquitextualidade são o que nos interessam para caracterizar *Festin Joyeux*.

Esse aspecto da transformação ou da imitação assumido por *Festin Joyeux* é uma forma explícita de intertextualidade, e como tal, pede por uma investigação retroativa, na medida do possível, sobre o hipotexto que o originou, para que se tenham mais claras as referências da estrutura do texto-fonte a serem seguidas na tradução.

Vale lembrar que essa relação dialógica se dá não somente entre *Festin Joyeux* e suas possíveis fontes inspiradoras, como outros livros de receitas e textos versificados, mas também entre *Festin Joyeux* e suas traduções, que estão condicionadas ao saber enciclopédico do tradutor. O resultado final obtido no texto-meta nada mais é que uma interpretação do texto-fonte feita pelo tradutor, com base em referências de conhecimentos prévios e pesquisas sobre textos já existentes.

⁵³ J. LEBAS, *Le festin joyeux, ou, la cuisine en musique*, p. 143 (grifos nossos).

⁵⁴ Resumo feito por Maingueneau para a tipologia elaborada por Genette. Dominique MAINGUENEAU, *Les termes clé de l'analyse du discours*, p.51- 52. Para a tipologia detalhada, cf. GENETTE, G. *Palimpsestes*. Paris: Seuil, 1982, p.7-14.

Para se ter uma ideia de como *Festin Joyeux* se diferencia de ou se assemelha a outras obras contemporâneas a ele dentro da categoria dos livros de receita, tomemos como referência outros títulos pertencentes à mesma época. As obras cronologicamente mais próximas de *Festin Joyeux* são *Le Cuisinier Moderne* (1735), de Vincent la Chapelle, *Nouveau traité de La cuisine* (1739), de Menon, e *Les Dons de Comus* (1739), de François Marin. Vejamos um exemplo de receita extraído do livro *Nouveau traité de la Cuisine*:

QUARTIER D'AGNEAU AUX
EPINARDS.

Prenez un quartier d'agneau de derriere, **farcissez-le**, & **faites-le** cuire à la braise comme celui roulé à la farce. **Il faut mettre suer** une tranche de jambon, **avoir** des épinards blanchis hachez de trois ou quatre coups de couteau, les **presser** & les **mettre** dans la casserole au jambon, les **mouiller** de coulis, un morceau de beurre & du jus; **faites-les** cuire une demie heure, **assaisonnez-les** de bon goût, que les épinards ne soient pas trop liez, & les **servez** dessous le quartier d'agneau.⁵⁵

⁵⁵ MENON, *Nouveau traité de la cuisine*, p.137.

É importante mostrar como eram as receitas convencionais da época, para se ter uma ideia do estranhamento que uma compilação de receitas em versos poderia causar nos leitores na época em que foi publicado, e também para avaliar como elas diferiam das receitas de hoje em sua forma. Como exemplo, observemos uma receita aleatória extraída da versão online da revista francesa *Elle à Table*:

BASIQUE : BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE⁵⁶

- Type de plat : Plat
- Nb de personnes : 4
- Difficulté : Facile
- Coût : Bon marché
- Préparation : 20min
- Cuisson : 40min

INGRÉDIENTS

600 g de steak haché
 1 gros oignon
 1/2 litre de coulis de tomate nature
 2 cuil. à soupe de chapelure
 1 cuil. à soupe de persil ciselé
 2 brins de persil
 1 cuil. à soupe d'huile
 Sel, poivre

RECETTE

Basique : boulettes de boeuf sauce tomate

Mettez la viande dans un saladier.

Ajoutez la chapelure et le persil ciselé, salez et poivrez.

Mélangez bien puis **formez** des boulettes de la taille d'une noix, en les roulant entre les paumes de vos mains. (Pour les rouler facilement, **trempez** vos mains dans de l'eau froide entre chaque boulette.)

Pelez l'oignon et **émincez**-le finement.

Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse antiadhésive et **faites-y blondir** l'oignon 3 mn, en remuant sans cesse.

Ajoutez les boulettes et **mélangez** jusqu'à ce qu'elles soient juste blondes.

Versez le coulis de tomate et, dès l'ébullition, **couvrez** et **laissez cuire** 30 mn à feu doux.

Rincez les brins de persil, **épongez**-les et **effeuillez**-les.

Servez les boulettes chaudes, parsemées de feuilles de persil.

⁵⁶ Disponível em: <<http://cuisine.elle.fr/elle/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Basique-boulettes-de-boeuf-sauce-tomate#>> Acessado em 3. jan. 2011 (grifos nossos)

A partir do exemplo extraído da obra de Menon, pode-se perceber que, na verdade, versificação à parte, a forma das receitas de Lebas não destoava tanto das receitas convencionais da época, no que diz respeito à sua estruturação. Assim como em *Festin Joyeux*, não há uma listagem prévia de ingredientes com precisão quanto às suas medidas, tempo e temperatura de cozimento, e as instruções de preparo não são caracterizadas pela objetividade de hoje, com um passo-a-passo bem marcado. Ao contrário do padrão seguido nos dias atuais, que segue basicamente a forma no imperativo (“versez”, “ajoutez”, “servez”), nas receitas de Menon é possível também encontrar ocasionais “Il faut+infinitivo” como forma de injunção.

No entanto, se tomarmos um excerto da obra de Vincent La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, poderemos notar que este último apresenta um detalhamento muito maior nas instruções de preparo do que nas receitas de *Festin Joyeux*.

PÂTÉ DE MACREUSES, chaud.

Vous prendrez vos Macreuses, les **retrousserez** de la même manière qu’il est marqué au Pâté de Canards; & y **passerez** quelques lardons d’anguilles; vous les **couperez** en quatre; ou vous les **laissez** entières, comme vous **voudrez**; vous **dressez** vôte Pâté d’une pâte un peu plus commune qu’à l’ordinaire, la **foncez** du Godiveau maigre; & **si** vous les **laissez** entières, vous **pourrez** les farcir dans le corps; vos Macreuses, étant arrangées dedans vôte Pâté, vous le **garnirez** de champignons, truffes, persil, ciboules, échalotes, une pointe d’ail, sel, poivre, épices douces, & de bon beurre, le bien nourrir; vous le **couvrirez**, & les **finirez**, & le **mettrez** au four l’espace de six heures, étant fort dur à cuire: étant cuit, vous le **dégraisserez** bien, & y **jetterez** dedans un bon ragoût de champignons, truffes, cus d’artichaux, laitances; **que** le ragoût **soit** assez relevé: **si on le fait** en gras, **on le peut faire** de la même manière que le Pâté de Canards chaud, & y **mettre** un ragoût gras: & celui froid, la même chose que le Pâté froid de Canard; mais cela ne se mange guères froid. **Si on le fait** pour manger froid, étant à moitié cuit, **on le retirera** du four, & **on y mettra** une bonne sausse avec force anchois haché dedans: **on y coulera** celà dedans avec un antonnoir; & **on le repoussera** au four; celà lui relevera bien son goût: **on y pourra ajouter** aussi quelques truffes entières, ou coupées dans les coins, ce qui ne se trouve point au Pâté de Canards.⁵⁷

⁵⁷ Vincent LA CHAPELLE, *Le cuisinier moderne*, Tome Second, p.109 (grifos nossos).

Mesmo levando em consideração que os diferentes autores se utilizavam de estilos distintos ao escreverem seus livros de receitas, pode-se pensar que essa observação a respeito da obra de La Chapelle reforça a noção de que o caráter de entretenimento das composições de *Festin Joyeux* não é secundário em relação ao objetivo de transmitir receitas, pois a precisão e o detalhamento do conteúdo acabam sujeitando-se à necessidade de se manter a forma em versos rimados, o que afinal caracteriza a proporção de cada gênero dentro da obra. Então, observa-se que um gênero acaba limitando o outro nessa coexistência de gêneros que não ocorre normalmente. Não é completa como receita, pois perde em precisão e objetividade, não tem a função de uma *opéra-comique* em razão de seu conteúdo, não pode ser considerada poesia por falta de “teor poético”. Pode-se dizer que, a partir de todos esses gêneros descaracterizados, surge um novo gênero, com uma função que se divide entre proporcionar diversão e, secundariamente, ensinar receitas.

Por fim, pode-se considerar a hipótese de Lebas ter realizado esse travestimento de gêneros como uma tentativa de aproximar o texto de um público mais amplo, como sugere Genette: “O travestimento é o contrário de um distanciamento: ele naturaliza e assimila, no sentido (metaforicamente) jurídico desses termos, o texto parodiado” (tradução nossa).⁵⁸

⁵⁸“Le travestissement est le contraire d’une distanciation: il naturalise et assimile, au sens (métaphoriquement) juridique de ces termes, le texte parodié”. Gérard GENETTE, *Palimpsestes*, p.69.

2.2. A TRADUÇÃO DE *FESTIN JOYEUX*: DA TEORIA À PRÁTICA

2.2.1. METODOLOGIA DA TRADUÇÃO: AS ABORDAGENS FUNCIONALISTAS COMO UM CAMINHO

Embora teorias da tradução não sejam unanimidade no mundo acadêmico, primeiramente no que diz respeito à sua relevância ou mesmo à necessidade de se ter uma, e em segundo, quanto à sua capacidade de abrangência e de aplicabilidade, partimos do princípio de que elas são efetivamente pertinentes e necessárias no sentido de que a atividade de tradução pode ser algo passível de ser pensado e sistematizado. As linhas teóricas que nos interessam para este trabalho situam-se entre as vertentes da equivalência e do funcionalismo.

Não temos a intenção, neste tópico, de trazer à tona a questão da possibilidade ou impossibilidade da tradução, na medida em que esta surgirá naturalmente durante o exercício da prática tradutória, além do fato de que, discutida isoladamente, ela termina por resvalar em inevitáveis subjetivismos que em nada contribuem para o trabalho da tradução em si. Como observa Mário Laranjeira, quando diz que não cabe fazer radicalizações no que diz respeito a definir a tradução como teoricamente impossível ou, ao contrário, afirmar que tudo é “perfeitamente traduzível”⁵⁹, mais vale falar em graus maiores ou menores de tradutibilidade, condicionado por diversos fatores.

Katharina Reiss (1984/1996), em sua obra *Fundamentos para uma teoria funcional da tradução*, diz: “[...] os receptores do texto de partida e os receptores do texto final pertencem a comunidades culturais e linguísticas diferentes, e cada cultura e cada língua constituem um sistema individual” e conclui: “Portanto, para o tradutor será impossível transmitir exatamente a mesma informação e em igual quantidade que o emissor de partida [...]”(tradução nossa).⁶⁰ Em

⁵⁹ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p. 15.

⁶⁰ “Por tanto, al traductor le será imposible transmitir exactamente la misma información y en igual cantidad que el emisor de partida [...]” Katharina REISS, *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*, p.110.

outras palavras, Reiss entende como impossível uma tradução integralmente fiel devido à influência que as diferenças entre as culturas fonte e meta exercem no processo de transposição de informações.

Mais do que uma tentativa de se obter uma equivalência absoluta palavra a palavra, a atividade tradutória é vista por certos teóricos como um ato comunicativo. Uma dessas linhas teóricas é a das Abordagens Funcionalistas, surgida nos anos 1970 e 1980, cujos principais representantes são Katharina Reiss e Hans Vermeer, Justa Holz-Mänttari e, posteriormente, Christiane Nord.

A grande inovação destas abordagens foi no sentido de se considerar o sentido e o contexto como cruciais na atividade tradutória, encarando-a como um ato comunicativo, contrariamente a abordagens anteriores que viam a tradução meramente como codificação/decodificação de uma mensagem. Elas procuram, antes de tudo, focar na função que um texto deve cumprir.

Jeremy Munday apresenta resumidamente um panorama dessas linhas teóricas, acompanhadas das respectivas críticas⁶¹:

- Katharina Reiss, nos anos 1970, fundamenta seu trabalho no conceito de equivalência e defende a ideia de que a comunicação ocorre no nível do texto, mais do que no da palavra ou da frase. A partir da categorização feita por Karl Bühler de três funções da linguagem, determina três principais tipos textuais: o informativo, o expressivo e o operativo, com vários tipos híbridos entre eles. Além disso, Reiss também lista uma série de critérios intra e extralinguísticos que devem ser levados em conta. A principal crítica feita à teoria de Reiss é a respeito do número restrito de funções listadas, junto com o questionamento sobre a própria possibilidade de se diferenciar esses tipos textuais mencionados.

- Holz-Mänttari (1984) propõe um modelo de “ação translacional”, que pretende fornecer diretrizes aplicáveis a situações de traduções profissionais, com foco no objetivo do texto. A

⁶¹ Para a exposição completa de Munday sobre as teorias funcionalistas, cf. Jeremy MUNDAY, *Introducing translation studies: Theories and applications*. New York: Routledge, 2001, p.72-88.

crítica ao modelo de Holz-Mänttari se baseia na complexidade de seu jargão, e na abordagem superficial ao fator da diferença cultural sendo que uma das metas do modelo é justamente oferecer diretrizes para transferência intercultural, além de negligenciar o texto-fonte.

- Hans Vermeer introduz o conceito de *Skopos* (“objetivo” em grego) na teoria da tradução e elabora junto com Reiss a *Skopostheorie*, que ambiciona ser uma teoria geral da tradução que sirva para todos os tipos de texto. Em linhas gerais, ela se concentra na função do texto-meta, e permite que o texto-fonte seja traduzido de maneiras diversas, de acordo com o *skopos* determinado para o texto-meta. A crítica feita à teoria de Vermeer inclui o fato de, na realidade, ela não ser exatamente uma “teoria geral”, mas que dá conta somente de textos não-literários; e, em adição a isso, a *Skopostheorie* também não daria atenção o suficiente para a natureza linguística do texto-fonte e para aspectos em microníveis no texto-meta, e tampouco considera as questões culturais com devida ênfase.

- Christiane Nord (1991), em seu *Text Analysis in Translation*, apresenta um modelo funcional mais detalhado que incorpora elementos de análise textual, com foco na análise do texto-fonte como forma de se determinar sua função, que pretende ser aplicável a todos os tipos de textos, além de ser voltado para estudantes e professores de tradução, e também para profissionais da área. Munday ressalta que a contribuição do modelo de Nord reside na identificação de todo um grupo de aspectos geradores de dificuldades que auxiliam no estabelecimento de estratégias para tornar o texto-meta um veículo eficiente de comunicação, mas que no entanto continua a ser insuficiente em sua abrangência.

2.2.2. APLICANDO O MODELO DE NORD

Embora todas as teorias resumidas acima apresentem insuficiências em algum nível, fez-se a opção neste trabalho de tomar como base para a tradução de *Festin Joyeux* o modelo proposto por Christiane Nord, uma vez que este pretende ser “[...] geral o suficiente para ser aplicável a qualquer texto e [...] específico o suficiente para dar conta do maior número possível de problemas de tradução universais”⁶², inclusive no ensino de técnicas tradutórias e avaliação da qualidade de traduções, como Nord afirma. Essa ambição de procurar cercar os fatores que podem vir a constituir um problema no processo de tradução torna o modelo atraente para ser aplicado a *Festin Joyeux*, uma vez que este apresenta um rol considerável de obstáculos potencializado por suas características multigenéricas. Nord define a tradução como “a produção de um texto-meta funcional que mantém uma relação com determinado texto-fonte que seja especificado de acordo com o *skopos* da tradução”.⁶³

O modelo sugerido por Nord é bastante complexo, e envolve um roteiro extremamente detalhado de análise textual que basicamente se divide entre fatores intratextuais e extratextuais como forma de se determinar a função do texto-fonte, para em seguida determinar a função do texto-meta, como defendido por Vermeer em sua *Skopostheorie*, e a partir daí definir as diretrizes de tradução.

Os fatores extratextuais incluem o emissor do texto e suas intenções, o receptor, o meio ou canal através do qual o texto é veiculado, o tempo e o espaço da comunicação, o motivo para a produção do texto e a função textual.

Os fatores intratextuais incluem o tema e conteúdo do texto, suas pressuposições, composição do texto, elementos não-verbais, léxico, estrutura da frase e aspectos suprasegmentais. Nord defende ainda que a tradução não é um processo linear e progressivo

⁶² “[...] general enough to be applicable to any text and [...] specific enough to take account of as many universal translation problems as possible.” Christiane NORD, *Text Analysis in Translation*, p. 2.

⁶³ “[...] translation is the production of a functional target text maintaining a relationship with a given source text that is specified according to the translation *skopos*”. Ibidem, p.232.

que caminha de um ponto inicial até um ponto-alvo, mas sim um processo circular e recursivo, no qual é possível e até recomendável que se retorne aos estágios iniciais da análise.⁶⁴

A ideia é, seguindo o modelo de Nord, primeiramente estabelecer a função do texto-fonte para a partir daí determinar a função do texto-meta, sendo que não se pretende, neste trabalho, “esconder” o fato de que se trata de uma tradução, ou seja, não é a intenção produzir um texto instrumental ou domesticado. Para tanto, é preciso efetuar uma análise textual de seus fatores extratextuais, e com isso inferir uma função do texto, que será confirmada ou não a partir de uma análise de fatores intratextuais. No caso deste objeto de estudo, o livro *Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique*, temos, além dos dados sobre tempo (1738), espaço (França, Paris, Versalhes), emissor (J. Lebas, cozinheiro do rei Luís XV) e receptor (damas da corte), o próprio emissor do texto efetuando em uma epístola uma dedicatória para as Damas da Corte, na qual ele descreve suas intenções ao elaborar e publicar essas receitas em versos. Há também um prefácio no qual o autor apresenta a si mesmo e a obra, e até justifica sua “ousadia” em apostar em um título dessa espécie.

Eu só tomo a liberdade, SENHORAS, de vos dedicar este pequeno Tratado para distraí-las de alguma leitura mais séria. Esta Obra tem por título: O Banquete Jubiloso, ou A Cozinha Musicada, que poderá vos servir de entretenimento & de recreação, tão útil quanto agradável; pois ao cantar, SENHORAS, podereis ensinar a fazer ragus & molhos a alguns de vossos subalternos para as divertirem [...].(tradução nossa)⁶⁵

Temos aqui, portanto, a intenção declarada do autor: ensinar receitas que sirvam igualmente como entretenimento às damas da corte. Por trás dessa intenção, podem-se cogitar motivações como autopromoção, aspiração a ascender socialmente dentro da corte, ironizar determinados membros da sociedade, bajular outros, provocar rivais. Mas seriam somente conjecturas e, com quase trezentos anos entre a produção do original e a da tradução, é razoável

⁶⁴ Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.30.

²“Je prens seulement la liberté, MESDAMES, de vous dédier ce petit Traité pour vous délasser de quelque lecture plus sérieuse. Cet Ouvrage a pour titre: *Festin joyeux, ou La Cuisine en Musique*, qui pourra vous servir d’amusement & de récréation, aussi utile qu’agréable; puisqu’en chantant vous pourrez, MESDAMES, enseigner à faire des ragoûts & sausses à quelqu’uns de vos sujets subalternes pour vous réjouir”. J. LEBAS, *Festin joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.iv-v.

constatar com certa segurança que, para um público falante de português do início do século XXI, essas possíveis motivações não teriam real influência sobre a função, tornando-se meramente curiosidades históricas ainda que se revelassem verdadeiras. Mason⁶⁶ discorre justamente sobre a impossibilidade de os tradutores, na maioria das vezes, efetivamente saberem o que o produtor do texto-fonte intencionava comunicar, tendo de se ater a presumir e interpretar o texto com base em fatores contextuais e paratextuais. Se por um lado temos à nossa disposição diversas informações fornecidas pelo próprio autor do texto-fonte no prefácio, por outro se trata de uma obra tão obscura e de autor tão desconhecido que se torna de fato difícil verificar a credibilidade dessas informações.

O tradutor, neste processo de estabelecimento da função do texto-meta, deve de certa forma efetuar um exercício de empatia com aquele que, ele imagina, será seu provável receptor.

Christiane Nord sugere essa estratégia citando Vermeer:

Se o emissor quer se comunicar, ele se sintoniza à personalidade do receptor, ou, para ser mais preciso, ele se adapta ao papel que ele espera que o receptor espere dele. Isso inclui o julgamento que o emissor tem do receptor.⁶⁷ (tradução nossa)

Isso é importante no que diz respeito às decisões que o tradutor deve tomar ao fazer adaptações para o público-leitor da tradução. Mais do que ser “fiel” ao texto-fonte, é cumprir a função estabelecida para a tarefa proposta que prevalece. Uma vez determinado o receptor que se pretende atingir, deduz-se qual deve ser sua expectativa em relação ao texto, e como esta deve ser cumprida.

Digamos que o público-alvo pretendido para o texto-meta seja composto por pessoas adultas que tenham interesse por gastronomia e por literatura, mais especificamente poesia ou teatro, por História e pela cultura francesa. É provável que este público-alvo também esteja

⁶⁶ Ian MASON, “Communicative/functional approaches”. In: Mona BAKER, *Routledge encyclopedia of translation*, p. 32.

⁶⁷ “If the sender wants to communicate, he attunes himself to the recipient’s personality, or, to be more precise, he adapts himself to the role which he expects the recipient to expect of him. This includes the judgement which the sender has of the recipient.” Hans VERMEER, *Allgemeine Sprachwissenschaft*. Freiburg: 1972. p. 133. apud Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.15.

interessado em executar as receitas da época de Luís XV, ao mesmo tempo em que manifesta curiosidade sobre como seria o resultado de uma receita escrita em versos pelo cozinheiro do rei. Sendo assim, é imperativo que essas funções sejam preservadas na tradução.

Note-se que, se no texto-fonte a intenção era ensinar receitas às damas da corte para que estas, por sua vez, as repassassem a seus serviçais, no texto-meta isso já não acontece; entretanto, ainda que haja esse deslocamento no público-alvo da tradução, com conseqüente mudança na função, deve-se ter em mente que o registro utilizado pelo emissor deve ser mantido, uma vez que o interesse do leitor também é de ordem histórica e ele deve poder ter acesso às formalidades utilizadas por Lebas em relação às damas da corte, que de sua parte supostamente se dirigiram a seus serviçais. Porém, devemos considerar também a possibilidade de essa função não ser estática, ou seja, esses poemas poderiam não ser necessariamente repassados aos serviçais, e o fato de existirem charadas entremeando as receitas é um bom indicativo dessa hipótese de mobilidade funcional. Ainda que esta seja admissível, neste trabalho serão consideradas as intenções de Lebas da forma como este manifestou em sua epístola.

Outro fator a ser considerado como determinante no estabelecimento da função é o tipo textual ao qual pertence o texto-fonte, pela expectativa que ele causa no leitor. Christiane Nord afirma que os gêneros textuais mudam de acordo com a época e com a cultura:

Não só as normas de gêneros textuais variam de uma cultura para outra [...] como também estão sujeitas a mudanças históricas. Certos gêneros textuais que são muito comuns hoje não existiam em outras épocas (ex: notícias ou comerciais de rádio), ao passo que outros, que eram bastante comuns séculos atrás (ex: feitiços ou poemas heróicos), mudaram de função ou se tornaram completamente obsoletos.⁶⁸ (tradução nossa)

Essa constatação é determinante para a escolha do formato a ser adotado na tradução da obra. O texto de *Festin Joyeux*, apesar de ser pouco convencional na forma devido ao uso de versos rimados, não diverge muito da maneira como eram redigidas as receitas na época, como

⁶⁸“Not only do text-type norms vary from one culture to another [...] but they are also subject to historical change. Certain text types that are very common today did not exist in former times (e.g. radio news or commercials), whereas others, which were quite commonplace centuries ago (e.g. magic spells or heroic poems), have changed function or become obsolete altogether”. Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.19.

foi visto no item 1.2. Portanto, partindo-se do princípio de que a obra causava de fato algum estranhamento para o leitor, infere-se que seria predominantemente pelos versos musicados. Tendo o intuito de procurar reproduzir um pouco do efeito causado pelo texto-fonte no público visado por Lebas, entende-se que, se mantivéssemos o formato de uma receita como se conhece no Brasil do século XXI, mas em versos rimados e com o acompanhamento musical, nos aproximaríamos pelo menos em parte do resultado obtido por *Festin Joyeux* no século XVIII para as damas da corte. Porém, isso não foi possível neste trabalho, visto que há enorme discrepância entre os formatos em questão e seria inviável versificar uma receita no formato brasileiro dos dias de hoje, mesmo porque nem indicações de medidas e quantidades há na maior parte das composições de *Festin Joyeux*.

Nord menciona justamente o papel dos aspectos estilísticos convencionais de certos tipos de textos, como receitas ou leis, na questão do efeito sobre o leitor, quando escapam das convenções: “Os aspectos estilísticos de tais textos ganham relevância para a categoria do efeito somente se não se conformarem às convenções do gênero textual, indicando assim uma função não-convencional diferente (ou adicional)” (tradução nossa)⁶⁹. E cita, no exemplo 3.3./3, justamente o que seria o caso de *Festin Joyeux*:

Uma lei escrita em versos provavelmente perderia seu caráter impositivo e poderia ser vista como uma gozação. Instruções de operação em versos, no entanto, podem ainda “funcionar”, embora seu efeito sobre o leitor possa ser não convencional. (tradução nossa)⁷⁰

⁶⁹ “The stylistic features of such texts gain relevance for the category of effect only if they *do not* conform to the text-type conventions and thus indicate a different (or additional) non-conventional function”. Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.137.

⁷⁰ “A law written in verse would probably lose its binding character and might be regarded as an amusing persiflage. Operating instructions in verse, however, can still ‘work’, even though its effect on the reader may be unconventional.” Ibidem, p.139.

Outros elementos enunciativos a serem considerados são as manifestações do sujeito que aparecem em muitas das receitas, em um processo de embreagem/debreagem, desviando-se da “objetividade” esperada do formato. Por exemplo, o verso “vous la glacez, c’est la mode”⁷¹, (“glaceie-a, é a moda”) na receita *Un grand plat d’une Carpe à la Chambord*, ou na receita *Potage de teste d’agneau, et coulis à la Reine* o verso “trempez le pain sans dire mot à la servante Catherine”⁷², (“molhe o pão sem dizer palavra à serviçal Catherine”), ou ainda os versos “ce coulis sera très parfait/sans aller à l’école”⁷³, (“este coulis ficará perfeito/sem ter ido à escola”) em *Potage d’un oison ou canneton, à la purée des pois verts*, entre outros, são inserções que escapam completamente do paradigma de uma receita culinária tradicional, a qual costuma se ater à lista de ingredientes e às recomendações técnicas de preparo. Essas manifestações subjetivas podem não interferir na execução do prato, mas certamente constituem indícios fortes de que o texto de *Festin Joyeux* foi possivelmente pensado também para ser representado, fato que o conduz para o território do entretenimento, do burlesco, outra parte da função do texto-fonte, que deve ser transposta para o texto-meta.

Dada a complexidade do modelo proposto por Nord, que inclui estratégias para se obter informações detalhadas sobre os fatores intra e extratextuais, procurou-se dele extrair somente parte dos elementos como base para estabelecer um quadro comparativo entre texto-fonte e texto-meta, de forma a apresentar mais claramente suas principais diferenças e semelhanças.

⁷¹ J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p. iij.

⁷² *Ibidem*, p.v.

⁷³ *Ibidem*, p. viij.

A fonte utilizada para realizar a análise textual foi a cadeia de perguntas sugerida por Nord, baseada na fórmula de Harold Dwight Lasswell (1948): “Quem diz o quê, por qual canal, para quem e com qual efeito?”⁷⁴:

Quem (deve transmitir)
para quem
para quê
por qual meio
onde
quando
por quê
(um texto)
com qual função
sobre qual tema (ele deve dizer)
o quê
o que não dizer
em que ordem
usando quais elementos não-verbais
com que palavras
em que tipo de frase
em qual tom
para qual efeito?

⁷⁴ “Who says what in which channel to whom with what effect?”. Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.36.

QUADRO COMPARATIVO ENTRE TEXTO-FONTE E TEXTO-META⁷⁵

	TEXTO-FONTE	TEXTO-META
Fatores extratextuais		
Emissor do texto (<i>quem?</i>)	J. Lebas, <i>officier de bouche</i> do rei Luís XV	Tradutor brasileiro do século XXI
Intenção (<i>para quê?</i>)	- segundo a Epístola, ensinar receitas às damas da corte que possam ser repassadas de forma cantada a seus serviçais - divertir; surpreender	- ensinar receitas que possam ser entoadas e executadas; - apresentar uma obra do século XVIII de características únicas, e torná-la acessível ao público falante de língua portuguesa; - promover reflexão sobre o processo de tradução
Receptor (<i>para quem?</i>)	Damas da corte de Luís XV (segundo o autor); mais extensivamente, donas de casa burguesas (dedução a partir do artigo de Jean-Luc Impe).	Adultos lusófonos do século XXI, de ambos os sexos, interessados em gastronomia, história, literatura, música, tradução, gêneros textuais
Expectativa do receptor ⁷⁶	(presumidamente) - aprender receitas para repassá-las ao serviçais - aprender receitas para executá-las - entretenimento	- poder executar receitas da obra - poder cantar as receitas com o acompanhamento de partituras - poder memorizar receitas - estudar o resultado da tradução - saber mais a respeito dos hábitos alimentares da época, e mais especificamente da corte de Luís XV
Meio (<i>por qual meio?</i>)	Livro	Dissertação de mestrado
Tempo de produção (<i>quando?</i>)	entre 1722 e 1738 (data de publicação)	2011
Local de produção (<i>onde?</i>)	Paris, França	São Paulo, Brasil
Motivo (<i>por quê?</i>)	(presumidamente) - divulgar receitas - busca de fama - apresentar uma obra original - consolidar sua carreira	- escolher um <i>corpus</i> original e problemático para ser estudado em dissertação de mestrado, com possível publicação posterior
Função (<i>com qual função?</i>)	- informativa/injuntiva - entretenimento	- informativa/injuntiva - entretenimento

⁷⁵ Os termos utilizados neste quadro comparativo são aqueles propostos por Nord.

⁷⁶ Foi efetuada uma adaptação ao modelo de Nord com a inclusão deste item, que não está presente originalmente na esquematização, apesar de ser um dos elementos discutidos.

Fatores intratextuais		
Tema (<i>sobre qual tema?</i>) (semântica)	- receitas de Lebas para o banquete de coroação de Luís XV	- tradução de uma compilação de receitas em versos escritas pelo <i>officier de bouche</i> de Luís XV
Conteúdo (<i>o quê?</i>) (semântica)	- coletânea de receitas, instruções de serviço, charadas em versos, acompanhados de partituras, que compõem um banquete	- somente composições que possuem partitura disponível - notas explicativas sobre termos que podem ser desconhecidos ao leitor - contexto sócio-histórico
Pressuposições (<i>o que não deve dizer?</i>) (conhecimento prévio do receptor) (semântica)	- conhece os ingredientes e pratos comuns da época; melodias correntes na época	- sabe como é o padrão de uma receita no Brasil do século XXI - não conhece as melodias da França do século XVIII - não conhece determinados ingredientes comuns na França do século XVIII
Composição (<i>em que ordem?</i>) (estilística)	- epístola com dedicatória às damas da corte - prefácio - versos rimados com acompanhamento musical	- contextualização sócio-histórica - levantamento de problemas relacionados à tradução de <i>Festin Joyeux</i> - tradução em versos rimados com acompanhamento musical; notas de rodapé explicativas e comentários
Elementos não-verbais (<i>usando quais elementos não-verbais?</i>) (estilística)	- partituras, mapa da mesa	- partituras, mapa da mesa
Léxico (<i>com que palavras?</i>) (estilística)	Da França do século XVIII - termos geralmente usados em receitas, mesclados a manifestações enunciativas do sujeito	Do Brasil do século XXI - termos geralmente usados em receitas, mesclados a manifestações enunciativas do sujeito
Estrutura de frase (<i>em que tipo de frase?</i>) (estilística)	- versos de até 12 sílabas - na forma imperativa, futuro, infinitivo - inversões	- versos de até 12 sílabas - na forma imperativa, futuro, infinitivo - inversões
Aspectos suprasegmentais (<i>em que tom?</i>) (estilística)	- rimas - ritmo - indicação de melodias com partituras - tom lúdico, jocoso	- rimas - ritmo - indicação de melodias com partituras - tom lúdico, jocoso

O modelo de Christiane Nord, embora seja uma bem-vinda contribuição para a prática da tradução enquanto tentativa de sistematização, às vezes apresenta propostas um tanto

generalistas, e que nem sempre dão conta da questão que de fato determina a qualidade das traduções: a competência do tradutor sobre a cultura e o idioma tanto do texto-meta quanto do texto-fonte, e sua habilidade para solucionar dificuldades decorrentes do processo.

As abordagens funcionalistas certamente têm o mérito de tratarem de forma pragmática a atividade tradutória; no entanto, deve-se ter em mente o fato de que são teorias insuficientes, elaboradas nos anos 1970 e 1980, e que desde então surgiram novas elaborações teóricas para a tradução, ferramentas como a internet e programas de tradução mecânica, responsáveis por um grande salto no que diz respeito ao aspecto de eficiência na prática tradutória.

2.2.3. PROBLEMAS DE TRADUÇÃO EM *FESTIN JOYEUX*

Elisa Duarte Teixeira, em seu artigo publicado no número 15 da revista *TradTerm*, “Especificidades da tradução técnica de receitas – alguns problemas e possíveis soluções” (2009), levanta questões específicas à tradução de receitas culinárias, no caso, do inglês para o português brasileiro. Muitas das dificuldades listadas por Teixeira também se aplicam ao *corpus* de *Festin Joyeux*, sobretudo no que diz respeito ao léxico. Entre elas, destaco: ingredientes difíceis de encontrar no Brasil; ingredientes não disponíveis no Brasil; erros no original; e diferenças culturais. No caso de *Festin Joyeux*, soma-se a esses elementos a questão relativa à distância temporal, à versificação e à justaposição de gêneros.

Neste tópico são feitas algumas reflexões a respeito das características de *Festin Joyeux* que constituem os maiores obstáculos no processo de tradução.

2.2.3.1. A JUSTAPOSIÇÃO DE GÊNEROS

A princípio, pode-se pensar que a maior dificuldade encontrada na tradução de *Festin Joyeux* refere-se à parte da versificação. No entanto, ela ultrapassa essa questão: não se trata simplesmente de arriscar uma tradução de rimas. O que constitui o desafio maior é a concomitância de gêneros – versos, receitas, música - cada qual com suas características e delimitações. Reiss discorre sobre o papel do tipo textual⁷⁷ no ato comunicativo, indicando três funções para as convenções deste modo de classificação: “1) sinais de reconhecimento, 2) fator desencadeador de expectativas e 3) sinais que orientam a compreensão do texto”.⁷⁸

Aplicado às receitas em versos de *Festin Joyeux*, o conceito de gênero textual é subvertido; dois dos mais tradicionais que deveriam ser reconhecidos, receita culinária (texto veicular) e poema, não se encaixam plenamente aqui. Ou seja, as três funções mencionadas acima do gênero textual acabam sendo exploradas de forma a produzir um efeito inusitado, no sentido em que não funcionam como referências para a recepção da mensagem como um modelo pré-existente, mas provocam determinadas expectativas que são surpreendidas. Assim como Genette afirma, “[...] sabe-se que a percepção genérica orienta e determina em um grau considerável o ‘horizonte de espera’, e portanto a recepção da obra”.⁷⁹ Christiane Nord (1991) também aborda os efeitos sobre o receptor ao se romper com a padronização de gêneros textuais, fornecendo o exemplo de uma dona-de-casa e suas expectativas em relação a uma receita culinária: “O leitor só se tornará ciente da forma do texto se esta não for a forma esperada; se,

⁷⁷ Embora os conceitos de tipo textual e de gênero textual não sejam equivalentes, e na verdade variem de teórico para teórico, utilizaremos aqui as observações de Reiss feitas a respeito de “tipo de texto” (em alemão, “Textsorte”), uma vez que parecem pertinentes dentro da discussão sobre a importância de classificações de texto nas expectativas geradas sobre o leitor.

⁷⁸ Katharina REISS, *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*, p.164.

⁷⁹ “[...] la perception générique, on le sait, oriente et détermine dans une large mesure l’‘horizon d’attente’ du lecteur, et donc la réception de l’oeuvre”. Gérard GENETTE, *Palimpsestes*, p.11.

por exemplo, a receita for escrita como um poema ou se estiver faltando a lista de ingredientes.”
(tradução nossa)⁸⁰

Katharina Reiss (1996) menciona a evolução histórica que sofrem as convenções da organização de textos, fator importante a ser considerado em se tratando de tradução de textos antigos, fornecendo inclusive um exemplo que, de certa forma, tange a problemática do *corpus* em questão: “Exemplo: hoje em dia se apresenta em rima a classe de tipo textual poema (literário), no entanto na Idade Média também se rimavam os textos técnicos.” (tradução nossa)

81

Mas *Festin Joyeux* não é um texto da época medieval, e tomando por base a introdução do autor, pode-se supor que, na época em que foi publicado esse livro, já não era mais tão comum usar rimas em textos não-poéticos, ou mais especificamente, escrever receitas em rimas a serem musicadas e encenadas: “Eis aqui um novo título que ousou apresentar ao público, é por assim dizer uma obra-prima; talvez far-se-á surpresa que um Officier de Cuisine tenha inventado de colocá-la sobre os *Airs de Cour & Vaudevilles*: [...]” (tradução nossa)⁸²

Philip e Mary Hyman (1998), no capítulo “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX” do livro *História da Alimentação*, organizado por Flandrin e Montanari, confirmam a originalidade formal da obra:

Em meados do século XVIII, a diversificação atingiu profundamente tanto o conteúdo, quanto a forma dos livros de cozinha. Em 1738, é publicada a primeira coletânea de receitas em versos (para não dizer, cantadas), *Le Festin joyeux ou la Cuisine mise en musique* [sic].⁸³

⁸⁰ “The reader will only become aware of the text form if this is not the expected form: if, for example, the recipe is written as a poem or if the list of ingredients is missing”. Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p. 55.

⁸¹ “Ejemplo: hoy en día sólo se presenta en rima la clase de tipo de texto poema (literario), sin embargo en el Medioevo también rimaban los textos técnicos.” Katharina REISS, *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*, p. 167.

⁸² “Voici un titre nouveau que j’ose présenter au Public, c’est pour ainsi dire um chef-d’oeuvre; peut-être sera-t-on surpris qu’un Officier de Cuisine ait inventé de la mettre sur des *Airs de Cour & Vaudevilles* [...]” J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.viii.

⁸³ Philip HYMAN & Mary HYMAN, “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX”. In: Jean-Louis FLANDRIN & Massimo MONTANARI, *História da Alimentação*, p. 634.

Fora a questão da versificação, há ainda o elemento musical presente. Tanto os *vaudevilles* quanto os *airs de cour* mencionados pelo autor de *Festin Joyeux* foram formas de linguagem artística bastante populares na França, fato que reforça a função de entretenimento que o texto original possuía.

É curioso notar que Lebas não faz nenhuma menção às *opéras-comiques* ou qualquer outro gênero versificado, apesar de afirmar claramente o uso dos *airs de cours* e *vaudevilles* no acompanhamento de seus versos. Ou seja, a única referência nominal literária efetivamente evocada por Lebas é aquela feita a Scarron, no prefácio.

De qualquer forma, embora o autor chame seus versos de burlescos, não há muito espaço para o burlesco propriamente dito dentro de *Festin Joyeux*, pelo menos no que diz respeito à inserção direta de críticas à sociedade por meio de suas receitas. Assim como com as *opéras-comiques*, a associação do burlesco com *Festin Joyeux* se faz muito mais pela forma do que pelo conteúdo. No entanto, há pelo menos um tipo de paródia que poderia se aplicar aqui: o escárnio ao gênero literário, e é nesse sentido que *Festin Joyeux* poderia ter, pelo menos em parte, apelado para o recurso do satírico⁸⁴, caso fosse sua intenção zombar do formato de versos musicados popular na época, fazendo ele mesmo uso dessa estética. Como não se sabe quase nada a respeito de Lebas, nem mesmo se as poucas informações a seu respeito fornecidas por ele próprio são verdadeiras, e tampouco temos registros de publicações de outros escritos seus com os quais *Festin Joyeux* poderia ser comparado, essa hipótese é remota, até porque não se reconhece na linguagem as marcas da paródia ou do escárnio como a ironia, a alusão, os jogos de palavras, entre outras.

São diversas as dificuldades encontradas em um texto cuja característica é a justaposição de gêneros, uma vez que cada um deles impõe alguma espécie de limitação e função que o caracteriza. Sendo assim, à tarefa de se encontrar uma tradução adequada para os termos

⁸⁴ Essa menção à possibilidade de uma paródia a um gênero literário foi baseada no artigo de Claudine Nedelec a respeito da inserção do burlesco em obras do século XVII. Claudine NEDELEC, “Burlesque et interprétation”, *Les Dossiers du Grihl* [En ligne], Les dossiers de Claudine Nédélec, Le XVII^e siècle, mis en ligne le 14 novembre 2007, Consulté le 3 janvier 2011. URL : <http://dossiersgrihl.revues.org/329>

técnicos da receita, como nomes de ingredientes, de utensílios e modos de preparo, soma-se a obrigação de manter os versos em rimas e a métrica próxima do original, para que possam ser entoados, além dos elementos que conferem ludicidade ao texto.

2.2.3.2. A DIACRONIA

A distância temporal entre a realização do texto-fonte e do texto-meta implica decisões de ordem textual e extratextual sobre como se vai atingir um resultado satisfatório no sentido da coerência e preservação da característica de um texto antigo. Hatim & Mason, a esse respeito, falam dos dialetos temporais que registram as mudanças linguísticas produzidas com o tempo e dos problemas decorrentes de tal fenômeno, como a falta de obras referenciais para se pesquisar o léxico específico de certa época⁸⁵. Adicionalmente, os autores mencionam a dificuldade que tradutores de textos antigos têm ao decidir se devem optar pela versão arcaica ou contemporânea.

Já Christiane Nord⁸⁶ fala do aspecto do tempo refletido em elementos dêiticos, referências temporais internas e em indicadores temporais de determinados itens lexicais. Ela chama a atenção para o cuidado que se deve ter para não se usar “modernismos” em textos antigos e vice-versa, e se aprofunda um pouco mais no assunto quando expõe a importância de um dos fatores extratextuais que devem ser levados em conta ao se realizar uma tradução: o momento da comunicação. Nord afirma que conhecer o período de tempo em que o texto foi produzido é importante para se entender o desenvolvimento linguístico ocorrido até o momento da tradução, que normalmente é determinado por mudanças sócio-culturais, além de influenciar as expectativas que se criam em torno do texto, uma vez que essas mudanças linguísticas diacrônicas acabam afetando também os tipos textuais⁸⁷.

⁸⁵ Basil HATIM, & Ian MASON, *Teoría de la Traducción. Una aproximación al discurso*, p. 59.

⁸⁶ Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.116.

⁸⁷ *Ibidem*, p. 63.

Ainda sobre os problemas implicados na tradução de textos antigos, Nord cita Popovič e suas distinções entre “tradução sincrônica” de um autor contemporâneo e traduções modernas de textos mais antigos, que em sua opinião podem ser “re-criadoras” (i.e. atualizadoras) ou “conservadoras” (i.e. historicizantes) ⁸⁸. Um dos problemas de se realizar uma tradução de um texto antigo de forma “historicizante”, ou seja, como se o texto tivesse sido traduzido sincronicamente – no caso de *Festin Joyeux*, traduzi-lo para o português do século XVIII – é que o efeito obtido junto ao receptor moderno poderia ser muito discrepante daquele obtido no original, pois a evolução sofrida pelas línguas meta e fonte teria se dado em um ritmo diferente. Faço essa afirmação baseando-me no comentário que Nord tece sobre a tradução efetuada por Rudolf Borchardt em 1923 da *Divina Comédia* de Dante Alighieri para o alemão que ele considerava ser do século XIV; ela diz justamente que, apesar de ser um experimento interessante, resulta na discrepância mencionada acima por causa da diferença entre as mudanças sofridas na língua alemã - muito mais profundas - e na língua italiana nos últimos quinhentos anos.

Genette, em seu *Palimpsestes*, também sobre essa questão, expõe a aporia que surge quando se trata de, por exemplo, produzir no século XX uma tradução francesa de Dante ou de Shakespeare; se, por um lado, optar pela tradução para o francês moderno significa suprimir a distância da historicidade linguística e abster-se de colocar o leitor francês em uma situação comparável à do leitor italiano ou inglês do original, por outro, traduzir para o francês da época seria condenar-se ao arcaísmo artificial.⁸⁹

Com base nas considerações feitas acima, pode-se afirmar que o efeito causado em um leitor francês do século XXI que leia um texto em francês do século XVIII poderia não ser o mesmo que aquele causado em um leitor brasileiro do século XXI lendo um texto em português do século XVIII, dada essa divergência entre as diferentes evoluções linguísticas de cada cultura.

⁸⁸ Anton POPOVIČ, *Übersetzung als Kommunikation*. Trad. K.H.Freigang, in Wilss 1981, 92-111. 1977/1981: 103f. *apud* Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.65.

⁸⁹ Gérard GENETTE, *Palimpsestes*, p.241-242.

E, a não ser que o tradutor domine completamente a variante da língua-meta da época, o que é bastante difícil de acontecer por não ter de fato vivido o mesmo contexto espaço-temporal, as chances de o resultado da tradução ser um tanto forçado são bastante grandes.

Um exemplo de esforço por uma reconstituição temporal do texto seria utilizar formas ortográficas já abandonadas da língua portuguesa, uma vez que no texto-fonte há ocorrências de diferenças de ortografia em comparação com o francês contemporâneo. Exemplos: “sçait” hoje em dia se grafa “sait”, e “sause” evoluiu para “sauce”. Poderíamos substituir os “f” e os “s” do português por “ph” e “z” para representar os fonemas [f] e [z], respectivamente, como uma possível equivalência de efeito, mas correríamos o risco de realizar uma tradução caricata ou até artificial, como sugere Genette.

Pesando-se as possibilidades expostas com seus potenciais resultados, chega-se à conclusão de que recriar de forma hipotética como teria sido uma tradução sincrônica de *Festin Joyeux* valeria como exercício, mas não produziria resultados efetivos, ainda mais se uma das funções estabelecidas para este trabalho for possibilitar a execução de receitas por parte do receptor do texto.

2.2.3.3. A DISTÂNCIA CULTURAL

Um dos principais fatores geradores de problemas na tradução de livros de receitas costuma ser a distância cultural, em maior ou menor grau, dependendo de quais culturas estejam envolvidas no processo. Vivemos em uma época na qual essa distância cultural pode ser encurtada por alguns meios que efetivamente fazem parte da nossa realidade, como uma maior facilidade de deslocamento entre países, a prática da importação de produtos e o uso da internet. No entanto, por mais que neste mundo globalizado do século XXI multipliquem-se as possibilidades de acesso a informações e a aquisições de artigos pertencentes a culturas diversas, isso não significa necessariamente que determinados termos culinários se tornarão conhecidos

ou facilmente acessíveis por determinado público. Some-se a isso a distância temporal já mencionada no tópico anterior, e teremos como grande parte do léxico a ser trabalhado termos que não possuem tradução consagrada para o idioma-alvo, e ingredientes que não se encontram mais atualmente nem mesmo na cultura-fonte, como seria o caso da ave “sombria” (*ortolan*, em francês), em risco de extinção e proibida para consumo na França, frustrando o leitor que se arrisque a executar a receita. É certo que, se uma das funções da tradução de *Festin Joyeux* é apresentar ao leitor lusófono (mais provavelmente brasileiro) do século XXI receitas tais quais eram executadas na França do século XVIII, os ingredientes, utensílios e modos de preparo do texto-fonte devem ser preservados no texto-meta. Contudo, uma vez que há a função “concorrente” de possibilitar a execução das receitas por parte do receptor da tradução, surge esse conflito de como cumprir essas duas funções. Uma solução possível é sugerir ingredientes e utensílios de substituição em uma nota de rodapé, juntamente com uma explicação histórico-cultural sobre o item em questão.

Christiane Nord (1991) menciona os tipos de efeito⁹⁰ que um texto pode ter. O tipo II, “Cultural distance vs. zero-distance”, diz respeito ao efeito que a “realidade” descrita no texto tem sobre o leitor, dependente da distância cultural. No caso de *Festin Joyeux*, o “mundo” do texto corresponde à cultura-fonte, ou seja, o receptor do texto-fonte pode identificá-lo com seu próprio mundo (=distância zero), enquanto o receptor do texto-meta não possui tal possibilidade (=distância cultural).

Nord discorre também sobre o nível de “explicitude” (“explicitness”⁹¹) que deve ser utilizado em determinadas decisões de tradução, dependendo das pressuposições que o tradutor faz a respeito do conhecimento enciclopédico prévio do receptor de seu texto. No caso de *Festin Joyeux*, como não é um caso de distância-zero do leitor da tradução em relação à cultura fonte, o tradutor deve presumir que muitos dos termos presentes no texto-fonte não são familiares ao

⁹⁰ A saber: Tipo I: Efeito Intencional vs. efeito não-intencional; Tipo II: Distância cultural vs. zero-distância cultural; Tipo III: Convencionalidade vs. originalidade. Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.136-137.

⁹¹ Christiane NORD, *Text analysis in translation*, p.98.

receptor do texto-meta, e portanto deve fazer as adaptações necessárias para que a função seja cumprida. Todavia, no caso de *Festin Joyeux*, há um limite de paráfrases e outros recursos que podem ser usados para tornar determinados termos mais explícitos, uma vez que a sua forma versificada e musicada restringe a extensão de seu conteúdo, característica esta que será abordada no tópico a seguir.

2.2.3.4. A RESTRIÇÃO IMPOSTA PELA FORMA: VERSOS RIMADOS E MELODIAS PRÉ-DETERMINADAS

Embora se possa concordar que o conteúdo de *Festin Joyeux* não necessariamente constitui poesia em função de seus versos, é inegável que nessa obra existe de fato uma preocupação com a forma que produz efeitos na experiência do receptor, gerando musicalidade com rimas e, certamente, ludicidade. Numa comparação com uma referência pertencente à cultura brasileira, é possível que essa forma cause, até certo ponto, um efeito parecido com o do trabalho de repentistas nordestinos, com suas rimas surpreendentes ao público, embora seja desprovida do fator da improvisação característica do repente. De qualquer maneira, independentemente de ser considerado poesia ou não, o texto deve manter as rimas, o ritmo, a sonoridade, para cumprir uma de suas funções que se decidiu preservar no texto-meta.

No entanto, embora tanto o português quanto o francês sejam idiomas neolatinos e possuam muitas semelhanças desde o campo lexical até o campo sintático, eles também apresentam diferenças entre si que já bastam para produzir dificuldades no processo de transposição semântica concomitante à preservação de aspectos estruturais no texto-meta. Entre elas, a pronúncia do francês, que permite muitas elisões e conseqüentemente gera um número menor de sílabas fonéticas em relação ao português, quando se comparam vocábulos de mesma raiz (exemplo: *betterave/beterraba*). Caso houvesse somente a intenção de transmitir o conteúdo das receitas sob forma de versos ao leitor lusófono, seria uma tarefa trabalhosa, mas ainda

detentora de certa flexibilidade no sentido de se reconstruir o efeito lúdico das rimas, podendo recorrer a um rearranjo na métrica, nos esquemas de rimas, etc.

Não obstante, o elemento que termina por se revelar mais limitador é o das melodias indicadas para o acompanhamento dos versos. Uma vez que uma das funções do texto-alvo é o entretenimento do leitor por meio do entoamento das receitas, é imprescindível que seja mantida na tradução uma métrica que permita o encaixe adequado dos versos nas melodias indicadas originalmente.

O historiador Giuliano Ferretti, em seu artigo “Chansons et lutte politique au temps de Richelieu”, na coletânea *Poésie, musique et société: l'air de cour en France au XVIIe siècle* (2006), discorre sobre esse processo de se tomar um *air de cour* já conhecido e dar-lhe uma nova letra:

Gostaria de lembrar que a criação de uma canção a partir de um timbre pré-existente depende da adaptação de uma nova poesia a uma melodia concebida para outro contexto. O sucesso de uma operação como essa, próxima da imitação, depende da conformidade entre a matriz do texto e o calco realizado pelo autor, que em seguida se coloca numa forma musical. Em se tratando de um texto erudito, as restrições dessa justaposição serão mais elevadas, pois será necessário respeitar o número de versos por *couplet*, a extensão e a disposição das rimas. Nesse caso, a disposição entre objeto criado e seu modelo se prolonga até que se entenda sua destinação, sua versificação (ou seja, a extensão das sílabas, a acentuação, as estruturas gramaticais), bem como seus efeitos retóricos. (tradução nossa)⁹²

Ou seja, embora estivesse se referindo a um fenômeno que ocorria em um período de auge dos *air de cours*, quando se utilizavam melodias já bastante conhecidas para inserir letras diferentes, muitas vezes de caráter satírico, Ferretti oferece observações que se aplicam ao caso desta tradução. Temos primeiramente uma melodia pré-existente, à qual os versos devem ser adaptados dentro dos limites impostos pela métrica da música em questão.

⁹²“Je voudrais rappeler que la création d’une chanson à partir d’un timbre pré-existant dépend de l’adaptation d’une nouvelle poésie à une mélodie conçue pour un autre contexte. La réussite d’une telle opération, proche de l’imitation, relève de la conformité entre la matrice du texte et le calque réalisé par l’auteur, qui se glisse ensuite dans l’enveloppe musicale. S’il s’agit d’un texte savant, les contraintes de cette juxtaposition seront plus élevées, car il sera nécessaire de respecter le nombre de vers par couplet, la longueur et la disposition des rimes. Dans ce cas, la conformité entre l’objet créé et son modèle se prolonge jusqu’à comprendre sa destination d’affect, sa versification (c’est-à-dire, la longueur des syllabes, l’accentuation, les structures grammaticales) ainsi que ses effets rhétoriques.” Giuliano FERRETTI, “Chansons et lutte politique au temps de Richelieu”. In: DUROSOIR, G. (org.). *Poésie, musique et société: l'air de cour en France au XVIIe siècle*, p. 52.

Lebas muito provavelmente já tinha em mente todo um repertório de *airs de cours* populares, e um cardápio de receitas que gostaria de versificar, e a partir desses elementos elaborou o conteúdo de *Festin Joyeux*. Considerado esse suposto processo de composição, adicionado ao fato de que Lebas não era um “especialista das Letras e dos versos”, como ele próprio ressalta no prefácio, vale efetuar uma análise da estrutura de uma das receitas de *Festin Joyeux* a fim de buscar avaliar quantitativamente os recursos poéticos utilizados deliberadamente por Lebas com a intenção de impressionar o leitor.

A observação tanto dos aspectos de versificação quanto da aplicação das melodias pré-existentes será efetuada no tópico 2.2.4.1., “Análise formal da estrutura”.

2.2.4. PROPOSTA DE TRADUÇÃO: QUESTÕES METODOLÓGICAS

Neste tópico é delimitada a estratégia para a realização da tradução de *Festin Joyeux*, com base nas funções definidas a partir da análise textual do texto-fonte e nas intenções para o texto-meta, seguindo o modelo proposto por Christiane Nord.

2.2.4.1. ANÁLISE FORMAL DA ESTRUTURA

Embora concordemos com os argumentos apresentados por Mário Laranjeira, inferindo a partir deles que o conteúdo de *Festin Joyeux* não constitui poesia, há toda uma “manifestação linguística da poeticidade enquanto estrutura”⁹³, como lembra Mário Laranjeira, que deve ser avaliada em nosso *corpus*, uma vez que ela deve ser reproduzida no texto-meta caso tenha sido criada intencionalmente por Lebas.

Pretende-se efetuar aqui, a partir de exemplos, um levantamento de procedimentos poéticos encontrados na composição de *Festin Joyeux*, como rima e ritmo, com o intuito mais amplo de determinar até que ponto Lebas pode ter visado agregar recursos para criar uma “gramática do poema”⁹⁴ que lhe conferisse uma individualidade e especificidade.

⁹³ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p.57.

⁹⁴ *Ibidem*, p. 62.

RIMAS

Primeiramente, deve-se lembrar que há certos conceitos que recebem denominações parecidas ou idênticas em francês e português, entretanto denotam noções diferentes. É o caso, só para citar um exemplo, da chamada riqueza das rimas⁹⁵.

Se em português é sabido que “rima rica” é aquela realizada entre palavras de categorias gramaticais diferentes (ex: *entrarão/fogão*), e a “rima pobre” se faz entre palavras de mesma classe gramatical (ex: *falar/amar*)⁹⁶, em francês entende-se “rime riche” como aquela em que ocorrem três homofonias (ex: *sombre/ombre* [ɔ̃br]), e a “rime pauvre” como aquela que possui somente uma coincidência fonética (ex: *rameaux/tombeaux* [o]), existindo ainda a “rime suffisante”, na qual ocorrem duas homofonias (ex: *silence/s’avance* [ãs]). O equivalente ao conceito de “rima pobre”, em francês, seria a “rime facile”.

Para fins de padronização, aqui será utilizada a terminologia francesa, uma vez que o texto-fonte está em francês e, caso o autor tenha efetivamente feito uso de recursos linguísticos ou estilísticos de forma deliberada, a referência deve estar, portanto, dentro do contexto da cultura francesa.

Tomemos então, como exemplo, a receita *Salade cuite*⁹⁷, para que esta seja examinada do ponto de vista fonético⁹⁸:

1 Des anchois & rouges betteraves,	[rav]	A (8)
2 Rôties de pain, capres & petits oignons,	[ɲɔ̃]	B (10)
3 Le cerfeuil, tout nous engage,	[gɑ̃]	A (7)
4 Qu'ils soient cuits,	[kɥi]	C (3)
5 Qu'ils soient cuits,	[kɥi]	C (3)
6 Petits champignons.	[ɲɔ̃]	B (5)

⁹⁵ Como base para a análise da estrutura de *Festin Joyeux*, foram utilizados os conceitos e termos extraídos do livro de Michèle AQUIEN, *La versification appliquée aux textes*. 2 ed. Paris: Armand Colin, 2007. 123p.

⁹⁶ Segundo definição de Massaud MOISÉS, *Dicionário de termos literários*, p. 391.

⁹⁷ J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p. xlv.

⁹⁸ As letras em maiúscula designam o esquema de rimas em cada estrofe, e entre parênteses está o número de sílabas tônicas de cada verso. Dentro das chaves encontra-se a transcrição fonética somente da última sílaba tônica de cada verso, seguindo o padrão do alfabeto fonético internacional (AFI).

7 Voyez ici laitues romaines,	[mən]	A (8)
8 Ciboulettes, cerfeuil, estragon,	[gɔ̃]	B (8)
9 Dressez dans une porcelaine	[lən]	A (7)
10 Arrivée,	[ve]	C (3)
11 De l'Isle du Japon.	[pɔ̃]	B (5)

A receita *Salade Cuite* divide-se em duas estrofes de cinco versos cada (com repetição de um verso na primeira estrofe), que por sua vez são heterométricos, com uma variação entre 3 e 10 sílabas.

Do ponto de vista da riqueza das rimas, na primeira estrofe temos ocorrências de “rimes pauvres” (rimas pobres) entre os versos 8 e 11; “rimes suffisantes” (rimas suficientes) entre os versos 2 e 6, 7 e 9.

Do ponto de vista da assonância, que diz respeito às homofonias que não são totalmente coincidentes, temos os versos 1 e 3 em uma “assonance”, homofonia da última vogal tônica do verso: *betterave/engage* [a]. Não há ocorrências de “contre-assonances” (coincidência homofônica de consoantes na última sílaba tônica) nessa receita.

Pode-se falar ainda em “enrichissement des rimes”, (enriquecimento de rimas), ou seja, uma presença de coincidências suplementares de fonemas além das homofonias das rimas. Isso ocorre entre os versos 1 e 3, com o fonema [u] na sílaba inicial do segundo hemistíquio de cada verso (*rouges/tout/nous*).

Observemos agora a segunda estrofe da receita *Crème Brûlée*⁹⁹:

Sur le fourneau faites tout cuire,	[kɥir]	A (7)
Un caramel aussi ferez,	[re]	B (8)
Dans un plat d'argent que prendrez,	[dre]	B (8)
Dont il faut vous instruire.	[tʁɥir]	A (6)

Aqui se faz evidente o uso das chamadas “rimes faciles” (nossa “rima pobre”), de mesma classe gramatical, tanto entre os versos 1 e 4 quanto entre os versos 2 e 3.

⁹⁹ J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.185.

Feita a análise desses exemplos e das demais composições, constatou-se que Lebas não determinou um padrão quanto ao cuidado de se gerar rimas de determinado tipo, nem se preocupou em excluir tipos específicos de rimas, o que torna, portanto, mais livre a tarefa de se criar as rimas no texto-meta.

RITMO

Em matéria de versificação, um aspecto especialmente complexo é o do ritmo. Ele envolve, além da métrica, a questão da estruturação externa e interna dos versos e a da acentuação silábica. Não pretendemos neste trabalho explorar elementos mais detalhados, como as diversas classificações das unidades rítmicas e melódicas do verso conhecidas como pés, mas sim procurar inferir se Lebas ao menos buscou manter alguma espécie de homogeneidade rítmica.

Examinemos, então, a receita *Pieds d'agneaux ou de moutons farcis*¹⁰⁰ do ponto de vista do ritmo, destacando em negrito as últimas sílabas tônicas de cada hemistíquio:

D'Agneaux ou de moutons//les pieds sont admirables.	A (12)
L'on en donne part out //dans les entrées de table ;	A (11)
Mettez-les cuire en plein // dans l'assaisonnement,	B (12)
D'une braise mouill ée // du jour préc édent .	B (10)
Étant cuits de bon gout // ayez farce très- fine ,	A (12)
Tirez-les sur un plat // ou dans une terrine ,	A (11)
Otez-en tous les os // étendez-les très- bien ,	B (12)
Pour les farcir // d'un godiveau des plus fin .	B (11)
Faites mie de pain blanc // portez dans la passoire ,	A (12)
Ayez des oeufs batt us // cet oeuvre il faut faire ;	A (11)
Mettez-les un à un // dans ces oeufs prépar ez ,	B (12)
Dans la poudre de pain // enfin les pann erez .	B (12)
Ayez de beau sain doux // bien chaud ne les surpr endre ,	A (12)
Étant bien col orez // tirez-les sans att endre ,	A (12)
Dressez-les sur un plat // orné de persil frit ,	B (12)
Cette cour onne // leur donnera du cr édit .	B (10)

¹⁰⁰ Ibidem, p. xiv.

Feita a escansão, mesmo recorrendo-se à diérese (passagem de ditongo para hiato) ou à sinérese (passagem de hiato para ditongo), nota-se que são versos heterométricos, variando entre decassílabos, hendecassílabos e alexandrinos (dodecassílabos com cesura na 6^a e 12^a sílaba).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
D'a-	gneaux	ou	de	mou-	tons//	les	pieds	sont	ad-	mi-	rabl(e)
L'on	en	donne	par-	tout//	dans	les	en	trées	de	tabl(e)	-
Me-	ttez	les	cuire	en	plein//	dans	l'a-	ssai-	so-	nne-	ment
D'une	brai-	se	moui-	llé//	du	jour-	pré-	cé	dent	-	-

Embora se perceba a existência de certa variação entre a métrica e o ritmo da primeira estrofe em relação às demais, é possível notar que Lebas ao menos procurou manter um padrão nesse sentido, e esse fator deverá ser levado em conta no processo de versificação no texto-meta.

O que foi constatado indiscutivelmente como um padrão presente em praticamente todas as composições consiste no respeito ao esquema de rimas, sempre determinado pela primeira estrofe e repetido nas demais. Ainda que uma alteração nesse sentido não viesse a causar prejuízo na função do texto-meta, tentou-se preservar esse padrão na tradução.

2.2.4.2.SOBRE AS MELODIAS PRÉ-EXISTENTES INDICADAS PARA ACOMPANHAMENTO

Muitos dos *airs* indicados por Lebas para acompanhamento de suas composições figuravam de maneira semelhante em outras obras contemporâneas, sobretudo peças satíricas e *opéras-comiques*, o que possibilita confirmar, por meio de comparação, a coerência entre a métrica dos versos e a métrica das músicas indicadas para entoá-los.

Para efeito de verificação, observemos um desses *airs* que aparecem em outras obras que não *Festin Joyeux*. A melodia “Quand on a prononcé ce malheureux oui”, sugerida por Lebas para acompanhar a receita *Pieds d'agneaux ou de moutons farcis*¹⁰¹ foi indicada pelo

¹⁰¹ J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.xiv.

dramaturgo Alain-René Lesage (1668-1747) em algumas de suas *opéras-comiques*, como *La Statue Merveilleuse* (1719), *Les amours de Nanterre* (1718) e *Pierrot Romulus, ou le ravisseur poli* (1722), e por Charles-François Racot de Grandval (1710-1784) em sua peça *Léandre-Nanette, ou le Double Qui-pro-quo* (1756):

Em todas essas peças a melodia “Quand on a prononcé ce malheureux oui” é indicada para acompanhar falas de personagens, em versos que variam de 10 a 12 sílabas, o que confirma a adequação da métrica de *Pieds d’agneaux* para essa melodia, que também contém versos de 10 a 12 sílabas.

Observemos então uma estrofe de cada autor, Lesage, Grandval e Lebas:

Ex.01:

SCÈNE V

LÉANDRE, *seul, la chandelle à la main.*

Air : Quand on a prononcé ce malheureux oui.

Tandis qu'avec Cassandre Isabelle entre en danse,	(12)
Il me faut sobrement prendre ici patience;	(12)
Les plaisirs sont pour eux, et moi, comme un franc sot,	(12)
Je garde les manteaux et croque le marmot. ¹⁰²	(12)

Ex.02:

AIR 58 (*Quand on a prononcé ce malheureux oïi*)

Voici mon testament: Si Tatius m’assomme,	(12)
Aimez-le comme un père, & qu’il regne dans Rome.	(11)
Je ne méritois pas de vivre votre Roy,	(12)
Si ma mort vous en montre un plus digne que moi. ¹⁰³	(12)

Ex.03:

D’Agneaux ou de moutons les pieds sont admirables.	(12)
L’on en donne partout dans les entrées de table;	(11)
Mettez-les cuire en plein dans l’assaisonnement,	(11)
D’une braise mouillée du jour précédent. ¹⁰⁴	(10)

¹⁰² Charles-François Racot de GRANDVAL, “Léandre-Nanette, ou le double qui-pro-quo”. In: Raoul VÈZE [pseudônimo: B. de Villeneuve]. *Le théâtre d’amour au XVIIIè siècle*. Paris: Bibliothèque des curieux, 1910, p. 110. (versão digitalizada)

¹⁰³ Alain-René LESAGE, & D’ORNEVAL. “Pierrot Romulus, ou le ravisseur poli”. (1722) In: *Le théâtre de la foire ou l’opéra comique. Contenant les meilleures pieces qui ont été représentées aux foires de S. Germain et de S. Laurent*. Paris: Etienne Ganeau, 1734, p.134. (versão digitalizada)

¹⁰⁴ J. LEBAS, *Festín Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.xiv.

Essa comparação demonstra que existe certa flexibilidade no que diz respeito à métrica dos versos musicados, e que uma variação de uma ou duas (ou mais) sílabas não chega a comprometer a possibilidade de entoamento dessas composições, o que, de certa forma, cede abertura a uma flexibilização também no processo da tradução, visto que às vezes se faz necessário aumentar ou diminuir o número de sílabas em relação ao texto original no processo de transposição de conteúdo.

Algumas das receitas, inclusive, estão tão entrelaçadas com a música segundo a qual devem ser entoadas, que acabam incorporando partes da letra do *air* (assinaladas em negrito) como nos três exemplos abaixo:

Ex.01

Passez racines & oignons,
 Et croutes chapelées,
 Mettez-y du jus de poissons,
 Ecrevisses pilées:
 Du sel, persil & champignons,
La faridondenne, la faridondon,
 Et mitonnez le tout ainsi,
Biribi:
A la façon de barbari
Mon ami.

(*Coulis en maigre*, sur l'Air: À la façon de Barbari, *FJ*, p.143)

Ex.02

Prenez une barbue
 Et la lavez,
 Qu'elle soit bien dodue
 Puis la mettez,
 En casserole avec vin blanc,
 Oignon blanc friand,
 Qu'on ajoutera,
Ho! gay lanla lanlerre,
Ho! gay lanla.

(*Barbue au court-bouillon*, sur l'Air: Oh! gay lanla, *FJ*, p. 164)

Ex.03

Des tranches de boeuf coupez,
 Des tranches de boeuf coupez,
 Que bien vous applatissez;
 Que bien vous applatissez;
 Ensorte que leur structure

De la main soit la figure,
Lampons, lampons,
Camarade lampons.
 (*Poupiette farcie*, sur l’Air: De Lampons, *FJ*, p. 118)

Ainda que essas melodias não sejam familiares ao leitor pertencente à cultura de chegada, é importante mantê-las na tradução e não substituí-las por outras possivelmente mais conhecidas na cultura brasileira ou portuguesa do século XXI, uma vez que uma das funções do texto-meta é permitir que seu receptor tenha acesso a informações sobre a cultura do texto de partida.

À parte os aspectos da rima e do ritmo, foi igualmente considerada a presença de figuras de linguagem em *Festin Joyeux*. Só para citar algumas, pois não é a intenção deste estudo fazer um aprofundamento nesse domínio, notaram-se ocorrências de apóstrofe, hipérbato, elipse, aliteração e anáfora.

Uma delas, no entanto, abunda no texto: trata-se do hipérbato, ou inversão. Mais do que pela estilística, deduz-se que o uso frequente desse recurso por parte de Lebas está relacionado à necessidade de se criar rimas, uma vez que o campo semântico das receitas não permite uma grande variação de termos. E o mesmo pode ser dito sobre as demais figuras de linguagem encontradas, não minimizando, no entanto, a pretensão de Lebas quanto ao efeito poético.

Observemos um exemplo de inversão, marcado em itálico na receita *Crème Véloutée*:

Puis *de la presure il faut prendre*,
 Par un linge tout vous passez,
 Couvrez d’un plat & le posez,
 Chaudement sur la cendre.¹⁰⁵

No lugar de “Puis Il faut prendre de la presure”, que seria a sintaxe usual para uma receita, Lebas se valeu do hipérbato de forma que “prendre” encerrasse o verso e pudesse rimar com “cendre”, item essencial na instrução. Naturalmente, esse recurso também contribui para conferir um caráter mais poético do que instrumental às receitas e não deve ser ignorado na transposição para o texto-meta; no entanto, não constituirá fator restritivo no processo da

¹⁰⁵ J. LEBAS, *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, p.lxij.

tradução, uma vez que, da mesma forma que uma inversão pode auxiliar na formação de uma rima, uma “desinversão” também pode ser necessária como solução para o texto de chegada.

2.2.4.3 DIRETRIZES PARA A TRADUÇÃO

Levando-se em conta todas as questões levantadas no tópico 2.2.3., quais são, portanto, as diretrizes que podem ser propostas para uma tradução dita funcional das receitas em versos de *Festin Joyeux*?

- a) o conteúdo deve ser mantido, ou seja, instruções de uma receita ou de um serviço devem ser passadas ao receptor do texto-meta;
- b) a forma deve ser mantida, ou seja, a tradução deve ser feita em versos rimados, ao mesmo tempo em que preserva o conteúdo;
- c) a métrica, na medida do possível, deve ser mantida, para que os versos possam ser entoados com as melodias das partituras que acompanham as receitas;
- d) a característica de “texto antigo” deve ser mantida em alguns casos, preservando nomes de pratos e ingredientes antigos, e evitando o uso de expressões modernas ou termos técnicos cunhados muito recentemente;
- e) o português falado no Brasil ou mesmo em Portugal no século XVIII não deve ser usado como língua-meta;
- f) as manifestações enunciativas de subjetividade, quando houver, devem ser mantidas.

Deve-se frisar que, apesar de termos estabelecido diretrizes para esta tradução específica, trata-se de uma ação direcionada para determinada função, ou seja: se as abordagens funcionalistas da tradução propõem que ela seja um ato comunicativo acima de tudo, e que o que deve nortear o caminho da tradução é a função pretendida, seja pelo tradutor, seja pelo emissor

do texto-fonte, abre-se a possibilidade de se ousar um pouco mais nas decisões tomadas no processo de transposição do texto original para o leitor alvo de hoje, caso haja abertura para tanto em alguma outra situação com funções possivelmente diferentes.

Se uma das opções é preservar rima e métrica do texto-fonte, conteúdo, incluindo termos e ingredientes para os quais não se tem o equivalente contemporâneo, e as partituras de música barroca como acompanhamento, também existe a possibilidade de se alterar esses elementos em nome de uma maior facilidade de compreensão ou execução. A questão é saber se tal ato ultrapassaria os limites da tradução, indo em direção ao campo da adaptação e desrespeitando o produtor do texto-fonte. Hatim & Mason (1995) abordam essa questão, ao comentarem a posição de Nida sobre a decisão de traduzir ou não a subjetividade manifesta na linguagem do autor:

No entanto, modificar o estilo a partir de tais pressupostos equivale a negar ao leitor o acesso ao mundo do texto original. Além do mais, trata-se de um passo adiante no caminho até a adaptação, cuja consequência lógica é transformar o produtor do texto original em outra pessoa, conferindo-lhe a expressão – e, conseqüentemente, a atitude – de um membro da comunidade da língua de chegada.(tradução nossa)¹⁰⁶

Essa lista de diretrizes estabelecidas deverá permear toda a tradução que segue, sem a qual corre-se-ia o risco de provocar um desvio na função designada para este texto-meta.

¹⁰⁶“Con todo, modificar el estilo a partir de tales presupuestos equivale a negarle a lector el acceso al mundo del texto original. Más aún, se trata de un paso adelante en el camino hacia la adaptación, cuya consecuencia lógica es transformar al productor del texto original en otra persona, confiriéndole la expresión –y, por consiguiente, la actitud – de un miembro de la comunidad de la lengua de llegada”. Basil HATIM, & Ian MASON, *Teoría de la Traducción. Una aproximación al discurso*, p. 20.

CAPÍTULO 3

Tradução de *Festin Joyeux*: escolhas e reflexões

3.1. TRADUÇÃO DE *FESTIN JOYEUX*

Como já mencionado no item “Do critério de escolha para o *corpus*”, na introdução deste estudo, foi selecionada somente parte das receitas de *Festin Joyeux* para serem traduzidas, diante da ausência de partituras para todas as melodias indicadas. Em razão disso, nos casos em que seja feita menção a alguma preparação já citada anteriormente, mas excluída do *corpus* por não cumprir o critério de escolha, as informações omitidas serão citadas em notas de rodapé.

Todos os termos associados ao campo semântico da culinária foram pesquisados em dicionários históricos e livros de cozinha contemporâneos de *Festin Joyeux*,¹⁰⁷ para haver uma maior aproximação com as intenções originais do autor, uma vez que é comum a composição de receitas sofrer alterações ao longo do tempo, e o sentido de muitas palavras também evoluir.

Ao lado de cada verso encontra-se o número de sílabas tônicas, porém deve-se observar que esse número pode variar de acordo com a forma como a escansão é feita.

¹⁰⁷ Excepcionalmente para as referências da tradução, são utilizadas as abreviações como seguem: *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique* (FJ), *Le cuisinier moderne* (LCM), *La cuisiniere bourgeoise* (LCB), *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs* (DAVL), *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* (LNCRB), *L'école parfaite des officiers de bouche* (LPOB); *Nouveau traité de la cuisine* (NTC); *Les soupers de la cour* (LSC) *Food in 5 languages* (F5L) *Dictionnaire de l'art culinaire français: etymologie et histoire* (DACF); *Dictionnaire de cuisine et économie ménagère* (DCEM) e os dicionários *Littré*, em versão eletrônica (DL), *Robert Historique* (DRH) e *Robert Micro* (DRM) e a enciclopédia *Larousse Gastronomique* (LG). Obras citadas somente uma vez têm o seu nome reproduzido integralmente.

**DEUXIEME ENTRE'E.
TERRINE DE QUEUES DE
MOUTONS, AISLERONS DE DINDONS**

Aux choux.

Sur l'Air: *Je ne veux de Tyrois.*

Mettez queues de moutons blanchir ¹⁰⁸ doucement,	10	Branqueie rabos de cordeiro	8
Aîles de dindons tout ensemble,	7	E asas de peru somados,	8
Petit lard, choux de Milan ¹⁰⁹ ,	7	Couve e um toucinho ligeiro,	7
Et que tout ici se rassemble.	8	Todos juntos arrumados.	7
Ayez tranches de boeuf mises dedans un pot,	10	Dentro de caçarola ou panela,	9
Ou dans une bonne marmite,	7	Entra carne fatiada,	7
Et que le tout soit aussi-tôt	8	E que logo seja ela	7
Très-bien renfermé ensuite.	7	Bem contida e fechada.	7
Que l'assaisonnement sel, poivre, cloux, oignons,	10	Use cravo, cebola, sal, pimenta,	10
Bardes de lard, & d'importance	7	Toucinho em tiras com fartura	8
N'y mettez point de champignons,	8	E como poupar se tenta,	7
Pour épargner la dépense.	7	Cogumelo não figura.	7
Enfermez bien cela, étouffez tout sans eau,	12	Abafe sem água com tudo bem tampado	12
Que dans son jus cuise la viande;	8	E a carne cozinha na vasilha	9
Ayant bien fermé le vaisseau ¹¹⁰ ,	8	Em seu <i>jus</i> , não deixe de lado;	8
De l'attention cela demande.	8	Pois isso requer vigília.	7
Le tout bien cuit, ayez du bon coulis ¹¹¹	10	Com tudo bem cozido, um bom <i>coulis</i> invoque	12
De veau, de jambon, & ayez essence ¹¹² ,	10	De vitelo, presunto & extrato de pujança	12
Dégraissez bien ayant tout mis,	8	Desengordure tudo e coloque,	9
Et en terrine de fayence.	7	Em terrina de faiança.	7
Arrangez proprement tout ce qui est dessus,	12	Arrume bem tudo que vai por cima,	10
Avec des saucisses fines,	6	Com linguiças finas,	5
Et les choux dedans & dessus	8	E a couve dentro & em cima	6
Servez, elle aura grande mine.	7	Sirva, ficará divina.	7

¹⁰⁸ Blanchir: método que consiste em mergulhar o alimento (vegetais, carnes) rapidamente em água fervente e em seguida passá-lo em água fria, a fim de interromper a cocção, preservando textura e cor.

¹⁰⁹ Choux de Milan: conhecida como couve-lombarda, couve-de-sabóia ou couve-de-milão; mais próxima do que conhecemos como repolho do que da couve propriamente dita.

¹¹⁰ Vaisseau: termo que hoje se traduz por “navio”, “nave” ou “veia”, antigamente designava um recipiente qualquer (*DRH*, p. 3989)

¹¹¹ Coulis: líquido obtido a partir de alimentos cozidos e peneirados; este termo já é utilizado em sua forma francesa no Brasil, e assim optou-se por mantê-lo na tradução.

¹¹² Essence: extrato das partes mais nutritivas de carnes e vegetais.

LES SALADES**Suivant les quatre Saisons de l'Année¹¹³***Sur l'Air: Vous brillez seule dans ces retraites.*

Les bigarades¹¹⁴, citrons¹¹⁵, oranges,
 Le celeri, Capucines, pourpiers,
 Sur la table on les arrange,
 Chicorée,
 Chicorée,
 Laitues en quartiers.

8	Bigarades, laranjas, limão	8
9	Capuchinhas, beldroegas, salsão	9
7	Sobre a mesa dispomos,	6
3	Chicória,	2
3	Chicória,	2
5	Alface em gomos.	5

AS SALADAS**Seguindo as quatro estações do ano****SALADE CUITE¹¹⁶***Sur le même Air**[Vous brillez seule dans ces retraites.]*

Des anchois & rouges betteraves,
 Rôties de pain, capres & petits oignons,
 Le cerfeuil, tout nous engage,
 Qu'ils soient cuits,
 Qu'ils soient cuits,
 Petits champignons.

8	Torradas, cebola & alcaparras	9
10	Anchovas & rubras beterrabas,	9
7	O cerefólio, tudo é farra,	8
3	Que cozinhem,	3
3	Que cozinhem,	3
5	Cogumelos não acabam.	7

Voyez ici laitues romaines,
 Ciboulettes, cerfeuil, estragon,
 Dressez dans une porcelaine
 Arrivée,
 De l'Isle du Japon.

8	Eis aqui alface romana,	8
8	Ciboulette, cerefólio, estragão,	9
7	Arrume em uma porcelana	8
3	Trazida,	2
5	Da Ilha do Japão.	6

¹¹³ *FJ*, p.xiiv¹¹⁴ Bigarade: *Citrus aurantium*; também conhecida como laranja-amarga, laranja-azedo ou laranja-bigarade no Brasil¹¹⁵ Citron: o que se chama no Brasil de limão siciliano, variedade mais aromática e suave quanto ao sabor, mas também um pouco mais difícil de ser encontrada. Aqui optei por traduzir somente por "limão", por ser um termo que se mantém mais próximo da métrica original, e ao mesmo tempo é mais familiar para o leitor brasileiro.¹¹⁶ *FJ*, p.xlv

SAUSSES¹¹⁷*Sur le même Air**[Vous brillez seule dans ces retraites.]*

Ravigotte¹¹⁸, verjus¹¹⁹ l'on place,
 Remolade¹²⁰ donne bon appetit;
 Sausse verte¹²¹ a bonne grace,
 La poivrade¹²²,
 Est du temps jadis.

MOLHOS

7	Com agraço, um ravigotte,	7
8	Remolade desperta lombrigas	8
6	O molho verde tem o dote,	8
3	O poivrade	3
5	É das antigas.	4

**ACCOMPAGNEMENS
POUR LES HORS-D'OEUVRES.¹²³***Sur le même Air.**[Vous brillez seule dans ces retraites.]*

8	Les melons font l'entrée de table,
9	Huitres à l'écaille est un mêts friand,
7	Le service est agréable,
3	De l'écaille
5	Ouverte à l'instant.

**ACOMPANHAMENTOS
PARA OS APERITIVOS**

7	Os melões compõem a entrada,	7
8	Ostras frescas todos adoram,	8
7	É um serviço que agrada,	7
3	Se a concha	3
5	É aberta na hora.	5

¹¹⁷ *FJ*, p.xlvj.¹¹⁸ Ravigotte: molho de ervas finas à base de vinagre; Segundo *LCB*, p.529: "Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, qui sont estragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, cresson alenois; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien & la hachez très-fin; mettez-la dans la sauce, & la faites lier sur le feu, pour la server sur ce que vous voudrez; si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut moitié moins".¹¹⁹ Verjus: suco ácido extraído de uvas verdes; pode ser substituído por vinagre ou suco de limão.¹²⁰ Remolade: molho composto por salsinha, cebolinha, anchovas, alcaparras, sal, pimenta, noz-moscada, óleo e vinagre. *LNCRB*, p.63.

"Mettez dans une casserole une échalotte; persil, ciboules, un pointe d'ail, un anchois & de câpres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre". p.536.

¹²¹ Sausse verte: molho composto por trigo verde macerado com casca de pão, coado, temperado com pimenta-do-reino e sal, suco de vitelo e vinagre. *LNCRB*, p.323.¹²² Poivrade: molho composto por pimenta, sal e vinagre. *DL; F5L*; "Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un oeuf de beurre, avec deux ou trois oignon en tranches, carottes & panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, un cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, gros poivre. Servez-vous en pour tout ce qui a besoin d'être relevé". *LCB*, p.537.¹²³ *FJ*, p.xlvj.

PETIT ENTREMET**CRESME VELOUTE'E¹²⁴**

Sur l'Air: *Quand le péril est agréable.*

Prenez moitié lait, moitié crème,
Du sucre, écorce de citron,
Amande broyée au pilon,
Et canelle de même.

Jusques au point de la bouillie
Il faut faire chauffer le lait,
Et tant qu'il soit tiède on le met
Réfrigir qu'il se lie.

Puis de la presure¹²⁵ il faut prendre,
Par un linge tout vous passez,
Couvrez d'un plat & le posez,
Chaudement sur la cendre.

Quand il est pris de bonne grace,
Avant de pouvoir la servir,
Il faut le faire rafraîchir,
Promptement dans la glace.

AVANT-PROPOS¹²⁶

Sur l'Air: *De Madame la Dauphine.*

Le Dieu Comus¹²⁷ ordonne
Au titre des Festins,
Qu'on emplisse la tone
Du doux jus des raisins:
Tous les premiers en tête
Orphée & Appollon,
Pour embellir la Fête
Vont me donner le ton.

PEQUENO ENTREMET**CREME VELOUTÊ**

8 Leite e creme em medida igual, 8
7 Açúcar, casca de limão, 8
8 Amêndoa moída no pilão, 9
6 E a canela como tal. 7

7 Até o ponto de fervura 7
7 Deve o leite aquecer, 7
8 E assim que morno parecer 8
6 Esfrie até a ligadura. 7

8 A renina adicione, 7
7 Por um pano coar é sensato, 9
8 Cubra tudo com um prato, 7
6 Sobre as cinzas posicione. 7

7 Quando ele firmar de bom grado 8
8 Antes de provar seu sabor 8
7 É preciso que o seu calor, 8
6 No gelo seja esfriado. 7

PREÂMBULO

6 O Deus Comus ordena 6
6 Que por ser um festim, 6
5 A tina fique plena 6
6 Com sumo de uvas sem fim: 7
6 Os primeiros elementos 7
6 Apolo & Orfeu 6
6 Pra embelezar o evento 6
6 Darão o tom, sei eu. 6

¹²⁴ *FJ*, p.lxij.

¹²⁵ Presure: renina ou quimosina, enzima presente no suco gástrico das vitelas e que serve para coagular o leite (*DRH*, p.2927); como pode ser difícil encontrá-la para venda, pode-se substituir o leite por coalho, por exemplo.

¹²⁶ *FJ*, p.1.

¹²⁷ Comus: na mitologia grega, o deus da festividade

L'ABONDANCE¹²⁸Sur l'Air: *Des sauts de Bourdeaux.*

Les jours de jouissance
 Je tiens le premier emploi,
 Mettez tous votre espérance
 A vous approcher de moi:
 On ne peut sans l'Abondance,
 Bien vivre & se mettre en train
 Pour en donner la licence,
 Je vous prépare un Festin.

 Vainement on vous assemble
 Au gré de tous vos désirs,
 Si l'on n'unit pas ensemble,
 Et les jeux & les plaisirs:
 Quoiqu'il soit doux d'être à table
 L'on y reste peu long temps;
 Et sans moi rien n'est aimable,
 Seule je vous rends contents.

A ABUNDÂNCIA

6	Nos dias de festança	6
7	Meu emprego tem mais nobre fim,	9
7	Tenham toda a esperança	7
7	De se aproximar de mim:	7
7	Não se pode sem abundância,	8
7	Bem viver & esquentar	7
7	Para dar a anuência	7
7	Um Banquete vou preparar.	8
7	Em vão os aproximamos	7
7	De acordo com suas vontades	7
7	Se não os conjugamos,	6
7	Com os jogos & atividades	7
7	Por melhor que esteja à mesa	7
7	Não se fica longamente;	7
7	E sem mim tudo é tristeza,	7
6	Só eu os deixo contentes.	7

¹²⁸ *FJ*, p.2.

TROISIÈME SERVICE¹²⁹Sur l'Air: *Que Cesar pousse Pompée.*

Perdrix en soupe à la Reine¹³⁰,
 Et bisque de pigeonneaux,
 Potage à la Julienne¹³¹,
 Ou de canards aux poireaux.
 On en fait à l'Espagnolle¹³²,
 Aussi la Profiterolle¹³³
 Avec crête & ris de veaux,
 Qui sont potages nouveaux.

Des Gendarmes¹³⁴ aux racines,
 Ou bien des pigeons aux choux
 Dans les meilleures cuisines
 Sont très-estimez de tous:
 De la caille aux écrevisses
 Le potage a des délices,
 Et pour l'assaisonner bien
 Il n'y doit dominer rien.

Une soupe à la purée,
 Un potage de santé¹³⁵
 Peuvent garnir notre entrée
 Avec grande propreté:
 D'autres de raves nouvelles,
 Tendres, claires & bien belles,
 Ou de succulens chapons
 Garnis de petits oignons.

TERCEIRO SERVIÇO

7 Perdiz ensopada à Rainha, 8
 7 Sopa de legumes de imediato, 9
 7 Uma bisque de pombinhas, 7
 7 Caldo de alho-poró com pato. 8
 7 À Espanhola se faz também 8
 7 Profiterole como ninguém 9
 7 Com timo de vitelo & cristas, 8
 7 Que são sopas de novas pistas. 8

7 Arenques com raízes, 6
 7 Ou pombas com repolho 6
 6 Nas cozinhas felizes 6
 7 Todos ficam de olho: 6
 7 A codorna ao lagostim 7
 7 Em sopa é um deleite assim, 7
 7 E pra ficar bem temperada, 8
 7 Não deve dominar em nada. 8

6 Uma sopa de purê 7
 7 Uma sopa de saúde 7
 6 Nossa entrada assim se vê 7
 6 Com muitíssima virtude: 7
 7 Uns rabanetes novinhos, 7
 6 Tenros, claros & de bom alinho, 9
 7 Ou capões suculentos 6
 7 E cebolas de acompanhamento. 9

¹²⁹ *FJ*, p.7.¹³⁰ À la Reine: em geral, refere-se a uma preparação que inclui carne de ave moída. Em *Festin Joyeux* não há uma receita para esse prato específico, no entanto *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* traz uma receita intitulada “Potage de perdrix à la Reine” que inclui perdiz, amêndoas, gemas de ovos cozidas, presunto, cebola, pastinaca, cenoura, cravo, cogumelos, salsinha, cebolinha, miolo de pão. *LNCRB*, p.409.¹³¹ Potage à la Julienne: em *Festin Joyeux* há duas receitas de “Potage à Julienne”, sendo que uma delas também se denomina “Potage de Santé”. Em geral, incluem carne de aves, vegetais em tirinhas.¹³² À l'Espagnolle: em geral, preparações acompanhadas de “sauce espagnolle”, molho escuro à base de carnes. *DACF*, p.82.¹³³ Profiterole: na época, designava somente um pão sem o miolo.¹³⁴ Gendarme: em dicionários do século XVIII não foi encontrada nenhuma acepção de “gendarme” como animal ou qualquer outra espécie de alimento. Dicionários mais atualizados trazem a acepção “arenque defumado” ou “linguiça seca” para “gendarme”. Consta uma referência a “Gendarme aux racines” na obra de Menon, *Nouveau traité de la cuisine* (1739), todavia esta tampouco traz a receita para tal. *NTC*, p.102.¹³⁵ Potage de santé: sopa composta por vitelo, carne de boi, carneiro, frango, cebolas, raízes, cebola, cebolinha, azedinha, salsão, cerefólio, chicória, beldroega, alface, casca de pão. Cf. “Potage de Santé ou Julienne” *FJ*, p.30.

**QUATRIÈME SERVICE,
HORS-D'OEUVRE.¹³⁶**

Sur l'Air: *Sommes-nous pas trop heureux.*

Aux tortues des poulets,
Les poulets en marinade
Surtout quand rien n'est trop fade,
Poussins au gratin sont bons:
Des fricandeaux¹³⁷ à l'oseille,
Au soleil des pigeonneaux¹³⁸,
Les grenadins¹³⁹ dont merveille
Quoiqu'ils ne soient pas nouveaux.

Avec plusieurs mirotons¹⁴⁰
Salpicon aux écrevisses,
D'un repas font les délices
De bons filets de moutons:
Quelque entrée au basilique
De jolis filets mignons,
La noix de veau¹⁴¹ se pratique
A la cuisse & nous servons.

Aîle de Dindons aux choux,
Poularde fine à l'Angloise¹⁴²
Sont ragoûts à la Française¹⁴³,
Chapons de sainte Ménou¹⁴⁴,
Un canard sauvage aux huitres,
Et biberot¹⁴⁵ de perdrix
Dans un festin à bons titres
Sont réputez mêts exquis.

**QUARTO SERVIÇO
APERITIVOS**

6	Frango com tartarugas,	6
7	Frangos em marinada,	6
7	Sobretudo se banal é nada,	9
7	Pintinhos são bons gratinados,	8
7	Fricandós com azedinha,	7
7	Ao sol alguns pombinhos,	6
7	Bons <i>grenadins</i> que são maravilha	9
7	Ainda que não sejam novinhos.	8
7	De lagostins salpicão,	7
7	Com vários mirotons,	6
7	Filés de carneiro bons	7
7	Deliciam uma refeição;	8
7	Com manjerição uma entrada	7
7	Filés mignon tão belos,	6
7	É da coxa que é retirada,	8
7	A melhor parte do vitelo.	8
6	Com repolho, asas de peru	8
7	Frango fino à Inglesa	7
7	São ragus à Francesa,	6
7	Capões de Sainte Ménou,	6
7	Com ostras um pato selvagem,	8
7	E <i>biberot</i> de perdizes	7
7	Num banquete de boa montagem	9
7	São refeições felizes.	6

¹³⁶ *FJ*, p.9.

¹³⁷ Fricandeaux: carne cozida em seu próprio molho.

¹³⁸ Pigeons au soleil: cf. "Pigeons au soleil" *FJ*, p.98.

¹³⁹ Grenadin: medalhão de vitelo lardeado e braseado. *F5L*, p.43; *DRH*, p.1641.

¹⁴⁰ Miroton: cozido de fatias de carne com cebolas e vinho branco. *LG*, p.688; *DRH*, p.2250; preparações diversas com carne fatiada, cf. "Miroton" *DAVL*, p. 343.

¹⁴¹ Noix de veau: parte traseira da coxa do vitelo; coxão mole. *DRM*, p.849; *DRH*, p.2383.

¹⁴² À l'Angloise: há mais de uma definição para preparações "à l'Anglaise", mesmo pertencentes à mesma época; pode se referir a uma preparação cozida em um fundo claro, ou empanada. Neste caso não houve como saber de qual tipo se trata. *DACF*, p. 17.

¹⁴³ À la Française: a partir de pesquisas em livros de culinária da época, chega-se à conclusão de que não há uma definição estática para o termo "à la Française", podendo significar preparações diversas. No entanto, há registros relativamente homogêneos sobre essa denominação de 1814 em diante, cujos elementos em comum incluem alface, cebola e salsinha. *DACF*, p.90.

¹⁴⁴ Sainte Ménou: abreviação de "sainte Menehould"; em geral, designa uma preparação que consiste em cozinhar, esfriar, empanar e grelhar uma carne e servi-la com molho Sainte-Menehould (cebola, vinho branco, vinagre, mostarda, ervas). *LG*, p.915; *DACF*, p.180.

¹⁴⁵ Biberot de perdrix: foram localizadas receitas de "Perdrix, Biberot" em *Économie générale de tous les biens de champagne*, p.838, e "Salmi de Perdreaux en Biberot" em *DAVL*, p.544; os elementos em comum entre as duas consiste em assar as perdizes e moê-las; cozido composto por carne de carneiro, vitelo, vaca, aves, cebola, raízes em um caldo, a fogo brando por até dez horas. *NTC*, p. 181.

A la daube ¹⁴⁶ deux canards	6	No guisado, dois patos	6
Une sausse cramoisie,	5	Um molho carmim,	5
Et bien proprement servie	7	E bem servido de fato	7
Attirent mille regards;	5	Atraem olhares sem fim;	7
Cercelles ¹⁴⁷ au jus d'orange	6	Marrecos com laranja	6
Garnissent très-bien vos plats,	6	Decoram bem seus pratos,	6
Et dans le temps qu'on en mange,	7	E durante sua manja,	6
C'est l'ame des bons repas,	6	É a alma dos bons repastos.	7
Tourte d'excellens pigeons,	6	Torta de pombos mansos,	6
Des pâtés ¹⁴⁸ chauds & terrine,	7	Patês quentes & terrina,	7
Aux olives la Campine ¹⁴⁹ ,	6	Com azeitonas, a campina	7
Aux asperges les oysons	6	Com aspargos, alguns gansos	6
Filets de poularde ¹⁵⁰ en crême	7	Filé de frango em nata,	6
Des pieds de moutons farcis,	7	Até pato com moleja	7
Canard au ris tout de même	7	Recheada, do carneiro a pata,	8
Et de perdrix un hachis.	7	E que recheio de perdiz se veja.	10
A l'Espagnolle perdreaux,	6	À Espanhola perdizes,	6
De ris de veaux hattelettes,	7	Timo de vitelo em espetinhos,	8
De godiveau ¹⁵¹ des croquettes	7	De carne moída croquetinhos	9
Sont hors-d'oeuvre des plus beaux;	7	São entradas bem felizes;	7
Ragoûts de filets de sole	7	Ragus de filé de linguado	8
Et fricandeaux de saumon,	7	E fricandó de salmão,	7
Quand la chair n'en est point molle	7	Quando a carne tiver firmado,	8
Sont en réputation.	6	Têm uma reputação.	7
Quaisse ¹⁵² en langues de mouton,	6	Papilote com línguas de carneiro,	9
D'un veau l'oreille à la braise,	7	Orelha de vitelo braseada,	9
Pâté d'assiette à l'Angloise	7	Patê à Inglesa de entrada,	8
Font merveille, ce dit-on,	6	Maravilham o mundo inteiro,	7
Dame Simone ¹⁵³ aux laitues	6	Alfaces à Dame Simone	8
Et ramereaux ¹⁵⁴ aux anchois,	7	Pombo-torcaz à anchova se conjuga,	11
Petits pigeons aux tortues	7	Pombinhas com tartarugas,	7
Se peuvent mettre à la fois.	6	De uma vez posicione.	6
En crépine ¹⁵⁵ foyes de veaux,	6	Fígado de vitelo em crespina,	9
Aux olives de cercelles,	6	Marrecos com azeitona,	6
Comme aussi des tourterelles ¹⁵⁶	7	E rolinha funciona,	6

¹⁴⁶ Daube: ragu servido frio, geralmente de vitelo, carneiro, pato, ganso ou peru. *DCME*, p. 225.

¹⁴⁷ Cercelle: grafia antiga de "sarcelle"; *Anas querquedula* L.

¹⁴⁸ Pâté: preparação que consiste em uma pasta de carne moída temperada, envolta em massa e levada ao forno.

¹⁴⁹ Campine: espécie de frango.

¹⁵⁰ Poularde: frango cevado.

¹⁵¹ Godiveau: espécie de patê de carne de vitelo e *andouillettes*, acrescido de ingredientes variados como fundos de alcachofra, aspargos, cogumelos, gemas. *DAVL*, p.112; *DLFA*, p.297.

¹⁵² Quaisse: provavelmente a grafia antiga de "caisse"; espécie de invólucro feito de papel, dentro do qual são colocados alimentos para serem levados ao forno, com o intuito de cozinharem no próprio vapor. Cf. "Aloüettes en caisse", *LCM*, p.197; "Riz de veau en caisse", *LCB*, p. 179; "Langues de moutons en caisse", *DAVL*, p.224, Caisse, *DL*.

¹⁵³ Laitues à Dame Simone: consiste em folhas de alface branqueadas e recheadas com uma mistura de carne de ave picada, gemas, ervas, miolo de pão, presunto, etc. Cf. *LNCRB*, p.270.

¹⁵⁴ Ramereaux: *Columba palumbus* L. *DL*.

¹⁵⁵ Crépine: crespina; membrana reticulada que reveste o estômago de porcos e outros animais; é utilizada para envolver alimentos, como patês, por exemplo.

Aux écrevisses très-chauds,	6	Se com lagostins combina,	7
Des gros cauchois ¹⁵⁷ à la cendre	7	Sobre as cinzas pombos gordos	7
Avec cailles aux cerneaux ¹⁵⁸ ,	6	Codornas com nozes entram,	7
De tous ces mêts on peut prendre,	7	Desses pratos todos,	5
Supprimez les étourneaux ¹⁵⁹ .	7	Os estorninhos se dispensam.	8
Sur la braise & de bon gout	7	Sobre a brasa & de gosto presente	9
La grive ¹⁶⁰ & la beccasine ¹⁶¹ ,	7	A narceja & o tordo,	7
Pleines de farce très fine	6	Recheados e gordos,	6
Font un excellent ragoût:	7	Fazem um ragu excelente:	8
Au lieu d'andouilles & saucisses	7	Em vez de linguiças & chouriço	8
Mettez boucons ¹⁶² & bouillans ¹⁶³ ,	7	Ponha patês & bocados ,	7
Pour remplir votre service	7	Pra preencher seu serviço	7
Et vous servir d'ornement.	7	E de ornar ter o cuidado.	7
Au basilique pigeons,	7	Pombos ao manjeriço,	7
Pâté à la Mazarine ¹⁶⁴	7	À Mazarine, um patê	7
Petits, pleins de farce fine	7	Recheados com profusão,	7
Poulardes en canelons ¹⁶⁵ ,	6	Franguinhos à rolê	6
La sercelotte apprêtée	7	O marreco se cozinha	7
Au jus d'orange ou citrons	7	Com suco de laranja ou limão	9
De poulets la fricassée	7	Um fricassê de galinha	7
Convient avec les melons.	7	Combina com melão.	6

¹⁵⁶ Tourterelle: *Columba turtur*, L. DL.

¹⁵⁷ Cauchois: espécie de pombo mais gorda que as outras; BOYER, A. *Boyer's French dictionary*. p.104

¹⁵⁸ Cerneaux: nozes tiradas da casca ainda verdes. DL, DRH, p.681.

¹⁵⁹ Étourneaux: *Sturnus vulgaris*, L. DL.

¹⁶⁰ Grive: *Turnus musicus*, L. DL.

¹⁶¹ Beccassine: FONSECA, J. *Novo dictionario francez-portuguez*. Paris: J.-P. Aillaud, 1858. Narceja, p.103.

¹⁶² Boucon: originado de bouchée, que designa alimentos em pequenas porções que podem ser ingeridos de uma só vez, DL; preparação com vitelo, presunto cru, toucinho, ervas e temperos; DAVL, p.189.; LNCRB, p.114.

¹⁶³ Bouillan: provavelmente "bouillant"; patê de ave, DL; massa recheada de carne de ave moída, em tamanho de canapé, DAVL, p.194.

¹⁶⁴ Pâté à la Mazarine: patê de massa folhada; BERTHELIN, P.C. *Abrégé du dictionnaire universel. François et latin*. Paris: Les Libraires Associés, 1762. Pâté, p.185 (versão digitalizada)

¹⁶⁵ Canelon: outra grafia de "cannelon"; fôrma de folha-de-flandres em formato de canelura. Cf. LCB, p.xxj. "Poularde en cannelon: Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié; mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite, & couvrez le dessus d'une barde de lard, ficelez, & faites cuire une heure, avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis; dégraissez-la, & y mettez deux cuillerées de coulis. Faites réduire sur le feu au point d'une sauce; ôtez la barde de lard & la ficelle: servez la sauce sur les canelons de poularde". LCB, p. 281.

CINQUIÈME SERVICE¹⁶⁶Sur l'Air: *De la fronde.*

Des qu'on a levé les entrées
 Au second service l'on met,
 Pâtés de viandes desossées
 Et des jambons d'un goût parfait:
 Les langues & les mortadelles
 Surtout quand elles sont nouvelles,
 Galantines¹⁶⁷ & cervelats¹⁶⁸
 Ornent parfaitement vos plats.

On sert des gâteaux de Compiègne¹⁶⁹,
 Avec les daubes de dindons,
 Et que tout vis-à-vis il régné
 Quelques plantureux saucissons;
 A la Noailles¹⁷⁰ une omelette
 Avec d'excellent beurre faite,
 Et même une croquante¹⁷¹ au bout
 Bien découpée & de bon goût.

QUINTO SERVIÇO

8	Assim que tirar as entradas	8
7	Coloque no segundo serviço,	9
8	Patês de carnes desossadas,	8
8	E de presuntos de sabor maciço:	10
7	As línguas & as mortadelas	7
7	E que novas sejam elas,	7
7	Salsichas & galantinas	7
8	Ornam seus pratos da forma mais fina.	10
8	Servir com bolos de Compiègne,	8
7	Guisado de peru se procura,	9
8	E que sobre tudo empenhe	7
8	Salsichões em fatura	6
8	À Noailles uma omelete,	8
7	Com boa manteiga arquitete,	8
7	E até uma torta crocante	8
8	Bem cortada & de gosto marcante.	9

¹⁶⁶ *FJ*, p.13¹⁶⁷ Galantine:preparação fria de carne (de ave, porco, etc.) envolta em gelatina. *DRH*, p.1544.¹⁶⁸ Cervelat:outra grafia para "cervelas"; salsicha curta e grossa. *DL; DRH*, p.683¹⁶⁹ Gâteaux de Compiègne: bolo de preparação semelhante ao brioche, com toques cítricos. *DCEM*, p. 300; *DUMAS, Grande dicionário de culinária*, p. 52.¹⁷⁰ Omelette à la Noailles: omelete doce soufflé, além de ovos e leite inclui canela, açúcar, casca de limão confitada, biscoitos de amêndoa, água de flor de laranjeira. Cf. *LNCRB*, p.326.¹⁷¹ Croquante: torta doce de amêndoas. *DCEM*, p. 209.

**ENTREMETS,
SEPTIÈME SERVICE¹⁷²**

Sur l'Air: *Des canaries*.

Langue fourée & quelque galantine
De la gelée en des cristaux brillans:
Tourte garnie aimable feuillantine,
Et des baignets¹⁷³ à l'eau servis bouillans,

La crème bien veloutée à l'Angloise,
Ou si l'on veut servir en canellons
Le boeuf Royal¹⁷⁴ que l'on cuit à la braise,
L'asperge à l'huile appellée en batons.
L'on sert encor l'écrevisse de Seine¹⁷⁵,
La truffe cuite avec un court bouillon¹⁷⁶,
De bons oeufs frais faits à l'Italienne
Pour ragoûter sont un grand aiguillon.

Des artichaux raffraîchis à la glace
Et des montans au jus¹⁷⁷ roux & bien cuit,
Et l'animelle¹⁷⁸ aussi trouve sa place
Pour ranimer quand on perd l'appétit.

Du blanc manger¹⁷⁹ & du foye en crépine,
Ou réveillé d'essence de jambon,
Des ris bien blancs à la sausse Dauphine¹⁸⁰
Partout piquez de très-petits lardons.

Servez aussi quelque frites panaches¹⁸¹,
Pieds de dindons à la sainte Ménou:
Mettez la crème avec force pistaches,
Et vous verrez que l'on mangera tout.

**ENTREMETS,
SÉTIMO SERVIÇO**

10 De geleia em cristais brilhantes, 8
10 Língua de vaca & uma galantina 9
10 *Beignets* de água servidos escaldantes, 10
10 Adorável folhado, torta divina, 11

10 O creme aveludado à Inglesa, 8
10 Ou carne Real braseada se põe 10
10 Se quiser em rolinhos à mesa, 9
10 E aspargo no óleo em bastões. 8
9 O lagostim do Sena tem presença, 10
10 Trufa cozida com um *court-bouillon* 10
9 Bons ovos à Italiana, há a crença, 10
10 Que de despertar o apetite têm o dom. 12

10 Alcachofras postas no gelo 8
10 Folhas em *jus* vermelho, tudo bem cozido, 12
10 E os testículos também têm apelo 10
10 Pra reanimar o apetite perdido. 10

10 Manjar branco & fígado em crespina, 9
9 Desperto com extrato de presunto, 10
10 Timos bem brancos ao molho Delfina 10
10 Pedacos de toucinho em todo o conjunto. 11

10 Sirva também alguns panaches, 8
10 Pés de peru à Sainte Menou 9
10 Coloque creme com muito pistache, 10
9 E verá que comerão tudo. 9

¹⁷² *FJ*, p.15

¹⁷³ Baignet à l'eau: massa frita, à base de água, farinha, ovos, manteiga; *LNCRB*, p. 91; *DAVL*, p.133.

¹⁷⁴ Boeuf Royal: provavelmente o mesmo que "Boeuf à la Royale", que consiste em carne de vaca braseada com toucinho, sal, pimenta, açaço, vinagre, limão, salsinha, cebolinha e louro, e servida fatiada depois de fria. Cf. *DAVL*, p. 177; *LPOB*, p.347.

¹⁷⁵ Écrevisse de Seine: considerado o melhor lagostim. *LCB*, p. 391.

¹⁷⁶ Court-bouillon: líquido aromático no qual são cozidos vegetais, carnes e outros alimentos; geralmente levam vinho branco, condimentos, ervas. *DL*.

¹⁷⁷ Montans au jus: preparação de acelga cozida e condimentada. Cf. *LNCRB*, p.291.

¹⁷⁸ Animelle: partes moles do animal, como testículos, rins, glândulas; miúdos. *DL*.

¹⁷⁹ Blanc manger: espécie de gelatina feita com leite, amêndoas, açúcar e colágeno. *DL*; Cf. "Blanc manger", *FJ*, p. 126.

¹⁸⁰ Sausse Dauphine: não foi encontrada definição para esse molho; possivelmente relacionado à preparação "à la Dauphine", que consiste em alguma carne cozida com toucinho, cebolinha, salsinha, cogumelos, trufas. Cf. "Cuisses de lapreaux à la Dauphine", *LSC*, p. 358.

¹⁸¹ Panache: orelhas de porco empanadas e fritas. *DCEM*, p. 485.

Pour les boussons ¹⁸² c'est à l'Italienne,	9	As pirâmides são à Italiana,	9
L'on fait aussi de noga ¹⁸³ quelques plats;	10	Também se faz pratos com <i>nougat</i> ;	9
Les anchois frits promptement avec peine	10	As anchovas logo fritas com gana	10
Sçavent très-bien embellir un repas.	9	Sabem uma refeição embelezar.	10
D'un jeune veau quand la cervelle est frite,	9	Miols fritos de um jovem vitelo,	10
Et quelques pains garnis de champignons,	10	Pães recheados de timo, crista & rins	10
Aux mousserons ¹⁸⁴ ils ont bien leur mérite	10	Guarnecidos são por cogumelos,	9
Farcis de ris, de crêtes & rognons.	9	Dos quais primaveras são bons afins.	10
Une salade avec des écrevisses	9	Com lagostins uma salada	8
Forme toujours un mêts bien excellent,	10	Sempre forma um prato excelente,	8
Mais on n'ne prend que la queue & les cuisses,	10	Mas só o rabo e as patas são usadas,	10
Le reste sert au potage coulant.	9	Pra uma sopa se usa o excedente.	10
Plusieurs plats d'oeufs appelez en crépine,	10	Vários pratos de ovos faça em crespina,	11
D'autres pochez avec l'eau seulement,	9	Outros somente com água pocheie,	10
Qu'ils soient bien roux pour avoir bonne mine,	10	Que tenham aparência corada e fina,	10
Ajoutez-y cardes au Parmesan.	9	E com acelga ao parmesão entremeie.	10
L'on met aussi l'écrevisse à l'Angloise ¹⁸⁵ ,	10	Um lagostim à Inglesa também há,	10
Et le cochon cuit au pere douillet ¹⁸⁶ :	9	E à Père Douillet, cozido o leitão	9
Pour les foyes gras au lieu d'être à la braise	10	Não se fazem braseados os foyes gras,	10
A la cendre on en fait un mêts parfait.	10	Mas sim nas cinzas, à perfeição.	9

¹⁸² Bousson: talvez grafia alternativa ou incorreta de "buisson"; pirâmides de alimentos, como camarões. Cf. *LCB*, p.xij; *DCEM*, p.97; ou grafia incorreta de "boisson" (bebida).

¹⁸³ Noga: possivelmente "nogat", "nougat", molho feito de amêndoas, ou o doce; ou o termo para "noz".

¹⁸⁴ Mousseron: *Calocybe gambosa* (*Tricholoma georgii*); Cogumelos primavera; também conhecido como cogumelos de São Jorge; segundo *DAVL*, *Parvus boletus*, "espécie de cogumelo branco que cresce no mês de maio junto ao musgo" (p. 372).

¹⁸⁵ Écrevisse à l'Angloise: preparação com lagostins, sal, pimenta, alho, *bouquet garni*, cravo, tomilho, louro, manjeriço, vinho branco, manteiga, salsinha, cebolinha, cogumelos, servido com uma liga de creme, gemas e suco de limão. *NTC*, p.295.

¹⁸⁶ Cochon au père Douillet: preparação que mistura leitão, carne de vitelo, especiarias, segundo o livro *Les soupers de la cour*, p.6; *LNCRB*, p.169.

SUITE DES ENTREMETS.¹⁸⁷Sur l' Air: *Dès le matin quand je m'éveille.*

La féve se met à la crème
Et les petits pois dans leur jus:
Surtout ayez un soin extrême,
Qu'ils ne soient trop cuits ni trop crus.

De marmelades, tartelettes
Avec des roties au jambon,
Propre aussi dans les omelettes
Qu'on peut faire en toute saison.

L'huitre est bonne dans sa coquille
Avec du beurre sur le grill,
Mais n'oublions pas la morille¹⁸⁸
Que l'on peut manger sans péril.

Servez oeufs pochez en chemise,
De même que la Margoton¹⁸⁹:
Dans un repas tout est de mise
Pourvu que le goût en soit bon.

LES ATELETTES¹⁹⁰.Sur l' Air: *Ah! mon mal ne vient que, &c.*

IL faut avoir des ris de veaux,
Coupez-les par petits morceaux,
Et les passez sur les fourneaux
Dans du lard & du beurre:
Couverts de bardes à propos,
Enfilez tout sur l'heure.

SAUSSE HACHÉE¹⁹¹.Sur l' Air: *Les Dieux comptent nos jours.*

Persil & champignons,
Oignons & ciboulette,
Des truffes, des anchois
Et des capres aussi:
Hachez bien tout,
Hachez bien tout,
Mais encore joignez-y coulis,
Et votre sauce est faite.

SEQUÊNCIA DE ENTREMETS

7 Coloque as favas no creme, 7
7 Ervilha em seu jus figura: 7
8 E geralmente se teme 7
8 Que fiquem muito moles ou duras. 9

7 Tortinhas de geleia, 6
8 Com tostadas de presunto, 7
8 Em omeletes, boa ideia, 8
8 O ano inteiro se come junto. 8

7 Com manteiga sobre o grill 7
7 A ostra é boa em seu abrigo 8
7 Mas não se esqueça do morille 8
8 Que é comido sem perigo. 7

8 Sirva ovos pocheados, 7
7 Assim como a Margoton: 7
8 Numa refeição tudo é adequado 8
8 Contanto que o gosto seja bom. 9

OS ESPETINHOS

8 Corte em pedacinhos, 5
8 Timo de vitela, 5
8 E que com manteiga & toucinho 8
6 Na frigideira se sela: 7
7 Uma vez lardeados, 6
6 Num espeto são colocados. 8

MOLHO PICADINHO

6 Salsinha & cogumelos, 6
6 Cebola & ciboulette, 6
6 Trufas & anchovas 5
6 E alcaparras também: 6
4 Pique tudo, 3
4 Pique tudo, 3
8 Depois o coulis vem, 7
8 Pra que assim o molho complete. 7

¹⁸⁷ FJ, p.18¹⁸⁸ Morille: *Morchella esculenta*, L., cogumelo selvagem poroso e esponjoso.¹⁸⁹ Margoton: pode ser uma referência à música "Margoton va t'à l'eau"¹⁹⁰ FJ, p.26.¹⁹¹ FJ, p.26.

FRICASSE'E DE POULETS.¹⁹²Sur l'Air: *Dans nos champs, &c.*

Les poulets
 Dans de l'eau nette,
 Qu'on les mette
 Coupez tout exprès:
 Qu'on y joigne
 De bon lard gras,
 Et qu'on soigne
 Qu'ils ne brûlent pas;
 On les tourne
 Sur la braise & les retourne
 Dans la casserole à tout moment,
 Que tout bouille,
 Et se brouille
 En cuisant.

Sau-poudrez
 Bien de farine,
 La plus fine
 Que vous trouverez,
 Fines herbes
 Aussi l'on met,
 Tout en gerbe,
 Ou petits bouquets,
 Dans l'eau claire
 Tout doit se cuire & se faire
 Avec poivre, sel & champignons
 Qu'on y goûte
 Si l'on doute
 Qu'ils soient bons.

Si tu veux
 La sausse faire,
 Cher confrere
 Prens des jaunes d'oeufs,
 De la crème,
 Muscade aussi,
 Et de même
 Hache du persil
 Tout ensemble
 Et se lie & se rassemble,
 En tournant toujours sur un feu lent:
 Ainsi faite,
 Qu'on la mette
 En servant.

FRICASSÊ DE FRANGO

3 A galinha 3
 4 N'água clara 3
 3 Se prepara 3
 5 Cortadinha: 3
 3 Acrescente então 5
 4 Toucinho sem par, 5
 3 Prestando atenção 5
 5 Pra não a queimar. 5
 3 Viramos 2
 7 Sobre a brasa & reviramos 7
 8 Na panela sem parar, 7
 3 Ferver procure, 4
 3 E misture 3
 3 Ao cozinhar. 4

3 Vá salpicar 4
 4 Muita farinha, 4
 3 Da melhor linha 4
 5 Que encontrar, 4
 3 Ervas finas 3
 4 Também se vê, 4
 3 Se combinam 3
 4 Num buquê, 3
 3 Em água clara 4
 7 Tudo se cozinha & prepara 8
 9 Com pimenta, sal & champignons 9
 3 Que provamos 3
 3 Se duvidamos 4
 3 Que estejam bons. 4

3 Para o molho, 3
 3 Caro colega, 4
 3 Gema se pega, 4
 4 Com um bom olho, 4
 3 Creme também, 4
 4 E noz-moscada, 4
 3 Não tenha desdém 5
 4 Por salsa picada 5
 3 Tudo se mistura 5
 7 E cozinha & se segura 7
 9 Mexer em fogo brando é compromisso: 10
 3 E terminado, 4
 3 É adicionado 4
 3 No serviço. 3

¹⁹² *FJ*, p.54.

ECLANCHE À LA PAYSANNE.¹⁹³

Sur l'Air: *J'ai fait souvent raisonner ma musette.*

Desossez bien une fort grosse éclanche¹⁹⁴,
Piquez partout quelque petit lardon:
Il faut pourtant n'en pas ôter le manche,
Mais la farcir avec un salpicon¹⁹⁵.

10
10
10
10

Comme une bourse elle se sert plissée,
Après avoir cuit sur un petit feu,
Mais dans son jus qu'elle soit étouffée,
Sans prendre l'air tant que cela se peut.

8
9
9
10

Prenez aussi grand soin qu'on la dégraisse,
Relevez-la d'un jus de fin jambon,
Dessus le plat à l'instant qu'on la dresse,
Servez tout chaud sans nulle autre façon.

10
10
10
10

PERNA DE CARNEIRO À CAMPONESA

Desosse uma coxa de porte grosso,
E por toda parte a lardeie
No entanto não tire seu osso,
E sim com salpicão a recheie.

10
8
8
9

Como uma bolsa ela é dobrada
Depois de em fogo brando cozinhar,
Mas em seu *jus* deve ser abafada,
Se possível sem entrar ar.

9
10
10
8

Cuide para desengordurá-la,
Valorize-a com um *jus* de presunto,
Sobre o prato quando for arrumá-la,
Sirva quente sem mais nada junto.

9
9
10
9

LA COMPOTE DE PIGEONS.¹⁹⁶

Sur l'Air: *Ce n'est point la mine.*

Que des pigeons les os on casse,
Ensuite il faut qu'on les fricasse,
Avec ris, crêtes, mousserons,
Mais pour les ranger avec grace,
De veau bien tendre & de jambons
Un coulis occupe la place.

8
8
8
8
8
8

COMPOTA DE POMBO

Sove os pombinhos com jeito,
E um fricassê é deles feito,
Com molejas, cristas, cogumelos,
Mas para arrumá-los com graça,
De presunto & de vitelo
Um *coulis* ocupa a praça.

7
8
9
8
8
7

¹⁹³ *FJ*, p.62.

¹⁹⁴ Éclanche: embora nos dias de hoje "éclanche" corresponda a "ombro", até 1835 designava a parte mais grossa do quarto traseiro do cordeiro, também chamada de "gigot". *DL*; *DAVL*, Tome premier, p. 497.

¹⁹⁵ Salpicon: preparação de aves, carnes, crustáceos, cogumelos, legumes, etc. cortados em cubos de mesmo tamanho e envoltos em molho, e serve de recheio ou acompanhamento. *DRH*, p.3368; *DL*; *LNCRB*, p.329.

¹⁹⁶ *FJ*, p.64.

**PERDREAUX,
SAUSSE À L'ESPAGNOLLE.¹⁹⁷**

Sur l'Air: *Mocquons-nous des ambitieux.*

Lardez de jeunes perdreaux,
Remplissez les de farce¹⁹⁸ fine;
Faites les cuire en petit rôti¹⁹⁹,
Dans une brochette ou houssine:
Puis vous ferez la sausse ainsi
Que je vais l'expliquer ici.

Au lieu de coulis de jambon,
Mettez une perdrix pilée,
Du vin, de l'huile, de l'oignon,
De l'échalotte²⁰⁰ bien hachée,
Un jus d'orange & de citron,
Et votre ragoût sera bon.

**PERDIZES,
MOLHO À ESPANHOLA**

7	Lardeie perdizes novinhas,	8
8	Recheie-as com primor, prometa;	8
7	Que elas assem sozinhas,	7
7	Em um espeto ou uma vareta	8
8	Depois você fará	6
8	O molho como vou explicar.	9
8	No lugar de <i>coulis</i> de presunto,	9
7	Coloque uma perdiz triturada,	9
7	Vinho, óleo, cebola em conjunto,	9
7	Ascalônia bem picada,	7
8	Suco de laranja e limão,	8
8	E seu ragu será sensação.	9

LES CAILLES AUX CERNEAUX.²⁰¹

Sur l'Air: *Vous brillez seule dans ces retraites, &c.*

La caille aux cerneaux vous demande 8
Du sel, du poivre, herbes fines & clou, 9
Du boeuf, du lard, de la coriande, 9
Champignons, mousserons pour donner du goût. 10

Les truffes s'y mettent encore, 7
Etouffez tout dans un pot bien couvert, 10
Afin que votre jus se dore, 8
Et qu'il soit bien coulant alors qu'on le sert. 11

Pour les cerneaux qu'on les blanchisse, 8
A l'ordinaire on leur ôte la peau, 9
Soignez, afin que chaque cuisse 8
Soit entiere & d'un oeil & clair & bien beau 11

Les cailles qu'en un plat on dresse, 8
Quand elles sont cuites comme il le faut, 8
Veulent même qu'on les dégraisse, 6
Et d'un jus de citron mouillez aussi tôt. 11

CODORNAS COM NOZES

A codorna com nozes se guarne, 9
Com ervas finas, cravo, sal, pimenta, 9
Toucinho, coentro & carne, 8
Cogumelos vários, o gosto incrementa. 11

Com trufas também colabore, 8
E estufe numa panela coberta, 10
Para que seu jus doure, 6
E que ao servir esteja fluido na certa 11

As nozes ponha a branquear, 8
Tire suas peles da habitual maneira, 10
Cada coxa deve ficar, 8
Muito bela & clara & inteira. 9

Arrume as codornas num prato, 8
Uma vez cozidas com precisão, 10
Querem perder gordura de fato, 9
Cubra-as com suco de limão. 8

¹⁹⁷ *FJ*, p.64.

¹⁹⁸ Farce: termo geral para carne moída e temperada utilizada como recheio. *DL*; *DAVL*, p.11.

¹⁹⁹ Petit rôti: assado de pequenos animais, como aves. *DL*.

²⁰⁰ Échalotte: *Allium ascalonicum*; espécie de cebola, com sabor e odor semelhante ao alho. Difícil de ser encontrada no Brasil, pode ser substituída por cebola e alho combinados. *DCEM*, p.148; conhecida também como "chalota" ou "echalota".

²⁰¹ *FJ*, p.67.

HURE DE PORC GRAS EN BALON.²⁰²Sur l'Air: *Heureux l'amant.*

D'un porc bien gras il faut prendre la hure,
Lever la peau l'échaudant doucement;
Mais qu'elle n'ait aucun trou ni coupure,
Et d'un balon faites-en la figure,
Qu'il vous faudra remplir adroitement.

Mettez par lits les tranches de Mayence²⁰³,
Et de la chair du col de ce cochon,
Epices, sel, mais tout avec prudence,
Des champignons, truffes en abondance,
Langue de porc & de boeuf tout est bon.

Il faut que tout soit rangé de maniere,
Que le mélange en ait bonne façon,
Puis d'un cordon de fil on le resserre,
En le mettant bien cuire à l'ordinaire,
Comme la hure en semblable bouillon.

TESTE DE BOEUF A L'ANGLOISE.²⁰⁴Sur l'Air: *Quand on a quitté ce qu'on aime.*

D'un boeuf on desosse la tête,
Qu'en un chaudron blanchir on fait:
Ensuite une farce on apprête,
qu'à l'endroit de la cervelle on met.

Au lieu de la farce on peut faire
Un bon ragoût de pigeonneaux,
Quand la saison le veut permettre,
On y met aussi des perdreaux.

Des moyens lardons on façonne,
Pour la piquer de tous côtez;
Mais surtout qu'on les assaisonne,
Avant qu'en la tête ils soient fichez.

On le fait avec herbe fine,
De la ciboule & du persil,
Des épices de bonne mine,
Pour en rendre le goût plus subtil.

A la piquer je vous invite,
Encor de lardons de jambon,
Puis mettez dedans la marmite,
Avec des bardes de lard au fond.

CABEÇA DE PORCO EM BOLA

10 De um porco bem gordo pegue a cabeça, 10
10 Tire a pele escaldando com delicadeza; 12
9 Sem furos ou cortes, não esqueça, 8
10 Molde-a pra que uma bola se pareça 10
10 E deve recheá-la com destreza. 10

10 Coloque as fatias de Mayence em camadas, 12
10 E carne do pescoço do animal, 10
9 Temperos, sal, de forma moderada, 10
9 Cogumelos, trufas às braçadas, 9
9 Língua de porco & de boi é ideal. 10

10 Tudo é arrumado de uma forma, 8
9 Que a mistura tenha bom semblante, 9
10 E com um barbante se conforma, 8
10 Cozinhe segundo a norma, 7
9 Como a cabeça em *bouillon* semelhante. 10

CABEÇA DE BOI À INGLESA

8 De um boi desosse a cabeça, 7
8 E em um caldeirão a branqueie: 8
7 Depois prepare, não esqueça, 7
9 O que o espaço dos miolos recheie. 10

8 No lugar do recheio pode ir 9
8 Um bom ragu de pombinhas, 7
8 Se a estação permitir, 6
8 Também entram perdizinhas. 7

8 Pedacos de toucinho são moldados, 10
8 Para entrar em todo canto; 7
8 Devem antes ser temperados, 8
9 De serem usados, no entanto. 8

8 Com ervas finas faça, 6
8 E salsa & cebolinha um composto, 9
7 Temperos de muita graça, 7
9 Para refinar mais o gosto. 8

8 Convido a cobri-la inteira, 8
8 Com tiras de um presunto rotundo. 9
8 E a coloque na assadeira, 7
8 Com fatias de toucinho no fundo. 10

²⁰² *FJ*, p.68.²⁰³ Jambon de Mayence: uma espécie de presunto defumado de carne avermelhada, proveniente da região da Vestfália, na Alemanha. *DCEM*, p.338.²⁰⁴ *FJ*, p.73.

Joignez des tranches succulentes,	7	Junte pedaços suculentos,	8
De la graisse de boeuf aussi,	7	De gordura de boi também,	8
D'un bon lard des bardes charmantes,	7	Toucinho como revestimento,	9
Dont vous couvrirez le tout ainsi.	9	De tudo assim convém.	6
Jetez-y de la coriande,	8	Adicione ali coentro,	7
Poivre, cloux, du sel, des oignons,	8	Pimenta, cravo, sal e cebola,	8
Même encor ce ragoût demande,	8	E o ragu ainda leva dentro	8
Herbes fines de plusieurs façons.	9	Ervas finas de toda escolha.	8
Quand le tout est dans la marmite,	8	Com tudo já na assadeira,	7
De pâte vous l'étoupez,	7	Preencha os espaços com massa,	7
Puis six ou sept heures de suite	7	E por seis ou sete horas inteiras	9
Du feu dessus & dessous mettez.	9	No forno tudo se assa.	7
Après qu'un ragoût on apprête,	8	Depois um ragu se estufa,	7
De truffles & de mousserons,	6	Com morilles & cogumelos,	7
De ris de veau, de belles crêtes,	8	Primaveras & trufas,	6
De morille & de bons champignons,	9	Cristas & timo de vitelo,	8
Ce ragôut au lard on les passe,	8	Esse ragu, toucinho aceita,	8
Le mouillant de bon jus de boeuf;	8	E com <i>jus</i> de carne é molhado;	9
Mais que la liaison s'en fasse	8	Mas que a <i>liaison</i> seja feita	8
De farine sans mettre d'oeuf.	7	Com farinha, ovo é dispensado.	9
On prend seulement pour le faire	7	Pra fazê-lo pegue somente	8
Du sel, du poivre, un bon bouquet	8	Sal, pimenta e um buquê de altura	8
En cuisant il est nécessaire,	8	Enquanto cozinha, é premente,	8
De le dégraisser qu'il soit bien net.	9	Escumar bem sua gordura.	8
Quand la tête est presque finie,	8	Com a cabeça quase al dente,	7
Joignez deux bouteilles de vin,	7	Junte duas garrafas de vinho,	8
Puis un demi-septier ²⁰⁵ d'eau de vie,	9	Depois um copo de aguardente,	8
Que l'on ne met quasi qu'à la fin.	8	Entra no final do caminho.	8
De cette marmite on la tire,	7	Tire-a dessa assadeira,	6
Et long temps on l'égoutera,	8	E escorra longamente,	6
L'on peut même encore faire cuire	7	Pode cozinhar como queira,	8
Dans ce pot les pieces qu'on voudra.	9	Outras peças no recipiente.	9
Cette tête mise en parade,	6	Com essa cabeça ostentada,	7
Vous garnissez les bords du plat,	8	As bordas do prato vá decorar,	10
De pâtez ou de marinade,	7	Com patês ou marinadas,	7
Ou d'autres mêts dont on fasse état.	9	Ou outra iguaria a considerar.	10

²⁰⁵ Demi-septier: unidade de medida antiga equivalente a "um quarto de litro". DRH, p.3490; DL.

DINDON À DEUX FACES.²⁰⁶Sur l'Air: *Quel plaisir d'aimer.*

Ayez un dindon gras & tendre,
 Du lard gras & fin il vous faut prendre:
 Lardez la moitié avec finesse,
 L'autre de gros lard avec adresse.

Comme à la daube on le met cuire,
 Du côté du gros lard, c'est-à-dire,
 Et dessus on met une tourtiere,
 Couverte de braise à l'ordinaire

PERU DE DUAS FACES

8	Pegue um peru gordo & macio,	8
9	E um toucinho de bom feitio:	8
9	Lardeie metade com delicadeza,	11
9	E a outra com banha e destreza.	8
8	Como o guisado se põe a cozer,	10
9	Do lado da banha, quer dizer,	9
8	E acima se põe uma torteira,	8
8	Coberta de brasa é a costumeira.	9

TESTE DE VEAU MARINE'E.²⁰⁷Sur l'Air: *La Musique est incommode.*

Quand la tête sera cuite,
 Un peu ferme néanmoins,
 Desossez-la tout de suite,
 Et mettez-y tous vos soins.

Ne rompez pas la cervelle,
 Mais faites tout mariner,
 Qu'elle soit entiere & belle,
 Quand on la sert au dîner.

Au vinaigre on la marine,
 Ou l'on met pour donner goût,
 Tranches d'oignons, herbe fine,
 Du sel, du poivre & du clou.

Pendant deux heures faut faire
 La cuisson sans s'arrêter,
 Tirez-la de la chaudiere,
 Puis la mettez égouter.

En oeufs battus qu'on la passe,
 Mouillant dessus & dessous,
 Puis on la panne avec grace,
 ET la frit dans du saindoux.

La servant faut vous instruire,
 Qu'on voye de tous côtez,
 Du persil que faites frire,
 Et que tout chaud vous mettez.

CABEÇA DE VITELO MARINADA

6	Com a cabeça já cozida,	7
6	Ou ao menos resistente,	7
7	Desosse-a em seguida,	6
7	Muito cuidadosamente.	7
7	Os miolos não rompa,	6
6	Deixe tudo a marinar,	7
6	Deve estar inteira & com pompa,	8
7	No serviço do jantar.	7
7	No vinagre se marina,	7
7	E ali o gosto aumenta,	7
6	Cebola, ervas finas,	6
7	Cravo & sal & mais pimenta.	7
6	Por duas horas é um dever	7
7	Cozinhar sem parar,	6
7	Ponha para escorrer,	7
7	Depois da caldeira tirar.	8
7	Em ovos batidos se passa	8
7	Molhando inteiramente,	6
7	Depois empane com graça,	7
7	E frite na banha somente.	8
7	Ao servir, deve saber,	7
6	Que em todo lado se verá,	8
6	Salsinha frita por você,	8
7	E que quente se colocará.	9

²⁰⁶ FJ, p.78.²⁰⁷ FJ, p.79.

QUARTIER D'AGNEAU.**AU SANG.**²⁰⁸

Sur l'Air: *Quand tes beaux yeux,
ou, Les prez, les bois.*

D'Une volaille ayez le sang qui coule,
Ou bien de veau dans lesquels vous mettez
Sel, poivre, épice, & persil & ciboule,
Et de bon lard coupé par petits dez.

Levez la peau par devant par derriere,
Faites passer de ce sang tout autour,
Puis l'entourez proprement de maniere,
Que tout ce sang ne prenne point le jour.

Soit de cochon ou de veau la crépine,
Vous servira pour l'envelopper bien,
Puis on l'embroche & de très-bonne mine
On le fait cuire avec un fort grand soin.

On met au sang aussi quelque autre piece,
En se réglant ainsi qu'il est écrit,
De cet agneau quelquefois on dépece,
Pour mettre au blanc alors qu'il est rôti.

LIE'VRE A LA SUISSE.²¹⁰

Sur l'Air: *Je vous avois cru belle.*

Un levreau pour bien faire,
D'abord dépouillerez:
Gardez la peau qui vous est nécessaire,
Car à la broche vous l'en couvrirez,

De gros lardons sur l'heure
Le levreau faut larder,
Le farcir d'une farce & des meilleures,
Le coudre que rien n'en puisse échapper.

Que la peau l'on remette,
Puis des bardes de lard,
Ensuite avec du fil ou cordelette,
On y fait de papier un bon rampart.

Etant cuit on déchire
La peau tout de son long,
La remolade est la sausse qu'il désire,
Ou bien sur une essence de jambon.

QUARTO DE CORDEIRO**AO MOLHO PARDO**

9 Pegue o sangue de uma ave em escorrimento, 11
10 Ou então de vitelo que é incrementado 11
10 Com salsa & cebolinha & condimentos, 10
10 E bom toucinho em cubinhos cortado. 10

10 Tire a pele por trás e pela frente, 10
9 Passe esse sangue por tudo, não esqueça, 10
10 Depois o envolva de forma bem rente, 10
9 Pra que esse sangue não endureça. 9

10 Seja de porco ou de vitelo a renda, 10
10 Use-a pra envolver bem o cordeiro 10
9 Coloque-o num espeto e pretenda 8
10 Cozinhá-lo com grande esmero. 8

10 Coloque no sangue um outro pedaço, 10
10 Seguindo assim como recomendado, 10
10 Desse cordeiro, e o próximo passo, 9
10 É pôr no molho branco²⁰⁹ quando assado. 10

LEBRE À SUIÇA

6 Uma lebre bem feita, 6
6 É primeiro esfolada: 6
10 Guarde a pele que será a eleita, 9
9 Pra no espeto cobri-la já recheada, 10

6 Com toucinho em fatias 6
6 Deve a lebre lardear 7
9 Recheie-a com uma iguaria 7
10 Costure-a para nada escapar. 9

6 Ponha a pele novamente, 7
6 Depois toucinho em fileira, 7
10 E com fio ou barbante resistente, 10
10 Faça de papel uma barreira. 9

6 Quando cozida retire 7
6 A pele em sua extensão, 6
10 Sendo a remolada o molho que ele aspire 11
9 Ou extrato de presunto, senão. 9

²⁰⁸ FJ, p.81.

²⁰⁹ Mettre au blanc: colocar o alimento em um molho feito de gemas de ovos e creme. *La nouvelle Maison rustique*, p.852; LCB, p.539.

²¹⁰ FJ, p.86.

LAPEREAUX A L'ESPAGNOLLE.²¹¹Sur l' Air: *Non jamais vous ne fûtes si belle.*

Deux petits lapereaux que l'on prenne,
 Sur le rable on les barde à l'instant,
 A la broche sans beaucoup de peine
 On les met cuire un peu seulement.

Cependant une sausse on compose,
 De jus & d'huile d'olive aussi,
 De bon vin de Bourgogne une dose,
 Un bouquet d'herbes fines parmi.

Il faut y joindre de l'échalotte,
 Gousse d'ail & tranche de citron,
 Un anchois que l'on coupe par côte,
 Des capres & quelques mousserons.

Champignons, une tranche d'orange,
 Et des truffles qu'ensemble l'on met,
 A l'étamine avant qu'on le mange
 Ce ragoût se passe tout à fait.

Songez surtout qu'il faut ôter l'huile,
 Après quoi l'on y joint un coulis,
 Et l'on coupe d'une main habile
 En quatre ou deux les lapereaux cuits.

Quelque peu de temps on les mitonne,
 Dans cette sausse avant de servir,
 Cette mode est excellente & bonne,
 Pour tous petits pieds qu'on fait rôtir.

COELHINHOS À ESPANHOLA

8	Pegue dois coelhos pequenos,	8
9	E lardeie seus lombos agora,	9
8	São cozidos de um jeito sereno	9
8	No espeto não se demora.	8
8	Enquanto isso um molho componha,	8
8	Que <i>jus</i> & azeite combina,	8
8	Uma dose de vinho da Borgonha,	10
9	E também um buquê de ervas finas.	9
9	Uma ascalônia deve ser somada,	10
7	Em alho & limão se esbarra,	7
9	Uma anchova pela costela cortada	11
7	Primaveras & alcaparra.	7
7	Laranja, cogumelos,	6
9	E trufas que juntamos,	6
9	Antes de comer esse ragu belo,	10
8	Pela musselina o passamos.	8
9	Não se esqueça de o óleo tirar,	9
9	E juntar um <i>coulis</i> depois,	8
7	De forma hábil deve cortar,	8
8	Os coelhos em quatro ou dois.	8
9	Por algum tempo os esquite,	7
8	Nesse molho antes de apresentar,	9
8	Esse modo é bom & excelente,	8
9	Para todos os pés que assar.	8

²¹¹ *FJ*, p.88.

LAPEREAU AU JAMBON.²¹²Sur l' Air: *Si-tôt qu'à table.*

A la broche on fait la cuisson,
 Puis une bonne sausse ensuite,
 Faite de tranches de jambon
 Passées au lard quoique cuites:
 Mais vous devez en les passant,
 Les fariner auparavant.

Ayez soin d'y mettre un bouquet,
 Quelque peu de capres hachées,
 Pour du sel jamais on n'en met,
 Les tranches sont assez salées,
 Dégraissez de bon jus mouillez
 Et tranches de citron mettez.

COELHINHO COM PRESUNTO

8	Asse no espeto a iguaria,	8
6	E depois um molho saborido,	9
6	Feito de presunto em fatias	8
7	Na banha apesar de cozido	8
8	Mas antes de passá-las,	6
8	Você deve enfarinhá-las.	7
8	Lembre de colocar um <i>bouquet</i> ,	9
8	E alcaparras em um picado,	7
8	Pois mais sal nunca se vê,	7
8	O presunto já é bem salgado,	8
8	Com um bom <i>jus</i> desengordure	7
7	E com limão apure.	6

LAPEREAUX À LA TURQUE.²¹³Sur l' Air: *Notre espoir, &c.*

Etant crus d'abord on les desosse,
 Une farce l'on met sur les os,
 Que l'on arrange & que l'on exhausse,
 De même forme & toute aussi grosse
 Que les lapereaux.

A l'instant de distance en distance,
 Vous piquez de lard frais & bien bon:
 On les cuit au four à suffisance,
 Dégraissez & joignez une essence
 Faite de jambon.

COELHINHOS À TURCA

9	Estando crus são desossados,	8
7	E cubra os ossos com uma mistura,	9
9	Então são erguidos & arrumados,	9
8	De mesmo tamanho & figura	8
4	Que os coelhos mencionados.	7
9	Seguindo uma sequência,	6
9	Espete banha fresca & perfeita	9
9	Asse no forno até a suficiência,	9
9	Tire a gordura & junte uma essência	9
4	Que de presunto é feita.	6

²¹² *FJ*, p.90.²¹³ *FJ*, p.91.

PERDREAUX AUX ECREVISSES.²¹⁴

Sur l'Air: *Sortez de l'amoureux empire.*

D'abord bien cuire vous les faites,
 Dans un léger ragoût vous les passez,
 Qu'avec ris de veau vous ferez,
 Des truffes, champignons des crêtes,
 Sur un feu lent un peu les mitonnez,
 Pour les rendre parfaites.

Avant d'en faire le service,
 Arrosez-les d'un coulis excellent,
 Que vous ferez auparavant,
 Appellé coulis d'écrevisse,
 Et d'un citron mettez dans le moment
 Le jus, sans autre épice.

PERDIZES COM LAGOSTIM

7	Primeiro as cozinhe direito	8
10	E as passe em um ragu leve e belo	10
8	Feito com timo de vitelo;	8
8	Em fogo brando prepare com jeito,	10
10	Cristas, trufas, cogumelos,	7
6	Pra ficarem perfeitos.	6
7	Antes de servir o portento,	8
10	Regue-as com <i>coulis</i> de excelência,	8
8	Que fará com antecedência,	7
8	De lagostim succulento	7
10	E de um limão coloque na sequência	10
6	O suco, sem mais condimentos.	8

²¹⁴ *FJ*, p.92.

PIGEONNEAU GOUPI.²¹⁵Sur l'Air: *Je n'ai plus de maîtresse.*

D'un lard bien frais & tendre	6	Uma banha fresca & macia	8
Piquez vos pigeonneaux,	6	Nas pombas é inserida após,	8
Comme on a dû l'apprendre	6	Como aprender se deveria	8
Parlant des fricandeaux:	6	Falando de fricandós:	7
Puis de bon jus ensuite,	6	Com um bom <i>jus</i> depois,	6
Et bouillon de marmite	6	E um caldo em cubinho ou dois,	7
On les mouille aussi-tôt.	6	São molhadas, bem veloz.	7
Après quoi sur la braise	6	Sobre a brasa ardente	5
On leur donne couleur,	6	Elas pegam cor,	5
Et l'on fait tout à l'aise	6	E se faz facilmente	6
Un ragôut des meilleurs;	6	Um ragu superior;	7
Avec huitres nouvelles,	6	Com ostras singelas,	5
Truffles fraîches & belles,	6	Trufas frescas & belas,	6
Herbes de fine odeur.	6	Ervas de fino odor.	6
Des mousserons de même,	5	Cogumelos primavera	7
Avec des ris de veau,	6	E timo de vitela,	6
Qu'avec un soin extrême	6	Cortar se considera	6
Vous coupez par morceaux,	6	Com bastante cautela,	5
Des champignons d'élite,	6	Cogumelos de excelência,	7
Des citrons, & de suite	6	Limões & na sequência	6
Cuisez tout au fourneau.	6	Para o forno se apela.	6
Dedans une coquille	5	Em uma concha atraente	7
Bien nette & sans limon,	6	Bem limpa & sem limo	6
Mettez en homme habile	6	Coloque habilmente	6
Proprement dans le fond,	6	No fundo com mimo.	5
A chaque cueillerée,	6	A cada pouquinho,	5
De la galimafrée ²¹⁶ ,	6	Do picadinho	4
Et dessus un pigeon.	6	E um pombo no cima.	5

²¹⁵ *FJ*, p.94.

O termo "goupi" não foi encontrado nas pesquisas nos dicionários e livros de culinária da época.

²¹⁶ Galimafrée: ragu composto por sobras picadas de diferentes carnes. *DL*; *DAVL*, p.75-76.

POULETS À LA PAYSANNE.²¹⁷Sur l'Air: *Si l'amour étoit moins malin.*

La tête & les pieds vous laissez,	8	Você mantém os pés & a cabeça,	9
Aux poulets que vous farcissez;	8	Do frango que recheio mereça;	9
D'une farce bien faite,	5	Com um recheio bem feito	7
Et d'un ragoût que le corps soit rempli,	10	E um ragu, que o corpo seja preenchido,	10
Sous la peau qu'on en mette	6	Sob a pele que com jeito	7
Adroitement aussi.	6	Seja também inserido.	7
De bardes de lard & de boeuf	8	Com toucinho & carne em tiras	8
On les entoure comme un oeuf,	7	Envolvê-los se aspira,	7
Pannez & faites cuire	5	Empanar & assar	6
Au four, mettant un couvercle dessus;	10	No forno, coberto com uma tampa;	9
Enfin quand on les tire	6	E por fim, quando tirar	7
Servez avec un jus.	6	Sirva com <i>jus</i> à pampa.	6

FRANGO À CAMPONESA**FRICANDEAUX EN RAGOUST.**²¹⁸Sur l'Air: *Boire à la Capucine, &c.*

De bon veau que l'on prenne,	6	Pegue uma boa vitela,	7
Coupez-le par morceaux,	6	Corte tudo em pedaços,	6
Piquez-les avec peine	6	Preencha dessa carne bela	8
De lardons assez gros:	6	Com toucinho os espaços.	6
En casserolle ensuite,	5	E ponha com rapidez,	7
Mettez-les au plus vite,	6	Na panela de uma vez,	7
Et les arrangez tous,	6	E arrume com manha	6
Avec du lard dessous.	6	Tudo sobre a banha.	6
Quand on leur a fait prendre	6	Quando estiver no ponto	6
La couleur comme il faut,	6	E com a adequada cor,	6
Vous devez sans attendre	6	Você deverá de pronto	7
Les tirer aussi-tôt;	6	Tirá-la do calor;	6
Faites de bonne mine,	4	A farinha a ser frita	6
Frيره de la farine,	5	Vai ficar bem bonita	6
Dans un peu de ce lard,	6	Em parte dessa gordura	7
Que vous tirez à part.	6	Que você segura.	5
Après on les fait cuire,	6	Cozinhá-la se planeja	7
Les mouillant de bouillon,	6	Molhando no <i>bouillon</i>	6
Et ce ragoût desire	6	E esse ragu deseja	6
Truffles, sel, champignon,	6	Trufas, sal, champignon,	6
Le poivre & l'herbe fine,	6	Ervas finas & pimenta,	7
Jambon de bonne mine,	6	Presunto que bem aparenta	8
Dont les tranches coupez,	6	Corte em fatias rentes,	6
Dégaissez & servez.	6	Desengordure & apresente.	7

FRICANDÓ EM RAGU²¹⁷ *FJ*, p.101.²¹⁸ *FJ*, p.113.

PIEDS DE MOUTON FARCIS.²¹⁹

Sur l' Air: *Que Bacchus est doux à suivre.*

Etant cuits on les desosse,	7	Cozinhe-os e desosse,	6
Et de farce on les garnit,	7	E em recheá-los não hesite	7
Dans des oeufs battus on les passe & les sausse,	11	Em ovos batidos passe & engrosse,	10
Ensuite on les panne & frit,	7	E depois empane & frite,	7
Pour donner appétit.	6	Para dar appetite.	6
Pour y donner la parure,	7	Pra tornar o prato moldura,	8
Aux bords du plat on étend	7	Suas bordas paramente	7
Du persil bien frit, dont on fait la bordure,	11	Com salsinha bem frita, em fartura,	9
Et servez bien chaudement,	7	E sirva tudo bem quente,	7
Que le tout soite croquant.	6	Que crocância apresente.	6

PAIN AU JAMBON.²²⁰

Sur l' Air: *Suivons la maxime.*

D'un jambon bien tendre	5	De um presunto bem macio	7
Des tranches coupez,	5	Corte umas fatias	5
Qu'il vous faut d'abord étendre,	7	Que se esticam com atavio	7
Ensuite un peu les battez.	7	E depois se sovariam.	7
Dans une terrine	4	Numa terrina	4
Vous les arrangez,	5	Você as arrumará	6
Du persil, de l'herbe fine,	7	Salsinha, ervas finas,	5
De la ciboule y joignez.	7	Cebolinha juntará.	7
Puis on les arrose,	5	E depois as regamos	6
De lard fondu chaud,	5	Com banha fundida,	5
Après quoi l'on se dispose,	7	Então preparamos	5
A les passer au fourneau.	7	Para assar em seguida.	6

²¹⁹ FJ, p.115.

²²⁰ FJ, p.120.

POTAGE AUX MOULES.²²¹

Sur l'Air: *Puissant Dieu du vin,*
ou Aimable vainqueur.

Moules épluchez,	4
Ensuite lavez,	4
Et faites-les cuire	4
Comme on désire	4
Avec des oignons,	5
Persil, racine,	4
Beurre de cuisine	4
Et des champignons:	5
Que tout pour le mieux,	5
Bouille en eau bien claire	5
Sans autre mistere,	5
Un bouillon ou deux;	5
Puis à l'instant,	4
Passez proprement,	5
Dans une terrine,	4
Par une étamine,	5
Gardez seulement	4
Pour la façon,	4
Ceux de bonne mine,	4
Pour faire un cordon.	5
Pour faire un ragoût	5
Qui soit de bon goût,	5
Champignons, laitance ²²²	5
En abondance	4
Des culs d'artichaux,	5
Que tout ensemble,	4
En cuisant s'assemble	5
Dessus les fourneaux,	5
Du persil bien net:	5
Ayez soin de prendre,	5
Et ciboule tendre,	5
En un seul bouquet;	5
Puis le tirant	4
Bien adroitement	5
Hors de sa coquille,	5
Il est fort utile,	5
Qu'on mette en servant,	5
Tout par dessus,	4
D' une main habile	4
D' un citron de jus.	5
On fait un coulis,	5
Comme au tems jadis,	5
Pilant des amandes	5

SOPA DE MARISCOS

Limpe os mariscos	4
Sem deixar ciscos,	4
Ponha a cozinhar,	5
Como mais gostar,	5
Por cebolas eu zelo,	6
Salsa e raízes,	4
Manteiga utilize,	5
E uns cogumelos:	5
Que ferva depois,	5
Em água bem clara,	5
Assim se prepara,	5
Um caldo ou dois;	5
Então o preceito,	5
É que coe com jeito,	6
Em uma terrina,	5
Pela musselina,	5
E como efeito,	5
Reserve então,	5
Os de estampa fina,	5
Pra fazer um cordão.	6
Pra um ragu compor,	5
De belo sabor,	5
Cogumelos, leita	5
Muito se aproveita,	5
Fundos de alcachofra,	5
Todos os elementos,	5
Em entrosamento,	5
Cozem sem que sofra,	5
Claro que se vê	5
Fresca salsinha	4
Tenra cebolinha	5
Em um só buquê	5
Puxe-o para fora	4
De sua concha agora,	6
Com habilidade,	5
É de utilidade,	5
Servir sem demora	5
Tendo pronto à mão	5
Pra jogar por cima	5
Suco de limão.	5
Um <i>coulis</i> aflora,	5
Como outrora,	4
De moídas amêndoas	6

²²¹ *FJ*, p.131.

²²² Laitance: leita; esperma/testículo do peixe. *DL; DRM*, p.722. Pode ser substituído por ovas de peixe.

Fraîches, friandes,	4	Frescas, estupendas,	5
De bons jaunes d'oeufs,	4	Gemas de valor,	5
Et quelque moule,	4	E alguns mariscos,	5
Pour que ce qui coule	5	Pra que não haja risco,	5
Soit plus savoureux,	5	De um caldo sem sabor,	6
Joignez-y de pain	5	Junte também pão	5
Quelque peu de mie,	5	De miolo um punhado,	5
Que tout, je vous prie,	5	Que tudo, é rogado,	5
Mitonne soudain:	5	Apure de prontidão:	7
Il faut enfin	4	No final queira,	4
Par un tamis fin,	5	Em fina peneira,	5
Passer ce potage,	5	Essa sopa coar,	6
Mais le coquillage	5	E pra coroar	5
Paroît à la fin,	5	Mariscos se abeiram	5
En bon état,	4	Com belo formato,	5
Faisant un bordage	5	Para emoldurar	5
Tout autour du plat.	5	A borda do prato.	5

POTAGE DE BROCHET.²²³Sur l' Air: *Etre cinq ou six.*

Deux ou trois brochetons ²²⁴ que l'on farcisse,	10	Dois ou três lúcius recheamos,	8
Ensuite un friand ragoût on fait;	9	E depois faça um ragu excelente;	10
Ce potage avec délice,	7	Essa sopa nos deleitamos,	8
Doit mitonner tout-à-fait.	7	Em cozinhar completamente.	8
Qu'avec du poisson du bouillon on fasse,	10	Que um fundo de peixe seja elaborado,	11
Dont vous l'arrosez en le mitonnant,	10	Com ele regue ao cozinhar,	8
Et de purée qu'on passe	6	E com um purê coado	6
Bien claire & d'un oeil brillant.	7	Bem limpo & de brilhante ar.	8
Après un coulis il vous faudra faire,	10	Depois um <i>coulis</i> deverá fazer,	10
De blanc de brochet, d'amandes peu;	8	Com carne de lúcio, e amêndoas;	8
Et même il est nécessaire,	9	E se necessário parecer,	9
D'y mêler du jaune d'oeuf.	11	Misturar uma gema se recomenda.	11
De pain blanc vous prenez encore la mie,	10	Do pão branco pegue o miolo também,	11
Puis ensemble le tout vous mêlez,	9	E depois tudo junto combine	9
Mitonnez bien, je vous prie,	7	Eu lhe peço, cozinhe bem,	8
A l'étamine passez.	7	E passe pelo etamine.	7
On pourroit encore garnir cette soupe,	9	Pode-se esta sopa decorar,	9
De laitances, de culs d'artichaux,	8	Com fundos de alcachofra e leita,	8
Et de filets que l'on coupe,	7	E filés se ponha a cortar,	8
D'un brochet cuit à propos.	7	De um lúcio cozido para a feita.	9

²²³ *FJ*, p.140.²²⁴ Brochet/brocheton: *Esox lucius*, L.; peixe de água doce.

LE JUS EN MAIGRE.²²⁵Sur l' Air: *Hé bien, &c.*

Oignons & racines coupez,
 Puis le tout ensemble mettez.
 Avec d'excellent beurre,
 Hé bien,
 Rissoler près d'une heure,
 Vous m'entendez bien.

Lorsque le tout est rissolé,
 Dessus un feu très-moderé,
 Vous le mouillez ensuite,
 D'eau de pois au plus vite

Vous y rompez des champignons,
 Et des carcasses de poisson,
 Puis mettez herbe fine,
 Hé bien,
 Persil de bonne mine,
 Vous m'entendez bien.

Ce jus long temps vous servira;
 Quand tout chaud on le passera,
 Dans un vaisseau de terre,
 Hé bien,
 Car tout autre est contraire,
 Vous m'entenez [sic] bien.

JUS MAGRO²²⁶

7	Cebolas & raízes cortadas	8
7	E depois juntas colocadas,	8
6	Com manteiga excelente,	6
2	Ah, sim?	2
6	A dourar lentamente,	6
5	Você me ouviu sim.	5
8	Assim que tudo estiver dourado,	9
8	Sobre um fogo bem moderado,	8
6	Você o molha, que maravilha,	8
6	Com água de ervilha	6
8	Pique ali cogumelos,	7
8	Carcças de um peixe belo,	7
6	E ervas finas deposita,	7
2	Ah, sim?	2
6	Salsinha bonita	5
5	Você me ouviu sim.	5
8	Esse jus muito renderá;	8
7	E quando quente o coará	8
6	Em um pote de argila,	7
2	Ah, sim?	2
6	Pois assim não se vacila,	7
5	Você me ouviu sim.	5

²²⁵ *FJ*, p.141.²²⁶ "En maigre", sem carne vermelha.

PATE' DE MACREUSE.²²⁷Sur l'Air: *De la baguette de Vulcain.*

D'abord on cuit à demi la macreuse ²²⁸ ,	10	Cozinhe o pato-negro parcialmente	10
En la mettant dans un bon court bouillon;	10	Em um <i>court bouillon</i> com graça;	7
Puis de poisson une farce fameuse,	9	E um recheio de peixe excelente,	9
Dessus la pâte on étend tout du long.	10	Espalhe por cima de toda a massa.	10
Joignez après un ragoût d'importance,	10	Então junte um ragu de eminência	9
Que vous aurez fait avec du coulis,	10	Que você terá feito com <i>coulis</i> ,	10
Celui d'écrevisse a la préférence,	10	O de lagostim tem a preferência,	9
Et dégraissez quand le tout aurez mis.	10	E desengordure com tudo ali.	10
Ajoutez-y capres une poignée,	8	Junte de alcaparras um punhado,	9
Quelques anchois, d'un bon citron le jus,	10	Algumas anchovas, suco de um limão,	11
Et qu'elle soit encore accompagnée,	9	E que ainda esteja acompanhado,	9
Dans la saison de gros grains de verjus.	10	De grandes uvas verdes da estação.	10

PATÊ DE PATO-NEGRO**BROCHET ROTI A LA BAVIERE.**²²⁹Sur l'Air: *Que pas un ne recule.*

D'une farce bien fine,	5	Com um recheio bem fino,	6
L'on remplit un brochet,	6	Um lúcio preenchemos,	6
Puis à la broche on le met	6	E no espeto o submetemos	7
Rissoler de bonne mine,	6	A um dourar genuíno,	7
L'arrosant avec du vin,	7	Com vinho é regado,	5
Et du beurre du plus fin.	6	E manteiga é besuntado.	7
Dedans la léchefrite ²³⁰ ,	5	Dentro da travessa,	5
A mettre de l'oignon,	6	Convido a colocar	6
Du poivre à discrétion,	6	Cebola e sal do mar,	6
Et du sel, je vous invite,	7	Pimenta demais impeça,	7
Puis un ragoût y joindrez,	7	E um ragu jogará	7
Dessus quand vous servirez.	7	Por cima, quando servirá.	8

LÚCIO ASSADO À BAVIERA²²⁷ FJ, p.146.²²⁸ Macreuse: *Melanitta nigra*, L.; pato-negro. DRM, p.758; DRH, p.2084.²²⁹ FJ, p.147.²³⁰ Lechefritte: utensílio de cozinha, normalmente de ferro, destinado a receber o suco que desprende da carne enquanto ela assa. DL; DAVL, p. 253.

TOURTE D'ANGUILLE.²³¹

Sur l'Air: *On verra régner l'innocence.*

Ecorchez, coupez des anguilles,	8	Limpe e corte umas enguias,	7
Les passez dessus les fourneaux,	8	Leve-as para o fogo,	5
Avec champignons & morilles,	8	Com cogumelos & morilles,	8
Des truffes & des culs d'artichaux.	8	Trufas & alcachofra em jogo.	8
Enfoncez une abbaïsse platte,	7	Forre uma forma com massa,	7
Laissant réfrigir ce poisson,	8	Enquanto esfria este peixe,	7
Ensuite on l'étend sur la pâte,	8	Depois um recheio de carpa faça,	10
De carpe une farce dans le fond.	7	E no fundo da forma deixe.	8
Mettez après la garniture,	8	Ponha depois a guarnição,	8
Laitance de carpe au milieu,	7	Leita de carpa no centro,	7
D'écrevisses faites parure,	7	De lagostins, a decoração,	9
Avant de rien mettre sur le feu.	9	Antes de levar tudo fogo adentro.	10
Du laurier, des cloux & muscade,	8	Cebolinha, salsa, sal, pimenta,	9
Ciboule, persil, poivre, sel,	7	Louro, cravos & noz-moscada,	8
Et faites dessus en parade,	7	E por cima se ostenta	7
De bon beurre une espece de ciel.	8	De manteiga uma camada.	7
Avec oeufs battus on la dore,	8	Com ovos batidos a douramos,	9
Du bout d'une plume on l'enduit,	7	Com uma pluma cobrimos a pasta,	9
Mais de pâte on la couvre encore,	8	Mas mais massa colocamos,	7
Et pour la cuire une heure suffit.	8	E pra cozê-la uma hora basta.	9
Enfin il faut qu'on la dégraisse,	8	Por fim tire sua gordura,	7
Mettez un coulis par dessus,	8	Jogue por cima um <i>coulis</i> ,	7
Du jus de citron on y presse	8	Suco de limão, em forma pura,	9
En la servant, ou bien du verjus.	9	Ou então agraço ao servir.	8

²³¹ *FJ*, p.151.

**CARPES FARCIES SUR
L'ARRESTE.²³²**

Sur l' Air: *Iris est-il un coeur qui ne vous cède.*

Deux carpes prenez de grosseur pareille,
Qu'écorcherez puis en ôtez la chair,
A la queue & tête il faut surtout qu'on veille,
A leur laisser la peau sans en rien retrancher.

Hachez la chair en y mettant du beurre,
Environ un tiers, & mie de pain
Que l'on fera tremper dans du lait sur l'heure,
Des jaunes d'oeufs tous crus, une omelette enfin.

Assaisonnez de persil & d'épice,
De ciboules encore, tout pour le mieux,
De les réformer on se fait un délice,
Trem pant pour cet effet les mains dans des blancs d'oeufs.

Ensuite on les panne avec de la mie,
Et les écailles vous imitez,
Au four mettez-les cuire, c'est la manie,
Et nettoyez le plat quand vous les servirez,

Servez-les dans une sausse liée,
Ou bien dans un coulis de champignons,
Que la carcasse au bord en soit étalée,
Et des petits pâtez rangez aux environs.

CARPA INTEIRA RECHEADADA.

10	Pegue duas carpas do mesmo porte,	9
10	Das quais tire as escamas e a carne,	9
11	Atenção, a cabeça & a cauda não corte,	11
12	Preserve sua pele e não a estrague.	10
10	Pique a carne, e de manteiga é inserido	10
9	Cerca de um terço, mais miolo de pão,	10
11	Que no leite será embebido,	9
10	Gemas cruas, uma omelete, então.	10
10	Coloque salsinha & condimentos,	9
9	Mais cebolinha, o melhor se separa,	10
11	Refazer a carpa é um divertimento,	10
12	E para isso mergulhe as mãos nas claras.	12
10	Depois as empanamos com migalhas,	10
8	Tentando as escamas imitar,	9
10	Coloque no forno, sem falha,	8
12	E quando servir, o prato deve limpar.	12
8	Sirva em um molho engrossado,	7
10	Ou num <i>coulis</i> de cogumelos,	8
11	Que em volta da carcaça seja espalhado,	11
11	E que massinhas façam um entorno belo.	11

²³² *FJ*, p.153.

CARPE EN GRAS ²³³**FARCIE SUR L'ARRESTE.** ²³⁴

Sur l'Air: *Dans ces lieux tout rit sans cesse.*

Pour la farce il faudra faire
De chair de carpe un hachis,
De la crème belle & claire,
Mie de pain dont on fait un salmis²³⁵.

Vous la desséchez ensuite,
La mêlant avec des oeufs,
De la tétine point cuite,
Du lard blanchi, du veau bien savoureux.

Persil, champignons on jette,
Des fines herbes aussi,
Quelque peu de ciboulette;
Mêlez bien tout tant qu'il soite réfroïdi.

Puis joignez d'excellent beurre,
Des jaunes de bons oeufs frais,
De cette farce sur l'heure,
Vous formerez comme une carpe après,

Le tout rangé sur l'arrête,
Vous laissez le ventre creux,
Joignez la queue & la tête,
Que la figure en paroisse bien mieux.

Dedans le ventre on y place
Crêtes de coqs, pigeonneaux,
Des foyes gras de bonne grace,
Des champignons vermeils, frais & nouveaux.

Mais avant faites tout cuire,
Et liez d'un bon coulis,
Même le bon goût désire,
Que ce coulis soit de jus de perdrix.

La carpe au four cuit ensuite,
Surtout point trop de chaleur,
Puis on la sert étant cuite,
Très-chaudement & de belle couleur.

CARPA INTEIRA**RECHEADA**

7 Pro recheio será preciso 8
7 Moer carpa aqui, 5
6 Um creme claro & liso, 6
9 Miolo de pão para o *salmis*. 9

7 Seque-a em seguida, 5
7 Misturando com ovo, 6
6 A teta não cozida, 6
10 Banha escaldada, um vitelo novo. 9

7 Com salsa, cogumelos complete, 9
6 E com ervas finas alio, 7
7 Um tanto de ciboulette, 7
10 Misture bem até que esteja frio. 10

7 Adicione manteiga excelente, 9
6 De ovos gemas bem frescas, 6
5 Com esse recheio tente, 6
9 Moldar uma carpa pitoresca, 9

7 Arrume tudo sobre a espinha 8
7 E esvazie o interior, 7
7 Cabeça & rabo se alinham, 7
9 A aparência será um primor. 9

7 O ventre é recheado 6
7 De pombinhas, cristas de galo, 8
6 Foie gras de bom grado 5
10 Cogumelos vermelhos, um regalo. 10

6 Mas antes cozinhe a vianda, 8
7 E engrosse com um bom *coulis*, 7
6 Até o bom gosto manda, 6
10 Que esse *coulis* seja *jus* de perdiz. 10

7 A carpa assa no forno em seguida, 9
7 Mas sem excesso de calor, 8
7 Sirva quando estiver cozida, 8
9 Bem quentinha & de boa cor. 8

²³³ "En gras": inclui outras carnes além de peixe.

²³⁴ *FJ*, p.155.

²³⁵ Salmis: ragu de caça assada servido com molho. *DRH*, p.3366; *DCEM*, p. 631.

**MACREUSE EN RAGOUT
AUX HUITRES
ET LAITANCE DE CARPE.²³⁶**

Sur l' Air: *Assis sur l'herbette*

Tout d'abord plumée	5	Primeiro é depenado	6
Avec un grand soin,	5	Com atenção especial,	7
Et puis échaudée,	5	E depois escaldado,	6
Dont elle a besoin,	5	O que é essencial,	5
Mettez la macreuse	5	Coloque esse pato,	5
Sans nul embaras,	5	Em uma terrina	5
En terrine creuse	5	Cozinhe esse prato	5
Cuire en ce repas.	5	Que tanto nos fascina.	5
Que du beurre on mette	5	Esse molho se prepara	7
Quand la sausse on fait,	5	Com manteiga, você vê,	7
De l'eau claire & nette,	5	E água muito clara,	5
D'herbes un bouquet,	5	E de ervas um buquê,	7
Epices, laitance,	4	Sem cerimônia	4
Truffles, champignons,	5	Leita, temperos belos,	6
Sel avec prudence,	5	Sal com parcimônia	5
Sans autre façon.	5	Trufas e cogumelos.	6
Cette sausse cuite,	5	Com essa fase cozida,	6
A part se mettra,	5	Reserve à parte,	5
La macreuse ensuite	5	O pato em seguida	5
Qu'on arrosera,	5	Regado destarte,	5
D'un jus d'écrevisse,	5	Com <i>coulis</i> de peixe	5
Coulis de poisson;	5	<i>Jus</i> de lagostim	5
Autour du service,	5	E no prato deixe,	5
Tranches de citron.	5	Limão fatiado assim.	6

²³⁶ *FJ*, p.166.

VIVES**AUX TRUFFLES VERTES.**²³⁷Sur l'Air: *Ma Tante mariez-moi donc*

En casserole vous mettez,
 Les vives²³⁸ que vous mouillerez,
 De vin en abondance
 Je pense,
 De vin en abondance.

Fines herbes, du beurre fin,
 Epices, des oignons enfin,
 Que ferez cuire ensemble
 Me semble,
 Que ferez cuire ensemble.

De la sauce les tirerez,
 Ensuite les égouterez,
 C'est la bonne maniere
 De faire,
 C'est la bonne maniere.

De truffles on fait un ragoût,
 Un peu relevé de bon goût,
 Dont il faut qu'on l'arrose
 Pour cause,
 Dont il faut qu'on l'arrose.

PEIXE-ARANHA**COM TRUFAS VERDES**

6	A uma panela entregue	6
7	O peixe-aranha e o regue	6
6	Com muito vinho	4
2	Sublino,	2
6	Com muito vinho.	4
7	Ervas finas, manteiga seleta,	9
7	Temperos, com cebola completa,	9
6	Cozinhe tudo junto,	6
2	Pergunto,	2
6	Cozinhe tudo junto.	6
7	Do molho tirará,	6
7	E depois escorrerá,	7
5	É como se faz,	5
2	Aliás,	2
5	É como se faz.	5
7	De trufas um ragu é criado,	8
8	De sabor sofisticado,	7
6	Regar é seu objetivo,	7
2	Com motivo,	3
6	Regar é seu objetivo.	7

²³⁷ *FJ*, p.171.²³⁸ Vive: peixe de água salgada, semelhante à enguia. *DL*.

PERCHES AUX OLIVES.²³⁹Sur l'Air: *De la Pharaonne.*

Faites-les d'abord cuire en un court bouillon,
 Chacun sçait la façon,
 Olives prenez, que vous mettez dans l'eau,
 En ôtant le noyau:
 Sur la braise,
 Qu'il vous plaise,
 Dans la casserolle à l'instant,
 Faire proprement,
 Et voici comment,
 La sausse que mettez,
 Dessus quand vous servirez.

Hachez du persil, ciboule & champignon,
 Avec discrétion,
 Dans d'excellent beurre & bien frais & bien bon,
 Faites en la cuisson,
 Tout de suite
 Au plus vîte,
 Mouillez d'un coulis de poisson,
 De l'huile, du vin,
 Des capres enfin;
 Puis d'un citron à jus,
 Coupez des tranches dessus.

PERCAS COM AZEITONAS

10	Cozinhe-as em <i>court-bouillon</i> eficaz,	10
6	Todos sabem como faz,	7
10	Pegue azeitonas, tire o caroço,	9
6	Ponha na água sem alvoroço	9
3	Sobre a chama,	3
3	Que se ama,	3
7	Na panela, perfeito	6
4	É desse aseado jeito,	6
5	E eis como é feito	5
5	O molho que jogará	7
7	Por cima quando servirá.	8
11	Pique salsa, cogumelo & cebolinha,	11
5	Com comedimento,	5
11	Em manteiga excelente & fresquinha,	9
5	Faça o cozimento,	5
3	Em seguida	3
3	Na corrida,	3
8	Com <i>coulis</i> de peixe e o	6
4	Vinho e o óleo,	3
4	Alcaparras, molhe-o,	6
6	De um limão succulento,	6
6	Rodelas em complemento.	7

PASTE D'ASSIETTE.²⁴⁰Sur l'Air: *De la Sissonne.*

Sur de la pâte fine,
 Vous mettez du godiveau,
 Filets de bonne mine
 D'un poisson frais & bien beau.
 Truffles, champignon,
 Laitance à foison,
 Des culs d'artichaux,
 Beurre tout nouveau,
 Epices comme il faut.

Qu'on le couvre & le mette
 Bien cuire au four pour le mieux,
 Etant cuit on y jette,
 Et verjus & jaunes d'oeufs,
 Même il est exquis,
 D'y joindre un coulis,
 D'écrevisse encor,
 Qui vous plaira fort,
 Et servez tout d'abord.

PATÊ APERITIVO

5	Sobre uma massa fina	6
7	Coloque o godivô,	6
5	Filés de tez divina	6
7	De um peixe com frescor	6
5	Da leita use mundos	6
5	D'alcachofra os fundos,	5
5	Cogumelos vários,	5
4	Manteiga entra no páreo,	6
5	Temperos necessários.	6
6	Cubra e leve o prato	5
7	Ao forno pra assar sem pena,	7
6	Quando cozido de fato,	7
6	Jogue agraço & gemas,	6
5	Seria bom se ali,	6
6	Juntassem um <i>coulis</i> ,	5
5	De lagostim será,	6
5	Que muito a agradará,	6
6	E logo a servirá.	6

²³⁹ FJ, p.172.²⁴⁰ FJ, p.174.

GRENADIN²⁴¹Sur l'Air: *Bannissons d'ici, &c.*

De pâte sur un plat qu'on fasse,
Un bord de trois doigts environ,
Remplissez le fond avec grace,
De farce & ragoût de poisson.

Il faut qu'on baisse & qu'on rabatte,
Les bords dans le même moment,
Que tout soit couvert de la farce,
Et soit uni bien proprement.

Pour y réussir à la merveille,
Dans des blancs d'oeufs trempez la main,
Puis pannez, je vous le conseille,
Le dessus de mie de pain.

Au four ensuite qu'on le mette,
Puis le dégraisser avec soin,
Prêt de servir qu'on y jette,
Un coulis dont il a besoin.

GRENADIN

7	Faça uma borda de massa,	7
8	De três dedos em uma travessa,	8
8	Preencha o fundo com graça,	7
8	Com ragu de peixe à beça.	7
8	Abaixe & feche num manuseio	9
7	As bordas no mesmo momento,	8
8	Que tudo se cubra com o recheio ,	9
8	E seja unido bastante atento.	9
9	Para que fique perfeito,	7
8	Nas claras molhe a mão,	6
8	Aconselho a empanar com jeito ,	8
7	O topo com miolo de pão.	9
7	Leve ao forno em seguida,	7
8	Tire a gordura com cuidado,	8
7	Perto de servir, regue a comida,	9
8	Com um <i>coulis</i> que é esperado.	8

TERRINE DE POISSON.²⁴²Sur l'Air: *Peut-on mieux faire.*

En homme habile
Coupez anguille,
Carpe gentille,
Et du brochet;
Par tronçons comme à l'ordinaire,
Puis le tout dans du vin se met,
Assaisonnez ainsi qu'il se doit faire,
Que le goût en devienne parfait.

Dans la terrine
De la farine,
Fritte & bien fine,
Fait liaison:
Joignez-y quelques écrevisses,
Truffles, anchois, capres & maron,
Mettez encore de petites saucisses,
Qu'on aura fait de chair de poisson.

TERRINA DE PEIXE

4	Com maestria,	4
4	Corte uma enguia	4
4	Carpa em harmonia	4
4	E um lúcio também;	5
8	Como sempre em pedaços,	6
8	Que no vinho se põem com jeito,	8
10	Tempere em todos os passos,	7
8	Pra que o gosto fique perfeito.	8
4	Dentro da terrina,	5
4	Pouco de farinha,	5
4	Frita & bem fina,	5
4	Para engrossar:	5
7	Junte lagostins, anchovinhas,	8
8	Trufas, alcaparras & castanhas	9
9	E de peixe linguicinhas,	7
9	Também entram na campanha.	7

²⁴¹ FJ, p.175.²⁴² FJ, p.176.

HUITRES FARCIES.²⁴³

Sur l'Air: *Pour la jeune Cloris,*
Menuet de Pirithoüs.

L'huitre vous laisserez	6	A ostra, deixará	6
Dans sa coquille entiere,	6	Na concha intocada,	6
Après la couvrirez,	6	Depois a cobrirá,	6
D'une farce & la pannerez:	6	Com recheio e a empanará:	7
Cuire il la faudra faire,	6	Ela deve ser assada,	7
Au four c'est la maniere,	6	No forno, é a forma adequada,	7
Puis comme l'on sçait	4	E depois, como é sabido	7
Un coulis bien fait,	5	Um <i>coulis</i> saborido	6
Dedans l'huitre on met.	5	Na ostra é inserido.	6

OSTRAS RECHEADAS**SAUSSES DIFFERENTES**²⁴⁴

Sur l'Air: *Des ennuyeux.*

Du vinaigre & du vin aussi,	8	O vinagre & o vinho,	7
Que l'on brouille dans une écuelle,	7	Se misturam na tigela,	7
Des clous de girofle parmi,	8	Cravos da índia, um pouquinho	7
Du sucre avec de la canelle;	8	Com açúcar e canela;	7
La sauce douce ainsi se fait,	7	O molho doce é assim com certeza,	9
Qu'ensuite sur la table on met.	7	E depois vai à mesa.	6
Pour la poivrade vous prendrez,	7	Seja dia de carne ou de peixe,	9
Que ce soit un jour gras ou maigre,	8	Na <i>poivrade</i> sempre entra,	7
Un oignon que vous couperez,	7	Cebola, de lado não deixe,	8
Du sel, du poivre & du vinaigre,	8	Vinagre, sal & pimenta,	7
Et de girofle quelques cloux,	8	E com alguns cravos se entrosam.	7
Vous la trouverez de bon goût.	8	Ela ficará saborosa.	8
On fait en y mettant du jus,	8	O molho do pobre homem	7
La sauce à pauvre homme appellée,	7	De <i>jus</i> tem sua cota	6
Du sel, du poivre par dessus,	8	Sal, pimenta na ordem,	6
De la ciboule bien hachée,	7	Pique bem uma echalota,	7
Ou bien huile & ciboule encore,	8	E mais óleo & cebolinha, penso	9
Avec vinaigre du plus fort.	8	Com vinagre bem intenso.	7
A la sauce a bled verd mettez,	8	Ao molho de trigo verde convido,	10
Croute de pain sèche & fine,	7	Casca de pão seca & fina,	7
De ce bled verd vous pilerez,	8	E o trigo verde moído,	7
Puis passerez à l'étamine,	7	Passará na musselina,	7
Avec sel, poivre, un peu de jus,	8	Com sal, pimenta, de <i>jus</i> um traço,	9
Du vinaigre ou bien du verjus.	8	Vinagre ou até agraço.	7

MOLHOS DIVERSOS

²⁴³ *FJ*, p.177.

²⁴⁴ *FJ*, p.177.

OEUFS FARCIES.²⁴⁵Sur l'Air: *L'autre jour ma Cloris.*

Douze oeufs vous durcissez,
 Dont les jaunes on tire,
 A leur place ferez
 Doucement introduire,
 De la farce que l'on va
 Faire exprès pour cela.

Dans un mortier pilez
 Vos jaunes d'oeufs sur l'heure,
 Poivre & sel y mettez,
 Muscade la meilleure,
 Un peu de lait par dessus,
 Et deux jaunes d'oeufs crus.

Mie de pain encore
 Persil & ciboulette,
 Ensemble brouillez fort,
 Puis après que l'on mette,
 Dans le four ces oeufs remplis,
 Ainsi que je le dis.

OVOS RECHEADOS

6 Cozinhe doze ovos, 6
 5 Tire as gemas do meio, 6
 6 E nesses espaços novos 7
 5 Coloque um novo recheio 7
 6 Que será feito de fato 7
 6 Especialmente pro prato. 7

6 Esmague em um pilão 6
 5 Suas gemas separadas 6
 6 Pimenta & sal então 6
 5 E a melhor noz-moscada 6
 7 Um pouco de leite inclua, 7
 5 E duas gemas cruas. 6

5 Do pão, o miolo só 6
 6 Salsa & ciboulette moída, 8
 6 Mexa tudo sem dó, 6
 6 Leve ao forno em seguida 6
 7 Esses ovos recheados, 7
 6 Como recomendado. 6

OEUFS A L'ITALIENNE.²⁴⁶Sur l'Air: *Je ne veux de Tirois, &c.*

Larges de deux bons doigts des roties on fait,
 Que dans du lait il faut qu'on jette,
 Puis à l'instant frire on les met,
 Et la farce ainsi l'on apprête.

Ensemble faites cuire anchois & jaunes
 d'oeufs,
 Persil, ciboule ou ciboulette,
 Du beurre qui ne soit pas vieux,
 Poivre, sel & capre aigrette.

Etant cuit & passé que cela soit épais,
 Sur les roties faut l'étendre,
 Dans de l'huile on les trempe après,
 Qu'elles en deviennent plus tendres.

L'huile ôtez avec soin quand vous le servirez,
 Puis tout autour de cette entrée,
 De cerfeuil verd vous garnirez,
 Et de betterave coupée.

OVOS À ITALIANA

10 Faça torradas com dois dedos de espessura, 12
 8 Ponha no leite, para encharcar, 9
 8 Depois as leve à fritura, 7
 8 E o recheio vá preparar. 8

10 Anchova & gemas juntas você cozinha, 11
 8 Alcaparra, sal & pimenta 7
 7 Salsa, ciboulette ou cebolinha, 9
 8 Mas manteiga velha não entra. 8

12 Estando a mistura engrossada & cozida, 11
 7 Espalhe sobre as torradas, 7
 8 E as embeba no óleo em seguida, 9
 6 Pra que fiquem amaciadas. 8

12 Quando for servir com cuidado tire o óleo, 12
 8 Depois em torno dessa entrada, 8
 8 Decore com verde cerefólio, 9
 7 E beterraba cortada. 7

²⁴⁵ *FJ*, p.179.²⁴⁶ *FJ*, p.180.

MERINGUES.²⁴⁷

Sur l'Air: *Si nos coeurs sont faits.*

D'oeufs sans jaune & de sucre en poudre,	8	Açúcar & ovos sem gema,	8
Qu'ils soient d'un égal poids tous deux,	8	Entram na mesma proporção,	8
D'un bon citron la pelure il faut moudre,	10	Bata as claras em neve, não tema,	9
Commencez pas fouetter les blancs d'oeufs.	9	E junte as raspas de um limão.	8
Quand sur le papier on les dresse,	8	Pingue-o no papel da travessa,	8
De les former faites un jeu,	7	Como se fosse um jogo,	6
En les cuisant jamais on ne les presse,	10	Quando se assa, é sempre sem pressa,	9
Mettant dessus comme dessous du feu.	9	Acima e abaixo do fogo.	8

MERENGUES**CRESMES DIFFERENTES.****CREME AUX PISTACHES.**²⁴⁸

Sur le même Air

[*Quand le péril est agréable.*]

Les pistaches étant pilées	7	Pistache moído combinado	8
Avec chopine ²⁴⁹ de bon lait,	7	A quartilho de leite bem-visto,	9
Passerez dans un linge net,	6	Compõem juntos esse misto,	7
Après être mêlées.	6	Que em um pano é coado.	7
Des oeufs au moins demie douzaine;	8	Dos ovos, pelo menos seis;	8
Otez-en la moitié du blanc,	8	Tire as claras de antemão,	7
Un peu de sucre à l'avenant,	8	E com açúcar na proporção,	8
Brouillez tout avec peine.	6	Mexa com robustez.	6
Ecorces de citron pilées,	7	Cascas de limão trituradas,	8
Crues & confites aussi,	6	Cristalizadas & in natura,	8
Et de fleurs d'orange parmi,	7	Flor de laranjeira na mistura,	9
Quelques pâtes mêlées.	6	Às massas incorporada.	7
Faites-la cuire au bain-marie,	7	Cozinhe em banho-maria,	7
Ou sur la cendre doucement,	7	Ou sobre as cinzas lentamente,	8
Les uns la servent chaudement,	7	Uns a servem quente, quente,	7
Et d'autres réfroïdie.	6	E outros fria, fria.	6

CREMES DIVERSOS**CREME DE PISTACHE**

²⁴⁷ *FJ*, p.181.

²⁴⁸ *FJ*, p.183.

²⁴⁹ Chopine: medida antiga equivalente a metade de uma "pinte" (0,93 litro); meio-litro, *DL*; *DRH*, p.745.

**CRESME A
L'ECARLATE**²⁵⁰

Sur le même Air
[Quand le péril est agréable].

Avec de la cochenille²⁵¹ 7
Que vous passez avec du lait, 8
Que le tout soit d'un rouge net 7
Et d'une odeur suave. 6

Vous prenez un peu de farine, 8
Gueres de sel, six jaunes d'oeufs, 6
D'un citron verd bien savoureux, 8
L'écorce claire & fine. 6

Du sucre aussi de la canelle, 8
Au bain-marie cuisez tout, 7
Observez bien de bout en bout, 8
La crème sera belle. 5

CREME ESCARLATE

Coar a cochonilha 6
Com leite aconselho, 6
Pra tornar tudo vermelho, 7
E de aroma suave. 7

Pegue um pouco de farinha, 7
Seis gemas, pitada de sal, 8
E de um limão sensacional, 8
A casca clara & fininha. 8

Com açúcar e canela, 7
Em banho-maria se apronta, 8
Observe de ponta a ponta, 7
Será sobremesa bela. 7

CRESME AU CHOCOLAT.²⁵²

Sur le même Air
[Quand le péril est agréable].

Le chocolat on le fait fondre, 8
Avec du lait dessus le feu; 8
De sucre ajoutez quelque peu 8
Avant de le morfondre. 6

Surtout metrez-y je vous prie, 8
Six ou huit jaunes d'oeufs bien frais, 7
Ce que vous ferez cuire après, 8
Tout doux au bain-marie. 6

CREME DE CHOCOLATE

Chocolata a derreter, 7
Com leite sobre as chamas; 6
De açúcar junte uns gramas 6
Antes de esmorecer. 6

Coloque, eu lhe pediria, 7
Seis ou oito das mais frescas gemas, 9
Que serão cozidas em sistema 9
De banho-maria. 5

²⁵⁰ FJ, p.184.

²⁵¹ Cochenille: corante extraído do inseto cochonilha-do-carmim; pode ser substituído por algum corante vermelho alimentício.

²⁵² FJ, p.185.

CRESME BRULE'E.²⁵³

Sur le même Air

[Quand le péril est agréable].

Huit jaunes d'oeufs, de la farine,	7	Que um quartilho de leite se gaste,	9
Cannelle, écorce de citron,	7	Oito gemas e farinha,	7
Du sucre & sel avec raison,	8	Canela, do limão a casquinha,	9
Du lait une chopine.	5	Sal & açúcar quanto baste.	7
Sur le fourneau faites tout cuire,	7	Leve ao fogo pra cozinhar,	8
Un caramel aussi ferez,	8	E um caramelo faça também,	9
Dans un plat d'argent que prendrez,	8	Em fôrma de prata sem	7
Dont il faut vous instruire.	6	A qual deve ficar.	6
Vous y jetterez cette crème,	7	O creme é ali colocado,	7
Tournant toujours légèrement,	7	Mexendo sempre levemente,	8
Faites bien cuire promptement,	6	Cozinhe bem rapidamente,	8
Avec un soin extrême.	6	Com muito cuidado.	5
Quand elle sera refroidie,	7	Quando estiver resfriado,	7
Par dessus vous la glacerez,	7	Salpique açúcar por cima,	8
Avec du sucre qu'y mettez,	8	E crie um efeito vidrado,	8
Et la pelle rougie ²⁵⁴ .	6	Quando a pá em brasa se aproxima.	9

CRÈME BRÛLÉE**CRESME D'AMANDES.**²⁵⁵

Sur le même Air

[Quand le péril est agréable].

Des amandes d'abord on pile,	7	As amêndoas, pode moer,	8
Puis les passerez dans du lait,	7	E ao leite adicionar,	7
Ensuite la crème se fait,	6	Pro creme preparar,	6
Et n'est pas difficile.	6	Que é fácil de fazer.	6
Un grain de sel est nécessaire,	8	Um grão de sal se presume,	7
Du sucre & des jaunes d'oeufs frais,	7	Açúcar & frescas gemas,	7
Ainsi que dessus, puis après ²⁵⁶	8	Como em outros poemas,	6
Ferez à l'ordinaire.	6	Faça como de costume.	7

CREME DE AMÊNDOAS²⁵³ *FJ*, p.185.²⁵⁴ Pelle rougie: pá em brasa utilizada para queimar o açúcar, formando uma crosta de caramelo. Nos dias atuais o mesmo efeito é criado com o auxílio de um maçarico.²⁵⁵ *FJ*, p.187.²⁵⁶ Referência à repetição do modo de preparo em receitas anteriores.

CRESME FRITTE.²⁵⁷

Sur le même Air

[*Quand le péril est agréable*].

Ici vous mettez dans la crème
Des oeufs & le jaune & le blanc,
Et ferez l'assaisonnement,
Comme on sçait & de même.

Quand elle est cuite on la farine,
Et quand elle est froide il vous faut,
La couper par petits morceaux,
Qui soient de bonne mine.

Lorsque l'on veut on la fait frire
Dans une pâte de baignets,
Autrement ces morceaux bien faits,
Pourroient bien se détruire.

CREME FRITO

8	Neste creme entrarão	7
8	Dos ovos, a clara e a gema,	7
7	E seguindo o velho esquema,	7
6	Faça a condimentação.	7
8	E vem farinha na sequência,	8
8	Quando frio, você deverá,	9
7	Cortá-lo em pedaços, que oxalá	10
5	Terão boa aparência.	6
8	Quando levados a fritar,	8
7	Em massa de <i>beignet</i> , mediante	8
8	A qual os pedaços elegantes,	8
6	Poderão se desmanchar.	7

CRESME CUIE.²⁵⁸

Sur le même Air

[*Quand le péril est agréable*].

Cette crème est des plus aisée,
Mettez du lait, des jaunes d'oeufs,
Pour le goût c'est comme l'on veut,
Après qu'elle est passée.

Des uns la canelle est amie,
D'autres l'amande & le citron,
La fleur d'orange ou le limon:
On la sert réfrigérie.

CREME COZIDO

7	Este creme não é complicado,	9
7	Ponha leite e ponha gemas,	7
7	E depois de peneirado,	7
6	O sabor é um dilema.	7
8	De alguns a canela é o xodó,	8
8	De outros, a amêndoa ou limão,	8
8	Flor de laranja é uma opção,	7
6	Sirva quando frio, só.	7

²⁵⁷ *FJ*, p.188.²⁵⁸ *FJ*, p.189.

3.2. ESCOLHAS E JUSTIFICATIVAS NA TRADUÇÃO

Concluída a tradução das composições selecionadas, foi efetuado um levantamento de todas as questões que vieram à tona no decorrer do processo, fossem de ordem linguística ou cultural. De maneira geral, há sempre mais de uma possibilidade de tradução, e as escolhas são pautadas pela subjetividade do tradutor. Aqui são apresentadas essas escolhas e as justificativas para tais, tendo sido considerada a função determinada especificamente para este estudo.

Dificuldades na formação de rimas na língua-meta

A título de exemplificação, observemos uma estrofe da receita *Terrine de queues de moutons, aislerons de dindons*:

Enfermez bien cela, étouffez tout sans **eau**
 Que dans son jus cuise la viande;
 Ayant bien fermé le **vaisseau**
 De l'attention cela demande.
 (*Terrine de queues de moutons, aislerons de dindons*, FJ, p.xxiiij)

Se esse primeiro verso fosse traduzido de forma linear, seguindo a sintaxe do original, de forma a terminar com a palavra “água”, encontraríamos dificuldades em formar uma rima correspondente. A opção neste caso foi inverter a ordem das orações coordenadas, posicionando no final a terminação “-ado”, que oferece mais possibilidades de rimas.

Abafe sem **água** com tudo bem tampado
 E a carne cozinha na vasilha
 Em seu suco, não deixe de lado;
 Pois isso requer vigília.

Outra forma de resolver impasses na criação de rimas é, caso a receita permita, rearranjar a ordem dos ingredientes, de modo a disponibilizar palavras com terminações mais “fáceis” de serem rimadas, como na receita *Oeufs à l’italienne*:

Ensemble faites cuire anchois & jaunes d’oeufs,
Persil, ciboule ou ciboulette,
Du beurre qui ne soit pas vieux
Poivre, sel & capre aigrette.
 (*Oeufs à l’Italienne*, FJ, p. 180)

Tradução:
 Anchova & gemas juntas você cozinha,
Alcaparra, sal & pimenta
Salsa, ciboulette ou cebolinha,
Mas manteiga velha não entra.

Em alguns casos também foi criado um *enjambement*, como meio de facilitar a formação de rimas:

Lorsque l’on veut on la fait frire
 Dans une pâte de baignets,
 Autrement ces morceaux bien faits,
 Pourroient bien se détruire.
 (*Crème fritte*, FJ, p. 188)

Tradução:
 Quando levados a fritar,
 Em massa de *beignet*, **mediante**
A qual os pedaços elegantes
 Poderão se desmanchar.

Outro recurso encontrado foi a inserção no texto-meta de palavras inexistentes no texto-fonte:

Le tout bien cuit, ayez du bon coulis
 De veau, de jambon, & ayez essence,
 Dégraissez bien ayant tout mis,
 Et en terrine de fayence.
 (*Terrine de queues de moutons, aislerons de dindons*, FJ, p.xxiiij)

Tradução:
 Com tudo bem cozido, um bom *coulis* invoque
 De vitelo, presunto & extrato de **pujança**
 Desengordure tudo e coloque,
 E em terrina de faiança.

Ausência de rima entre versos

Foram observadas algumas ocorrências em *Festin Joyeux* de pares de versos sem rima entre si, como:

Avec de la **cochenille**
 Que vous passez avec du lait,
 Que le tout soit d'un rouge net,
 Et d'une odeur **suave**.
 (*Crème à l'ecarlatte*, FJ, p. 184)

Ou ainda:

Des anchois & rouges **betteraves**
 Rôties de pain, capres & petits oignons,
 Le cerfeuil, tout nos **engage**
 Qu'ils soient cuits,
 Qu'ils soient cuits,
 Petits champignons.
 (*Salade cuite*, FJ, p. xlv)

Não há como saber por que Lebas optou por não criar uma rima, por mais que no caso do segundo exemplo exista assonância entre “betterave” e “engage” (fonema [a]).

Na tradução, optou-se por realizar a rima sempre que possível:

Torradas, cebola & **alcaparras**
 Anchovas & rubras beterrabas,
 O cerefólio, tudo é **farra**,
 Que cozinhem,
 Que cozinhem,
 Cogumelos não acabam.

Palavras sem tradução consagrada para o português

Parte do léxico de *Festin Joyeux*, específico do domínio da culinária, não possui uma tradução consagrada para o português, como “court-bouillon” e “coulis”.

La truffle cuite avec un **court bouillon**
(*Entremets, septième service*, FJ, p. 15)

Le tout bien cuit, ayez du bon **coulis**
(*Terrine de queues de moutons, aislerons de dindons*, FJ, p. xxij)

Esses termos acabaram sendo incorporados em sua forma original pelo uso no dia-a-dia, e em razão disso decidiu-se que seriam mantidos em francês, destacados em itálico, na tradução:

Trufa cozida com um *court-bouillon*

Com tudo bem cozido, um bom *coulis* invoque

Ingredientes ou equipamentos inexistentes/difíceis de encontrar no Brasil e/ou na atualidade para o leitor comum

Vários ingredientes em *Festin Joyeux* não são fáceis de ser adquiridos no Brasil ou até mesmo na França dos dias de hoje. No entanto, no texto-meta esses termos foram traduzidos, e não adaptados, uma vez que um dos objetivos do estudo é fornecer ao leitor a possibilidade de conhecer esse aspecto cultural do período.

Il faut y joindre de l'**échalotte**, (ascalônia)
(*Lapereaux à l'Espagnolle*, FJ, p. 88)

Avec **ris, crêtes, mousserons**, (timo de vitela, cristas, cogumelos primavera)
(*La compote de pigeons*, FJ, p.64)

Laitance de carpe au milieu, (leita)
(*Tourte d'anguille*, FJ, p.151)

Et **verjus** & jaunes d'oeufs (agraço)
(*Paste d'assiette*, FJ, p.174)

A la sausse a **bled verd** mettez, (trigo verde)
(*Sausses différentes*, FJ, p.177)

Avec de la **cochenille** (cochonilha)
(*Crème à l'ecarlatte*, FJ, p. 184)

Foram oferecidas breves notas explicativas sobre os ingredientes e, quando possível, foram sugeridas substituições aproximadas. A título de exemplificação, no caso de “verjus”, sugeriu-se utilizar algum outro ácido no lugar, como vinagre ou suco de limão.

Palavras cujo significado não foi encontrado por meio de pesquisas em livros de culinária atuais e da época, dicionários ou internet.

Partindo do pressuposto de que a grafia desses termos não encontrados em pesquisas pudesse estar incorreta em relação aos padrões da época, ou diferente da atual, foram buscados termos foneticamente semelhantes em livros de cozinha contemporâneos de *Festin Joyeux*, como no exemplo a seguir:

Quaisse en langues de mouton,
(*Quatrième Service, Hors-d'oeuvre*. FJ, p.9)

Por aproximação, presumiu-se que “quaisse” seria uma grafia antiga da palavra “caisse”, termo que designa certas preparações semelhantes ao “papillote”, no qual os alimentos são cozidos dentro de um invólucro de papel. No entanto, deve-se observar que são somente suposições, abertas a confirmação.

Palavras cuja tradução se revela excessivamente longa

Certos termos, quando traduzidos do francês para o português, adquiriram uma extensão que comprometia sua adequação aos versos.

A palavra *mousseron* (2 sílabas tônicas), por exemplo, se traduz por “cogumelos primavera” (7 sílabas tônicas) ou “cogumelo de São Jorge” (7 sílabas tônicas). Optamos por encurtar a expressão para “primavera”, inserindo uma nota explicativa.

Medidas antigas

Há ocorrências de unidades de medida que já não são mais utilizadas nos dias de hoje, como:

Les pistaches étant pilées
Avec **chopine** de bon lait,
(*Crème aux pistaches*, FJ, p. 183)

Joignez deux bouteilles de vin,
Puis un **demi-septier** d'eau de vie,
(*Teste de boeuf à l'Angloise*, FJ, p.73)

No caso de *chopine*, que o dicionário *Le Littré* define como “metade de uma pinta”, cerca de meio litro, optamos por traduzi-lo como “quartilho”, embora este não seja o correspondente exato em termos de quantidade. Já *demi-septier*, que equivaleria a um quarto de litro ou meio-quartilho, traduzimos como “copo”; em ambos exemplos foi considerado o fato de que o espaço é limitado, não é possível colocar a explicação no corpo do texto, e ao mesmo tempo é necessário que haja essa explicação para que o leitor possa executar a receita.

Grafias antigas

O texto de *Festin Joyeux* é perfeitamente compreensível mesmo após quase três séculos desde que foi escrito, mas notam-se ocorrências de grafia divergente da atual.

Ex: Chacun **sçait** la façon (*Perches aux olives*, FJ, p.172)

Une **sausse** cramoisie (*Quatrième service. Hors-d'oeuvre*, FJ, p.9)

Na tradução optamos por utilizar uma grafia atualizada do português, sem recorrer a grafias antigas como tentativa de conferir um “ar antigo” no texto-meta, conforme já visto anteriormente.

Expressões atípicas para o paradigma de uma receita culinária

Oignons & racines coupez,
Puis le tout ensemble mettez,
Avec d'excellent beurre,
Hé bien,
Rissoler près d'une heure,
Vous m'entendez bien.
(*Le jus en maigre*, FJ, p.141)

O verso “Vous m'entendez bien” foge do paradigma de uma receita tradicional, pois trata de um assunto que não está relacionado nem a ingredientes, nem ao modo de preparo. Optou-se por manter na tradução essa expressão de função predominantemente fática, uma vez que ela faz parte da meta de entretenimento visada por Lebas:

Cebolas & raízes cortadas
E depois juntas colocadas,
Com manteiga excelente,
Ah, sim?
A dourar lentamente,
Você me ouviu sim.

Tomou-se a liberdade de se recorrer a esse expediente na tradução, mesmo quando ausente no texto-fonte, como auxílio na formação de rimas:

Joignez-y quelques écrevisses,
Truffles, anchois, capres & maron,
Mettez encore de petites saucisses,
Qu'on aura fait de chair de poisson.
(*Terrine de Poisson*, FJ, p.176)

Tradução:
Junte lagostins, anchovinhas,
Trufas, alcaparras & castanhas
E de peixe linguicinhas,
Também entram na campanha.

Ambiguidades quanto ao registro linguístico

A forma “vous”, em francês, é ambígua e por vezes nem o contexto é esclarecedor; ela tanto pode se referir à segunda pessoa do plural, sendo traduzível por “vós” ou “vocês” no português, quanto pode ser a forma respeitosa de tratamento, equivalente ao nosso “senhor(es)”, ou “senhora(s)”. Na tradução das receitas, optou-se por suprimir ambas as possibilidades, tratando o leitor pelo pronome de tratamento “você”, na terceira pessoa do singular. Essa escolha foi feita com a intenção de deixar o texto mais próximo de uma receita comum, e também para tornar a leitura menos cansativa.

Dans une terrine
Vous les arrangez,
Du persil, de l'herbe fine,
De la ciboule y joignez.

Numa terrina
Você as arrumará
Salsinha, ervas finas,
Cebolinha juntará.

3.3. CONSIDERAÇÕES SOBRE O RESULTADO DA TRADUÇÃO

3.3.1. QUANTO À FUNÇÃO

Fazendo referência à *Skopostheorie* de Vermeer, esta proposta de tradução vale para este *skopos*, ou seja, para determinado objetivo de atingir um certo público-alvo, em espaço e tempo especificados: um receptor adulto, homem ou mulher, lusófono, interessado em gastronomia, História, cultura francesa, poesia, música, teatro, tradução e vivendo no século XXI. Vermeer vê como dinâmico o ato tradutório,²⁵⁹ reforçando o seu aspecto funcional e situacional e, sobretudo, transcultural. Em outras palavras, não há algo como uma tradução estática e definitiva de um texto, mas sim a tradução feita de acordo com a função pretendida na ocasião, em seu devido contexto, levando em conta os aspectos sócio-culturais tanto do texto de partida quanto do texto de chegada.

Isto considerado, embora possa se imaginar que a função será cumprida na medida em que o receptor do texto-meta poderá, além de ter acesso a informações sobre parte da cultura alimentar e social da França do século XVIII, efetivamente executar as receitas, e cantá-las em versos, da mesma forma que o receptor do texto-fonte, não há meios de se comprovar que a função designada pelo autor foi cumprida, uma vez que cada receptor do texto-meta está sujeito a idiosincrasias que podem influenciar na forma como é recebida a tradução.

²⁵⁹ Katharina REISS & Hans VERMEER. *Fundamentos para uma teoria funcional de la traducción* (trad. del alemán *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*, de S. García Reina, C. Martín de León y H. Witte). Barcelona: Akal. 1984/1996, p. 23.

3.3.2. QUANTO À FIDELIDADE

Assim como é pertinente fazer uma avaliação quanto ao cumprimento das funções pretendidas para a tradução proposta, cabe também a possibilidade de uma análise quanto à fidelidade, por falta de outro termo, do texto-meta ao texto-fonte. Para isso, evoco como referências os diferentes critérios de fidelidade em tradução poética mencionados por Mário Laranjeira (1993).

Quanto à fidelidade semântica: em se tratando de um texto veicular, é fundamental que se cumpra a fidelidade em nível semântico, pois temos como objetivo primeiro transmitir uma informação. Nesse sentido, portanto, podemos afirmar que a tradução aqui proposta de forma geral procurou respeitar o conteúdo informativo, efetuando alterações ou adaptações somente em caso de impasse linguístico ou cultural. Um leitor brasileiro do século XXI poderia executar a receita da mesma forma que um leitor francês do século XVIII.

Quanto à fidelidade linguístico-estrutural: Mário Laranjeira chama atenção para os aspectos que constituem a fidelidade linguístico-estrutural, como a preservação ou recuperação dos “jogos de significantes da cadeia original (nos níveis sintático e prosódico das classes morfológicas, léxico, fônico, etc.)”²⁶⁰. Aqui talvez caiba considerar quanto a forma foi intencional por parte de Lebas, e quanto foi involuntária. O cuidado com as rimas foi evidentemente intencional e pensado, assim como o esquema de rimas; os versos, apesar de se manterem em torno de um número aproximado, não obedecem a um padrão rígido de isometria. Ocorrências como aliterações, paralelismo, inversões, anáforas, por exemplo, estão presentes, mas não foi detectado um padrão de uso. Nesse sentido, a tradução proposta não

²⁶⁰ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p. 127.

preservou construções que pudessem visar a criação de uma poeticidade no sentido de despertar no leitor/ouvinte sensações que ultrapassassem aquelas suscitadas pelas realizações das rimas, combinadas à música, ou talvez metáforas que ocultassem um sentido mais profundo do que as instruções culinárias em si.

Quanto à fidelidade retórico-formal: a fidelidade retórico-formal diz respeito à preservação da forma do texto-fonte; seguindo esse critério, sonetos devem ser traduzidos como sonetos, versos brancos devem ser traduzidos por versos brancos, e assim por diante. No caso destes trechos de *Festin Joyeux*, isso foi parcialmente respeitado. O esquema de rimas e o número de versos foram mantidos; o número de sílabas, como já anotado anteriormente, não obedeceu estritamente à métrica do texto-fonte, apesar de estar submetido ao cuidado de não se distanciar em demasia dessa referência, uma vez que existe a restrição gerada pela melodia designada.

O ritmo, noção complexa e difícil de ser reproduzida, foi o aspecto mais afetado na transposição para o texto de chegada; no entanto, apesar de em alguns casos a tradução ter tornado menos fluido o entoamento das receitas, não chegou a impossibilitá-las.

Não se procurou aqui realizar um trabalho de análise das composições de *Festin Joyeux* que visasse detectar marcas específicas à tradição poética francesa e posteriormente reproduzi-las de forma equivalente no texto-meta, uma vez que decidimos dar prioridade ao conteúdo e aos padrões de forma mais imediatamente visíveis, em detrimento de possíveis, mas não comprovadas, tentativas por parte de Lebas de criar significância a partir do uso de determinados recursos formais.

Quanto à fidelidade semiótico-textual: este é o tipo de fidelidade que talvez não se aplique a esta tradução, simplesmente pelo fato de que não há, no caso das composições de *Festin Joyeux*, “o processo interno e oblíquo de geração de sentidos que caracteriza o texto como poema” mencionado por Mário Laranjeira ²⁶¹. Trata-se de receitas culinárias em versos cujo conteúdo não é nada oblíquo; não há um sistema de significação que deva ser decifrado pelo receptor, como resultado de um trabalho cuidado de escolha de palavras e sintaxe com outro intuito que não o de veicular informações, ao mesmo tempo em que se formem versos rimados e que possam ser cantados.

²⁶¹ Mário LARANJEIRA, *Poética da tradução*, p. 139.

CONCLUSÃO

O objetivo desta pesquisa consistiu essencialmente em apresentar uma proposta de tradução para o livro *Festin Joyeux, ou, la cuisine en musique*, do francês para o português.

Festin Joyeux, além da distância cultural e temporal, apresenta características que prenunciam uma problemática de ordem linguística e pragmática: seria possível preservar, no texto de chegada, seu conteúdo injuntivo diante das restrições da métrica dos versos e das composições musicais?

A partir dos conceitos de teóricos funcionalistas, em especial do modelo elaborado por Christiane Nord, procuramos estabelecer uma função para produzir uma tradução direcionada a um público previamente determinado, de forma que este tivesse acesso a um texto francês do século XVIII, com a possibilidade de aprender, entoar e executar receitas, da mesma forma que as damas da corte de Luís XV.

Ao delimitarmos o público-alvo e a função da tradução, buscamos determinar o caminho a ser trilhado entre o texto-fonte e o texto-meta de modo a tornar mais objetivo esse processo de transposição.

Quanto à parte do conteúdo, mais especificamente as receitas, pelo fato de a distância cultural e temporal terem imposto certas limitações sobre o emprego de termos do domínio culinário, recorreremos a adaptações no próprio texto traduzido ou a observações em notas de rodapé como maneira de encurtar essa distância. A meta foi propiciar ao leitor uma ferramenta para executar as receitas, ou ao menos dar-lhe acesso a informações sobre como elas eram realizadas na época.

Quanto à parte da forma, caracterizada pelos versos cantáveis, buscou-se manter uma aproximação à métrica utilizada no texto de partida, visando uma adequação às melodias indicadas para acompanhamento. A declamação e a entoação dos versos continuam sendo

factíveis, apesar de o número de sílabas e o ritmo terem sido alterados. A existência de partituras para parte das melodias indicadas como acompanhamento para as receitas permite essa entoação aos leitores no Brasil do século XXI, tornando irrelevante o fato de que essas melodias não sejam conhecidas e populares em nossa cultura e nossa época da mesma forma que foram na França do século XVIII.

Embora inicialmente a tarefa da tradução de *Festin Joyeux* pudesse parecer um grande conglomerado de restrições devido à questão da justaposição de gêneros, por fim foram encontrados caminhos para resolvê-la, se não de forma indiscutível, ao menos como uma esboço para explorações e complementações futuras.

Assumir a tarefa de traduzir uma obra obscura e antiga pode ser ao mesmo tempo excitante e intimidante, dependendo de como se a encara: uma oportunidade de ter e dar acesso a um conteúdo que já não faz parte de nosso tempo e que pode trazer novas informações sobre uma cultura diversa, ou então um desafio aceito tendo-se já em mente os inúmeros e prováveis obstáculos que surgirão no decorrer do processo, acrescidos da responsabilidade imbuída pelo compromisso de se apresentar um resultado eficaz dentro de um contexto que fornece pouca ou nenhuma referência prévia sobre a qual se fundamentar.

Independentemente do ponto de vista adotado, deve-se ter uma postura realista diante do que pode de fato ser depreendido e pesquisado pelo tradutor quanto ao conteúdo, mas também um pouco idealista, na medida em que lançar-se a essa empreitada com otimismo no mínimo permite que o tradutor se abra para flexibilizações e transigências tão necessárias em um tipo de trabalho que, precisamos admitir, nunca é definitivo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AQUIEN, M. *La versification appliqué aux texts*. Paris: Armand Colin, 2007.
- ARIÈS, P. & CHARTIER, R. (org.). *História da Vida Privada, vol. 3: Da Renascença ao Século das Luzes*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
- ARISTÓTELES. *Poetics*. Trad. para o inglês de S. H. Butcher. Mineola: Dover Thrift, 1997.
- BAKER, M. (ed.) *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. London/New York: Routledge, 2001.
- BAKHTIN, M. *Estética da criação verbal*. São Paulo: Martins Fontes, 2003.
- BALLARD, J-B. C., LULLY, J-B. & CHARPENTIER, M-A. *La clef des chansonniers: ou, Recueil des vaudevilles depuis cent ans & plus*. Paris: Ballard, 1717. (versão digitalizada)
- BASSNETT, S. *Estudos de tradução: fundamentos de uma disciplina*. Tradução de Vivina de Campos Figueiredo. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003.
- BENJAMIN, W. *A tarefa–renúncia do tradutor*. Tradução de Suzana K. Lages. In: HEIDERMAN, Werner (org.). *Clássicos da teoria da tradução*. Florianópolis: UFSC, Núcleo de Tradução, 2001, p. 189-215. (Antologia bilíngue, alemão–português, 1)
- BENVENISTE, E. *Problèmes de linguistique générale*. Paris: Gallimard, 1966.
- CANNONE, B. *Musique et littérature au XVIIIe siècle*. Paris: PUF, 1998.
- CAPELLE, P. *La clé du caveau à l'usage de tous les chansonniers français, des amateurs, auteurs, acteurs du vaudeville & de tous les amis de la chanson*. Paris: Chez Capelle et Renand, 1811.
- CASTRO, N.L. & JAPIASSU, C. *50 Sonetos de forno e fogão*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1994.

- COHEN, J. *Structure du langage poétique*. Paris: Flammarion, 1966.
- CORDONNIER, J-L. *Traduction et culture*. Paris: Didier, 1995.
- COSERIU, E. “Lo erróneo y lo acertado en la teoría de la traducción”. In: *El hombre y su lenguaje*. Madrid: Gredos, 1977, p. 214-239.
- DELAS, D. & FILLIOLET, J. *Linguistique et poétique*. Paris: Larousse, 1973.
- DINAUX, A. *Les sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes. Leur histoire et leurs travaux*. Paris: [s.n.] 1867. (versão digitalizada)
- DOUMIC, R. *Histoire de la littérature française*. Paris: Paul Mellottée, 1913.
- DRACK, M. *Le théâtre de la foire, la comédie italienne et l’opéra-comique. Recueil de pièces choisies*. Genebra: Slatkine, 1970.
- DUROSOIR, G. *Poésie, musique et société: L’air de cour en France au XVIIe siècle*. Liège: Mardaga, 2006. (versão digitalizada)
- GAXOTTE, P. *Le siècle de Louis XV*. Paris: Fayard, 1974.
- GENETTE, G. *Palimpsestes: la littérature au second degré*. Paris: Seuil, 1982.
- GOWERS, E. *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*. New York: Oxford University Press, 1993.
- GRANDVAL, C-F. R. “Léandre-Nanette, ou le Double Qui-pro-quo”. In: Raoul VÈZE [pseudónimo: B. de Villeneuve]. *Le théâtre d’amour au XVIIIè siècle*. Paris: Bibliothèque des curieux, 1910, p. 93-116. (versão digitalizada)
- GUMMERE, F. *The beginnings of poetry*. New York: Mac Millian, 1908. (versão digitalizada)
- HATIM, B. & MASON, I. *Teoría de la Traducción. Una aproximación al discurso*. Barcelona: Ariel, 1995.
- HELLEGOUARC’H, J. *L’esprit de société: cercles et “salons” parisiens au XVIIIe siècle*. Paris: Garnier, 2000.

HOCHMAN, S. *McGraw-Hill Encyclopedia of World Drama*. New York: McGraw-Hill, 1984. 5v.

HOUSE, J. *A model for translation quality assessment*. Tübingen: Narr, 1981.

HYMAN, P. & HYMAN, M. “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX”. In: FLANDRIN, J-L. & MONTANARI, M. (org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 625-639.

IMPE, J-L. “*Le Festin joyeux* de J. Lebas ou Comment lire la saveur des plats en écoutant chanter les mets”. In: SWIDERSKI, M-L. G, MASSÉ, S. & RUBELLIN, F. *Ris, masques et tréteaux: aspects du théâtre du XVIIIe siècle. Mélanges en hommage à David A. Trott*. Québec: Les Presses de l’Université Laval, 2008.

JAKOBSON, R. *Essais de linguistique générale*. Paris: Les éditions de minuit, 1973.

_____. “Qu’est-ce que la poésie?”. *Huit questions de poétique*. Paris: Seuil, 1977.

_____. *Linguística e Comunicação*. Trad. Izidoro Blikstein e José Paulo Paes. São Paulo: Editora Cultrix, 1969.

LACERDA, R. C. & LACERDA, H. R. C. & ABREU, E. *Dicionário de Provérbios*. São Paulo: Ed. Unesp, 2003.

LA CHAPELLE, V. *Le cuisinier moderne*. Tomos 1 e 2 [s.n.] 1742 (versão digitalizada)

LAFORTE, C. *Poétiques de la chanson traditionnelle française: classification de la chanson folklorique française*. Québec: Les Presses de l’Université Laval, 1993.

LARANJEIRA, M. *Poética da tradução*. São Paulo: Edusp, 1993.

L’école parfaite des officiers de bouche. 9eme édition. Paris: Chez la Veuve de Pierre Ribou, 1729. (versão digitalizada)

LEBAS, J. *Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique*. Paris: Lesclapart, 1738.

LESAGE, A-R. & D'ORNEVAL. *Le théâtre de la foire ou l'opéra comique. Contenant les meilleures pieces qui ont été représentées aux foires de S. Germain et de S. Laurent.* Tome III. Paris: Etienne Ganeau, 1721. (versão digitalizada)

LIGER, L. *La nouvelle Maison rustique, ou économie generale de tous les biens de campagne.* 3 ed. Paris: Claude Prudhomme, 1721. (versão digitalizada)

MAINGUENEAU, D. *Analyser les textes de communication.* Paris: Armand Colin, 2005.

_____. *Contexto da obra literária.* São Paulo: Martins Fontes,

_____. *Les termes clé de l'analyse du discours.* Paris: Seuil, 1996.

MARCUSCHI, L. A. *Da fala para a escrita.* São Paulo: Cortez, 2001.

_____. "Gêneros textuais: configuração, dinamicidade e circulação". In: KARWOSKI, A. M.; GAYDECZKA B.; BRITO K.S. (org.). *Gêneros textuais: reflexões e ensino.* 2.ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2006.

MASON, I. "Communicative/functional approaches". In: BAKER, M. (ed.). *Routledge Encyclopedia of Translation Studies.* London/New York: Routledge, 2005.

MASSIALOT, F. *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois.* Premier tome. Amsterdam: [s.n.], 1735. (versão digitalizada).

MENON. *La cuisiniere bourgeoise.* Paris: P. Guillaume Cavelier, 1771. (versão digitalizada)

_____. *Nouveau traité de la cuisine.* Tome premier. Paris: Chez la Veuve Prudhomme, 1739. (versão digitalizada)

_____. *Les soupers de la cour.* Tome second. Paris: Chez Guillyn, 1755. (versão digitalizada)

MERCIER, L.-S. *Le nouveau Paris.* Brunswick: [s.n.] 1800.(versão digitalizada)

MILTON, J. *Tradução: Teoria e prática.* São Paulo: Martins Fontes, 1998.

MOUNIN, G. *Les problèmes théoriques de la traduction.* Paris: Gallimard, 1963.

- MUNDAY, J. *Introducing Translation Studies: Theories and applications*. New York: Routledge, 2001.
- NEDELEC, C. “Burlesque et interpretation”, *Les Dossiers du Grihl* [En ligne], Les dossiers de Claudine Nédélec, Le XVII^e siècle, mis en ligne le 14 novembre 2007, Consulté le 2 janvier 2011. URL : <http://dossiersgrihl.revues.org/329>
- NORD, C. *Text Analysis in Translation*. Amsterdam/Atlanta: Rodopi, 1991.
- _____. *Translating as a Purposeful Activity, Functionalist Approaches Explained*. Manchester, UK: St. Jerome, 1997.
- RAMBOURG, P. *De la cuisine à la gastronomie: Histoire de la table française*. Paris: Éditions Louis Audibert, 2005.
- REISS, K. & VERMEER, H. *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*. Tradução de Sandra García Reina, Celia Martín de León e Heidrun Witte. Madrid: Akal, 1984/1996. (*Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 1991, 2 ed. [1 ed. 1984])
- ROSTAND, E. *Cyrano de Bergerac*. Paris: Hachette, 1939.
- RUDDER, O. *Aux petits oignons! Cuisine et nourriture dans les expressions de la langue française*. Paris: Larousse, 2006.
- SEVERINO, A.J. *Metodologia do trabalho científico*. São Paulo: Cortez, 2006.
- SNELL-HORNBY, M. *Estudios de Traducción: Hacia una perspectiva integradora*. Salamanca: Almar, 1999.
- STRONG, R. *Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.
- TEIXEIRA, E. “Especificidades da tradução técnica de receitas – alguns problemas e possíveis soluções”. In: *TradTerm* número 15. São Paulo: Humanitas, 2009, p.173-196.

TRAVAGLIA, N.G. *Tradução retextualização – a tradução numa perspectiva textual*. Uberlândia: Edufu, 2003.

TREFZER, R. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*. Tradução de Marcelo Rondinelli. São Paulo: Senac, 2009.

TRUCHET, J. *Théâtre du XVIIIe siècle*. Paris: Gallimard, 1972. Bibliothèque de la Pléiade.

VENDRIX, P. (org.) *L'opéra-comique en France au XVIIIe siècle*. Liège: Mardaga, 1992.

(versão digitalizada)

VENUTI, L. (ed.) *The Translation Studies Reader*. London: Routledge, 2004.

WEST-SOOPY, J. *Consuming culture: the arts of the French table*. Newark: University of Delaware Press, 2004. (versão digitalizada)

DICIONÁRIOS

AQUIEN, M. *Dictionnaire de poétique*. Paris: Librairie Générale Française, 1993.

AZEVEDO, D. *Grande Dicionário Francês-Português*. Lisboa: Bertrand, 1953.

_____. *Grande Dicionário Português-Francês*. Lisboa: Bertrand, 1953.

BERTHELIN, P. C. *Abrégé du dictionnaire universel françois et latin: vulgairement appelé dictionnaire de Trévoux*. Tome deuxième. Paris: Les Libraires Associés, 1762.

BURNET. *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère*. Paris: Librairie Usuelle, 1836.

DALE, R. *Dictionary of Culinary & Menu Terms*. Hertfordshire: Wordsworth, 2000.

DES BOIS, F.-A. A. C. *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, [s.n.] Tomes 1 & 3. 1750.

(versão digitalizada)

DOURADO, H.A. *Dicionário de termos e expressões da música*. São Paulo: Editora 34, 2004.

- DUMAS, A. *Grande Dicionário de Culinária*. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
- HÖFLER, M. *Dictionnaire de l'art culinaire français. Etymologie et histoire*. Aix-en-Provence: Edisud, 1996.
- HOUAISS, A; VILLAR, M.; FRANCO, F. *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
- LEROY, C. *Traité de l'orthographe française; en forme de dictionnaire*. Poitiers: Felix Faulcon, 1775. (versão digitalizada)
- LIGER, L. *Dictionnaire pratique du bon menager de campagne et de ville*. Tome premier. Paris: Pierre Ribou, 1715.
- LITTRÉ, E. *Dictionnaire de la langue française*. v 2.0 (versão eletrônica)
- MOISÉS, M. *Dicionário de termos literários*. São Paulo: Cultrix, 2004.
- NEIGER, E. *Food in 5 languages*. New York: Interlink Books, 1997.
- RANDEL, D. M. *Harvard Dictionary of Music*. Cambridge/London: HUP, 2003.
- REY, A. et alii. *Dictionnaire historique de la langue française*. Editions Le Robert, 2006. 3v. _____ (dir.). *Le Robert Micro. Dictionnaire de la langue française*. Paris: Dictionnaires Le Robert, 1988.
- RICHELET, P. *Dictionnaire de la langue Française ancienne et moderne*. Lyon: Pierre Bruyset-Ponthus, 1759. 3v. (versão digitalizada)
- The Collins Robert Electronic French Unabridged dictionary*. Version 1.0. Paris: Dictionnaires Le Robert/VUEF, 2003.

ANEXOS

A - FOLHA DE ROSTO

B – EPÍSTOLA – ORIGINAL E TRADUÇÃO

C - PREFÁCIO – ORIGINAL E TRADUÇÃO

D - PLANO DA MESA

E - PARTITURAS: AIR EN MUSIQUE DU *FESTIN JOYEUX*

ANEXO A – FOLHA DE ROSTO ORIGINAL DE *FESTIN JOYEUX*

17508.

FESTIN
JOYEUX,
OU,
LA CUISINE
EN MUSIQUE,
EN VERS LIBRES.

PREMIERE PARTIE.

Le prix est de trois livres broché.



A PARIS;

Chez { LESCLAPART Pere, rue
Saint André des arcs, vis-
à-vis la rue Pavée, à l'Es-
pérance couronnée.
ET
LESCLAPART Fils, Quay
de Conti, entre la rue de Ne-
vers & la rue Guenegaut,
à l'Espérance couronnée.

M DCC XXXVIII.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

ANEXO B – EPÍSTOLA – ORIGINAL E TRADUÇÃO



^A
EPI^TRE
DÉDICATOIRE

AUX DAMES DE LA COUR.



ES DAMES,

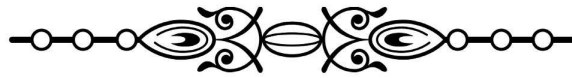
Ce seroit en vain que je m'efforcerois de faire ici votre panegyrique, un Officier de bou-

aij

iv EPISTRE.

che n'ayant étudié que dans la perfection de son Art, ne peut pas savoir la Rhétorique pour parler avec éloquence du mérite de votre Sexe. Il n'y a que les parfaits Orateurs qui puissent célébrer dignement le vrai & bon caractère des Dames de leur siècle. Si c'étoit une loi indispensable que tous ceux qui écrivent, eussent avoir autant de pompe & d'élevation de génie, que le demandent les différentes matières, je n'aurois pas eu la témérité du sujet que j'ose présenter à des Dames, qui ont le goût & la délicatesse dans l'art du discours.

Je prens seulement la liberté,
MESDAMES, de vous dé-



EPISTRE. V

hier ce petit Traité pour vous
 délasser de quelque lecture plus
 sérieuse. Cet Ouvrage a pour
 titre : Festin joyeux, ou, La
 Cuisine en Musique, qui pour-
 ra vous servir d'amusement et
 de récréation, aussi utile qu'a-
 gréable : puisqu'en chantant
 vous pourrez, M E S D A M E S,
 enseigner à faire des ragoûts et
 saussés à quelqu'uns de vos fu-
 jets subalternes pour vous ré-
 jouir : je crains cependant que
 les repas que l'on y voit, ne
 soient pas assez exquis pour la
 délicatesse de votre goût, mais
 j'espère, M E S D A M E S, qu'en
 cherchant dans le tableau des
 mets que renferme ce petit vo-
 lume, vous en trouverez peut-

a iij

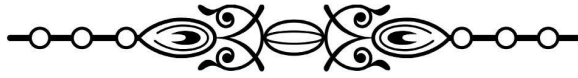
vj EPISTRE.

être quelqu'un qui sera digne de
 votre attention, sans oublier le
 respect et l'attachement soumis
 avec lesquels j'ai l'honneur d'é-
 tre,

M E S D A M E S,

Votre très-humble &
 très-obéissant serviteur

J. L E B A S.



EPÍSTOLA
DEDICATÓRIA
AS DAMAS DA CORTE

SENHORAS,

Seria em vão que eu tentaria fazer aqui vosso panegírico, um *Officier de bouche* que, só tendo estudado à perfeição a sua Arte, não conhece a Retórica para falar com a eloquência merecida ao vosso Sexo. Só os perfeitos Oradores podem celebrar dignamente o verdadeiro & bom caráter das Damas de seu século. Se fosse uma lei indispensável que todos aqueles que escrevem devessem ter tanto de pompa & de genialidade, que o pedem as diferentes matérias, eu não teria tido a ousadia de apresentar este assunto às Damas, que possuem o gosto & a delicadeza na arte do discurso.

Eu só tomo a liberdade, SENHORAS, de vos dedicar este pequeno Tratado para distrai-las de alguma leitura mais séria. Esta obra tem por título: *O Banquete jubiloso*, ou *A Cozinha Musicada*, que poderá vos servir de entretenimento & de recreação, tão útil quanto agradável; pois ao cantar, SENHORAS, podereis ensinar a fazer ragus & molhos a alguns de vossos subalternos para que as entretenham: eu temo, no entanto, que as refeições que ali se veem não sejam saborosas o suficiente para a delicadeza de vosso paladar, mas eu espero, SENHORAS, que procurando na lista de pratos que encerra este pequeno volume, vós encontrareis, talvez, algum que será digno de vossa atenção, sem esquecer o respeito & o compromisso submissos com os quais eu tenho a honra de ser,

SENHORAS,

Vosso muito humilde & muito obediente servidor,

J. LEBAS.

ANEXO C – PREFÁCIO – ORIGINAL E TRADUÇÃO

viii. P R E F A C E.

n'ont point été à l'abri de la censure, nul n'est capable d'effacer l'impression de la médisance fatyrique des vieux, tous remplis qu'ils sont de leurs préjugés, les meilleures raisons ne font aucune impression sur leurs esprits. L'Auteur ne se flatte pas d'être versé dans les sciences, il a seulement composé ce que l'on peut voir dans ce volume; il n'avance qu'une partie de ce qu'il a expérimenté depuis plusieurs années, dont il a eu l'applaudissement des Princes & des autres Seigneurs illustres sous le Règne de Louis quinze, depuis son Sacre & Couronnement à



P R E F A C E.

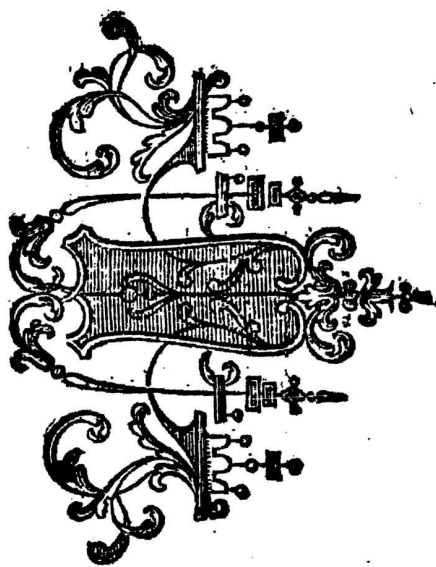
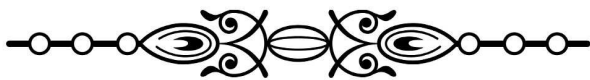
AVOICI un titre nouveau que j'ose présenter au Public, c'est pour ainsi dire un chef-d'œuvre; peut-être sera-t-on surpris qu'un Officier de Cuisine ait inventé de la mettre sur des Airs de Cour & Vau-devilles: on sçait cependant que la jalousie, l'envie dans chaque Profession a toujours régné, même les Auteurs des Ouvrages les plus célèbres,

P R E F A C E. in
Reims, où il s'est trouvé dans
les Repas les plus superbes
& les plus magnifiques, dans
le cours du mois d'Octobre
1722.

Il ne doute pas qu'un au-
tre de cette Profession n'en
pense davantage, il supplie le
Lecteur plus lettré de lui pas-
ser les fautes & la cadence des
Vers burlesques ou libres, qui
n'y sont pas comme Monsieur
Scaron auroit mis dans un pa-
reil sujet, ou nouveau genre
d'écrire des ragoûts & fausses
en Musique; il fait seule-
ment voir le projet d'un petit
Repas servi de treize plats à:

P R E F A C E.
chaque Service. Le surplus est
un Ambigu.

Vous qui êtes sensé homme sage
Faites-nous quelque chose de mieux,
Si vous en sçavez davantage,
Le Festin en sera plus joyeux.



J. L. B.

PREFÁCIO

Eis aqui um novo título que ousou apresentar ao Público, é por assim dizer uma obra-prima; talvez far-se-á surpresa que um *Officier de Cuisine* tenha inventado de colocá-la sobre *Airs de Cours & Vaudevilles*: sabe-se, no entanto, que o ciúme e a inveja em cada Profissão sempre reinaram, mesmo os Autores das Obras mais célebres, nunca estiveram protegidos da censura, ninguém é capaz de apagar a impressão da calúnia satírica dos invejosos, cheios como eles são de preconceitos, os melhores argumentos não causam nenhuma impressão em seus espíritos. O Autor não se vangloria de ser versado em ciências, ele somente compôs aquilo que podemos ver neste volume; ele só expõe uma pequena parte daquilo que experimentou por vários anos, pelo qual recebeu os aplausos dos Príncipes e de outros Senhores ilustres sob o reino de Luís XV, desde sua Consagração & Coroamento em Reims, onde se encontrou em meio às Refeições mais soberbas & mais magníficas, ao longo do mês de Outubro de 1722.

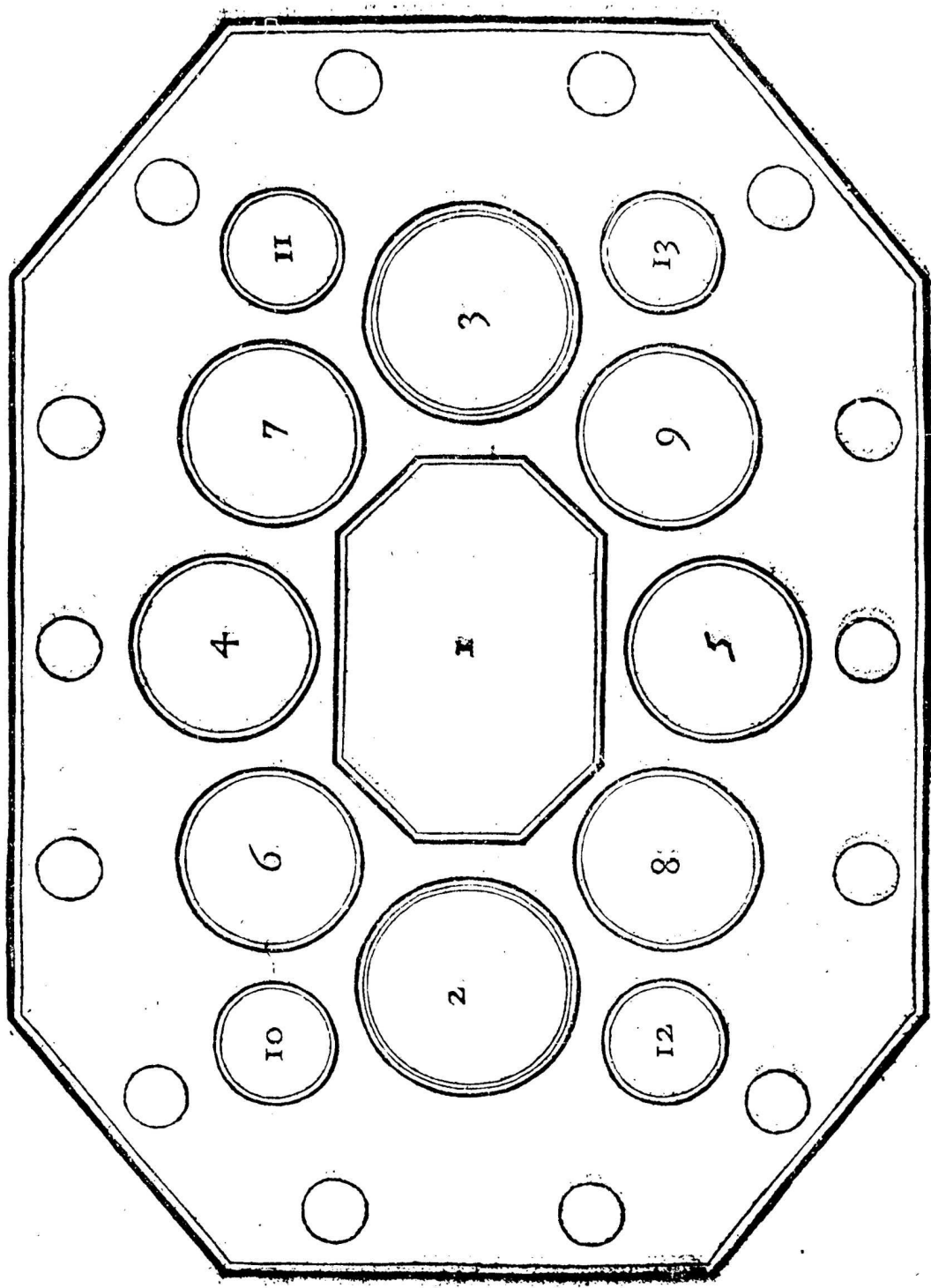
Ele não duvida que um outro Profissional não pense grande coisa a respeito, ele suplica ao Leitor mais letrado que deixe passar as falhas & a cadência dos Versos burlescos ou livres, que não são como Senhor Scaron [*sic.*] teria feito em situação semelhante, ou novo gênero de escrita dos ragus & molhos Musicados; ele simplesmente mostra o projeto de uma pequena Refeição servida com treze pratos em cada Serviço. O excedente é um *Ambigu*.

Um suposto homem sábio
Que algo de melhor integre,
Se de fato mais sabe-o,
O Banquete será mais alegre.

J.L.B

ANEXO D – PLANO DA MESA

TABLE DE QUATORZE A QUINZE COUVERTS, SERVIE DE TROIS SERVICES A TREIZE.



ANEXO E – PARTITURAS – AIRS EN MUSIQUE DU *FESTIN*
JOYEUX

1

AIRS en Musique DU Festin joyeux.

M.^e la Dauphine.

A



2.

2.

Des sauts de Bourdeaux.

3.

Que Cesar fousse Pompée.

3.

Sommes-nous pas trop heureux.

5.

De la fronde.



4.

Des canaries.

7.

Dès le matin.

8.

Ah, mon mal ne vient.

5

9

Les Dieux remplent nos jours.



6.

Dans nos champs.

J'ay fait souvent.

8

Vous brillez seule.

15

Heureux l'amant.



12

Ce nest point la mine.

13

Mocquans nous.

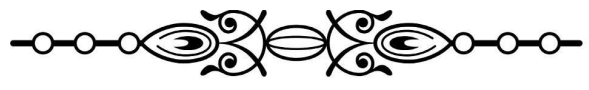
16 *Quand on a quitté.*

17 *Quel plaisir d'aimer.*

18 *La Musique est incommodé.*

19 *Quand les beaux yeux.*

20 *Je vous avais cru belle.*



II

21

Non jamais.

22

Si-tôt qu'il tible.



12

Notre espoir.

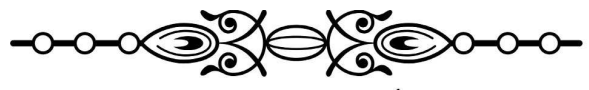
24

Sortez de l'amoureuse empire.

14
27 *Boire à la Capucine.*

28 *Que Bacchus.*

This block contains two musical pieces. The first, 'Boire à la Capucine', is marked with the number 14 and measure 27. It consists of two staves of music. The second piece, 'Que Bacchus', is marked with the number 28 and measure 28. It also consists of two staves of music. Both pieces feature rhythmic patterns and melodic lines typical of 18th-century French music.



13
25 *Je n'ai plus de maîtresse.*

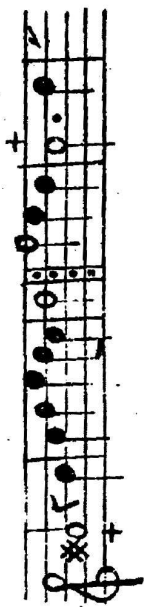
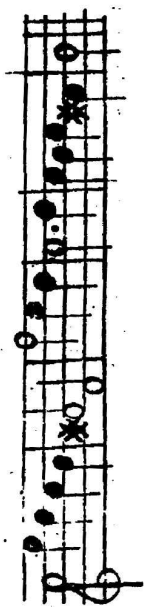
26 *Si l'amour.*

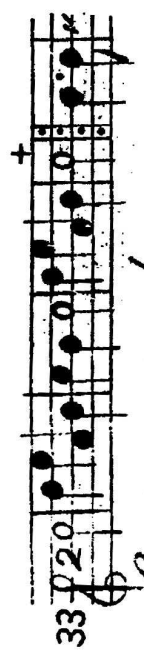
This block contains two musical pieces. The first, 'Je n'ai plus de maîtresse', is marked with the number 13 and measure 25. It consists of two staves of music. The second piece, 'Si l'amour', is marked with the number 26 and measure 26. It also consists of two staves of music. Both pieces feature rhythmic patterns and melodic lines typical of 18th-century French music.

16

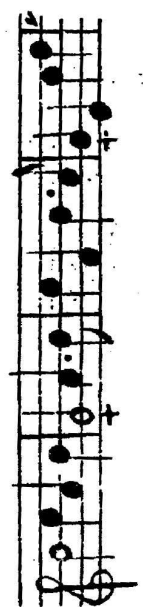
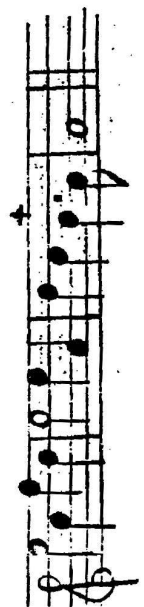
32 

De la baguette.

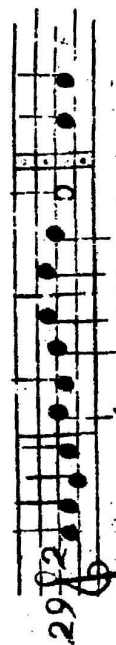



33 

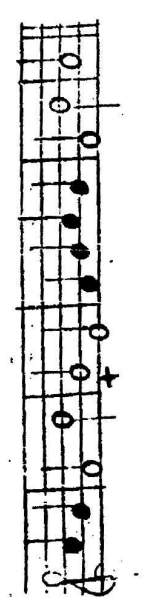
Que pas un ne recule.

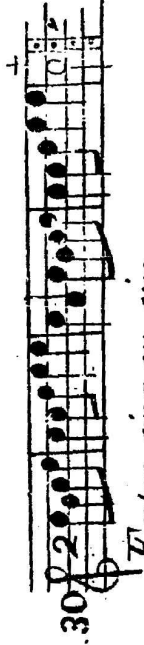




15

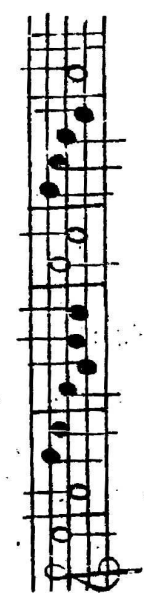
29 

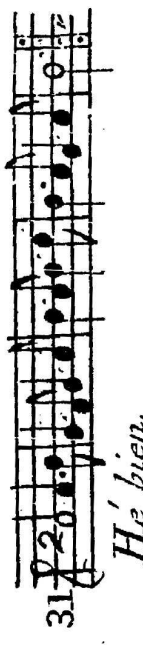
Suivons la machine.



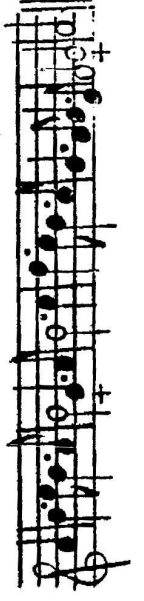
30 

Entre cinq ou six.



31 

He' bien.



18
36

Dans ces lieux,

37
3

Assis sur l'herbette,



34
2

On verraigner,

35
3

Très est-il un cœur,

19

38 *Ma tante mariez-moi donc.*

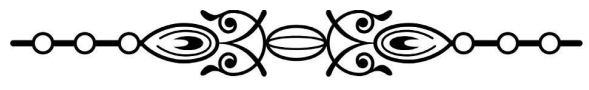
39

De la Pharaonne.

20

40 *De la Sissonne.*

41 *Bannissons dieu.*



22.
44 *Pour la jeune Cloris.*

45 *L'autre jour ma Cloris.*

46 *Je ne veux de Tircis.*



42 *Peut-on mieux faire.*

43 *Des ennuyeux.*

24.
49. *Aimable Vainqueur.*

A musical score for the piece 'Aimable Vainqueur'. It consists of six staves of music. The first staff begins with a treble clef, a 3/4 time signature, and a key signature of one flat. The melody is written in a single line. The subsequent five staves continue the melody with various musical notations including slurs, accents, and dynamic markings. The piece concludes with a final cadence on the sixth staff.

FIN.



23
47. *Si non cenno.*

Quando le peril est agreable.

A musical score for the piece 'Si non cenno'. It consists of seven staves of music. The first staff begins with a treble clef, a 3/4 time signature, and a key signature of one flat. The melody is written in a single line. The subsequent six staves continue the melody with various musical notations including slurs, accents, and dynamic markings. The piece concludes with a final cadence on the seventh staff.