



INSTITUTIONEN FÖR SPRÅK OCH
LITTERATURER

SEMANTISKA AVVIKELSER I DEN SVENSKA ÖVERSÄTTNINGEN AV RECEPTEN I ISABEL ALLENDES MEMOARER *AFRODITA*.

En komparativ och kvalitativ analys.

Emma Ericson

Uppsats/Examensarbete:	15 hp
Program och/eller kurs:	Översättarprogrammet
Nivå:	Avancerad nivå
Termin/år:	VT/2020
Handledare:	Andreas Romeborn
Examinator:	Andrea Castro

Sammandrag

I denna uppsats undersöks de semantiska avvikelser som uppstår när recepten i Isabel Allendes memoarer *Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos* (1997) översätts till svenska i Lena Anér Melins översättning *Afrodite: Berättelser, Recept och Andra Afrodisiaka* (1998). Genom att jämföra källtext med måltext har semantiska avvikelser identifierats, kategoriserats, diskuterats och analyserats i ett försök att identifiera mönster och tendenser gällande vilka typer av semantiska avvikelser som uppstår och vilken funktion de har. Mot bakgrund av gällande översättningsnormer och textens kommunikativa egenskaper har de semantiska avvikelserna analyserats och exemplifierats i ett försök att avgöra vilken effekt de har på översättningens tänkta funktion, som både är att överföra den information som krävs för att verkets recept ska kunna realiseras i måltextkulturen och att ge svensk röst åt Allendes expressiva och unika uttryck. Undersökningen visar att det finns fyra olika typer av semantiska avvikelser i översättningen. Dessa avvikelsetyper är tillägg, utelämnningar, betydelskillnader och lexikala fel. De flesta avvikelser är pragmatiskt motiverade då de ämnar anpassa recepten till måltextens nya kulturella kontext samt till de regler som styr hur ett recept förväntas vara konstruerat i den svenskspråkiga språkmiljön. Det finns dock avvikelser som inte är pragmatiskt motiverade och som i värsta fall leder till att måltexten misslyckas med att kommunicera de semantiska och expressiva aspekter som krävs för att översättningens funktion ska uppfyllas.

Uppsats/Examensarbete:	15 hp
Program och/eller kurs:	Översättarprogrammet
Nivå:	Avancerad nivå
Termin/år:	VT/2020
Handledare:	Andreas Romeborn
Examinator:	Andrea Castro
Nyckelord:	Översättning, Recept, Texttyp, Isabel Allende, Skopos, Semantik, Kommunikativ funktion.

Innehållsförteckning

1. Inledning	1
1.1. Syfte	2
1.1.1. Frågeställningar	2
1.2. Disposition	2
2. Teoretiska utgångspunkter	3
2.1. Normsystem och texttyp.....	3
2.2. Textens kommunikativa funktion och skopos.....	4
2.3. Lämpliga översättningsstrategier	6
3. Tidigare forskning.....	8
4. Material och urval	16
4.1. Material	16
4.1.1 Urval	16
4.2. Texttyp, kommunikativ funktion och skopos i KT & MT	17
5. Metod & avgränsning	19
5.1. Metod	19
5.2. Avgränsning och problematisering av metod.....	21
6. Resultat & analys	23
6.1. Tillägg	23
6.2. Utelämnningar.....	26
6.3. Betydelskillnader	28
6.4. Lexikala fel.....	33
7. Avslutning.....	35
Referenslista.....	38
Bilaga 1. Exempel på tvåspråkig tabell efter genomförd analys	40

1. Inledning

Isabel Allende är en av de mest lästa författarna från Latinamerika och hon slog igenom år 1982 med sin roman *La Casa de los Espiritus*, eller *Andarnas Hus* som den kallades när den översattes till svenska år 1984 av Lena Anér Melin. Anér Melin är en erkänd översättare som fram till 2007 gav svensk stämna åt den produktiva chilenska författaren genom översättningen av hela 14 av hennes verk. År 1997 kom Allendes memoarer *Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos* ut och år 1998 översattes även detta verk av Lena Anér Melin.

Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos (1997), är Allendes oensurerade och mycket personliga hyllning till mat, lust, livet, glädje och sex. Kopplingen mellan erotik och mat står i centrum i verket och Allende visar vilken viktig roll våra sinnen spelar när vi upplever och minns passion och kärlek. Hennes memoarer är fyllda av personliga anekdoter, historiska referenser, kända poetiska verk och illustrationer skapade av Allendes vän Robert Shekter. Memoarerna inkluderar också en stor mängd kärleksfrämjande recept som alla sägs ha afrodisiaka egenskaper och är tänkta att bidra till ett rikare och mer passionerat sexliv. Det intressanta, och inte helt vanliga, mötet av skönlitteratur och recept i ett och samma verk är vad som inspirerar den här uppsatsen och det som gör den relevant ur ett översättningsvetenskapligt perspektiv.

Hur en text översätts påverkas av en mängd olika faktorer. De val en översättare gör styrs bland annat av den texttyp som källtexten tillhör samt vilken funktion texten, och i förlängningen även översättningen, är tänkt att fylla. En översättning av ett recept är generellt sett mycket målspråksorienterad då översättningens huvudsakliga funktion är att läsaren i målspråkskulturen ska kunna laga receptet i den geografiska och kulturella kontext i vilken hen befinner sig i. Med andra ord behöver man som översättare av recept inte ta speciellt mycket hänsyn till originalreceptets skapare och stil och om man måste avvika från källtexten för att skapa ett mer funktionellt recept i målspråkskulturen, är detta pragmatiskt motiverat. Man kan dock anta att det bör finnas en annan typ av hänsyn till källtexten när det översatta recept ingår i ett skönlitterärt, personligt, kreativt och humoristiskt verk och när författaren är en världskänd författare med en unik berättarstil. Ett skönlitterärt verk översätts nämligen, till skillnad från ett recept, oftast med en källtextnära översättningsstrategi för att behålla så

mycket av originalförfattarens stil och uttryck som möjligt. Med detta i åtanke och mot denna bakgrund intresserar sig denna uppsats för hur översättaren har närmat sig ett verk där dessa två olika texttyper, skönlitteratur och recept, möts och där texten både har en informativ och konstnärlig funktion. Mer specifikt intresserar den sig för de semantiska avvikelser som uppstår när recepten i Allendes memoarer översätts från spanska till svenska.

1.1. Syfte

Syftet med denna uppsats är att identifiera mönster och tendenser i de semantiska avvikelser som uppstår när de spanska recepten i *Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos* översätts till svenska. För att uppnå detta syfte ämnar uppsatsen besvara följande frågeställningar:

1.1.1. Frågeställningar

- Vilken typ av semantiska avvikelser uppstår i översättningen av recepten?
- Kan man urskilja mönster gällande i vilken kontext avvikelserna uppstår?
- Vad motiverar avvikelserna och vilken funktion fyller de?
- Lyckas översättaren behålla Allendes stil och uttryck och samtidigt skapa recept som fungerar i målspråkskulturen?

1.2. Disposition

Kapitel 1 bidrar med en kortfattad presentation av uppsatsens material, dess författare samt dess svenska översättare. Vidare lyfter kapitlet fram varför denna uppsats är relevant ur ett översättningsvetenskapligt perspektiv. Kapitel 2 består av uppsatsens teoretiska ramverk och ämnar placera undersökningen i det översättningsvetenskapliga fältet. Därefter presenteras relevant tidigare forskning om receptöversättning i kapitel 3 innan materialet som analyseras i uppsatsen presenteras i kapitel 4. I kapitel 5 presenteras den metod som ligger till grund för uppsatsens analys innan resultaten av analysen presenteras och exemplifieras i kapitel 6 där de även diskuteras mot bakgrund av uppsatsens teoretiska ramverk, tidigare forskning och metod. Avslutande slutsatser dras i kapitel 7 där jag också resonerar kring möjlig framtida forskning.

2. Teoretiska utgångspunkter

Uppsatsens teoretiska ramverk har sin utgångspunkt i rådande översättningsnormer, texttyp, textens kommunikativa funktion och det inom översättningsvetenskapliga fältet relevanta begreppet *skopos*. I kapitlet diskuteras även vilken översättningsstrategi som lämpar sig bäst för de texttyper och *skopos* som presenteras i det teoretiska ramverket.

2.1. Normsystem och texttyp

Hur en text översätts påverkas av många olika faktorer och ett ämne som diskuteras flitigt inom översättningsvetenskapen är en översättnings likhet med sin källtext. Det finns ett antal olika teorier, koncept och idéer inom översättningsvetenskapen som berör detta område; Evan Zohars *Polysystemteori* (2012), Lawrence Venutis koncept *foreignization* och *domestication* (2018) och Yvonne Lindqvists distinktion mellan *källspråknära* och *målspråknära* översättningsstrategier (2005), bara för att nämna några. Det finns inte utrymme i denna uppsats för att förklara alla dessa begrepp i detalj, men om man vågar generalisera skulle man kunna säga att de stora namnen inom det översättningsvetenskapliga fältet är överens om en sak: det finns normer som styr vilka val en översättare gör när hen närmar sig en källtext i syfte att översätta den.

Översättning är en aktivitet som generellt sker mellan två olika språk och två olika kulturer, vilket betyder att det finns två olika normsystem som man som översättare måste förhålla sig till (Toury, 2012, s. 170–171). Toury (2012, s. 171) menar att man som översättare alltid, medvetet eller omedvetet, gör ett initialt val om vilket normsystem som ska styra de val man gör i översättningsprocessen, även om det såklart är möjligt att närma sig en översättning med hänsyn till båda normsystemen. Man kan alltså antingen välja att ta sig an en text med största möjliga hänsyn till källtextens normsystem eller också kan man välja att sätta målspråket och målkulturen i första hand. Vilket normsystem man som översättare väljer att prioritera påverkas av ett flertal faktorer. Vilken texttyp texten i fråga tillhör är en av de styrande faktorerna då varje texttyp har drag och normer som är mer eller mindre unika för textens typ och kulturella kontext.

Den svenska litteraturen brukar delas in i de två övergripande genrerna *skönlitteratur* och *facklitteratur*. I den första kategorin ingår romaner, poesi, essäer och annan text som har ett konstnärligt syfte. I översättningen av skönlitterära texter vill man i de flesta fall att måltexten

ska uppfattas så lik källtexten som möjligt. Dessa typer av texter översätts därför generellt med en källtextnära översättningsstrategi. Detta innebär att man endast avviker från källspråkets normsystem när måltexten kräver det av grammatiska eller idiomatiska anledningar. Texter med vetenskaplig karaktär som istället strävar efter att förklara, resonera eller informera tillhör facklitteraturen där det generellt är måltextens normsystem som är styrande. Vid översättning av facklitteratur behöver man med andra ord inte ta lika stor hänsyn till källtextens stilistiska uttryck och form då det är informationen och den semantiska betydelsen i texten som är viktigast.

Historiskt sett har man inom översättningsvetenskapen mest intresserat sig för skönlitterära översättningar, men i ett samhälle där mer och mer översätts och där vi kräver interlingvistisk kommunikation på flera olika plan, menar Katharina Reiss (1989, s. 106) att även pragmatiska och facklitterära texter är intressanta för översättningsvetenskapen. Katharina Reiss är ett centralt namn inom översättningsvetenskapen och hon var även en av de första att föreslå en texttypindelning där textens kommunikativa funktion står i fokus (Gambier, 2013).

2.2. Textens kommunikativa funktion och skopos

Reiss texttypindelning är på många sätt mer relevant ur ett översättningsvetenskapligt perspektiv då gränsen mellan skönlitteratur och facklitteratur är mindre skarp och den istället utgår från språkets kommunikativa funktion. När Reiss (1989) pratar om textens kommunikativa funktion utgår hon från att den kommunikativa processen som språk innebär innefattar tre delar: *sändare*, *mottagare* och *meddelande*. Beroende på vilken av dessa tre delar som står i fokus menar Reiss (1989, s. 108–109) att det finns tre olika typer av kommunikativa situationer: *plain communication of facts*, *creative composition* och *the inducing of behavioural responses*. När det gäller *plain communication of facts*, det vill säga direkt informationsöverföring, är det som prioriteras i den kommunikativa situationen att den information som kommuniceras av sändaren når fram till och förstås av mottagaren. I *creative composition*, det vill säga kreativ komposition, är det istället sändarens uttryck och stil som står i centrum. Slutligen är det främsta syftet med *the inducing of behavioural responses*, det vill säga reaktionsframkallande kommunikation, att locka fram en reaktion eller handling hos mottagaren och påverka hans beteende.

Reiss (1989, s. 109) menar att det finns tre olika texttyper som var och en, genom texttypspecifika normer, uppfyller den kommunikativa intentionen som styr respektive

kommunikativ situation. Dessa texttyper är: *informativ text*, *expressiv text* och *operativ text*. Som bilden nedan visar exemplifierar Reiss denna texttypsindelning genom att placera in olika typer av texter i en triangel där en texts placering representerar dess främsta kommunikativa funktion.

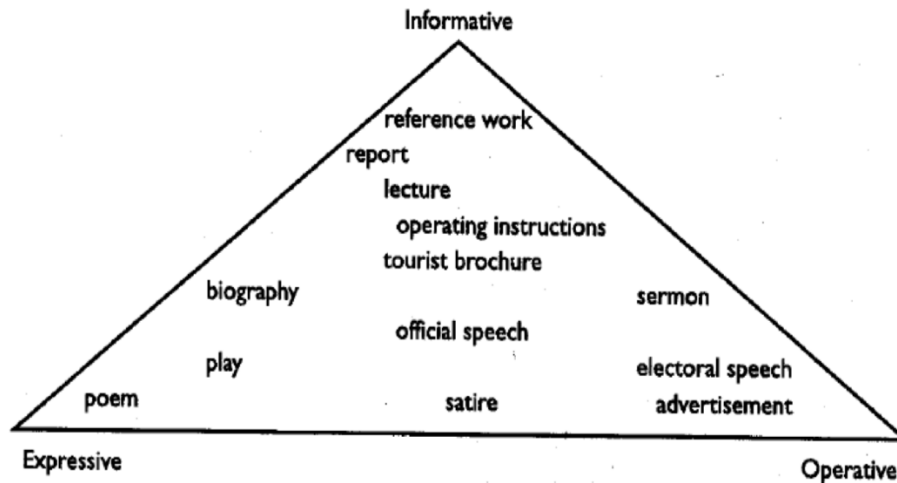


Diagram över relationen mellan de tre texttyperna utifrån kommunikativ funktion (Reiss, 1989, s. 105).

Även om de allra flesta texttyper kan placeras in i Reiss modell finns det ett par aspekter som är viktiga att tänka på vid denna texttypsindelning. Medan en dikt först och främst expressiv, en rapport informativ och ett politiskt tal eller en predikan operativ, finns det även de texter som inte går att placera in under en texttyp, utan som har två eller flera kommunikativa funktioner (Reiss, 1989, s. 111). För att exemplifiera detta tar Reiss upp den satiriska romanen där den kommunikativa funktionen är att uppnå en viss effekt på läsaren genom författarens artistiska uttryck, vilket gör den både operativ och expressiv (1989, s. 111). Det är också viktigt att vara medveten om att de normer som gäller för en specifik text kan påverkas av andra faktorer än de som generellt gäller för respektive texttyp, då de kulturella och vedertagna normer som gäller för en viss text eller ett visst ämnesområde kan skilja sig brett mellan olika länder, språk och kulturer och kan påverka allt från stilnivå till form och termanvändning (Reiss, 1989, s. 110–111).

Reiss (1989) texttypsindelning kopplar de tre övergripande texttyperna till översättningsprocessen och menar att översättare och översatta texter också fyller en specifik kommunikativ funktion. Denna funktion styr den strategi som översättaren väljer när hen

närmar sig en översättning. Reiss (1989) lyfter också fram att man kan bedöma en översatt text utifrån hur väl översättaren har lyckats uppfylla önskad kommunikativ funktion.

Översättningens funktion är även ett centralt ämne i Hans Vermeers *skoposteori*, en teori i vilken översättning ses som en handling som, precis som alla andra handlingar, har ett bestämt syfte och mål (Vermeer, 2012, s. 191). Ordet *skopos* är det tekniska ordet för en översättnings syfte och mål och inom skoposteorin menar man att den måldrivna översättningshandlingen alltid resulterar i ett *translatum*, en måltext. Måltexten behöver dock inte nödvändigtvis ha samma syfte och mål som källtexten och det är en del av översättarens jobb att veta både vilket syfte källtexten hade i sin ursprungliga kontext och vad som är måltextens skopos i den nya kontexten (Vermeer, 2012). En översättning av ett tyskt politiskt tal kanske till exempel inte har samma syfte i en svensk kvällstidning som i dess ursprungliga situation. I detta hypotetiska exempel skulle man kunna anta att källtexten har en operativ funktion i källkulturen där syftet är att påverka väljarna och vinna röster medan *translatum* i målkulturskontexten kan antas ha en mer informativ funktion och där skopos skulle kunna vara att informera den svenska läsaren om den politiska situationen i Tyskland. Att helt enkelt översätta källtexten ord för ord till ett nytt språk räcker alltså i de flesta fall inte för att skapa ett fungerande *translatum*, om skopos inte är att göra just detta såklart. Istället är översättning en interkulturell process där det är av yttersta vikt att översättaren är medveten om översättningens tänkta skopos och resultatet av översättningshandlingen som utförs när hen väljer vilken strategi hen ska applicera på sin översättning (Vermeer, 2012).

2.3. Lämpliga översättningsstrategier

Både Reiss och Vermeer kopplar alltså översättningsprocessen till en översättnings funktion och syfte och menar att medvetenhet om dessa aspekter kan hjälpa översättaren att välja den översättningsstrategi och det normsystem som hen bör utgå från för att en översättning ska uppfylla sitt skopos och för att översättaren ska uppfylla sin och textens kommunikativa funktion.

En översättning av en expressiv text är lyckad om ”it transmits a direct impression of the artistic form of the conceptual content” (Reiss, 1989, s. 109). Med andra ord är det sändaren som står i fokus och *translatums* skopos och översättarens kommunikativa funktion är att återge sändarens stil och uttryck så troget originalet som möjligt. I översättningen av en expressiv text är det därför källspråkets normsystem som styr de val översättaren gör och även

om måltexten bör vara grammatiskt korrekt, kan översättaren i många fall motivera att göra avvikelser från de normer som styr i målspråkskulturen till förmån för det konstnärliga uttrycket i texten.

En översättning av en informativ text är lyckad om "it guarantees direct and full access to the conceptual content of the SL text (Reiss, 1989, s. 109). I den informativa texten är det alltså meddelandet som står i fokus och translatus skopos och översättarens kommunikativa funktion är att på ett direkt och korrekt sätt föra över informationen i källtexten till måltexten. I informativ text är det måltextspråkets normsystem som är det styrande och om översättaren måste avvika från källtexten för att göra innehållet förståeligt för den nya målgruppen eller för att uppnå önskad effekt i målkultur, är detta pragmatiskt motiverat.

En översättning av en operativ text är lyckad om översättningen "produces a text-form which will directly elicit the desired response" (Reiss, 1989, s. 109). I den operativa texten är det mottagaren som står i fokus och translatus skopos och översättarens kommunikativa funktion är att genom översättningshandlingen uppnå önskad effekt på läsaren i målkulturen. Även i översättningen av denna texttyp är det målspråkets normsystem som styr de val översättaren gör och anpassningar till den nya kulturella kontexten kan behöva göras för att uppnå översättningens kommunikativa syfte.

Genom att vara medveten om vilken texttyp en källtext tillhör, vilka normer som styr denna texttyp och vilken funktion måltexten är tänkt att fylla kan man som översättare välja en adekvat översättningsstrategi. På samma sätt är medvetenhet om källtextens och måltextens texttyp, normsystem och syfte nödvändig för att kunna bedöma om en översättning uppfyller sitt skopos och fungerar som den är tänkt i målkulturen.

3. Tidigare forskning

I detta avsnitt presenteras några relevanta artiklar och studier som behandlar översättning av recept. Först behandlas några centrala texter som fokuserar på översättning av recept ur ett generellt perspektiv. Sedan behandlas ett par relevanta tidigare undersökningar som jämför originalrecept och dess översättningar. Forskningsöversikten ämnar visa att översättning av recept är ett aktuellt ämne inom översättningsvetenskapen, men också att det fortfarande finns utrymme och behov för vidare forskning inom området.

I sin artikel "What's Cooking in English Culinary Texts? Insights From Genre Corpora for Cookbook and Menu Writers and Translators" (2018) beskriver lingvisten och matskribenten Michał B. Paradowski utmaningen med att översätta recept från en mängd vinklar och argumenterar för att användningen av en korpus skulle kunna underlätta översättningsarbetet inom denna genre. Paradowski (2018) menar att man behöver två typer av kunskaper när man översätter recept. Dels krävs det att man är insatt i *minilekten* recept (Paradowski, 2018, s. 54). En minilekt är det språk som används inom ett begränsat område och av ett begränsat antal experter och kan ses som en undergrupp till teknolekter, som i sin tur är en undergrupp till det vidare begreppet fackspråk (Nordman 1994, s. 11) Enligt Paradowski (2018, s. 54) är recept en minilekt som är så styrd av konventioner att texttypen enkelt kan identifieras som just ett recept i de allra flesta sammanhang och kulturer. För att skapa en funktionell och kulturellt godtagbar översättning av ett recept är det alltså av yttersta vikt att man är medveten om dessa konventioner.

Den andra typen av kunskap som krävs vid översättning av recept är "encyclopaedic knowledge and experience" (Paradowski, 2018, s. 54). Denna kunskap har att göra med kulturspecifika begrepp, termer, traditioner och seder i den kultur där receptet är skapat eller är tänkt att användas. Att översätta ingredienser och tillbehör som används i ett recept är svårare än man kanske kan tro och kräver en mycket gedigen kunskap om källtextkulturen och dess matlagningstradition. I sin artikel tar Paradowski upp en rad olika problem som kan uppstå om man inte besitter denna kunskap och även om hans artikel främst berör översättning mellan engelska och polska kan problematiken appliceras på receptöversättning ur ett globalt perspektiv då det handlar om svårigheten att överföra kulturbunden information mellan olika kulturer. En och samma ingrediens kan till exempel ha olika namn inom olika

kulturer samtidigt som en term eller ett ingrediensnamn kan representera två eller flera helt olika ingredienser i två olika kulturer eller länder (Paradowski, 2018, s. 56). Namn på ingredienser kan till och med skilja mellan olika länder som talar samma språk. I USA kan till exempel en *biscuit* vara ett scones-liknande bröd som ofta äts med *gravy* medan *biscuit* i England oftast är ett sött kex som äts till teet. Tvåordiga ingredienser som engelskans *brown sugar* kan också ställa till det för en översättare då dessa ingredienser är “generally deceitful in that the frequent temptation is to go about them word-for-word” (Paradowski, 2018, s. 55). I ingrediensen *brown sugar* refererar ordet *brown* inte enbart till sockrets färg, utan till råvaran sockret framställs av: sockerrör. Det vore alltså felaktigt att på svenska översätta *brown sugar* med *brunt socker* eller *råsocker* (som ju är ett oraffinerat och brunt socker framställt av sockerbeta), utan den korrekta översättningen är *farinsocker*.

Förutom svårigheten att översätta ingredienser belyser Paradowski (2018, s. 56) också svårigheterna med att till exempel översätta de verktyg och kokkärl som används i köket, och de tillbehör, kryddor och smakförstärkare som i en källtextkultur inte behöver definieras då de är så pass vanliga, medan de kan kräva en specifik beskrivning i en måltextkultur. Andra saker som kan ställa till det för en översättare när hen översätter recept är till exempel i vilka enheter man pratar om mat. På engelska säger man a *spear of asparagus* men hur skulle det låta om man skrev *ett spjut sparris* i ett svenskt recept?

Det är också viktigt att vara insatt i kulturella skillnader gällande komposition och informationsstruktur och Paradowski (2018) exemplifierar detta genom att visa på skillnaden mellan hur ingredienslistor skrivs i engelska recept jämfört med polska recept. Han förklarar att “[c]onventionalised English-language recipes invariably begin with a presentation of the ingredients, typically including the preliminary preparation stages [...] followed by the instructions” (2018, s. 61) medan ingredienslistor i polska recept generellt sett inte inkluderar beskrivningar och kommentarer då de ”are meant to prepare a shopping list, so additional notes at this stage may seem superfluous” (2018, s. 62).

Något som är av särskilt intresse för denna uppsats är att Paradowski (2018) även uppmärksammar ett relativt nytt fenomen även om han inte ger det speciellt mycket utrymme i sin artikel. Han pratar om det växande fenomenet där recept och kokböcker har en avsändare som är känd för sin publik sedan innan och som har ett personligt uttryck och en unik stil (2018, s. 55). Som exempel tar han upp Nigella Lawson, Jamie Oliver, två kokboks författare

som kommer att återkomma senare i detta kapitel då översättningen av deras recept är ämnet i två tidigare komparativa översättningsanalyser som jag refererar till. Paradowski (2018) menar att dessa typer av recept blir en blandning av en informativ och en expressiv text och menar att översättaren i dessa fall måste närma sig texten på ett annorlunda sätt än vid översättning av traditionella recept:

Unlike more conventional, often multi-author collections of recipes which are generally adapted by the translator to the expectations of the readers, the more personal parts of [a] text require different handling—the expectation typically being to preserve the original style and structure as a trademark of the author (the ‘rule of loyalty’)—and fall beyond the scope of this article. (Paradowski, 2018, s. 55)

Medan Paradowskis artikel har en vetenskaplig ton och erbjuder läsaren en gedigen och djupgående diskussion om problematiken med receptöversättning, skriver Brett Jocelyn Epstein (2009) om de största svårigheterna som kan uppstå när man översätter recept utifrån sina egna erfarenheter som författare, översättare och redaktör. Hennes observationer i artikeln ”What’s Cooking: Translating Food” (2009) går i samma linje som Paradowskis när hon påstår att de fyra största översättningsutmaningarna är tillgängligheten av ingredienser, styckdetaljer, måttangivelser och namn på utrustningen som används vid matlagning.

Som lösning på dessa problem föreslår Epstein (2009) att översättaren av recept först och främst bör ha tillgång till en eller flera informationskällor i källspråkskulturen. Dessa källor kan vara kockar, människor som är intresserade av mat, butiksägare eller andra översättare. Detta är ett råd som även Paradowski (2018) ger översättare av recept. Han varnar dock för “the danger [...] of the chef spoiling the transcript by unwarrantedly allowing her/his idiosyncratic style to dominate the text” (Paradowski, 2018, s. 63) om man låter en professionell kock ha för mycket inverkan på översättningen.

Epstein (2009) understryker också att översättare av recept inte bör vara rädda för att föreslå substitut där det behövs, även om hon rekommenderar översättare att behålla den ursprungliga ingrediensen i receptet för att sedan föreslå en eller flera lämpliga substitut: “For recipes, translators ought to stick as closely to the original as possible and if ideas for substitutions are being offered, the translator must explain why” (Epstein, 2009). När ett substitut ges som förslag till en ursprunglig ingrediens ska det alltså vara tydligt att översättaren, och i förlängningen läsaren, frångår från originalreceptet.

Epstein (2009) föreslår också att det kan vara bra att provlaga både originalreceptet och det översatta receptet för att se vilken effekt de anpassningar man gjort i måltexten har på resultatet och att det är en bra idé att inkludera ordlistor, översättningskommentarer och annan metatext i recept för att göra dem så tydliga och genomförbara som möjligt för läsaren. När det gäller måttangivelser anser hon till exempel att det finns två olika sätt att hantera de olika måttsystemen som finns i världen. Översättaren kan välja att erbjuda läsaren en konversionstabell i slutet av boken, vilket kan vara irriterande och opraktiskt för läsaren då hen måste bläddra fram och tillbaka i boken medan hen lagar receptet i fråga. Översättaren kan också välja att anpassa receptet till det måttsystem som används i målspråkskulturen. Detta kan göras på två sätt: antingen kan man helt och hållet ersätta källtextens måttangivelser med de som används i målspråkskulturen eller så kan man ersätta måttangivelserna i källtexten med anpassade mått, och samtidigt behålla källtextens måttangivelser i parenteser. Oavsett vilken strategi man väljer räcker det dock inte att använda sig av en konverteringstabell när denna anpassning görs. Man måste istället använda det exakta måttet från en sådan tabell och sedan provlaga receptet och runda av till passande mått. För som Epstein säger: "[...] have you ever seen a recipe that calls for 4.7317 dl flour?" (2009).

Epstein och Paradowski uppmärksammar samma typer av problematik när det gäller receptöversättning, även om de diskuteras på olika plan och i olika omfång. Utifrån Epsteins föreslagna lösningar på dessa problem kan man dra slutsatsen att hon anser att det absolut viktigaste när ett recept översätts är att receptet fungerar i praktiken och att det är tydligt för läsaren när översättaren har gjort anpassningar som gör att receptet lagas på ett annorlunda sätt och varför, även om detta betyder att textens form gör det uppenbart att det är en översättning. Denna slutsats skiljer sig lite från Paradowskis uppfattning att "[t]he translator's output ought [...] to be accurate, but at once idiomatic, native-like, and uniform, meeting the genre-related expectations of the audience rather than sticking rigidly to the convention of the source text" (2018, s. 62)

Om man istället vänder uppmärksamheten till tidigare uppsatser som jämför originalrecept med sina översättningar har jag hittat ett par relevanta undersökningar som, precis som den här undersökningen, utgår från översättningens funktion och stödjer sig på Rune Ingos analysmodeller och idéer om översättningens fyra grundaspekter.

Särskilt intressant för den här uppsatsen, då den behandlar översättning av recept från spanska till svenska, är Cecilia Martelins ”Bland koppar, vinglas och decilitermått: att översätta kokböcker från spanska till svenska” (2004). I sin uppsats analyserar Martelin utvalda recept ur tre spanskspråkiga källtexter för att undersöka vilka problem som skulle kunna uppstå vid översättning av dessa till svenska. Hon använder sig av två svenska kokböcker som referens och föreslår eventuella lösningar och möjliga översättningar för att komma runt de problem som hon presenterar i sin uppsats. De översättningsproblem som Martelin (2004) diskuterar är: textens makrostruktur, språklig struktur, rubriker och tids- och kulturellerade problem.

Textens makrostruktur berör källtextens allmänna upplägg och jämför detta med det svenska referensmaterialet och Martelin (2004, s. 75) konstaterar att alla tre spanska källtexter använder sig av en kapiteluppdelning som skiljer sig från bruksnormen i svenska moderna recept där man gärna delar in recepten utifrån vilken huvudingrediens receptet innehåller istället för att utgå från menyindelning, alltså förrätt, varmrätt och efterrätt. De spanska kokböckerna som analyserats har istället en indelning ”som är en kombination av menyindelning och indelning efter ingredienser, där huvudingdelningen är gjord efter typ av maträtt och där kapitlen även följer en möjlig menyordning, med soppor och sallader först, följt av tyngre rätter, och med efterrätter på slutet, men där man på vissa ställen också har kapitel med huvudingrediensen som tema” (Martelin, 2004, s. 75).

Beträffande receptens språkliga struktur har Martelin jämfört hur spanska och svenska verb hanterar valet av verbformer, ordföljd och uteblivna verb. Martelin (2004 s. 91) konstaterar att de spanska recepten använder sig av infinitivform för instruktioner medan de svenska recepten använder sig av imperativ, samt att svenskan alltid kräver ett finit verb medan detta i många fall kan utelämnas i spanskan. Hon konstaterar också att ordföljd och den ordning som information skiljer sig mellan spanska och svenska recept vilket innebär att de i de flesta fall måste justeras för att spanskt recept ska bli förståeligt när det översätts till svenska (Martelin, 2004, s. 91).

När Martelin behandlar termer gör hon detta i två underkapitel: måttsatser och ingredienser. Hon kommer fram till att de spanska texterna tenderar att vara mindre exakta i sin måttangivelse än de svenska recepten men att översättare generellt sett inte gör måltextern mer exakt än källtexten (Martelin, 2004, s. 91). Hon kommer också fram till att det är ingredienserna i de spanska recepten som skulle ställa till de största problemen vid

översättning till svenska och menar att det speciellt är styckningsdetaljer och metoder för matlagning som är svåröversatta då de skiljer sig mellan kulturena (Martelin, 2004, s. 91).

Vid översättning av rubriker observerar Martelin (2004, s. 92) översättningsproblem på flera olika nivåer och menar att rubriker är svåröversatta dels på grund av att de i många fall innehåller termer och ingrediensnamn, och dels för att vissa namn på maträtter är mycket bundna till källspråskulturen. Hon noterar även att svenska översättningar av spanska recept, speciellt i äldre spanska kokböcker, kräver en del tids- och kulturellerade justeringar och anpassningar då till exempel ”synen på kvinnor och hushållet i stort [...] skapar problem vid anpassning till den moderna läsaren” (Martelin, 2004, s. 92).

Sammanfattningsvis kommer Martelin fram till att termer är det som ställer till absolut mest besvär för översättaren när ett recept ska översättas och att ”ju större avstånden är rent geografiskt, ju större skillnaderna är mellan vad som odlas och används till mat och ju större skillnaderna är i hanteringen av råvaror, desto större utmaning blir det för översättaren som ska överföra innehållet från källspråk till målspråk” (Martelin, 2004, s. 92).

Både Elisabeth Maltesson (2005) och Linn Ericson (2010) har istället undersökt översättningen av engelska recept till svenska och de har båda fokuserat på källtexter som är skrivna av välkända kockar och tv-personligheter. I sin text ”Jamie Oliver på Svenska: En analys av en engelsk kokbok och dess svenska översättningar” (2005) undersöker Maltesson (2005, s. 138) om det överhuvudtaget är möjligt att på ett tillfredställande sätt översätta något så kulturellerat som ett recept. Hon undersöker också om en översatt kokbok kan fungera lika bra i målspråskulturen som den gör i källspråskulturen. För att komma fram till detta utför Maltesson först en jämförande stilanalys av källtexten, *Jamie's Kitchen* (Oliver, 2002), och måltexten, *Jamies kök* (Oliver, 2003) där hon bland annat fokuserar på perspektiv, syntax och terminologi. Sedan jämför och förklarar hon de skillnader som uppstår mellan de två texterna. Den jämförande stilanalysen visar att källtexten och måltexten är mycket lika varandra när det gäller syfte och makrostruktur och att översättaren lyckats förmedla det personliga perspektiv som utmärker kokboken (Maltesson, 2005, s. 141–144). Analysen visar även att det finns stora likheter i de båda texternas syntax. Meningsbyggnaden och meningslängden i källtexten och måltexten är relativt lika, vilket enligt Maltesson beror på att texten ”till stor del består av direktiv” (Maltesson, 2005, s. 144). Vidare använder sig både de svenska och de engelska recepten främst av imperativa verbformer vilket Maltesson (2005, s.

157) förklarar genom att påpeka att det är denna verbform som är vanligast i instruktiva texttyper som recept i både källtextkulturen och målttextkulturen. En syntaktisk skillnad som Maltesson (2005) noterar är dock användningen av possessiva pronomen där det possessiva pronomenet *your* används frekvent i de engelska recepten medan den svenska översättaren istället valt att utelämna detta pronomen och sätta det efterföljande substantivet i bestämd form. De flesta skillnader som Maltesson (2005) identifierar mellan källtext och målttext tillhör texternas lexikon och terminologi. Dessa skillnader diskuteras i uppsatsens tredje kapitel utifrån om de är tillägg eller utelämnningar och om de finns pragmatiska skäl till ändringarna. Enligt Maltessons slutsats beror de ändringar som gjorts i de flesta fall på pragmatiska faktorer då vissa tillagningstekniker, ingredienser och mått- och temperaturenheter helt enkelt måste justeras för att fungera i målspråskulturen (2005, s. 157). Vidare menar Maltesson (2005, s. 157) att ändringarna inte orsakade någon direkt förlust för översättningen och att de därmed kan ses som befogade.

I sin masteruppsats undersöker Linn Ericsson (2010) olika översättningsmöjligheter beträffande kulturspecifika begrepp och företeelser i kokböcker samt hur man som översättare ska ta sig an en kokbok där författaren har en unik framtoning och röst. För att göra detta översätter hon delar av kokboken *Nigella Express: Good Fast Food* (2007), skriven av den engelska kocken och tv-personligheten Nigella Lawson. Hon stöter på en del svårigheter i sin översättningsprocess som främst berör hanteringen av stilfigurer, författarens personliga stil, översättningen av termen *cook* samt de kulturella skillnader som är bundna till matlagingskulturen i källtextkulturen respektive målttextkulturen. Med utgångspunkt i denna problematik jämför Ericson (2010) sin översättning med en redan existerande översättning och inser att de två översättningarna har närmast sig källtexten på ett liknande sätt. Ericson (2010, s. 31) påstår dock att hon i vissa fall tagit mer hänsyn till målspråskulturen än den redan existerande svenska översättningen.

Ericson (2010) uppsats stödjer det som Paradowski och Epstein båda understryker, nämligen att ”en översättare bör [...] vara specialist inom ämnesområdet, precis som skribenten, dvs. kocken, är” (Ericson, 2010, s. 32) eftersom en översättare inte kan garantera att receptet fungerar utan denna erfarenhet och kunskap. Beträffande översättarens inställning till författarens unika stil, ett ämne som även Paradowski (2010) snuddade vid i sin artikel, kommer Ericson (2010) fram till att översättare i största möjliga mån ska försöka återskapa

den personliga stil som översättaren, i det här fallet Nigella Lawson, använder då stilen är det som är avgörande för denna typ av kokböcker (2010, s. 31). Däremot kommer hon också fram till att kulturella skillnader i matrecept i största möjliga mån bör anpassas till läsaren i målspråkskulturen då recept fortfarande i första hand är en brukstext (2010, s. 31). Detta är en slutsats som man skulle kunna påstå går emot hennes tidigare slutsats om att det centrala i Nigella Lawsons kokbok är hennes stil och konstnärliga uttryck.

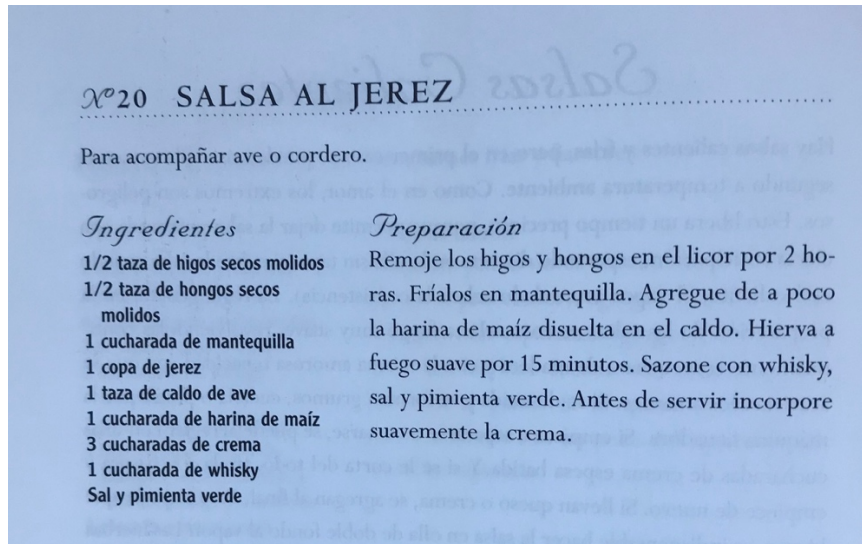
4. Material och urval

I detta kapitel presenteras undersökningens material. Vidare definieras och problematiseras materialet utifrån undersökningens teoretiska ramverk. Slutligen förklaras och motiveras undersökningens urval.

4.1. Material

Materialet som analyseras i denna uppsats består av utvalda recept i Allendes memoarer *Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos* (1997), och samma recept i den svenska översättningen *Afrodite: Berättelser, Recept och Andra Afrodisiaka* (1998). De spanska originalrecepten benämns i denna uppsats som källtext, KT, och de svenska översättningarna som måltext, MT. Notera dock att KT och MT endast refererar till de utvalda recepten och dess översättningar och *inte* till Allendes memoarer i sin helhet.

De analyserade recepten består av fyra delar: *titel, beskrivning, ingredienslista* och *tillagningssätt*. Bilden nedan visar ett av de kortare recepten som analyserats i uppsatsen för att ge en idé om hur källtexten ser ut:



Recept hämtat ur KT (Allende, 1997, s. 228)

4.1.1 Urval

I Allendes memoarer finns totalt 145 recept indelade i sex kapitel. Fyra av sex kapitel har två eller fler underkapitel. För att avgränsa mitt arbete och anpassa analysen till uppsatsens

storlek har jag valt att analysera var femte recept, vilket innebär att totalt 29 recept har analyserats. Valet att analysera var femte recept gjordes för att urvalet skulle fördelas så jämt som möjligt över bokens olika kapitel.

4.2. Texttyp, kommunikativ funktion och skopos i KT & MT

När man försöker definiera texttyp, funktion och syfte för KT med utgångspunkt i det teoretiska ramverk som presenteras i kapitel 3 märker man snabbt att recepten i Allendes memoarer är svåra att placera. Vid första anblick kategoriseras recepten i den informativa texttypen då de följer de generella konventioner som styr hur ett recept är utformat. Recepten i Allendes memoarer fyller dock fler kommunikativa funktioner än en typisk informativ text och har ett tredelat skopos.

KT:s första kommunikativa funktion är som sagt informativ då textens syfte är att förmedla informationen i recepten till läsarna på ett tydligt sätt. KT har även en operativ kommunikativ funktion då syftet är att ha en positiv inverkan på läsarens sexliv genom att få läsaren att på ett framgångsrikt sätt laga de rätter som recepten representerar. Slutligen har KT en expressiv kommunikativ funktion då syftet är att förmedla recepten i Allendes memoarer på ett sätt som inte bara speglar Allendes unika röst och stil men som också lyfter fram receptens personliga koppling till receptens skapare, Allendes mor, och Allendes latinamerikanska bakgrund och identitet. KT:s expressiva kommunikativa funktion och syfte kanske inte är självklart om man läser recepten tagna ur sitt sammanhang, men framställs som en central aspekt i Allendes memoarer där hon placerar recepten i en mycket personlig kontext:

Mi madre es una señora de estilo clásico y tendencia a la moderación. Al crear estas recetas tuvo la prudencia de probarlas una a una; durante meses agonizó con cada cucharadita de mantequilla y ramo de perejil, en un afán desproporcionado de alcanzar la perfección. Después me tocó ponerlas en la computadora y en el proceso confieso que hice unos pequeños cambios. Allí donde Panchita indicaba tres gatos de licor, yo puse un chorro, porque en mi experiencia cianuro es lo único que en tres gotas produce efecto. Tal vez un problema generacional: en la época de mi madre los caballeros reaccionaban con estímulos sutiles, pero en la mía lo hacen sólo a garrotazos. Aclarar este punto me parece muy importante porque no le di a Panchita oportunidad de leer el texto final. Cualquier error, por lo tanto, no es responsabilidad suya, sino enteramente mía. Si alguna receta no le resulta, paciente lectora o lector, prefiero que mi madre no lo sepa. A su edad no lo resistiría. Escíbame y yo le mandaré las humildes excusas del caso. (Allende, 1997, s. 211)

Precis som KT är MT:s kommunikativa funktion komplex och kompliceras ytterligare av att recepten ska översättas till ett nytt språk för att läsas i en ny geografisk-, språklig- och kulturell kontext. Översättningens tredelade skopos är både informativt, operativt och expressivt. MT:s operativa skopos är att få läsarna att vilja och kunna laga maträtterna i Allendes memoarer och att i förlängningen förbättra läsarnas sexliv. MT:s informativa skopos är att förmedla den information som krävs för att recepten ska kunna lagas i måltextkulturen. Vidare är MT:s expressiva skopos inte bara att återge recepten på ett sätt som förmedlar Allendes personliga koppling till receptens utan också på ett sätt som får den svenska läsaren att känna att hen läser just Allende, och inte översättaren, eller vilken receptförfattare som helst.

5. Metod & avgränsning

I detta kapitel presenteras, exemplifieras och problematiseras undersökningens metod. Här ges även en överskådlig presentation av Rune Ingos lingvistisk-pragmatiska analysmodell då det är den som ligger till grund för den kategorisering jag använt mig av i min analys.

Slutligen förklaras och motiveras de avgränsningar och anpassningar jag gjort när jag har applicerat kritikmodellen på min undersökning.

5.1. Metod

Denna uppsats är en deskriptiv, komparativ och kvalitativ analys av Isabel Allendes *Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos* (1997) och dess svenska översättning *Afrodite: Berättelser, Recept och Andra Afrodisiaka* (1998). Enligt Williams och Chesterman (2007, s. 7) bör en översättningsvetenskaplig och kvalitativ analys intressera sig för att hitta mönster och tendenser i översättarens val och även för att hitta möjliga generella principer som avgör varför vissa saker översätts som de gör i en viss kontext. Det är i detta intresse uppsatsens analys tar avstamp och med utgångspunkt i Rune Ingos lingvistisk-pragmatiska modell för översättningskritik (1991) intresserar den sig för vad som händer med receptens semantiska innehåll när det överförs till ett annat språk, i detta fall svenska.

När man ska bedöma och kritisera en översättning har man som översättare stor nytta av ”kontrastiv kunskap och kännedom om de allmänna modeller för språkanvändningen som existerar inom de språk som är involverade i översättningen” (Ingo, 1991, s. 246). Trots detta baseras bedömningar av översättningar mellan olika språk oftast på översättarens ”goda språköra” och det finns fortfarande relativt få kontrastiva undersökningar som jämför utvalda aspekter i en källtext med samma aspekter i en översättning (Ingo, 1991, s. 246). Baserat på grundsynen att ”bedömningen av översättningar som utgångspunkt nödvändigtvis måste ha förlagan och grundtexten” (Ingo, 1991, s. 247) har Ingo upprättat en modell för översättningskritik som bygger på principen: ”så exakt som möjligt, så fritt som nödvändigt” (Ingo, 1991, s. 247). Denna princip innebär att ”översättaren [bör] avvika från källtextspråkets modell genast – och samtidigt endast – när en exaktare översättning skulle producera lösningar som i målspråket upplevs som felaktiga, dåliga, olämpliga eller icke genuina” (Ingo, 1991, s. 247).

Ingos modell för översättningskritik bedömer en översättning utifrån fyra aspekter: *grammatisk struktur, språklig varietet, semantik och pragmatik* och utgår från att en text har en form och en betydelse där formen i en text utgörs av grammatisk struktur och språklig varietet och där betydelsen, alltså textens innehåll, realiseras utifrån textens semantiska och pragmatiska aspekter (Ingo, 1991 s. 21). Även om det vore intressant att analysera de utvalda recepten utifrån både form och betydelse har jag valt att endast fokusera på de *betydelsebärande aspekterna* i min undersökning med fokus på de semantiska avvikelser som identifieras i MT. Denna avgränsning motiveras nedan, i avsnitt 5.2.

För att komma fram till mina resultat har jag fört in de utvalda recepten i en tvåspråkig tabell för att genom en parallell läsning av KT och MT kunna identifiera de semantiska avvikelser som uppstår i KT. Analysen utgår från att det finns fyra olika typer av semantiska avvikelse typer i översättningen: tillägg, utelämnningar, betydelseskilnader samt lexikala fel. I ett försök att avgöra om de semantiska avvikelserna i måltexten är pragmatiskt motiverade, det vill säga nödvändiga för att översättningen ska fylla sin kommunikativa funktion och sitt skopos, diskuteras även avvikelsernas funktion utifrån om de är implicitgörande, explicitgörande eller rent av felaktiga.

Tillägg är enligt Ingo (1991) ”en av de lättast iakttagbara förändringarna som sker i en översättning” (s. 254) och de är för det mesta pragmatiskt motiverade och ”nödvändiga till följd av förlagans och översättningens olika språkliga och kulturella miljö [...]” (Ingo, s. 255). Tillägg kan vara explicitgörande, vilket innebär att någonting som i KT är underförstått eller implicit skrivs ut på ett tydligare sätt i MT, eller så kan de lägga till ny eller utökad information i MT som inte finns i KT (Ingo, 1991, s. 255).

Utelämnningar är, precis som tillägg, lätta att identifiera och även denna typ av avvikelse uppstår i de flesta fall av pragmatiska anledningar (Ingo, 1991, s. 255). Utelämnningar kan innebära att betydelsebärande information i KT tas bort i MT men de också vara implicitgörande, vilket innebär att någonting som i KT är explicit istället är underförstått i MT (Ingo, 1991, s. 255).

När man analyserar *betydelseskilnader* är det inte realistiskt att kartlägga alla nyanser av betydelseskilnader mellan en källtext och en måltext då en översättning alltid innebär vissa semantiska skillnader ”till följd av språkens olika sätt att segmentera omvärlden och olika

företeelser” (Ingo, 1991, 256). De betydelskillnader som är relevanta att ta upp, och de betydelskillnader som tas upp i denna analys, är de betydelskillnader som fyller en pragmatisk funktion, de som ger upphov till missförstånd och de som leder till att måltexten uppfattas annorlunda än källtexten.

Lexikala fel i en översättning innebär att en term eller ett begrepp i KT har ersatts med en term eller ett begrepp som har få eller inga gemensamma komponenter med detta begrepp i MT (Ingo, 1991, 257).

Ingo (1991) menar att avvikelser i en översättning kan motiveras av två olika pragmatiska situationer. Å ena sidan kan de motiveras av att texternas respektive ”kultur-, kunskaps-, tids-, eller bildningsförhållanden är så olika, att utgångstextens semantiska information inte som sådan är tillräcklig eller lämplig för den nya miljön, kontexten” (Ingo, 1991, s. 257). Å andra sidan kan de motiveras av att den ”språkliga miljön [...], dvs språkvanorna samt normerna och reglerna för språkbruket varierar i olika språk” (Ingo, 1991, s. 258), vilket leder till att anpassningar måste göras för att måltexten ska framstå som idiomatisk för målspråkläsaren.

För att få en tydlig överblick över hur och om de identifierade avvikelserna skiljer sig beroende på i vilken del av receptet de identifieras i har jag i min analys markerat avvikelserna med olika färger baserat på vilken typ av avvikelse det rör sig om. *Tillägg* har markerats med grönt, *utelämnningar* med rött, *betydelskillnader och inexaktheter* med blått och *lexikala fel* med lila. Då detta främst är en kvalitativ undersökning redovisas inte de tvåspråkiga tabeller som ligger till grund för resultaten i detalj. Ett exempel som visar hur en sådan tabell kan se ut efter genomförd analys finns dock i bilaga (1).

5.2. Avgränsning och problematisering av metod

Valet att endast fokusera på de semantiska aspekterna i översättningen motiveras dels av uppsatsens omfång som helt enkelt är för litet för att en gedigen analys av alla fyra aspekter ska hinnas med. Avgränsningen motiveras också av en bedömning att det i texttypen recept är överföringen av det semantiska innehållet som är det mest relevanta. Denna bedömning stöds även av Ingo som i presentationen av den lingvistisk-pragmatiska modellen ovan nämner att det finns många anledningar till att ägna överföringen av semantiska innehållet i en text störst uppmärksamhet då det i de allra flesta fall, förutom i vissa expressiva och poetiska texter, är betydelseinnehållet som är det viktigaste i en text (Ingo, 2007, s. 254).

Då detta som sagt främst är en kvalitativ undersökning redovisas endast sparsamt med kvantitativa uppgifter om hur de olika kommateringsavvikelserna fördelar sig över det analyserade materialet. Analysen ämnar istället identifiera övergripande mönster och tendenser gällande de semantiska avvikelser som uppstår när betydelseinnehållet har överförts från källtext till måltext och hur och om dessa avvikelser kan förklaras.

Även om denna uppsats fokuserar på de betydelsebärande, semantiska, aspekterna i översättningen är gränsen mellan form och betydelse inte alltid självklar. Ingredienserna *jugo de limón* och *aceite de oliva* skulle till exempel rent teoretiskt sett kunna översättas som *saft av citron* och *olja av oliv* i MT, men översätts uteslutande som *olivolja* och *citronjuice*. I dessa fall skulle det eventuellt kunna argumenteras att det faktiskt finns en liten semantisk skillnad då *framställandet* av juicen och oljan ges mer emphasis om man följer den spanskspråkiga formen. I de här fallen har de två språkssystemen dock helt enkelt olika grammatiska regler som styr hur dessa typer av tvådelade ord skapas, vilket är utgångspunkten för uppsatsens analys. Denna typ av grammatiskt motiverade avvikelser berörs i denna uppsats endast på ytan och skulle kunna ges mycket mer utrymme i framtida forskning och i en undersökning med större omfång.

I min analys har jag gjort mer eller mindre subjektiva val gällande vad i det undersökta materialet som är betydelsebärande. Det är också värt att nämna att översättning är en kreativ process som utförs av en enskild individ. Det är därför alltid problematiskt att försöka dra slutsatser om *varför* översättaren verkar ha valt att avvika från källtexten i fall där det inte kan förklaras av direkt grammatiska anledningar. På samma sätt är det utan empiriskt material i stort sett omöjligt att dra slutsatser om hur en text upplevs. Denna uppsats ämnar dock inte förklara varför översättaren har översatt källtexten på ett visst sätt eller hur texten uppfattas av läsaren. Syftet är istället att urskilja mönster och tendenser i de avvikelser som har identifierats och diskutera vilken effekt dessa avvikelser kan tänkas ha.

6. Resultat & analys

I detta kapitel presenteras resultaten av undersökningens analys genom att varje avvikelsetyp analyseras, diskuteras och exemplifieras. Vidare diskuteras resultaten mot bakgrund av uppsatsens teoretiska ramverk, tidigare forskning och metod. I exempel och referenser som berör KT respektive MT har författarnamn och årtal utelämnats av praktiska skäl och dessa texter refereras endast till med sidnummer.

6.1. Tillägg

De semantiska tillägg som har identifieras i analysen visar att översättaren framförallt har använt sig av denna avvikelsetyp för att göra texten mer idiomatisk, för att förklara ingredienser och begrepp som inte är speciellt vanliga i målspråkskulturen och slutligen för att underlätta för läsaren genom förtydliganden eller förklaringar.

Många av de tillägg som har gjorts i syfte att göra texten idiomatisk, det vill säga anpassa recepten till de texttypsspecifika normer som gäller i målspråkskulturens språkmiljö, är explicitgörande. Dessa tillägg identifieras främst i receptens ingredienslistor. I exempel (1) och (2) har översättaren med ett tillägg valt att specificera att det är just skalet av citrusfrukten som ska rivas, medan detta endast är implicerat i KT.

(1) KT: 1 cucharadita de ralladura de naranja (s. 222)

MT: 1 tsk rivet apelsinskal (s. 222)

(2) KT: 1 pizca de ralladura de limón (s. 225)

MT: 1 nypa rivet citronskal (s. 225)

Även om MT skulle fungera utan dessa tillägg är avvikelserna pragmatiskt motiverade. Dels då en oerfaren läsare eventuellt skulle kunna misstolka receptet som att det är hela citronen som ska rivas, även om detta kanske inte är speciellt troligt, och dels för att det tillhör den svenska bruksnormen för minilekten recept att skriva *apelsinskal* respektive *citronskal* i denna kontext. Man skulle kunna argumentera att den semantiska innebörden i KT och MT i exempel (1) och (2) är densamma eftersom *ralladura de naranja* och *apelsinskal* syftar på samma sak, men att det är just skalet av citrusfrukten som ska användas är endast underförstått i KT medan det måste skrivas ut och specificeras i MT för att texten ska kännas idiomatisk. Av samma anledning är *chili* översatt som *chilipeppar* (s. 220) och *ricotta* som

ricottaost (s. 222). Dessa avvikelser bidrar till att texten upplevs som “idiomatic, native-like, and uniform” (Paradowski, 2018, s.62), samtidigt som tilläggen anpassar MT till måltextkulturens ”språkliga miljö” (Ingo, 1991, s. 258), vilket enligt Paradowski (2018) är en av de viktigaste aspekterna vid receptöversättning.

Även om de explicitgörande tilläggen är vanligast i ingredienslistan förekommer dessa avvikelser även i receptens beskrivningar och tillagningsinstruktioner. Exempel (3) är hämtat från en receptbeskrivning och här har översättaren lagt till *-rätter* efter ingrediensen *fisk* medan KT benämner fisk på samma sätt som kött, som en råvara.

- (3) KT: [...] una salsa afrodisíaca que puede usarse para carnes y algunos pescados. (s. 230)
MT: [...] en afrodisiakisk sås som passar till kött och vissa fiskrätter. (s. 230)

Denna avvikelse har en explicitgörande funktion i MT och även om denna avvikelse inte är felaktig kan den inte heller motiveras av pragmatiska skäl på samma sätt som avvikelserna i exempel (1) och (2) då en mer källtextnära formulering som *till kött och viss fisk* skulle ha fungerat lika bra i MT. Denna avvikelse frångår Ingos princip att översättaren endast bör avvika från KT ”[...] när en exaktare översättning skulle producera lösningar som i målspråket upplevs som felaktiga, dåliga, olämpliga eller icke genuina” (Ingo, 1991, s. 247). Avvikelser som denna har dock ingen nämnbar negativ effekt på MT:s tredelade skopos.

Vidare pekar analysen på att de avvikelser som inte bara är explicitgörande utan som även innehåller utökad och ny information har lagts till i MT av olika anledningar. Bland annat finns det ett par avvikelser där tillägg verkar ha använts som en lösning på svårigheten att böja låneord på svenska. I exemplet nedan har översättaren lagt till *bitar* istället för att försöka sig på att böja *filet mignon*.

- (4) KT: 2 filet mignon grandes (s. 294)
M: 2 Stora bitar filet mignon (s. 294)

Analysen visar också att tillägg används för att förklara och förtydliga kulturtypiska ingrediensnamn och uttryck. Detta är ett område som enligt den tidigare forskning som presenteras i kapitel 3 ofta ställer till det för översättare. I exempel (5) har översättaren valt att genom ett tillägg anpassa MT efter vad ingrediensen faktiskt heter, istället för att använda det förkortade ingrediensnamnet som är godtagbart i källtextkulturen.

- (5) KT: 1/2 cucharadita de salsa Perrins (s. 289)
MT: ½ tsk **Lea & Perrins**-sås (s. 289)

I källtextkulturen är det underförstått och allmänt känt att *salsa Perrins* syftar på just Lea & Perrins-sås, men då det inte är självklart att denna referens är densamma i måltextkulturen gör tillägget i MT det lättare för måltextläsaren att hitta ingrediensen i butiken. Genom denna typ av tillägg kan översättaren motverka potentiell förvirring gällande information som i KT är anpassad efter källtextkulturens ”kultur-, kunskaps-, tids-, eller bildningsförhållanden” (Ingo, 1991, s. 257). Även detta semantiska tillägg bidrar till att texten upplevs som idiomatisk och tydlig i en svenskspråkig kontext och har därför en positiv inverkan på MT:s informativa skopos.

Slutligen visar analysen att översättaren i vissa fall på eget initiativ har lagt till ny information i KT i syfte att underlätta för läsaren realisera recepten. I exempel (6) nedan har översättaren valt att lägga till en parentes med siffran nio i för att guida läsaren till ett tidigare recept i boken på denna salsa. I exempel (7) har hon istället valt att förklara för läsaren att vit sås är samma sak som béchamel.

- (6) KT: ¼ cucharadita de salsa picante (s. 289)
MT: ¼ tsk salsa picante (**nr 9**) (s. 289)
- (7) KT: 1 taza de salsa blanca (s. 266)
MT: 2 ½ dl vit sås (**béchamel**) (s. 266)

Ett annat exempel på ett tillägg som definitivt underlättar för läsaren är tillägget i exempel (8). Här har översättaren lagt till informationen att räkorna ska lämnas utanför mixern när resten av ingredienserna mixas, medan detta lämnas osagt i KT. Detta tillägg är pragmatiskt motiverat då det mycket väl skulle kunna tolkas som att allt, inklusive räkorna, ska mixas om det inte vore för det semantiska tillägget i MT.

- (8) KT: Muela todo en la licuadora y sirva la sopa muy bien fría [...] (s. 259)
MT: Kör allt **utom räkorna** i en mixer och servera soppan riktigt kall [...] (s. 259)

Den typ av tillägg som exemplifierats i exempel (5) till (8), där översättaren avviker från KT och gör tillägg för att underlätta för den svenska läsaren, rekommenderas av Epstein (2009) som uppmuntrar översättaren att lägga till information som gör det lättare för målspråkläsaren att följa recepten, vilket bidrar till MT:s operativa skopos.

6.2. Utelämningar

Medan tillägg framförallt förekommer i receptens ingredienslistor är de identifierade utelämningarna relativt utspridda över receptens olika delar. Denna typ av avvikelser har också en större påverkan på översättningens expressiva skopos än tilläggen. Analysen visar att det framförallt finns två olika typer av utelämningar i MT: pragmatiska utelämningar med implicitgörande funktion samt utelämningar av termer och begrepp som riskeras att endast förstås i källtextkulturen.

De flesta utelämningar med implicitgörande funktion har identifierats i receptens ingredienslista och berör oftast adjektiv som beskriver råvaror och ingredienser, så som exempel (9) visar.

- (9) KT: 1 cebolla **blanca** pequeña (s. 220)
MT: 1 liten lök (s. 220)

I detta exempel har adjektivet *blanca* utelämnats av pragmatiska skäl då man i den svenskspråkiga matkulturen generellt antar att en lök är en gul lök, om inte annat specificeras. Om man skulle översätta exempel (9) utifrån en mer källtextnära strategi riskerar man missförstånd i KT då en vit lök, eller vitlök, inte är samma sak som en lök. Även om ett möjligt alternativ hade varit att skriva *en gul lök* hjälper denna avvikelser MT undvika missförstånd, vilket är en central del i dess informativa skopos, och bedöms därför som lyckad.

Utelämningen i exempel (10) har också en implicitgörande funktion och översättaren har valt att utelämma *inglesa*, som syftar på att worcestershiresås kommer från England.

- (10) KT: 1 cucharada de salsa **inglesa** Worcestershire (s. 220)
MT: 1 msk worcestersås (s. 220)

Precis som Martelin (2004) nämner spelar geografiskt avstånd stor roll i hur olika ingredienser benämns och används i ett lands matlagingskultur. Geografiskt avstånd spelar också en betydande roll i hur exotisk en ingrediens uppfattas och hur nödvändigt det är att referera till ingrediensens ursprung. Den svenskspråkiga läsaren befinner sig så pass nära England både geografiskt och kulturellt att det är pragmatiskt motiverat att utelämna ingrediensens ursprungsland. På samma sätt kallas den jamaikanska, kryddstarka kycklingrätten Jerk Chicken för *jamaikansk Jerk Chicken* på många svenska menyer, medan man eventuell skulle kunna anta att samma rätt endast heter *Jerk Chicken* på en västindisk meny.

Exempel (11) och (12) visar att utelämning inte bara används för att utelämna information som av olika anledningar känns onödig i måltextkulturen. Utelämningar kan även vara motiverade av språkliga- kulturella- och geografiska skillnader mellan KT och MT. I exempel (11) blir *avocados (o aguacate)* i KT endast *avocados* i MT och i exempel (12) utelämnas källspråkets benämning för engelsk plumpudding.

- (11) KT: Salsa mejicana de avocados (**o aguacate**) que en ese país siempre se pone sobre la mesa. (s. 220)
MT: Mexikansk sås på avocado som alltid sätts på bordet där i landet. (s. 220)
- (12) KT: La inventaron los ingleses para el famoso plum pudding, **o budín de ciruelas** (s. 313)
MT: Engelsmännen har uppfunnit den till sin berömda plumpudding [...] (s. 313)

Avvikelsen i exempel (11) och (12) hjälper MT att uppfylla sitt informativa skopos då den utelämnade texten med största sannolikhet inte skulle förstås av en svenskspråkig läsare och i värsta fall ha en förvirrande effekt. Avvikelser som dessa, där en kulturspecifik referens utelämnas för att anpassa receptet till målspråskulturen, riskerar dock ha en negativ effekt på MT:s expressiva skopos. I KT lyfter referenser som dessa fram den kulturella anknytningen till Allendes latinamerikanska bakgrund och identitet, något som förloras i MT när de utelämnas. Det tvåspråkiga förhållningssättet till ingrediensen avokado i exempel (11) skulle också kunna ses som en intressant påminnelse till läsaren om att Allende identifierar sig med både den amerikanska kulturen och sin latinamerikanska bakgrund, en personlig referens som även den tappas i MT.

Resultaten visar att utelämningar också används med mindre lyckat resultat på vissa ställen i MT. I exempel (13) nedan motverkar utelämningen MT:s informativa skopos och kan därför bedömas som misslyckad.

(13) KT: En Sudamérica hay una receta similar para acompañar lengua **de vacuno**. (s. 230)

MT: I Sydamerika finns ett liknande recept på sås som används till tunga. (s. 230)

I detta fall leder utelämningen av *de vacuno* till att det i MT inte längre framgår vilken typ av tunga såsen brukar ätas till. Denna avvikelse är alltså inte heller pragmatiskt motiverad och skulle i värsta fall kunna leda till missförstånd om läsaren bestämmer sig för att prova såsen till färtunga eller torsktunga, istället för tunga från ett nötkreatur.

6.3. Betydelseskilnader

Betydelseskilnader är den avvikelse typ som förekommer mest i analysen och avvikelserna av denna typ är relativt jämt utspridda över receptens olika delar. Det är också denna avvikelse typ som har störst påverkan på översättningens expressiva funktion.

Enligt Maltesson (2005, s. 157) uppstår de flesta skillnaderna mellan källtext och måltext i texternas lexikon och terminologi och beror på att vissa tillagningstekniker, ingredienser och mått- och temperaturenheter helt enkelt måste justeras för att fungera i målspråkskulturen. Detta är en slutsats som stöds av både Paradowski (2018) och Epstein (2009) och som också påvisas i analysens resultat. Resultaten visar att betydelseskilnaderna i MT framförallt uppstår i syfte att anpassa och förklara källtextspecifika och kulturbundna begrepp till måltextläsarens matkultur samt för att göra MT idiomatisk utifrån de språkliga bruksnormer som styr hur man pratar om mat i ett svenskspråkigt recept. Det finns även de betydelseskilnader som verkar uppstå som en konsekvens av att den semantiska innebörden i MT har missuppfattats, vilket i dessa fall leder till att översättningens tredelade skopos inte uppfylls.

Beträffande MT:s anpassning av källtextspecifika och kulturbundna begrepp är det kanske översättningen av måttangivelser som är den mest uppenbara avvikelsen i MT. Epstein (2009) menar att man som översättare har två valmöjligheter när man översätter måttangivelser: man kan behålla KT:s mått och erbjuda läsaren en konverteringstabell, eller så kan man anpassa måtten efter de som används i målspråkskulturen. Översättaren har i det här fallet använt sig

av den senare metoden. Enligt Martelin (2004, s. 91) tenderar spanska recept att vara mindre exakta i sin måttangivelse än svenska recept. Denna slutsats stöds av analysens resultat då den spanskspråkiga versionen av Allendes recept använder sig bland annat av mått som *1 chorrito*, *1 copita* och *1 puñado*, måttangivelser som är inte speciellt exakta och som kanske inte heller är helt vanliga i svenska recept. Martelin (2004) menar också att översättare generellt sett inte gör måltextern mer exakt än källtexten. Även denna slutsats stöds av analysens resultat som visar att de oexakta mått som används i den spanskspråkiga versionen av Allendes recept översätts med *1 skvätt*, *1 litet glas* och *1 handfull* i MT. MT uppfyller här sitt expressiva skopos då de ospecifika måttangivelserna ger läsaren en känsla av källtextskulturens receptnormer och det latinamerikanska köket, vilket bidrar till textens genuinitet. De oexakta måttangivelserna kan också kopplas till utdraget på s. 21–22 i denna uppsats där Allendes uttrycker sitt fria förhållningssätt till att mäta ingredienser: “Allí donde Panchita indicaba tres gatos de licor, yo puse un chorro, porque en mi experiencia cianuro es lo único que en tres gotas produce efecto” (Allende, 1997, s. 211). Frågan är dock om översättarens källspråksnära översättningsstrategin i det här fallet har en negativ effekt på MT:s informativa och operativa skopos, då den svenskspråkiga läsaren kanske förväntar sig tydligare och mer exakta instruktioner, då detta är den norm som styr minilekten recept i målttextkulturens språkliga miljö.

Precis som måttangivelser alltid är ett problematiskt område vid översättning av recept är det vanligt att betydelskillnader uppstår vid översättning av styckningsdetaljer, då dessa ofta skiljer sig åt mellan kulturer och länder. Beträffande kulturspecifika ingredienser eller begrepp som dessa rekommenderar Epstein (2009) översättare att hålla sig så nära originalet som möjligt men menar att substitut gärna kan föreslås, så länge översättaren förklarar för läsaren att en anpassning har gjorts och varför. I de fall där styckningsdetaljer dyker upp i MT presenteras dock en kulturellt anpassad och alternativ styckningsdetalj i MT utan förklaring eller kommentarer:

- (14) KT: 1 kg *carne de costilla (tapapecho)* cortada en trozos (s. 248)
MT: 1 kg *högrev* skuret i bitar (s. 248)

Denna avvikelse är pragmatiskt motiverad då källtextkulturens styckningsdetaljer skiljer sig från dem i målttextkulturen och då en svenskspråkig läsare skulle ha mycket svårt att hitta *tapapecho* hos sin lokala slaktare eller i butiken. *Carne de costilla (tapapecho)* kommer dock

inte från samma del av djuret som *högre*, och även om denna avvikelse antagligen ger ett snarlikt resultat när maträtten lagas, hade det nog varit en god idé att i detta fall inkludera en kommentar om att MT frångår KT. Att endast ersätta kulturspecifika ingredienser med ett substitut, utan att uppmärksamma att denna anpassning har gjorts, påverkar översättningens informativa och expressiva skopos negativt då informationen som måltextläsaren får faktiskt skiljer sig rent semantiskt från den information som förmedlas i KT samtidigt som den kulturella referensen som kopplar receptet till Chile och Allendes rätter går förlorad.

Även i exempel (15) använder sig KT av en mycket kulturspecifik referens som med största sannolikhet inte skulle förstås av den svenska läsaren om den översattes med en mer källtextnära översättningsstrategi.

- (15) KT: También llamaba *nogada griega* [...]. (s. 230)
MT: Kallas också *grekisk valnötssås* [...]. (s. 230)

Nogada är ett välkänt begrepp i den latinamerikanska matkulturen och refererar till en sås förberedd med nötter och kryddor, medan detta begrepp med största sannolikhet är okänt för gemene man i Sverige. Denna semantiska skillnad är pragmatiskt motiverad då den hjälper måltextläsaren att förstå receptet i den kultur hen befinner sig i, men betydelskillnaden har samma effekt på översättningens informativa och expressiva skopos som avvikelsen i recept (14).

Förutom betydelskillnader som uppstår i samband med kulturspecifika ingrediensnamn och begrepp visar analysen att betydelskillnaderna uppstår i syfte att anpassa recepten efter de måltextspecifika normer som styr minilekten recept och som Reiss (1989) menar kan påverka allt från stilnivå till form och termanvändning. När KT:s ingredienslista jämförs med MT:s ingredienslista identifieras en hel del avvikelser som berör adjektiv som beskriver hur en viss ingrediens bör vara förberedd. I Exempel (16) beskrivs tomaterna till exempel som *medelstora* och *flådda*, istället för vanliga och skalade, vilket vore en mer källtextnära översättning.

- (16) KT: 2 tomates *regulares pelados*, picados, sin pepas ni jugo (s.220)
MT: 2 *medelstora* tomater, *flådda*, hackade, utan kärnor och saft (s.220)

Analysen visar även att ett och samma adjektiv i KT i flera fall översätts med olika adjektiv i MT beroende på vilken ingrediens som beskrivs. I exempel (17) har adjektivet *picados* översätts som *finklippt* i MT när det handlar om färska färsk basilika och gräslök, medan det översätts som *finhackad* när det handlar om lök, *smulad* när det handlar om timjan och *finfördelade* när det handlar om inlagda kronärtskockor.

- (17) KT: ½ taza de albahaca y cebollín fresco *picados* (s.230)
MT: 1 ½ dl *finklippt* färsk basilika och gräslök (s. 230)
KT: 1 cebolla [...] pequeña muy *picada* (s. 220)
MT: 1 liten *finhackad* lök (s. 220)
MT: 1 taza de alcachofas marinadas en aceite (*picadas*) (s. 301)
KT: 1 burk kronärtskockshjärtan eller bottnar i olja, *finfördelade* (s. 301)

På samma sätt är adjektivet *disuelta* översatt med *utrört* när det handlar om majsenamjöl medan det översätts med *upplöst* när det handlar om currypulver.

- (18) KT: Agregue de a poco la harina de maíz *disuelta* en el caldo. (s. 228)
MT: Tillsätt, lite i taget, majsenamjölet *utrört* i buljongen. (s. 228)
KT: Aliñe el caldo con el curry *disuelto* en un poco de agua caliente. (s.251)
MT: Krydda buljongen med curry *upplöst* I lite hett vatten. (s. 251)

Betydelseskilnaderna i exempel (16) till (18) baseras med största sannolikhet på översättarens egna erfarenheter vad gäller hur de olika ingredienserna hanteras och beskrivs inom de normer som styr recept i den svenskspråkiga kontexten. Avvikelserna är i alla dessa fall praktiskt motiverade då de bidrar till att recepten blir mer idiomatiska. Vidare bidrar exempel (17) och (18) till KT:s operativa skopos då det för ett lyckat slutresultat till exempel kan vara bra att veta att man behöver röra ut majsenamjölet i den varma buljongen för att medan currypulver löses upp av sig självt när man håller vatten över det. I exempel (18) är det även värt att nämna att det finns en lexikal felaktighet i översättningen då *harina de maíz* inte är samma sak som *majsenamjöl*, men denna feltolkning kommer att diskuteras närmare i kapitel 6.1.4.

Exempel (19) till (20) visar ytterliga anpassningar som gjorts för att anpassa MT till de vedertagna och fasta uttryck som används i svensk recepttraditionen.

- (19) KT: ¼ taza de piñones (*optativo*) (s. 301)
MT: 3 msk pinjenötter (*ev.*) (s. 301)
- (20) KT: *verifique la sazón* de sal y pimienta (s. 251)
MT: *smaka av* med salt och peppar. (s. 251)

Om översättaren hade antagit en mer källtextnära översättningsstrategi i dessa exempel (*valfri, verifiera kryddningen*) skulle de med största sannolikhet ha uppfattats som oidomatiska och konstiga i måltexnkulturen, vilket gör att även dessa avvikelser bedöms som lyckade.

Det finns även de betydelskillnader som är mindre lyckade och som verkar ha uppstått på grund av att den semantiska innebörden i MT har missuppfattats. I exempel (21) tolkas det i MT som att räkorna ska serveras på tandpetare, medan KT menar att de ska serveras på spett.

- (21) KT: Los camarones se sirven *ensartados en un pincho* con la salsa de su elección. (s. 239)
MT: Räkorna serveras *på tandpetare* med valfri sås. (s. 239)

Denna betydelskillnad kanske inte har en avgörande effekt på receptet men är inte pragmatiskt motiverad då den semantiska avvikelsen har en estetisk påverkan på hur den lagade rätten ser ut. Avvikelsen kan i det här fallet därför bedömas som mindre lyckad.

Analysen identifierade även ett par andra mindre lyckade betydelskillnader i receptens beskrivningar. Beskrivningarna som inleder recepten i Allendes memoarer korta, fyndiga och personliga och det är här som Isabel Allendes röst hörs tydligast. Även om översättaren generellt lyckas överföra Allendes uttryck till målspråket mycket väl är de betydelskillnader som uppstår i receptbeskrivningarna de avvikelser som har störst negativ effekt på MT:s expressiva skopos. I exempel (22) har adjektivet *vistosos* översatts med *vackra*, vilket inte nödvändigtvis ger lika imponerande associationer i MT som i KT.

- (22) KT: Son *vistosos*, eróticos y fáciles de preparar (s. 239)
MT: *Vackra*, erotiska och lättlagade (s. 239)

I detta fall kanske det hade passat bättre att översätta *vistosos* med *imponerande*, *prålig* eller något annat glamoröst adjektiv. Denna avvikelse är inte direkt felaktig då rättens

framställning fortfarande är positiv. Allendes generösa uttryck försvagas dock lite, vilket leder till att textens expressiva skopos inte riktigt uppfylls.

6.4. Lexikala fel

Lexikala fel är den avvikelsetyp som har störst semantisk påverkan på MT. Då dessa avvikelser i värsta fall kan leda till att receptet i fråga missförstås, vilket i sin tur kan leda till att måltextläsarens utförande av receptet misslyckas, har de en betydande negativ effekt på MT:s informativa och operativa skopos. I de analyserade recepten identifieras denna typ av avvikelse framförallt i ingredienslistan men de förekommer även i receptbeskrivningarna där Allende nämner maträtter och andra saker som är bundna till källtextskulturen. I exempel (23) är det till exempel översättningen av de tre maträtterna *tostadas*, *papas fritas* och *tortillas crujientes* som representerar avvikelser av typen *lexikala fel*.

(23) KT: También sirve como *hors d'œuvre* para untar tostadas, papas fritas o tortillas crujientes. (s. 220)

MT: Går också att använda som *hors d'oeuvre* på rostat bröd, till **chips** eller **tortillas**. (s. 220)

Om man beställer *papas fritas* på en latinamerikansk restaurang ska man inte förvänta sig att få *chips* utan *pommes frites* och *tortillas crujientes* liknar mer de vikta och hårda *tacos* som står på bordet på en klassisk svensk *tacokväll* medan *tortilla* är ett mjukt platt bröd. Även om dessa felaktigheter inte påverkar receptet nämnvärt så förloras receptets koppling till författarens bakgrund och ursprung, vilket har en negativ effekt på MT:s expressiva skopos.

Då denna typ av avvikelse i de allra flesta fall berör namn på ingredienser identifieras de flesta lexikala fel i receptens ingredienslistor där ingrediensen i MT i vissa fall skiljer sig så pass mycket från ingrediensen i KT att avvikelsen kommer ha en märkbart negativ effekt på måltextläsarens utförande av receptet. Till skillnad från det lexikala felet i exempel (23) leder avvikelserna i exempel (24) till (26) inte bara till att kulturella referenser i receptet förloras, utan till avgörande missförstånd i receptet.

(24) KT: 1 cucharada de harina de maíz (s. 228)

MT: 1 msk **majsenamjöl** (s. 228)

(25) KT: Sal, pimienta, una pizca de comino (s. 233)

MT: Salt, peppar, en nypa **kummin** (s. 233)

(26) KT: 3 filetes de anchoa (s. 294)

MT: 3 **anjovisfiléer** (s. 294)

Beträffande det lexikala felet i exempel (24) vet man, om man någon gång lagat mat med majsmjöl som är den korrekta översättningen av *harina de maíz*, att det är långt ifrån samma ingrediens som *majsenamjöl*, som är majsstärkelse. I exempel (25) har *comino* översatts med *kummin* som, trots namnets likhet, inte alls är samma krydda. Den rätta översättningen i det här fallet är istället spiskummin. Den som har smakat båda dessa kryddor vet att de smakar mycket olika. Det lexikala felet i exempel (26) är ett mycket vanligt fel som även uppstår när man översätter denna ingrediens från engelska, och säkert från många andra språk. Det som i svenska butiker heter ansjovis är egentligen skarpsillfiléer med en viss kryddning medan den äkta fisken ansjovis säljs under namnet sardell. De rena lexikala felen i exempel (24) till (26) har med största sannolikhet uppstått på grund av missförstånd eller på grund av det som Paradowski (2018) kallar för bristande “encyclopaedic knowledge” (s. 54) i den specifika kontexten. Dessa lexikala fel gör i första hand till att MT:s informativa skopos misslyckas då en översättning av en informativ text endast är lyckad om ”it guarantees direct and full access to the conceptual content of the SL text (Reiss, 1989, s. 109). Vidare leder dessa avvikelser till att måltextläsaren, på grund av de lexikala felaktigheterna, inte kan laga maträtterna som recepten representerar med samma resultat i KT, vilket innebär att MT:s operativa skopos misslyckas.

7. Avslutning

Syftet med denna uppsats har varit att identifiera mönster och tendenser i de semantiska avvikelser som uppstår när recepten i Isabel Allendes memoarer *Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos* (1997) översätts till svenska i Lena Anér Melins översättning *Afrodite: Berättelser, Recept och Andra Afrodisiaka* (1998). Genom parallell läsning av KT och MT har de semantiska avvikelserna i texten identifierats för att sedan kategoriseras, analyseras, exemplifieras och diskuteras utifrån följande frågeställningar:

- Vilken typ av semantiska avvikelser uppstår i översättningen av recepten?
- Kan man urskilja mönster gällande i vilken kontext avvikelserna uppstår?
- Vad motiverar avvikelserna och vilken funktion fyller de?
- Lyckas översättaren behålla Allendes stil och uttryck och samtidigt skapa recept som fungerar i målspråkskulturen?

I analysen har fyra typer av semantiska avvikelser identifierats. Dessa avvikelsetyper är tillägg, utelämnningar, betydelskillnader och lexikala fel.

De identifierade avvikelserna verkar framförallt beröra två lexikala områden: kulturspecifika ingrediensnamn och begrepp samt adjektiv som beskriver hur ingredienser bör förberedas eller serveras. Det är därför inte överraskande att de flesta avvikelserna identifieras i receptens ingredienslistor samt i receptbeskrivningar och tillagningsinstruktioner när dessa områden berörs. Det är dock möjligt att denna slutsats är påverkad av att de semantiska avvikelser som uppstår i receptens ingredienslistor också är de som är lättast att identifiera. Analysen har jämfört två språk som, på grund av sina respektive språksystem, har olika syntax. Av denna anledning har det ibland varit svårt att avgöra vad som är en semantisk avvikelse och vad som är en justering med hänsyn till syntaxen i MS. För att kunna dra slutsatser om detta skulle analysen behöva ta större hänsyn till hur det semantiska innehållet påverkas av de grammatiskt motiverade avvikelserna i MT. Detta är ett ämne som vore intressant att undersöka närmare i framtida forskning eller i en uppsats med större omfattning.

Förutom de lexikala felen, som uppenbarligen har en negativ effekt på textens semantiska innehåll och som främst verkar bero på bristande ämnesspecifik kunskap om käll- och måltextkulturens matkultur, visar analysen att de övriga tre avvikelsetyperna oftast är

pragmatiskt motiverade. Vidare verkar det som om dessa avvikelsetyper framförallt uppstår i två syften: att anpassa innehållet i källtexten till måltextkulturen samt att anpassa recepten till den måltextkulturens språkliga miljö, det vill säga de bruksnormer som styr hur ett recept förväntas vara utformat.

Analysen visar att många av tilläggen i MT har en explicitgörande funktion motiverad av texttypspecifika normer medan andra tillägg bidrar med ny och utökad information för att underlätta för målspråkläsaren i genomförandet av receptet. Utelämningarna i måltexten är i de flesta fall också pragmatiskt motiverade då den information som utelämnas främst utgörs av termer och begrepp som med största sannolikhet inte skulle förstås i måltextkulturen samt information som inte behövs för att MT ska förstås av måltextläsaren. Betydelskillnaderna i MT berör främst ingredienser och begrepp som i ett pragmatiskt syfte måste anpassas till måltextläsarens matkultur. Betydelskillnader uppstår också i syfte att göra recepten mer idiomatiska med hänsyn till de fasta och vedertagna begrepp och normer som styr minilekten recept i måltextkulturen.

Det som motiverat undersökningens fjärde och kanske mest komplexa forskningsfråga är det intressanta texttypsmötet som uppstår när recept och skönlitteratur möts i samma verk. Med utgångspunkt i dess teoretiska ramverk kommer uppsatsen fram till att MT har ett tredelat skopos som är både informativt, operativt och expressivt. Med undantag från de lexikala felen, som har en uteslutande negativ påverkan på alla aspekter av MT:s skopos, visar analysens resultat att översättaren i de allra flesta fall använder sig av de övriga semantiska avvikelserna på ett lyckat sätt för att uppfylla textens informativa och operativa skopos. Med andra ord används tillägg, utelämnings och betydelskillnader för att förmedla den målkultursanpassade information som krävs för att ett recept ska kunna lagas i en ny kontext och för att guida läsarna i att laga maträtterna i Allendes memoarer och i bästa fall förbättra sina sexliv. Även om detta i de flesta fall sker utan nämnbar negativ påverkan på Allendes unika berättarstil och uttryck, det vill säga MT:s expressiva skopos, visar analysen att det i vissa fall uppstår semantiska felaktigheter och avvikelser som försvagar receptens koppling till Allendes latinamerikanska bakgrund och identitet, trots att de har en förvånande lite effekt på Allendes stil och uttryck. Att utesluta kulturspecifika ingredienser eller att ersätta dem med ett substitut kan som sagt ha en positiv inverkan på ett recepts informativa och operativa skopos. Men när kulturbundna ingredienser, begrepp och referenser utelämnas eller

anpassas till förmån för måltextläsaren och hans kulturella kontext riskerar receptets koppling till kontexten i vilken det skapades att försvagas. Ett recept är inte bara en instruktion om hur en viss maträtt ska lagas, utan också ett historiskt, personligt och kulturellt dokument, vilket även är en av de centrala idéerna man får med sig om man läser Allendes memoarer. Av denna anledning är det viktigt att även pragmatiskt motiverade ändringar och anpassningar av kulturspecifika ingredienser, begrepp och referenser tas på största allvar och förklaras för måltextläsaren. Om detta inte görs riskerar receptets genuinitet att gå förlorad.

Sammanfattningsvis visar undersökningen hur viktigt det är att en receptöversättare har en gedigen kunskap om käll- och målkulturens texttypsspecifika normer och språkliga miljö. Vidare behövs ämnesspecifika och grundliga kunskaper om käll- och målkulturens matkultur och gastronomi. Om dessa kunskaper saknas ökar risken för lexikala fel och semantiska missförstånd, vilket i sin tur kan leda till att receptets informativa och operativa funktion misslyckas då receptet inte kan realiseras i målspråskulturen. Uppsatsen visar också att det är möjligt att använda sig av semantiska avvikelser utan att tappa receptskaparens unika röst och berättarstil. I många fall är det till och med nödvändigt att avvika från källtexten för att skapa ett recept som uppfattas som idiomatiskt i måltextkulturen, även om det inte alltid är grammatiskt nödvändigt. Trots att uppsatsen generellt är positiv till användandet av avvikelser för att anpassa ett recept till måltextkulturen visar analysens resultat och slutsatser hur viktigt det är att man som översättare är medveten om att även pragmatiskt motiverade ändringar och anpassningar av kulturspecifika ingredienser, begrepp och referenser kan leda till att receptets genuinitet och de kontextuella aspekter som gör receptet unikt försvagas eller förloras.

Referenslista

- Allende, Isabel. (1997). *Afrodita: Cuentos, recetas y otros afrodisíacos*. Barcelona: Plaza & Janés.
- Allende, Isabel. (1998). *Afrodite: Berättelser, recept och andra afrodisiaka*. (Lena Anér Melin, Övers.) Norstedts. (Originalarbete publicerat 1997).
- Epstein, Brett Jocelyn. (2009). What's cooking: translating food. I: *Translation Journal*, <<http://translationjournal.net/journal/49cooking.htm>>. Hämtad 2010-03-01.
- Gambier, Yves. (2013). Genres, text-types and translation. I: Gambier, Yves & Luc Van Doorslaer (eds.). *Handbook of Translation Studies*. Volume 4. Amsterdam & Philadelphia: John Benjamins, s. 63–69. Tillgänglig via www.ub.gu.se
- Maltesson, Elisabeth. (2005). Jamie Oliver på svenska: en analys av en engelsk kokbok och dess svenska översättning. I: *Texter emellan 7. Examensarbeten vid översättarutbildningen 2003–2005*. Översättningsstudier vid Göteborgs universitet.
- Martelin, Cecilia (2004). Bland koppar, vinglas och decilitermått: att översätta kokböcker från spanska till svenska. I: *Texter emellan 6. Examensarbeten vid översättarutbildningen 2002–2004*. Översättningsstudier vid Göteborgs universitet.
- Nordman, Marianne. (1994). *Minilekter. Om de små textgenrernas språk*. Vasa: Vasa universitet.
- Oliver, Jamie. (2002). *Jamie's Kitchen*. London. Penguin Books.
- Oliver, Jamie. (2003). *Jamies kök*. Stockholm. Albert Bonniers Förlag.
- Paradowski Michał B. (2018) What's cooking in English culinary texts? Insights from genre corpora for cookbook and menu writers and translators, *The Translator*, 24:1, s. 50-69, DOI: 10.1080/13556509.2016.1271735
- Vermeer, Hans J. (2012). Skopos and comission in Translation Theory. I: Venuti, Lawrence. *The Translation Studies Reader*. London & New York: Routledge, s. 191–20
- Toury, Gideon. (2012). The Nature and Role of Norms in Translation. I: Venuti, Lawrence (red.). *The Translation Studies Reader*. London & New York: Routledge, s. 168–181.
- Reiss, Katharina. (1989). Text types, translation types and translation assessment. I: Chesterman, Andrew (red.), *Readings in Translation Theory*. Helsinki: FinnLectura, s. 105–115.
- Ingo, Rune. (2007). *Konsten att översätta. Översättandets praktik och didaktik*. Lund: Studentlitteratur, s. 11–64.
- Ingo, Rune. (1991). *Från källspråk till målspråk: Introduktion i översättningsvetenskap*.

Lawson, Nigella. (2007). *Nigella Express. Good Fast Food*. London: Chatto & Windus.

Lindqvist, Yvonne. (2002). *Översättning som social praktik. Toni Morrison och Harlequinserien Passion på svenska*. (Acta Universitatis Stockholmiensis. Stockholm Studies i Scandinavian Philology New Series 26.) Stockholm: Almqvist & Wiksell, s. 14–23; 24–47.

Bilaga 1. Exempel på tvåspråkig tabell efter genomförd analys

Título/Titel	
<i>Español</i>	<i>Svenska</i>
Salsa Mikonos (s. 230)	Mykonossås (s. 230)

Ingredientes/Ingredienser	
<i>Español</i>	<i>Svenska</i>
3 rebanadas de pan de molde	3 skivor formbröd
1 taza de leche	2 ½ dl mjölk
1 taza de nueces molidas	2 ½ dl malda valnötter
1 diente de ajo machacado	1 krossad vitlöksklyfta
2 cucharadas de aceite de oliva	2 msk olivolja
½ taza de albahaca y cebollín fresco picados	1 ½ dl finklippt färsk basilika och gräslök
Sal y pimienta	Salt och peppar
1 puñado de pistachos pelados enteros	1 handfull hela, skalade pistaschnötter

Descripción/Beskrivning	
<i>Español</i>	<i>Svenska</i>
También llamaba nogada griega , es una salsa afrodisíaca que puede usarse para carnes y algunos pescados. En Sudamérica hay una receta similar para acompañar lengua de vacuno .	Kallas också grekisk valnötssås och är en afrodisiakisk sås som passar till kött och vissa fiskrätter . I Sydamerika finns ett liknande recept på sås som används till tunga.

Preparación/Tillagning	
<i>Español</i>	<i>Svenska</i>
Desmigaje en pan y remójelo en la leche. Fría el diente de ajo en el aceite. Junte el pan y leche, ajo, nueces, albahaca y cebollín. Aliñe con sal y pimienta. Cocine 5 minutos hasta que espese. Sirva caliente con los pistachos enteros a ultimo minute. (Si le queda muy espesa puede aclararla con aceite de oliva.)	Smula brödet och blöt upp det i mjölken. Fräs vitlöken i olja. Blanda bröd, mjölk, vitlök, valnötter, basilika och gräslök. Krydda med salt och peppar. Koka i fem minuter tills det tjocknar. Serveras varm med pistaschnötterna tillsatta i sista minuten. (Om såsen blir mycket tjock kan den spädas med olivolja.)