



LUNDS
UNIVERSITET

Språk- och litteraturcentrum
Översättarutbildningen

EXAMENSARBETE VT 2014
MAGISTER I ÖVERSÄTTNING
DEL 2: ANALYS

Mottagaranpassning med känsla för stil

Hanteringen av bildspråk och kulturspecifika termer, begrepp och referenser vid översättning av spanska matreportage

Författare:
Sofie Nyrell

Handledare:
Ingela Johansson
Henrik Rahm

Sammandrag

Till grund för denna uppsats ligger översättningar av tre spanska matreportage från tidskriften *Sobremesa*. Syftet med uppsatsen har varit att undersöka hur man bäst går tillväga för att anpassa en text efter en ny målspråkskultur utan att riskera att den personliga stilen i texten går förlorad vid överföringen. Uppsatsen inleds med en källtextanalys som utgår ifrån Lennart Hellspongs och Per Ledins analysmodell i *Vägar genom texten: handbok för brukstextanalys* (1997) och fortsätter sedan med en genomgång av mina överväganden inför översättningen och mitt val av översättningsstrategier. Därefter följer ett avsnitt med översättningskommentarer som behandlar två problemområden gällande översättningen: dels kulturspecifika termer, begrepp och referenser, dels bildspråk. Översättningskommentarerna visar att det har krävts en hel del förtydligande kompletteringar för att de kulturspecifika orden och uttrycken ska fungera i en svensk kontext, och att bildspråket har bevarats så länge bilderna kan förstås av den nya mottagaren.

Arbetets engelska titel:

Reader adaptation with a sense of style. The usage of metaphorical language and cultural terms, concepts and references in translation of gastronomy reportages

Arbetets spanska titel:

Adaptación al receptor con sensibilidad estilística. Las metáforas y las referencias culturales en la traducción de reportajes de gastronomía

Nyckelord

Översättning, matreportage, *Sobremesa*, Saúl Cepeda, funktionell strategi, mottagaranpassning, kulturspecifika översättningssvårigheter, bildspråk

Innehåll

1. Inledning	1
2. Källtextanalys	1
2.1 Kontext	2
2.2 Strukturer	3
2.2.1 Den ideationella strukturen	3
2.2.2 Den interpersonella strukturen	4
2.2.3 Den textuella strukturen	6
2.3 Stil	9
3. Överväganden inför översättningen	10
3.1 Översättningsstrategier	10
4. Översättningskommentarer	12
4.1 Kulturspecifika termer, begrepp och referenser	12
4.1.1 Maträtter	12
4.1.2 Personer	14
4.1.3 Platser	16
4.2 Bildspråk	19
5. Avslutande diskussion	22
Källförteckning	24

1. Inledning

Den här uppsatsen utgör analysdelen av magisterarbetet på Översättarutbildningen på Lunds universitet. Uppsatsen bygger på mina översättningar av tre reportage från *Sobremesa*, en spansk tidskrift om vin och gastronomi. De tre reportagen heter i original ”Arzak y Arzak”, ”Albert Adrià y las tapas” och ”Eneko Atxa” och har i mina översättningar fått titlarna ”Familjen Arzak”, ”Tapas med Albert Adrià” och ”Eneko Atxa”.

Syftet med arbetet är att undersöka hur man bäst går tillväga för att anpassa en källtexts information och funktion efter den nya målgruppen utan att förlora textens karakteristiska stil vid överföringen. Detta kommer att diskuteras utifrån två problemområden. Det första kommer att behandla mottagaranpassning av kulturspecifika termer, begrepp och referenser med fokus på maträtter, personer och platser som nämns i källtexten, och det andra kommer att fokusera på bevarandet av källtextens personliga stil med inriktning på bildspråk.

Uppsatsen inleds med en källtextanalys som presenterar texternas karaktär och kontext samt en diskussion kring översättningsstrategier och överväganden inför översättningen. Därefter följer den del som kallas för ”Översättningskommentarer” med en fördjupad analys av mina två problemområden.

2. Källtextanalys

I det här kapitlet kommer en analys av de källtexter som ligger till grund för examensarbetet att presenteras. Analysen utgår ifrån Lennart Hellspongs och Per Ledins modell i *Vägar genom texten: handbok i brukstextanalys* (1997) och kommer att inledas med en beskrivning av texternas kontext, för att sedan övergå i att beskriva texternas ideationella, interpersonella och textuella struktur. Informationen om kontexten och strukturerna kommer sedan att sammanfattas i det avsnitt som kallas för ”Stil” för att förklara hur dessa olika drag påverkar texterna.

De texter som har översatts till detta examensarbete är tre reportage från *Sobremesa*, en spansk tidskrift om mat och dryck. När det gäller reportage ur tidskrifter har de allra flesta en ganska begränsad längd och jag har valt att använda mig av tre separata texter tillsammans för att ha en tillräcklig mängd att arbeta med. Vid urvalet av reportagen har jag sedan försökt att hitta så likartade texter som möjligt genom att titta på faktorer som författare, uppbyggnad

och tema. Alla reportagen är till exempel skrivna av samma journalist, Saúl Cepeda, och de publicerades alla inom loppet av ett år, vid tre skilda tillfällen under 2012 och 2013. När det gäller texternas tema och uppbyggnad fokuserar de alla på någon framstående person inom det spanska köket, och i alla tre handlar det om kockar som driver några utav Spaniens absoluta topprestauranger. I det första reportaget berättar Cepeda om familjen Arzaks betydelse för den spanska mattraditionen, den andra texten handlar om Albert Adrià och hans tapasrestauranger, och den tredje texten skildrar Eneko Atxa och hans restaurang Azurmendi. Att texterna har så många gemensamma faktorer bidrar till en mer enhetlig analys och därmed också ett mer relevant val av problemområden.

2.1 Kontext

Sobremesa utkom för första gången 1984 och har sedan dess varit en av de ledande tidskrifterna inom spansk mat- och vintradition. Den kommer ut i pappersformat en gång i månaden, och många av artiklarna och reportagen finns sedan även tillgängliga i digitalt format på hemsidan. I varje nummer presenteras bland annat vintips, reportage om områden i Spanien eller framstående kockar, restaurangrecensioner och resereportage om såväl Spanien som andra länder i världen (Sobremesa 2014).

Saúl Cepeda, journalisten bakom de reportage som jag har valt att översätta, är född 1976 och har varit aktiv som journalist och författare sedan 1998. Cepeda har en universitetsexamen i statsvetenskap och skriver för tillfället om gastronomi, resor och olika samhällsteman i både *Sobremesa* och den spanska utgåvan av tidningen *Rolling Stone*. Han har även gett ut en samling berättelser med titeln *Delitos para llevar* (2012) och en novell med titeln *Previsto* (2013), för vilken han vann priset José María de Pereda för bästa novell. 2003 tilldelades han också priset för bästa gastronomi- och reseskildring av restaurangen El Chiscón. Cepeda är en allmänbildad författare som tar in referenser från många olika ämnesområden, vilket leder till ett spännande språk och ett djup i texterna (Saulweb 2014).

Den tänkta mottagaren av dessa texter är en person som är intresserad av mat och dryck, vilket betyder att det finns en bred målgrupp. Som det ser ut idag blir vi mer och mer intresserade av att läsa om mat, och det kommer ständigt ut nya kokböcker och hemma-hos-reportage hos kända kockar. Vi verkar vilja komma nära inpå människor och se hur de faktiskt lever, och samtidigt vilja dela med oss av hur vi själva lever och vad vi äter till middag. I det avseendet är texterna som ligger till grund för denna uppsats oerhört aktuella

och de tillhör en genre som tilltalar många idag. De ingår i genren matreportage men påminner även om reseskildringar och personporträtt, och författarens ambition att åstadkomma en målande text för tankarna till skönlitteratur. Reportagen från *Sobremesa* har dock en ganska specifik inriktning där man ser på mat som konst och där man beskriver oerhört komplexa och speciella maträtter som skapats på några av världens bästa restauranger. Till skillnad från de lite mer vardagliga matreportage som går att hitta i till exempel en dagstidning, där man skulle kunna få tips på vad man kan laga till middag, är reportagen av Cepeda mer svårtillgängliga och också mer svårlästa. De kräver därmed en tämligen insatt läsare med ett intresse för en ganska specifik matlagning.

2.2 Strukturer

I och med att texterna är skrivna av en och samma journalist och ingår i samma verksamhet har de en mycket likartad stil, men jag har ändå bestämt mig för att analysera dem som tre separata texter. På så sätt kan jag ge en bra bild av texternas tydligaste gemensamma drag, vilka kommer ligga till grund för översättningskommentarerna angående mina utvalda problemområden.

2.2.1 Den ideationella strukturen

Vid en sammanfattning av de tre reportagen blir det tämligen enkelt att få fram ett gemensamt makrotema för texterna, nämligen kända kockar i Spanien och deras respektive restauranger. Var och en av texterna har även var sitt tydligt makrotema, ett för varje reportage: Familjen Arzak, Albert Adrià och Eneko Atxa. Dessa makroteman finns tydligt utsatta med hjälp av rubricering, då de tre reportagen har just rubrikerna ”Arzak y Arzak”, ”Albert Adrià y las tapas” och ”Eneko Atxa”. Under varje reportage går det sedan att hitta mikroteman, som till exempel Juan Maris liv och Elenas uppväxt i reportaget om Arzak och tapasens betydelse för Spanien i delen om Adrià.

I texterna finns det en hel del som tyder på att de är skrivna utifrån ett subjektsperspektiv och närmare bestämt ett författarperspektiv. Genom hela texterna används första persons pronomen i plural, *vi*, vilket i vissa fall verkar syfta på *vi* som i ”alla vi människor”, men som i de allra flesta fall refererar till *vi* som i Saúl Cepeda och hans fotograf. Detta märks framför

allt i verbformerna och de personliga pronomenen: *cuando nos entrega* ('när hon ger oss'), *Adrià nos recomienda* ('Adrià rekommenderar oss att') och *qué comemos* ('vad vi äter'). Utifrån Saúl Cepas perspektiv berättas det om de olika kockarna och deras restauranger som har lyckats bli några av de bästa i Spanien. Utmärkande för detta författarperspektiv är också alla de värdeord som bland annat beskriver de framstående personerna, och dessa kommer jag att berätta mer om under den interpersonella strukturen. Något som hör ihop med författarperspektivet och som är mycket framträdande i de här texterna är också inifrånperspektivet. Textförfattaren beskriver världen genom sitt eget jag och utifrån det han själv och fotografen upplever när de besöker restaurangerna och pratar med kockarna. Detta märks framför allt i de personliga beskrivningarna av restaurangerna och maten, som till exempel i följande stycke:

KT: [...] si analizásemos el vertiginoso ascenso de Azurmendi siguiendo estas normas, podríamos decir que en el capítulo de calidad de los productos, no cabe duda de que Eneko Atxa trabaja con excelentes materias primas [...] Si hablásemos de coherencia entre las visitas, deberíamos reconocer que esta es nuestra primera y única comida desde la asignación de la última estrella [...] (s.32-33, r.1035-1040, 1065-1069)

MT: Om vi analyserar Azurmendis svindlande utveckling utifrån dessa kriterier kan vi konstatera att Eneko Atxa arbetar med utmärkta råvaror med hög kvalitet [...] Om vi tittar på utvecklingen mellan besöken måste vi först erkänna att detta är vårt första och enda besök sedan utdelningen av den tredje stjärnan [...] (s.32-33, r.1034-1038, 1063-1066)

I det här exemplet gör författaren själv en utvärdering av restaurangen utifrån Michelin-guidens utmärkelse, vilket ger ett personligt intryck.

2.2.2 Den interpersonella strukturen

Som jag nämnde tidigare finns det en hel del värdeord i texterna, och det handlar framför allt om positiva värdeord, plusord. Det är en del av författarperspektivet att man får texterna berättade utifrån ett visst perspektiv, och det påverkar naturligtvis relationen med läsaren. Cepeda beskriver genomgående kockarna på ett fördelaktigt sätt för att läsarna ska få en bra bild av dem och förhoppningsvis vilja veta mer. Man skulle således kunna säga att reportagen fungerar som reklam för kockarna och deras restauranger. Några exempel på positiva värdeord och fraser är *mejor* ('bäst'), *legendario* ('legendarisk'), *prestigiosa* ('ansedd'), *excelente* ('utmärkt'), *los más potentes* ('de mäktigaste') och *los más importantes del mundo* ('världens viktigaste').

Om man tittar på språkhandlingarna i texterna kommer man att hitta en hel del formuleringar som försöker skapa en förtrolighetskänsla hos läsaren. Författaren vill komma nära mottagaren och försäkra att det han skriver faktiskt stämmer. Några exempel på sådana ord och formuleringar är *está claro que* ('det är självklart att'), *sin duda* ('utan tvekan'), *incuestionable* ('obestridlig/odiskutabel'), *ciertamente* ('säkert/med all säkerhet') och *nadie duda* ('ingen tvivlar på'). Dessa ord och formuleringar bidrar också till känslan av att texterna vill göra reklam för något. De vill framföra positiva fakta om något och dessutom förklara att de stämmer till hundra procent. Dessa försäkrande formuleringar är också exempel på det Hellspong och Ledin kallar för understrykningar (1997:171). Författaren vill understryka det han säger för att markera säkerhet, tillförsikt och auktoritet. Men det finns också en del språkhandlingar som vittnar om ett försök till försiktighet gentemot läsaren. Detta märks framför allt på verbformerna, där konditionalis och konjunktiv används för att markera en viss osäkerhet eller aktsamhet i vissa stycken. Dessa former används oftast för att visa att författaren inte vill stöta bort läsaren. I stycken där författaren vill utvärdera restaurangerna utan att låta för säker på sin sak förekommer till exempel konditionalisformer som *podríamos decir* ('kan vi säga'), *deberíamos reconocer* ('borde vi erkänna') och *podríamos compararlo* ('kan vi/skulle vi kunna jämföra den med'). Även verb i konjunktiv som *tomásemos* ('skulle vi ta/titta på') och *abordásemos* ('skulle vi titta på/ta upp') markerar en försiktighet hos författaren. I de här texterna märks försiktighetsstrategin också på uttryck som *es posible que sea* ('det är möjligt att det är'). Om texter som de här, som vill göra reklam för något, endast hade använt sig av förtrolighetsstrategier hade effekten kunnat bli motsatt. Läsaren skulle kunna ifrågasätta om kockarna och restaurangerna verkligen är så bra, om författaren måste påpeka detta hela tiden, så det faktum att Cepeda även använder sig av en del försiktighetsstrategier ger texterna en bra balans och trovärdighet.

I texterna förekommer det också en hel del namn på kockar eller andra betydelsefulla personer, och dessa omtalas oftast med både för- och efternamn, åtminstone till en början. Om texterna sedan går in närmare på en person är det framför allt förnamnet som används, vilket också är fallet för huvudpersonerna i de tre reportagen. Far och dotter Arzak omnämns som Juan Mari och Elena, Albert Adrià som Albert och Eneko Atxa som bara Eneko. Att personer omnämns med bara förnamn bidrar till en känsla av närhet i texterna, vilket tillsammans med de många citaten ger ett intryck av att det är verkligheten som skildras och att man som läsare får komma mycket nära in på personerna i fråga.

2.2.3 Den textuella strukturen

Den struktur som visar på störst skillnad mellan en spansk och en svensk tidskrift är den textuella strukturen hos reportagen. Texterna har en mycket karakteristisk form, och detta är något som också har kommit att vålla problem i översättningsarbetet.

Till att börja med har de spanska källtexterna genomgående långa meningar med många satser som ofta åtskiljs av kommatecken, kolon och semikolon. Meningarna innehåller också ofta långa nominalfraser och parentetiska inskott med citat och andra kommentarer. Följande exempel är en typisk mening för källtexterna, där de utbyggda nominalfraserna markerats med kursivering och ett inskott markerats med fetstil:

KT: El original establecimiento, tan cabal como disparatado, explora *el rico espacio culinario existente entre la patata brava y el alginato cálcico, desplegado en una sala multinivel que conjuga conceptos del precedente Inopia o del abigarrado restaurante Made in China del Hyatt de Pekín*, pasando por otros tantos bares de tapas ilustres; en cierto sentido *un outlet popular de elBulli* (“un elBulli de barrio”, como él dice, aunque hoy se venda cara una mesa, al menos en lo que a lista de espera se refiere: ¡cuando no se hacían reservas, había colas de una hora!), orientado, **en sus propias palabras, “más a divertir que a emocionar”**, a través de numerosas barras aturulladas con peculiares nombres, funciones diversas e idiosincrasias cautivas, servicio personalizado y amenidad sávida con el motto “la vida es tapa” como declaración de intenciones. (s.15, r.462-481)

MT: På tapasbaren kan man utforska allt från den traditionella *patatas bravas*, klyftpotatis med bravasås, till den moderna *el alginato cálcico*, en del av molekylärmatlagningen där man framställer små kulor av vätskor. Ticketen håller till i en originell lokal med influenser från såväl den föregående Inopia som den brokiga restaurangen Made in China av Hyatt i Peking. Man skulle kunna beskriva restaurangen som en enkel outlet-version av elBulli, eller som en ”kvarters-elBulli” som Albert brukar säga. Men tidigare när det inte gick att boka bord fick man köa i en timme och idag får man betala dyrt för ett bord, så en helt vanlig kvarterskrog är det nog inte. Med personlig service, välsmakande behaglighet och flera olika bardiskar med karakteristiska namn och speciella inriktningar är restaurangen inriktad på att, enligt Albert, ”roa mer än att beröra”. Något som också lyser igenom i mottot som förklarar deras syfte: *la vida es tapa* – tapas är livet. (s.15, r.463-485)

I källtextens mycket långa mening finns det två mycket långa utbyggda nominalfraser, och inuti den andra nominalfrasen finns dessutom ett inskott där författaren har fört in ett citat. Tillsammans med parenteserna i mitten av meningen bidrar dessa inskott och långa nominalfraser till en tungläst text, vilken blir mycket svårjobbad ur ett översättningsperspektiv. I min översättning har jag delat upp den långa meningen i sex svenska meningar, för att inte skapa syftningsfel som kan orsaka förvirring hos läsaren. Nedan följer ett annat exempel där det finns ytterligare en anledning till meningens längd, nämligen de många orden som föregår predikatet i källtexten:

KT: Aunque el propio Ferran negara en alguna entrevista primitiva cualquier relación de su cocina de entonces con las tapas, *la mayor parte de los innumerables platillos imaginados en elBulli podrían* ser adscritos a dicha modalidad en algún sentido y, dentro de su condición diminuta, permitieron menús de hasta medio centenar de propuestas, convirtiendo el célebre y extinto restaurante en el singular parque de atracciones del gusto que fue. (s.13-14, r.427-437)

MT: Även om brodern Ferran själv har nekat till att hans matlagning har någon som helst koppling till tapasen, skulle de allra flesta av de rätter som serverats på elBulli kunna ingå i kategorin smårätter på något sätt. Trots sina minimala förutsättningar tillät de menyer med upp till femtio förslag på rätter, som förvandlade den berömda och numera nedlagda restaurangen till det nöjesfält av smaker som den var. (s.13-14, r.427-435)

Innan det finita verbet *podrían* finns det både en adverbial bisats och ett subjekt (som även är en väl utbyggd nominalfras). Meningen blir på så sätt riktigt vänstertung och därmed också svåräst om den skulle direktöversättas till svenska. I det här fallet har jag dock valt att behålla den inledande bisatsen och i och med det en stor del av den stora andelen ord framför predikatet, för att skapa rätt tematisk bindning i meningen. Däremot har jag naturligtvis flyttat det utbyggda subjektet, då svenskan är ett V2-språk som inte tillåter två satsdelar före det finita verbet. På ett fåtal platser i texterna förekommer det dock några mycket korta meningar, som får en tydlig effekt tillsammans med de långa. Dessa verkar användas för att poängtera en förändring eller ett byte i texten. Ett exempel på detta är när Eneko Atxa ingående förklarar hur han lärt sig saker genom att observera sin mamma i köket, ett citat som består av en 73 ord lång mening, som sedan följs av den korta meningen "Así tenemos nuestra complicidad en la cocina." ('Så fungerar det hemma i vårt kök.'). Ett annat exempel på detta är när en 103 ord lång mening först berättar hur det gick till när Juan Mari Arzak kom till insikt om att han och en annan kock var tvungna att göra något för att förändra den aktuella situationen. Den följs av en kort mening på tre ord, "Y lo hicieron." ('Och det gjorde de.'). I de båda fallen följs de korta meningarna sedan av ett nytt stycke och också ett nytt tema, vilket gör att den korta meningen blir en effektiv markör för växlingarna i texterna.

Något annat som bidrar till den karakteristiska formen i Cepedas reportage är de ofta förekommande ordlekarna och de målande beskrivningarna. Genom alla texterna använder sig författaren av metaforer, liknelser, metonymier och kiasmer för att beskriva det spanska köket, och det leder till ett mycket uttrycksfullt språk. Ett exempel på en metafor som används är uttrycket "fuera de la piel del toro", som vid en direktöversättning skulle betyda 'utanför tjurens skinn' men som i det här fallet betyder 'utanför Spanien'. Tjuren är väldigt starkt förknippad med Spanien, och i den här metaforen får den till och med ersätta hela landet. En annan metafor som förekommer i texterna är "morir en los fogones", som betyder 'att dö vid spisen/vid lågorna'. Författaren menar inte att kocken kommer att dö vid spisen bokstavligt

talat, utan att han kommer fortsätta laga mat tills han inte orkar längre. I texterna förekommer även en kiasm: ”Si bien está claro que las tapas han hecho mucho por España, de esta darwiniana manera cabe preguntarse si España está haciendo suficiente por ellas.” (‘Även om det är självklart att tapasen har gjort mycket för Spanien, kan man på ett darwinistiskt sätt ändå fråga sig om Spanien gör tillräckligt för dem’). Också i citaten kan man hitta bildspråk, som i ett uttalande av Eneko Atxa där han med en liknelse beskriver att ”[l]a cocina es como una máquina del tiempo...” (‘matlagningen är som en tidsmaskin’). Eneko menar således att matlagningen får honom att tänka på det förflutna och på minnen, men att den också får honom att tänka på framtiden. I beskrivningen av Albert Adrià skriver författaren att han är ”dotado de un ADN empresarial” (‘begåvad med ett företagardna’), vilket är en metonymi. Det han menar är att det finns fler i Alberts släkt som har en företagardna och han låter därmed DNA, en del av det som förs vidare från föräldrarna, stå för den talang som gått i arv. Användandet av alla dessa stilfigurer bidrar till målade texter med bildliga uttryck.

En annan viktig del av de här texternas textuella struktur är alla de kulturspecifika termer, begrepp och referenser som används. Genom alla texterna nämns en mängd kända spanska kockar och restauranger tillsammans med mycket specifika maträtter och ingredienser, alla med stark anknytning till Spanien och den spanska kulturen. I tre meningar som följer på varandra kan man till exempel träffa på hela sex hänvisningar till olika kockar och restauranger, en till en skola och en till en utmärkelse (som alla markerats med fetstil):

KT: Cursó sus estudios de cocina en **la Escuela de Hostelería de Leioa** –a solo veinte minutos del que es hoy su restaurante–, con **Juan Antonio Zaldúa** como maestro, quien le brindaría la posibilidad de trabajar en sus establecimientos **Baserrri Maitea** y **Asador Zaldúa**. En ellos asimiló la complejidad de las parrillas, fundamento poco habitual en las nuevas generaciones. Penetró en la vanguardia, progresivamente, a su paso por **Andra Mari** (donde repetiría, consiguiendo el **premio Campeón de España de Cocina de Autor para Jóvenes Chefs**), **Martín Berasategui** y **Etxebarri**. (s.24-25, r.782-795)

MT: Han studerade på restaurangskolan **Escuela de Hostelería i Leioa**, bara tjugominuter ifrån där restaurangen finns idag, med fotbollsspelaren och kocken **Juan Antonio Zaldúa** som lärare. Zaldúa erbjöd honom sedan möjligheten att arbeta på hans restauranger **Baserrri Maitea** och **Asador Zaldúa** och på dessa lärde han sig mycket om komplexiteten hos *las parrillas*, en grillbar som numera blivit ett ovanligt inslag hos de nya generationerna. Successivt tog han sig fram till förtruppen efter att ha jobbat hos kockar som **Andra Mari**, **Martín Berasategui** och **Etxebarri**. Hos Andra Mari gjorde han flera stopp och det var där han jobbade när han vann **priset som spansk mästare inom cocina de autor** (en sorts kreativ matlagning där kockarna skapar sin egen stil) för unga kockar. (s.24-25, r.783-800)

Alla dessa substantiv som framför allt består av namn på personer och platser bidrar till en informationstät och mycket specifik text. För en svensk läsare är de allra flesta

hänvisningarna okända, vilket skapar problem vid en översättning av texterna. Detta kommer jag att gå in närmare på under kapitlet ”Översättningskommentarer”.

2.3 Stil

I det här kapitlet kommer de olika strukturerna och deras samband med kontexten att sammanfattas och formuleras i några olika slutsatser angående texten.

Texterna använder sig av många olika stilfigurer för att skapa bilder i språket, och tillsammans med de många beskrivande värdeorden bidrar detta till en mycket **målande stil**. En annan orsak till att de här reportagen har ett så pass målande språk kan vara att journalisten Saúl Cepeda också skriver skönlitterära texter och i och med det är van vid att använda ett språk med bilder i sina texter.

Texterna har också en **berättande stil**, vilket naturligtvis hör ihop med texternas genre – matreportaget. Det är en journalistisk text med syftet att skildra en specifik persons liv med anknytning till matlagning. Tack vare reportagens författarperspektiv och därmed även inifrånperspektiv finns det även en närhet i texterna, med utförliga beskrivningar av både kockarna och maten, som passar bra in på vår tids intresse för att komma nära in på kända personer. Att författaren använder sig av första persons pronomen i plural för att berätta om de olika kockarna bidrar också till närheten och den berättande stilen. De berättande dragen bidrar dessutom till en **personlig stil**, där perspektiven tillsammans med både förtrolighets- och försiktighetsstrategierna ger en känsla av närhet hos såväl textförfattaren som hos huvudpersonerna i texterna. Att texterna innehåller så många citat bidrar också till en personlig och trovärdig stil.

I och med de många kulturbegreppen kan man också påstå att texterna har en **informerande stil**, vilket på sätt och vis hänger ihop med den berättande stilen. Hela texterna präglas av utförliga skildringar där de många egennamnen och de detaljerade beskrivningarna av olika maträtter bidrar till en **specifik** och informationstät stil. Den specifika stilen hör även ihop med texternas genre och kontexten där de ingår. Reportagen i *Sobremesa* fokuserar på en oerhört speciell typ av matlagning, där matlagningen ses som en konstform, vilket kräver en viss typ av läsare. Texterna är inte lika lättillgängliga som andra mattexter utan de behandlar mycket specifika och tämligen smala ämnen.

3. Överväganden inför översättningen

När en text översätts krävs det alltid att man funderar över vilken inriktning man vill och bör ha under arbetet med texten. Hänsyn bör tas till de skillnader som finns mellan källspråks- och målspråkskulturen, och utifrån dessa måste översättaren ta ett beslut om hur mycket målspråkstexten ska anpassas efter den nya kontexten i den nya kulturen. Inför och under arbetet med översättningen av dessa tre texter har de flesta överväganden handlat om just detta, hur jag ska gå tillväga för att anpassa texterna till de nya läsarna utan att förstöra flytet i källtexterna.

Vid en första läsning av de spanska matreportagen märker man ganska fort att det finns många hänvisningar till traditionell spansk mat och dryck, spansk historia och spansk geografi, och det nämns även en hel del om framstående kockar och krögare från Spanien. En svensk läsare kan omöjligt känna till alla dessa kockar och typiska maträtter från de olika regionerna. För att översättningarna ska kunna fungera i den tänkta målspråkskontexten, det vill säga som reportage i en svensk mattidning, kommer således en hel del förklaringar och förtydliganden att behövas. Även om en mattidning riktar sig till en läsare med ett intresse för mat, är den svenska läsaren antagligen inte så bevandrad i spansk matkultur när det kommer till någonting annat än tapas, så högre krav än så kan man förmodligen inte ställa på en svensk läsare. Något som också bidragit till funderingar inför och under översättningsarbetet är källtexternas något speciella form, den textuella strukturen. De långa meningarna bestående av inskott, parenteser och många satser staplade efter varandra har tillsammans med det ofta förekommande bildspråket skapat problem vid ett flertal tillfällen under arbetet med översättningarna. Jag har således resonerat kring hur trogen jag bör vara källtexterna rent formmässigt. Hur mycket kan texterna anpassas efter den svenska strukturen och den nya målspråkskulturen, utan att de slätas ut för mycket och i och med det tappar sitt målände språk?

3.1 Översättningsstrategier

Inför översättningsarbetet med en text bör översättaren formulera vissa strategier som styr överföringen av texten i en specifik riktning. Strategierna handlar framför allt om hur nära källtexten man väljer att lägga sin måltext. Den globala strategin tar hänsyn till texten som

helhet och de lokala strategierna påverkas av hur den globala strategin inverkar på ord- och meningsnivå (Lundquist 2005).

För att åstadkomma så lyckade översättningar som möjligt av dessa reportage har jag valt att använda mig av **funktionell översättning** som strategi på global nivå. Under arbetet med texterna har många funderingar dykt upp som haft med mottagaranpassning att göra, och i och med att bakgrundskunskaperna hos den nya målgruppen skiljer sig ganska mycket från den hos den ursprungliga målgruppen och att det är informationen om maten och kockarna som står i centrum, har jag bestämt mig för att försöka åstadkomma en översättning med samma *funktion* i den nya kontexten. Den tänkta kontexten för översättningarna är en svensk mattidning och dessutom en mattidning som kräver en tämligen van läsare med ett stort intresse för en ganska speciell typ av matlagning, där den ses mer som konst. De spanska reportagen är även längre och mer specifika än vad ett typiskt svenskt matreportage brukar vara, vilket betyder att mottagargruppen blir något snävare än bara en ”grupp med intresse för mat”.

Med funktionell översättning som global strategi bör jag således låta översättningen styras av den nya målgruppen och även om denne bör ha ett intresse för spansk matlagning finns det ändå mycket i källtexten som behöver förklaras vid en överföring och det är ett exempel på var de lokala strategierna kommer in. Vid de flesta tillfällen har jag försökt behålla namn på maträtter och liknande för att bevara en stor del av den spanska kulturen i texterna, men oftast har jag fått göra ett förklarande tillägg, en komplettering. Under arbetet med översättningarna har jag också lagt märke till att jag till viss del även använt mig av **imitativ översättning** på lokal nivå. Detta har framför allt haft med textens karakteristiska form att göra, speciellt det vanligt förekommande bildspråket. För att undvika att översättningarna blir alltför opersonliga har jag velat bevara det målande språket i texterna, vilket blev möjligt med en imitativ strategi. De allra flesta metaforer och liknande har överförts till målspråket med översättningslån (Lundquist 2005:45), förutom i de fall där bildledet inte framgår vid en sådan överföring. När det gäller källtexternas långa och ofta komplicerade meningsbyggnad har jag däremot inte kunnat arbeta imitativt. Att hålla fast vid de långa meningarna skulle leda till en oerhört tungläst och ibland även svårtolkad text på svenska, så för att åstadkomma en smidig text med ett bra flyt har jag i de allra flesta fall valt att stycka upp de spanska meningarna.

För att visa hur jag arbetat utifrån en funktionell översättningsstrategi på global nivå och i vissa fall även imitativ strategi på lokal nivå, har jag således valt att diskutera mottagaranpassning i form av kulturspecifika termer, begrepp och referenser, och imitativ översättning av bildspråk i mina översättningskommentarer.

4. Översättningskommentarer

Vid översättningen av texterna har jag stött på vissa återkommande problemområden som krävt en hel del funderingar och extra resonering, och i det här avsnittet kommer jag att presentera två av dessa områden: kulturspecifika termer, begrepp och referenser, samt bildspråk. Problemen kommer att illustreras av ett antal exempel ur källtexten som sedan följs av förslag på olika översättningsmotsvarigheter och tillhörande diskussion.

4.1 Kulturspecifika termer, begrepp och referenser

Inom all översättning är det viktigt att hitta goda *översättningsmotsvarigheter* till källspråkets ord och uttryck, vilket har varit extra påtagligt under översättningen av matreportagen. Reportagen innehåller en stor mängd kulturspecifika ord och uttryck som ingår i en spansk läsares baskunskaper, men som inte är lika självklara för en svensk läsare. Det handlar framför allt om viktiga platser, maträtter och framstående kockar och restauranger i Spanien. I mitt fall har det således varit viktigt att hitta rätt *kontextmotsvarigheter* för att underlätta för den svenska läsaren. Kontextmotsvarighet innebär enligt Rune Ingo (1991:90) ”att man vid val av översättningsmotsvarighet tar hänsyn både till mottagarens behov och till de förändringar som kulturskillnader och andra bakgrundsfaktorer förutsätter”. Det brukar ofta resultera i olika textkompletteringar och särskilda förklaringar, för att den nya läsaren ska förstå budskapet utan svårigheter.

4.1.1 Maträtter

Att det förekommer många spanska maträtter i ett spanskt matreportage är naturligtvis ingen överraskning, och redan innan jag påbörjade översättningarna förstod jag att de skulle skapa problem. Som jag nämnt tidigare har jag velat bevara så mycket som möjligt av källtexternas lokalfärg vid överföringen, vilket i de flesta fall har resulterat i att jag låtit de spanska namnen stå kvar tillsammans med en svensk förklaring, ett tillägg. Enligt Ingo (2007:123) görs tillägg oftast av pragmatiska skäl när det finns ett behov av att förklara ett saksammanhang mer ingående, till exempel ”för de mottagare av översättningen som befinner sig i en helt avvikande kultur och miljö”, vilket är fallet med mina översättningar. Det handlar således om

att bedöma vad en läsare i mottagargruppen kan begripa på egen hand och vad den kan tänkas behöva hjälp med.

I det första exemplet handlar det om en maträtt som beskrivs mycket utförligt, men som ändå kräver vissa förklaringar i den översatta texten. Översättningen är också ett typexempel på hur jag oftast har tänkt vid problem som dessa. Jag har behållit det spanska namnet på fisken för att bevara den spanska kulturen och sedan lagt till en svensk förklaring:

KT: [...] **los Salmonetes** ligeramente perfumados a la brasa con jugo crujiente de champiñones, cuyo ravioli de compañía es una pura explosión de mar en la boca [...] (s.31, r.998-1002)

MT: [...] **los Salmonetes (mullusfisk)** som stekts lätt på grillen med vätska från champinjoner och som ackompanjeras av ravioli med en explosionsartad smak av havet [...] (s.31, r.1000-1004)

I det här fallet har jag som sagt låtit en del av maträtten stå kvar på spanska med en tillhörande förklaring och sedan översatt resten av beskrivningen helt. I och med att *Salmonetes* inleds med stor bokstav i källtexten har jag bestämt mig för att tolka det som ett namn på maträtten och därmed beslutat att det går att låna in. Jag har dessutom valt att låta det stå i kursiv stil, för att markera för läsaren att det är ett spanskt ord som denne inte förväntas förstå utan en översättning som följer omedelbart därefter. I Inger Enkvist bok *Om litterär översättning från spanska: exemplet Vargas Llosa* (1991) nämns ett antal olika valmöjligheter när det gäller att översätta termer från ämnesområden typiska för källspråskulturen. En av möjligheterna som Enkvist tar upp är att transkribera ordet, ”dvs låta det främmande ordet stå kvar i den översatta texten” (1991:30), och lägga till ett förklarande ord, och det är just den möjligheten jag valt att använda mig av här. Det hade förstås varit möjligt att översätta även *Salmonetes* och därmed ha hela meningen på svenska, vilket Enkvist också nämner som en valmöjlighet, men då hade man förlorat något av lokalfärgen i texten. Och att låna in *Salmonetes* utan att komplettera ordet med en svensk översättning som tillägg hade verkat uteslutande mot den nya läsaren och informationen hade även gått förlorad.

Även i nästa exempel har jag valt att låna in namnet på maträtten, men i det här fallet med en förklarande komplettering som inte översätter namnet utan istället förklarar hela rättens uppbyggnad och därmed varför den heter som den gör:

KT: [...] creador de ciberbocados como la Air baguette de jamón ibérico [...] (s.13, r.415-416)

MT: [...]skaparen av cyberrätter som den ihåliga *la Air baguette* med ibericoskinka [...] (s.13, r.414-416)

I det här exemplet har jag kombinerat två av Enkvists valmöjligheter, nämligen att dels transkribera ordet, dels ”förklara eller beskriva ordet istället för att översätta det”. Jag har lånat in namnet *la Air baguette* men även lagt till den förklarande detaljen ”den ihåliga” som inte finns med i källtexten. Varför det inte finns någon förklaring till namnet i den spanska texten är svårt att svara på, men kanske är kocken i fråga så pass känd och omtalad att den spanska läsaren förväntas ha hört om *la Air baguette*, då den verkar vara en mycket innovativ och speciell maträtt. Vid en snabb Googlesökning på ”air baguette” får man drygt 8000 träffar där en av dem är ett recept på maträtten från tidskriften *Hola*, den andra mest sålda veckotidningen i Spanien (Wikipedia¹). Att maträtten nämns i en tidning av den storleken borde således betyda att relativt många spanska läsare känner till den. Sannolikheten att en svensk läsare skulle känna till *la Air baguette* är emellertid inte speciellt stor, så jag har därför beslutat att underlätta för läsaren och göra ett tillägg som förklarar rättens uppbyggnad, vilket jag har förstått efter en bildgoogling. I det här exemplet har jag även varit tvungen att ta ställning till hur *jamón ibérico* (bokstavligt översatt ’iberisk skinka/skinka från Iberiska halvön’) bör översättas och då valt att behålla *iberico* i sammansättningen *ibericoskinka*. Även den lite mer svenska varianten ”lufttorkad skinka” hade varit en tämligen god översättningsmotsvarighet, men kanske hade man med det uttrycket tappat lite av den spanska kulturen. En lufttorkad skinka behöver nödvändigtvis inte vara spansk, utan fungerar snarare som ett överbegrepp till den spanska *ibericoskinkan*, den italienska *parmaskinkan* osv. Att överföra *iberico* vid översättningen leder således till att det nya ordet får samma konnotationer som ordet i källtexten, nämligen den karakteristiska skinkan från Spanien som ofta köps i hela köttstycken.

4.1.2 Personer

I källtexterna förekommer det också många kulturspecifika referenser till personer, framför allt till välrenommerade kockar och kökschefer. Många av dem tillhör den spanska kockeliten och är då antagligen välkända för en matintresserad läsare från Spanien, medan en svensk läsare kan behöva en del hjälp då namnen inte är lika självklara för honom eller henne. Dessa namn är antagligen lika bekanta för en spansk läsare som till exempel Leif Mannerström och Melker Andersson är för en svensk, men när de här reportagen hamnar hos svenska läsare kommer de allra flesta förmodligen inte att känna till namn som Quique Dacosta och Martín Berasategui. Ingo menar (2007:137) att man i vanliga fall inte ändrar namn på levande personer vid en översättning och förklarar vidare att ”[e]tt vanligt och effektivt sätt att hjälpa

läsaren förstå främmande ord och namn är att direkt i översättningens löpande text inskjuta ett förklarande ord eller uttryck [...], även om det främmande ordet eller namnet är helt obekant.”(2007:134).

I de allra flesta fall har Ingos förslag om att komplettera blivit min lösning under arbetet med de tre matreportagen när det gäller hur personer bundna till en spansk kontext bör överföras till en svensk kontext, vilket bland annat syns i följande exempel där kompletteringen markerats med fetstil:

KT: [...] Quique Dacosta (quien, en su día, hubo de restar años a su auténtica fecha de nacimiento en numerosas ocasiones para ser tomado en serio) [...] (s.22, r.716-720)

MT: [...] för **kocken** Quique Dacosta, som på sin tid brukade vara tvungen att lägga till flera år på sin ålder för att bli tagen på allvar [...] (s.22, r.716-718)

Quique Dacosta är en mycket framstående kock i Spanien och han har vunnit många priser för sin matlagning (Wikipedia2), men för en svensk läsare säger namnet antagligen inte speciellt mycket. Jag har därför valt att lägga till *kocken* före namnet. Att Dacosta är en kock borde även en svensk läsare kunna lista ut av sammanhanget, men med hjälp av förtydligandet presenteras namnet för läsaren på ett bättre sätt. I och med att namnen förklaras redan i texten behöver inte läsaren stanna upp och fundera, vilket på så sätt skapar ett bättre flyt. Möjligtvis hade kompletteringen kunnat fyllas ut med mer information om Dacosta, men då han endast nämns i förbifarten har det ingen direkt betydelse för utvecklingen av texten om han förklaras mer ingående eller inte.

I andra stycken har jag valt att precisera desto mer. Nedan följer ett av dessa stycken och här visas först hur en direktöversättning av det skulle kunna se ut:

KT: Y Albert Adrià postula a este respecto: “si la tapa se convierte en un genérico global, será lo mejor que le pueda suceder a la cocina española: tenemos el ejemplo de **José Andrés y Jaleo en USA**. (s.18, r.581-585)

MT1: ”Att tapasen förvandlas till en global angelägenhet skulle vara det bästa som kan hända det spanska köket”, menar Albert Adrià. ”Vi har redan **José Andrés och Jaleo i USA**.”

En svensk läsare skulle i det här fallet förmodligen inte riktigt förstå vad det handlar om. Vem är José Andrés? Och vad är Jaleo? Viss efterforskning visar att José Andrés är en kock från Spanien, och att han brukar ses som den som introducerade tapaskonceptet i USA

(Wikipedia³). Jaleo är en av hans restauranger med inriktning på just tapas. För att den svenska läsaren ska förstå varför José Andrés nämns i just det här sammanhanget har jag därför valt att lägga till en kompletterande relativsats som förklarar vad Jaleo är och därmed vilken betydelse José Andrés har:

MT2: ”Att tapasen förvandlas till en global angelägenhet skulle vara det bästa som kan hända det spanska köket”, menar Albert Adrià. ”Vi har redan José Andrés **som sprider tapaskonceptet på sin restaurang Jaleo** i USA. (s.18, r.581-585)

Med det här tillägget blir kopplingen tydligare mellan José Andrés och att tapasen borde spridas globalt, och det blir på så sätt lättare för den nya läsaren att förstå.

4.1.3 Platser

I det här avsnittet kommer jag att diskutera översättningen av geografiska platser i källtexterna. Med geografiska platser har jag valt att syfta på såväl städer som restauranger och vindistrikt, som alla har behövt viss anpassning för att kunna fungera i den nya kontexten. Enligt Ingo (2007:137) finns det egna nationella former för en del utländska namn på orter och städer i de flesta språk. Han menar vidare att man bör använda en egen namnvariant om det finns någon sådan i målspråket, men om det inte finns använder man istället källspråkets namnformer (2007:138). I mina översättningar har jag använt källspråkets namnvarianter, då det inte finns några egna varianter på svenska, och i vissa fall även förtydligat med ett tillägg.

Det första exemplet är en mening från reportaget om Eneko Atxa, där det presenteras vilken stad kocken kommer ifrån:

KT: El cocinero de **Amorebieta** capitanea Azurmendi [...] (s.21, r.684-685)

MT1: Kocken från **Amorebieta** är kapten för Azurmendi [...]

Eneko kommer från en baskisk stad som heter Amorebieta-Echano, som i texten förkortas bara Amorebieta. Amorebieta har bara 19 000 invånare och är inte någon internationellt känd stad (Wikipedia⁴), så i en svensk kontext kan det behövas viss förklaring. Kanske förstår en svensk läsare inte ens att det är en stad. Jag har därför valt att utöka presentationen av Eneko med en komplettering om Amorebieta. Staden ligger i den baskiska provinsen Biscaya, vilken

borde vara något mer bekant för den nya mottagaren i och med att de allra flesta säkert har hört talas om Biscayabukten. Min översättning har därmed kompletterats med den informationen och blev till slut såhär:

MT2: Kocken från **Amorebieta i provinsen Biscaya** är kapten för Azurmendi [...] (s.21, r.684-685)

Detta förtydligande gör det enklare för den nya läsaren att ta till sig informationen och på så sätt blir det även enklare att relatera till personen i reportaget.

Även i andra fall har jag valt att använda mig av Biscaya som referens för att förklara en plats som nämns i källtexterna, här i en beskrivning av de olika vinerna som finns på Enekos restaurang:

KT: [...] el atrevido Arima Vendimia (original vino dulce de hondarrabi zuri zerratia) [...] (s.33, r.1086-1088)

MT: [...] den djärva Arima Vendimia (ursprungligen ett sött vin från **det baskiska vindistriktet hondarrabi zuri zerratia i Biscaya**) [...] (s.33, r.1086-1089)

Här har jag, precis som i fallen med maträtterna, valt att kursivera namnet och lägga till en förklaring. För att hålla nere meningslängden och få ett bra flyt på svenska hade jag eventuellt kunnat nöja mig med att bara lägga till *vindistriktet* som förklaring, men för att poängtera att vinet är från ett distrikt i närheten har jag valt att ha med både *det baskiska vindistriktet* och *i Biscaya*. En spansk läsare hade förmodligen förstått att det handlade om ett baskiskt distrikt även om de inte känt igen namnet, då de ser att det är skrivet på baskiska, men en svensk läsare utan kunskaper i spanska hade kanske inte reagerat på det baskiska språket. Tack vare tilläggen får den nya läsaren samma information som den ursprungliga mottagaren fått, vilket är det viktigaste vid funktionell översättning.

Ett exempel där jag istället har valt att överföra ett namn på en stad utan en närmare förklaring är i följande mening:

KT: [...] a principios de los años 70 del siglo XX, el chef de **San Sebastián** estaba en punta de lanza de la vanguardia culinaria española. (s.1, r.15-18)

MT: [...] nämligen att kocken från **San Sebastián** var spansk kokkonsts största namn redan i början av 70-talet. (s.1, r.15-17)

I det här fallet har jag bedömt att staden San Sebastián är så pass känd att den inte behöver någon ytterligare förklaring. Kocken Arzak som det handlar om i den här meningen har dessutom fått besök av den svenska kocken Niklas Ekstedt i tv-programmet ”Niklas mat” (Niklas mat 2013), så sannolikheten att en svensk läsare känner till Arzak och var han kommer ifrån är något större än vad den är i fallet med Eneko Atxa. San Sebastián är även ett av Baskiens största turistmål (Wikipedia5), vilket borde betyda att den nya mottagaren åtminstone känner igen namnet.

Till sist kommer jag visa ett exempel på hur jag överfört ett specifikt restaurangkoncept från den spanska kontexten till den svenska. I den spanska texten nämns restaurangerna endast med namnen, som *lizarranes* och *restalias*, medan det på svenska krävs en hel del förtydliganden:

KT: [...] mucho más allá en lo gastronómico de **lizarranes y restalias** que visitan con éxito e intensidad los destinos internacionales. (s.17, r.554-556)

MT: [...] på en gastronomisk nivå långt bortom den på **de kommersiella restaurangkedjorna Lizarran och Restalia** som med framgång tagit sig fram på den internationella marknaden. (s.17, r.553-557)

I det spanska reportaget förutsätts läsarna ha en sådan bakgrundskunskap att de ska förstå vad författaren vill säga om restaurangkoncepten bara genom att nämna namnen på kedjorna, Lizarran och Restalia. Precis som i exemplet med José Andrés i USA är de så kallade implicita referenser och förutsätter att läsarna kan göra egna slutledningar, inferenser (Hellspång & Ledin 1997:128). I en svensk kontext krävs det däremot att den implicita informationen expliciteras genom vissa tillägg, och för att dessa ska ge korrekta förklaringar har jag därför undersökt vad Lizarran och Restalia är för typ av restauranger. Lizarran är en restaurangkedja där konceptet går ut på att man som gäst själv plockar till sig de små rätterna med tandpetare i och när man lämnar restaurangen får man sedan betala för antalet tandpetare man tagit till sig. Kedjan har restauranger runtom i hela Spanien och nu även i andra länder. Restalia är en restauranggrupp med ett franchisekoncept som serverar typisk mat från Medelhavet. Restalia grundades i Spanien 2004 och har nu mer än 300 restauranger runtom i världen (Wikipedia6). För att en svensk läsare ska förstå vad det handlar om har jag först främst valt att förtydliga genom att lägga till *restaurangkedjorna* framför Lizarran och Restalia. Båda två är kedjor där alla restaurangerna liknar varandra och serverar samma rätter, ett koncept som textförfattaren inte verkar vara speciellt förtjust i. För att läsaren ska förstå att

det rör sig om kedjor som i första hand har ett vinstintresse har jag dessutom valt att lägga till ordet *kommersiella*, som enligt Svenska Akademiens Ordbok (2009) betyder just något ”som i första hand tjänar vinstintressen <ibl. ngt nedsätt.>”, vilket stämmer in i det här sammanhanget. Cepeda verkar inte tycka om kedjornas massproduktion och placerar dem därför långt ner på den gastronomiska skalan, och med kombinationen av orden *restaurangkedjor* och *kommersiella* får man en bra bild av författarens negativa syn på kedjorna.

4.2 Bildspråk

Som jag nämnt i källtextanalysen förekommer det ofta ordlekar och målande beskrivningar i de tre spanska reportagen, oftast i form av metaforer, liknelser eller andra stilfigurer typiska för bildspråket. I Yvonne Lindqvists bok *Högt och lågt i skönlitterär översättning till svenska* (2005) diskuteras översättning av bildspråk och även om det i mitt fall inte handlar om skönlitterär översättning passar diskussionen ändå in på mitt problemområde om bildspråk. Enligt Lindqvist (2005:117) är det största problemet att ”olika kulturer skapar språkliga bilder på skilda sätt” och det är då översättarens uppgift att avgöra om de språkliga bilder som används ”är tillräckligt kända inom målkulturen för att de ska kunna förstås”. Även Ingo diskuterar bildspråk och då framför allt metaforer. Han nämner bland annat två olika typer av metaforer, semantiska och litterära, och skillnader mellan dessa två, som att ”den semantiska metaforen har hunnit lexikaliseras, medan den litterära metaforen är fräschare och mera tillgänglig.” (2007:119). Under arbetet med översättningen av bildspråket i reportagen har jag således varit tvungen att ta ställning till vissa saker. Hur pass etablerade är Cepedas metaforer och liknelser? Är det uttryck som används av gemene man i Spanien eller är de skapade endast för dessa texter? Och kan man framkalla samma bild hos målspråksläsaren genom att direktöversätta uttrycket eller får man gå ifrån det och kanske skapa en ny bild med hjälp av ett svenskt uttryck?

På ett flertal platser i källtexterna finns ord och uttryck där Cepeda refererar till vissa ämnesområden som inte alls brukar ha med matlagning att göra, som till exempel naturvetenskap och matematik. I det första exemplet kan man se hur han använder sig av matematiska grafer för att beskriva menyn på en av restaurangerna:

KT: El discurso narrativo es **sinusoidal**, de forma que los primeros platos del menú resultan más originales e impactantes que los colofones. (s.33, r.1058-1061)

MT: Den röda tråden på menyn **går upp och ner likt en sinusvåg**, då de inledande rätterna har en tendens att vara mer originella och imponerande än de avslutande. (s.32-33, r.1054-1058)

I källtexten finns beskrivningen “El discurso narrativo es sinusoidal” som vid en direktöversättning skulle betyda ‘Händelseförloppet/Den röda tråden är sinusvågig’. Av sammanhanget och efter viss efterforskning har jag förstått att det Cepeda vill säga med sinusvågig är att restaurangens meny varierar, att kvaliteten på rätterna svänger likt sinusvågor. På svenska finns dock inget vedertaget adjektiv som utgår från ordet *sinusvåg*, så jag har istället valt att använda substantivet och placera det i en liknelse: ”... går upp och ner likt en sinusvåg”. Att endast skriva att den röda tråden *är* som en sinusvåg är ganska vagt, eftersom det kräver att läsaren vet hur en sådan ser ut. Jag har därmed beslutat att hjälpa läsaren lite mer och istället använt mig av ett annat verb med ett förklarande adverb, ”går upp och ner”.

Även i citaten från kockarna förekommer det en hel del bildspråk. Följande exempel är hämtat från texten om Arzak:

KT: Grandes nombres como Bocuse o Ducasse hace años que dejaron de officiar en las cocinas de sus restaurantes, mientras Juan Mari –lo ha dicho muchas veces– asegura: “**moriré en los fogones**”. (s.1, r.22-26)

MT1: Framstående kockar som Bocuse och Ducasse slutade att arbeta i köket på sina restauranger för längesen, medan Juan Mari passionerat försäkrar att han ”**kommer att dö vid lågorna från spisen**”. (s.1, r.22-26)

”Morir en los fogones” är inget fast uttryck som förekommer ofta på spanska, utan det är skapat just för den här kontexten. Vid översättningen av citatet har jag funderat mycket på ordet *fogones* och hur jag ska göra för att lyckas överföra alla de associationer som ordet för med sig. Enligt *Norstedts spanska ordbok* betyder *fogon* ’1 eldstad, spis 2 panna i ångmaskin 3 eld, brasa’, och i en artikel om en kock handlar det naturligtvis om spisar. Men det är inte bara det som åsyftas i den här texten, utan snarare att ordet förknippas med eld och lågor, vilket också brukar associeras till passion. Och i det här fallet handlar det om Arzaks passion för matlagning. Arzak menar således att han kommer fortsätta med sin passion, matlagningen, tills han dör. Ett av mina förslag på översättning var följande:

MT2: [...] medan Juan Mari försäkrar att han ”**kommer att dö vid spisen**”.

Med den här översättningen får texten ett bra flyt på svenska och läsaren bör förstå vad Juan Mari vill säga, nämligen att han vill fortsätta laga mat så länge som möjligt, tills han inte orkar längre. Men med den här översättningen missar man kockens passion för matlagning. Jag har därför bestämt mig för att lägga till adverbet *passionerat* och behålla lösningen i det första exemplet, MT1. För att dessutom poängtera den starka associationen till eld i ordet *fogones* har jag även lagt till ordet *lågorna* i citatet. Med den översättningen får man lättare känslan av att han faktiskt kommer dö medan han gör det han älskar mest, nämligen att laga mat.

Nästa exempel på metafor nämndes kort under källtextanalysen och kommer här att diskuteras vidare:

KT: [...] hoy resulta más que sencillo encontrar jefes de cocina españoles **fuera de la piel de toro** que mencionan el nombre de Arzak como el mejor lema posible [...] (s.4-5, r.129-133)

MT1: [...] är det dessutom oerhört enkelt att hitta spanska kökschefer **utanför Spanien** idag som nämner namnet Arzak som den främsta förgrundsgestalten. (s.4, r.128-131)

I det här exemplet handlar det om metaforen “fuera de la piel del toro” (direktöversatt ‘utanför tjurens skinn’) som här betyder ‘utanför Spanien’. Metaforen ”tjurens skinn” för Spanien verkar inte vara en ofta förekommande metafor hos spanjorer idag, men naturligtvis förstår de den utifrån kontexten, och en snabb googlesökning visar ändå att den används ibland istället för att skriva ut Spanien. Redan i de första texterna som skrivits om Spaniens geografi nämner greken Strabon att landet har formen av ett tjurskinn, ‘una piel de toro’, (Wikipedia7) och på 1900-talet publicerade författaren Salvador Espriu dessutom en bok med titeln ”La pell de brau” (katalanska för ‘tjurens skinn’) där han diskuterar Spaniens historia (Wikipedia8). Det verkar således finnas tidiga referenser till landet där metaforen ”tjurens skinn” används och kanske är det detta som den allmänbildade Cepeda syftar på. Tjuren är ett omdiskuterat ämne i Spanien och den här metaforen skulle därmed kunna tolkas på olika sätt. Den skulle dels kunna användas av någon som är stolt över sitt land och dess symboler där tjuren får symbolisera styrka, dels av någon som är trött på landet och menar att det som finns ”utanför tjurens skinn” är något bättre, något långt bort från alla trötta traditioner. Hur bör då denna metafor överföras till svenska? En ordagrann översättning av det bildliga källspråsuttrycket,

vad Yvonne Lindqvist kallar för en översättning *sensu stricto* (2005:121), skulle ge följande mening på svenska:

MT2: [...] är det dessutom oerhört enkelt att hitta spanska kökschefer **utanför tjurens skinn** idag som nämner namnet Arzak som den främsta förgrundsgestalten.

På det här sättet bevaras metaforen och med den viss lokalfärg i texten, men frågan är om den nya läsaren verkligen förstår vad ”tjurens skinn” betyder och svaret är antagligen nej. Att överföra det bildliga uttrycket ordagrant skulle endast orsaka förvirring hos läsaren och informationen skulle då gå förlorad. En annan lösning på problemet vore att bevara bildspråket genom att göra en *bildersättning*. Det resulterar i ett korresponderande sakled, det vill säga det som betecknas i bildöverföringen, men ett annat bildled:

MT3: [...] är det dessutom oerhört enkelt att hitta spanska kökschefer **utanför tjurens hemland** idag som nämner namnet Arzak som den främsta förgrundsgestalten.

Uttrycket ”tjurens hemland” syftar här på Spanien, eftersom tjuren är en så pass stark symbol för landet och man därmed skulle kunna påstå att det är tjurens hemland. Det är dock inte en självklar koppling och kanske skulle just namnet på landet behöva tilläggas för att man ska förstå: ”utanför tjurens hemland, Spanien, idag”. Men i det här fallet skulle det innebära en förlängning av satsen och i och med det en negativ påverkan på meningens flyt. Jag har därför valt att faktiskt hålla mig till det första exemplet och skriva ”utanför Spanien”, vilket innebär att jag har överfört sakledsbetydelsen i det bildliga uttrycket utan att använda bildspråk i måltexten. Det blir en så kallad *bildförlust* (Lindqvist, 2005:123). I det här fallet har jag inte funnit någon möjlighet där jag kan både behålla metaforen och överföra informationen till den nya mottagaren, så då har jag valt att hålla mig till det sistnämnda. I och med att jag valt att ha en funktionell översättningsstrategi på global nivå anser jag det vara bäst att låta mottagaranpassningen gå före bevarandet av stilen i ett fall som detta.

5. Avslutande diskussion

Syftet med den här uppsatsen har varit att undersöka och diskutera mottagaranpassning och bevarande av personlig stil vid översättningen av tre spanska matreportage. Reportagen är

hämtade från tidskriften *Sobremesa* och är alla skrivna av journalisten och författaren Saúl Cepeda. En textanalys av källtexterna har visat att de har vissa gemensamma stildrag, som till exempel att de alla har ett målade språk och en berättande och informerande stil. Utifrån dessa mest karakteristiska drag har jag sedan valt två problemområden att fokusera på i översättningskommentarerna: kulturspecifika termer, begrepp och referenser, och bildspråk. I källtexterna förekommer det oerhört många kulturspecifika referenser i form av maträtter, personer och platser som har lett till funderingar kring mottagaranpassning, och när det gäller bildspråket har problemet framför allt varit att kunna bevara det bildliga uttrycket utan att förlora information.

De kulturspecifika termerna, begreppen och referenserna har varit en stor utmaning när det gäller att avgöra hur mycket som ska förklaras explicit och hur mycket de nya läsarna redan vet sedan tidigare om spanska maträtter, kockar och geografiska platser. I de flesta fall har jag valt att ha kvar de spanska begreppen och referenserna för att bevara lokalfärgen i texterna och att komplettera dessa med ett förklarande tillägg, så att läsarna direkt ska förstå vad det rör sig om. Att jag har valt att förtydliga så pass mycket som jag gjort är en del av min funktionella översättningsstrategi, det vill säga att försöka åstadkomma texter med samma funktion i den nya kulturen som i källspråkskulturen och att låta texterna styras av den nya mottagaren.

I översättningen av bildspråket i källtexterna har problemet dels varit att Cepeda har använt sig av en hel del ovanliga och komplicerade bildliga jämförelser med andra ämnesområden, dels att de språkliga bilder som används kanske inte är tillräckligt kända inom målkulturen för att de ska kunna förstås. När det gäller hänvisningar till andra ämnesområden har det ofta fungerat bra att överföra det bildliga uttrycket ordagrant, men i vissa fall har det krävts ytterligare tillägg. När det däremot handlar om språkliga bilder som är djupt rotade i den spanska kulturen har det vid vissa tillfällen varit svårt att återskapa en liknande bild på svenska, och jag har då tvingats stryka det bildliga uttrycket till förmån för ett bättre flyt i måltexten.

Att arbeta med uppsatsen och tvingas sätta ord på funderingarna kring översättningen har varit oerhört givande och gett mig många nya insikter. Jag har framför allt lärt mig mycket om översättning av bildspråk och kulturspecifika ord och uttryck, men även om mer övergripande frågor som varför texten ska översättas och hur mycket den bör anpassas efter den nya kulturen. Vid flera tillfällen har jag till och med ändrat min översättning efter att i uppsatsen ha diskuterat för- och nackdelar med olika översättningsmöjligheter och det är ett tankesätt som jag definitivt tar med mig i framtiden.

Källförteckning

Primärlitteratur:

Cepeda, Saúl (2012): Albert Adrià y las tapas. *Sobremesa*, oktober. (11.2.2014)

<http://www.sobremesa.es/gastronomía/reportajes-sobre-gastronomía/albert-adrià-y-las-tapas/>

--- (2012): Arzak y Arzak. *Sobremesa*, december. (11.2.2014)

<http://www.sobremesa.es/gastronomía/reportajes-sobre-gastronomía/arzak-y-arzak/>

--- (2013): Eneko Atxa. *Sobremesa*, maj. (11.2.2014)

<http://www.sobremesa.es/gastronomía/reportajes-sobre-gastronomía/eneko-atxa/>

Sekundärlitteratur:

Benson, Ken (red.) (2009): *Norstedts stora spanska ordbok: spansk-svensk, svensk-spansk : [130.000 ord och fraser*. 1. uppl. Stockholm: Norstedt

Enkvist, Inger (1991). *Om litterär översättning från spanska: exemplet Vargas Llosa*. Stockholm: Almqvist & Wiksell International

Hellspong, Lennart & Ledin, Per (1997): *Vägar genom texten. Handbok i brukstextanalys*. Lund: Studentlitteratur

Ingo, Rune (1991): *Från källspråk till målspråk: introduktion i översättningsvetenskap*. Lund: Studentlitteratur

Ingo, Rune (2007): *Konsten att översätta: översättandets praktik och didaktik*. 1. uppl. Lund: Studentlitteratur

Lindqvist, Yvonne (2005): *Högt och lågt i skönlitterär översättning till svenska*. Uppsala: Hallgren & Fallgren

Lundquist, Lita (2007): *Oversættelse*. Fredriksberg: Forlaget Samfundslitteratur

”Niklas mat”, SVT, sändes 7 okt 2013: <http://www.svt.se/niklas-mat/niklas-moter-gudfadern-inom-spansk-matlagning> (18.5.2014)

Saulweb, Saúl Cepedas hemsida <http://www.saulweb.com/> (10.4.2014)

Sobremesa, tidskriftens hemsida <http://www.sobremesa.es/quienes-somos/> (10.4.2014)

Svensk ordbok: utgiven av Svenska Akademien. 1. uppl. (2009). Stockholm: Norstedt
[distributör]

Wikipedia1: <http://es.wikipedia.org/wiki/¡Hola!> (13.5.2014)

Wikipedia2: http://es.wikipedia.org/wiki/Quique_Dacosta (13.5.2014)

Wikipedia3: http://en.wikipedia.org/wiki/José_Andrés (25.5.2014)

Wikipedia4: <http://en.wikipedia.org/wiki/Amorebieta-Etxano> (13.5.2014)

Wikipedia5: http://sv.wikipedia.org/wiki/San_Sebastián (13.5.2014)

Wikipedia6: http://es.wikipedia.org/wiki/Grupo_Restalia (18.5.2014)

Wikipedia7: http://es.wikipedia.org/wiki/Iberia#Geograf.C3.ADa_de_Iberia (18.5.2014)

Wikipedia8: http://es.wikipedia.org/wiki/Salvador_Espriu (18.5.2014)