



LUNDS
UNIVERSITET

Språk- och litteraturcentrum
Översättarutbildningen

EXAMENSARBETE VT 2017
MAGISTER I ÖVERSÄTTNING
DEL 2: ANALYS

Italiensk mat på svenska

Om pragmatisk anpassning av kulturspecifika begrepp i
en italiensk kokbok

Författare:
Charlotte Lindholm

Handledare:
Verner Egerland, italienska
Henrik Rahm, svenska

Sammandrag

Denna magisteruppsats baseras på översättningen av fyra avsnitt ur den senaste utgåvan av den italienska kokboken *Il cucchiaino d'argento* (2016). Syftet med uppsatsen har varit att belysa de svårigheter som kan uppstå vid överföring av kulturspecifika begrepp från ett italienskt matsammanhang till ett svenskt. Uppsatsen inleds med en källtextanalys baserad på den metod för textanalys som presenteras i Lennart Hellspång och Per Ledins *Vägar genom texten: En handbok i brukstextanalys* (1997). Den följs av ett kort kapitel om överväganden inför översättningen där framförallt den globala funktionella översättningsstrategin diskuteras. Därefter följer en fördjupningsdel där specifika och återkommande översättningsproblem rörande kulturspecifika begrepp analyseras mer djupgående. Uppsatsen visar att det finns väldigt många likheter mellan KT och MT, och att de stora skillnaderna och utmaningarna vid översättandet av en kokbok rör företrädesvis kulturspecifika begrepp eftersom det på grund av kulturskillnader ofta inte finns någon direkt översättningsmotsvarighet att tillgå. Översättningsproblemen har framförallt lösts genom de lokala översättningsstrategierna *explicitering, komplettering, ombearbetning av texten, utelämnning, bildförlust och etablerade namnvarianter*.

Engelsk titel:

Italian Food in Swedish – On Pragmatic Adaptation of Culture Specific Concepts in an Italian Cookbook

Nyckelord:

Il cucchiaino d'argento, pragmatisk anpassning, kulturspecifika begrepp, kokbok, mat, funktionell översättningsstrategi, explicitering, komplettering, etablerade namnvarianter

Innehållsförteckning

1. INLEDNING	4
2. KÄLLTEXTANALYS	4
2.1 KONTEXT	4
2.2 GENRE OCH DISPOSITION	5
2.3 EN VÄLSTRUKTURERAD OCH BESKRIVANDE TEXT	6
2.4 EN TYDLIGT INSTRUKTIV OCH PEDAGOGISK TEXT	7
2.5 EN GENRETYPISK OCH KULTURSPECIFIK TEXT	8
2.6 SYNTES	8
3. ÖVERVÄGANDEN INFÖR ÖVERSÄTTNINGEN	9
3.1 MÅLGRUPPS- OCH KULTURKONTEXTANPASSNING	9
3.2 KONTEXTUELLA SKILLNADER	9
3.3 ÖVERSÄTTNINGSTRATEGI	9
4. ÖVERSÄTTNINGSANALYS	10
4.1 TEORI OCH METOD	11
4.2 ANALYS	13
4.2.1 RÅVAROR OCH INGREDIENSER	13
4.2.2 STYCKNINGSDETALJER	14
4.2.3 TILLAGNINGSMETODER	16
4.2.4 MÄTTENHETER OCH GASLÄGEN	16
4.2.5 NAMN PÅ MATRÄTTER	19
4.2.6 VINER	20
5. AVSLUTNING	22
KÄLLFÖRTECKNING	23

1. Inledning

Denna magisteruppsats baseras på översättningen av fyra avsnitt ur den senaste upplagan av den italienska kokboken *Il cucchiaino d'argento* (2016) utgiven i Milano av förlaget Editoriale Domus. Samtliga översatta avsnitt är slumpmässigt utvalda och består alla av en beskrivande del som presenterar en specifik råvara, och en uppmanande del med recept och beskrivet tillvägagångssätt. De översatta avsnitten handlar om pasta, kalvkött, svärdfisk och aubergine.

Syftet med uppsatsen är dels att analysera en egen översättningsuppgift inom ramen för magisterutbildningen i översättning vid Lunds Universitet, dels att belysa de svårigheter som kan uppstå vid överföring av kulturspecifika begrepp från ett italienskt matsammanhang till ett svenskt, och de pragmatiska anpassningar en översättare tvingas att göra för att resultatet ska fungera lika väl i den nya kontexten som i den ursprungliga.

Uppsatsen inleds med en källtextanalys som följs av ett kapitel som diskuterar de olika överväganden som har gjorts inför översättningen, och där bland annat val av översättningsstrategi presenteras. Största delen av uppsatsen består av en översättningsanalys. Fokus i analysen är pragmatiska anpassningar av kulturspecifika begrepp som förekommer i italienska matlagningssammanhang, hur de bäst översätts och vilka lokala översättningsstrategier som har använts och varför.

Förkortningarna KT och MT används för källtext och måltext, och samtliga exempel har radhänvisning till exemplets första rad i KT.

2. Källtextanalys

Följande källtextanalys baseras på den metod för textanalys som presenteras i Lennart Hellspång och Per Ledins *Vägar genom texten: En handbok i brukstextanalys* (1997). Inledningsvis redogörs för källtextens kontext, och sedan analyseras några av textens mest framträdande drag. Kapitlet avslutas med en kort syntes.

2.1 Kontext

Il cucchiaino d'argento ges ut av förlaget Editoriale Domus. Förlaget grundades av Gianni Mazzocchi (1906–1984) i Milano 1929, en förläggare som året innan hade startat sin förlagsverksamhet genom att köpa den kände arkitekten Giò Pontis (1891–1979) design- och arkitekturmagasin *Domus*. Förlagets ledord har sedan starten varit tradition, kvalitet och förnyelse, och detta avspeglar sig i förlagets samtliga tidskrifter och magasin som till exempel *Quattroruote* (bilar) och *Meridiani* (resor).

Efter andra världskriget, i en tid då Italien för första gången upplevde ekonomisk tillväxt, fick Mazzocchi idén till en ny kokbok som skulle fungera som ett ständigt uppdaterat referensverk över det italienska sättet att laga mat (*Il cucchiaino d'argento* 2016:10). Kokboken utkom första gången

1950 och fick namnet *Il cucchiaino d'argento* 'silverskeden' från det engelska uttrycket "born with a silver spoon in one's mouth" vilket innebär att vara född med privilegier och i rikedom¹. Boken blev en omedelbar succé med 500 000 sålda exemplar under loppet av några månader vilket ledde till att en ny utgåva gavs ut i slutet av samma år. Sedan dess har kokboken kontinuerligt uppdaterats och förnyats, och i oktober 2016 utkom den för tionde gången (1950, 1950, 1951, 1954, 1959, 1972, 1986, 1997, 2011 och 2016).

Kokboken är skriven på italienska och redigerad av italienska matexperter och har därmed stor auktoritet i matsammanhang. Den innehåller över 2000 välbeprövade recept från Italiens alla regioner. Boken riktar sig huvudsakligen till italienare och/eller italiensktalande med insyn och erfarenheter av italiensk kultur då recepten förutsätter kunskaper om kulturspecifika råvaror och tillagningsmetoder. 2005 utkom *Il cucchiaino d'argento* för första gången på engelska på förlaget Phaidon med namnet *the Silver Spoon* och blev genast en *New York Times* bästsäljare. Den engelska utgåvan baserades på 1997 års italienska utgåva och har översatts till ett tiotal språk bl. a. danska (Sølvskæen 2007).

2.2 Genre och disposition

Il cucchiaino d'argento präglas i egenskap av kokbok av en stark vertikal intertextualitet som går tillbaka till den första kokboken man känner till, *De Re Coquinaria* (Om ämnet matlagning) skriven av romaren Caelius på 200-talet e. kr., och även *Liber de Coquina* (Kokboken), en napolitansk kokbok från tidig medeltid (Wikipedia). Den största förändringen mellan dessa och dagens kokböcker är att dagens är något mer exakta och utförligare i sina beskrivningar. De historiska kokböckerna hade dock det gemensamt att de skildrade aristokratins måltider och inte gemene mans. Folks "vanliga" recept gick istället vidare muntligt i generationer och är därför väldigt lokalt präglade, något som i allra högsta grad gäller Italien då landet enades så sent som 1861.

Med författaren och gastronomen Pellegrino Artusi (1820–1911) kokbok och etnografiska verk *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Köksvetenskap och konsten att äta gott) [min översättning] från 1891 kan man för första gången tala om ett italienskt kök i bemärkelsen nationellt. Artusi ville ena italienarna genom maten och samlade stora mängder recept från alla Italiens regioner. Han litade inte på skrivna källor utan samlade muntligt in alla recept direkt från de som lagade maten. Pellegrinos mastodontverk blev en enorm succé och har översatts till ett otal språk och är fortfarande tillgänglig i handeln idag (Bezzone, 2017).

Detta var den första kokboken i sitt slag i Italien och gav upphov till kokboksgenren *il manuale di cucina* (kökshandbok) till vilken *Il cucchiaino d'argento* också tillhör. *La nuova cucina delle specialità*

¹ Samma uttryck finns även på svenska men i förordet framgår tydligt att det i detta fall är "lånat" från engelskan.

regionali (Det nya regionala köket, 1909) [min översättning] av läkaren Vittorio Agnetti tog vid där Artusi avslutade, och betonade den store gastronomens vilja att definiera regionala skillnader genom sammanhållning. 1929 utgavs Ada Bonis (1881–1973) klassiska kokbok *Il talismano della felicità* (Lyckans talisman) [min översättning] som var en fortsättning på föregående kokböcker, men som särskilt inriktade sig på hemmafruar. Bonis kokbok sålde otroligt bra och blev en standardgåva till nygifta kvinnor.

Samtliga italienska kökshandböcker följer ungefär samma mönster och inleds gärna med några kapitel om ordning och reda i köket och några med ett antal basrecept. Efter detta följer *Il ricettario*, själva receptdelen, där recepten presenteras i samma ordning som rätterna serveras vid en typisk italiensk måltid vilket innebär att brödet inleder och följs av pastarätter och övriga förrätter som i sin tur följs av huvudrätter, sidorätter, ost, desserter, sött och salt och så vidare. *Il cucchiaino d'argento* är inget undantag, utan följer också detta mönster.

2.3 En välstrukturerad och beskrivande text

Samtliga analyserade avsnitt inleds med explicita teman som rubriker vilket gör att handlingen framkommer tydligt. Detta följs upp med en mycket tydlig referensbindning där temana fungerar som huvudledfamiljer. Referensbindningen är genomgående mycket varierad och uppvisar prov på såväl identitets- och delidentitetsbindning som association:

[...] **Melanzane**

Il viola delle **melanzane** è intenso, lucido e brillante. Altrettanto piacevole è il color porcellana di **quelle bianche**. Ma le **melanzane** si differenziano anche nella forma [...] [rad 882]

[...] **Aubergine**

Auberginens lila färg är intensiv, blank och glänsande. Lika behaglig är **de vita auberginernas** porslinsvita färg. Men de olika **auberginerna** kan också särskiljas på formen [...]

[...] **Vitello** e vitellone

La carne più tenera che ci sia è quella del **vitello** che pasteggia, per mesi, con latte intero o surrogati del latte. Ma se **”vitello”** è sinonimo di carne tenera è anche perché, fino alla macellazione, **il giovane animale** non ha modo di sviluppare la muscolatura [...] [rad 339] Alcune cotture, poi, a seconda dei **tagli**, aiutano a mantenere la tenerezza della **carne**. **Collo, geretto** e **punta di petto** sono consigliabili per le cotture in brodo [...] [rad 351]

[...] **Kalv** och ungnöt

Det möraste **köttet** kommer från **kalven** som i flera månader lever på mjölk och mjölkersättning. Men anledningen till att **”kalv”** är synonymt med mörkt kött är också att **det unga djuret** inte hinner att utveckla muskulatur innan slaktningen [...] Vissa tillagningsmetoder, beroende på vilken **styckningsdetalj** det gäller, hjälper till att bevara **köttets** mörhet. **Hals, lägg** och **bringa** rekommenderas till långkok [...]

Avsnitten struktureras genomgående likadant och inleds alltid med en kontrast eller en intresseväckare, oftast en intressant eller okänd detalj om råvaran. Detta övergår i en diskussion om vad råvaran kan eller brukar användas till, och avsnitten avslutas med en liten summering av kommande recept.

Den löpande texten är framförallt beskrivande när det gäller framställningsform vilket framgår av de många additiva konnektiverna och uppräkningsarna i allmänhet. Textpartierna innehåller också många statiska verb, särskilt verbet *essere* (vara):

[...] **E anche** uno dei più salutari [...] [rad 7] (och också)
[...] Il farro, **inoltre**, è il cereale più resistente [...] [rad 35] (dessutom)
[...] **ed** è la meno calorica in assoluto [...] [rad 34] (och)

[...] conservanti **e** coloranti [...] [rad 11] (och)
[...] la pasta con formaggio **e** salse a base di pomodori [...] [rad 27] (och)
[...] proteine **e** vitamine [...] [rad 28] (och)

[...] il colore della pasta **è** un risultato [...] [rad 15] (är)
[...] **è** infatti costituita per il 74% da carboidrati [...] [rad 20] (är)
[...] **è** povera di grassi e non **contiene** colesterolo [...] [rad 22] (är)

2.4 En tydligt instruktiv och pedagogisk text

Receptdelen är också delvis beskrivande genom den upprepande stilen, men kännetecknas framförallt av en instruerande framställningsform där nästan alla verb utgörs av dynamiska händelseverb i modus imperativ andra person plural. Att det verkligen är imperativ det är fråga om och inte presens indikativ framgår av att de klitiska pronomina uppträder i efterställd position²:

[...] Scottate **i pomodori** in acqua in ebollizione per 30 minuti, scolateli, pelateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini [...] [rad 116]
[...] Koka **tomaterna** i 30 sekunder. Låt **dem** rinna av väl. Skala, rensa bort kärnorna och skär i tärningar.

[...] Sciacquate **le acciughe**, mettetele a mollo per 20 minuti, scolatele, eliminate la lisca e sciacquatele di nuovo [...] [rad 157]
[...] Skölj **sardellerna** och låt **dem** ligga i blöt i 20 minuter. Häll av vattnet, ta bort benen och skölj igen.

Receptinstruktionerna följer en tydlig tidsdisposition eftersom arbetsgången är avgörande för resultatet. Instruktionerna innehåller därför inte heller några överflödiga värdeord eller ytterligare beskrivningar. Meningarna är ganska korta men informationspackade, och vissa moment bakas in

² I italienskan sammanfaller imperativ- och presens indikativformerna ofta, särskilt för 1: a konjugationen *-are* verb, och klitiska pronomina efterställs alltid i imperativ.

som satsförkortningar. För att arbetsgången inte på något sätt ska kunna missförstås används så konkreta ord som möjligt och ord med få närliggande betydelser:

[...] **(1)** Scottate i pomodori in acqua in ebollizione per 30 secondi, **scolateli, pelateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini.** **(2)** Riducete la mozzarella a dadini e **spezzettate una decina foglie di basilico lavate e asciugate.** **(3)** Disponete gli ingredienti in una terrina e conditeli con 4-5 cucchiari di olio. **(4)** Cuocete la pasta in acqua salata in ebollizione, **scolatela al dente, versatela nella terrina, unite i capperi, mescolate e servite subito** [...] [rad 223]

[...] **(1)** Skålla tomaterna i kokande vatten i 30 sekunder. / **Låt dem rinna av väl. / Skala, rensa bort kärnorna och skär i tärningar.** / **(2)** Skär mozzarellan i tärningar. / **Skölj, torka och finhacka basilikan.** / **(3)** Lägg tomaterna, mozzarellan och basilikan i en serveringsskål och ringla över 4–5 matskedar olivolja. **(4)** Koka pastan al dente i rikligt med saltat vatten. / **Låt den rinna av väl. / Håll pastan i skålen och tillsätt kapris. / Rör om och servera direkt** [...]

2.5 En genretypisk och kulturspecifik text

Texten är genretypisk framförallt i sin disposition och i sitt ordförråd. Dispositionen följer den generella kokboksdispositionen där en råvara presenteras och beskrivs och sedan följs av ett antal recept med arbetsgång uttryckt i imperativ. Dispositionen följer dock också den lokalt förankrade dispositionen för den italienska genren kökshandbok där en del av texten går ut på att beskriva allt runt omkring matlagningen, och där kapitelindelningen följer en typisk italiensk ordning. Ordförrådet är också typiskt för genren. Texten är full av matlagningsverb som till exempel *tagliare* 'skära', *rosolare* 'bryna', *cuocere* 'koka', *mescolare* 'blanda', *unire* 'tillsätta', och substantiv som *condimento* 'kryddning', *cottura* 'kokning; koktid', *padella* 'stekpanna'. Dessa ord är inte direkt fackord men det är ord som typiskt uppträder tillsammans i matlagningssammanhang.

Texten är genomgående kulturspecifik, från de lokalt präglade råvarorna som bland annat kräftdjuret *canocchia* och den lombardiska osten *robiola*, till förkunskaper och tillagningsmetoder som till exempel att skålla tomater och att förbereda en aubergine. Varje recept avslutas också med tre olika vintips: ett från norra Italien, ett från de centrala delarna och ett från de södra. Anledningen till detta är att man ska kunna hitta ett passande vin oavsett var i Italien man bor, men det beror också på att det för denna typ av kokboksgenre är viktigt att alla Italiens regioner är representerade.

2.6 Syntes

Texten vilar på en tydlig genretredition, såväl en internationell som en typisk italiensk. Texten har stark textbindning och tydlig disposition vilket bidrar till att den är lätt att följa och att förstå. Framställningsformen är framförallt beskrivande vilket utmärks av många additiva länkar och en stor andel statiska verb. Receptbeskrivningarna har en imperativ funktion vilket framgår mycket

tydligt: verbformer i imperativ, relativt korta meningar och konkreta ord som inte kan missförstås. Texten är avslutningsvis mycket kulturspecifik.

3. Överväganden inför översättningen

I detta kapitel diskuteras målgrupps- och kulturkontextanpassning, olika kontextuella skillnader mellan KT och MT samt vilken översättningsstrategi som har tillämpats och varför.

3.1 Målgrupps- och kulturkontextanpassning

KT har i form av kokbok såväl en informativ som en imperativ funktion. Den är informativ eftersom den upplyser läsaren om olika råvaror, hur de ska tillagas och så vidare, och imperativ eftersom den syftar till att få mottagaren att lyckas tillaga specifika måltider. Många råvaror och tillagningsmetoder är knutna till en italiensk kontext, ibland till och med en regional italiensk kontext, och måste därför anpassas för att en ny svensk målgrupp ska kunna tillgodogöra sig innehållet. Ett nytt för MT specifikt syfte är att kokboken i den nya kontexten inte längre bara är en kokbok utan nu en specialkokbok med ”utländsk” mat. Det är med andra ord ingen standardkokbok med svenska husmanskostrecept och bör därför också behålla en viss lokal prägel. Man kan också anta att den nya målgruppen inte bara är intresserad av att laga mat utan även har ett visst specialintresse i italiensk mat. Ett syfte som försvinner är det italienska ”enande” syftet. De regionala skillnaderna spelar inte samma stora roll i en ny svensk kontext. Italien är i stora drag redan en enhet för den svenska läsaren.

3.2 Kontextuella skillnader

Även om en kokbok har en såväl informativ som imperativ funktion både på italienska och på svenska skiljer sig ändå själva utformningen åt, särskilt vad gäller recepten. Svenska recept följer en ännu striktare kronologi än de italienska som dessutom bäddar in flera moment i en mening genom bland annat satsförkortningar. Svenska recept föredrar istället flera korta meningar, och att arbetsmomenten presenteras var för sig.

3.3 Översättningsstrategi

Det är lämpligt att inledningsvis besluta vilken global översättningsstrategi som ska vägleda arbetet. En sådan strategi kan vara mer eller mindre imitativ eller funktionell (Lundquist 2007:37). Med en imitativ strategi menas att översättningen strävar efter att ligga så nära KT som möjligt vad gäller form och stil, och på så sätt respektera författaren. En funktionell strategi prioriterar däremot att förmedla KT:s innehåll så noggrant som möjligt till den nya målgruppen. Imitativa översättningsstrategier används ofta vid översättningar av kända författares verk då textens stil kan

spela en avgörande roll i själva verket. Funktionella strategier används oftast när det gäller bruksanvisningar och liknande där textens form och stil är av underordnad betydelse, och där den semantiska och pragmatiska ekvivalensen väger tyngst.

KT som ligger till grund för översättningen som denna uppgift baseras på har som tidigare nämnts framförallt ett informativt och ett imperativt syfte för vilket en global funktionell strategi med fokus på innehåll passar bäst. Denna globala strategi avspeglas även lokalt där funktion och innehåll genomgående har fått styra översättningen vilket har fungerat bra förutom då det gäller kulturspecifika begrepp som ofta har krävt någon form av målgruppsanpassning för att i sin helhet kunna fungera rent praktiskt. Jag kommer i nästa kapitel att presentera vilka lokala översättningsstrategier jag har använt mig av i översättningsarbetet och att analysera detta lite närmare.

4. Översättningsanalys

Svårigheten i att översätta en kokbok från ett språk till ett annat ligger ofta inte i grammatisk struktur eller språkvarietet, utan i semantik och pragmatik. Rune Ingo slår i *Konsten att översätta* (2007:20–23) fast fyra grundaspekter för översättning baserat på Saussures dikotomi *form* och *innehåll*, nämligen *struktur*, *varietet*, *semantik* och *pragmatik*. Struktur och varietet står för språkets form, medan semantik och pragmatik handlar om språkets innehåll. Analysdelen i denna uppsats kommer framförallt att behandla de pragmatiska anpassningar som har behövt göras för att texten ska kunna fungera lika bra i en ny svensk kontext som i den ursprungliga italienska.

Även om det finns skillnader mellan kokböcker från olika länder, så finns det också många likheter. Den grammatiska strukturen går ofta igen i form av verbformen imperativ, och uteslutandet av objekt, så kallad objektsellips. Språkvarieteteten skiljer sig heller inte alltför mycket åt eftersom kokböcker generellt är mycket genrebundna och brukar i stora drag, oavsett land, alltid innehålla en presentation av råvaran, en lista med ingredienser och ett beskrivet tillvägagångssätt. Det som däremot ofta brukar skilja kokböcker från olika länder åt är alla *kulturspecifika begrepp* som till exempel lokala ingredienser, tillagningsmetoder och måttenheter. Som redan nämnts har kokböcker framförallt ett imperativt syfte, och därför måste dessa begrepp kompenseras för genom pragmatiska anpassningar om kokbokens mål och syfte ska kunna upprätthållas även i en ny kulturkontext.

Målet vid översättning av matrecept är i princip alltid att genom den nya texten vägleda någon i att tillaga en viss maträtt som i slutändan ska smaka exakt likadant som om den vore tillagad av någon som följt receptet på källspråket. Det är därför viktigt att det verkligen är de riktiga ingredienserna som används och att utförandet beskrivs så korrekt som möjligt. Problemen uppstår då en viss ingrediens eller ett visst tillagningssätt saknas i måltextrkulturen, eller om en

måttenhet uttrycks på ett annat sätt, har en annan betydelse eller om dess betydelse är ospecifik även i källtextkulturen, och hur detta i så fall ska lösas. Att översätta en kokbok kräver utöver goda kunskaper i källspråket även goda kunskaper i matlagning, såväl typisk för KS som för MS. Dessutom bör det finnas god insyn i hur ett recept i måltextkulturen ser ut, är uppbyggt och fungerar.

4.1 Teori och metod

I arbetet med att kontextanpassa översättningen och att lösa pragmatiska svårigheter har jag använt mig av följande lokala översättningsstrategier: *explicitering*, *komplettering*, *ombearbetning av texten*, *utelämnning (strykning)*, *bildförlust* och *etablerade namnvarianter*.

Explicitering är en översättningsteoretisk metod som innebär att det som i KT är underförstått eller implicit görs explicit i MT så att den nya målgruppen får samma utgångsläge som den ursprungliga målgruppen. Kinga Klaudy beskriver i *Routledge Encyclopedia of Translation Studies* (2009) fyra olika typer av explicitering: *obligatorisk explicitering*, *frivillig explicitering*, *pragmatisk explicitering* och *översättningsinherent explicitering*. Obligatorisk explicitering är en explicitering som behövs för att MT ska bli grammatisk korrekt. Frivillig explicitering är som namnet antyder frivillig, och texten blir grammatisk korrekt även utan explicitering, men den kan bli bättre stilistiskt eller strukturellt genom tillägg av till exempel konnektiver. Pragmatisk explicitering är förklarande tillägg av underförstådd kulturell information som är okänd för målspråksmottagarna. Översättningsinherent explicitering är texttillägg som ett resultat av själva översättningsprocessen. Det är framförallt pragmatisk explicitering som har varit aktuell i arbetet med översättningen i denna uppsats.

Komplettering innebär att man i den löpande texten flikar in ett förklarande tillägg som hjälper läsaren att förstå vad det handlar om (Ingo 2007:134–136). Detta är en mycket användbar metod när det gäller översättning av kokböcker eftersom man på så sätt kan behålla ursprungsingrediensen som är så viktig i sammanhanget, men ändå ganska kort, och på ett icke störande sätt förklara vad som menas. Ett exempel på komplettering är *robiola-ost* (rad 236). Begreppet kan också användas i ett bredare sammanhang, och överlappar i viss mån begreppet *explicitering*. Jag har av denna anledning valt att begränsa användandet av *komplettering* till kortare tillägg på källspråksord, och *explicitering* till längre förklaringar såväl i den löpande texten som i fotnoter.

I vissa situationer har jag varit tvungen att göra en *ombearbetning av texten* (Ingo 2007:136–137) som en del av målspråksanpassningen. Anledningen till detta beror bland annat på att informationsflödet i italienska och svenska matrecept skiljer sig åt på vissa punkter. I Sverige

presenteras till exempel nästan alltid ugnstemperaturen i ett mycket tidigt skede så att ugnen redan är varm när det är dags att sätta in maträtten. I Italien informeras matlagaren om ugnstemperaturen när det är dags att sätta in maträtten i ugnen vilket innebär att det då uppstår onödig väntetid. En annan orsak till ombearbetning av texten är att det genom satsförkortningar i meningarna i vissa recept bakas in moment som är självklara för italienare. Det satsförkortade momentet blir för otydligt för en svensk att kunna följa utan att texten anpassas, och i dessa situationer måste texten bearbetas så att målspråkläsaren kan följa receptet lika smidigt som en läsare i källspråskulturen. Alla omvandlingar av måttenheter och gaslägen ingår också i denna kategori.

Utelämnning är en metod som kan användas både som komprimeringsmetod och för att av pragmatiska skäl maximera kulturanpassningen genom att ta bort onödig information (Ingo 2007:124,286). Det är dock en metod som bör användas mycket restriktivt. För många utelämnningar sker i onödan på grund av olika misstag (2007:124). Jag har framförallt använt mig av denna metod då det gäller information rörande gasspisanvändning. Eftersom jag har anpassat texten för elspisanvändare har denna information blivit överflödig.

När det gäller idiomatiska namn på maträtter har jag genomgående använt mig av metoden som Yvonne Lindkvist i *Högt och lågt i skönlitterär översättning till svenska* (2005) kallar *bildförlust*. Metoden innebär att när man står inför ett bildligt uttryck väljer att överföra innehållet och inte det språkliga uttrycket, eller som Ingo beskriver det (2007:145) ”idiomet översättes med ett förklarande normaluttryck”. Detta resulterar i att målspråkläsaren inte får samma bild som källspråkläsaren, men det är i kokbokssammanhang att föredra framför ett liknande namn på målspråket som inte har någon förankring i den nya kulturkontexten. Den spanska maträtten *ropa vieja* har i sin svenska översättning ’gamla kläder’ aldrig haft succé mer än som komiskt inslag i filmen *Sällsapsresan*.

Kategorin *etablerade namnvarianter* innebär praktiskt att om ett kulturspecifikt begrepp redan har ett etablerat namn på målspråket bör detta användas (Ingo 2007:138). Denna kategori ska inte blandas ihop med *direkta lån* eller *översättningslån* (Lundquist 2007:44–45). Direkta lån kallas ord som lånas in direkt i samband med översättningen utan någon form för explicitering, och ska kunna tolkas direkt av sammanhanget av målspråkläsaren. Översättningslån är också direkt inlånade ord, men med enda skillnaden att de är översatta till målspråket. Direkta lån och översättningslån används framförallt då det inte finns en redan etablerad variant. Det kan ibland vara svårt att avgöra huruvida ett begrepp är etablerat eller inte. Ett sätt kan vara att använda ordböcker, och begreppet är givetvis etablerat om det finns med. Problemet är att det kan dröja många år innan ett ord tas upp i en ordbok vilket innebär att det kan ha varit etablerat i språket långt tidigare. För att avgöra om ett begrepp är etablerat eller inte har jag använt mig av nyare

kokböcker, både skrivna på svenska i original och översättningar, kända matvarukedjors sortiment och Google sökningar. Om begreppet förekommer frekvent har jag ansett det som etablerat.

4.2 Analys

I detta avsnitt konkretiseras och analyseras de mest återkommande problemen med översättningen vad gäller kulturspecifika begrepp. Många problem har uppkommit i liknande situationer och de presenteras därför i följande kategorier: *råvaror och ingredienser, styckningsdetaljer, tillagningsmetoder, måttenheter och gaslägen, namn på maträtter och viner.*

4.2.1 Råvaror och ingredienser

Eftersom det är en kokbok som handlar om italiensk matlagning förekommer givetvis ett stort antal kulturspecifika råvaror och ingredienser. I kapitlet om pasta presenteras pasta av andra typer av mjöl än vanligt vetemjöl:

[...] E tali virtù nutrizionali vengono ancor più esaltate qualora ci si orienti su prodotti ricavati da farine diverse da quella di frumento: **la pasta di farro**, per esempio, ha un contenuto di fibre dieci volte superiore ed è la meno calorica in assoluto. [rad 29]

[...] Näringsriktigheten ökar ännu mer om man inriktar sig på produkter baserade på andra mjölsorter än standardvete. Pasta gjort på **italienskt farrovete, som ibland benämns ”spelt” på svenska**, har till exempel tio gånger så hög fiberhalt som vanligt vete och innehåller dessutom färre kalorier.

Om detta handlade om en mjölsort som den nya målgruppen var bekant med, som till exempel rågmjöl, skulle en explicitering inte behöva göras alls. Om det var så att italienskt vete på något sätt skulle avvika från den svenska varianten hade det eventuellt räckt med en komplettering genom att lägga *italiensket* till vete, så skulle den nya målgruppen snabbt få en bild av vad det handlar om. Nu gäller det en vetesort som varken existerar i Sverige eller som genomsnittssvensken känner till, och därför krävs en lite längre explicitering. *Italiensket farrovete* är fortfarande relativt ospecifikt, och det blir betydligt tydligare med ett specificerande inskott som förklarar vad farro är genom att jämföra det med en svensk liknande produkt. I denna situation finns det inte många andra alternativ. Att endast byta ut ingrediensen med något likvärdigt som spelt fungerar inte optimalt eftersom ordet återkommer flera gånger i samma stycke, och hela styckets budskap riskerar därmed att bli något missvisande.

Ett annat exempel ur den löpande texten är följande i avsnittet om aubergine. Grönsaken aubergine är mest känd i Sverige genom den lila, avlånga varianten. I Italien finns en uppsjö av sorter vilka också beskrivs i kapitlet. Eftersom grönsakens namn sammanfaller med färgen är

tanken på en aubergine i andra färger än den lila relativt främmande i en svensk kontext, och därför kan detta behöva förtydligas:

[...] Il viola delle melanzane è intenso, lucido e brillante. Altrettanto piacevole è il color porcellana di **quelle bianche**. Ma le melanzane si differenziano anche nella forma [...] [rad 884]

[...] Auberginens lila färg är intensiv, blank och glänsande. Lika behaglig är **de vita auberginernas** porslinsvita färg. Men de **olika** auberginerna kan också särskiljas på formen [...]

Svenskan har lånat in ordet aubergine från franskan, och det är både namnet på grönsaken och på färgen. I franskan har ordet kommit in från arabiskan *al-badhinjan*, via Nordafrika och Spanien, och är namnet på den lila, avlånga varianten som vi också känner till i Sverige. Eftersom det italienska *melanzana* tog vägen från Mellanöstern via Grekland har den kommit att innefatta också andra auberginevarianter som till exempel vita och lilaspräckliga (Svensk Ordbok 2009; Wikipedia).

I den löpande texten som handlar om olika auberginesorter får läsaren i och för sig reda på att det finns flera varianter av grönsaken, men eftersom det är så pass främmande behövs ändå någon form för förtydligande för att texten ska flyta ostört. Kopplingen mellan 'de vita' och aubergine är inte alls självklar, och texten blir betydligt smidigare genom kompletteringarna 'aubergine' och 'olika'. Den svenska mottagaren påminns om att aubergine inte bara består av en sort. Egentligen handlar det om att begreppen 'aubergine' och 'melanzana' inte är direkta motsvarigheter utan att den förstnämnda inkluderas i den andra (Ingo 2007:91). Bland de översatta recepten finns inga exempel på just vita auberginer. Däremot finns det exempel på *melanzane perline* 'smala, avlånga, chilifruktliknande auberginer', *melanzane tonde* 'runda auberginer' och *melanzane violette* 'ljuslila, spräckliga auberginer'.

4.2.2 Styckningsdetaljer

Ett av de svåraste momenten i hela översättningsarbetet var att hitta lämpliga översättningsmotsvarigheter till styckningsdetaljer. Svårigheten ligger dels i att styckningen inte utgörs av samma detaljer, dels i att de italienska och de svenska delarna överlappar varandra. Ytterligare en detalj som försvårar översättningsprocessen är den italienska regionala aspekten som innebär att samma detalj kan ha flera olika namn beroende på vilken del i Italien man befinner sig, vilket innebär att man måste göra en gedigen informationssökning samt jämföra och kontrollera flera olika källor för att vara säker på vilken del det verkligen handlar om. I de flesta fall förekommer inte styckningsdetaljen på svenska då de italienska detaljerna är betydligt mer specifika

än de svenska, och val av översättningsmotsvarighet måste göras. Ett bra exempel på detta är *nodino* som är en köttbit av kalv som påminner om en kalvkotlett:

[...] Costolette, **nodini**, codone, noce, sottofesa, scamone, fesa francese, magatello sono le parti più tenere e rendono bene arrosto o in padella, cotti a fuoco moderato per evitare di asciugarli troppo [...] [rad 355]

[...] Kotlett, **nodinikotlett**, rostbiff, fransyska, ytter- och innanlår, rumpstek och rulle är de möraste delarna och passar för tillagning i ugn eller i panna, på medelhög värme så att köttet inte blir för torrt [...] [fotnot] **Nodini är fina kalvkotletter som kommer från karrén närmast rostbiffen och som innehåller både kotlett och filé. Styckningen finns inte i Sverige och vanliga kalvkotletter kan också användas** [fotnot slut]

En enkel googlesökning på *tagli di carne di vitello* 'styckningsdetaljer av kalv' resulterar i allt mellan 20 och 30 styckningsdetaljer vilket kan jämföras med 13 styckningsdetaljer av kalv på Scans hemsida med kalvkinden inkluderad. Nodini är inte med på alla italienska styckningskartor vilket ger en indikation på att de flesta italienska styckningsdetaljer har olika namn i olika regioner. En specificerad sökning på bara *nodini di vitello* 'kalvnodinier' resulterar i diverse förklaringar och en bildsökning med samma fras resulterar i ett antal bilder på en köttbit med ben som har många likheter med en vanlig kalvkotlett. De flesta förklaringarna har det gemensamt att köttbiten kommer från kalvens rygparti, mittemellan vad som i Sverige kallas karré och rostbiff. Dessutom är den skuren på ett sätt så att den innehåller en bit av filén.

I den engelska översättningen av 1997 års utgåva av *Il cucchiaino d'argento, the Silver Spoon* (2005), och den danska översättningen *Sølvskæen* (2007) används översättningsmotsvarigheterna *medallion* och *medaljon*. Den svenska köttmedaljongen förknippas starkt med styckningsdetaljen filé, och därför skulle kalvmedaljong bli något missvisande. Det framkommer tydligt genom bildsökningen att nodinikotletten har ben vilket en kalvmedaljong inte har. För att göra bilden av köttbiten så tydlig så möjlig för en svensk målgrupp ligger någon form av kotlett trots allt närmare än filé och en komplettering, 'nodinikotlett', fungerar väl. I själva presentationen av receptet läggs ett alternativ till, i detta fall 'vanliga kalvkotletter', så att det går att följa receptet även om det inte går att få tag på just denna köttbit samtidigt som man behåller lite av källspråkets färg:

[...] 4 **nodini di vitello** da 200 g ciascuno, 50 g di pancetta tesa, 2 dl di vino bianco secco, 4 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, 2 dl di brodo di carne, farina, 50 g di burro, sale, pepe nero [rad 590]

[...] 4 **nodinikotletter eller vanliga kalvkotletter** à 200 g, 50 g lufttorkat rimmat sidfläsk, 2 dl torrt vitt vin, 4 salviablåd, 1 kvist rosmarin, 2 dl köttbuljong, mjöl, 50 g smör, salt, svartpeppar

4.2.3 Tillagningsmetoder

I ett italienskt recept ingår ibland ingredienser som måste tillagas utan att det framgår särskilt tydligt av själva receptet. Det rör sig om mycket grundläggande ingredienser inom italiensk matlagning, som till exempel flådda tomater, vilket fungerar väl i en italiensk kulturkontext. Det är dock procedurer som inte förekommer särskilt ofta inom svensk matlagning, och ett förtydligande av matlagningsmomentet i form av en ombearbetning av texten kan vara värd att göra så att receptet blir lättare att följa för en svensk matlagare:

[...] Scottate i pomodori in acqua in ebollizione per 30 secondi, scolateti, pelateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini. [rad 223]

[...] Skålla tomaterna i kokande vatten i 30 sekunder, låt dem rinna av, skala dem, rensa bort kärnorna och skär dem i tärningar. [ordagrann översättning]

[...] Skålla tomaterna i 30 sekunder. Låt dem rinna av. Skala dem, rensa bort kärnorna och skär i tärningar. [imitativ översättning]

[...] **Börja med att** skålla tomaterna. **Koka upp rikligt** med vatten i en stor kastrull. **Lägg i tomaterna** och låt koka i 30 sekunder. Låt dem rinna av **väl**. Skala, rensa bort kärnorna och skär i tärningar.

Den italienska instruktionen är skriven för att tillagas i förbifarten. Det är ett rutinförfarande när det kommer till pastasåser och något som den genomsnittliga italienska matlagaren är bekant med. Eftersom detta inte kan sägas för den svenska matlagaren måste momentet förtydligas. Att inleda med ett 'börja med' gör att den som ska laga måltiden förstår att det är ett delmoment. Att sätta punkt och dela upp momenten i flera korta meningar gör också att de olika stegen blir tydligare. Två nya imperativformer, 'koka upp' och 'lägg i', förtydligar de olika stegen ytterligare. Slutligen specificeras att tomaterna ska rinna av väl så att det inte ska bli för vattnigt när de ska tärnas. Genom det ordagranna och det imitativa exemplet framgår det tydligt varför en ombearbetning av texten är motiverad.

4.2.4 Måttenheter och gaslägen

I svenska kokböcker anges torrvaror aldrig i *gram* utan i *l*, *dl*, *msk* och *tsk*. Detta är en sanning med modifikation då pasta generellt anges i gram förutom då det gäller snabbmakaroner, vilket säkerligen har att göra med att det av utrymmesskäl är svårt att mäta upp till exempel spagetti i ett decilitermått. I Sverige finns dock en tendens att undvika gram om det är möjligt, och bland annat bönor och liknande anges i torrt tillstånd i gram medan de anges i deciliter i konserverat tillstånd. Detta gäller även oliver som i Sverige oftast köps i glasburk, och det är därför naturligare att mäta upp innehållet i ett decilitermått. I Italien där oliver växer och produceras i stora mängder, och där färska oliver hör vardagen till, är det vanligare att mäta i gram.

En annan torrvara som är svår att hantera är ströbröd som i svenska kokböcker oftast anges i matskedar, men som typiskt anges i gram i Italien. En matsked motsvarar 15 gram vilket är perfekt då det handlar om 30 gram ströbröd. Det kan smidigt omvandlas till 2 matskedar. Eftersom 40 och 50 gram, som inte går att omvandla till ett jämnt antal matskedar, också förekommer i KT blir det svårt att förbli konsekvent. Av denna anledning har jag valt att inte omvandla ströbröd, och det samma gäller för smör:

[...] 320 g di conchiglie, 500 g di spinaci, 100 g di ricotta, 1 uovo, 1 scalogno, **30 g di burro**, sale, pepe nero [rad 186]

[...] 320 g pastasnäckor, 500 g spenat, 100 g ricotta, 1 ägg, 1 schalottenlök, **2 msk smör**, salt, svartpeppar

[...] 320 g pastasnäckor, 500 g spenat, 100 g ricotta, 1 ägg, 1 schalottenlök, **30 g smör**, salt, svartpeppar

[...] 1,3 kg di scamone di vitello, 1 litro di latte, 2 foglie d'alloro, 10 grani di pepe nero, **20 g di burro**, sale [rad 555]

[...] 1,3 kg rumpstek av kalv, 1 liter mjölk, 2 lagerblad, 10 svartpepparkorn, **1,33 dl/1 1/3 dl/0,21 dl smör**, salt

[...] 1,3 kg rumpstek av kalv, 1 liter mjölk, 2 lagerblad, 10 svartpepparkorn, **20 g smör**, salt

Som framgår av exemplen ovan fungerar egentligen angivelse i matsked bäst såvida det inte gäller angivelser i 25/50/75 gram. Eftersom det på svenska smörpaket finns en mätlinjal som mäter per 50 gram brukar matsked varvas med gram men i regel bara upptill de första 50 grammen. Ett alternativ är att jämna ut recepten det vill säga göra om vikten till närmaste 25-tal för att på så sätt ”försvenska” receptet. På detta sätt blir 20 gram 25 och 40 gram 50. Även om 5 – 10 gram nog inte påverkar slutresultatet särskilt mycket när det gäller smör kanske det kan göra det när det gäller andra ingredienser, och en provlagning bör egentligen genomföras i dessa situationer.

Ett annat återkommande problem har varit det italienska måttet *bicchiere* ’glas’. Även om glas och kaffekopp inte används särskilt ofta längre i Sverige framgår det tydligt i de flesta kokböcker att ett glas motsvarar 2 deciliter och en kaffekopp 1,5 deciliter. Detta gäller inte italienska kokböcker, och mycket informationssökning har krävts för att få bekräftat hur mycket ett italienskt ’glas’ rymmer. På samma sätt som med styckningsdetaljerna är detta inte självklart utan allt från 1 deciliter till 2,5 deciliter antyds. Det vanligaste är dock 200 milliliter vilket motsvarar 2 deciliter, och det är det mått som jag har använt mig av då jag har omvandlat recepten:

[...] 1 kg di lombata di vitello, **1 bicchiere di vino bianco secco**, **1 bicchiere di Marsala secco**, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino, 20 g di burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero [rad 518]

[...] 1 kg kotlettrad av kalv, **2 dl torrt vitt vin**, **2 dl torrt Marsalavin**, 1 vitlöksklyfta, 1 kvist salvia, 1 kvist rosmarin, 20 g smör, olivolja, salt, svartpeppar

Att måttenheter spelar en stor roll i översättningssammanhang bekräftas av Lena Holmlund som i sin examensuppsats *Översättning av en receptbok från engelska till svenska – med genre- och textanalys och kommentar* (2007) som ett autentiskt uppdrag översatte en engelsk kokbok till svenska och fick som direktiv av Bonniers förlag att bland annat omvandla samtliga torrvaror angivna i gram till liter, deciliter, matsked och tesked. Ett annat direktiv var att ugnstemperaturer skrivs utan C för Celsius och att grader i Fahrenheit och gaslägen inte ska tas med överhuvudtaget. Att undvika Celsius har inte vållat några problem i översättningsarbetet överhuvudtaget, däremot har allt som har med gasspisanvändandet att göra varit lite problematiskt.

Gasspis med elektrisk ugn är standard i Italien och i Sverige är elspis/ugn vanligast. Detta innebär att gaslägena ska omtolkas till ellägen. Uttrycket *a fiamma vivace* 'på livlig låga' är ett vanligt förekommande sätt att indikera de högre gaslägena. Eftersom uttrycket inte innehåller en specifik siffra eller något annat som indikerar ett bestämt läge blir det en tolkningfråga beroende på sammanhang:

[...] Eliminate l'aglio e nell'olio caldo insaporite i pomodori **a fiamma vivace, in modo che i dadini restino interi** [rad 123]

[...] Ta bort vitlöken från den upphettade oljan. Tillsätt tomaterna, låt dem koka upp och ta smak. Tomaterna **ska koka rejält utan att koka sönder**.

Detta exempel är inte så problematiskt eftersom det på italienska även kommer en begränsning på den livliga lågan: *tomaterna ska inte koka sönder*. Här sker en anpassning utan att gasläget behöver överföras eftersom fokus ligger på sättet det ska koka på. Nästa exempel visar gasläget *fuoco vivo*. Gradskillnaden mellan *vivace* och *vivo* är inte tydlig, men det förstnämnda lutar mer åt 'full av liv' och det andra 'vid liv' eller 'levande' (Zingarelli 2017) vilket jag har tolkat som hög och medelhög värme:

[...] Aggiungete le canocchie, bagnatele con il vino, lasciatelo evaporare, coprite e cuocete 3-4 minuti **a fuoco vivo**. [rad 126]

[...] Tillsätt kräftorna. Håll i vinet och låt det avdunsta. Koka under lock **på medelhög värme** i 3–4 minuter.

Fuoco basso 'svag låga' kan oftast ganska oproblematiskt översättas med 'låg värme'. Gasläget *fuoco dolce*, ungefär 'behaglig låga', är lite mer krångligt eftersom att beskriva ett spisplatteläge på tillsvarende sätt skulle låta märkligt i en svensk kontext. Här gäller det att leva sig in i själva receptet för att hitta rätt översättningsmotsvarighet:

[...] In padella scaldate 2 cucchiari di olio e, **a fuoco dolce**, lasciatevi sciogliere le acciughe mescolando con delicatezza, unite i capperi e le olive, mescolate e tenete da parte. [rad 161]

[...] Hetta **långsamt** upp 2 msk olivolja i en stekpanna. Tillsätt sardellerna och låt dem försiktigt lösas upp. Tillsätt kapris och oliver. Rör om och ställ åt sidan.

Att lösa detta genom bara att använda 'låg värme', även om det är fråga om ett lägre läge, är lite för enkelt. *Dolce* i detta sammanhang ska snarare ses som sättet hur lågan påverkar substansen. Jag har valt översättningsmotsvarigheten 'långsamt' vilket kan sägas vara en 'behaglig' uppvärmning till skillnad från när det går snabbt. En långsam uppvärmning utesluter dock inte på något sätt låg värme men man behåller på detta sätt en viktig del av informationen. 'Försiktig' skulle också kunna fungera men då bör kanske ett annat ord väljas som motsvarighet till *con delicatezza* i samma stycke för att undvika upprepning.

Ytterligare information om gasspisar och användning därav har jag valt att utelämna. Sådan information tillför ingenting av betydelse eftersom recepten genomgående har anpassats till elspisbrukare:

[...] **Disponete una retina spargifiamma sotto la casseruola e** cuocete l'arrosto per un'ora coperto, su fiamma bassa, versando, poco alla volta, il vino mescolato con il Marsala. [rad 535].

[...] **Lägg en värmespridare under grytan och** stek köttet under lock på svag värme i en timme. Tillsätt vitt vin blandat med Marsalavin, lite i taget.

[...] Stek köttet under lock på svag värme i en timme. Tillsätt vitt vin blandat med Marsalavin, lite i taget.

En värmespridare är ett redskap som fördelar värmen på gasspisen jämnt under kastrullen och används framförallt vid långkok. Denna information är orelevant och att behålla den skulle snarare förvirra en svensk läsare i onödan.

4.2.5 Namn på maträtter

Många maträtter har fått sina namn från andra håll än sitt innehåll och utgörs ofta av stelnade uttryck eller idiom som inte går att översätta ord för ord. Eftersom det är en funktionell översättning har inga försök på att överföra bildspråket gjorts utan fokus ligger på att överföra innehållet:

[...] **Arrosto morto di vitello** [rad 473]

[...] Död kalvstek [ordagrann översättning]

[...] **Kalvstek i gryta** [fotnot] *Arrosto morto* är namnet på sättet hur steken tillagas och innebär att den tillagas i gryta och inte i ugn. Uttrycket betyder dock ordagrant ”död stek” [fotnot slut]

En ordagrann översättning ger inte den nya läsaren samma konnotationer som källtextläsaren. Det är snarare så att namnet låter avvikande, och av den anledningen är det bättre att hålla sig till att beskriva innehållet.

I vissa fall kan man med fördel behålla namnet men lägga till en komplettering så att måltextläsaren får lite kulturell färg och känsla av maträtten:

[...] Pesce spada **al salmoriglio** [rad 657]
[...] Svärdfisk **smaksatt med citron, basilika och persilja**
[...] Svärdfisk **i salmoriglio-sås**

Nackdelen är att såsnamnet inte nödvändigtvis ger den nya mottagaren lika mycket information om innehållet som ett namn som utgörs av ingredienserna gör eftersom det förutsätter att måltextläsaren har något hum om vad salmoriglio-sås är.

Om en maträtt är känd, och namnet redan är etablerat har jag valt att behålla namnet, men utöver det lägga till en översättning så att mottagaren lätt kan känna igen maträtten och inte förväxlar det med en ny rätt:

[...] **Bucatini all'amatriciana** [rad 67]
[...] Bucatini all'amatriciana, **bucatini med kindfläsk och pecorino**

Il cucchiaino d'argento använder sig av samma strategi när det kommer till maträttsnamn på dialekt. Då kommer först det dialektala, etablerade namnet och sedan en översättning på italienska. Jag har valt att lösa dessa situationer på samma sätt, det vill säga att jag låter det dialektala namnet stå kvar och lägger till en översättning av det italienska namnet:

[...] Rostin negàa, **nodini di vitello alla milanese** [rad 583]
[...] Rostin negàa, **nodinikotletter på milanesiskt vis**

4.2.6 Viner

Första tanken med vinrekommendationerna var att generalisera och rekommendera vin från ett visst område eller en viss druva istället för ett specifikt vin som ett led i målspråksanpassningen. Vid närmare eftertanke och efter att ha läst in mig på de olika vinerna insåg jag att även en generalisering kräver vinexpertis. Problemet med de italienska vinrekommendationerna ur svensk synvinkel är att de presenteras på rad med endast komman emellan vilket gör det svårt att avgöra

vad som är vinets namn, vad som är själva druvan och vilket som är distriktet. Det framgår inte heller att det rör sig om drycker och om vinerna är vita, röda eller mousserande:

[...] Nizza, Cesanese di Olevano, Aglianico del Vulture [rad 99]

[...] Vinrekommendationer – rött vin
Nizza – Barbera D’Asti, Piemonte
Cesanese di Olevano – Olevano Romano, Lazio
Aglianico del Vulture – Vulture, Basilicata

Jag har valt att lägga till ’vinrekommendationer’ och vilken typ av vin det gäller, i detta fall ’rött vin’ samt att presentera de föreslagna vinerna radvis³. Jag har också kursiverat vinets namn och specificerat område och region. Vissa viner produceras på flera ställen inom en region, och då är endast regionen nämnd. På detta sätt framgår det tydligt vad som är vinets namn så att det är möjligt att söka efter det på nätet eller fråga efter det på Systembolaget.

Det kan givetvis diskuteras om vinrekommendationer ska inkluderas i en kokboksöversättning eller inte. Skillnaden i vinkultur är ganska stor mellan Italien och Sverige. Ett vinproducerande land som Italien fokuserar självklart mycket på egna viner. Sverige, som inte har någon stark vinproduktionstradition, förlitar sig mycket på viner från andra länder, och då inte bara från Italien, vilket innebär att vinerna som rekommenderas är mycket specifika sett från svenskt håll. Men italienska viner, särskilt röda, är mycket populära i Sverige vilket Systembolagets sortiment vittnar om⁴. Dessutom är vinrekommendationerna i *Il cucchiaino d’argento* genomgående viner med kvalitetsstämplarna *DOC (Denominazione di Origine Controllata)* eller *DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)* vilket är de högsta vinklasserna i Italien, och därmed är det också viner som i regel är kända utanför Italiens gränser. Eftersom det rekommenderas tre viner till varje måltid är chanserna relativt stora att det faktiskt är möjligt att hitta minst ett av vinerna på Systembolaget. Vin är en mycket integrerad del av den italienska måltiden, och översättningen vinner mycket i sin helhet på att inte utesluta vinrekommendationerna. Det ska dock nämnas att den engelska översättningen från 2005 beslöt just tvärtom, och inga rekommendationer finns med i den utgåvan.

³ Planen var först att presentera vinerna via punktuppställning, men detta var tyvärr inte möjligt i spaltmallformatet då det kolliderade med radbrytningen.

⁴ En enkel sökning på Systembolagets hemsida visar att 1129 viner av 3140 är italienska.

5. Avslutning

Syftet med denna uppsats har varit att belysa de svårigheter som kan uppstå vid överföring av kulturspecifika begrepp från ett italienskt matsammanhang till ett svenskt, och de pragmatiska anpassningar en översättare tvingas att göra för att resultatet ska fungera lika väl i den nya kontexten som i den ursprungliga.

Textanalysen visar att det finns väldigt många likheter mellan KT och MT, och att de stora skillnaderna och utmaningarna vid översättandet av en kokbok rör företrädesvis kulturspecifika begrepp eftersom det på grund av stora kulturskillnader ofta inte finns någon direkt översättningsmotsvarighet att tillgå. Många gånger räcker det med ett kortare tillägg medan det andra gånger måste en fotnot till. En del information är irrelevant för den nya målgruppen och kan strykas utan problem, medan annan information som till exempel måttenheter måste omvandlas till svenska förhållanden.

Översättning av italienska kulturspecifika referenser har analyserats av studenter inom utbildningen tidigare. Elin Lagerstedt analyserade i sin magisteruppsats (Lagerstedt 2015) översättning av italienska konst-, kultur- och arkitekturtermer, och Julia Wik undersökte samma år överföring av italienska namn (Wik 2015). Denna uppsats har mycket gemensamt med de föregående vad gäller användandet av lokala översättningsstrategier, men skiljer sig åt genom det pragmatiska perspektivet eftersom kokboksgenren i sig specifikt uppmanar läsaren till en viss aktivitet vilket andra genrer inte gör på samma sätt.

Källförteckning

- Alimentipedia* (2017). "Carne bovina, tagli e uso in cucina". (Läst 2017-04-07). Tillgänglig: <http://www.alimentipedia.it/carne-bovina-tagli-uso-in-cucina.html>
- Bezzone, Francesca (2017). "The History of Italian Cuisine". (Läst 2017-04-07). Tillgänglig: <http://www.lifeinitaly.com/food/history-italian-cuisine>
- Carluccio, Antonio och Contaldo, Gennaro (2013). *Two hungry Italians back in Italy*. Göteborg: Tukan.
- Dardano, Maurizio och Trifone, Pietro (1995). *Grammatica italiana con nozioni di linguistica*. 3 uppl. Bologna: Zanichelli Editore S.p.A.
- Dominé, André (2004). *Vin*. Königswinter: Königmann.
- Ferrigno, Ursula (2006). *Trattoria: italiensk mat för hela familjen*. Stockholm: Prisma.
- Google. Sökterm: "nodini di vitello". (Använd 2017-04-07).
- . Sökterm: "tagli di carne di vitello". (Använd 2017-04-07).
- . Sökterm: "bicchiere misura". (Använd 2017-04-07).
- . Sökterm: "arrosto morto". (Använd 2017-04-07).
- Hellspong, Lennart och Ledin, Per (1997). *Vägar genom texten. Handbok i brukstextanalys*. Lund: Studentlitteratur.
- Holmlund, Lena (2007). *Översättning av en receptbok från engelska till svenska*. Magisteruppsats. Stockholms Universitet, Stockholm. Tillgänglig: http://www.tolk.su.se/polopoly_fs/1.57968.1322834944!/lena_holmlund.pdf
- Il cucchiaino d'argento* (2016). Milano: Editoriale Domus.
- Ingo, Rune (2007). *Konsten att översätta*. Lund: Studentlitteratur.
- Klaudy, Kinga (1998). Explication. I: *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*, red. M. Baker. London: Routledge.
- Lagerstedt, Elin (2015). *Konst, kultur och arkitektur - om facktermer och kulturspecifika referenser i en italiensk guidebok*. Magisteruppsats. Lunds Universitet, Lund. Tillgänglig: <http://lup.lub.lu.se/luur/download?func=downloadFile&recordOid=5470919&fileOid=5470928>
- Lindqvist, Yvonne (2005). *Högt och lågt i skönlitterär översättning till svenska*. Uppsala: Hallgren & Fallgren.
- LIX räknare. (Använd 2017-04-12). Tillgänglig: <http://lix.se/>
- Lundquist, Lita (2007). *Oversættelse: problemer og strategier, set i tekstlingvistisk og pragmatisk perspektiv*. 4 uppl. Frederiksberg: Samfundslitteratur.
- McCarthy, Ed & Ewing-Mulligan, Mary (1998). *Wine for Dummies*. 2 uppl. New York: Hungry Minds.

- Norstedts stora italienska ordbok (2013). [App]. Stockholm: Norstedts Förlagsgrupp. Tillgänglig: <https://itunes.apple.com/se/app/norstedts-stora-italienska-ordbok/id410293610?mt=8>
- Pils, Ingeborg och Pallmer, Stefan (2016). *Det italienska köket: de bästa traditionella och moderna recepten*. Göteborg: Parakit.
- Rutiga kokboken (1999). 5 uppl. Västerås: ICA Förlaget AB.
- Rutiga kokboken (2015). 9 uppl. Slovenien: Massolit Förlagsgrupp AB.
- Scans köttguide (2017). ”Kalv”. (Läst 2017-04-07). Tillgänglig: <http://www.scan.se/kottguiden/kalv>
- Seed, Diane (1987). *De 100 bästa pastasåserna*. Porto: Forum.
- Svensk Ordbok utgiven av Svenska Akademien (2009). [App]. Stockholm: Norstedts. Förlagsgrupp. Tillgänglig: <https://itunes.apple.com/se/app/saol/id482044349?mt=8>
- Sølvskæen (2007). København: Lindhardt og Ringhof Forlag A/S.
- The Silver Spoon (2005). US edition. New York: Phaidon Press Limited.
- Wik, Julia (2015). *Örnar, fyra hörn och cannoli - om att översätta namn på platser, byggnader, personer och maträtter i två guideböcker om Palermo*. Magisteruppsats. Lunds Universitet, Lund. Tillgänglig: <http://lup.lub.lu.se/luur/download?func=downloadFile&recordId=7854476&fileId=7854506>
- Wikipedia, italiensk version. ”Editoriale Domus”. (Läst 2017-04-01). Tillgänglig: https://it.wikipedia.org/wiki/Editoriale_Domus
- . ”Gianni Mazzocchi”. (Läst 2017-04-01). Tillgänglig: https://it.wikipedia.org/wiki/Gianni_Mazzocchi
- . ”melanzana”. (Läst 2017-04-01). Tillgänglig: https://it.wikipedia.org/wiki/Solanum_melongena
- Zingarelli, Nicola (2016). *Lo Zingarelli 2017: Vocabolario della lingua italiana*. [App]. Bologna: Zanichelli Editore. Tillgänglig: <https://itunes.apple.com/se/app/lo-zingarelli-2017-zanichelli/id899530197?mt=8>