

Översättning av en receptbok från engelska till svenska

Med genre- och källtextanalys och kommentar

av

Lena Holmlund

Abstract

Föreliggande examensarbete utgår från en egen översättning från engelska till svenska av en receptbok. Syftet med uppsatsen är tredelat: att analysera och översätta en facktext medelst tillämpning av de kunskaper som jag har tillägnat mig under utbildningen, att studera och kommentera ett urval av de problem och andra intressanta företeelser som tydliggörs under översättningsprocessen, samt att genomföra en empirisk studie av någon relevant översättningsaspekt. Resultatet av genreanalysen visar på vikten av just genrekännedom vid översättning av en text hemmahörande i en starkt konventionaliserad textgenre. Källtextanalysen, vilken grundas på den systemisk-funktionella lingvistik, tillsammans med bestämningen av målgrupper pekar på en operativ och informativ text som också i översättning bör förmedla i första hand innehållet och ge måltextläsaren samma möjlighet som läsaren av originalet att uppnå avsett resultat. Fem ur översättningsaspekt intressanta företeelser exemplifieras och kommenteras i uppsatsen: *ing*-satsen, imperativ i andra led, mängd och mått, terminologi samt ellips. Av dessa fordrade den s.k. objektsellipsen en djupare granskning och resultatet tyder på en skillnad i användningen av fenomenet på engelska och svenska.

Innehåll

1	Inledning.....	4
1.1	Bakgrund och syfte.....	4
1.2	Presentation av källtext	5
2	Tidigare forskning	5
2.1	Svenska recept.....	6
2.2	Engelska recept.....	6
2.3	Översättning av recept.....	7
2.4	Sammanfattning	7
3	Receptgenren	8
3.1	Kokbokens ställning på den svenska marknaden.....	8
3.2	Kort historik	9
3.3	Analys av receptet som genre och minilekt	9
3.3.1	<i>Kort om det svenska receptets utveckling under 1900-talet</i>	<i>11</i>
3.3.2	<i>Vad karaktäriserar nutida svenska respektive engelska recept?.....</i>	<i>11</i>
4	Analys av källtexten	13
4.1	Analysmetod.....	13
4.1.1	<i>Den systemisk-funktionella lingvistikern</i>	<i>14</i>
4.2	Kontexten	15
4.3	Den textuella strukturen	15
4.3.1	<i>Komposition</i>	<i>15</i>
4.3.2	<i>Textbindning.....</i>	<i>16</i>
4.3.3	<i>Nominala stildrag.....</i>	<i>18</i>
4.4	Den interpersonella strukturen	20
4.4.1	<i>Dialogiska och neutrala stildrag</i>	<i>20</i>
4.5	Den ideationella strukturen	22
4.5.1	<i>Konkreta och exakta stildrag</i>	<i>22</i>
4.6	Sammanfattning av källtextanalysen.....	23
4.7	Målgrupp för källtexten.....	23
5	Översättningsuppdraget.....	24
5.1	Målgrupp för översättningen.....	24
5.2	Direktiv från förlaget.....	25
5.3	Översättningsstrategi.....	25
6	Översättningskommentar	27
6.1	Inledning.....	27
6.2	Ing-satsen.....	28
6.2.1	<i>Ing-satsen som rektion</i>	<i>29</i>
6.2.2	<i>Ing-satsen som adverbial</i>	<i>29</i>
6.3	Imperativ i andra led	31
6.4	Mängd och mått.....	33
6.5	Terminologi	34
6.5.1	<i>Exemplet mussel och clam</i>	<i>34</i>
6.6	Ellips.....	35

6.6.1	<i>Artikelellips</i>	36
6.6.2	<i>Objektsellips</i>	37
7	Empirisk studie av objektsellips i recept.....	41
7.1	Syfte.....	41
7.2	Material	41
7.3	Metod.....	42
7.4	Resultat	42
7.4.1	<i>Antalet OE i svenska recept</i>	42
7.4.2	<i>Verb som oftast föregår OE i svenska recept</i>	43
7.5	Sammanfattning av studien	45
8	Slutkommentar	46
9	Summary in English	48
10	Bibliografi	51
10.1	Källtext	51
10.2	Referenser.....	51
10.3	Övrig använd litteratur	54
11	Bilagor (källtext och måltext)	55

1 Inledning

1.1 Bakgrund och syfte

Föreliggande magisteruppsats är resultatet av det avslutande momentet inom det tvååriga Översättarprogrammet på Stockholms universitet. Utbildningen är inriktad på uteslutande fackspråkliga texter och består vid sidan av det huvudsakliga momentet – att i praktiken översätta texter av skiftande slag till två olika målspråk – av delkurserna yrkeskunskap, översättningsteori och textanalys samt fackspråk och terminologi.

Den professionella översättaren skapar sannolikt sin allra bästa måltext om hon behärskar samtliga ovan nämnda områden. Ett av syftena med uppsatsen är just att i en längre översättning tillämpa dessa kunskaper och, utifrån en analys dels av den aktuella genren i stort, dels av källtextens typ och funktion, välja lämplig översättningsprincip och därmed översätta texten till sådan svenska att läsaren av måltexten ges samma möjlighet som källtextläsaren att tolka innehållet. Ett andra syfte är att identifiera de problem, frågor och andra ur översättningssynpunkt intressanta aspekter som uppstår under arbetets gång för att därefter analysera och kommentera några av dessa. Ett potentiellt tredje syfte är att vid behov djupare granska någon i sammanhanget relevant översättningspraktisk fråga, eventuellt genom en empirisk studie.

Mitt mål inför uppsatsskrivandet var att om möjligt få ett ”äkta” översättningsuppdrag. Anledningen till det var flera: dels underlättar autenticiteten bestämmandet av bland annat målgrupp och därmed också översättningsstrategi, dels kan kontakten med förlag och redaktör visa sig värdefull i framtiden.

Bonnier Impact, ett fackboksimprint¹ inom Albert Bonniers Förlag, gav mig i uppdrag att översätta en receptbok från engelska till svenska. Hänsyn skulle tas både till en angiven deadline och till vissa anvisningar från förlaget² – översättningsuppgiften var alltså autentisk.

Första delen av uppsatsen består av presentation av källtexten, exempel på tidigare undersökningar av såväl svenska och engelska recept som översättning av recept, beskrivning och analys av textgenren, källtextanalys med bestämning av målgrupp samt diskussion kring och presentation av översättningsstrategi.

Uppsatsens andra del utgörs dels av en översättningskommentar där ett urval av såväl rena översättningsproblem som andra ur översättningssynpunkt intressanta företeelser analyseras, exemplifieras och kommenteras, dels av en redovisning av en forskningsuppgift som föranleddes just av en i översättningskommentaren upptagen företeelse.

¹ Imprint = ”förlagsnamn i bok, särskilt ett som avviker från förlagets egentliga namn” (www.ne.se)

² Se vidare under 5.2

Källtexten och min översättning bifogas sist i uppsatsen, parallellställda och med en radnumrering till vilken det refereras i översättningskommentaren.

1.2 Presentation av källtext

Kokboken som jag har översatt i sin helhet, mitt källmaterial, heter *Tapas: delicious little dishes from Spain* och kom ut i Storbritannien i mars 2007 på det brittiska förlaget Ryland Peters & Small. Den svenska utgåvan kommer att finnas i handeln i augusti 2007. Boken består av 28 recept på olika *tapas* – spansk plockmat – och förutom dessa skulle även inledning, register, baksidestext samt för- och eftersättssidor översättas.

Boken är skriven av tre engelska matskribenter – Julz Beresford, Clare Ferguson och Linda Tubby – med erfarenhet från bland annat tv-program och välrenommerade månadsmagasin som ”Homes & Gardens”, ”Elle” och ”BBC Good Food”. Sammanlagt har de, vid sidan av uppsatsens källtext, fått sju boktitlar publicerade av just Ryland Peters & Small, varav tre har givits ut i svensk översättning, och en av författarna har fått ytterligare sex böcker översatta till svenska. Det faktum att trions totalt nio svenska översättningar har gjorts av sju olika översättare och att ingen av nämnda översättningar har kommit ut på Albert Bonniers Förlag – det förlag där alltså min översättning ska publiceras – gjorde att jag inte såg någon anledning till att använda dem som referenser vid arbetet med min egen översättning³. Däremot hade jag stor nytta av annat referensmaterial som tillhandahölls av det svenska förlaget – till detta och övriga anvisningar återkommer jag i 5.2.

2 Tidigare forskning

I en uppsats av den här storleken och av det här slaget – en egen översättning med kommentar – finns naturligtvis inte några möjligheter till en heltäckande forskningsöversikt och det är heller inte syftet med avsnitt 2. Men det tidskrävande sökandet efter litteratur i ämnet, dvs. efter studier av svenska respektive engelska recept samt av översättning av recept i allmänhet, gav en del intressanta resultat, vilka kort redovisas i det följande. Flera av källorna kommer jag att referera till och behandla närmare i framför allt uppsatsens kommentardel.

³ Se vidare www.rylandpeters.com/content/Homepage/Homepage.php och websok.libris.kb.se/websearch/form?type=simple. Mars 2007.

2.1 Svenska recept

De senaste årtiondena har en del böcker och artiklar om matreceptet som textform publicerats i Sverige. Forskning i ämnet har bedrivits utifrån olika synvinklar och i varierande syften.

Vissa studier fokuserar på terminologin, som exempelvis Källgrens (1982) diskussion om semantiken hos tre i kokböcker vanligt förekommande verb. Andra skribenter diskuterar receptet utifrån ett fackspråkligt sammanhang, som till exempel Nordman (1994) och Laurén & Nordman (1987) där begreppet ”minilekt” har en viktig roll. Så är också fallet när Rogström (2000) undersöker framväxten av receptet som just minilekt under tre århundraden. Också andra receptstudier utgår från ett diakront perspektiv: Anward (1994) beskriver den historiska förändringen i matrecept och andra instruktiva texter under 1900-talet medan Jäderbergs (1995) språkliga studie av utvecklingen inom receptgenren spänner över tre sekler. Bergström (1997:7) menar att kokboken är ”en spegling av matkulturell praxis” och analyserar grundligt texter från 1900-talet ur tre olika aspekter – recept, maträtter och matkultur. I Mårdsjös (2001) diakrona studie av recept skrivna mellan åren 1745 och 1889 diskuteras fyra huvudfrågor: receptböckernas attitydpåverkan, deras språkliga och grafiska förändring, muntlighet och skriftlighet samt intertextualitet och auktoritet.

Både synkrona och diakrona studier om recept har alltså genomförts och såväl språkliga som kulturella drag har analyserats. Stor enighet verkar råda om matreceptets stereotypa karaktär – bland annat struktur, grafisk utformning, verbform och terminologi är starkt konventionaliserad. En närmare beskrivning av receptgenren, och en kort presentation av begreppen ”fackspråk” och ”minilekt”, görs i avsnitt 3.

2.2 Engelska recept

Också det engelska receptet har varit föremål för olika slags studier. Spencer (2002) tecknar den brittiska matkulturens porträtt, från anglosaxisk tid till början av 2000-talet medan Symons (2001) främst fokuserar på kocken och dennes betydelse. Colina (1997) gör en deskriptiv analys av engelska och spanska recept och Norrick (1983) analyserar och diskuterar receptet som teknisk text. Haegeman (1987), Massam & Roberge (1989), Massam (1992), Culy (1996) och Horsey (1998) behandlar matrecept i sina respektive studier av utelämnat objekt (*null object*). I Kittredges (1982) artikel om fackspråk (*sublanguages*⁴),

⁴ Nordman (1994:13) menar att ”terminologin inom fackspråk ännu är mycket vacklande” och diskuterar bland andra begreppen ”register, stil, dialekt och rutin” och de engelska ”sublanguage”, ”special subject language” osv. Se också t.ex. Lee (2001) för en engelsk diskussion om begrepp som genre, register, texttyp och stil.

liksom Eggins (2004) handbok i funktionell lingvistik, refereras till olika genrer, däribland matreceptet.

En mer omfattande sammanställning av de studier som gjorts om engelska matrecept var, främst av geografiska skäl (många böcker och artiklar finns helt enkelt inte på svenska bibliotek), inte möjlig att genomföra inom ramen för den här uppsatsen.

2.3 Översättning av recept

Någon betydande studie om översättning av just matrecept har jag inte kunnat hitta under arbetet med uppsatsen. Däremot refereras det ibland till receptgenren i texter som behandlar skiftande språkliga fenomen och problem – däribland sådana som kan uppstå vid översättning. van den Broeck (1986) tar upp matrecept i ett översättningsperspektiv och kommenterar rangskiften vid översättning av franska och engelska recept till nederländska. Byrman (2000:12) gör en kritisk analys av en översatt kokbok ”utifrån ett inläraryperspektiv” och diskuterar konsekvenserna av förekommande språkliga fel.

Flera artikelförfattare tar upp problem som gärna uppstår vid översättning av kulturspecifika företeelser och termer, vilket ju till exempel maträtter och olika ingredienser många gånger kan sägas vara: Eriksson (1998) skriver om ordet *lingon*, Tegelberg (2005) om *blodpudding* och *falukorv* och Nikolajeva (2004) tar upp översättningen av *pepparkaka* (”pepparkakor – a kind of Swedish cookies”) i *Pippi Långstrump* som exempel på onödig adaptation – på engelska finns ju *gingerbread*.

I tidskrifter om översättning finns flera artiklar som på något sätt behandlar området mat, men ofta gäller det andra språk än svenskan: Kaussen (2000) diskuterar tyskt och engelskt tekniskt språk (”language for special purposes”) i bland annat recept utifrån översättarens synvinkel och Colina (1997) analyserar översättningar av recept mellan engelska och spanska och visar bland annat på vikten av goda kunskaper i målspråkets struktur.

2.4 Sammanfattning

När det gäller studier av svenska och engelska recept kan man av det begränsade materialet ana sig till att den svenska forskningen i högre grad än den engelska har koncentrerats på diakrona undersökningar. Flertalet svenska texter belyser den historiska utvecklingen av receptgenren, ur både språklig och kulturell synvinkel. Om receptet ur fackspråkligt perspektiv finns texter representerade på

båda språken, medan ett av receptspråkets mest utmärkande drag, det utelämnade objektet⁵, verkar prioriteras av de engelska forskarna.

För att dra slutsatsen att det verkligen förhåller sig på det viset och i så fall varför skulle dock mer omfattande material behöva samlas in och djupare analyser göras – ett arbete för framtiden.

Det man däremot kan konstatera är att fältet är relativt öppet för den som är hågad att studera översättning av matrecept, åtminstone vid översättning från engelska till svenska. Källmaterialet till empiriska studier är, som framgår av avsnitt 3, omfattande.

3 Receptgenren

Facktexter formuleras ofta, men inte alltid, på olika sätt på olika språk. ”Det är genom att respektera dessa traditioner som översättaren skapar äkta och idiomatiska översättningar”, påpekar Ingo och betonar vikten av att ”säkerställa att översättningen fungerar även pragmatiskt” (1991:36), det vill säga i praktiken. Det primära målet med en text som min – en receptsamling – torde vara att läsaren genom att handla enligt källtextförfattarens anvisningar når ett givet, önskat resultat som exempelvis en smaklig anrättning.

Det viktigaste är alltså att innehållet når fram, att läsaren med hjälp av den svenska texten kan omsätta teori i praktik. Mot den bakgrunden tycker jag att det mest väsentliga för en översättare att få fram genom en textanalys är en tydlig bild av hur ett svenskt recept i allmänhet ser ut – först då kan man göra en användbar och idiomatisk översättning. Om detta handlar avsnitt 3.

3.1 Kokbokens ställning på den svenska marknaden

År 2002 korade AB Handelns Utredningsinstitut (HUI) kokboken till Årets Julklapp i Sverige⁶. Idag finns det enligt Svenska Förläggareföreningen ingen samlad bokutgivningsstatistik på genrenivå i Sverige, men när det gäller siffror över just måltidslitteratur⁷ vet Måltidsakademien i Grythyttan besked: i deras årliga katalog framgår bland annat att det runt om i världen säljs nästan 500 miljoner måltidsböcker varje år!

⁵ Se vidare under 4.3 och 6.6

⁶ Se

www.hui.se/LitiumDokument20/GetDocument.asp?archive=3&directory=108&document=78
5.

⁷ Enligt *Årets svenska måltidslitteratur 2006* innebär måltidslitteratur ”böcker med anknytning till måltiden” och innefattar 29 kategorier (s. 2), t.ex. ”Vardagsmåltider”, ”Köksträdgårdslitteratur” och ”Etniska kokböcker”, till vilken källtexten för denna uppsats sannolikt kommer att räknas i 2007 års katalog.

Enligt Thurffjell (2006:47) är kokboken ”störst bland fackböcker” och Sverige ”det land som ger ut flest kokböcker per invånare”. År 2006 gavs det i Sverige ut 332 svenska titlar i denna kategori, varav 73 är översättningar från andra språk. Hur många som har just engelska som originalspråk framgår inte av katalogen men en genomgång av titlarna ger vid handen att mellan 50 och 60 av översättningarna har engelska som källspråk, vilket motsvarar hela 70-80 procent. Totalt är alltså cirka 1 av 6 publicerade måltidstitlar i Sverige en översättning från engelska till svenska. Kokboksgenren är stor och blir allt större – det finns all anledning att analysera den närmare.

3.2 Kort historik

Eftersom mat är ett av människans primära behov är det rimligt att anta att recept i antingen muntlig eller, senare, skriftlig form har existerat ”i alla tider”. Här är det dock det skrivna, närmare bestämt tryckta, matreceptet som studeras. Uppkomsten av boktryckarkonsten på 1400-talet hade enorm betydelse för spridandet och normbildandet av recept. Världens äldsta tryckta kokbok anses vara⁸ *De Honesta Voluptate* (Om den ärbara vällusten) av italienaren Bartolomeo Platina, påvens bibliotekarie. Den skrevs på latin och gavs ut i Venedig år 1475.

Handskrivna engelska receptmanuskript från slutet av 1300-talet finns bevarade, bland annat *The forme of Cury*, men det var år 1500 som den första tryckta brittiska kokboken gavs ut: *This is the Boke of Cokery* (Spencer 2002:76, 117). I Sverige trycktes de första kokböckerna runt mitten av 1600-talet. *Sundhetzens speghel* av drottning Kristinas livmedikus Andreas Sparrman kom ut år 1642 och *Ein lijten kockebook* av okänd författare år 1650.

Matreceptets utveckling har, som tidigare nämnts, belysts i ett flertal studier. Att receptets karaktär har utvecklats och förändrats från det att de första kokböckerna trycktes och fram till våra dagar är inte så förvånande, men även under det förra seklet – trots att bland andra Anward menar att ”matreceptet har varit en stabil genre under 1900-talet” (1994:257) – skedde vissa intressanta förändringar, vilka kort beskrivs i 3.3.1.

3.3 Analys av receptet som genre och minilekt

Att hitta en bestämd definition av termen *genre* har visat sig besvärligt. Hellspong & Ledin (1997:54) menar dock att en genre brukar bildas av ”texter som har särskilda och allmänt erkända syften i en viss verksamhet” och kan vara

⁸ Se bl.a. Bergström (1997:45), Library of congress i Washington (www.loc.gov/rr/scitech/SciRefGuides/gastronomylist.html) och Måltidens hus (www.maltidenshus.com/index.asp?sida=aktiviteter)

mer eller mindre stereotyp. Att det skrivna receptet tillhör en starkt formaliserad och stereotyp textgenre är nog de flesta villiga att hålla med om; det är ”stelt” både till yttre form och till innehåll. Till skillnad från exempelvis detektivromanen, vars textsemantiska innehåll – ordens betydelse – och inte textytstruktur är det som främst skiljer den från andra typer av skönlitteratur, torde de flesta svenskar kunna identifiera ett recept trots att de inte behärskar språket det är skrivet på. Receptet är alltså vad Hellspång & Ledin (1997:24) kallar ”en socialt förankrad textsort”.

Pym (2003:4) uppräknar av en genres karaktäristika inkluderar följande:

[a] communicative function...operative verbs...common length...a similar discursive mode of developing the macrostructure...a common lexical and syntactic arrangement of the material and a common set of functional units and formal features...common socio-pragmatic conventions...common lexical items.

Dessa faktorer motsvarar i hög grad de drag som är typiska för matreceptet, som till exempel den kommunikativa funktionen (receptförfattaren vill förmedla något till läsaren), de operativa verben (receptet domineras av imperativer) osv⁹. Detta bekräftar den intuitiva känslan av receptet som en av de mest stereotypa textgenrerna.

Men receptets speciella natur kan specificeras än mer – ett annat begrepp är *minilekter*, vilka Laurén & Nordman (1987) beskriver som ”avsilda språkliga subsystem”:

När teknolekten används av en mycket begränsad grupp specialister eller då den kopplas till ett mycket begränsat specialområde, använder man sig av den fackspråksform som kunde kallas minilekt. En minilekt kan alltså vara en del av en vetenskaps teknolekt, av en annan teknolekt eller den kan bilda en egen självständig enhet inom fackspråket i gemen.

Några för minilekten karaktäristiska drag är enligt Nordman (1994:37):

- Begränsad semantik men konventionaliserade termer
- Stereotyp och vedertagen såväl makro- som mikrostruktur
- Starkt formaliserad syntax och få textbindande element
- Korta, enkla och schematiskt uppbyggda texter

Sammanfattningsvis är alltså stereotypin ett starkt utmärkande drag hos minilekten och ”[m]atrecepten är minilekter i så måtto att de är till sitt ordval begränsade, att de vanligen har en starkt formaliserad syntax och att de till sin struktur ofta följer ett visst konventionaliserat mönster” (Nordman 1994:53).

⁹ Se 3.3.2: ”Vad karaktäriserar nutida svenska respektive engelska recept?”

I det följande granskas matreceptets speciella stil närmare – dels texttypens utveckling, dels det moderna receptets karaktäristika.

3.3.1 Kort om det svenska receptets utveckling under 1900-talet

”Utformningen av recept var under 1900-talets första hälft mycket enhetlig. Man började med att ange ingredienserna (oftast med mått och vikt) och sedan följde beredningen som alltid skrevs i passiv form” (Bergström 1997:67). En av de tydligaste skillnaderna mellan 1900-talets tidiga recept och dagens är att dessa passiva presensformer, *morötterna skalas och strimlas*, har ersatts med imperativer, *skala och strimla morötterna*. Anward (1994:254) bedömer att denna förändring inträffade i mitten av 1900-talet och menar att förekomsten av infinitiver, *vispa, salta*, samtidigt ökar på bekostnad av particip, *uppvispade (ägg), saltat (vatten)*.

Mer information och fler moment flyttas alltså till förgrunden¹⁰ ”i takt med att mottagarnas förkunskaper antas minska” (Anward 1994:259). Eftersom människans grundkunskaper i matlagning (exempelvis hur man filear fisk eller flår en hare) sannolikt har minskat på grund av hennes urbana livsstil, den tekniska utvecklingen och den ökade tillgången på halv- och helfabrikat har hennes behov av detaljerade och exakta beskrivningar alltså ökat. Detta innebär också att moderna kokböckers sätt att ange tid, mängd, mått och grader i allmänhet är mer precist.

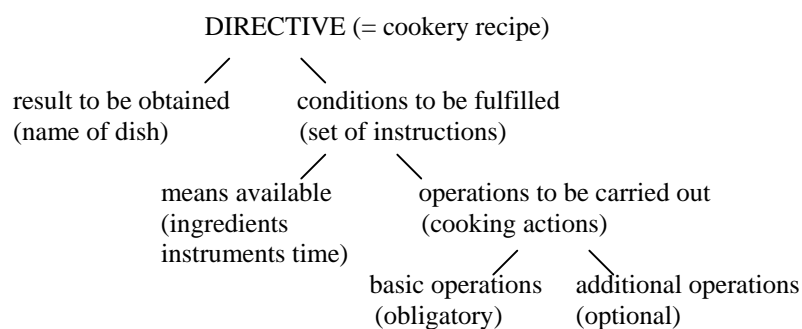
Andra förändringar värda att notera är bland annat att receptböcker med teknikens hjälp helt enkelt har fått ett annat utseende (tjugo färgbilder, olika typsnitt osv.), att antalet recept i en allsidig kokbok oftast är fler idag och att utgivningen av kokböcker, dels i allmänhet och dels när det gäller specialkokböcker, har ökat stort.

3.3.2 Vad karaktäriserar nutida svenska respektive engelska recept?

Eftersom det antal studier av svenska matrecept som jag har hittat för den här uppsatsen är betydligt större än antalet engelska har jag här utgått från texter skrivna av svenska forskare om företrädesvis svenska recept. Punktuppställningen har sedan kompletterats med jämförande engelskt material när så varit möjligt. Efter en genomgång av Anward (1994), Bergström (1997), Colina (1997), Kittredge (1982), Mårdsjö (2001), Nordman (1994), Norrick (1983) och van den Broeck (1986), samt genom egna observationer, kan följande drag urskiljas som utmärkande för texttypen i fråga:

¹⁰ ”de obligatoriska momenten, som står i den ordning de ska utföras”, till skillnad från *bakgrunden*, ”de optionella eller alternativa, där placeringen i texten inte nödvändigtvis speglar ordningen i utförandet” (Jäderberg 1995:99).

- Matreceptets **makrostruktur** inbegriper namnet på den aktuella rätten följt av en uppgift om antalet portioner, en lista med ingredienser i den ordning de används och en sammanhängande text som i kronologisk ordning beskriver de olika handlingsmomenten.
 - Det engelska receptet beskrivs på liknande sätt som ”bipartite” (Norrick 1983:174) – bestående av ingredienslista och instruktioner – eller ”threepart” (Kittredge 1982:113), med en lista, instruktioner plus en inledning. Också här ska ingredienserna respektive de olika momenten helst anges i kronologisk följd. I ett diagram ger van den Broeck sin bild av receptets övergripande struktur (1986:42):



Figur 1. Diagram över receptets övergripande struktur enligt van den Broeck.

Enligt van den Broeck innehåller alla recept namn på maträtten, ingredienslista och instruktioner, och Colina menar även hon att ”[t]he macrostructure of a recipe typically consists of a list of ingredients /.../ followed by instructions in paragraph form” (1997:338).

- **Strukturen** är ofta tydlig, spaciös och överskådlig med hjälp av olika typografiska medel som underrubriker, numreringar, punktuppställningar, olika typsnitt och olika antal punkter.
 - En snabb titt på ett antal engelska recept i kokböcker och på internet visar att de i allmänhet inte skiljer sig nämnvärt från de svenska i detta avseende.
- Texten har en **imperativ funktion** – den ska påverka läsaren att utföra vissa handlingar. Som tidigare nämnts dominerar imperativen klart bland verbformerna och de står oftast i förgrunden, medan passivkonstruktioner främst ses i bakgrunden. ”De inledande predikaten [...] står i så gott som samtliga fall i imperativ” skriver Nordman (1994:67) och konstaterar att verben upptar ”ett ovanligt stort utrymme i matrecepten jämfört med i andra texter” (1994:71).

- van den Broeck menar att "the cookery recipe must be regarded as basically *directive*: the writer of the text is assumed to request his reader to perform certain acts in order that a specific result may be obtained..." (1986:41). I sin undersökning bekräftar Kittredge (1982:127) att det förhåller sig på samma sätt i engelskan – imperativen i matrecept är "far more frequent than in standard language".
- **Språket** är precist, koncentrerat och elliptiskt, fördelat på kortare meningar. Ett av de mest iögonfallande dragen är den utelämnning av objekt till imperativ som ofta görs efter det att objektet har introducerats.
 - Utelämnandet gäller i än högre grad i engelska recept: "[e]nglish recipes typically delete (Ø) object NPs after the initial occurrence" (Kittredge 1982:114).
- Andelen **pronomen** är mycket låg, vilket till viss del har att göra med ovan nämnda utelämnande av objekt.
 - Även på denna punkt överensstämmer de båda språken till stor del: "the use of zeros [null objects] across time has increased at the expense of pronouns" (Culy 1996:102).

I nästa avsnitt använder jag bland annat ovanstående resultat, som tar upp några av de viktigaste dragen men på intet sätt ger en fullständig bild, för att analysera min källtext.

4 Analys av källtexten

4.1 Analysmetod

I *Från källspråk till målspråk* (1991:93) menar Ingo att "[e]n noggrann analys av originaltexten är grunden för all översättning, eftersom bara en mångsidig och grundlig kännedom om den text som skall översättas är en tillräcklig förutsättning för en lyckad översättning." Det finns olika sätt att gå till väga på och olika modeller man kan arbeta efter. En översättare kan möta i stort sett vilket slags text som helst och rimligtvis passar inte en och samma analysmodell för alla typer av texter.

Man kan tänka sig att flera olika faktorer spelar in vid bestämmandet av hur en text bör granskas, vilka parametrar som är relevanta, hur djupgående analysen skall vara och huruvida en genomgripande textanalys överhuvudtaget tillför översättningsprocessen något (kanske satt i relation till den tid som en analys tar i anspråk). Några av dessa faktorer skulle kunna vara textgenren, syftet med måltexten respektive översättningen, målgruppen, textens omfattning, översättarens genrekompetens och -erfarenhet, tid till förfogande och så vidare.

Som redan konstaterats är matreceptet en väl definierad och stereotyp genre – ”receptchocker” förekommer sällan. Av den anledningen valde jag att först vaska fram receptgenrens mest framträdande drag, vilka redovisades ovan i 3.3.2, för att få en bild av hur recept i allmänhet är konstruerade. Som utgångspunkt för en mer detaljerad analys av just min källtext har jag valt den systemisk-funktionella lingvistik (systemic functional linguistics), vilken kort presenteras i det följande.

4.1.1 Den systemisk-funktionella lingvistik

Denna teori, ofta förkortad SFL, grundar sig på den brittiske språkforskaren Michael Hallidays forskning och då i synnerhet hans verk *Introduction to functional grammar* (först publicerad 1985). Han skriver själv att

[t]he aim has been to construct a grammar for purposes of text analysis: one that would make it possible to say sensible and useful things about any text, spoken or written, in modern English. (1985:14).

Den funktionella språksynen, i motsats till den formella¹¹, går ut på att studera språket utifrån dess kontext, i sitt sociala sammanhang. Språket är en del av människans sociala verksamhet och det väsentliga är hur språket faktiskt används. Halliday (1985) har ett semantiskt synsätt och menar att språk har tre grundläggande metafunktioner. Dessa har också behandlats av Eggins i *An Introduction to Systemic Functional Linguistics* (2004):

- den *textuella* funktionen handlar om textens syfte, kommunikationssätt och uppbyggnad. ”Textual meaning refers to the way the text is organized as a piece of writing or speech” (Eggins 2004:12).
- den *interpersonella* funktionen behandlar språksituationens deltagare, deras inbördes relation och interaktion: ”meanings about our role relationships with other people and our attitudes to each other” (Eggins 2004:12).
- den *ideationella* funktionen beskriver textens ämne, innehåll: ”how we represent experience in language” (Eggins 2004:12).

I följande källtextanalys, där även kontexten kort kommenteras, kommer jag att utöver Hallidays och Eggins ovan nämnda verk använda mig av en bok vars författare inspirerats av just Halliday: *Vägar genom texten. Handbok i brukstextanalys* (1997) av Lennart Hellspång och Per Ledin.

¹¹ Representerad främst av Chomsky, som såg språket ”som skilt från språkbruket” och i stället sökte ”beskriva det abstrakta grammatiska regelsystemet” (Hellspång & Ledin 1997:258).

4.2 Kontexten

Det mesta som fastslagits i föregående avsnitt angående receptets karaktäristika gäller även för uppsatsens källtext. På ett sammanfattande vis kan därför sägas att syftet med verksamheten – att skriva och publicera receptboken – är att ge handledning i tillagandet av vissa maträtter. Ingo (1991:159-160) talar om de tre grundfunktioner som man ”av tradition” särskiljer: den imperativa, den expressiva och den informativa. Källtexten har alltså i första hand en imperativ funktion, den uppmanar till handling, men är också i viss mån informativ – ”språket förmedlar kunskaper, uppgifter, data, information” (Ingo 1997:159). Den tredje grundfunktionen, den expressiva, hittar man främst inom skönlitteraturen. I många kokböcker inleds dock recepten med en kortare introduktion, vilken normalt har en annan, mer personlig, expressiv och oftast inte alls instruktiv stil än resten av texten. Sådana finns emellertid inte i min källtext.

Ett annat syfte – primärt eller sekundärt beroende på sändare – är naturligtvis kommersiellt, att sälja boken och därmed tjäna pengar. Sändare av den här texten är dels författarna, dels förlaget. Mottagare är en engelsktalande, matintresserad allmänhet – målgruppen definieras närmare nedan i 4.7.

När det gäller kommunikationssättet är receptgenren som sagt starkt stereotyp med ett konventionaliserat textmönster, men trots att ett visst yrkesspråk, ”kockspråk”, används är den språkliga koden begriplig för de flesta och därmed bred. Mediet genom vilket texten når sina läsare är också öppet, vilket innebär att vem som helst har tillgång till texten – det är bara att köpa den.

Den vertikala intertextualiteten – det faktum att texten lutar sig mot en tydlig genretradition – är som redan konstaterats mycket stark. Receptet ser ut som ett recept ”ska” göra, som vi *förväntar* oss att ett recept ska se ut. Den horisontella intertextualiteten, alltså textens förbindelser med andra genrer, representeras bland annat av likheter med andra operativa texter som handböcker och bruksanvisningar, men också av ”livsstilböcker” i andra ämnen.

4.3 Den textuella strukturen

4.3.1 Komposition

De 28 recepten i boken har alla samma yttre form. På uppslagets ena sida finns ett helsidesfoto på färdig rätt i färg och närbild. På den andra står först maträttens originalnamn på spanska¹² och därunder vad författarna kallar rätten på engelska. Strukturen är ”bipartite” – här följer brödtexten med instruktioner

¹² En fördel för den översättare som även behärskar spanska eftersom just namn, på i det här fallet maträtter, kan vara problematiskt.

och parallellt med denna ingredienslistan, vilken avslutas med hur många personer receptet är beräknat för.

Ingredienserna listas i den ordning de ska användas, med ett par undantag: såväl *olive oil* (t.ex. 97:15) som *salt* och *pepper* i olika konstellationer (t.ex. 99:13) har ett antal gånger placerats sist i listan trots att de enligt receptets instruktioner ska tillföras tidigare. En kontroll av samtliga förekomster av *salt* och *pepper* i listorna avslöjar dock ett generellt mönster: när ingrediensens mängd inte är angiven, exempelvis *coarse sea salt and freshly ground black pepper* (93:10), har den placerats sist i listan, trots att den enligt receptets instruktioner ska tillföras tidigare, medan en specificerad mängd som $\frac{1}{2}$ *teaspoon coarse sea salt* (67:15) har satts på ”rätt” plats. Detta gäller även *olive oil*. Att en ingrediens då dess mängd är angiven i ett svenskt recept också står på ”rätt” plats konstateras efter en titt i några olika svenska kokböcker¹³, däremot tycks placeringen av ”ospecificerade” ingredienser variera. Följaktligen finns ingen anledning att i översättningen inte följa källtextens ordning.

Också instruktionerna är skrivna i kronologisk följd – de följer skeendet – och är ofta uppdelade i stycken där ett eller flera moment ingår.

4.3.2 Textbindning

En texts enheter fogas samman logiskt genom textbindning, varvid koherens, samstämmighet, uppnås. En typ av textbindning är *referensbindning*, vilken utgör sambandet mellan textens konstituenten (referenter). Av de tre huvudformer av referensbindning som Hellspång & Ledin (1997:83-84) urskiljer – *identitet*, *delidentitet* och *association* – är det den första som är mest framträdande i källtexten.

Nordman (1994:37) menar att ”de textbindande elementen [i en minilekt] kan vara mycket få” och enligt Rogström (2000:11) är referensbindningen i recept svag, vilket beror på att ”det sällan [uppstår] missförstånd om vilken referent det är som behandlas” eftersom ”recepten konsekvent behandlar varje sekvens i anrättandet för sig”. Detta stämmer i hög grad på källtexten trots att t.ex. *identisk upprepnings* förekommer vid några tillfällen:

- (1) Cut the *lamb* into 2-cm cubes, put in a bowl, cover with the pineapple slices and let marinate overnight /.../ Remove the *lamb* from the pineapple and rub in the onion and paprika. Add the *lamb* to the roasting dish and cook in a preheated oven at 150°C... (75:20-26).

När det gäller källtextens referensbindning skulle man annars kunna tro att *pronominalisering*, en form av identitetsbindning, var vanlig. Fenomenet innebär att referenten – huvudordet – ersätts med ett (oftast personligt) pronomen:

¹³ Se avsnitt 7 för analysmaterial.

- (2) Pull the *spine* [referent] from the head and separate *it* [personligt pronomen] from the flesh. (65:14)

Halliday menar att

[t]he third person forms *he she it they /.../* are anaphoric: that is, they point not 'outwards' to the environment but 'backwards' to the preceding text /.../ this has the effect of linking the two passages into a coherent unity". (1985:291).

Men i källtextens 28 recept förekommer detta slags *it* och *them* inte mer än sammanlagt elva respektive tio gånger och just den låga förekomsten av pronomen är faktiskt ett av receptets mest karaktäristiska drag.

Boven i dramat tycks vara objektsellipsen, det "utelämnade objektet"¹⁴ (ett så att säga "osynligt", "underförstått" pronomen), som nedan symboliseras av "Ø"¹⁵. Rogström, liksom Halliday, menar att detta – som hon kallar ellips – utgör en egen typ av referensbindning, jämte bland annat identitet och pronominalisering, men frågan är om inte dessa ellipser oftast döljer just pronominala bindningar. Egentligen kan det finnas en mängd pronomen som har ersatt olika huvudord – men som har utelämnats (är osynliga) i texten:

- (3) Put the cod in a bowl, cover Ø with cold water and keep Ø in the refrigerator... (61:22)

Sålunda skulle det paradoxala resultatet bli att referensbindning i form av pronominalisering är vanlig *samtidigt* som pronomen är mycket ovanliga i källtexten. Rogström (2000:13) konstaterar att den pronominala bindningen "ibland ger en lite oklar syftning". Det faktum att referensbindningen är "svag", att förekomsten av bland annat pronomen är så liten, kan alltså sägas leda till det motsatta, ett klart och tydligt sammanhang.

En annan form av textbindning är *konnektivbindning*, eller satskonnektion, vilken binder samman textens propositioner (oftast satser). Melin & Lange (2000:78) beskriver konnektivet som "[d]en logiska kopplingen mellan satser" och Hellspong & Ledin (1997:88) som "en språklig markör för två meningars logiska samband".

¹⁴ Jag har inte lyckats hitta någon vedertagen svensk term för det som på engelska kallas bland annat "null object", "object deletion", "object ellipsis" och "zero anaphora". Jäderberg använder uttrycket "icke uttryckt argument" (1995:102) medan Nordman skriver att man i svenska recept just "utelämnar /.../ ett objekt till imperativen sedan man väl presenterat det." Hon använder också "underförstått objekt". (1994:66,67). Jag har valt att använda "objektsellips" eller "utelämnat objekt".

¹⁵ Mer om detta i avsnitten 6.6 och 7.

I sin studie har Rogström (2000:12) kommit fram till att ju modernare ett recept är, desto färre textbindande konnektiver har det. Av de fyra huvudgrupperna – additiva (beskrivande), temporala (berättande), adversativa (argumenterande) och kausala (utredande) – är konnektiverna i uppsatsens källtext i första hand additiva, men också temporala. De vanligaste additiva konnektiverna, *and* och *or*, förekommer 215 respektive 48 gånger¹⁶ i bokens recept, vilket innebär att 96 procent av textens grafiska meningar innehåller en additiv konnektiv. Detta betyder enligt Hellspong & Ledin att texten är övervägande beskrivande till sin natur, trots att kanske *operativ*, eller imperativ, tycks vara en mer lämpad benämning på en text av det här slaget.

Det finns också drygt 50 temporala bindningar, varav 48 *then*, vilket tyder på en berättande struktur. Bland andra Nordman (1994:101) talar om ”berättaren” i recepten, hans ”mästarroll” och ”ordergivning”.

Man kan också tänka sig ett stort antal *implicita* – underförstådda – konnektiver, men även dessa torde vara additiva eller temporala:

- (4) Put the oil, [and] garlic, [and] chilli, [and] cumin, [and] fennel, [and] paprika, [and] lemon juice, [and] parsley and sherry in a bowl and [then] mix well. [Then] Cut the pork into 2-cm cubes and add to the bowl. [Then] Cover and chill overnight in the refrigerator. (77:19-21)

Här ser man samma fenomen som i referensbindningen – att texten blir mindre tung och därmed tydligare *utan* konnektiverna.

I genomsnitt förekommer det kausala *if* en gång i vartannat recept, och då i fasta uttryck som *if using* eller *if liked*. I övrigt lyser dessa konnektiver med sin frånvaro, vilket är föga förvånande – adversativa och kausala bindningar, som utmärker argumenterande och utredande texter, hör knappast hemma i recept.

Att slå fast att konnektiverna verkligen är få till antalet är vanskligt utan jämförbara siffror – dessutom är det värt att återigen påminna om att det är två olika språk som behandlas vid jämförelser av konnektiver i källtexten och översättningen.

4.3.3 Nominala stildrag

Hellspong & Ledin (1997:199), som alltså bygger sin modell på Hallidays funktionella teori, menar att det finns några stilaxlar som är särskilt framträdande i var och en av de olika metafunktionerna. I detta och följande två avsnitt har några utvalda stildrag synats närmare. Ett slumpmässigt urval av fem recept av olika längd bestående av sammanlagt cirka 600 ord har använts för denna del av analysen.

¹⁶ Vid källtextanalysen har endast instruktionstexterna granskats, såvida inte annat anges.

Värt att notera är att receptets tvådelade struktur kan ha betydelse för analysresultatet: de två delarna, ingredienslistan och instruktionstexten, är i många avseenden helt olika slags texter, vilket gör att resultatet av en textanalys varierar beroende på texten som ingår i den – huruvida det är båda eller bara den ena ”delen”. Jag har av praktiska skäl valt att endast granska instruktionstexten, men kommenterar de tillfällen då en analys av båda delarna kanske skulle ha givit ett annat resultat.

Till den *textuella* strukturen, meddelandets formella uppbyggnad, kopplas bl.a. stildimensionerna *nominal-verbal*, *tung-lätt* och *enkel-utsmyckad*, varav den första, den lexikogrammatiska dimensionen *nominal-verbal*, är den som kommer att behandlas i detta avsnitt. Att en text har många nominala språkdrag tyder på att den är informationstät, den har ”increased lexical density” (Eggins 2004:95), medan en verbal text är mer ”resonerande och informationsglad” (Hellspong & Ledin (1997:78). En stor mängd substantiv är ett av de tydligaste tecknen på en texts nominalitet – är verben många blir texten följaktligen mer verbal.

Vid en första anblick tycks källtexten huvudsakligen verbal, antalet substantiv är inte överväldigande. Men två faktorer pekar på att så ändå inte är fallet: dels det faktum att det i ingredienslistan ingår en mängd substantiv, dels förekomsten av utelämnade objekt i brödtexten. Om även ingredienslistan till exempelvis receptet på sidan 13 (*Clams in tomato and saffron sauce*) ingår i analysen stiger antalet substantiv i texten från 37 till 59 – en dramatisk ökning med 60 procent. När det gäller de utelämnade objekten är de, i de flesta fall¹⁷, underförstådda substantiv, vilket likaså ökar andelen substantiv i texten – i receptet ovan tillkommer elva stycken. Tar man med dessa två faktorer i beräkningen så stiger alltså antalet substantiv från 37 till 70 och texten är genast betydligt mer nominal än verbal. Detta resulterar i en stor mängd nominalfraser, vilket även det naturligtvis är typiskt för en nominal text.

Också attributiva prepositionsfraser, alltså bestämningar till substantiv, ingår ofta i en nominal text. Dessa fraser är få i instruktionstexterna – mest förekommer adverbiala prepositionsfraser av typen *on a plate* eller *for 3 minutes*. Men då även ingredienslistorna läggs under luppen framgår att det där finns en mängd attributiva prepositionsfraser. Dessa satser är dock förkortade och *of*-konstruktionen underförstådd:

¹⁷ I den här analysen har inget försök gjorts att bestämma huruvida de enskilda utelämnade objekten ”egentligen” kan sägas vara substantiv eller pronomen.

- (5) 150 g [of] minced pork
150 g [of] minced veal
1 teaspoon [of] lemon juice
1 small onion, chopped
4 garlic cloves, crushed
2 tablespoons [of] freshly chopped flat leaf parsley
½ teaspoon [of] grated nutmeg
½ teaspoon [of] ground cloves
30 g [of] dried breadcrumbs
(79:5-13)

Det faktum att bisatser utgör endast elva procent av alla satser tyder också på att texten är nominal. En mening består i stället ofta av två eller fler huvudsatser sammanfogade av konjunktionen *and*, vilket återspeglar textens additiva natur:

- (6) To clean the anchovies, run your finger down the belly side *and* open up the fish. Pull the spine from the head *and* separate it from the flesh. Remove the head. Wash the fish *and* let dry on kitchen paper. (65:13-15)

Många samordningar och uppräkningsräkningar räknas som ett tecken på nominalitet och detta stildrag är starkt i källtexten:

- (7) Add the garlic, sherry, tomato purée, parsley, paprika, cayenne, saffron with its juice and 50 ml water. (69:25-26)

Om även ingredienslistan medtagits i analysen hade mängden uppräkningsräkningar naturligtvis ökat kraftigt och texten därmed blivit ännu mer nominal och informationstät.

Sammanfattningsvis uppvisar källtexten följande drag, vilka sammantaget tyder på en i hög grad nominal, informationstät text:

- många substantiv
- många nominalfraser
- en hel del attributiva prepositionsfraser
- få bisatser
- många samordningar och uppräkningsräkningar

4.4 Den interpersonella strukturen

4.4.1 Dialogiska och neutrala stildrag

Den andra av Hallidays metafunktioner, den *interpersonella*, handlar om relationerna mellan deltagarna i den aktuella textsituationen och hur

kommunikationen dem emellan ser ut. Halliday (1985:68) menar att det finns två huvudsakliga funktioner i en talsituation:

...(i) giving, and (ii) demanding. Either the speaker is giving something to the listener (a piece of information, for example) or he is demanding something from him /.../ an 'act' of speaking is ... an 'interact'...

Den funktion som innebär att sändaren uppmanar någon till något kallar Halliday "an exchange of goods-&-services" och denna kan uttryckas bl.a. genom den imperativa verbformen: *Sätt på ugnen*. Källtexten, en text som hela tiden uppmanar läsaren till handling, är alltså *dialogisk* i sin uppbyggnad trots att det inte rör sig om ett "riktigt samtal" – imperativformens underförstådda subjekt *you* får markera relationen mellan sändaren (författaren) och mottagaren (läsaren). Dessutom förekommer *you* explicit i instruktionerna vid några tillfällen. Språkhandlingen är dock "strictly non-verbal", en envägskommunikation där inget svar förväntas.

En annan interpersonell stilaxel som både Halliday, Eggins och Hellspång & Ledin tar upp är den som behandlar textens grad av *formalitet*. Enligt Eggins (2004:103) har en *informell* text typiskt inslag av värdeord, vardagliga uttryck, kortformer, slang, svordomar, egennamn, smeknamn, diminutiver osv. medan en mer *formell* text uppvisar ett objektiva och opersonligt ordval, fullständiga former, titlar och artighetsfraser, och är fri från slang, svordomar och namn. Hellspång & Ledin (1997:207-208) menar att en formell stil hör samman med mediet text, ett "högt" ämne och det offentliga språket, och en informell med det talade språket, ett "lågt" ämne och det privata språket. De parallellställer också stildraget formell med dragen *objektiv* och *opersonlig*, medan det informella har likheter med det *subjektiva* och *personliga*.

Vid en analys finner man att källtexten inte är helt lätt att placera utefter dessa axlar – den har drag som ligger såväl till vänster som till höger. Å ena sidan pekar avsaknaden av såväl värdeord, attitydmarkeringar, slang, namn och interjektioner som första personens pronomen på en formell, objektiv och opersonlig stil, å andra sidan tyder det elliptiska språkbruket, det "låga" ämnet, användandet av vissa förkortningar (*ml*, *cm* osv.) och andra personens pronomen, en del mer vardagliga uttryck (*get rid of*, *to mop up*, *a pile of*) och bristen på passiver på en mer informell och personlig text.

Kanske kan man säga att texten främst är varken formell eller informell utan *neutral*. Inom receptgenren är det inte alls ovanligt med författare som lägger an en personlig ton, men så är inte fallet med källtexten – den uppmanar läsaren att följa vissa instruktioner för att på så sätt åstadkomma ett gott resultat, punkt slut.

4.5 Den ideationella strukturen

4.5.1 Konkreta och exakta stildrag

Den *ideationella* strukturen beskriver hur textens innehåll presenteras, vad texten handlar om, textens teman, propositioner och perspektiv. När det gäller en texts uttrycksform kan den exempelvis vara *konkret* eller *abstrakt* respektive *exakt* eller *vag*.

Vid analysen visade det sig att de fem textdrag som enligt bland andra Hellspong & Ledin (1997:79) tyder på att en text är *konkret* samtliga stämmer in på källtexten:

- Majoriteten av textens substantiv är konkreta. Endast 20 procent är abstrakta och texten innehåller få verbalsubstantiv och inga adjektivsubstantiv.
- Det finns många rums- och tidsadverbial, varav en stor del är formuleringar av typen *for x minutes* och *put x in a/n x*.
- Cirka tre av fyra verb är dynamiska (*verbs of doing*).
- Passiva verb är mycket sällsynta.
- Andra personens pronomen (*you* och *your*) förekommer i instruktionstexten, både explicit och implicit (imperativens underförstådda subjekt *you*).

Något som tyder på att texten är *exakt* är att den innehåller en hel del räkneord. Här, liksom i andra delar av analysen, bör ingredienslistan räknas med då dessa sifferuppgifter är direkt avgörande för det slutliga resultatet. I löptexten är 14 av 20 räkneord tidsangivelser (*for x minutes*), övriga anger mängd eller ugnsgader. I ingredienslistan handlar det om mängd eller vikt och sifferuppgifterna är många (ofta en för varje uppräknad ingrediens) och mestadels exakta:

- (8) 48 small uncooked prawns...
- 4 tablespoons extra virgin olive oil
- 8 garlic cloves, bruised
- 6 small dried chillies
- 8 small fresh bay leaves
- juice of ½ lemon
- ...
- (63:5-11)

När det gäller fackord, vilka också indikerar exakthet, är diskussionen något komplex. Att peka ut alla fackord i en given text är svårt, för att inte säga omöjligt – det som exempelvis ses som ett fackord i en viss kontext är det kanske inte alls i ett annat sammanhang. Som Nordman konstaterar så kan

matreceptet ”klassificeras som facktext men som en art som ligger i gränsområdet mellan fackspråk och allmänspråk” (1994:53).

Man kan emellertid urskilja tre potentiella facktermsområden i källtexten: redskap, ingredienser och handlingar. Exempel från texten skulle kunna vara *skewer* (61:25), *flat leaf parsley* (77:12) respektive *blanch* (73:24) – dessa är matlagningstermer som den receptvane sannolikt förstår men kanske inte den som sällan eller aldrig trakterar en stekspade. Bidrar till en exakt stil gör de hursomhelst: *to blanch the octopus* (hyponym, underordnad term) är en mer preciserad och specifik handling än *to boil the octopus* (hypernym, överordnad term).

4.6 Sammanfattning av källtextanalysen

Kontextmässigt tillhör receptet som sagt en starkt konventionaliserad genre där det primära syftet är att genom stegvisa instruktioner få läsaren att lyckas med en viss uppgift. Funktionen är främst imperativ, koden bred och mediet öppet. Som framgick även i avsnitt 3 är den vertikala intertextualiteten mycket stark och ofta helt avgörande för hur ett recept utformas.

Recepten i källtexten är enhetligt utformade: de följer alla det för genren gängse textmönstret med en tudelad struktur bestående av ingredienslista och instruktionstext.

Referensbindningen i källtexten är, vilket också bekräftas av forskare, svag och uttrycks främst genom identitet. De vanligaste konnektivbindningarna är de additiva men ett stort antal konnektiver, såväl additiva som temporala, tycks dock vara implicita. Avsaknaden av bindningar bidrar till att texten upplevs som mindre tung och mer tydlig.

Analysen visar att källtexten i hög grad är nominal, vilket tyder på informationstäthet och saklighet. Den är också neutral i sitt uttryckssätt, varken påtagligt stel eller särskilt vardaglig. Slutligen kan man konstatera att texten är konkret och exakt, vilket är föga förvånande med tanke på dess syfte – att instruera läsaren.

4.7 Målgrupp för källtexten

På sin hemsida framställer förlaget Ryland Peters & Smalls sin verksamhet så här¹⁸:

¹⁸ www.rylandpeters.com/content/Homepage/Homepage.php

Inspirational. Informative. Celebrating the pleasures of life./.../ We aim to capture, in words and pictures, those elements of life that give the greatest pleasure – sharing the perfect meal with friends /.../ Ryland Peters & Small /.../ produce outstandingly beautiful books on homes & gardens, crafts, food & drink...

Å ena sidan tycks nyckelord här vara *inspirational*, *pleasures* och *beautiful* – formuleringarna ger intryck av ”mycket yta”, att form och utseende skulle ha större betydelse än det faktiska innehållet. Det hela för tankarna till den genre som kallas *coffee-table books*, det vill säga en typ av böcker som produceras lika mycket för att vila ögonen på som att faktiskt läsas. ”Heltäckande” kokböcker där all slags mat är representerad finns inte på förlaget utan de är alla specialiserade: pizza, vegetariskt, thai-mat, choklad. Det faktum att formatet är litet, de många helsidesbilderna läckra och ”aptitretande” och priset överkomligt bidrar till att böckerna sannolikt ofta inköps för att sedan ges bort som gåva – köpare och läsare är alltså i många fall inte samma person. Allt detta pekar på att det kommersiella syfte som ligger bakom publiceringen av de flesta böcker här är mycket starkt – innehållet skulle komma i andra hand.

Å andra sidan kan man inte bortse från att syftet med ett recept i normalfallet, åtminstone delvis, är att få läsaren att genom att följa angivna instruktioner faktiskt tillaga de aktuella rätterna. Och trots att boken i marknadsföringen kanske framställs som främst ”pleasure” så konstaterades i källtextanalysen att språket i recepten är neutralt och sakligt – där finns inte några värdeladdade ord eller uttryck (som *inspirational* eller *beautiful*) eller utsmyckningar (bortsett från fotografierna).

Målgruppen kan följaktligen sägas bestå dels av de personer som i första hand ser boken som ögonodis – eget eller andras –, dels de som ämnar njuta resultatet av det förmedlade innehållet. (Detta påverkar dock inte översättningen av texten, vilket framgår i 5.3 nedan.) Boken tycks vända sig till allmänheten, den har ett öppet medium – vem som helst kan köpa/läsa den. Den mesta läsaren är troligtvis en vuxen person och därtill kvinna¹⁹.

5 Översättningsuppdraget

5.1 Målgrupp för översättningen

På min fråga om målgrupp för den svenska måltexten svarade min kontaktperson på Bonnier²⁰ att

¹⁹ I Sverige står kvinnan ännu för det mesta av matlagningen i hemmet och ingenting pekar på att det skulle vara annorlunda i Storbritannien. Se www.regeringen.se/content/1/c4/25/02/73bd60b1.pdf

²⁰ Annika Ström, redaktör på Bonnier Impact.

Bonnier Impacts främsta försäljningsställen är varuhusen och livsmedelshandeln. Åldersgrupp runt 25—60 år, kanske. I det här fallet matlagningssintresserade och eftersom priserna på dessa böcker ofta är lågt, så handlar det nog ofta om låg- och mellaninkomsttagare.

Överlag verkar detta stämma överens med källtextens förmodade målgrupp/er. Att många av böckerna säljs i just livsmedelsaffärer stärker uppfattningen av att köparen ofta inhandlar boken för att ge bort den till någon annan. Den känsla av ”status” som det brittiska förlaget vill förmedla kommer dock inte till uttryck hos Bonniers – här pratar man i stället om *låg- och mellaninkomsttagare*. Detta märks också på prissättningen: en bok med kakrecept som i Storbritannien kostar motsvarande 122 svenska kronor har på Bonniers hemsida ett cirkapris på 95 kronor.

5.2 Direktiv från förlaget

Innan jag började med översättningen frågade jag redaktören på Bonniers om särskilda direktiv och ombads då tänka på följande saker:

- Att omvandla torrvaror från *gram* till *l*, *dl*, *msk* och *tsk*.
- Att undvika direkt tilltal som t.ex. *du* – hellre använda *man* eller *passiv* form.
- Att ange ugnstemperatur med *siffror + °* (utan C för Celsius) och att inte ta med *Fahrenheit* eller *gaslägen* överhuvudtaget.
- Att hålla ett öga på omfånget – korta ner texten där det behövs.

Dessa anvisningar var varken överraskande eller svåra att följa. Som ytterligare hjälp fick jag två böcker skickade till mig: dels *Bonniers Kokbok* (2002), som väl kan anses som ett svenskt standardverk, och dels *Läckra småkakor* (Collister 2006), en bok som är utgiven på samma brittiska förlag som *Tapas*, och i likhet med denna översatt och utgiven av Bonniers. Som komplement införskaffade jag själv det engelska originalet, *Easy cookies* (2006).

5.3 Översättningsstrategi

”Eftersom det finns många olika sätt att översätta på måste man som översättare välja en princip att utgå ifrån när man ställs inför olika valmöjligheter under arbetets gång”, menar Säll (2004:14). Redovisning av vald princip ingår som en obligatorisk del i föreliggande uppsats, men kanske kan man fråga sig om det verkligen finns ett val att göra?

Argumentet för att det i praktiken ofta bara finns en väg att gå kan vara att en översättare sällan får en text i sin hand utan vidare instruktioner, önskemål eller sammanhang. I normalfallet finns redan innan översättningsprocessen tar sin början vissa syften och funktioner – både med källtexten och med översättningen – formulerade. Om inte så faller det ju på översättaren att själv göra det genom en källtextanalys och bestämmande av målgrupp. Jag menar att när dessa syften och funktioner väl är fastställda finns det sällan flera alternativ kvar att välja mellan.

Reiss (1981:160) beskriver översättning mellan språk som

a mediated process of communication, which ordinarily aims at the production of a TL [target language] text that is functionally equivalent to an SL text [source language]...

och pekar på vikten av att klarlägga källtextens funktioner: dess texttyp, genre/register (*text variety*) och stil. Detta gjordes i uppsatsens föregående avsnitt där det kunde konstateras dels att receptgenren är extremt stereotyp och formbunden, dels att källtexten, som en av Reiss tre ”basic forms of written communication” (1981:164), är operativ/imperativ med ett kommunikativt syfte att uttrycka i första hand innehållet. Här har vi alltså en text där två delvis motsatta hänsyn måste tas under översättningsarbetet.

Å ena sidan bör den yttre formen, makrostrukturen, följa den gängse mallen för svenska recept – här påbjuds alltså en relativt ofri hållning, dock inte gentemot källtexten utan mot genrekonventionen. I just det här fallet betyder det att jag i stort kan följa källtextens struktur tack vare att genren i de båda språkområdena befanns mycket lika. Detta kan vara avgörande, menar Reiss (1981:165), eftersom textmönster och –konventioner inom en given genre annars ofta skiljer sig åt mellan två språk och översättaren då riskerar att ”endanger the functional equivalence of the TL text by naively adopting SL conventions”. Man kan alltså spekulera i huruvida måltexten skulle komma att bli mindre genretypisk om det kulturella avståndet till källspråket hade varit större. Den frågan lämnas dock obesvarad här.

Å andra sidan bör själva textinnehållet, budskapet, för att syftena med såväl källtext som måltext ska uppfyllas – att förmedla textens innehåll och därmed förmå läsaren att handla enligt instruktionerna – enligt ovanstående resonemang ske i enlighet med Reiss (1981:167) teori om en översättning ”according to the sense and meaning in order to maintain the invariability of the content”. Där är förändringar som till exempel explicitgörande tillägg²¹ ”tillåtna”, och i mitt

²¹ Ett exempel på detta återfinns på 33:14 där uttrycket a *heat-diffusing mat*, förutom översättningen till *en värmeutjämnare*, i måltexten har fått en förklaring inom parentes - (*”heat diffusing mat”, en platta av gjutjärn som dämpar värmen mellan spisplattan och kokkärlet*) – eftersom detta redskap i samband med mina efterforskningar visade sig vara allmänt obekant för svenskar.

tycke ofta av nöden för att uppfylla kraven på en text som är "functionally equivalent". Om översättaren som arbetar med handledande texter skriver Nida (2000:155) följande:

He is not content to translate in such a way that the people are likely to understand; rather, he insists that the translation must be so clear that no one can possibly misunderstand.

Den översättningsstrategi som Reiss i första hand kopplar till den operativa texten är förvisso en, i hennes tycke, annan, nämligen den s.k. adaptiva översättningen där "the psychological mechanisms of the use of persuasive language should be adapted to the needs of the new language community" (1981:168). Mot detta kan man dock invända dels att uppsatsens källtext – till skillnad från en del andra slags operativa texter som exempelvis reklamtexter – inte kan anses vara extremt "övertalande" i sitt uttryck, dels att anpassningar av ovan nämnt slag (tillägg) kan sägas *vara* ett slags adaption²². Man kan säga att jag i princip följer båda dessa "modes of translation": i första hand är det innehållet som förmedlas och detta sker ibland med hjälp av olika former av adaption.

Man kan kalla en sådan översättning fri, flexibel, dynamisk, kommunikativ – det finns inte några vattentäta skott mellan modellerna – men något annat alternativ, efter det att textgenre respektive källtext analyserats och direktiv från förlaget tagits i beaktning, var aldrig aktuellt.

6 Översättningskommentar

6.1 Inledning

Ord som *fri* och *flexibel* associeras ofta till *enkel*, *lätt*, *okomplicerad*. Men att det skulle vara förenat med mindre arbete att översätta en text enligt en fri/flexibel översättningsstrategi än en mer bunden är tveksamt: översättaren ställs sannolikt inför många fler val i och med att hon "väljer" den förra. Därmed inte sagt att alla val nödvändigtvis måste innebära "svårigheter" eller "problem" för översättaren – ju bättre språkkunskaper och ju större erfarenhet av såväl översättningsarbete som den aktuella genren, desto smidigare torde översättningsprocessen löpa.

I det här avsnittet kommer jag att analysera en del av de företeelser som tvingat mig till eftertanke vid översättningsarbetet – vissa har inneburit problem i ordets rätta bemärkelse, andra har inte varit svåra att åtgärda, men är intressanta ur översättningssynpunkt ändå.

²² Se t.ex. Nikolajeva 2004:25.

Jag har valt att lägga fokus på fem olika områden som vid en djupare analys av översättningsprocessen utkristalliserade sig som särskilt intressanta: *ing*-satsen, imperativ i andra led, mängd och mått, terminologi samt ellips. *Ing*-satsen representerar en av de syntaktiska olikheter mellan engelskan och svenskan som ofta ställer till problem och som inte alls är begränsad till en viss texttyp eller genre, utan återfinns i sin egenskap av verbform utan direkt motsvarighet i svenskan i alla delar av det engelska språket. Mängd och mått samt terminologi är två områden som naturligtvis är speciella i genresammanhanget, och de övriga två – imperativet i andra led och ellipsen – är fenomen som förvisso inte är begränsade till receptgenren men vars speciella egenskaper visade sig särskilt intressanta i denna kontext.

6.2 *Ing*-satsen

Den engelska s.k. *ing*-formen (presens particip) är en infinit verbform som bildas genom att suffixet *-ing* läggs till verbets grundform: *play+ing*. *Ing*-formen har fyra huvudsakliga funktioner: den bildar progressiv (pågående) form tillsammans med hjälp verbet *be*, den fungerar dels som adjektiv, dels som substantiv, och den inleder *ing*-satser (en satsförkortning).

Huruvida det blir problematiskt att översätta ett verb i *ing*-form beror till stor del på vilken av dessa funktioner participet har i den engelska frasen. Sett till det faktiska antalet förekomster är den adjektivistiska funktionen en av de vanligaste i min källtext (t.ex. *the frying pan*), men då svenska motsvarigheter oftast finns att tillgå i form av (sammansatta) substantiv (*stekpannan*) blir det sällan eller aldrig ett problem. Progressiv form förekommer över huvud taget inte i källtexten och den substantivistiska användningen endast någon enstaka gång – dessa funktioner lämnas därför utan vidare kommentar.

Den andra av *ing*-formens funktioner som förekommer frekvent i källtexten, och som kräver betydligt mer av översättaren, är *ing*-satsen, den infinita bisatsen. Denna kan delas upp i två kategorier med ungefär lika många förekomster var: dels då *ing*-formen föregås av en preposition och *ing*-satsen alltså fungerar som en rektion²³ (9)

(9) extra virgin olive oil, for deep-frying (71:9))

och dels då *ing*-formen inleder en adverbial *ing*-sats (10)

(10) ...grill for 10 minutes, turning often. (77:24).

²³ ”... den funktion det nominala ledet i en prepositionsfras har i förhållande till prepositionen.” (www.ne.se). Jmf. också Blensenius (2006).

6.2.1 Ing-satsen som rektion

I engelskan kan en preposition inte följas av vare sig en infinitiv eller en *that*-sats, men däremot av *ing*-formen. Denna konstruktion återfinns främst i ingredienslistorna:

(11) extra virgin olive oil, for deep-frying (71:9)
extra jungfruolja till fritering (72:9)

plain flour, for dusting (79:22)
vetemjöl att pudra bullarna med (80:22)

olive oil, for drizzling (97:15)
olivolja att ringla över champinjonhattarna (98:15)

Som framgår av exemplen har den översatts på två olika sätt: antingen med en motsvarande prepositionsfras som i det första exemplet eller med en infinitivfras som i de andra två. Översättningen skedde intuitivt, utan särskild eftertanke, och orsaken till att språkörat vill ha olika konstruktioner är kanske snarare semantisk än grammatisk.

Fritering är på svenska en vedertagen term med *en* betydelse, upphettning av livsmedel i fett, vilket ju är precis vad det handlar om här – detta gör att ordet står bekvämt utan vidare bestämningar. Att använda verbalsubstantivformen av *att pudra* (*pudring*) kanske inte är mer ”fel” än att använda samma form *fritering*, men *pudring* har flera och vidare betydelser – varken det som pudras eller det man pudrar med är begränsat till livsmedelsområdet. *Ringling*, av *att ringla*, tycks etablerat bara i betydelsen ”en teknik inom keramiken jämte t.ex. kavling och drejning”²⁴, vilket naturligtvis gör ordet omöjligt att använda i det här sammanhanget.

Utan en djupare analys och därmed även utan starka motiv till de svenska motsvarigheterna i de två sista exempelfraserna kan översättningarna tyckas godtyckliga, men faktum är att bl. a. Blensenius i sin studie har konstaterat att ”infinitivfrasen obestriddligen [är] den typiska översättningsmotsvarigheten” till den engelska *ing*-satsen i allmänhet (42 procent i hans undersökning) och även till just *ing*-satser som rektioner (2006:16,19).

6.2.2 Ing-satsen som adverbial

I källtexten finns ett tjugotal satsförkortningar där adverbialsatsen inleds med ett verb i *ing*-form. Ett typexempel kan se ut så här:

(12) ...and grill for 10 minutes, turning often... (77:24)

²⁴ Se t.ex. Studiefremjandet på http://www.sfr.se/sto/kod_keramik.shtml.

Att ersätta det engelska presensparticipet med ett svenskt fungerar grammatiskt dåligt:

(13) ...och grilla i 10 minuter, * vändandes ofta...

Ing-satsen måste alltså omstruktureras för att bli grammatiskt acceptabel. Ett alternativ är att sätta punkt och låta den nya meningen inledas av verbet i finit form (imperativ i det här fallet):

(14) ...och grilla i 10 minuter. Vänd dem ofta... (78:24)

Jag har ett flertal gånger valt att översätta *ing*-satsen enligt exemplet ovan, vilket är en av orsakerna till att i genomsnitt vartannat recept är en grafisk mening längre i måltexten än i källtexten. Följande stycke får illustrera tre andra sätt att översätta satsförkortningen på:

(15) Put the butter in the saucepan, melt gently, stir in the flour and cook for 2 minutes, *stirring constantly*. When the roux begins to brown, slowly add the strained milk, *stirring to* prevent lumps forming. Continue to cook, *stirring in* the paprika... (85:27-30)

Smält smöret försiktigt i kastrullen, rör ner mjölet och låt koka i 2 minuter *under noggrann omrörning*. När redningen börjar få färg är det dags att gradvis tillsätta den avsilade mjölken – *rör hela tiden för att* undvika att det bildas klumpar. Låt koka vidare, *och rör ner* paprikapulver... (86:27-30)

Det första *stirring* har blivit ett svenskt verbalsubstantiv och ingår i en prepositionsfras med adverbial funktion. I den andra meningen har den infinita *ing*-formen ersatts med en svensk finit verbform (imperativ) och kommat som föregår det engelska participet har bytts ut mot ett annat skiljetecken – ett tankstreck. Konstruktionen påminner mycket om såväl (14) som det tredje och sista exemplet i (15): också här har *stirring* översatts med en finit (imperativ) verbform – konjunktionen *och* samordnar huvudsatserna.

Ibland när jag har bedömt att förståelsen av texten inte påverkas av att presensparticipet helt sonika stryks har så skett:

(16) ...blanch the octopus for 30 seconds at a time, repeating 4-5 times. (73:24-25)
...blanchera bläckfisken 4-5 gånger i 30 sekunder åt gången. (74:24-25)

Sammanfattningsvis kan man konstatera att den engelska infinita *ing*-formen allt som oftast ersätts med en svensk finit verbform. Här är det i enlighet med bestämd översättningsprincip textens funktion som står i centrum.

6.3 Imperativ i andra led

Den imperativa verbformen är som redan konstaterats mycket vanlig i nutida recept och den helt dominerande verbformen i uppsatsens källtext – hela 82 procent av instruktionstextens grafiska meningar inleds med en imperativ. Vid en jämförelse med måltexten visar det sig att siffran för de svenska meningarna är ännu högre, 90,5 procent. Vad kunde detta bero på?

Vid en närmare analys av de aktuella meningarna kunde snart ett mönster urskiljas: 22 av de engelska meningarna har en konstruktion med vad man skulle kunna kalla ”imperativet i andra led”. Det innebär att meningen inleds med ett adverbial, vilket följs av ett kommatecken och ett därpå direkt följande verb i imperativ (exempelmeningarnas svenska översättningar finns med för att diskuteras nedan):

- (17) *To clean the anchovies, run your finger...* (65:13)
Rensa fisken genom att föra tummen... (66:13)

Det vanligaste är att adverbialet utgörs av en avsiktsbisats, som i (17), men det kan också bestå av en tidsbisats (18), villkorsbisats (19) eller infinit *ing*-sats (20):

- (18) *When ready to cook, put 1 heaped teaspoon of ...* (97:25)
Fyll inför tillagningen varje championjonhatt med 1 rågad tsk av... (98:25)
- (19) *If chorizo is difficult to find, use cooked...* (81:24-25)
Skulle inte chorizo finnas att tillgå kan man välja... (82:24-25)
- (20) *Using a sharp, serrated knife, cut the aubergine...* (101:21)
Skär med en vass, sågtandad kniv auberginen... (102:21)

Inte i någon av de 22 översatta meningarna har den engelska konstruktionen behållits, vilket ger upphov till frågor om orsaken därtill: är en konstruktion som den svenska i (21) nedan ogrammatisk eller undviks den av något annat skäl? Hur ser de svenska översättningarna ut?

- (21) *If chorizo is difficult to find, use cooked...* (81:24-25)
Om chorizo inte finns att tillgå, ?(så) använd...

Jag har konsulterat grammatikorer, universitetslektorer i engelska, en översättningsbyrå samt Språkrådet²⁵ utan att hitta någon ”regel” som gör gällande att svenskan *inte* godkänner ett ”imperativ i andra led”. Tvärtom är det

²⁵ F.d. Svenska språknämnden

lätt att hitta exempel då konstruktionen används även i svenskan – en sökning på sökmotorn google.se visar att strukturer av följande slag är mycket vanliga:

(22) *För att välja en länk klicka dig fram med TAB-tangenten...*²⁶

*Om du händelsevis skulle vara i skogen under ett åskväder så försök hitta en plats där träden står glest...*²⁷

*När soppan är färdig, sila den genom en trådsil,...*²⁸

Detta i kombination med det faktum att de källor jag konsulterat samstämmigt avvisar konstruktionen skulle kunna tyda på att ett ”imperativ i andra led” på svenska främst förekommer i mindre formella, mer vardagsspråkliga, sammanhang, utan att nödvändigtvis vara grammatiskt felaktig. En grundligare studie av företeelsens ”riktighet” behövs dock för att få klarhet.

Ett försök har gjorts att inom *informationsdynamiken*, ”förhållandet mellan den informativa tyngden hos en menings olika delar och meningens syntaktiska struktur”²⁹, hitta en möjlig förklaring till omstruktureringen. Detta förhållande styrs bland annat av den s.k. *tema-remapricipen*, vilken går ut på att *temat* (det som satsen eller meningen handlar om, känd information) normalt placeras före *remat* (det som utsägs om temat, ny information). Oftast bygger temat och remat på substantiv, som i (23):

(23) *Hunden har hittat en sko.*

När det gäller imperativsatsen kan dock temat utgöras av ett verb³⁰:

(24) *Tillsätt mjölken när redningen börjar få färg.*

I de 22 nämnda granskade engelska meningarna, som alla har det direktiva predikatet (imperativet) i andra led, har en typ av topikalisering – adverbialframflyttning – ägt rum och tema-remapricipen alltså åsidosatts:

(25) To keep the ‘sandwiches’ closed during cooking, *push* a cocktail stick, at an angle, through each one. (101:24-25)

Anledningen till dessa framflyttningar i källtexten diskuteras inte här men man kan konstatera att i 16 av de 22 fallen börjar översättningen i stället med imperativet och tema-remapricipen har, spontant, följts:

²⁶ www.hsv.se/hjalptexter/omwebbplatsen.4.539a949110f3d5914ec800057336.html

²⁷ www.hvi.uu.se/Lightning/fragor_och_svar_om_blixtar.html

²⁸ www.cafe.se/?id=2908

²⁹ www.ne.se

³⁰ Se Hellspång & Ledin (1997:85) och Wang (2006:4).

(26) *Stick* en tandpetare snett genom varje sandwich så att de inte faller isär under tillagningen. (102:23-25)

Någon slutsats om *varför* källtext och måltext skiljer sig åt på den här punkten går emellertid inte att dra utan grundligare forskning. Att tema-remaprintipen – eller finalfokus (*the end focus principle*) – i allmänhet skulle vara starkare i svenskan än i engelskan har jag inte hittat några belägg för och det motsägs av bland andra Erman (1998:130), som i sin studie av informationsstruktur i svenska och engelska kommer fram till ett rakt motsatt resultat. Dessutom är det ovisst huruvida distinktionen mellan tema och rema över huvud taget går att applicera på imperativsatser³¹.

Sammanfattningsvis kan sägas att bruket av imperativ i andra led på svenska förekommer men tycks vanligare i mindre formella, mer ”vardagsspråkliga” sammanhang. Orsaken till fenomenet ligger dock utanför räckvidden för denna uppsats.

6.4 Mängd och mått

De svenska kokböckerna har enligt Bergström (1997:87) med åren gått mot ”en ökad betoning av exakta mått, temperaturer och tidsangivelser...”. Man kan tänka sig en förändring från uttryck som exempelvis ”en kanna mjölk” till dagens precisa ”2 ½ dl mjölk”. På 1950-talet tog bland andra KFs provkök fram en standardsats med måtten *dl*, *msk*, *tsk* och *krm* och fastslog hur mycket vart och ett skulle innehålla, och det är dessa som sedan dess används i moderna svenska recept (Bergström 1997:88).

Det internationella enhetssystemet, SI³², fastställdes 1960 och är även svensk standard sedan 1964. I engelska texter kan man fortfarande hitta andra viktenheter, som exempelvis *ounce* och *pound*³³, men i källtextens recept är det *g* och *kg* som gäller. De förekommande rymsmåttan *teaspoon*, *tablespoon* och *pinch* innebär inte några problem eftersom de i stort sett motsvarar svenskans *tesked*, *matsked* och *kryddmått*. I (27) övervägde jag den alternativa lösningen *en nypa salt*, men övergav den på grund av dess oexakta innebörd.

(27) a pinch of salt (115:12)
1 krm salt (116:12)

Eftersom svenska recept dels föredrar *dl* framför *ml*, dels att mäta framför att väga har jag, enligt Bonniers direktiv och med hjälp av en omvandlingstabell,

³¹ Se artikel om ”informationsdynamik” av U. Telemann på www.ne.se.

³² ”en utveckling av metersystemet, som tillkom i slutet av 1700-talet” (www.ne.se)

³³ 1 pound = 453 g och 1 ounce = 28,35 g.

omvandlat samtliga ingredienser som angivits i *ml* och de torrvaror som angivits i *g* till *dl*:

(28) 100 ml olive oil (65:9)
1 dl olivolja (66:9)

(29) 100-200 g semolina flour (71:5)
1 ½-3 dl semolinamjöl (72:5)

6.5 Terminologi

De ojämförligt viktigaste källorna vid översättning av källtextens termer har varit andra recept. Den kokbok som översändes av Bonniers, *Bonniers Kokbok* (2002), har varit till stor hjälp i allmänhet och den till svenska översatta receptboken *Tapas. 100 härliga aptitretare från Spanien* (Cleary & Lissen 2000) har också använts flitigt som referens. Personer som har källspråket som modersmål kan ofta, men inte alltid, vara behjälpliga, så även experter inom det aktuella området. Sist men ingalunda minst erbjuder internet enorma möjligheter – en googlesökning på ”recept” ger över 16 miljoner träffar. Här är dock källkritiken oerhört viktig; förutom att lita till sitt eget (goda) omdöme krävs att man dubbelkontrollerar den aktuella termen både en och två gånger.

Den här uppsatsen är inte rätt forum för att reda ut problematiken kring terminologiläran. Det kan bara konstateras att en term, eller fackterm, är en ”benämning för ett allmänbegrepp som tillhör ett fackområde”³⁴. Om man nu antar att receptet har sitt eget fackspråk så kan, som nämndes i 4.3.3, textens termer delas upp i kategorierna ingredienser, redskap och handlingar och av dessa är det den första som bidragit med flest utmaningar vid översättningen. Denna terminologidel har därför begränsats till ett exempel på just detta och beskriver de många gånger typiska steg som har vidtagits för att lösa ett visst termproblem.

6.5.1 Exemplet mussel och clam

Bland annat *mussel* och *clam*, som utgör huvudingrediensen i varsitt recept, vållade en del huvudbry. Enligt *Norstedts stora engelsk-svenska ordbok* (2000) motsvaras både *mussel* och *clam* av det svenska *mussla*, men av receptens respektive illustration framgår att det rör sig om olika slags musslor. Under andra omständigheter hade man kanske kunnat låta *mussla* stå som ingrediens i båda recepten men i vårt fall, där syftet uttryckligen är att överföra texten till svenska på ett sådant sätt att resultatet blir det samma oavsett språk, duger det

³⁴ Se www.tnc.se/index.php?option=com_content&task=view&id=374&Itemid=188

inte. I nästa steg frågades en amerikansk vän om råd – han hade dock inget att tillägga utan konstaterade bara att det på engelska finns både *clam* och *mussel* och att det inte är samma sak. På EU-kommissionens förteckning över ”Fish of the mediterranean sea”³⁵ blev det dock napp: här framgår av såväl text som bild att engelskans *mussel* respektive *clam* motsvarar *medelhavsblåmussla* respektive *stor venusmussla* på svenska. Men för att den svenska översättningen ska uppnå det uppställda målet måste också dessa ingredienser finnas att tillgå för den svenske mottagaren av texten tillika tillagaren av rätterna. Ett samtal med experter på området, personalen på Melanders Fisk i Söderhallarna³⁶, löste till slut problemet:

(30) 500 g large, live mussels... (67:5)
500 g stora färska blåmusslor... (68:5)

(31) 500 g small fresh clams (69:5)
500 g små, färska hjärtmusslor³⁷ (70:5)

Översättningen är alltså anpassad till den svenske läsaren och dennes möjlighet att i praktiken uppnå det avsedda resultatet. Det som finns att tillgå i butiken är *blåmussla* och *hjärtmussla* – den som efterfrågar *medelhavsblåmussla* och *stor venusmussla* riskerar att få gå hem tomhänt.

6.6 Ellips

”Ellips (ellipsis) innebär att ett eller flera ord i en sats är utelämnade och att det framgår av kontexten vilket eller vilka ord det gäller” (Svartvik & Sager 2000:347). En ellips är alltså ett slags utelämnande eller uteslutande av exempelvis predikatsfyllnad, bestämd eller obestämd artikel, subjekt eller objekt.

Som nämndes vid uppräknningen av receptets karaktäristika i 3.3.2 är ellips vanligt förekommande i receptspråk. Norrick menar att ”the ellipsis of sentence constituents turns out to be a characteristic feature of recipe syntax” och föreslår att ellipsen listas som ett av receptets ”defining criteri[a]” (1983:177,178). När det gäller svenska recept konstaterar Nordman att det flitiga användandet av ellips bidrar till textens innehållsrika och ”sakfokuserad[e]” karaktär (1994:66). I det här avsnittet diskuteras ellips av artiklar och objekt eftersom det är dessa som är typiskt förekommande i just matreceptet. Anledningen till att ellips av

³⁵ ec.europa.eu/fisheries/publications/mediterranean2005.pdf

³⁶ www.soderhallarna.se/

³⁷ Överst på alla recept i källtexten anges också det spanska namnet på rätten: *Almejas a la marinera - Clams in tomato and saffron sauce* (13:1-3). Att *hjärtmussla* heter just *almeja* gav alltså ytterligare tyngd till översättningen.

subjekt inte dryftas, trots att denna också är mycket vanlig i recept, är att subjekt i egentlig mening saknas i den i källtexten dominerande imperativsatsen – denna subjektsslöshet är, som vi ska se i 6.6.2, en förutsättning för objektsellipsen.

6.6.1 Artikelellips

Kittredge (1982:114,127) hävdar att utelämning av artiklar (artikelellips), ”particularly on definite *the*”, är ”far more frequent than in standard language” och Norrick ser i sin receptstudie en tendens att utesluta den bestämda artikeln före direkta objekt och menar att fenomenet är standard på många språk, däribland engelska (1983:177). Också Colina tar upp utelämnandet av bestämd respektive obestämd artikel som en av det engelska receptets ”textual features” och menar att båda varianterna normalt sett utesluts ur matrecept (1997:339). Hon konstaterar dock att bruket av ellips varierar – i vissa recept utelämnas varken bestämda eller obestämda artiklar – och att detta stildrag därför får anses perifert.

I uppsatsens källtextmaterial har författarna utelämnat varken bestämda eller obestämda artiklar – det stildrag som Kittredge, Norrick och Colina anser typiskt för recept finns alltså *inte* representerat i texten:

(32) Stick *the* cloves into *the* lemon half and put it in *a* roasting dish. Add *the* garlic, olive oil and rosemary. Remove *the* lamb from *the* pineapple and rub in *the* onion and paprika. Add *the* lamb to *the* roasting dish and cook in *a* preheated oven... (75:23-26)

Eftersom någon motsvarande studie av artikelellips i svenska recept inte har gått att uppbringa, och då jag har valt att lägga den empiriska undersökningen på *objektsellipsen*, är det svårt att fastställa hur svenska recept ”normalt” ser ut när det gäller eventuell utelämning av just artiklar.

Men då min spontana känsla är att artikelellips i svenska recept, i motsats till ovan nämnda forskares slutsatser om engelska dito, inte är det ”normala” utförde jag ett litet experiment för att om möjligt få en fingervisning om artikelellipsens frekvens i svenska recept. Den i källtexten ofta förekommande frasen

(33) Heat the olive oil in a frying pan... (73:32)
Hetta upp olivoljan i en stekpanna... 74:32)

har i översättningen konsekvent fått behålla båda artiklarna, men skulle helt utan artiklar lyda *Hetta upp olivolja i stekpanna*. Sökningar av den aktuella meningen med respektive utan artiklar på google.se ger följande träffar i absoluta tal samt i procent:

<i>hetta upp oljan i en stekpanna</i>	731	98,5 %
<i>hetta upp olja i stekpanna</i>	11	1,5 %

Även då bestämningen *i (en) stekpanna(n)* uteslöts – redskapet kan ju lika gärna vara en gryta, kastrull eller panna – kvarstod den påfallande differensen:

<i>hetta upp oljan</i>	18 800	95,6 %
<i>hetta upp olja</i>	821	4,2 %

Med reservation för att webbsidornas innehåll eller stil inte har kontrollerats, att sökningarna har gjorts på en enda fras och att eventuella språkskillnader när det gäller artikelbruk inte beaktats tyder den markanta skillnaden i antal träffar ändå på att svenska recept föredrar artiklar.

Detta innebär i översättningssammanhang att även om en receptkälltext innehåller utelämnade artiklar så är en översättning *med* artiklar att föredra såvida det är en målkulturanpassad text som är målet med översättningen.

Det bör nämnas att översättningen i ett enda avseende frångår originalets artikelbruk: där engelskan i samordningar har den bestämda artikeln *the* framför det första ledet har svenskan ingen artikel alls:

- (34) ...add *the* onion, garlic, chorizo and bay leaves ... (83:17)
 ...tillsätt lök, vitlök, chorizo och lagerblad (84:18)

Anledningen till detta är oklar, men en gissning är att det är receptets vilja att ”uttrycka sig språkligt ekonomiskt” (Nordman 1994:66) som möjliggör konstruktionen: engelskans framförställda artikel *the* gäller för samtliga objekt i samordningen, medan man på svenska skulle vara tvungen att lägga till artikeländelsen efter substantivets stam på vart och ett av objekten:

- (35) ...tillsätt löken, vitlöken, chorizon/chorizokorvarna och lagerbladen

6.6.2 Objektsellips

Ett av de mest utmärkande, iögonfallande språkliga dragen i ett recept är, vilket alltså framgår av genreanalysen i 3.3.2, det s.k. utelämnade, eller underförstådda, objektet (Ø), hädanefter kallat OE. Detta gäller recept på såväl svenska som engelska (och även i flera andra språk) men tycks ha rönt större intresse bland de forskare som ägnat sig åt recept författade på det engelska språket. Culy (1996), Colina (1997), Haegeman (1987), Kittredge (1982) och Massam & Roberge (1989) har alla bedrivit studier av fenomenet OE i engelska

matrecept medan Jäderberg (1995) tycks vara relativt ensam om att ha företagit en i någon mån motsvarande studie av svenska recept³⁸.

Eftersom receptgenreanalysen visade att utelämnning av objektet är vanligt i matrecept ägnades företeelsen särskild uppmärksamhet efter den första ”grovöversättningen”. Direkt konstaterades en signifikant skillnad i antal OE: i de engelska textexcerpterna³⁹ hade objektet utelämnats sammanlagt 91 gånger men i den motsvarande svenska översättningen bara 60. Vid den påföljande systematiska jämförelsen mellan källtext och måltext hittades inte några faktorer som kunde förklara den stora differensen.

Culy menar dock att ”[w]hereas it is easy to say that one will study zero anaphora, it is another thing to determine just what counts as a zero anaphor” (1996:92). Kanske fanns svaret i en noggrannare granskning av den engelska objektsellipsens karaktäristika? Forskarna tycks relativt eniga på den punkten, men undantag finns. Följande delar ur källtextens första recept, *Cod balls*, får illustrera några av de möjliga respektive eventuellt möjliga typer av OE som analyseras och kommenteras nedan:

(36) Put the cod in a bowl, *cover* Ø with cold water and *keep* Ø in the refrigerator...

Prick the potatoes with a skewer, then *bake* Ø in a preheated oven /.../ for 1 hour or until Ø? soft on the inside...

Put the egg in a bowl, add 1 tablespoon water and *beat* Ø lightly. Dip the cod balls in the egg, then *roll* Ø in flour on a plate... *Remove* Ø with a slotted spoon and *drain* Ø on crumpled kitchen paper. *Serve* Ø hot with alioli. (61:22-41).

Samtliga kursiverade verb följs av ett utelämnat (direkt) objekt, en OE: i den första meningen är det pronomenet *it* som är underförstått till både *cover* och *keep*. Verben inleder imperativsatser, vilka normalt saknar uttryckt subjekt (subjektet är *underförstått*) – subjektlösheten är i såväl engelskan som svenskan en förutsättning för att OE ska kunna förekomma. Ett exempel från ett annat av recepten visar varför:

(37) Rinse the anchovies /.../. *You can return Ø to the refrigerator to eat another day... (65:18-21)

För OE gäller också att de inte kan stå efter en preposition och inte heller förekomma i en konstruktion med dubbelt objekt:

³⁸ Frågan huruvida intresset för objektsellipsen kan hänföras till hur vanligt förekommande den är i respektive språk är uppenbart relevant men lämnas obesvarad i den här uppsatsen.

³⁹ Dessa inkluderar de slumpmässigt utvalda recepten på s. 59, 61, 63, 65, 67, 69, 71, 73, 89 och 105 – utan ingredienslistor och *Notes* – och består av 1 416 ord.

(38) Chop the cucumber. Top the sandwich with *Ø (it).

(39) Take cookies from oven. Serve your guests *Ø (these cookies)
immediately. (Massam 1992:131)

Ett fall där artikelförfattarna är oense huruvida det rör sig om OE eller inte finns representerat i (36): Haegeman (1987:253) hävdar att *add*, i en sats som *Put the egg in a bowl, add 1 tablespoon water and beat lightly*, ”normally requires a 'to'-prepositional clause”, alltså *add 1 tablespoon water to the bowl*. Haegeman verkar dock ensam om denna åsikt – både Colina (1997:346) och Kittredge (1982:115) har med samma typ av konstruktion (*add + direkt objekt*) i sina exempel på OE i recept utan att markera att dessa *add* skulle följas av OE. Massam & Roberge menar att ett slags ”närhetskriterium” (”locality constraint”) föreligger, att objektsellipsen i receptkonstruktioner sannolikt ”must be no more deeply inbedded than a direct object” (1989:136).

Enligt svenska Språkrådet kan den svenska motsvarigheten till *add*, *tillsätt*, mycket väl konstrueras utan någon bestämning – på svenska föreligger alltså inte något fall av OE efter satser som *Tillsätt 1 msk vatten*. I och med att Språkrådet noterar att det antagligen ”även på engelska går att uttrycka motsvarande: 'add some salt'”⁴⁰ (utan vidare bestämningar) gör att jag väljer att inte räkna dessa prepositionsfraser som OE. I analysexcerpterna förekommer denna utelämnning till *add* 17 gånger, vilket skulle ha gjort skillnaden i antal OE mellan källtext och måltext än större.

Ett annat intressant fall av anaforisk ellips rör tidskonjunktionen *until*, i (36) representerat av *bake [the potatoes] /.../ until Ø soft*⁴¹. Spontant räknade jag dessa utelämnningar efter *until* (sex förekommer i analysmaterialet) som ”riktiga” OE – det är uppenbart att *the potatoes* alternativt pronomenet *they* saknas. Men vid närmare eftertanke inleder konjunktionen *until* i det här fallet en tidsbisats – *they* är subjekt i satsen och även predikatet saknas (*until they are soft*). Konstruktionen går alltså inte riktigt att jämföra med de andra imperativsatserna, utan liknar mer en satsförkortning. Det mesta tyder alltså på att antalet engelska OE i textexcerpterna bör skrivas ner i och med att de 6 ”*until*-ellipserna” räknas bort⁴². I den här uppsatsen finns inte något utrymme för fortsatta studier i ämnet – jag kan bara konstatera att fenomenet med ellips efter *until* är mycket vanlig i recept och att den, vad det än är som styr den, påverkar skillnaden i längd mellan källtext och måltext:

(40) ...bake /.../ until soft... (61:25-26)

...ugnsbaka /.../ tills de är mjuka... (62:25-26)

⁴⁰ Mejl från Claes Carlén med tillägget ”men det ska naturligtvis inte jag uttala mig om.”

⁴¹ En fullständig konstruktion med *until* finns i många av recepten (t.ex. 69:21-22): *Heat /.../ until a 1-cm cube of bread browns in 30 seconds*.

⁴² Det som konstaterats ovan om *until* verkar även gälla en annan tidskonjunktion, nämligen *while* (*Serve immediately while [it is] still bubbling hot*).

Eftersom en motsvarande utelämning/satsförkortning på svenska efter konjunktionen *tills* inte är grammatiskt möjlig (**ugnsbaka /.../ tills mjuka*) blir översättningen minst två ord längre än originalet (*de + är*).

Uttolkningen av OE vid samordning av verbfraser innebär ofta inte något större problem. En mening som källtextens *Cover and chill overnight in the refrigerator* (65:19) måste anses innehålla två OE, en efter varje verb, eftersom de två handlingarna – *cover* och *chill* – utförs i kronologisk ordning, den ena efter den andra. Däremot menar Culy (1996:93) att de två verben i *Shake and blend well* ”seem to form more of a semantic unit /.../ because the shaking and blending occur simultaneously...” och att meningen därmed skulle anses innehålla endast en OE. Om källtexten hade innehållit flera sådana meningar hade antalet OE kunnat skrivas ner, men så var inte fallet.

Sammanfattningsvis går den markanta skillnaden i antal OE mellan källtext och måltext inte att förklara med semantiska eller syntaktiska olikheter språken emellan, men anledningen skulle hypotetiskt kunna vara att just denna källtext och/eller måltext innehåller ovanligt många eller få OE jämfört med det genomsnittliga, ”normala”, engelska respektive svenska matreceptet. För att utesluta den möjligheten måste det naturligtvis finnas siffror att jämföra med – hur många OE ett ” normalt”, eller genomsnittligt, engelskt respektive svenskt receptet innehåller. Problemet är att den enda svenska studien, Jäderberg (1995), behandlar recept från 1600-, 1700- och 1800-talet, vilken inte med rättvist resultat går att jämföra med nutida recept. När det gäller det engelska språket är Culy (1996) den ende som såvitt jag lyckats utröna har utfört en kvantitativ studie av den anaforiska objektsellipsen i recept. Men inte heller denna studie går att använda som referens eftersom Cullys material har analyserats i olika steg med hjälp av textanalysprogrammet Varbrul2, vilket jag inte har möjlighet att göra inom ramen för den här uppsatsen. Alternativet skulle vara att göra en empirisk studie i ämnet, att ta fram jämförbara siffror på förekomsten av OE i engelska respektive svenska recept. På grund av det begränsade utrymmet i den här uppsatsen kan emellertid endast svenska recept undersökas – det är också de siffrorna som skulle vara av betydelse för att åstadkomma en målspråksorienterad text, vilket ju är det övergripande målet för en översättning av det här slaget. Resultatet av undersökningen presenteras i avsnitt 7 nedan.

7 Empirisk studie av objektsellips i recept

7.1 Syfte

Syftet med studien är alltså att försöka få fram en generell bild av objektsellipsen i svenska matrecept. Analysen av den första översättningen visade att var tredje OE (31 av 91) har ”försvunnit” i översättningsprocessen. Med hjälp av empiriska siffror bör man kunna avgöra om min översättning av recepten i *Tapas: delicious little dishes from Spain* kan anses uppfylla målsättningen om en målspråksinriktad text eller om antalet OE i översättningen hade behövt ökas eller till och med begränsas ytterligare.

7.2 Material

Vid urvalet av recept ställdes följande kriterier upp:

- recepten skulle hämtas från kokböcker (ej tidningar, tv, internet osv.)
- recepten skulle vara i svenskt original (för att motsvara översättningsprincipen om en målkulturorienterad text)
- författarna skulle vara ”välrenommerade” (eftersom deras böcker bör vara välredigerade och kan tänkas uppfattas som ”stilbildande”)
- ingredienslista och eventuell inledning (allt utom själva instruktionstexten) skulle uteslutas ur analysen

Ett antal recept motsvarande sammanlagt cirka 1 300 ord har slumpmässigt plockats ur var och en av följande kokböcker: *Annas mat* (Bergenström 1997), *Bonniers kokbok* (2002), *Mat för barn & deras föräldrar* (Lindberg 2003), *Sill & strömming* (Mannerström 2005) samt *Tinas mat: 50 recept från programmet i SVT* (Nordström 2001). Antalet ord – 1 300 – motsvarar antalet i de engelska respektive svenska textexcerpter ur käll- och måltext som redan analyserats.

Studiens begränsning ligger först och främst i det relativt lilla antalet källor – ett större material skulle sannolikt ge ett mer tillförlitligt resultat. Även urvalet kan diskuteras:

- en av fem böcker behandlar en speciell råvara medan övriga fyra innehåller blandade recept
- en av fem riktar sig främst till barnfamiljer medan de andra beskriver ”vuxenmat”
- några böcker innehåller recept på hela menyer, andra inte
- receptens längd varierar från 52 till 278 ord

Om och hur resultatet skulle bli annorlunda om någon eller några av ovanstående punkter ändrades är naturligtvis omöjligt att säga utan vidare forskning.

7.3 Metod

En textmassa på totalt cirka 6 500 ord hämtade från materialet ovan ställdes alltså samman. Recepten analyserades först var för sig: alla OE markerades och räknades, sedan kontrollerades hur många *olika* verb som föregick OE. I nästa steg noterades *vilka* verb som mest frekvent förekom i positionen direkt före OE och slutligen gjordes en analys av vilken *typ* av verb som utgjorde denna den mest frekventa gruppen.

7.4 Resultat

7.4.1 Antalet OE i svenska recept

Det första som konstaterades var den stora skillnaden i antalet OE:

Tabell 1. Antal OE och förekomsten av olika verb som föregår OE i absoluta tal.

Text	antal OE	antal <i>olika</i> verb som föregår OE
<i>Annas mat</i>	23	13
<i>Bonniers kokbok</i>	22	13
<i>Mat för barn...</i>	40	14
<i>Sill & strömming</i>	39	26
<i>Tinas mat</i>	37	16
Genomsnitt svenska recept	32	16
Måltexten	60	21
Källtexten	91	31

Tabell 1 visar att en svensk recepttext på 1 300 ord i genomsnitt innehåller 32 OE, vilket motsvarar en OE per 40 ord. Då måltextens genomsnittliga

meningslängd är 13 ord/mening⁴³ innebär detta att måltexten i sin strävan att så långt som möjligt efterlikna ett svenskt recept i form och struktur borde ha endast en OE i var tredje mening. Antalet OE, som redan vid den första översättningen alltså reducerats med en tredjedel, skulle behöva minskas med ungefär hälften, från 60 till 32. Slutsatsen blir att två tredjedelar av källtextens alla OE i en översättning i stället bör uttryckas, antingen som substantiv eller pronomen (anatoriska pronomen har inte granskats i denna studie).

7.4.2 Verb som oftast föregår OE i svenska recept

Nästa fråga blir *vilka* OE som bör uttryckas respektive kvarstå i elliptisk form i måltexten. Det sammanslagna resultatet från analysen av de svenska recepten följer nedan:

Tabell 2. Fördelningen av de verb som mest frekvent föregår OE.

Verb före OE	antal	/1 300 ord	måltexten
Servera	23	5	7
Salta o peppra	16	3	-
Smaksätt	15	3	-
Smaka av	14	3	3
Koka	11	2	2
Låt	10	2	19

Av det studerade materialet framgår att det verb som i de svenska recepten mest frekvent följs av en OE är *servera* (23 gånger), följt av *salta och peppra*, *smaksätt* och *smaka av* med ungefär lika många förekomster var. Två skillnader mellan referenstexterna och måltexten är värda att notera: dels att *salta och peppra* och *smaksätt* har noll förekomster i måltexten, dels att *låt* är kraftigt överrepresenterat i måltexten.

Orsakerna till nollförekomsterna kan vara flera:

- de tre uttrycken *salta och peppra*, *smaksätt* och *smaka av* betyder ofta samma sak – att tillsätta salt och peppar, valet av verb är godtyckligt
- saltandet och pepprandet sker i källtexten ofta i och med att även andra ingredienser tillförs anrättningen

(41) Put the paprika, flour, salt and pepper in a plastic bag... (89:19)

Häll paprikapulver, mjöl, salt och peppar i en liten plastpåse... (90:19)

⁴³ Nordmans (1994:65) studie visar att svenska recept i genomsnitt har 8,3 ord/mening, men att anpassa översättningen till dessa siffror vore naturligtvis att i alltför hög grad frångå originalet.

vilket gör att de aktuella verben inte förekommer i måltexten heller

- recepten i källtexten beskriver många gånger plockmat och inte hela maträtter, något som kan ha betydelse eftersom det i allmänhet är hela rätter som man avslutar tillagandet av med att smaka av med salt och peppar.

Den slutsats man kan dra är att man efter de verb som enligt tabell 2 ovan mest frekvent föregår OE även fortsättningsvis bör undvika att skriva ut OE – de OE som, för att antalet bättre ska motsvara det svenska genomsnittsreceptet, i översättningen ska göras om till substantiv eller pronomen måste stå att hitta någon annanstans.

När det gäller *låt* så förekommer den engelska varianten *let* 10 gånger före OE i de analyserade excerpterna – en fördubbling har alltså skett i och med översättningen till svenska. Efter en snabb genomgång av OE efter *låt* kan man konstatera att en av huvudorsakerna till det stora antalet är att jag har översatt några ”ööversättliga” engelska verb med just *låt*. De vanligast förekommande av dessa är *chill*, *drain* och *simmer*:

- *to chill* står ofta i satsen *chill Ø in the refrigerator*, vilket blir osnyggt på svenska (*kyl Ø i kylskåpet*) – därav omskrivningen med *låt Ø stå/vila i kylskåp*.
- *to drain* är transitivt men dess svenska motsvarighet – *att rinna av* – är intransitivt, vilket förklarar användningen av *låt*:

(42) ...drain Ø on crumpled kitchen paper (61:41)
...låt Ø rinna av på hushållspapper (62:41)
...*rinn av Ø på hushållspapper

- *to simmer* är också transitivt, men *att sjuda* kan vara både transitivt och intransitivt. Instinktivt har det dock känts mer idiomatiskt att i en imperativ, elliptisk konstruktion använda hjälp verbet låta⁴⁴:

(43) ...cover Ø with a lid and simmer Ø for 1 hour (73:25-26)
...täck Ø med ett lock och låt Ø sjuda i 60 minuter (74:25-26)
...täck Ø med ett lock och (?)sjud Ø i 60 minuter

Ovan nämnda omskrivningar med *låt* tycks alltså vara befogade och bör därför få stå kvar som de är – de har heller inte någon inverkan på det totala antalet OE.

Även konstruktioner med verbet *cook*, som *cook Ø for 2 minutes*, har ett flertal gånger skrivits om med *låt* – *låt Ø koka i 2 minuter*. Detta bruk har jag däremot

⁴⁴ En sökning på google.se visar att konstruktionen *låt sjuda i (x minuter)* är 12 gånger vanligare än *sjud i*.

inte hittat någon rimlig förklaring till och kan därmed inte heller rättfärdiga. Dessa borde alltså tas bort, vilket skulle resultera i att antalet OE efter *låt* reducerades och bättre, men långt ifrån helt, motsvarade de svenska receptens användning av verbet.

Jag har nu identifierat några av de OE som, för att ligga mer i nivå med svenska recept i allmänhet, borde respektive inte borde ersättas med substantiv/pronomen i den svenska översättningen. Ytterligare en slutsats som kan dras av tabell 2 ovan är att de verb som mest frekvent föregår OE i svenska recept – *servera, salta och peppra, smaka av* och *smaksätt* – har en sak gemensamt: de refererar, med få undantag, till *hela rätten*, inte till enstaka ingredienser. Följaktligen förekommer dessa OE oftare i slutet av receptet än i början eller mitten.

7.5 Sammanfattning av studien

Resultatet av undersökningen visar att det i svenska kokböcker i genomsnitt förekommer 32 OE i en textmassa om cirka 1 300 ord, eller en OE vart 40:e ord. Enligt Nordmans (1994) i not 25 redovisade uppgift om att den genomsnittliga svenska meningen i recept endast är dryga åtta ord lång skulle då OE inte förekomma oftare än en gång per fem meningar. Eftersom jag inte undersökt meningslängden i de fem kokböckerna i *mitt* material, ska man måhända tolka ovanstående med viss försiktighet. Studien visar också i vilka miljöer OE mest frekvent förekommer i svenska recept, och att dessa – de verb som föregår OE – har åtminstone två gemensamma nämnare.

Trots att det inte heller på dessa slutsatser bör dras för stora växlar – materialet är för litet – tyder studiens resultat i stort på att en viss återhållsamhet i användandet av OE i svenska recept kan vara värd att iaktta. Att källtextens 91 OE ”endast” reducerats till 60 i måltexten trots att de, enligt studiens slutsats, ”borde” ha minskats ytterligare, till cirka 30, visar också på ett intressant faktum: att det som Reiss varnar för – att översättaren ”naivt” kan låta sig påverkas av källspråkskonventionerna så att en viss exotism lyser igenom (1981:165) – har skett trots att översättningsstrategin har varit uttalat målspråksorienterad. Detta kan kopplas till begreppet *translationese*, det vill säga ”translation-specific language”⁴⁵ och skulle, parallellt med andra aspekter på OE, vara ett intressant ämne för fortsatta studier inom översättningsvetenskapen.

⁴⁵ “*translationese*, translation-specific language, which refers to linguistic features that are either specific to translations or occur with a significantly higher or lower frequency in translations than in target-language originals” (Puurtinen 2003).

8 Slutkommentar

I inledningen till föreliggande uppsats formulerades tre delsyften med densamma: att analysera och översätta en facktext medelst tillämpning av de kunskaper och erfarenheter som utbildningen har givit, att studera och kommentera ett urval av de problem eller aspekter som tydliggörs under översättningsprocessen, samt att vid behov genomföra en egen forskningsuppgift rörande ett relevant översättningsfenomen. Detta arbete har varit krävande men givande och har bidragit till nya insikter i konsten att översätta, i synnerhet när det gäller dels språkparet engelska-svenska och dels den aktuella genren – matreceptet.

Att översättningsprocessen skulle inledas med en grundligare analys av inte i första hand den aktuella källtexten utan *textgenren* i vilken den ingår föreföll naturligt med tanke på textens speciella karaktär. Här spelar givetvis översättarens personliga erfarenheter av olika texttyper in – i det här fallet hade jag läst tillräckligt många recept för att inse vikten av genrekännedom inför översättandet. Analysen visade dels att både det engelska och det svenska matreceptet inom sina respektive språkområden tillhör starkt stereotypa och formelartade textgenrer, dels att dessa engelska och svenska genremönster i allt väsentligt är mycket likartade. Detta underlättade av förklarliga skäl arbetet många gånger och bidrog till att svårigheter och hinder som potentiellt kunde ha uppstått aldrig gjorde det.

Den mer detaljerade källtextanalysen genomfördes med hjälp av Hallidays systemisk-funktionella teori med dess tre språkliga metafunktioner. Här konstaterades bland annat att såväl textens referens- som konnektivbindning, helt i enlighet med tidigare forskningsresultat, är påtagligt svag. Vidare framkom att texten kan karaktäriseras som nominal och informationstät, dialogisk och neutral, samt konkret, exakt och elliptisk. Dessa stildrag överensstämmer i stort med vad som enligt genreanalysen gäller för engelska recept i allmänhet.

Receptets makrostruktur är som tidigare nämnts starkt konventionaliserad och efter källtext- och målgruppsanalys samt hänsyn tagen till förlagets anvisningar fann jag ingen anledning att frångå den ”mall” som gäller för svenska recept. Däremot har själva textmassan översatts enligt en s.k. flexibel strategi. Den övergripande princip som har legat till grund för arbetet skulle man kanske även kunna kalla *resultatorienterad* översättning – i betydelsen att det är just *resultatet* av de handlingar läsaren uppmanas utföra som är textens primära mål. Källtexten befanns ha en i första hand imperativ/operativ funktion – den uppmanar till handling – och det huvudsakliga målet med översättningen var att överföra innehållet på ett sådant sätt att mottagaren av måltexten gavs samma möjlighet som källtextläsaren att tolka innehållet och därmed nå det avsedda resultatet. Denna ”fria” översättning har bland annat inneburit olika typer av adaptation, dvs. anpassning till målspråket. Detta gäller inte minst receptens olika

ingredienser – i vissa fall är det befogat att anpassa dessa ”kulturella företeelser” till målspråket för att måltexten ska *fungera*.

Att efter slutförd översättning kommentera alla de punkter på vilka måltexten i något avseende skiljer sig från källtexten kan vara frestande men är naturligtvis inte genomförbart. Jag har i stället valt ut de fem företeelser som jag av olika anledningar finner mest intressanta: *ing*-satsen, imperativ i andra led, mängd och mått, terminologi samt ellips.

Vid sidan av den oproblematiske adjektivistiska funktionen visade sig *ing*-satsen vara den mest frekvent förekommande av *ing*-formens möjliga funktioner i källtexten. Denna förekommer dels då *ing*-formen föregås av en preposition, dvs. *ing*-satsen som rektion, och dels då den inleder en adverbial bisats, dvs. *ing*-satsen som adverbial. Den överväldigande majoriteten av engelskans *ing*-satser har översatts med en svensk infinitivfras – detta har oftast skett spontant, men är i linje med vad tidigare forskning kring översättning av *ing*-satser har visat.

Diskussionen kring den engelska konstruktion där ett verb i imperativform uppträder i meningens andra led, där den imperativa satsen alltså föregås av en bisats, är intressant men komplicerad. Ingen av de 22 meningar där konstruktionen förekommer har översatts med en motsvarande svensk struktur, men det är oklart huruvida en svensk direkt motsvarighet är rent ogrammatisk eller ”bara vardaglig/talspråklig” – en djupare studie behövs för att dra en säker slutsats.

Två slag av ellips kommenteras: artikelellipsen och objektsellipsen. En del forskare hävdar att artikelellipsen används frekvent i engelska recept, men i min källtext förekommer den inte alls. Mycket tyder på att denna typ av ellips inte är speciellt vanlig i svenska recept och följaktligen har den inte använts i måltexten. Förekomsten av objektsellips, däremot, befinner sig vara ett av de allra mest utmärkande dragen i ett recept, såväl på engelska som på svenska, och ett flertal forskare, främst av engelska texter, har ägnat sig åt fenomenet. Efter en första översättning av källtexten upptäcktes att ellipsen i en tredjedel av fallen ”försvunnit” i översättningsprocessen. För att om möjligt hitta en indikation på *varför* utfördes en mindre empirisk studie av förekomsten av objektsellips i svenska matrecept.

Syftet med studien var att få en bild av hur svenska recept i allmänhet ser ut när det gäller objektsellipsen och därmed bättre kunna anpassa måltexten till den rådande svenska ”mallen”. Ett antal svenska kokboksrecept analyserades, varefter bland annat dessa slutsatser kunde dras: dels att ett genomsnittligt svenskt recept endast har cirka en tredjedel så många ellipser som den engelska källtexten, dels att det finns vissa verb som särskilt ofta föregår objektsellipsen och att just dessa ellipser därför inte bör finnas bland dem som eventuellt ”plockas bort” vid en översättning.

9 Summary in English

The present thesis is the final output of two years of translation studies at Stockholm University. At the beginning of the introductory page, three part-purposes of the thesis are drawn up; first, to analyse and thereafter translate a non-fiction text from English into Swedish, making use of the theoretical and practical skills achieved during the course; second, to examine and then comment on a selection of the problems and other aspects on translation that would arise during the translation process; third, if required, to perform an empirical study of a specific translation phenomenon related to said commentary.

The thesis comprises two main parts: the first one is concerned with a presentation of the source text, a summary of previous research on recipes and translation, an analysis of the recipe genre in the English and the Swedish language respectively, and a source text analysis including the determining of target group and mode of translation; the second part consists of a commentary on various translational aspects that came into focus during the translation, and the account of a research study on one of these translational aspects.

When it came to finding a suitable text to translate, the primary aim was to get an “authentic” translation project if possible, as this would, among other things, facilitate the determining of target group and mode of translation. One of the biggest publishers in Sweden, Albert Bonniers Förlag, then gave me the assignment to translate a cookery book called *Tapas: delicious little dishes from Spain* into Swedish. I was given a dead-line to meet and some instructions on how to optimise the target text.

Given the particular characteristics of the written recipe, it was assumed that an analysis of the recipe *genre/register* was what ought to be carried out in the first place. The initial step was to try to summarize previous research on the subject, including English and Swedish recipes respectively and the translation of recipes in general. The result showed that when it comes to the studying of recipes from a translational point of view texts are scarce, which in turn implies a potential field of further research. Next in line to be analysed was the text genre, or text variety, itself, and thus a more thorough mapping of the characteristics of the recipe, based on the research results of a number of linguists, was completed. Amongst other things it was established that the *macrostructure* of the “average” recipe in English as well as in Swedish is made up of two main parts, typically a list of ingredients followed by instructions in a chronological order; the *formal structure* is also usually clear, spacious and well-arranged thanks to features such as subheadings, paragraphs and alternating typefaces; *the imperative form* of the verb is the overwhelmingly dominant one – this is one of the most obvious signs of the operative function of the text; *the language* used in recipes is normally uncomplicated, precise and elliptic – this last feature being maybe more typical of English than of Swedish cookery

recipes. In all, the analysis indicates that recipes in both languages are indeed subject to a very stereotyped and conventionalised text genre, and also that the similarities between the two languages are many, a fact that obviously facilitates the translation in some degree.

The analysis of the English source text was partly based on Halliday's systemic-functional theory of language, SFL, and its three metafunctions: the textual, the interpersonal, and the ideational function. In short, the results showed that the text can be summarized as: *nominal* – it has increased lexical density; *dialogistical* (though strictly non-verbal) – there is an implicit *you* in the imperative form of the verb; *neutral* its mode of expression – for example there are no instances of attitudinal words, slang or names; *concrete* – there are hardly any abstract nouns, verbs of being or passives; *exact* – the text harbours a great many numerals and so called technical terms. Furthermore, the number of cohesive elements in the source text is rather low, which is in accordance with the results of certain studies of Swedish recipes. When it comes to referencing, the kinds of elements that *do* exist mainly consist of cohesion by identity, and as for conjunctions the most frequent type are the additional ones, with the temporal conjunctions coming second.

Some argue that the translator, before starting to translate a certain text, must choose a one mode of translation by which he or she will then work. However, once having established the text type and the text genre of the source text, and also the aim of both the source text and the target text, the translator is in reality left with little choice – that has already been made for him or her. As mentioned above, the analysis showed that the recipe genre is an extremely stereotyped and formalistic one and also that the source text has a primarily imperative function with a main purpose to convey the meaning of the text. This implies two partly opposite modes of translation: on the one hand, the macrostructure of the text should follow the Swedish “standard” recipe, which means hardly any flexibility at all; on the other, the actual amount of text, the message, should be translated in accordance with Katharina Reiss (1981:167) theory of a translation “according to the sense and meaning in order to maintain the invariability of the content”. From this follows that a certain degree of adaptation is “allowed”.

Five interesting subjects relevant to the translation have been looked upon more closely and then exemplified and commented on in the commentary part of the thesis: the *-ing* clause, the imperative following an adverbial subordinate clause, measurements, terminology and ellipsis. Apart from the frequently occurring but unproblematic adjectival function, the *-ing clause* proved to be the most common of the possible functions of the *-ing* form in the source text. At times the *-ing clause* is preceded by a preposition and at times it initiates an adverbial subordinate clause. The vast majority of the English *-ing* clauses have been replaced with Swedish infinitive clauses, which is completely in line with earlier studies of the *-ing* clause. Another interesting phenomenon in recipes is the ellipsis and the object ellipsis in particular. It seems to be one of the most

striking features of the recipe, English as well as Swedish, and has been the subject of some linguistic studies, especially in English. However, it was discovered that about one third of all the English object ellipses had “disappeared” during the translation into Swedish. In an effort to find out why this had occurred a small empirical study of the presence of object ellipsis in Swedish recipes was undertaken.

The purpose of the study was to determine the status of the object ellipsis in the average Swedish recipe in order to better be able to adjust the target text to the current “recipe model”. A fair number of Swedish cookery book recipes were analysed, which resulted in a couple of new insights: first that the average Swedish recipe exhibits only some 30 object ellipses compared to the 91 found in the source text; second that certain verbs are especially frequent before an ellipsis, suggesting that these very ellipses should not be among the ones to be turned into a noun or a pronoun in a translation.

To sum up, the most crucial thing of all to keep in mind when translating recipes, at least from English into Swedish, may well be to make sure to have a good knowledge of the recipe genre.

10 Bibliografi

10.1 Källtext

Beresford, Julz, Ferguson, Clare & Tubby, Linda. 2007. *Tapas. Delicious little dishes from Spain*. London: Ryland Peters & Small.

10.2 Referenser

Anward, Jan. 1994. Från Potatisen kokas till Koka potatisen. Om en historisk förändring i 1900-talets svenska. I: *Språkbruk, grammatik och språkförändring. En festskrift till Ulf Teleman 13.1.1994*. Lund: Institutionen för nordiska språk, Lunds universitet. S. 251-262.

Bergenström, Anna. 1997. *Annas mat*. Stockholm: Albert Bonniers Förlag.

Bergström, Nancy. 1997. *Mat i skrift. Recept och kultur i kokböcker*. Forskningsrapport 22. Göteborg: Institutionen för hushållskunskap. Göteborgs universitet.

Blensenius, Kristian. 2006. *Particip med andra ord. En korpusstudie av svenska motsvarigheter till engelska ing-satser*. (MISS 55). Göteborg: Institutionen för svenska språket. Göteborgs universitet.

Bonniers kokbok. 2002. (red.) Fredrik Eriksson & Birgit Hemberg. Stockholm: Albert Bonniers Förlag.

Byrman, Gunilla. 2000. Guld fiskar med selleri. En översatt kokbok ur två perspektiv. I: (red.) Gunilla Byrman, Anders Ringblom & Magnus Nilsson. *Spader Dame. Texter till minne av Anne Marie Wieselgren*. Rapporter från Växjö universitet - Humaniora, Nr 6 2000. S. 11-23

Cleary, Sara & Lissen, Adrian. 2000. *Tapas. 100 härliga aptitretare från Spanien*. Övers. Ellen Andrea. Köln: Könnemann.

Colina, Sonia. 1997. Contrastive Rhetoric and Text-Typological Conventions in Translation Teaching. *Target* 9:2. S. 335-353.

Collister, L. 2006. *Easy cookies*. London, New York: Ryland Peters & Small.

Collister, Linda. 2006. *Läckra småkakor*. Övers. Catharina Andersson. Stockholm: Bonnier Impact.

Culy, Christopher. 1996. Null objects in English recipes. *Language Variation and Change* 8:1. S. 91-124.

Eggins, Suzanne. 2004. *An Introduction to Systemic Functional Linguistics*. London & New York: Continuum.

- Eriksson, Olof. 1998. *Ett fall av kulturspecifik referens: översättningen till franska av det svenska ordet lingon*. <http://www.vxu.se/hum/publ/humanetten/nummer2/art9804.html>. Februari 2007.
- Erman, Britt. 2000. Information Structure in Swedish and English. I: (red.) Birgitta Englund Dimitrova. *Översättning och tolkning. Rapport från ASLA:s höstsymposium*. Uppsala: ASLA. S. 117–132.
- Haegeman, Liliane. 1987. Complement ellipsis in English: Or, How to cook without objects. I: (red.) A. M. Simon-Vandenberg. *Studies in Honour of René Derolez*. Ghent: University of Ghent. S. 248–261.
- Halliday, Michael Alexander Kirkwood. 1985. *Introduction to functional grammar*. London: Edward Arnold.
- Hellspång, Lennart & Ledin, Per. 1997. *Vägar genom texten. Handbok i brukstextanalys*. Lund: Studentlitteratur.
- Horsey, Richard. 1998. *Null Arguments in English Registers: A Minimalist Account*. <http://cogprints.org/1538/00/thesis%5Fmaster%5F%28with%5Ftrees%29.pdf>. April 2007.
- Ingo, Rune. 1991. *Från källspråk till målspråk*. Lund: Studentlitteratur.
- Jäderberg, Lars. 1995. Matrecept från tre sekel – en genrestudie. *Språk och stil* 5:1995. Uppsala. S. 93-119.
- Kaussen, Karl J. 2000. *A Brief Analysis of Interlingual Transfer in English and German Technical Texts*. <http://www.ncta.org/displaycommon.cfm?an=1&subarticlenbr=13>. Mars 2007.
- Kittredge, Richard. 1982. Variation and homogeneity of sublanguages. I: (red.) Richard Kittredge & John Lehrberger. *Sublanguage. Studies of Language in Restricted Semantic Domains*. Berlin & New York: de Gruyter.
- Källgren, Gunnel. 1982. Baka, steka, koka – en studie i matlagningstermernas semantik. I: (red.) Bertil Molde. *Tankar om språket. Skrifter utgivna av Svenska språknämnden* 70. Solna: Esselte studium. S. 134-142.
- Laurén, Christer & Nordman, Marianne. 1987. *Från kunskapens frukt till Babels torn. En bok om fackspråk*. Malmö: Liber.
- Lee, David Y W. 2001. *Genres, Registers, Text Types, Domains, and Styles: Clarifying the Concepts and Navigating a Path through the Bnc Jungle*. <http://llt.msu.edu/vol5num3/lee/default.html>. Mars 2007.
- Lindberg, Latifa. 2003. *Mat för barn & deras föräldrar*. Stockholm: Prisma
- Mannerström, Leif. 2005. *Sill & strömming*. Stockholm: Prisma.

- Massam, Diane & Roberge, Yves. 1989. Recipe Context Null Objects. *Linguistic Inquiry* 20:1. S. 134-139.
- Massam, Diane. 1992. Null objects and non-thematic subjects. *Journal of English linguistics* 28. S.115-137.
- Melin, Lars & Lange, Sven. 2000. *Att analysera text: stilanalys med exempel*. Lund: Studentlitteratur.
- Mårdsjö, Karin. 2001. *Kokböcker*.
http://www.studentlitteratur.se/files/sites/svensksakprosa/Mardsjo_rapp21.pdf. Februari 2007.
- Nida, Eugene. 2000. Principles of Correspondence. I: (red.) Lawrence Venuti. *The Translation Studies Reader*. London: Routledge. S. 126–140.
- Nikolajeva, Maria. 2004. Till otrohetens försvar: om att svika texten till förmån för barnläsaren. *Barnboken*. 27:1. S. 23-32.
- Nordman, Marianne. 1994. *Minilekter. Om de små textgenrernas språk*. Proceedings of the University of Vaasa. Research papers nr 178, Språkvetenskap 23. Vaasa.
- Nordström, Tina. 2001. *Tinas mat: 50 recept från programmet i SVT*. Stockholm: Natur och Kultur.
- Norrick, Neal R. 1983. Recipes as texts: technical language in the kitchen. I: (red.) René Jongen, Sabine De Knop, Peter H Nelde & Marie-Paule Quix. *Sprache, Diskurs und Text*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag. S. 173-181.
- Puurtinen, Tiina. 2003. *Genre-specific Features of Translationese? Linguistic Differences between Translated and Non-translated Finnish Children's Literature*.
<http://ilc.oxfordjournals.org/cgi/content/abstract/18/4/389>. Maj 2007.
- Pym, Anthony. 2003. *Text genres in English*.
<http://isg.urv.es/sociolinguistics/genres/textandgenre.doc>. April 2007.
- Reiss, Katharina. 2000. Type, kind and individuality of text. Decision making in translation. Övers. Susan Kitron. I: (red.) Lawrence Venuti. *The Translation Studies Reader*. London: Routledge. S. 160-171.
- Rogström, Lena. 2000. *När blev receptet minilekt*. (MISS 32). Göteborg: Institutionen för svenska språket. Göteborgs universitet.
- Spencer, Colin. 2002. *British food: an extraordinary thousand years of history*. London: Grub Street.
- Svartvik, Jan & Sager, Olof. 2000. *Engelsk universitetsgrammatik*. Stockholm: Almqvist & Wiksell.

- Symons, Michael. 2001. *A history of cooks and cooking*. Totnes: Prospect Books.
- Säll, Annika. 2004. Att översätta medicinsk facktext från franska till svenska. Magisteruppsats i franska med inriktning på översättning. Stockholm: Tolk- och översättarinstitutet. Stockholms universitet.
- Tegelberg, Elisabeth. 2005. Språkproblem och kulturkonflikter. <http://www.vr.se/huvudmeny/arkiv/2005/tvarsnittnr12005/essasprakproblemochkulturkonflikterjonasgardellmedfranskafortecken.4.6703f9bd10e07db4ff180002141.html>. Februari 2007.
- Thurfjell, Karsten. 2006. Kokbokens historia. I: *Årets svenska måltidslitteratur 2006*. Grythyttan: Måltidsakademiens Förlag. S. 46-47.
- van den Broeck, Raymond. 1986. Contrastive discourse analysis as a tool for the interpretation of shifts in translated texts. I: (red.) Juliane House & Shoshana Blum-Kulka. *Interlingual and Intercultural Communication*. Tübingen: Narr. S. 37-47.
- Wang, Xuefeng. 2006. *Grammatical Concepts and their Application in Foreign Language Teaching*. <http://www.aare.edu.au/06pap/wan06111.pdf>. Maj 2007.
- Årets svenska måltidslitteratur 2006*. Grythyttan: Måltidsakademiens Förlag i Grythyttan AB.

10.3 Övrig använd litteratur

- Norstedts stora engelsk-svenska ordbok*. 2000. Stockholm: Norstedts Ordbok HB.
- Norstedts stora svensk-engelska ordbok*. 2000. Stockholm: Norstedts Ordbok HB.
- Norstedts svenska ordbok*. 1991. Stockholm: Norstedts Förlag AB.
- SAOL = *Svenska Akademiens ordlista över svenska språket*. 1998. 12 uppl. Stockholm: Norstedts.
- Svenska skrivregler utgivna av svenska språknämnden*. 2000. Stockholm: Liber.

11 Bilagor (källtext och måltext)