

**STOCKHOLMS UNIVERSITET**

**Tolk- och översättarinstitutet**

Översättarprogrammet 2005-2007

## **”Salt, peppar och ett stänk oregano”**

**– översättningsstrategier i översättning av kulturellerade begrepp i**

**kokböcker för barn**

av

Milla Témun Garpelin

Syftet med denna uppsats är att undersöka vilka översättningsstrategier som används vid översättning av kulturellerade begrepp som hör ihop med matlagning i tre kokböcker skrivna för barn. De strategier som översättarna använder jämförs med varandra för att hitta eventuella skillnader i användning och frekvens. I analysdelen diskuteras översättarnas strategier i fyra olika begreppsgrupper först var för sig och sedan i jämförelse med varandra. Även bildanpassning och målspråksanpassning diskuteras. I sammanfattning jämförs översättningarna och strategierna med varandra och slutsatser dras om översättningarna uppfyller sina syften i målspråket och målspråkskulturen. Uppsatsen avslutas med en sammanfattning på engelska.

Magisteruppsats (20 p) i översättning

med inriktning på engelska

Vårterminen 2007

Handledare:

Gunnel Melchers

## Innehåll

<b>1. Inledning .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 Syfte .....</b>	<b>2</b>
<b>1.2 Material .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2.1 Bilder i kokböckerna .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Metod .....</b>	<b>5</b>
<b>2. Analys .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1 Ingredienser .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1.1 Bull .....</b>	<b>8</b>
<b>2.1.2 Karmel .....</b>	<b>10</b>
<b>2.1.3 Wilkes .....</b>	<b>11</b>
<b>2.1.4 Jämförelse och sammanfattning .....</b>	<b>14</b>
<b>2.2 Måttsangivelser .....</b>	<b>16</b>
<b>2.2.1 Bull .....</b>	<b>17</b>
<b>2.2.2 Karmel .....</b>	<b>19</b>
<b>2.2.3 Wilkes .....</b>	<b>21</b>
<b>2.2.4 Jämförelse och sammanfattning .....</b>	<b>23</b>
<b>2.3 Gradangivelser .....</b>	<b>23</b>
<b>2.3.1 Bull .....</b>	<b>24</b>
<b>2.3.2. Karmel .....</b>	<b>24</b>
<b>2.3.3 Wilkes .....</b>	<b>25</b>
<b>2.3.4 Jämförelse och sammanfattning .....</b>	<b>25</b>
<b>2.4 Köksredskap .....</b>	<b>25</b>
<b>2.4.1 Bull .....</b>	<b>26</b>
<b>2.4.2 Karmel .....</b>	<b>28</b>
<b>2.4.3 Wilkes .....</b>	<b>29</b>
<b>2.4.4 Jämförelse och sammanfattning .....</b>	<b>31</b>
<b>3. Sammanfattning och slutsats .....</b>	<b>33</b>
<b>4. Summary in English .....</b>	<b>35</b>
<b>5. Källförteckning .....</b>	<b>38</b>

# 1. Inledning

Göte Klingberg för fram problematiken kring översättning för barn i sin artikel "Översättning av barnböcker - mål och konflikter" (Klingberg 1982). Han menar att översättare av barnböcker frestas att göra adaptationer i sin översättning eftersom "översättarens läsare förmodas sakna vissa kunskaper". Det är visserligen viktigt att anpassa översättningen så att texten blir begriplig för målspråkläsaren, men samtidigt påpekar Klingberg att "det är önskvärt att förmedla kunskaper om den främmande kulturen" (1982:5). Om man kulturanpassar texten alltför mycket kan målspråkläsaren gå miste om ny kunskap om källspråskulturen. Irma Hagfors anser att det inte längre finns någon anledning till att anpassa barnböcker till målspråskulturen, eftersom dagens människor vet mer och även är villiga att lära sig mer om andra kulturer (Hagfors 2003:125).

Trots att vi idag ofta vet mer om andra kulturer och språk än tidigare, skiljer sig kokböcker på olika språk från varandra. Andra länders matkulturer är visserligen kända för många, men fortfarande finns begrepp som vid översättning kräver anpassning till målspråket och målspråskulturen. Det kan handla om mått som inte används i målspråskulturen eller ingredienser som är svåra att få tag på eller kanske rent av inte finns att få tag på överhuvudtaget i målspråskulturen. I en fallstudie, som just handlar om översättning av kokböcker som är skrivna för barn, tar Jeremy Munday även upp namn på maträtter och köksredskap som exempel på möjliga kulturellerade översättningsproblem (Munday 2001:86).

Böcker som är skrivna för barn är oftare illustrerade än böcker för vuxna. Detta gäller även kokböcker för barn. I dessa böcker är bilderna ett hjälpmedel som kompletterar texten och det är därför viktigt att det finns en koppling mellan dem. Originalbilderna behålls ofta i översättningen, vilket leder till ytterligare ett problem för översättaren eftersom han/hon således inte bara överför texten utan även bilderna till målspråskulturen.

Hur förhåller sig då översättare till kulturellerade begrepp vid översättning av kokböcker för barn?

## 1.1 Syfte

Syftet med uppsatsen är att undersöka vilka olika översättningsstrategier som översättarna använder sig av vid översättandet av kulturellerade begrepp som hör ihop med matlagning och kök i tre kokböcker som är skrivna för barn, samt om dessa strategier skiljer sig åt från översättare till översättare. De kulturellerade begrepp som undersöks består av *ingredienser*, *måttangivelser*, *gradangivelser* och *köksredskap*. Syftet är även att undersöka hur översättarna

har lyckats med att överföra texterna så att de uppfyller sina syften i målspråket och målspråkskulturen.

Översättarnas strategier delas in i 14 kategorier och sammanställs var för sig, för att sedan jämföras med varandra. Resultatet av analysen förväntas visa vad som utmärker de strategier översättarna använder sig av och hur de skiljer sig åt. Användning av strategierna 1-3 kan anses göra texten mindre målspråksanpassad. Eftersom ingredienser från andra kulturer blir allt vanligare och mer tillgängliga i målspråkskulturen, väntas resultatet även visa att översättningsstrategierna 1-3 används oftare i översättningen av ingredienser än av de övriga begreppsgrupperna.

## 1.2 Material

Materialet består av de engelska kokböckerna *Children's First Cookbook: Have fun in the kitchen!* (2005) av Annabel Karmel, *Children's Quick and Easy Cookbook* (1997) av Angela Wilkes och *The cooking book: 50 mouthwatering meals and sensational snacks* (2002) av Jane Bull. Översättningarna har publicerats som *Barnens första kokbok: Ha kul i köket!* (Karmel 2005, översättning av Isabel Mena-Berlin), *Barnkokbok: roliga recept för barn* (Wilkes 2005, översättning av Anders Grönlund) och *Vi bakar och lagar mat: 50 frestande rätter och härliga godsaker* (Bull 2003, översättning av Marie Helleday Ekwurtzel). Samtliga kokböcker är skrivna för barn. Bulls bok är skriven på amerikansk engelska, medan de båda andra böckerna är skrivna på brittisk engelska.

Jag har valt dessa kokböcker eftersom de är utformade och uppbyggda på liknande sätt med illustrerande bilder för de olika delmomenten och uppräknings av köksredskap och ingredienser. På så sätt kan det tänkas att översättarna ställts inför liknande problem och att valet av översättningsmetoder blir mer jämförbart än om kokböckerna varit olika typer av kokböcker. Samtliga kokböckerna består av recept för maträtter och efterrätter (inklusive bakverk och sötsaker). Enligt namnet på Bulls bok innehåller kokboken 50 recept. Jag har dock endast lyckats hitta 30 recept. I Karmels bok finns 24 recept och i Wilkes bok 62 recept.

Eftersom översättningarna har samma sidnumrering som originalen, anges bara en sidhänvisning vid respektive exempel på översättningspar. Kokböckerna och deras översättningar benämns härnäst med författarnas namn, d.v.s. Bull, Karmel och Wilkes.

### 1.2.1 Bilder i kokböckerna

Bilderna är en viktig del av kokböcker som är skrivna för barn. Dels visar de och ger exempel på hur matlagningen eller bakningen går till, dels är de ett komplement till recepttexten. De ger även en överblick om vad som lagas i receptet för dem som inte kan läsa än, utan att hjälp från någon läskunnig behövs. Alla bilder i de analyserade kokböckerna är fotografier och har behållits oförändrade i översättningarna. Nedan följer en redovisning för hur bilderna är placerade i kokböckerna, eftersom bilderna uppfattas ha påverkat översättarnas strategier. Bildernas påverkan tas även upp i analysdelen.

I Bull finns det i varje recept en större bild på det färdiga resultatet där även receptnamnet står. I vissa recept står även ingredienserna uppräknade på denna sida. För den största delen av recepten utgörs denna 'introduktion' av en eller två hela sidor. Ingredienserna och de viktigaste köksredskapen som används i respektive recept presenteras med illustrerande bilder. Själva brödtexten i receptet är uppdelad i olika moment med illustrerande bilder och numrering. I momentbilderna syns ofta bara barnens händer, men ibland finns även ansikten med på bilderna. Bilderna på glada barn förmedlar för läsaren att detta är recept som barn kan följa och att det är roligt att baka och laga mat.

I Karmel presenteras receptens slutresultat med en bild som tar upp ungefär en halv sida. Ingredienserna finns i ett fält, vars storlek och färg varierar för olika recept och presenteras med både bild och text. Köksredskapen illustreras med bilder utan text i sidhuvudet i början av varje recept. Receptens brödtext är uppbyggd på samma sätt med numrerade moment och tillhörande bilder. Skillnaden är att momentbilderna i Karmel visar hur barnen utför respektive moment. På vissa bilder där det finns en anmärkning om att en vuxen bör vara med och övervaka är även författaren själv med på bilden.

Bilderna i Wilkes kokbok är mindre i storlek och mer avskalade än i de andra böckerna. Köksredskapen räknas upp i skrift i en ruta som ser likadan ut för varje recept och där även ingredienserna presenteras, med eller utan bilder. Även här illustreras receptets moment med bilder, men bilderna är färre i antal i jämförelse med de andra böckerna. Endast barnens händer syns på momentbilderna. Receptens slutresultat presenteras med en större bild som ofta har tillhörande bildtext.

Bilderna i kokböckerna gör att översättningen av ingredienserna och köksredskapen förutsätts vara anpassade till dem, för att texten och bilderna ska fungera som en helhet och tillsammans bilda ett recept.

### 1.3 Metod

Originaltexterna och översättningarna närläses för att hitta kulturrelaterade begrepp och dessas översättning. De kulturrelaterade begrepp som undersöks ingår i kategorierna:

- ingredienser
- måttsangivelser
- gradangivelse
- köksredskap

Dessa kategorier har valts ut på grund av att de är väsentliga delar i recept och att det därför är viktigt att dessa begrepp förmedlas till målspråket på ett idiomatiskt sätt. En kontrastiv analys görs av respektive kulturrelaterat begrepp och dess översättning, och de kategoriseras enligt en metod som bygger på ”sju centrala översättningsmetoder” (Ingo 1990:178) inom den jämförande stilforskningen (Vinay & Darbelnet 1977:47-55). Strategierna 1, 2, 4, 5 och 6 är hämtade direkt ur Vinay och Darbelnets kategorisering. Strategi 3 är en sammansättning av ordagrann och vedertagen översättning. Eftersom dessa sex kategorier inte ansågs täcka alla de olika översättningsstrategier som översättarna kunde tänkas ha använt sig av, har ytterligare åtta ytterligare strategikategorier lagts till, varav två används i olika modeller för översättning av kulturrelaterade begrepp i undertextning (7 och 9) och två (12 och 14) ingår i Eugene Nidas ”techniques of adjustment” (Nida 1964:187-192). Skillnader mellan originalbegrepp och översättning som rör artikel beaktas inte. Begreppen indelas enligt översättningsstrategi i följande kategorier:

1. **Direkt lån (l'emprunt):** ord som oförändrade överförs från källspråket till målspråket.

Exempel: *chutney; wok; marshmallows.*

2. **Översättningslån (le calque):** ”två- eller flerledade sammansatta ords eller ordgruppers led” översätts genom direkt översättning (Ingo 1990:179).

Exempel: *spring onion - vårlök; rice wine vinegar - risvinvinäger [sic!]; cocktail stick - cocktailpinne.*

3. **Direkt översättning:** ordagrann och vedertagen översättning.

Exempel: *spatula - stekspade; scissors- sax; raspberries - hallon.*

4. **Transposition (la transposition):** byte av ordklass utan att betydelsen förändras.

Exempel: *the ginger* - den; *the grill* - grilla; *lined baking trays* - använd bakplåtspapper.

5. **Ekvivalens (l'équivalence)**: samma situation uttrycks på olika sätt.

Exempel: *chopping board* - skärbräda; *mandarin segments* - mandarinklyftor; *drinking straws* - sugrör.

6. **Adaption (l'adaptation)**: kulturell adaption, anpassning till målspråkskulturen.

Exempel: *paper sweet cases* - knäckformar; *measuring cup* - decilitermått; *golden syrup* - ljus sirap.

7. **Explicitgörande (explicitation)**: förtydligande, originalordet/-uttrycket översätts med en förklaring. (Ingo 1991:255, Nedergaard-Larsen 1993:218)

Exempel: *raspberry drinking yogurt* - drickyoghurt **med hallonsmak**; *warm water* - fingervarmt vatten (**37°C**); *8 in (20 cm) cake pan* - kakform, 20 cm i **diameter**. [min fetstil]

8. **Implicitgörande**: utesluta något som är underförstått, utan att information försvinner. (Ingo 1991:255)

Exempel: *non-stick baking parchment* - bakplåtspapper; *tomato ketchup* - ketchup; *bulgur wheat* - bulgur.

9. **Decimering**: strykning, som innebär informationsförlust. (Gottlieb 1994:75)

Exempel: *sharp knife* - kniv; *cooked spicy sausage* - kokt korv; *seedless grapes* - vindruvor.

10. **Generalisering**: originalbegreppet översätts med ett allmännare, mindre betydelsespecifikt begrepp (Tegelberg 1998:133), t.ex. genom hyponymi.

Exempel: *baking tin* - form; *the beaten egg* - ägget; *sunflower oil* - matolja.

11. **Specificering**: originalbegreppet översätts med ett mer semantiskt specifikt begrepp, t.ex. en hyperonym som översätts med en hyponym; motsatsen till generalisering.

Exempel: *spoon* - matsked; *the sticks* - glasspinnar; *the yolks* - äggulorna.

12. **Tillägg (addition)**: semantiskt tillägg, något som inte finns i originaltexten läggs till i översättningen.

Exempel: *the grill* - **pannan eller grillen**; *tinned chopped tomatoes* - **flådda och hackade tomater på burk**; *ice cream* - glass (**din favoritsort**). [min fetstil]

13. **Ändring:** betydelseförändring

Exempel: *pastry cutters* - små formar; *writing icing* - pyntgelé; **sliced** *spring onions* - **hackad** salladslök. [min fetstil]

14. **Utelämning (omission):** semantisk utelämning, begreppet utelämnas från översättningen.

Exempel: *the cordial* - ; *the saucepan* - ; *blender* - .

Flera av översättningsstrategierna överlappar varandra och därför tas även eventuella problemfall och strategikombinationer upp i analysen. Användning av strategierna 1-3 kan anses göra texten mindre målspråksanpassad, medan de övriga strategierna står för anpassning och ändring av originaltexten.

Översättarnas strategier sammanställs var för sig och jämförs sedan med varandra. Resultatet av analysen förväntas visa vad som utmärker de strategier översättarna använder sig av och hur de skiljer sig åt. Resultatet väntas även visa att översättningsstrategierna 1-3 används oftare i översättningen av ingredienser än de övriga begreppsgrupperna, eftersom ingredienser från andra kulturer blir allt vanligare och mer tillgängliga i målspråkskulturen.

## 2. Analys

Under varje underrubrik redovisas resultaten av analysen i böckerna först var för sig och sedan i en sammanfattande jämförelse med varandra. Med översättningspar menas ett ord eller uttryck och dess översättning. Eftersom vissa ord och uttryck översätts på olika sätt på olika ställen i texten kan samma ord eller uttryck förekomma i flera översättningspar. Alla förekomster av ett översättningspar räknas med för att få en representativ bild av texten.

### 2.1 Ingredienser

Vid översättning av recept är det viktigt att förvissa sig om att ingredienserna i receptet finns att få tag på i målspråkskulturen. Nuförtiden kommer det hela tiden nya slags varor och livsmedel till Sverige och många ingredienser finns även att köpa på internet. Detta betyder att det snarare handlar om dels hur lätt eller svårt det är att få tag på en ingrediens, dels hur namnet på ingrediensen ska översättas, om en vedertagen översättning saknas.

I Bull presenteras ingredienserna med illustrerande bilder, oftast i början av receptet, men inte på någon bestämd plats eller ruta. I Karmel presenteras ingredienserna med tillhörande bilder i ett fält, av växlande form och med en



bakgrund som skiljer sig från resten av sidan, under rubriken *You will need/Du behöver*. I receptet för *Sweet and sour chicken/Kyckling i sötsur sås* delas fältet upp i tre delar, där det första har samma rubrik som i andra recept, det andra har rubriken *Batter/Marinad* och den tredje *Sauce/Sås*.

I Wilkes står ingredienserna i en ruta med rubriken *You will need/Du ska använda*. Först i rutan presenteras köksredskapen. Sedan följer en underrubrik, *Ingredients/Ingredienser*, och efter det räknas ingredienserna upp, i vissa fall med bilder och i vissa utan. I de recept där det ingår flera större moment, delas ingredienslistan upp i flera underrubriker som består av uttryck som beskriver momenten i receptet, t.ex. *For the hot dogs/Varmkorv* och *For the salsa/Salsa* (s. 30). I dessa fall lämnas underrubriken *Ingredients/Ingredienser* oftast bort. Om samma ingredienser finns i de olika momenten räknas de upp under samtliga momentrubriker. Detta är en orsak till att antalet förekomster i Wilkes är betydligt fler än i de båda andra kokböckerna. I vissa recept avslutas rutan med tips på hur man kan variera receptet med olika ingredienser.

### 2.1.1 Bull

I Bull finns 164 översättningspar där originaluttrycket står för en ingrediens och dessa förekommer 235 gånger i texten. Alla 14 översättningsstrategier är representerade (se Tabell 1 och 2 nedan). Den mest använda översättningsstrategin är direkt översättning som uppgår till 62,1 procent av fallen. Direkt översättning ingår även i två av de nio strategikombinationer som finns i texten. Alla de direkta översättningarna är idiomatiska och bidrar därmed till en idiomatisk målspråkstext. Den näst mest använda strategin är ändring. Tre av de totalt 19 ändringarna (inklusive de som ingår i strategikombinationer) utgörs av att ett alternativ som står i originalet sätts inom parentestecken i översättningen, t.ex. *water or fruit juice - vatten (eller fruktsaft)*. Detta kan ses som ett stilgrepp och det påverkar inte receptets konkreta resultat. Däremot finns det flera ändringar som gör att slutresultatet av receptet inte blir detsamma som i originaltexten om man följer översättningen. Exempel på detta ger de tre recept där *self rising flour* har översatts med *vetemjöl*, vilket gör att jäsningseffekten som finns i originalet faller bort i översättningen och resultatet blir inte det samma som i originalet. Ett alternativ att rätta till detta skulle vara direkt översättning med självjäsnande mjöl eller ”extra fint mjöl” som Kungsörns version av självjäsnande mjöl heter (Kungsörnen 2007), men för att göra receptet riktigt tydligt och klart kan även ett alternativ vara att tillägga *bakpulver* till översättningen och därmed utföra en adaptation till målspråkskulturen. Recepthjälpn ger följande exempel på ersättning för självjäsnande mjöl:

Blanda mjöl och bakpulver. Till en normalstor mjuk kaka (t.ex. sockerkaka) blir ca 1-2 tsk bakpulver lagom. En annan riktlinje är att använda knappt 3 tsk bakpulver till en halv liter mjöl. (Recepthjälpen 2007)

Platsbrist i layouten är inte heller något problem. I två av recepten där *self rising flour* översatts med *vetemjöl* ingår även extra bakpulver. I översättningen skulle det i dessa fall, utan att behöva lägga till ord, enkelt ha gått att ändra mängden bakpulver för att uppnå samma jäsningsseffekt som självjäsnande mjöl har. I det receptet där extra bakpulver inte ingår, finns det i översättningen en naturlig plats för ett tillägg under ordet *vetemjöl*, eftersom originaltexten på detta ställe använder två rader av text medan översättningen *vetemjöl* bara tar upp en rad. En annan intressant ändring är översättningen av *pie spice*<sup>1</sup> med *kardemumma*. Ett alternativ till ändring skulle kunna vara adaptation, då den svenska pepparkakskryddan liknar kryddblandningen *pie spice* i fråga om innehåll (se Santa Maria 2003b).

I receptet för *Perfect pasta/Perfekt pasta* (s. 18-19) har ingrediensen *herbs* översatts med specificeringen *basilika eller dragon* i uppräknningen av de behövda ingredienserna. Orsaken till detta val, istället för den direkta översättningen *örter* (eller specificeringen *torkade örter*), kan tänkas vara att översättaren anser att just *basilika* och *dragon* är kryddor som passar eller ofta används i pastasås. Även den illustrerande bilden stöder översättarens val med att visa upp torkade örter som är gröna till färgen. Lika enkelt är det inte att förklara orsaken till varför *herbs* sedan i receptets brödtext översätts med generaliseringen *kryddor*. I receptet *Pick and mix soup/Färgrann soppa* ändras *mixed herbs* (*herbs* i brödtexten) till *basilika*. Här passar översättningen inte in med bilden som illustrerar örterna, eftersom örtblandningen har en gulgrön färg och basilika är grönt.

Trots att det finns 15 fall av utelämning i texten, påverkar inte dessa innehållet markant. I de flesta fallen rör det sig om bildtext eller förklaringar som helt eller delvis har tagits bort, troligtvis p.g.a. att bilderna anses säga tillräckligt i sig själva. Det finns dock fall där ett förslag på en ingrediens tagits bort, t.ex. "(Cheddar is a good choice.)" (s. 22), där hela meningen har utelämnats. Det verkar inte finnas någon synbar orsak till detta, då det inte kan bero på brist på utrymme. Både direkt översättning och adaptation skulle ha fungerat i detta fall. Ingrediensen *butter* förekommer 15 gånger i texten. Sex av dessa förekomster har översatts med antingen *smör eller margarin* eller *smör (eller margarin)*. Detta tillägg kan tänkas bero på att det i svenska recept ofta står just *smör eller margarin* och att det i Sverige allt oftare används margarin istället för smör i matlagning och bakning (Jordbruksverket 2006:10-11).

---

<sup>1</sup> *Pie spice* är en kryddblandning som t.ex. kan innehålla kanel, kardemumma och muskotnöt. (se Gourmetsleuth.com, "Apple pie spice")

Tillägget kan därmed även ses som adaptation till målspråskulturen. Ingrediensen översätts med *smör* i de övriga fallen, utom ett där det generaliserande *fettet* används.

Det finns en mening där ingredienserna översätts med direkt översättning, utelämnning/ändring och tillägg, och där det skulle ha kunnat tänkas räcka med enbart direkt översättning och adaptation för ett idiomatiskt språk:

Use anything sweet to decorate the tops, such as glazed cherries, raisins, or sprinkles.

Allra sist sätter du på godis, russin, strössel, kulor eller något annat. (s. 34)

På en av bilderna som illustrerar receptet används ett cocktailkörsbär, vilket skulle ha kunnat vara ett alternativ till översättningen av *glazed cherries*. Frågan är bara om översättaren gjort en ändring och översatt *glazed cherries* med *kulor*, med tanke på bilden, eller om det handlar om en utelämnning. Ordet *kulor* kan tänkas syfta på dekorationskulor. Klara tillägg är *godis* och *något annat*, som inte finns med i originaltexten. Dock kan *något annat* ses som en översättning av *such as*. Översättningen av ingredienserna i Bull inte oidiomatisk, men på flera ställen orsakar ordvalen förändringar i receptet vilket gör att slutresultatet inte blir detsamma om man lagar ett recept enligt originalet eller översättningen. Dessa översättningar kan ifrågasättas, eftersom det i de flesta fallen finns alternativ som skulle göra att originalingrediensen skulle kunna behållas eller i alla fall ersättas med en motsvarighet från målspråskulturen.

### 2.1.2 Karmel

Det finns 258 översättningspar i Karmel där originaluttrycket står för en ingrediens. Dessa översättningspar förekommer 372 gånger i texten och av de 14 översättningsstrategierna är 13 representerade (se Tabell 1 och 2 nedan). Även här är direkt översättning den överlägset mest använda strategin med 284 förekomster, varav 14 ingår i strategikombinationer. I översättningsparet *chocolate buttons* - *chokladknappar* har direkt översättning använts för att beskriva en form av choklad. I ett annat recept har man använt *chokladknappar* som översättning för *chocolate chips*, vilket kan ses som en ändring. Eftersom de illustrerande bilderna i respektive recept visar chokladgodis av olika storlekar, kan användningen av samma översättning skapa en felaktig relation mellan text och bild, trots att själva receptets slutresultat inte påverkas märkbart. Ett sätt att skilja översättningarna av de två begreppen skulle vara att använda sig av adaptation i översättningen av *chocolate chips*, t.ex. *chokladlinser*. Ett exempel på direkt översättning som ger ett idiomatiskt resultat är när *crushed* som egenskap till vitlök översätts med *krossad*. På svenska pressas vitlök i en

vitlökspress, som på engelska heter *garlic crusher*. För att skapa en idiomatisk översättning skulle ekvivalens tänkas vara ett alternativ och *crushed* skulle då kunna översättas med *pressad*.

I Karmel finns sju förekomster av direkt lån, varav tre ingår i strategikombinationer. Det finns exempel på både idiomatiska och oidiomatiska lånord. Ordet *marshmallows* fungerar i målspråkstexten, medan *cream cheese* skulle kunna tänkas översättas med generalisering eller adaptation till exempelvis *färskost*. Dock förekommer ordet *cream cheese* och det mer märkesbestämda *philadelphiaost* ofta i recept på internet och på förpackningar i handeln.

Ändring är en av de mest använda översättningsstrategierna bland den dryga fjärdedel som blir kvar efter direkt översättning. Det rör sig exempelvis om ändringar i metoden att dela en ingrediens i mindre bitar, t.ex. *slices of marshmallows* - *marshmallowbitar* och *sliced spring onions* - *hackad salladslök* [min fetstil]. I receptet *Chocolate fridge cake/Coola chokladkakor* (s. 38-39) finns två fall av ändring som troligtvis har orsakats av tryckfel, *milk chocolate* har nämligen översatts med *mörk choklad* och *plain chocolate* med *mjolkchoklad*. Detta misstag skulle i sig inte göra någon skillnad för receptet, eftersom båda chokladsorterna i brödtexten benämns med det gemensamma *chocolate* - *chokladen*, men eftersom de står tillsammans med illustrerande bilder i fältet där receptets ingredienser presenteras, blir resultatet missvisande i målspråkstexten: fel begrepp vid fel bild.

Översättningen av ingredienserna är konsekvent i stora drag, men det finns undantag, exempelvis översätts *pizza sauce* först med *färdigköpt tomatsås* i ingrediensfältet, för att sedan i samma recepts brödtext översättas med *pizzasås* (s. 16). Vidare har *oil* översatts med specificeringen *olivolja*, trots att det aldrig nämns i originalet. Detta val påverkar inte receptet i sig, men även här är konsekvensen ett problem, eftersom *oil* översätts med *olja* i ingrediensfältet i samma recept. Översättningen av ingredienserna är idiomatisk, med några få undantag, men det som verkar som om texten inte alltid relaterar till bilderna där ingredienserna visas.

### 2.1.3 Wilkes

I Wilkes finns det 742 översättningspar där originalbegreppet beskriver en ingrediens. Dessa översättningspar förekommer 1454 gånger i texten. Alla översättningsstrategierna finns representerade och direkt översättning är den strategi som förekommer flest gånger (se Tabell 1 och 2 nedan). De flesta fall av direkt översättning är idiomatisk, vedertagen översättning, men det finns undantag som gör texten mer oidiomatisk. Detta gäller särskilt direkt översättning som går ut på ord-för-ord-översättning: *black pepper* - *svart peppar* (svartpeppar), *clear honey* - *klar honung* ("flytande honung" enligt Engelsk-

svensk ordlista för biodlare 2007) och *clove garlic - klyfta vitlök* (översätts med *vitlöskklyfta* på flera andra ställen i texten).

De två näst mest använda strategierna är generalisering och ändring med lika många förekomster (se Tabell 1 nedan). Generalisering sker både som generalisering av tidigare översättningar, t.ex. *tinned tomatoes* som i ingrediensrutan på sidan 32 översätts med ekvivalensen *tomater på burk* och sedan i brödtexten översätts med generaliseringen *tomater*, och fristående generaliseringar, t.ex. *sponge flan case - sockerkaka* och *plain Greek yogurt - naturell yoghurt*. När en översättning av en ingrediens i ingrediensrutan generaliseras i receptets brödtext faller ofta onödiga upprepningar bort och detta kan skapa ett flyt i texten. Risken finns dock att förståelsen försämras ifall generaliseringen ligger betydelsemässigt för långt från originalbegreppet. Denna risk finns även vid fristående generalisering. Eftersom det då inte finns något mer specificerat begrepp att referera tillbaka till i samma recept, kan det uppstå missförstånd och innehållsförlust. I receptet för *Tiramisu* har *mascarpone* översätts med generaliseringen *gräddost*. Medan originalet ger namnet på en specifik ostprodukt, är översättningen ett allmänt begrepp som omfattar många olika slags ostar ”med hög fetthalt” (Nationalencyklopedins internetjänst 2007). Generaliseringen kan leda till att målspråkläsaren väljer en helt annan slags ost än den i originalet och att det översatta receptets slutresultat skiljer sig från originalets.

Översättningsstrategin ändring utgörs i de flesta fall av antingen ändring i numerus eller felöversättning i Wilkes. När det gäller ändringar i numerus sker det i de flesta fallen ingen förändring i receptet, utan det handlar mest om olika konstruktioner i texterna. Det finns dock några undantag där förändringen i numerus orsakar fel syftning i texten. Ett exempel på detta finns i ett recept där man behöver *2 klyftor vitlök*, enligt ingrediensrutan. När det sedan i originaltexten refereras till dessa vitlöskklyftor med den obestämda mängden *the garlic*, översätts det med *vitlökarna*, trots att det bara ingår två vitlöskklyftor i receptet. När det gäller felöversättningar har egenskapen *ground* vid sex fall av översättning av olika kryddor ändrats till *stött*, trots att den direkta översättningen *malen* är det som används på kryddburar (se t.ex. Santa Maria 2003a och Knorr 2003). Ett annat alternativ kan vara att endast översätta med kryddans namn, exempelvis *gurkmeja*, eftersom det ofta är underförstått att det rör sig om en malen krydda. En av kryddorna, *ground cumin*, som förekommer på sidan 35 har ändrats i ingrediensrutan till *stött kummin*. *Kummin* heter *caraway* på engelska och den korrekta översättningen återfinns i samma recepts brödtext: *spiskummin*. *Kummin* och *spiskummin* tillhör visserligen samma växtfamilj, men har helt olika smaker (Den virtuella floran 1997) vilket gör att smaken inte blir densamma som i originalreceptet om man följer det översatta receptets ingrediensruta. Det finns dock mer allvarliga felöversättningar av

ingredienser i Wilkes. Exempel på sådana är *fruit-flavoured boiled sweets* som översatts med det motsatta: *mjukt godis av vingumtyp* [sic!] *med fruktsmak*. Enligt *Norstedts stora engelsk-svenska ordbok* (hädanefter benämnd *Norstedts*) är *boiled sweets* ett slags hårda karameller<sup>2</sup> och bilden på sidan 80 visar till synes hårda karameller. Andra exempel på ändring som leder till felöversättning är *the pepper - pepparen* (där pepper står för *paprika*, s. 27), *strawberry or vanilla ice cream - jordgubbar eller vaniljglass* (s. 23) och *slices of sponge cake or 5 large macaroons - 5 stora sockerkakor* (s. 68).

Det finns 50 förekomster av adaption bland översättningen av ingredienser i Wilkes, varav tre förekommer i kombinationer med andra översättningsstrategier. Ett exempel på det är översättningen av *self-raising flour* som visade sig vara ett problem i Bull. I Wilkes översätts det med adaptionen *mjöl med bakpulver*, men tyvärr ges inget mått på hur mycket bakpulver som ska användas. På sidan 74 blir originaltexten oidiomatisk då *self-raising flour and 2 teaspoons of baking powder* översätts med en adaption som leder till upprepning: *mjöl med bakpulver och 2 teskedar bakpulver*. Även här, liksom i Bull, ges ett utmärkt tillfälle att lägga till motsvarande bakpulvermängd som kan tänkas finnas i det självjäsande mjölet till *2 teskedar bakpulver*. De övriga adaptionerna fungerar i recepten och ersätter originalingredienserna med likvärdiga kulturanpassade ingredienser.

Översättningen av ingredienserna i Wilkes karaktäriseras ofta av inkonsekvens, både mellan olika recept och i samma recept. Exempelvis översätts *mild chilli powder* först med generaliseringen *mild chilikrydda* i ingrediensrutan på sidan 30 och sedan med den direkta översättningen *milt chilipulver* lite längre ner i samma ruta. En annan ingrediens som skapar konsekvensproblem i översättningen är *cream cheese*. Det översätts med specificeringen *Philadelphia Cream Cheese*, direkta översättningen *gräddost* och ändringarna *mjukost* och *Crème Fraîche* [sic!]. Ändringen till *mjukost* kan även ses som en adaption. När inkonsekvensen sker mellan olika recept är det inte märkbart för målspråksläsaren, men när översättningen är inkonsekvent inom ett och samma recept blir det svårare att följa receptet. Ett exempel på detta finns på sidan 12 där *cream cheese* översätts med *Philadelphia Cream Cheese* i ingrediensrutan och *mjukost* i receptets brödtext. Ett annat exempel är översättningen av *desiccated coconut*. I receptet på sidan 88 står det *kokosmjöl* (ändring) i ingrediensrutan och *kokosflingor* (ekvivalens) i brödtexten, medan det på därpå följande sida i ett annat recept står *kokos* (generalisering) i ingrediensrutan och *kokosmjölet* i brödtexten (*specificering* av originaltextens *the coconut*).

---

<sup>2</sup> Även i dokument som finns på EUR-Lex (2007) översätts *boiled sweets* med (*hårda*) *karameller*.

Förutom felöversättning och inkonsekvens verkar det som om det finns en del tryckfel vad gäller ingredienserna som finns i bildtexterna, d.v.s. de texter som inte tillhör ingrediensrutorna eller receptets brödtext. Det rör sig om bildtexter som bytt plats med varandra, t.ex. *chokladtryffel med kokos* vid en bild av en chokladtryffel med kakaopulver och vice versa (s. 88), ingrediensnamn som stavats fel i bildtexten, t.ex. *mozarellaost* (s. 19) eller ingredienser som i bildtexten förändrats till något annat än det som står i receptet, t.ex. *single cream - creme fraiche* [sic!] (tidigare *kaffegrädde*, s. 63) eller *chocolate vermicelli - chokladstänk* (tidigare *chokladströssel*, s. 88).

#### 2.1.4 Jämförelse och sammanfattning

Den översättningsstrategi som förekommer mest i översättningen av ingredienser i de tre kokböckerna är direkt översättning (se Tabell 1 och 2 nedan). I Bull är all direkt översättning av ingredienser idiomatisk, medan det i Karmel och Wilkes finns undantag. Bland de tre därpå följande mest förekommande strategikategorierna återfinns generalisering och ändring i alla tre kokböckerna. Ändringarna orsakar betydelseskilnader i alla översättningarna, men i Wilkes orsakar de även direkta felöversättningar, som påverkar receptets slutresultat. Generaliseringarna påverkar inte recepten märkbart i Bull eller Karmel eftersom det i de flesta fallen rör sig om generaliseringar av tidigare översättningar inom samma recept. I Wilkes finns det däremot fler fall av självständig generalisering som kan orsaka problem i förståelsen av receptet i fråga.

De översättningsstrategier där de tre böckerna skiljer sig mest åt är utelämnning och tillägg, där procentandelen är högst i Bull, samt transposition som förekommer mest i Wilkes. Skillnaderna är dock små och de övriga strategierna skiljer sig inte märkbart från varandra.

När man ser på enskilda begrepp, finns det exempel på hur strategierna skiljer sig i de tre översättningarna. I både Karmel och Wilkes finns *spring onions* som ingrediens i flera recept. I översättningen av Karmel används direkt översättning, *salladslök*, medan det i översättningen av Wilkes används översättningslån, vilket resulterar i felöversättningen *vårlökar*<sup>3</sup>. Ett annat exempel är *vanilla essence* eller *vanilla extract*<sup>4</sup> som finns i samtliga originaltexter. I Bull översätts *vanilla extract* med ändring och ett tillägg i form av

---

<sup>3</sup> *Vårlök* definieras på följande sätt i Nationalencyklopedins internetjänst: ”en liten gracil, vild liljeväxt som har små blekgula blommor i flocklik samling i stjälktoppen”.

<sup>4</sup> Båda är smaktillsättare i flytande form: extraktet ”är gjort av vaniljstänger som fått dra i alkohol”, medan essensen är syntetiskt tillverkad. Ibland kallas vaniljextrakt för vaniljessens. (Recepthjälpen)

adaption: *vaniljessens eller vaniljsocker*. Bilderna som illustrerar denna ingrediens består av en tesked med något flytande och därför skulle enbart en adaption till *vaniljsocker* inte stämma överens med bilden. Översättaren verkar ha tänkt på det här och kanske just därför behållit ett flytande alternativ i översättningen. I Karmel finns en liknande bild som illustrerar *vanilla essence*, men här har översättaren valt att bara använda adaptionen *vaniljsocker* och på så vis bryts samspelet mellan bild och text. I Wilkes finns samma problem med illustrerande bild i två recept (s. 81, 83), men i ett recept (s. 68) saknas bild. Trots detta har översättaren valt att använda direkt översättning respektive ändring i översättandet av *vanilla essence* och *vanilla extract* med *vaniljessens* på samtliga ställen.

**Tabell 1.** Ingredienser. Sammanställning av vilka strategier som kan tänkas ha använts i översättningarna av ord och uttryck för ingredienser i tre kokböcker för barn och hur ofta dessa strategier har använts i respektive bok.

Översättningsstrategi	Bull		Karmel		Wilkes	
	<i>frekvens</i>	<i>procent</i>	<i>frekvens</i>	<i>procent</i>	<i>frekvens</i>	<i>procent</i>
Direkta lån	1	0,4	4	1,1	5	0,3
Översättningslån	1	0,4	1	0,3	8	0,6
Direkt översättning	146	62,1	270	72,6	1012	69,6
Transposition	1	0,4	-	-	30	2,1
Ekvivalens	7	3,0	8	2,2	57	3,9
Adaption	8	3,4	18	4,8	47	3,2
Explicitgörande	1	0,4	-	-	4	0,3
Implicitgörande	1	0,4	-	-	16	1,1
Decimering	3	1,3	1	0,3	16	1,1
Generalisering	11	4,7	14	3,8	81	5,6
Specificering	10	4,3	11	3,0	41	2,8
Tillägg	6	2,6	4	1,1	1	0,1
Ändring	15	6,4	13	3,5	76	5,2
Utelämnning	15	6,4	1	0,3	18	1,2
Två eller flera strategier	9	3,8	25	6,7	41	2,8
Problemfall	-	-	-	-	1	0,1
<b>Totalt</b>	235	100 %	372	100 %	1454	100 %



**Tabell 2.** Ingredienser. Tabellen visar vilka översättningsstrategier har använts i de fall där två eller flera strategier kombineras i samma översättningspar och hur ofta respektive strategi förekommer i dessa fall.

Översättningsstrategi	Bull	Karmel	Wilkes
	<i>förekomster</i>	<i>förekomster</i>	<i>förekomster</i>
Direkta lån	-	3	-
Översättningslån	-	-	-
Direkt översättning	2	14	22
Transposition	3	1	5
Ekvivalens	1	2	2
Adaption	1	4	3
Explicitgörande	-	5	6
Implicitgörande	-	-	1
Decimering	1	3	17
Generalisering	2	2	8
Specificering	2	4	3
Tillägg	5	4	2
Ändring	3	4	13
Utelämning	-	1	-
<b>Totalt</b>	20	47	82

## 2.2 Måttsangivelser

På 1950-talet introducerade KF:s provkök den standardiserade måttsats som fortfarande används i Sverige (KF konsumenthistoria 2007). I måttsatsen ingår måtten *deciliter* (dl), *matsked* (msk), *tesked* (tsk) och *kryddmått* (krm). I de flesta svenska kokböcker mäts det som går att mäta i volym med volymmått. I USA och Storbritannien använder man mest det engelska enhetssystemet (se Tabell 3 nedan), kompletterat med SI-systemets enheter<sup>5</sup>.

För att översättningen ska vara idiomatisk gäller det alltså att anpassa måttsangivelserna till målspråkskulturens måttenheter. Eftersom det är önskvärt att måtten inte blir alltför otympliga i översättningen, uppstår det ofta skillnader mellan originaltexten och översättningen när det gäller en ingrediens mängd. I *Vår kokbok* ges följande råd om när man bör följa recepten exakt:

Följ recepten exakt när ingredienserna påverkar hållbarheten, t ex ättika, salt och socker i strömmingsinläggningar. I söta konserver där sockret har stor betydelse för konsistens och hållbarhet, inte bara för smaken. I redningar

<sup>5</sup> SI står för *Système International d'Unités*, d.v.s. det internationella måttenhetssystemet. SI-systemet används i stora delar av världen och blev en internationell standard år 1960. Systemet bygger på sju grundenheter samt ett antal härledda tilläggsenheter. (Konvertera.nu 2007)

och degar där det råder ett bestämt förhållande mellan mjöl och vätska. (*Vår kokbok* 2001: inre sidan av frampärmen)

Små skillnader som kan tänkas uppstå i översättningen av måttsangivelserna borde alltså inte påverka slutresultatet markant då man lagar något som inte rör det som *Vår kokbok* tar upp.

**Tabell 3.** Tabellen visar de måttenheter som används i originaltexterna i jämförelse med svenska mått. (Källa: *Vår kokbok* 2001 [ingen sidnumrering])

	USA	Storbritannien	Sverige
Volym		1 pint	5,68 dl
		1 cup	2,84 dl
	1 cup		2,37 dl
		1 fluid ounce (fl. oz.)	28,4 ml
	1 tablespoon (tbsp)	1 tablespoon (tbsp)	1 matsked (msk) = 15 ml
		1 dessertspoon	10 ml
	1 teaspoon (tsp)	1 teaspoon (tsp)	1 tesked (tsk) = 5 ml
Vikt	1 pound (lb)	1 pound (lb)	453,6 g
	1 ounce (oz)	1 ounce (oz)	28,35 g

### 2.2.1 Bull

I originaltexten använder man de exakta amerikanska måtten *cup*, *ounce (oz)* och *pound (lb)* kompletterade med SI-systemets enheter inom parentes. Även *tablespoon* och *teaspoon*, som har direkta motsvarigheter i svenskan, finns med. Det finns också inexakta måttsangivelser: *pat*, *scoop*, *small can*, *drop* och *pinch*. I kapitlet *Getting started* står följande under rubriken *Measuring*:

#### Measurements

Here are a few measurement conversions:

3 teaspoons = 1 tablespoon

2 tablespoons = 1 ounce

8 ounces = 1 cup

A spoonful

In this book a spoonful is flat on top, not rounded. Try using a measuring spoon, they have standard sizes from a tablespoon right down to  $\frac{1}{8}$  teaspoon. (s. 5)

I översättningen står det under rubriken *Vikt och mått*:

Att väga

Vissa ingredienser är det bra att väga. Använd en vanlig hushållsvåg. Det funkar också bra med en brevvåg.

Att mäta

När det står t ex en tesked eller en matsked i den här boken, betyder det ett struket mått, alltså inte rågat.

Förkortningar:

tsk = tesked

msk = matsked (s. 5)

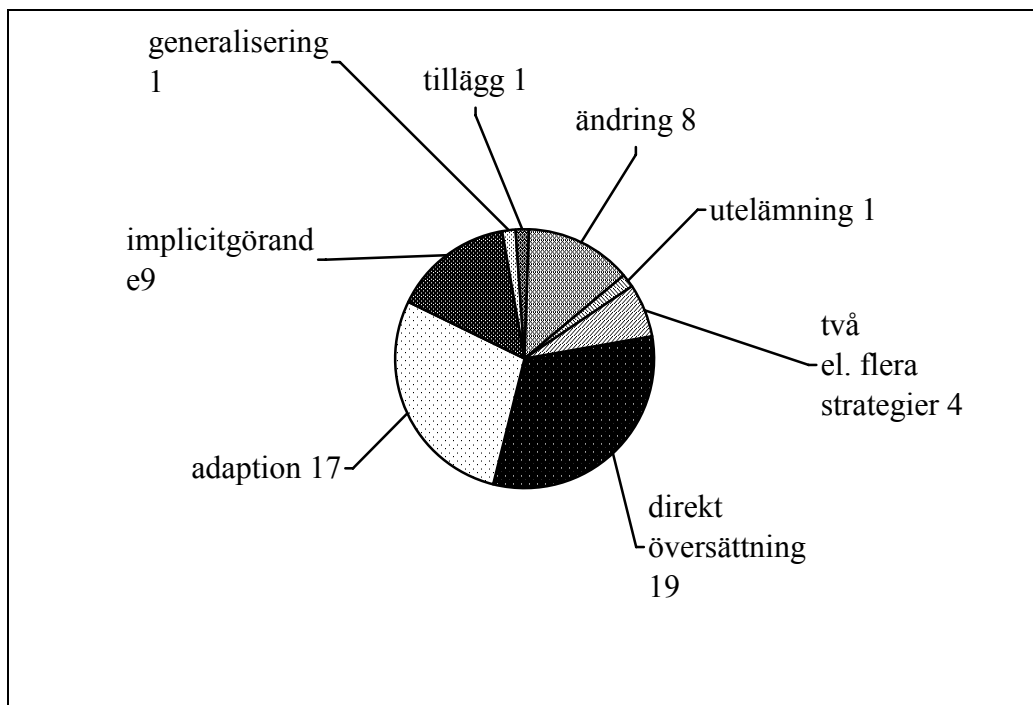
På höger sida om denna text finns bilder på en hushållsvåg, ett decilitermått och en måttsats. Bilden på hushållsvågen kan vara en orsak till kommentaren om vägning.

I och med att SI-systemets måttenheter kan bli otympliga att använda när de omvandlas från engelska enheter, har SI-systemets måttsangivelser i originaltexten ändrats till mer jämna tal som sinsemellan bör ge samma resultat som vid användning av angivelserna som ges i engelska enheter. Det gäller alltså för matlagaren att följa antingen receptets engelska enheter eller SI-enheter. Det samma gäller för översättaren.

De översättningsstrategier som använts mest i översättningen av måttsangivelserna i Bull är direkt översättning och adaptation (se Figur 1 nedan). Direkt översättning sker då originalbegreppets översättning existerar som en måttenhet i målspråkskulturen, t.ex. *tablespoon - matsked*, och vid inexakta måttsangivelser, t.ex. *drop - droppe*. När originaltexten anger måttsangivelser i engelska volymmått i kombination med SI-systemets viktmått för sådana ingredienser som i svenska kokböcker traditionellt översätts med volymmått, använder översättaren adaptation. Exempelvis översätts *1/2 cup (125 g) sugar* med *1,5 dl socker* och *1 1/3 cups (175 g) flour* med *3 dl mjöl*. I dessa fall omvandlar översättaren konsekvent från viktmått till volymmått och följer därmed bara originaltextens måttsangivelser som anges i SI-enheter.

Det finns elva förekomster av implicitgörande i översättningen av måttsangivelser, varav två tillsammans med tillägg utgör strategikombinationer. Implicitgörande sker då originaltexten anger måttsangivelser i engelska volymmått och SI-systemets viktmått och då ingrediensen i fråga mäts med viktmått i svenska kokböcker, såsom *smör*, *choklad* och *ost*. Det engelska volymmåttet utelämnas och viktmåttet översätts direkt. Det finns två fall där översättning genom implicitgörande kan ifrågasättas. Måttangivelsen för både *sylt* och *strössel* har översatts med viktmått, trots att de båda låter sig mätas i volym. För övrigt är översättningen av måttangivelserna idiomatisk, men det finns åtta förekomster av ändring. Eftersom endast två av ändringarna kan tänkas vara befogade (bildanpassning och ändring från inexakt till exakt mått), kan man

fråga sig om översättaren har provlagat recepten och på det sättet kommit fram till ändringar som *2 teaspoons - 1 msk*, *½ cup (125 g) - 150 g* och *1 ½ cups (450 ml) - 5 dl*. Om så är fallet, bidrar detta till den anpassning av texten till målspråket och målkulturen som de övriga översättningarna av måttangivelser åstadkommer.



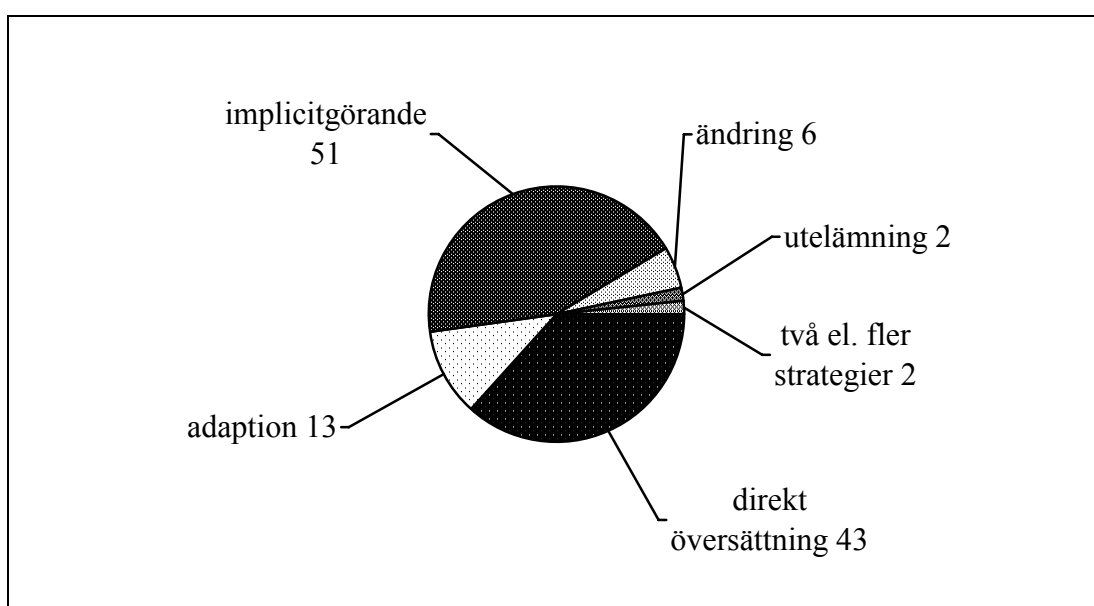
**Figur 1.** Mått. Figuren visar fördelningen av översättningsstrategier vid översättningen av måttangivelser i Bull.

### 2.2.2 Karmel

I Karmel finns inga instruktioner om måttangivelser. I originaltexten används SI-systemets måttenheter i kombination med engelska enheter inom parentes. De engelska enheter som används är *ounce (oz)* och *fluid ounce (fl oz)*. Även inexakta måttangivelser, som *drop*, *a grinding* och *a big pinch* används i originaltexten. SI-enheterna i originaltexten består av milliliter (ml) och gram (g), som kompletteras av *fluid ounce* respektive *ounce*, men eftersom endast flytande ingredienser anges i *ml (fl oz)* skapar detta ett problem för översättaren. Valet står mellan att översätta g (oz) med implicitgörande, vilket leder till vissa oidiomatiska måttangivelser på målspråket, eller adaption, vilket gör att översättaren blir tvungen att räkna och omvandla viktmått till volymmått. Översättaren har här valt att översätta alla måttangivelser av slaget g (oz) med implicitgörande (g), med undantag för de mått som anger mängden *vetemjöl*,

vilka översätts med adaption till *deciliter (dl)*. Detta leder till att 15 av de 51 förekomster som översätts med implicitgörande blir idiomatiska, eftersom mått på ingredienser som *socker*, *yoghurt* och *ris* anges i *gram* istället för *deciliter*. Samtliga förekomster av *ml (fl oz)* översätts med adaptionen *dl*.

Direkt översättning är den näst mest förekommande översättningsstrategin (se Figur 2 nedan). De fall där direkt översättning används består av inexakta måttsangivelser, som *a few drops - några droppar* och *a big pinch - en stor nypa*, samt mått som återfinns i båda enhetssystemen, närmare bestämt *tbsp - msk* och *tsp - tsk*. Direkt översättning av måttsangivelser orsakar inga idiomatiska begrepp i Karmel.



**Figur 2.** Mått. Figuren visar fördelningen av översättningsstrategier vid översättningen av måttsangivelser i Karmel.

Det finns sex förekomster av ändring i översättningen av måttangivelser i Karmel. Dessa ändringar rör i de flesta fallen inexakta måttangivelser, t.ex. *a small spoonful - en liten klick* och *2 scoops - 2 kulor*, men det finns även tre exempel på där ändringen sker vid exakta mått: *90 ml (3 fl oz) - 1 dl*, *5 tbsp - 6 msk* och *1 tbsp of lemon juice - ½ citron*. De två första exemplen kan vara slarvfel/tryckfel eller anpassning, om översättaren har provlagat recepten och ansett att måttangivelserna i originalet inte stämmer. I det tredje exemplet handlar det troligtvis om bildanpassning, då den illustrerande bilden i ingrediensrutan visar en halv citron. Senare i receptets brödtext översätts det dock med *pressa 1 msk citronsaft*, så själva mängden citronsaft förblir den samma som i originalreceptet. Det finns även två fall där utelämning använts.

Mängden för *riven ost* som anges i ingrediensrutan på sidan 18 i originaltexten har utelämnats. Översättaren är dock konsekvent och översätter *three quarters of the cheese* med *ost* i brödtexten i samma recept.

Som i Bull, har även översättaren i Karmel valt att följa de måttangivelser som ges i SI-enheter vid översättandet för att proportionerna mellan ingredienserna ska stämma.

### 2.2.3 Wilkes

I kapitlet *Before you start* förklaras följande om måttangivelserna:

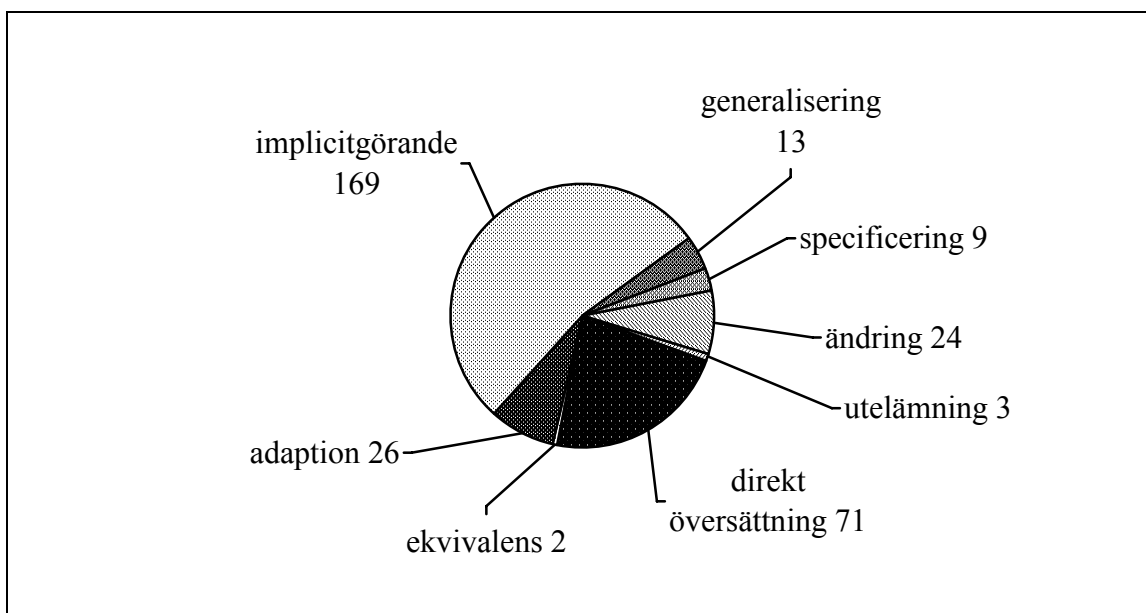
Every recipe gives both metric and imperial measurements. Keep to one set of measurements throughout a recipe, as it is not possible to convert one set of measurements to the other exactly. A “spoonful” in this book means a level spoonful. (s. 9)

I originaltexten ges måttsangivelserna i SI-enheter med efterföljande engelska enheter inom parentes. De engelska enheter som används är *ounce (oz)*, *fluid ounce (fl oz)*, *pint* och *pound (lb)*. Skedmått och inexakta mått, som *knob*, *small bunch* och *pinch*, finns också med i originaltexten.

Översättaren har tagit fasta på det råd som ges på sidan 9 (se citat ovan) och översätter endast de måttsangivelser som anges i SI-enheter i de fall där båda enhetssystemen är representerade. Även här används *ml (fl oz)* endast för flytande ingredienser och eftersom översättaren väljer att använda implicitgörande vid översättningen av samtliga fall av *g (oz)*, finns det 60 fall av oidiomatisk översättning av måttsangivelser. Implicitgörande är den mest använda översättningsstrategin med dryga hälften av förekomsterna (se Figur 3 nedan) och 36,1 procent av måttsangivelserna som översätts med denna strategi är oidiomatiska i målspråkskulturen. Exempel på ingredienser vars måttsangivelser översatts med viktmått istället för volymmått är *vetemjöl*, *havregryn* och *kakao*. De flytande ingrediensernas måttsangivelser *ml (fl oz)* översätts med adaption till *dl*.

Skedmått bör inte skapa några större problem vid översättning från engelska till svenska, eftersom de motsvarar samma mått i båda språken. På engelska finns dock ett skedmått som måttmässigt ligger mellan *tesked* och *matsked*, nämligen *dessertspoon*. Detta mått motsvarar 10 ml (se Tabell 3 ovan) och översätts i Wilkes med adaption: *1 dessertspoon - 2 teskedar*. Måttet *teaspoon* översätt konsekvent med *tesked*, men när det gäller det största skedmåtten, *tablespoon*, blir översättningen inkonsekvent. Nio förekomster av *tablespoon/tablespoons* översätts med *tesked/teskedar*. Eftersom antalet skedar är det samma i översättningen som i originaltexten, leder denna ändring till att

respektive ingrediens som berörs av detta minskar med en tredjedel i mängd i översättningen. Det enda som kan tänkas vara orsak till detta är slarv- eller tryckfel, då måttangivelserna för ingredienserna som berörs (*olja, sirap, socker* och *riven ost*) i andra sammanhang översätts med direkt översättning, även då måttet är *tablespoon*. Det finns även andra ändringar som kan antas vara tryckfel. Några exempel är  $\frac{1}{4}$  *teaspoon* -  $\frac{1}{2}$  *tesked*,  $\frac{1}{2}$  *teaspoon* -  $\frac{11}{42}$  *tesked* och  $150\text{ ml}$  ( $\frac{1}{4}$  *pint*) -  $1\frac{11}{42}$  *dl* [samma teckensnitt som  $\frac{1}{2}$  på de två senare exemplens bråktal].



**Figur 3.** Mått. Figuren visar fördelningen av översättningsstrategier vid översättningen av måttangivelser i Wilkes.

De inexakta måttangivelserna översätts med generalisering, t.ex. *pinch - lite*, direkt översättning, t.ex. *pinch - nypa*, ändring, t.ex. *scoops - matskedar*, och specifikation *a few drops - ett par droppar*. Mängduttrycket *a pinch* översätts även med ändringen *ett stänk* vid måttangivelsen för ingrediensen *oregano*. Detta resulterar i en oidiomatisk översättning, då *ett stänk* innebär en eller flera droppar (Nationalencyklopedins internetjänst) och *oregano* inte är en ingrediens av flytande form. Tryckfelen, inkonsekvensen och den höga andelen oidiomatisk översättning av måttangivelser i Wilkes påverkar målpråkstextens läsbarhet och gör det svårare för läsaren att förstå och följa recepten.

#### 2.2.4 Jämförelse och sammanfattning

I samtliga kokböcker som analyseras i den här uppsatsen ställs översättarna inför samma problem när det gäller skillnaderna mellan vilka ingredienser som anges i volymmått enligt SI-systemets enheter i engelska respektive svenska texter. Översättarna har löst detta problem på olika sätt. I Bull används adaptation och originaltextens *cup (g)* och *lb (g)* byts ut till *dl* och *l* i översättningen i de fall där ingrediensen som bestäms av måttsangivelsen mäts med volymmått i svenska kokböcker. Denna översättningsstrategi är den som är mest anpassad till målspråskulturen av de metoder som översättarna använder sig av för att lösa detta problem. I Wilkes används implicitgörande för samtliga fall där måttsangivelsen i originalet är *g (oz)*, vilket leder till oidiomatisk översättning när ingredienser som enligt svenska mått mäts med volymmått bestäms av viktmått. Visserligen har en adaptation gjorts i och med implicitgörandet av engelska enheter, men denna strategi kan ändå ses som källspråsanpassad i jämförelse med adaptationen som används i översättningen av Bull. Metoden som används i Karmel befinner sig någonstans mellan de två tidigare strategierna. De måttsangivelser som bestämmer ingrediensen *vetemjöl* översätts med adaptation, medan de andra icke-flytande ingredienserna, som i svenska kokböcker anges med volymmått, översätts med implicitgörande. Metodskillnader syns även vid jämförelse av figurerna 1, 2 och 3, där respektive översättares översättningsstrategier redovisas. Implicitgörande och direkt översättning är de största grupperna i Karmel och Wilkes, medan direkt översättning och adaptation är det vanligaste strategierna i Bull. Översättningen av måttsangivelser i Bull är den mest målspråsanpassade av de tre översättningarna, med få oidiomatiska översättningar och ingen inkonsekvens. Översättningen av Wilkes är den minst målspråsanpassade i denna kategori med ett stort antal oidiomatiska begrepp som resultat. Inkonsekvens och tryckfel bidrar till att recepten blir mer svåra att följa. I Karmel finns också oidiomatisk översättning och ändringar som kan tänkas vara tryckfel eller slarvfel, men inte alls i samma omfattning som i Wilkes. Det finns även en strävan till målspråsanpassning i Karmel när det gäller adaptationen av måttsangivelserna för *vetemjöl*.

### 2.3 Gradangivelser

I svenska kokböcker används enheten Celsius för att ange ugnstemperatur, eftersom det är den enhet som används i Sverige och eftersom det är ovanligt med gasugnar här (Nationalencyklopedins internetjänst 2007). I USA och Storbritannien används däremot både Celsius och Fahrenheit, och i brittiska kokböcker anges även nivå på gasmätaren, eftersom gasugnar är vanligare i



Storbritannien. Detta gäller även i de kokböcker som analyseras i den här uppsatsen. I amerikanska Bull anges ugnstemperaturen med Celsius och Fahrenheit, medan den i brittiska Karmel och Wilkes anges med Celsius, Fahrenheit och nivå på gasmätaren.

### 2.3.1 Bull

I Bull används  $^{\circ}F/^{\circ}C$  för att ange ugnstemperatur i originaltexten. Temperaturenheter har översatts med implicitgörande,  $^{\circ}C$ , och alla Celsius-gradtal har översatts med direkt översättning. Ett gradtal stämmer in med de svenska standardtemperaturerna ( $200^{\circ}C$ , som förekommer två gånger), medan de två gradtal ( $190^{\circ}C$  och  $220^{\circ}C$ ) kan vara svåra att ställa in på en ugn utan digital temperaturinställning som ökar med steg på t.ex.  $10^{\circ}C$ .

### 2.3.2. Karmel

I Karmel anges ugnstemperaturen på tre olika sätt i originaltexten:  $^{\circ}C/^{\circ}F$  (*Gas mark*),  $^{\circ}C/^{\circ}F$  (*gas mark*) och  $^{\circ}C/^{\circ}F$  (*gas*). Samtliga temperaturenheter översätts konsekvent med  $^{\circ}C$ , men när det gäller själva gradtalen, används ändring vid samtliga fall utom ett, där det görs ett implicitgörande. Det gradantal som inte har ändrats är  $200^{\circ}C/400^{\circ}F$  (*gas mark 6*) -  $200^{\circ}C$  och de som har ändrats är  $220^{\circ}C/425^{\circ}F$  (*Gas mark 7*) -  $225^{\circ}C$  och  $180^{\circ}C/350^{\circ}F$  (*gas 4*) (alternativt *gas mark 4*) -  $175^{\circ}C$ . Ändringarna kan ses som adaptationer, eftersom de följer de gradtal som ofta används i svenska recept och finns utmärkta på elugnar. Dessutom följer översättningarna den jämförelse av motsvarigheter mellan Celsius och Fahrenheit som finns i *Vår kokbok* (se Tabell 4 nedan).

**Tabell 4.** Gradtal. Tabellen visar Celsius-gradernas motsvarigheter i Fahrenheit. (Källa: *Vår kokbok* 2001 [ingen sidnumrering]).

$^{\circ}C$	$^{\circ}F$
300	575
275	525
250	475
225	425
200	400
175	350
150	300
125	250
100	200

### 2.3.3 Wilkes

Under rubriken *Before you start* står det följande om gradangivelser i Wilkes: "Temperatures for electric ovens are shown in Celsius (°C) and Fahrenheit (°F). For gas ovens the temperature is shown in gas marks." I översättning har detta adapterats till: "Temperaturen visas alltid i Celsius (°C)." (s. 9) Originalen och översättningen följer dessa instruktioner, och översättaren gör inga ändringar i gradtalen, utan översätter med implicitgörande genom att utelämna *Fahrenheit* och nivå på gasmätaren. Precis som i Bull stämmer vissa av temperaturerna in med de svenska standardtemperaturerna, medan andra, t.ex.  $180^{\circ}\text{C}$ ,  $190^{\circ}\text{C}$  och  $230^{\circ}\text{C}$  kan vara svåra att ställa in exakt, såvida man inte har en digital temperaturinställning.

### 2.3.4 Jämförelse och sammanfattning

I samtliga kokböcker som analyserats används implicitgörande vid översättningen av temperaturenheter och i Bull och Wilkes används direkt översättning vid översättningen av gradtalen. I Karmel görs dock en ytterligare adaptation då gradtalen ändras till sådana som är vanligare i svenska kokböcker och på temperaturvreden på ugnar i Sverige. Översättningen av Karmel är således den mest kulturanpassade översättningen av dem tre, eftersom de 'främmande' gradtalen som förekommer i de andra två kokböckerna kan vara svårare att ställa in på svenska ugnar.

## 2.4 Köksredskap

Köksredskapen är en väsentlig del av matlagningskonsten. För att lyckas med att följa ett recept är det viktigt att man vet vilka köksredskap som bör användas. I vanliga kokböcker förutsätts det troligtvis ofta att den som följer receptet även vet vilka köksredskap som behövs, t.ex. att det behövs en visp (vanlig eller elektrisk) för att vispa ägg och socker poröst. Däremot kan det vara en fördel att skriva ut och ge förslag på köksredskap i kokböcker skrivna för barn (och nybörjare inom kokkonsten) för att underlätta matlagningen eller bakningen.

I början av Bull finns 26 köksredskap illustrerade under rubriken *Your cooking kit/Dina köksprylar* (s. 6-7). De viktigaste köksredskap som behövs i recepten finns sedan uppräknade i respektive recept i en ruta med illustrerande bilder. Rutorna har olika rubriker beroende på vad som lagas i receptet, t.ex. *Souper tools/Soppredskap* (s. 16), *Fruity tart tools/Pajredskap* (s. 22) och *Cupcake utensils/Muffinsredskap* (s. 34).

I Karmel presenteras 32 av köksredskapen med tillhörande bilder under rubriken *Things you will need/Saker du kommer att behöva* i början av boken (s. 4-5). Överst på sidan där ett recept börjar finns bilder av de viktigaste köksredskap som behövs i receptet, med undantag av fyra recept som så att säga delar redskap med ett föregående recept.

I Wilkes finns ingen övergripande presentation av de köksredskap som används i boken, men i gengäld börjar varje recept med en ruta där bland annat alla köksredskap som används i respektive recept räknas upp, dock utan bilder.

#### 2.4.1 Bull

I Bull finns 108 olika översättningspar som i originaltexten kan kategoriseras som köksredskap. Dessa översättningspar förekommer 161 gånger i texten. Direkt översättning är den översättningsstrategi som används flest gånger i översättningen av köksredskap (se Tabell 5 och 6 nedan). Exempel på denna strategi är *the bowl - skålen*, *cutting board - skärbräda* och *large saucepan with lid - stor kastrull med lock*. Bland översättningsparen finns även fem fall där man i samma översättningspar kan urskilja två eller flera översättningsstrategier och där en av strategierna är direkt översättning. Direkt översättning är den dominerande översättningsstrategin bland köksredskapsorden. Översättningarna är idiomatiska och bidrar till en lättförståelig text.

Den översättningsstrategi som används näst oftast är specificering. Bland översättningsparen förekommer specificering 24 gånger. Ett exempel på specificering i översättningen är *peeler - potatisskalare*, där översättaren specificerar det som är underförstått i originalet. Annars sker specificeringen oftast när något ord som tidigare nämnts i texten generaliserats i originaltexten, t.ex. *the pan - kastrullen* (där *pan* syftar på *saucepan*) och *the saucepan - stor kastrull* (syftar på *large saucepan with lid*). Trots att generalisering kan ses som motsatsen till specificering, är även denna strategi framträdande i översättningen. Generalisering sker 21 gånger i översättningen av köksredskapsorden. I vissa fall handlar det om det omvända till vad som nämndes ovan, d.v.s. att ett översatt begrepp generaliseras trots att begreppet i originalet står oförändrat. På sidan 7 översätts t.ex. *cookie sheet* med *bakplåt*, för att sedan på sidan 26 översättas med endast *plåt*. Andra exempel på generalisering är fall där översättaren använder en generaliserande översättning för ett begrepp konsekvent genom hela texten; t.ex. översätts *wire rack* med *galler* i samtliga fall i texten. Orsaken till att översättaren inte använt sig av adaption i detta fall och översatt *wire rack* med *ugns-galler* kan tänkas bero på att bilderna visar ett rutmönstrat galler, medan *ugns-galler* oftast ser annorlunda ut i Sverige.

Två andra strategier som kan finnas bland översättningarna av köksredskap är ekvivalens och adaption. I denna text förekommer ekvivalens i åtta fall och

samtliga bidrar till ett mer idiomatiskt språk i översättningen. Ekvivalens kan ses som översättningsstrategi i följande exempel *measuring spoons* - *måttsats*, *chopping board* - *skärbräda* och *muffin pan* - *muffinsplåt*. Ett exempel på adaption är översättningen av *rolling pin* till *brödkavel*. Detta är en vedertagen översättning, som bl.a. står med i *Norstedts* och den engelska ordboken i Nationalencyklopedins internetjänst. Det som gör denna översättning till en adaption är att en *rolling pin* i England visserligen har samma grundfunktion som en *brödkavel* i Sverige, men utseendet skiljer sig. En kavel är enligt Nationalencyklopedins internetjänst ett ”cylinderformigt (trä)stycke som är rörligt kring sin axel spec. för utbakning av deg el. för mangling: *brödkavel*; *mangelkavel*”. I Bull finns en bild av en *rolling pin* och den visar mycket riktigt ett cylinderformigt trästycke, men skillnaden är att denna saknar en axel som den kan röra sig runt. Utöver de sju fall av adaption som återfinns bland översättningsparen förekommer strategin även i fem fall som består av två eller flera översättningsstrategier. Samtliga av dessa fall innehåller mått, t.ex. *8 in (20 cm) diameter cake tin with removable base*, där det engelska *in* (inches) har tagits bort i översättningen och endast måttet i centimeter har lämnats kvar: *kakform, 20 cm, med lös botten*. Denna förändring kan ses som en adaption, eftersom man i Sverige använder metersystemet och således inte måttet *inch*, som tillhör engelska enheter. Denna förändring kan dock även ses som ett implicitgörande, eftersom översättaren stryker något utan att det uppstår en informationsförlust för målspråkläsaren. Förutom dessa oklara fall finns det ytterligare två exempel på implicitgörande i översättningen av köksredskap, varav ett kan ses i exemplet ovan, där *diameter* har uteslutits, eftersom det kan anses vara underförstått. I det andra exemplet har översättaren uteslutit en förklaring som skulle leda till tautologi i svenskan: *muffin pan for cupcakes - muffinsplåt*.

Det föregående exemplet leder in på nästa översättningsstrategi, ekvivalens. Det engelska *muffin pan* och det svenska *muffinsplåt* syftar på ett snarlikt köksredskap, men uttrycken är olika. På engelska ser man det som en form, medan det på svenska anses vara en plåt. Det engelska ordet *muffin* har inte heller riktigt samma betydelse på svenska, vilket man kan se i exemplet där man på engelska har tillägget *for cupcakes* för att tydliggöra föremålet för läsaren. Ett annat exempel på ekvivalens är översättningen av *measuring spoons*. Medan man i engelskan beskriver skedar, ser man i svenskan på helheten och översätter med *måttsats*.

Översättaren har vid tio tillfällen valt att utelämna ett köksredskapsord eller -uttryck i översättningen. I ett av fallen kan man tänka sig att platsbrist har varit orsaken och i ett annat handlar det om byte av konstruktion, men i de övriga fallen har begreppen utelämnats utan någon uppenbar orsak. Det berör då förklaringar och anvisningar i recepten som helt eller delvis utelämnats, med

följd att även begreppen för respektive köksredskap har utelämnats ur översättningen. Översättaren har även gjort ändringar i sina översättningar av benämningar på köksredskapen. På sidan 41 har *cup* översatts med *glas*, vilket leder till en betydelseändring i översättningen, men detta gör inte målspråkstexten oklar eller oidiomatisk, eftersom det på bilden som illustrerar detta recept inte finns någon kopp utan däremot ett glas. Denna ändring kan ses som en bildanpassning, som tillför klarhet till receptet. Det finns emellertid andra exempel som orsakar det motsatta. Exempelvis har *plastic cups* översatts med *yoghurtpyts* och *pastry cutters* med *små formar*. I dessa exempel kan läsaren tänkas vara tvungen att förlita sig till illustrerande bilder för att förstå vad som menas. Andra exempel på ändring innefattar byte av antal, vilket t.ex. kan leda till att man mitt i matlagningen saknar en kastrull, som på sidan 19 där *2 small saucepans for pasta and sauce* har översatts med *liten kastrull för pasta och sås*.

Det förekommer även explicitgörande, decimering och tillägg i översättningen, men inga fall av direkta lån, översättningslån eller transposition i den här kategorin.

#### 2.4.2 Karmel

De 75 olika översättningsparen inom köksredskapsorden/-uttrycken i Karmel förekommer 111 gånger i texten. Liksom i Bull är direkt översättning även här den överlägset mest använda översättningsstrategin med 47,2 procent av alla förekomster. Förutom dessa ingår direkt översättning som en strategi i fem fall av strategikombinationer. Till skillnad från Bull finns alla 14 översättningsstrategier med i översättningen av köksredskap i Karmel. De två strategier som använts mest efter direkt översättning är specificering och ändring (se Tabell 5 och 6 nedan). Specificeringen gäller till största del ord som har generaliserats i originaltexten, men behållits i översättningen. Exempelvis översätts *the pan* med *stekpannan*, sedan översättningsparet *frying pan - stekpanna* tidigare nämnts i receptet. När det gäller översättningsparet *pan - kastrull*, nämns inte *saucepan* (som *pan* kan antas syfta på) i texten. Översättaren har i detta fall kunnat sluta sig till att författaren syftar på en *kastrull* genom att se på bilderna. Tyvärr verkar inte bilder alltid vara till hjälp. Vid två fall i texten (s. 10, 40) har *pan* översatts med *stekpanna* trots att det på bilderna klart och tydligt visar en kastrull. Denna ändring bidrar till att målspråkstexten blir oklar i de aktuella recepten. En annan ändring som inte heller stämmer in med bilden i receptet är översättningen av *skewer* med *kniv*. Visserligen kan det tänkas att man kan använda en kniv för detta moment i receptet, men på bilden som illustrerar momentet finns ingen kniv utan en steknål. *Steknål* är även en av de översättningar som *Norstedts* ger som förslag.

Bland de resterande översättningsstrategierna är adaption och transposition framträdande. Trots att det existerar en direkt översättning för det engelska *cocktail stick* (cocktailpinne) väljer översättaren att använda *tandpetare*. Det kan antas att det är vanligare i Sverige att använda tandpetare istället för cocktailpinnar (som faktiskt även kan vara av annat material än trä, vilket inte skulle fungera i det aktuella receptet) och därmed kan detta ses som en adaption till målspråket och dess kultur. De exempel på transposition som återfinns i texten utgörs av substantiv som översatts med verb (*sieve - sila*) och adjektiv som översatts med substantiv (*wooden spatula - stekspade av trä*), samt i kombination med ändring (*non-stick or lined baking trays - smorda bakplåtar, eller använd bakplåtspapper*).

Ett exempel på ett lyckat tillägg är översättningen av *2 cm (1 in) cutter* med *hjärtformad kakform som är ungefär 2 cm stor* på sidan 34. Här handlar det om bildanpassning, då det på bilden visas ett hjärtformat kakmått. Översättningen skiljer sig markant från originalet, men ger genom detta tillägg ett stöd till det som visas på bilden. Det är inte bara bilden som stöder tillägget. Både i originalet och i översättningen talas det senare i samma recept om "the heart cookies"/"kakorna med hjärtformat hål". I detta exempel kan även ses ändring (*cutter* blir *kakform* istället för *kakmått*) och implicitgörande/adaption gällande måtten. Implicitgörande förekommer endast i kombination med adaption i översättningsparen för köksredskap i Karmel. Till skillnad från de många utelämningarna i Bull finns det endast två sådana i översättningen av köksredskap i Karmel. Ingen av dessa utelämningar påverkar förståelsen av recepten på något märkbart sätt.

### 2.4.3 Wilkes

I Wilkes finns 258 olika översättningspar där källspråksbegreppet är ett köksredskap. Dessa översättningspar förekommer 895 gånger i texten. Den höga siffran beror dels på att Wilkes är längre och har fler recept än Bull och Karmel, dels på att det i början av varje recept räknas upp precis alla köksredskap som kommer att användas i respektive recept. Liksom i Bull och Karmel är direkt översättning den dominerande översättningsstrategin även i Wilkes (se Tabell 5 och 6 nedan). Dessutom förekommer direkt översättning i 46,7 procent av de översättningspar där två eller flera översättningsstrategier använts. Inte alla fall av direkt översättning fungerar i recepten, trots att det handlar om en vedertagen sådan. På sidan 62 har *dish* översatts med *tallrik*, men på bilden finns en ugnform eller serveringsform. En tallrik skulle kanske kunna ersätta formen, men i och med bilden fungerar den inte. Ett exempel på direkt översättning, där ord-för-ord-översättning använts, är när *greaseproof paper* översatts med *fettavvisande papper*. Detta sker en gång i översättningen, medan det de övriga

gångerna översätts med en ändring (*bakplåtspapper*), generalisering (*papperet*) och utelämnning. Alla dessa strategier kan tänkas vara onödiga, eftersom det finns en vedertagen översättning av *greaseproof paper*: *smörpapper*.

Den näst mest använda översättningsstrategin i Wilkes är ändring (13,4 procent). Tyvärr är en stor del av dessa felöversättningar, som försvårar förståelsen av receptet. Exempel på detta är översättningsparet *biscuit cutters - tårtspade*, som i ett recept först står i rutan där köksredskapen presenteras och sedan även i brödtexten, medan det i ett annat recept i brödtexten bytts ut mot *kakformarna*. I båda recepten finns illustrerande bilder som klart och tydligt visar kakmått. Översättningen av *palette knife* är ett annat exempel, där den konsekventa ändringen till *stekspade* inte fungerar i utföringen av de fem recept som berörs. I ett av recepten har det i källspråkstexten gjorts en generalisering till *knife*, som översättaren översätter med *stor kniv*. En stor kniv är i alla fall mer lik en palettkniv än stekspaden. Det kan tänkas att översättaren med sitt ordval försökt att göra en adaptation. Ett bättre alternativ, som kan användas på det sättet som palettkniven används i recepten, skulle t.ex. *slickepott* kunna vara.

Det stora problemet i översättningen av köksredskap i Wilkes verkar vara översättningen av *grill pan*. En definition som finns i en ordlista på internet lyder:

En rektangulär metallplåt med höga kanter och ett handtag, formgiven för att passa under grilldelen i en spis och för att hålla mat som grillas, den bör vara tillräckligt hållbar så att den inte påverkas i väldigt höga temperaturer. (Waitrose.com 2007) [min översättning]

En adaptation av *grill pan* skulle enligt denna definition kunna vara *långpanna*. Det visar sig dock att begreppet *grill pan* används för andra saker också. I Wilkes används *grill pan* inte enbart för denna metallplåt som nämns i definitionen, utan innefattar förutom plåten även ett galler, som passar ovanpå plåten. Bilder på detta visas i fyra recept och i *Bildordlistan* på sidan 92. I dessa fyra recept har *grill pan* översatts med *grill eller grillpanna* (s. 34) och *grillgaller* (s. 40, 41 & 46). Begreppet har adapterats till målspråket på två olika sätt. I det första exemplet har även ett tillägg gjort i och med *eller grillpanna*. Översättningen *grillpanna* kan ses som en direkt översättning, ord-för-ord i detta fall, men även som en vedertagen översättning, eftersom *grill pan* på engelska även kan syfta på en grillpanna, d.v.s. ”en panna med räfflad botten” (Nationalencyklopedins internetjänst 2007). Alternativet *grillpanna* används även som översättning i fyra andra recept. I samtliga recept rör det sig om användning av någon slags grillanordning på källspråket, men grillpannan fungerar som ett alternativ till grillen utan att receptet blir oklart på målspråket. I och med problemen att översätta *grill pan*, blir även översättningen av *grill* ett problem. Översättaren är dock konsekvent med översättningen, så att

översättningarna av *grill* fungerar med översättningarna av *grill pan* i respektive recept.

Ett annat ord som verkar skapa ett översättningsproblem är adjektivet *shallow*. Strategier som kan urskiljas i översättningen är generalisering, vilket i praktiken betyder att *shallow* stryks, och ändring. Det är troligt att översättaren inte ämnat använda sig av ändring, utan översätta direkt, men tyvärr har *shallow* översatts fel i samtliga fall där adjektivet inte strukits, exempelvis *shallow bowls - djupa tallrikar*, *shallow plate - djup tallrik* och *plates or shallow bowls - djupa tallrikar*. De berörda recepten fungerar bra med djupa eller flata tallrikar, men än en gång är det bilderna som gör att översättningen stör helhetsbilden.

De övriga översättningsstrategierna är också representerade i texten, med allt från 0,1 procent (implicitgörande) till 5,3 procent (ekvivalens). I 15 fall kan två eller flera strategier urskiljas och i tre fall skapar fastställandet av översättningsstrategi problem. Ett av dessa problemfall är översättningsparet *non-stick frying pan - stekpanna* som kan tänkas vara en decimering, eftersom *non-stick* strukits och en del av innehållet försvinner, eller generalisering, eftersom *stekpanna* är en hyperonym till *non-stick frying pan*.

#### 2.4.4 Jämförelse och sammanfattning

Den översättningsstrategi som dominerar i översättningen av köksredskap i alla tre böckerna är direkt översättning (se Tabell 5 och 6 nedan). I både Bull och Karmel rör det sig om översättningar som bidrar till ett idiomatiskt språk i målspråkstexten. Även i Wilkes, som har den största procentuella andelen direkt översättning, är de flesta direkta översättningarna idiomatiska, men det finns undantag där ord-för-ord-översättning använts eller där översättningen inte överensstämmer med bilden, vilket försvårar förståelsen av texten. I de tre därpå följande mest förekommande strategikategorierna finns ändring i samtliga böcker, i Bull tillkommer specificering och generalisering, i Karmel adaptation och specificering och i Wilkes generalisering och ekvivalens. De största skillnaderna mellan översättarnas strategier är specificering, där procenttalet är relativt lika i Bull och Karmel, men märkbart lägre i Wilkes, samt generalisering varav det återigen finns en stor andel i Bull och en mindre andel i Wilkes och Karmel. Även de fall där två eller flera strategier används visar olika resultat bland texterna. I Karmel utgör detta en relativt stor del, medan det i Wilkes endast rör sig om 1,7 procent av förekomsterna.



**Tabell 5.** Köksredskap. Sammanställning av vilka strategier som kan tänkas ha använts i översättningarna av köksredskapsord/-uttryck i tre kokböcker för barn och hur ofta dessa strategier har använts i respektive bok.

Översättningsstrategi	Bull		Karmel		Wilkes	
	<i>frekvens</i>	<i>procent</i>	<i>frekvens</i>	<i>procent</i>	<i>frekvens</i>	<i>procent</i>
Direkta lån	-	-	1	0,9	2	0,2
Översättningslån	-	-	1	0,9	4	0,5
Direkt översättning	63	39,1	52	47,2	554	61,9
Transposition	-	-	3	2,7	1	0,1
Ekvivalens	8	5,0	2	1,8	47	5,3
Adaption	7	4,4	6	5,5	43	4,8
Explicitgörande	1	0,6	-	-	1	0,1
Implicitgörande	-	-	-	-	1	0,1
Decimering	5	3,1	2	1,8	5	0,6
Generalisering	21	13,0	5	4,6	59	6,6
Specificering	24	14,9	11	10	12	1,3
Tillägg	2	1,2	2	1,8	5	0,6
Ändring	11	6,8	11	10	120	13,4
Utelämning	10	6,2	2	1,8	23	2,6
Två eller flera strategier	9	5,6	12	10,9	15	1,7
Problemfall	-	-	-	-	3	0,3
<b>Totalt</b>	161	100 %	110	100 %	895	100 %

**Tabell 6.** Köksredskap. Tabellen visar vilka översättningsstrategier har använts i de fall där två eller flera strategier kombineras i samma översättningspar och hur ofta respektive strategi förekommer i dessa fall.

Översättningsstrategi	Bull	Karmel	Wilkes
Direkta lån	-	-	-
Översättningslån	-	-	-
Direkt översättning	5	5	7
Transposition	-	3	1
Ekvivalens	1	-	3
Adaption	5	3	10
Explicitgörande	1	1	-
Implicitgörande	6	3	7
Decimering	2	1	1
Generalisering	-	2	1
Specificering	-	-	-
Tillägg	1	3	5
Ändring	-	9	7
Utelämning	3	-	-
<b>Totalt</b>	23	30	42

### 3. Sammanfattning och slutsats

Syftet med den här uppsatsen var att undersöka vilka olika översättningsstrategier som översättarna har använt sig av vid översättningen av kulturrelaterade begrepp inom de fyra grupperna *ingredienser*, *måttsangivelser*, *gradangivelser* och *köksredskap* i de tre undersökta kokböckerna. Syftet var även att undersöka om användningen av översättningsstrategierna skiljer sig översättarna emellan och om översättningarna fungerar som kokböcker för barn i målspråket och målspråkskulturen.

Resultatet av analysen förväntades visa att översättarna använder sig av olika översättningsstrategier. Denna hypotes stämmer om man bortser från strategin direkt översättning som är den mest använda strategin i alla översättningarna.

Den kategori som förväntades ha mest förekomster av direkt översättning, direkt lån och översättningslån var ingredienserna, eftersom livsmedelsprodukter, kryddor o.d. från andra länder och kulturer blir allt vanligare i målspråkskulturen, vilket leder till att strategier som adaptation och explicitgörande inte längre behövs i lika stor utsträckning som förr. Direkt översättning förekom mycket riktigt i stora andelar i alla översättningar av ingredienserna, men direkta lån och översättningslån uppgick endast till mellan 0,3 och 1,1 procent av förekomsterna. Däremot är generalisering och ändring bland de strategier som används näst mest i alla översättningarna av ingredienser. I Wilkes påverkar generaliseringen förståelsen av recepten i fråga eftersom det ofta rör sig om självständig generalisering, medan det i de andra kokböckerna handlar om syftning till begrepp som tidigare översatts mer specificerat. De ändringar som finns i översättningarna orsakar betydelse-skillnader i samtliga kokböcker, men i Wilkes är ett flertal av dessa felöversättningar, som gör att receptets slutresultat förändras. I Bull och Wilkes används alla 14 översättningsstrategier, medan alla utom implicitgörande inte används i Karmel. När det gäller översättningen av ingredienserna är Bull den som är mest målspråks- och bildanpassad med idiomatiska begrepp och samspel mellan text och bild. I Karmel är begreppen idiomatiska, men bildanpassning saknas, vilket leder till vissa fall där text och bild inte passar ihop. I Wilkes är det svårt att få en uppfattning om översättningen av ingredienserna är källspråks- eller målspråksanpassad eftersom det finns så mycket av oidiomatisk översättning och inkonsekvens.

I kategorierna måtts- och gradangivelser är implicitgörande den översättningsstrategi som förekommer mest. I översättningen av måttsangivelserna är de fyra mest använda strategierna de samma i alla böckerna, och de står i samma storleksordning i Karmel och Wilkes, men det resultatet blir ändå olika. Implicitgörandena orsakar liknande oidiomatiska måttsangivelser i Karmel och Wilkes, medan endast två fall av oidiomatisk

översättning sker genom denna strategi i Bull. Ändringarna i Bull tyder på att recepten har provlagats, medan de i Wilkes i flera fall verkar handla om tryck- eller slarvfel. Även i denna kategori är översättningen av Bull den mest målspråksanpassade med adaptation och implicitgörande vid översättningen av engelska mått och direkt översättning vid inexakta mått och måttsangivelser som existerar i båda språken. Översättningen av Wilkes är minst målspråksanpassad med implicitgörande och direkta översättningar som skapar en oidiomatisk översättning. I Karmel används endast fem översättningsstrategier och av dessa är implicitgörande den enda strategin som orsakar oidiomatiska måttsangivelser. I kategorin gradangivelser är översättningen av Karmel den mest målspråksanpassade. I Bull och Wilkes används enbart en kombination av implicitgörande och gradtalen har översatts direkt. Denna metod är i sig en adaptation till målspråkskulturen, men översättningen av Karmel går ett steg längre genom att göra adaptationer/ändringar i gradtalen så att de stämmer överens med de gradtal som traditionellt används i svenska kokböcker.

Direkt översättning är den mest använda strategin i översättningen av köksredskap i alla tre kokböckerna, även om den förekommer mer sällan än i översättningen av ingredienserna. Översättningen av Bull är även här den mest målspråksanpassade med minsta andelen direkt översättning. De största skillnaderna mellan översättarnas strategier är andelen specificering och generalisering. Båda strategierna förekommer mest i Bull, där de används utan några betydelseändringar eller fall av inkonsekvens. En annan strategi som förekommer oftare i Bull än i de andra två översättningarna, är utelämnning. I Bull utelämnas begrepp på flera ställen utan att det verkar finnas någon synbar orsak. Köksredskap är den kategori där det i Bull finns mest ändringar som leder till att målspråksläsaren får förlita sig på bilderna för att förstå vilka redskap som används. Dessa ändringar är dock få. I Karmel är ändring den tredje vanligaste strategin i översättningen av köksredskap och den resulterar i olikheter mellan text och bild, exempelvis när bilden visar en kastrull och det i texten står *stekpanna*. Förutom ett exempel på sidan 34, lyser bildanpassningen med sin frånvaro i översättningen av köksredskap i Karmel. I översättningen av Wilkes finns även i denna kategori många ändringar, som till stor del är felöversättningar. Felöversättningarna gör att bilderna inte stämmer med texten, vilket gör att helheten blir ännu mer oidiomatisk. Översättningen av ett och samma begrepp sker i vissa fall med flera olika översättningsstrategier. Detta skapar ofta en inkonsekvens som försvårar förståelsen av recepten, men vid översättningen av begreppet *grill pan* är det befogat att använda olika strategier för att anpassa texten till målspråkskulturen. Översättningen av detta begrepp kan tänkas ha skapat stora problem för översättaren, eftersom ett liknande begrepp som innefattar alla betydelsenyanser inte existerar i svenskan. Kanske

är det därför som översättaren har ansträngt sig att hitta olika lösningar som passar målkulturen och även är konsekvent i användandet av dessa.

Trots att översättarna använder sig av samma översättningsstrategier och med ungefär lika frekvens, skiljer sig resultaten av översättningarna markant. Översättningen av Bull är den som är mest målspråksanpassad och fri i form av ändringar och utelämnningar. Det finns några undantag som kan tänkas förändra recepten, så att de inte ger riktigt samma resultat som originaltexten, exempelvis utelämnandet av jäsningsmedel, men slutresultatet är en kokbok som uppfyller sitt syfte och har målspråkligt idiomatiska och konsekventa recept där text och bilder samspelar. Översättningen av Karmel är inte lika målspråksanpassad som Bull, men recepten är konsekventa och till stor del idiomatiska, med undantag som viktmått för ingredienser som traditionellt mäts med volymmått. Det som kan störa förståelsen av recepten är att texten inte alltid säger samma sak som bilderna. I översättningen av Wilkes används samma översättningskategorier som i de övriga två översättningarna, men resultatet blir ett helt annat. Det finns många felöversättningar och oidiomatiska uttryck, som påverkar förståelsen av recepten. Det finns även recept där texten och bilderna inte samspelar. Förståelsen försvåras ytterligare genom inkonsekvens och tryckfel, som gör att det blir svårt att följa recepten. Tryckfelen är inget som orsakats av översättarens strategier, men de skulle kanske ha kunnat upptäckas och förhindras med en bättre kontroll innan tryckningen. Översättningen av de begrepp i Wilkes som undersökts i denna uppsats gör att recepten blir oidiomatiska och felaktiga och leder till att översättningen inte uppfyller sin funktion i målspråkskulturen.

Översättarna använder sig i stor utsträckning av samma översättningsstrategier vid översättningen av de kulturelaterade begreppen inom kategorierna *ingredienser*, *måttsangivelser*, *gradangivelser* och *köksredskap* och användningsfrekvensen skiljer sig inte märkbart mellan översättningarna. Analysen ger således det indirekta resultatet att den indelning i översättningsstrategier som har använts i analysen inte visar om en översättning uppfyller sitt syfte i målspråket och målspråkskulturen. Skillnaden mellan översättningarna finns i på vilket sätt strategierna används. Både översättningen av Bull och av Karmel är anpassade till målspråket och målspråkskulturen, men eftersom översättningen av Wilkes innehåller ett så stort antal oidiomatiska uttryck och fall av inkonsekvens uppfyller denna översättning inte sitt syfte.

#### **4. Summary in English**

The aim of this essay was to examine which translation strategies the translators of three cookbooks for children have used in their translations from English into

Swedish of certain culture-related words and expressions that represent the categories *ingredients*, *measurements*, *indications of temperature*, and *kitchen tools*. Furthermore, the aim was to examine whether the translators' use of these translation strategies differ from each other, as well as determine if the translators have succeeded in transferring the texts into the target language and culture.

The material that was analysed in this essay consists of three cookbooks, written for children and illustrated with photographs. The illustrations are a significant part of the recipes. If the translator wants to include the connection between illustrations and text that can be found in the original text, the choice of strategies will be affected by the pictures.

A categorisation with 14 translation strategies was developed to classify the different methods used in the translation. The categorisation is based on the seven translation procedures that are presented by Vinay & Darbelnet in their study of comparative stylistics of French and English (1977). The translation pairs are categorised as follows: *borrowing*, *calque*, *direct translation* (which in my categorisation includes both *literal translation* and *conventional translation*), *transposition*, *equivalence*, *adaptation*, *explicitation*, *implicitation*, *decimation*, *generalisation*, *specification*, *addition*, *change* and *omission*. There are also a number of examples of category combinations since some of the strategies overlap.

The category of words and expressions that signify *ingredients* in the recipes is the category that needs the least adaptation to the target language culture, since foreign ingredients have become increasingly available in Sweden. The analysis showed that this category had the most occurrences of *direct translation* in all three translations with percentages ranging from 62.1 to 72.6. All three cookbooks also have *generalisation* and *change* among the three most frequent translation strategies after *direct translation* in this category. Even though the translation strategies used and the frequency of use of them do not differ remarkably, the situations when they are used differ, which can be seen when examining the translation of individual words or expressions that occur in two or all the cookbooks.

*Measurements* used in the USA and UK and the way they are used differ from those in Sweden. It is therefore recommended that those *measurements* that are different or are used differently are translated using strategies that result in measurements that are idiomatic in the target language. In two of the translations the most commonly used strategy is *implicitation*, which results in some unidiomatic translation of the measurements. The third translation also uses *implicitation*, but here the most common strategy for translating foreign *measurements* is *adaptation*, which leads to solutions that are more orientated towards the target language culture.

Regarding the *indications of temperature*, the strategy of *implication* is once more the one most frequently used in all three translations. The indications in *Fahrenheit* and *gas marks* are excluded, since these units are not used in the target language culture. One of the translations makes a further adjustment by using the strategy *adaptation* to increasing or decreasing the temperatures by five degrees to fit the temperatures traditionally used in target language cookbooks.

In the category of *kitchen tools* the translators once more use *direct translation* most frequently. However, the percentage of how often this strategy is used is lower than in the *ingredients* category. In one of the translations *generalisation* and *specification* are used more often than in the other two.

Overall, the analysis shows that the translation of Jane Bull's cookbook has the most target language-oriented approach and pays attention to the pictures that illustrate the words and expressions. The translation of Annabel Karmel's cookbook is also clearly target language-oriented, but the overall impression is disturbed by some cases of failure in connecting the translation to the illustrations. These two can be seen as translations that fulfil their purpose in the target language culture. The translation of Angela Wilkes' cookbook, however, contains a lot of unidiomatic expressions and translation errors and therefore it is difficult to decide if it is source or target language-oriented. There are also a number of unfortunate misprints in this translation. These, of course, are not the translator's doing, but they affect the whole text and add to the fact that the translation does not fulfil its purpose in the target language culture.

## 5. Källförteckning

### Källtexter

- Bull, Jane. 2002. *The cooking book: 50 mouthwatering meals and sensational snacks*. New York: DK Publishing, Inc.
- Bull Jane. 2003. Översättning av Marie Ekwurtzel Helleday. *Vi bakar och lagar mat: 50 frestande rätter och härliga godsaker*. Helsingborg: Förlaget Rebus AB.
- Karmel, Annabel. 2005. *Children's first cook book: have fun in the kitchen!*. London: Dorling Kindersley Limited.
- Karmel Annabel. 2005. Översättning av Isabelle Mena-Berlin. *Barnens första kokbok: ha kul i köket!*. Malmö: Damm Förlag AB.
- Wilkes, Angela. 1997. *Children's quick & easy cook book*. London: Dorling Kindersley Limited.
- Wilkes, Angela. 2005. Översättning av Anders Grönlund. *Barnkokbok: roliga recept för barn*. Stockholm: Globe Förlaget.

### Referenser

- Gottlieb, Henrik. 1994. *Tekstning - Synkron Billedmedieoversættelse*. Köpenhamn: Center for Oversættelsevidenskab og Leksikografi. Københavns universitet.
- Hagfors, Irma. 2003. The Translation of Culture-Bound Elements into Finnish in the Post-War Period. I: *Meta* Vol. 48, nos 1-2, maj 2003.
- Ingo, Rune. 1991. *Från källspråk till målspråk: introduktion i översättningsvetenskap*. Lund: Studentlitteratur.
- Klingberg, Göte. 1982. Översättning av barnböcker - mål och konflikter. I: *Barnboken* 1, 1982, s. 4-8.
- Munday, Jeremy. 2001. *Introducing Translation Studies: Theories and Applications*. London & New York: Routledge.
- Nedergaard-Larsen, Birgit. 1993. Culture-bound problems in subtitling. I: *Perspectives: Studies in Translatology* 1993:2, s. 207-241.
- Nida, Eugene A. 1964. *Toward a Science of Translating*. Leiden: Brill.
- Norstedts stora engelsk-svenska ordbok*. 1989. Stockholm: Norstedts.

Tegelberg, Elisabeth. 1998. ”Generalisering och analys: två semantiska tendenser vid översättning av svenska rörelseverb till franska”. I: Eriksson, Olof (utg.). *Språk- och kulturkontraster. Om översättning till och från franska*. Åbo: Åbo Akademis förlag.

Vinay, Jean-Paul & Darbelnet, Jean 1977. *Stylistique comparée du français et de l'anglais. Méthode de traduction*. (Nouvelle édition revue et corrigée/rev. uppl.) Paris: Didier.

*Vår kokbok*. 2001. KF Provkök (utg.), Andrews, Birgitta & Lindgren, Barbro (red.). 23 uppl. Stockholm: Bokförlaget Prisma.

## Övrig använd litteratur

*Norstedts stora svensk-engelska ordbok*. 1989. Stockholm: Norstedts

## Elektroniska källor

Den virtuella floran. 2007: Kummin. 2000 (2007-05-16)  
<http://linnaeus.nrm.se/flora/di/apia/carum/carucar.html>

Engelsk-svensk ordlista för biodlare. (2007-04-11)  
<http://www.quicknet.se/home/q-119076/BONUS/ordlist/ordli.pdf>

EUR-Lex. (2007-05-07) <http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>

Jordbruksverket, 2006: Statistikrapport 2006:2. Totalkonsumtionen av livsmedel och dess näringsinnehåll: uppgifter t.o.m. 2002. (2007-05-03)  
[http://www.sjv.se/download/18.7502f61001ea08a0c7fff140149/tot\\_kons99.PDF](http://www.sjv.se/download/18.7502f61001ea08a0c7fff140149/tot_kons99.PDF)

Gourmetsleuth. 2004-2006: Apple pie spice. (2007-05-14)  
[http://www.gourmetsleuth.com/equivalents\\_substitutions.asp?index=A&tid=2396](http://www.gourmetsleuth.com/equivalents_substitutions.asp?index=A&tid=2396)

Konsumentföreningen, 2007: KF konsumenthistoria. (2007-05-12)  
<http://www.kf.se/KF-Konsument/Om-KF-Konsument/1352/>

Knorr. 2003: Kryddor. (2007-05-08) <http://www.knorr.se>

Konvertera.nu 2007: SI-systemet (2007-06-12) [http://www.konvertera.nu/si\\_systemet.php](http://www.konvertera.nu/si_systemet.php)

Kungsörnen. (2007-04-30) <http://www.kungsornen.se/>

Nationalencyklopedins internetjänst. (2007-05-07). <http://www.ne.se>

Recepthjälpen. Självjäsande mjöl. (2007-04-30)  
<http://www.receptjalpen.se/sjalvjasande-mjol.html>



Recepthjälpn. Vaniljextrakt. (2007-05-08) <http://www.recepthjalpen.se/vaniljextrakt.html>

Santa Maria, 2003a: Kryddor. (2007-05-08)

<http://www.santamaria.se/servlet/se.daddy.sm.web.servlets.ProductServlet?c=1&p=p1a>

Santa Maria, 2003b: Pepparkakskrydda. (2007-05-14)

<http://www.santamaria.se/servlet/se.daddy.sm.web.servlets.ProductServlet?a=0&p=p1c&c=1&s=2&id=79>

Waitrose.com, Cooking Glossary, Grill pan. (2007-04-27)

[http://www.waitrose.com/food\\_drink/recipes/glossary/cookingglossary/Grillpan.asp](http://www.waitrose.com/food_drink/recipes/glossary/cookingglossary/Grillpan.asp)