

Ejemplo:

Tarea para principiantes

Christiane Nord (Magdeburgo/Bloemfontein)

Ejemplo: Tarea para principiantes

Examen intermedio realizado a mediados del semestre, correspondiente a la lección 9 del libro *Lernziel: Professionelles Übersetzen Spanisch-Deutsch*, en el curso de introducción a la traducción español-alemán.

- **PASTEL AMALIA**
 - *Cantidades: Para 4 personas*
 - *Tiempo de cocción: Media hora de horno*
 - *Ingredientes: 3 huevos; 4 cucharadas soperas de azúcar; 2 cucharadas colmadas de harina; un poco de azúcar vainillado; 100 gramos (1/4 lb.) de fruta confitada.*
- Se toman tres huevos y se separan las claras de las yemas. Estas se mezclan en una fuente con el azúcar, y cuando la mezcla está bien ligera, se le añade cucharada a cucharada la harina, y luego las claras de huevo mondadas hasta formar una nieve muy espesa, sin dejar de batir y levantar la pasta para hacerla ligera.
- A continuación se unta de manteca o mantequilla un molde redondo y se llena con la pasta, cociendo el pastel en el horno suave, procurando que el calor le dé por todos los lados de modo regular. Cuando el pastel está cocido, se deja enfriar y se desmolda, adornándose por encima con la fruta confitada.
- Es excelente comido con mermelada de melocotones o albaricoques.
- (Genoveva Bernard: *Un menú para cada día*. Sexta ed., Barcelona 1973)
- **ENCARGO:** traducción al alemán para un libro de recetas 'convencional' que se publicará dentro de poco en una editorial de Frankfurt bajo el título *Postres de todo el mundo* (¡en alemán!).

Horizonte de expectativas (1)

- El encargo de traducción exige una traducción al alemán para un libro de recetas “convencional” que se publicará dentro de poco en una editorial de Frankfurt bajo el título *Postres de todo el mundo* (¡en alemán!).
- La tarea ha sido preparada en clases anteriores mediante la discusión y traducción de una receta en español (Flan Potax).
- Junto con el texto original Pastel Amalia, los alumnos pueden utilizar las recetas alemanas (= texto paralelos) que habían buscado para la tarea anterior.

Horizonte de expectativas (2): PPT

- Se espera una traducción-instrumento equifuncional. La selección de una traducción-instrumento se manifiesta, por ejemplo, en el hecho de que no se reproduce la fuente de la que procede el texto original.
- Se espera la solución adecuada de los siguientes PPT:
 - (1) traducir *pastel* por el término adecuado que especifique de qué clase de pastel-postre (el problema se ha discutido en la lección 5);
 - (2) indicar el origen de la receta, o bien en el nombre o bien en forma de nota adicional (el problema se ha discutido en la lección 2);
 - (3) evitar la combinación de medidas procedentes de sistemas diferentes (grs./lb.), que no se practica en la cultura meta (el problema ha sido discutido en la lección 4);
 - (4) adaptar las informaciones relacionadas con el tipo de horno presupuesto en la receta (horno de gas) a las condiciones usuales de la cultura meta (hornos eléctricos, posibilidad de regular la temperatura exactamente),
 - (5) pensar en una sustitución de *fruta confitada* porque se usa muy poco en la cultura meta y puede ocurrir que el destinatario no la conozca o no la consiga en su supermercado;
 - (6) evitar la incoherencia de *Es excelente comido con mermelada...* que se produce cuando no se entiende *mermelada* como alternativa a *fruta confitada*.
- los PT (4) y (5) no se han tratado en las lecciones anteriores, por lo cual una solución inadecuada no se considerará en la evaluación. Una solución adecuada, en cambio, será compensada por la cantidad correspondiente de puntos.

Horizonte de expectativas (2): PCT

- Se espera la solución adecuada de los PT culturales relacionados con el género 'receta de cocina':
 - (1) usar comillas para el nombre del pastel (Soufflé "Amalia");
 - (2) adaptar las medidas con sus correspondientes abreviaturas o siglas (*media hora* vs. "30 min", *grs.* vs. "gr", *cucharadas soperas* vs. "EsSl." o "EL", ¼ lb. vs. ca. 125 gr),
 - (3) poner las informaciones sobre cantidades y el tiempo de cocción por debajo en vez de por encima del texto (convenciones macro-estructurales del género);
 - (4) no traducir los conectores temporales (*luego, a continuación*) y anafóricos (*estas*);
 - (5) cambiar las construcciones hipotácticas (*cuando la mezcla está bien ligera..., cuando el pastel está cocido*) así como los infinitivos (*hasta formar..., sin dejar de batir...*) y los gerundios (*procurando que..., adornándose...*) por construcciones paratácticas o elípticas (convenciones meso-estructurales del género);
 - (6) sustituir las formas de la pasiva refleja por infinitivos (convenciones micro-estructurales del género);
- Todas estas convenciones han sido tratadas detenidamente en las lecciones 2 y 4.

Horizonte de expectativas (3): PLT

- Se espera la solución adecuada de los PT lingüísticos relacionados con el léxico específico de la cocina:
 - *cocer* vs. "kochen"/"backen"/"dämpfen"/"garen" (según el procedimiento);
 - *untar de manteca o mantequilla* vs. "einfetten" (traducción que también resuelve el problema pragmático de que en la cultura meta no se usa mantequilla para untar un molde),
 - *enfriar* vs. "abkühlen"/"erkalten";
 - *cucharada a cucharada* vs. "löffelweise",
 - *añadir* (la harina a la mezcla lijera de yemas y azúcar) vs. "hinzufügen"/"hineingeben"/"unterheben"/"unterziehen", etcétera.
- En las lecciones anteriores, se ha explicado esta diferencia general entre los verbos genéricos del español y los más específicos del alemán. En cambio, los verbos concretos utilizados en el texto de la prueba no han sido mencionados antes. Por consiguiente, los alumnos tienen que 'transferir' la regla general al caso específico.
- Las palabras y expresiones adecuadas, que constituyen una terminología en toda la regla, las pueden sacar de los textos paralelos alemanes puestos a su disposición junto con el TB.
- En cuanto a los numerosos gerundios del texto español, no constituyen un PT lingüístico porque ya se han 'eliminado' en el nivel superior de los PT culturales.

Problemas de traducción	sigla	máx.
elegir el tipo de traducción adecuado	P-función	5
traducir <i>pastel</i> por término adecuado	P-info	5
indicar el origen de la receta	P-lugar	5
evitar la duplicación de medidas (grs./lb.)	P-destin	4
adaptar las informaciones relacionadas con el tipo de horno presupuesto (todas: 5; una: 2)	P-lugar	0
sustituir <i>fruta confitada</i> por "Kompott" (4), "eingemachtes Obst" (3), "Marmelade" (2)	P-destin	0
acentuar el contraste entre <i>fruta confitada</i> y <i>mermelada</i>	P-coh	5
usar comillas para el nombre del pastel (3)	C-forma	3
adaptar las medidas: media hora, grs., cucharadas soperas, lb. (4 x 2)	C-med	8
cambiar la posición de las informaciones sobre cantidades y tiempo de cocción (2 x 2)	C-género	4
omitir los conectores. (3 x 2)	C-género	6
evitar las construcciones hipotácticas (6 x 2)	C-género	12
sustituir la pasiva por infinitivos (7 x 2)	C-género	14
cocer: "garen", "backen" (2 x 1)	L-léxico	2
untar de manteca o mantequilla "(ein)fetten"	L-léxico	1
se deja enfriar: "abkühlen lassen"	L-léxico	1
cucharada a cucharada: "löffelweise"	L-léxico	1
añadir (la harina...): "unterziehen"	L-léxico	1
	total	77

Problemas de traducción	sigla	máx.	A	B	C	D
tipo de traducción	P-función	5	5	5	0	5
<i>pastel</i>	P-info	5	5	5	0	5
indicar origen	P-lugar	5	5	5	0	5
duplicación de medidas	P-destin	4	4	4	0	0
tipo de horno presupuesto (todas: 5; una: 2)	P-lugar	0	2	0	5	5
<i>fruta confitada</i> por "Kompott" (4), "eingemachtes Obst" (3), "Marmelade" (2)	P-destin	0	2	4	0	3
<i>fruta confitada / mermelada</i>	P-coh	5	5	0	0	0
comillas (3)	C-forma	3	3	3	0	0
adaptar las medidas (4 x 2)	C-med	8	8	6	4	6
posición de las informaciones (2 x 2)	C-género	4	4	2	0	0
omitir conectores. (3 x 2)	C-género	6	6	6	2	6
construcciones hipotácticas (6 x 2)	C-género	12	10	4	0	0
la pasiva ->infinitivos (7 x 2)	C-género	14	14	10	6	12
cocer (2 x 1)	L-léxico	2	2	1	1	2
untar de manteca o mantequilla	L-léxico	1	1	1	1	1
se deja enfriar	L-léxico	1	0	0	0	1
cucharada a cucharada	L-léxico	1	1	1	0	1
añadir (la harina...)	L-léxico	1	0	0	1	1
	total	77	77	57	20	53

Evaluación ejemplar

MÁX	A	B	C	D
77	77	57	20	53
100 %	100 %	74,0 %	25,9 %	68,8 %

- Hemos elegido una tarea bastante fácil: casi todos los PT se habían tratado, aunque con tareas distintas, en las lecciones anteriores. Los dos problemas no discutidos en clase no entran en el horizonte de expectativas, pero una solución adecuada se recompensa con la cantidad de puntos indicada en la tabla. Por consiguiente, el alumno A puede llegar a 77 puntos a pesar de algunos fallos.
- El resultado del alumno C debe dar lugar a una consulta individual porque hay que averiguar las causas del fracaso: si no ha asistido a clase, si no ha entendido bien la clasificación de los problemas de traducción, si prefiere traducir a base de su 'intuición', o si simplemente no le gusta traducir...