

TRANSLATION TECHNIQUES (V): ADAPTATION

This translation technique refers, above all, to the replacement of cultural elements present in the source language by their equivalents in the target language.

Example:

“Miguel Ángel Blanco ha sido ese personaje cinematográfico, Juan Nadie, que ha representado a todos los españoles”.

“Miguel Ángel Blanco has been like the unknown soldier, the one who represents us all.”

It can also refer to units of length, weight, currency, temperature, etc.

Miles to kilometres: divide by 5 and multiply by 8

Kilometres to miles: divide by 8 and multiply by 5

1 foot = 30,48 cm

1 fluid ounce = 0,47 litres

1 pound = 0,454 kg

1 ounce = 28,35 grams

From °F to °C: subtract 32, multiply by 5, divide by 9

From °C to °F: multiply by 9, divide by 5, add 32.

A. Food and drink are one of the most challenging cultural references to translate. In the following table you have some examples of mistranslations. Think of alternatives and discuss the strategies or procedures you have used in your translations (e.g. translate literally when possible [calque], describe the ingredients, describe the cooking process, keep the original word [cultural borrowing], etc.). If you are not familiar with some of the dishes, you will have to use research tools, presumably on the Internet.

Source text	(Mis)translation	Suggested translation	Strategy or procedure
Gazpacho andaluz	Tomato soup		
Paella	Valencian rice		
<i>Pa amb tomàquet</i>	Bread with ketchup		
Ensaladilla rusa	Kind of salad with		

	mayonnaise sauce		
Plato de la casa	Plate of the home		
Escalivada	Escalivade		
Sangría	Bloodletting		
Caldo gallego	Galician stew		
Pulpo á feira	Octopus to the party		
Queimada	Burnt one		

B. Complete the following bilingual grid

ENGLISH	SPANISH
mashed (potatoes)	
	nata
	natillas
jam	
marmalade	

C. Find at least five different verbs in English which refer to different ways of cooking and five verbs which express different ways of cutting food. Then translate them into Spanish.

D. Translate these two recipes:

Bacon, onion and greens tart

Any tender leaves can be used for this summery tart

Serves 4

- 8oz shortcrust pastry.
- 7oz cleaned spinach or mixed leaves
- 1 large onion, finely diced.
- 3 tbsp olive oil.
- 8 oz smoky bacon, diced.
- 1 egg, plus an extra egg yolk.
- 7fl oz double cream.
- Salt and freshly ground black pepper.
- 3tbsp finely grated parmesan.

1. Roll out the pastry and use to line a 9in tart tin. Prick the base with a fork and line with foil or greaseproof paper. Fill with baking beans and chill for 30 min. Preheat the oven to 425F.

2. Bake the pastry for 15 min, then remove the beans and foil paper and return to the oven for a further 5-10 min, or until the pastry no longer looks raw. Remove, then reduce the oven temperature to 400F.

3. To make the filling, first cook the greens for 15sec in boiling salted water. Drain, cool under cold running water, squeeze out as much liquid as you can and chop roughly.

4. Heat the oil in a frying pan and gently fry the onion until soft. Add the bacon and cook until lightly coloured, then add the greens.

5. Quickly whisk together the egg, egg yolk, cream and seasoning with a fork and add to the pan. Mix thoroughly and pour the filling into the tart case. Sprinkle with the cheese and bake for 25 min, or until golden and slightly risen.

Rollo de bonito gratinado

- ½ kg. de puré de patatas
- 4 huevos (dos cocidos).
- 200 grs. de queso cortado en lonchas
- 250 grs. de bonito en aceite.
- 2 pimientos.
- 4 tomates
- 3 cebollas medianas
- 100 grs. de aceitunas sin hueso
- 1 vaso de aceite.
- Perejil picado, sal, tomillo y pimienta.

Al puré de patatas espeso, hecho con un poco de mantequilla, se le añaden dos huevos, uno a uno, y se deja enfriar un poco hasta que esté templado. Se doran en aceite las cebollas y los pimientos picados, y después se añade el tomate.

Se deja cocer a fuego lento hasta que todo esté bien hecho y se forme una salsa espesa. Se adereza entonces con la sal y las especias. Se cuele la salsa y se tritura con la batidora el líquido y cuatro cucharadas del relleno.

Se mezcla lo que quedó al escurrir la salsa con el bonito desmigajado, as aceitunas en rodajas y los huevos cocidos picados. Se extiende el puré templado sobre un paño húmedo formando un recuadro y se pone encima el relleno. Se enrolla y se pasa a una fuente de horno.

Se cubre el rollo con las lonchas de queso y se adorna con flores de puré. Se mete al horno fuerte y se gratina hasta que esté bien dorado. Se sirve acompañado por la salsa. Si queda muy líquida puede espesarse con unas cucharadas de harina.

KEY

A.

Source text	(Mis)translation	Suggested translation	Strategy or procedure
Gazpacho andaluz	Tomato soup	<i>(Andalusian) gazpacho</i>	Exoticism – Cultural borrowing
Paella	Valencian rice	<i>Paella</i>	Exoticism – Cultural borrowing
<i>Pa amb tomàquet</i>	Bread with ketchup	Toasted bread with grated tomato and olive oil / Bread with tomato, Catalan-style	Description of ingredients / Calque + communicative translation (X-style)
Ensaladilla rusa	Kind of salad with mayonnaise sauce	Potato salad / Olivier salad	Description of ingredients / Different term
Plato de la casa	Plate of the home	House special / Chef's special(ity) / House speciality	Different term / communicative translation
Escalivada	Escalivade	Assorted grilled vegetables, /Catalan-style)	Description of process and ingredients + x-style
Sangría	Bloodletting	<i>Sangria</i>	Exoticism – Cultural borrowing
Caldo gallego	Galician stew	Meat and vegetables stew, Galician-style	Description of ingredients + x-style
<i>Pulpo á feira</i>	Octopus to the party	Boiled octopus with paprika / Octopus Galician-style	Description of ingredients and process / x-style
<i>Queimada</i>	Burnt one	<i>Queimada</i> (drink) / Mulled alcoholic drink with anisette and fruit	Exoticism – Cultural borrowing / Description of ingredients and process

B.

ENGLISH	SPANISH
mashed (potatoes)	puré (de patatas)
cream	nata/crema
custard	natillas
jam	mermelada
marmalade	mermelada de cítricos (especialmente de naranja)

C.

Verbs that refer to different ways of cooking include:

- To fry → Freír.
- To bake → Hornear.
- To grill → Asar a la parrilla.
- To coat → Rebozar (coat in batter). Otherwise, “cubrir”
- To curdle → Cuajar.
- To simmer / to braise → Cocinar a fuego lento
- To boil → Hervir, cocer
- To steam → Cocer al vapor
- To roast → Asar
- To stir-fry → Sofreír
- To knead → Amasar
- To poach → Escalfar
- To sprinkle → espolvorear

Verbs which express different ways of cutting food are:

- To cut into strips → Cortar a tiras.
- To dice → Cortar a taquitos.
- To chop → Cortar en trozos, picar.
- To slice → Cortar en rebanadas, rebanar.
- To carve → trincar (e.j.: el pavo).
- To shred → Cortar fino (verduras de hoja)
- To chop → Picar
- To mash → Hacer puré
- To grate → Rallar
- To dice → Cortar en dados/cubitos.
- To mince → Desmenuzar, picar (carne)
- To grind → moler/picar (grind – ground – ground)

D.

English	Spanish
Bacon, onion and greens tart	Pastel de beicon, cebolla y verduras
Any tender leaves can be used for this summery tart	Para este pastel veraniego se puede utilizar cualquier verdura de hoja tierna
Serves 4	4 raciones / Para 4 personas
8oz shortcrust pastry. 7oz cleaned spinach or mixed leaves 1 large onion, finely diced. 3 tbsp olive oil. 8 oz smoky bacon, diced. 1 egg, plus an extra egg yolk. 7fl oz double cream. Salt and freshly ground black pepper. 3tbsp finely grated parmesan.	225 grs de masa quebrada 200 grs de espinacas lavadas o verduras variadas 1 cebolla grande, cortada/picada muy fina 3 cucharadas soperas de aceite de oliva 225 gr de beicon ahumado en taquitos 1 huevo y la yema de otro 200 ml de nata para cocinar Sal y pimienta negra recién molida 3 cucharadas de parmesano rallado muy fino
1.Roll out the pastry and use to line a 9in tart tin. Prick the base with a fork and line with foil or greaseproof paper. Fill with baking beans and chill for 30 min. Preheat the oven to 425F.	1. Extendemos la masa y la colocamos sobre un molde para pasteles de 23 cm. Pinchamos la base con un tenedor y cubrimos con papel de aluminio o papel vegetal. Cubrimos la masa con judías y dejamos reposar durante 30 minutos. Precalentamos el horno a 220º.
2. Bake the pastry for 15 min, then remove the beans and foil paper and return to the oven for a further 5-10 min, or until the pastry no longer looks raw. Remove, then reduce the oven temperature to 400F.	2. Horneamos la masa durante 15 minutos, luego quitamos las judías y el papel de aluminio y volvemos a meterla en el horno durante 5-10 minutos más, o hasta que deje de estar cruda. La sacamos y reducimos la temperatura del horno a 200º.
3. To make the filling, first cook the greens for 15sec in boiling salted water. Drain, cool under cold running water, squeeze out as much liquid as you can and chop roughly.	3. Para hacer el relleno, primero cocemos las espinacas o las verduras durante 15 segundos en agua hirviendo con sal. Escurrimos y enfriamos bajo un chorro de agua fría, volvemos a escurrir toda el agua que podamos y troceamos.
4. Heat the oil in a frying pan and gently fry the onion until soft. Add the bacon and cook until lightly coloured, then add the greens.	4. Calentamos el aceite en una sartén y sofreímos la cebolla hasta que quede tierna/hasta que poche. Añadimos el beicon y lo cocinamos hasta que coja color. Luego añadimos las verduras.

5. Quickly whisk together the egg, egg yolk, cream and seasoning with a fork and add to the pan. Mix thoroughly and pour the filling into the tart case. Sprinkle with the cheese and bake for 25 min, or until golden and slightly risen.	5. Batimos con fuerza el huevo, la yema, la nata y el condimento con un tenedor y lo echamos a la sartén. Mezclamos bien y vertemos el relleno en la masa. Espolvoreamos queso por encima y mantenemos en el horno durante 25 minutos, o hasta que dore y suba un poco.
--	---

Spanish	English
Rollo de bonito gratinado	<i>Bonito/Tuna roll au gratin</i>
½ kg. de puré de patatas 4 huevos (dos cocidos). 200 grs. de queso cortado en lonchas 250 grs. de bonito en aceite. 2 pimientos. 4 tomates 3 cebollas medianas 100 grs. de aceitunas sin hueso 1 vaso de aceite. Perejil picado, sal, tomillo y pimienta.	½ kilo mashed potatoes 4 eggs (2 of them boiled) 7oz sliced cheese 9oz <i>bonito</i>/tuna in oil 2 peppers 4 tomatoes 3 medium-sized onions 3.5oz pitted/stoned olives 1 glass of oil Chopped parsley, salt, thyme and black pepper
Al puré de patatas espeso, hecho con un poco de mantequilla, se le añaden dos huevos, uno a uno, y se deja enfriar un poco hasta que esté templado. Se doran en aceite las cebollas y los pimientos picados, y después se añade el tomate.	Add two eggs, one at a time, to the thick mashed potatoes, cooked with some butter, and let it cool for a little until lukewarm. Stir-fry/Brown the onions and the chopped peppers in oil, and then add the tomatoes.
Se deja cocer a fuego lento hasta que todo esté bien hecho y se forme una salsa espesa. Se adereza entonces con la sal y las especias. Se cuele la salsa y se tritura con la batidora el líquido y cuatro cucharadas del relleno.	Let it braise until everything is well cooked and the sauce thickens. Season with salt and herbs. Strain the sauce and smash it in a blender with 4 tbsp of the filling.
Se mezcla lo que quedó al escurrir la salsa con el bonito desmigajado, as aceitunas en rodajas y los huevos cocidos picados. Se extiende el puré templado sobre un paño húmedo formando un recuadro y se pone encima el relleno. Se enrolla y se pasa a una fuente de horno.	Mix what came out of straining the sauce with flaked tuna, sliced olives and the chopped boiled eggs. Lay out the warm mashed potatoes/mash over a damp cloth into a square shape and cover with the filling. Roll it up and place on a baking tray.
Se cubre el rollo con las lonchas de	Cover the roll with slices of cheese and

queso y se adorna con flores de puré. Se mete al horno fuerte y se gratina hasta que esté bien dorado. Se sirve acompañado por la salsa. Si queda muy líquida puede espesarse con unas cucharadas de harina.	decorate with flowers of mash. Put into the hot oven and cook au gratin till golden. Serve together with the sauce. If it is too watery, thicken with tablespoons of flour.
--	---