

Nadja Dobnik
Ekonomska fakulteta
Univerza v Ljubljani
nadja.dobnik@ef.uni-lj.si

UDK 81'25=133.1=163.6:[81'276.6:663.2]

KAKO SLADKA SO FRANCOŠKA VINA – ANALIZA NAPAK ŠTUDENTOV V PREVODIH BESEDIL S PODROČJA VIN IN VINSKE KULTURE

1 UVOD

V okviru dodiplomskega študija prevajalstva na Oddelku za prevajalstvo FF se študenti srečajo s široko paleto besedil, od splošnih do besedil s specifičnih področij (ekonomija, pravo, turizem ipd.). V 2. in 3. letniku je pri prevajanju iz francoščine v slovenščino ena od rdečih niti tema vin in vinske kulture, in to iz več razlogov. Prvi je ta, da je Francija dežela vin *par excellence* in predstavlja poznavanje vin, kulinarike in gastronomije obvezni del splošne kulture vsakega prevajalca iz francoščine. Drugi razlog je, da imamo vina tudi v Sloveniji in študenti obenem s francoskimi vini odkrivajo in se učijo ceniti tudi slovenska vina. Tretji razlog pa je ta, da so vina povezana s številnimi področji družbe in gospodarstva in lahko študenti skozi različne zvrsti besedil in kontekste, v katerih so nastali, dobijo predstavo o tem, da je vino lahko enkrat predmet komercialnega poslovanja in prodajnih pogojev, drugič evropske zakonodaje in zaščite geografskega porekla, tretjič literarnega besedila, četrtič se z njim trguje kot z delnicami na trgu »en primeur«, vse pa je povezano z več kot dva tisoč let dolgo tradicijo, znanji in izkušnjami.

2 NAMEN IN KONTEKST RAZISKAVE

Analiza težav in napak pri prevajanju besedil s področja vin in vinske kulture je del obsežne raziskave, katere namen je bil zbrati podatke o različnih vrstah težav in napak v prevodih študentov in ovrednotenju teh napak z vidika pričakovanih in dejanskih prevajalskih kompetenc študentov. Pri spremljanju dela študentov več generacij (od 1999/2000 do 2010/2012) in analizi njihovih prevodov se je namreč izkazalo, da se poleg težav, za katere smo predvidevali, da jih bodo študenti naredili in smo jih definirali v didaktičnih ciljih, redno pojavljajo tudi napake, ki jih po naših predvidevanjih študenti ne bi smeli narediti. Namen raziskave je bil preučiti, kakšne nepričakovane napake se pojavljajo sistematično, kakšni so vzroki za te napake in kaj nam povedo o pričakovanih in dejanskih kompetencah študentov.

V članku bodo prikazane težave in napake študentov pri prevajanju avtentičnega besedila »Caractéristiques des vins d'Alsace« (Značilnosti alzaških vin).

Besedilo je del zgibanke, ki jo je vinogradniško posestvo Ruhlmann iz Alzacije pripravilo za obiskovalce svojega posestva in kleti. Zgibanka se nanaša na ponudbo vin letnika 1994–1995 in zajema polega opisa značilnosti alzaških vin (Caractéristiques des vins d'Alsace) še cenik, naročilnico in splošne prodajne pogoje.

Gre za 8 kratkih opisov vin, sestavljenih iz treh delov: ime vina, opis lastnosti in navedba jedi, h katerim se vino priporoča. Način podajanja je jedrnat in formalen, s poudarjeno nominalizacijo (in izpuščanjem glagolov), povedi so kratke in zgoščene. Besedilo vsebuje strokovne izraze za opise vin in njihovih lastnosti, številne implicitne reference s področja gastronomije in vinske kulture (poznavanja kulture pitja vin, značilnosti vin in njihove pridelave).

CARACTERISTIQUES DES VINS D'ALSACE

SYLVANER

Excellent vin de table, léger, fruité, agréable à boire.

Accompagne : poissons, charcuterie, choucroute, fruits de mer.

PINOT BLANC ou KLEVNER

Souple, moelleux, s'accorde avec tous les plats.

Peut se servir à tout moment de la journée.

RIESLING

Triomphe du terroir alsacien, à la fois viril, d'un fruité exquis et d'un bouquet délicat.

Accompagne indistinctement les mets les plus raffinés, est incomparable avec poissons, fruits de mer et bien sûr choucroute.

MUSCAT

Sec mais délicieusement bouqueté, constitue un merveilleux apéritif et un délicieux vin de réceptions.

Le Muscat donne l'impression de croquer le raisin frais.

GEWURZTRAMINER

Racé, corsé, bien charpenté, d'un bouquet élégant qui enveloppe le nez et remplit la bouche.

Accompagne foie gras, fromages et desserts. Constitue un merveilleux apéritif naturel et un délicieux vin de réception.

TOKAY - PINOT GRIS

Opulent et corsé. Aime la bonne chère, le foie gras, le rôti succulent et constitue un apéritif de grande classe.

PINOT NOIR

C'est l'outsider des vins d'Alsace. Sa couleur rosée, son fruité et sa race font de lui un vin très demandé par les connaisseurs. Corsé, d'un

bouquet élégant, il accompagne tous les plats. Se recommande surtout pour gibiers, volailles, rôtis.

CREMANT D'ALSACE

Elaboré selon la méthode champenoise, sous sa robe d'or pâle et lumineuse, il ne manquera pas d'égayer vos réceptions et cocktails ; il rehaussera de sa fraîcheur discrètement fruitée les rencontres gastronomiques, de l'apéritif à la fin du repas.

Servez les vins d'Alsace frais mais non glacés. Conservez vos bouteilles couchées dans une cave fraîche à l'abri de la lumière.

2.1 Model za analizo in korpus prevodov

Model, ki smo ga uporabili za analizo napak in vzrokov za napake, je nastal na podlagi preučevanja in primerjanja številnih prevodoslovnih modelov besedilne analize (Nord, 1991, 1992; Kussmaul, 1995) in modelov analiz napak v prevodih (Dancette, 1997; Bastin, 2003; Gile, 2005). Pri analizi smo razmejili med pričakovanimi napakami (kot smo jih predvideli v didaktičnih ciljih) in nepričakovanimi napakami, ki se pojavljajo sistematično v vseh generacijah. Nadalje smo razmejili med napakami na besedilni ravni (ki so vezane na samo besedilo in njegove oblikoslovne in skladijske elemente) ter napakami na zunajbesedilni ravni (na ravni kognitivnih procesov, zlasti kar zadeva poznavanje širšega konteksta in stroke za razumevanje in izbiro pomena besed, frazemov ali opredelitev skladijsko-pomenskih odnosov).

V analizo je bilo vključenih 75 prevodov petih generacij študentov 2. letnika od študijskega leta 1999/2000 do 2010/2011. Študenti so besedilo dobili na začetku študijskega leta, prevajali so ga doma in ga morali oddati do določenega datuma (kar je bil pogoj za pristop h kolokviju oz. izpitu).

študijsko leto	oznaka besedila in skupine	število prevodov
1999/2000	II/1	3
2004/2005	II/2	21
2005/2006	II/3	14
2008/2009	II/4	22
2010/2011	II/5	15
skupaj		75

2.2 Didaktični cilji in metode dela

Namen prevajanja besedila »Značilnosti alzaških vin« je bilo prepoznavanje in analiza besedilnih značilnosti splošnega informativnega besedila z elementi strokovnega jezika, prevajanje imen vin in vinskih sort (zlasti, ker gre za sorte, ki jih poznamo tudi v Sloveniji), prevajanje strokovnih in poljudnih izrazov s področja

enologije, vinarstva in gastronomije, predvsem pa prepoznavanje pomena zunaj-besedilnih elementov in poznavanja gastronske kulture za razumevanje in prevajanje besedila s področja vin in gastronomije.

Študenti so besedilo prevedli doma in ga oddali do prepisanega datuma, tri do štiri dni pred seminarjem (pri večini generacij v nedeljo zvečer za seminar v sredo). Do srečanja je učitelj prevode pregledal in za seminar pripravil analizo (v obliki prosojnic). Namen te analize je bilo s študenti pregledati in preučiti različne rešitve in pristope, poti in stranpoti, od odličnih, dobrih, sprejemljivih do slabih, nesprejemljivih ali povsem zgrešenih prevodnih rešitev. Izhodišče za razpravo v skupini so bili prevodi študentov iz skupine, od najboljših do povsem neustreznih, pri čemer študenti niso bili poimensko izpostavljeni. Študenti so morali po seminarju narediti popravo in jo oddati učitelju.

3 PRIKAZ REZULTATOV

Glede na didaktične cilje smo pričakovali težave predvsem pa pragmatični (zunaj-besedilni ravni), slog besedila je namreč jedrnat, prevladujejo nominalne stavčne strukture, konkretnega konteksta/sobesedila je malo. Pač pa je v besedilu veliko implicitnega, veliko je kulturno-specifičnih elementov, ki zahtevajo poznavanje gastronomije, vinske kulture in splošne kulture. Pričakovali smo, da bodo imeli študenti težave pri prevajanju izrazov za lastnosti vin (*fruité, viril, bouqueté* ipd.), pri prevajanju in/ali navajanju imen vin in vinskih sort (*crémant, gewürtztraminer* ipd.), pa tudi pri prevajanju izrazov za hrano, zlasti za nekatere francoske kulinarične specialitete, npr. *choucroute, foie gras*.

3.1 Napake in težave na zunajbesedilni ravni

Primer 1

Izrazi za opise vin in njihovih karakteristik (okus, vonj, barva). Analiza je delno potrdila pričakovanja glede težav pri prevajanju izrazov za opisovanje vin: *fruité, agréable à boire, souple, moelleux, viril, d'un fruité exquis, d'un bouquet délicat, d'un bouquet élégant, délicieusement bouqueté, racé, corsé, bien charpenté, d'un bouquet élégant, opulent*. Gre za zelo specifično področje strokovne terminologije, zlasti zato, ker v slovenščini ni povsem enotne terminologije, ki bi se približevala francoski. Vendar pa je analiza pokazala na zgovorno dejstvo, da so študenti prevajanje te terminologije prepoznali kot problem in se mu ustrezno posvetili. Napake so izhajale predvsem iz neustreznosti virov, ki so jih študenti uporabili (leksikoni, slovarji, internetni viri, znanci; le redki so namreč poiskali strokovne vire, npr. Veliki vinski leksikon), delno tudi iz težav pri presoji ustreznosti virov.

Primer 2

Imena vin. Nadalje smo predvidevali, da bodo imeli študenti težave pri prevajanju imen vin. Vnaprej namreč niso dobili opozoril ali navodil glede strategije prevajanja imen vin.

Analiza je pokazala naslednje:

1. 1 študent je imena vin pustil v francoščini
2. 12 študentov je imena vin navedlo v slovenščini in francoščini
3. 14 študentov je imena poslovenilo, razen »gewürztraminer«
4. 31 študentov je imena vin v celoti poslovenilo
5. 37 študentov je imena vin navedla neenotno (nekatera v francoščini, nekatera v slovenščini, nekatera v francoščini in slovenščini)

izvirnik	primer iz 2. skupine (V/4–10)	primer iz 5. skupine (V/4–8)
SYLVANER	SYLVANER (Silvanec)	SILVANEK (SYLVANER)
PINOT BLANC OU KLEVNER	PINOT BLANC (Beli Pinot) ali KLEVNER	BELI PINOT ALI KLEVNER
RIESLING	RIESLING (Rizling)	RIZLING
MUSCAT	MUSCAT (Muškat)	MUŠKAT
GEWURZTRAMINER	GEWURZTRAMINER	GEWURZTRAMINER
TOKAY - PINOT GRIS	TOKAY - PINOT GRIS (Sivi Pinot)	TOKAJ – SIVI PINOT
PINOT NOIR	PINOT NOIR (Modri Pinot)	MODRI PINOT
CRÉMANT D'ALSACE	CRÉMANT D'ALSACE (Alzaška penina)	ALZAŠKA PENINA (CRÉMANT D'ALSACE)

Rezultati kažejo na veliko neenotnost v pristopu in na pomanjkanje premisleka o primernem pristopu k prevajanju imen vin. Kar 49 % študentov (5. skupina) se je očitno bolj ali manj naključno odločala med slovenjenjem in ohranitvijo francoskih imen (zlasti tam, kjer slovenskih izrazov niso poznali ali jih niso iskali). 4. skupina študentov se je sicer zavedala, da morajo biti imena navedena enotno, vendar se jim je zdelo samoumevno, da jih poslovenijo. Zanimiva je 3. skupina študentov, ki so poslovenili vsa imena razen »gewürztraminer«, kar kaže na to, da so »gewürztraminer« prepoznali kot tipično alzaško vino, ki nima ekvivalenta med slovenskimi vini. Vsekakor pa pristop 1. in 2. skupine kaže na to, da so se študenti zavedali, da so vina, ki so predstavljena v zgibanki, tipična alzaška vina in torej »podomačenje« ni samoumevno.

Primer 3

Gewürztraminer. Med naštetimi vini ima »Gewürztraminer« posebno mesto, saj se izraz uporablja samo za sorto traminca iz Alzacije. Ena od bistvenih razlik med slovenskimi traminci in gewürztraminerjem je v tem, da je gewürztraminer praviloma suho vino in se pije k slanim jedem, predvsem k nekaterim specialitetam (npr. foie gras), medtem ko v Sloveniji traminec poznamo in cenimo kot polsladko ali sladko vino.

Prevod »dišeči traminec« ali »traminec« brez izvirnega poimenovanja lahko zato ustvari neustrezno predstavo o tem vinu kot o sladkem vinu.

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
GEWURZTRAMINER	GEWURZTRAMINER (II/3-1) GEWURZTRAMINER (dišeči traminec) (II/3-6)	rdeči traminec (II/3-2) dišeči traminec (II/3-4) aromatični traminec (II/3-5) traminec (II/3-8) gewurz traminec (II/3-14)

Od 75 prevodov je samo 16 študentov »gewürztraminer« prevedlo na način, ki za slovenska uporabnika ne bi bil zavajajoč: navedli so bodisi samo francosko poimenovanje ali pa poleg francoskega poimenovanja navedbo »traminec« ali »dišeči traminec«.

Primer 4

»Črni« **pinot**. Pri prevodih imena za »pinot noir« se je že v prvi generaciji študentov nepričakovano pojavil prevod »črni pinot«, čeprav gre za strokovno terminologijo, za katero smo pričakovali, da jo bodo študenti ustrezno preverili.

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
PINOT NOIR	modri pinot	črni pinot

Od 75 študentov je 26 študentov (34%) prevedlo »pinot noir« kot »črni pinot«. Napaka je v prvi vrsti posledica dejstva, da študenti imena niso preverili v strokovni literaturi in/ali ne poznajo dovolj dobro vinskih sort. Po pogovoru s študenti se je namreč izkazalo, da so tisti, ki so izraz ustrezno prevedli kot »modri pinot« bodisi to vrsto vina poznali bodisi so preverili imena vin v strokovni literaturi.

Zanimivo pa je, da je šlo pri študentih prvih generacij (1999 do 2004) predvsem za dejstvo, da imena niso preverili v strokovni literaturi, ampak so ga le dobesedno prevedli (noir = črn), medtem ko je v zadnjih treh letih tudi na internetu mogoče zaslediti vse več zadetkov »črni pinot« (kar je verjetno tudi posledica prevajalnika *google translate*), leta 2010 pa je pri Mladinski knjigi celo izšla knjiga, v kateri je navedena sorta »črni pinot«, kar so študenti vzeli za povsem kredibilno referenco. Gre za knjigo Marijana Borovca *O vinu*. Vzrok za napako pa je preprost: gre za prevod knjige iz hrvaščine. Na problem vse pogostejšega pojavljanja izraza »črni pinot« med drugim opozarja tudi enolog Jože Rozman (2012).

V tem primeru bi torej lahko govorili o napačnem izboru virov ali o neustreznem viru, saj je študent preverjal v strokovnih virih, vendar ni izbral relevantnih (Gile, 2005: 217).

Primer 5

»Sladki« **beli pinot**. Pri prevodu opisa vina »pinot blanc« se je v štirih generacijah pojavila zanimiva težava pri prevodu pridevnika »moelleux«:

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
PINOT BLANC ou KLEVNER Souple, moelleux , s'accorde avec tous les plats.	Nežno, mehko vino (II/3–3) Polno in žametno (II/5–4)	To milo in rahlo sladko vino (II/2–4) Polsladko vino milega okusa (II/4–3) Zelo pitno, sladko vino (II/5–6)

Napako je naredilo 14 študentov od 75 (cca. 18%), kar dovolj zgovorno kaže na problem nepoznavanja navad in kulture pitja vin v Franciji: k mesu in slanim jedem se namreč pijejo suha vina. Študentom, ki tega ne vedo in so preprosto izhajali iz dejstva, da pri nas pijemo k slanim jedem tudi polsuha in polsladka vina, se zato ni zdelo nič nenavadnega, ko so se odločili za prevod »sladko« vino. Napako bi težko pripisali malomarnosti, saj gre za védenje, ki presega vire v priročnikih in terminoloških bazah. Študenti, ki te napake niso naredili, so se ji večinoma izognili zgolj zato, ker so izbrali drugačen izraz. Ta primer je bil predvsem izhodišče za ponazoritev pasti implicitnega v besedilih in informacija o značilnostih francoskih vin.

Primer 6

Ousider med alzaškimi vini. Veliko različnih težav se je pojavilo pri opisu modrega pinota, ki je označen kot »l'outsider des vins d'Alsace«. Le redki študenti so se odločili, da obdržijo izraz »outsider«, nekateri pa so v želji, da bi se izognili očitni interferenci in uporabi tujko, uporabili prevodne rešitve, ki so pomensko neustrezne ali celo nesmiselne:

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
PINOT NOIR C'est l' outsider des vins d'Alsace. Sa couleur rosée, son fruité et sa race font de lui un vin très demandé par les connaisseurs.	Se zelo razlikuje od ostalih alzaških vin. (II/3–7) Je posebež med alzaškimi vini. (II/4–1)	Črno pinot je črna ovca med alzaškimi vini. (II/2–8) Črni pinot je izobčenec (II/3–8) Favorizirano alzaško vino. (II/2–6) Ni pripadnik alzaških vin. (II/3–2)

Od 75 prevodov je bilo 24 prevodnih rešitev povsem neustreznih (cca. 30%). Gre za situacijo, v kateri lahko prevajalec razume pomen besede samo s poznavanjem širšega konteksta in kulture – če konteksta ne pozna, lahko napačno uporabi lastne izkušnje in predstave ali pa izrazu/besedi prisodi njemu najbolj znan pomen. Analiza je pokazala, da gre pri nekaterih neustreznih prevodih tudi za pripisovanje negativnih lastnosti (izobčenec, črna ovca, tujec) ali slabši položaj v primerjavi z drugimi vini (npr.: je manj pomembno alzaško vino, ni član alzaških vin). Obenem gre pri tej napaki tudi za premalo pozorno branje in razumevanje, saj bi študenti iz naslednjega stavka (*un vin très demandé par les connaisseurs*) lahko sklepali, da ne gre za negativni pomen. V resnici gre za vino, ki je ponos alzaške regije, njegova posebnost pa je v tem, da je edino alzaško rdeče vino.

Primer 7

Choucroute. Pri vseh generacijah so se potrdila tudi predvidevanja glede težav pri prevajanju dveh francoskih specialitet, ki sta povezani z (alzaškimi) vini: **choucroute** in **foie gras**.

Neustrezne prevode pri »choucroute« smo pričakovali predvsem zato, ker Gradov francosko-slovenski slovar ne vsebuje ustreznih rešitev. Pričakovali smo, da se bodo študenti zadovoljili z rešitvijo iz slovarja. Študenti, ki so te pojme že poznali ali so raziskali njihov pomen, so imeli ustrežnejše ali ustrezne prevodne rešitve.

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
SYLVANER Accompagne : poissons, charcuterie, choucroute , fruits de mer	Spremlja: ribe, suhomesnate izdelke, alzaški choucroute, morske sadeže.	Spremlja jedi kot so ribe, suhomesnati izdelki, kislo zelje in morski sadeži (II/5–5)
RIESLING Accompagne indistinctement les mets les plus raffinés, est incomparable avec poissons, fruits de mer et bien sûr choucroute .	Spremlja najbolj izbrane jedi, neprekosljiv je z ribami, morskimi sadeži in seveda alzaško specialiteto »choucroute«.	Odlično se poda k najbolj prefinjenim jedem in je nepogrešljiv ob ribah, morskih sadežih in seveda kislemu zelju .« (II/2–15)

Velika večina študentov (56 študentov od 75) je »choucroute« prevedla kot »kislo zelje«, ne glede na nesmiselnost argumentacije pri opisu rizlinga:

»Odlično se poda k najbolj prefinjenim jedem in je nepogrešljiv ob ribah, morskih sadežih in seveda **kislemu zelju**.« (II/2–15)

Gre za eno najbolj tipičnih napak, ki so posledica uporabe pomanjkljivega dvojezičnega slovarja:

Grad (1975: 231): **choucroute** [šukrut] *f* kislo zelje

Grand Robert (2005): Mets préparé avec des choux débités en fins rubans que l'on fait légèrement fermenter dans une saumure. | *Choucroute fraîche, en tonneaux*. – Plat fait de choucroute accompagnée de charcuterie. | *Charcuterie d'une choucroute garnie* (plat de côte, jarret de porc, saucisses, lard...). | *Choucroute alsacienne, d'Alsace*. – Gre za alzaško specialiteto, sestavljeno iz kuhanega zelja (manj kislega kot je slovensko kislo zelje) in različnih vrst mesa.

Iz analize je razvidno, da se je velika večina študentov preprosto zadovoljila z rešitvijo iz dvojezičnega slovarja. Pri tej napaki gre na eni strani za napačno uporabo dvojezičnega slovarja, na drugi strani pa tudi za dejstvo, da študenti izraza niso razumeli/prepoznali kot kulturno-specifičnega in zato niso ustrezno raziskali njegovega pomena.

Obenem lahko ugotovimo, da v prvem primeru napaka nima širših razsežnosti (ostaja na lokalni ravni), v drugem pa pripelje do nelogične argumentacije, ki bi jo kot napako prepoznal vsak pozoren bralec (ne da bi poznal izvirnik): »Izvrstno se poda k najbolj izbranim jedem in je brez primere ob ribah, morskih sadežih in seveda **kislem zelju**.«

Primer 8

Foie gras. Podobno kot pri »choucroute« smo tudi za »foie gras« predvidevali, da bodo imeli študenti, ki te specialitete ne poznajo, težave.

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
GEWURZTRAMINER Accompagne foie gras , fromages et desserts.	Dopolnjuje foie gras, sire in sladice. (II/3–3)	Spremlja jetrno pašteto (II/1–2) Pijemo ga pri jetrih (II/2–12) Spremlja gosja jetrca (II/3–10) Priporoča se ga k jedem kot so fois gras (II/3–9)
TOKAY - PINOT GRIS Aime la bonne chère, le foie gras , le rôti succulent (...)	(...) poda se k dobri in obilni hrani, k foie gras, sočni pečenki ...	Poda se k jetrom (II/2–4) Prilega se dobrim jedem, gosji pašteti (II/3–11)

Grad (1975: 584): **foie** [fwa] *m* jetra; *pâté m de ~ gras* jetrna pasteta; *huile f de ~ de morue* ribje olje; *avoir les ~s (pop)* zelo se bati

Grand Robert (2005): Spécialt. Foie d'oie, foie de canard. | *Foie de canard frais, en semi-conservede, en conserve.* — **FOIE GRAS** : foie hypertrophié d'oie ou de canard engraisé par gavage. | *Escalope de foie gras aux raisins.* | *Foie gras en brioche.* | *Aspic, coquille, mousse, parfait, terrine de foie gras (froid).* | *Un bloc de foie gras truffé.* — Absolt. | *Foie* : foie gras. | *Foie de canard frais.*

Pri prevajanju tega izraza je (lahko) razumljivo, da so imeli študenti več težav, kot pri izrazu *choucroute*, saj dvojezični slovar tega izraza ne vsebuje, zato so se študenti pri raziskovanju na splošno bolj potrudili.

Analiza sicer pokaže, da se je veliko študentov kljub temu zadovoljilo z izrazom iz slovarja (jetrna pasteta), ali pa so izraz iz slovarja samo razširili z »gosjo«. Druga skupina prevodnih rešitev gre v smeri »jeter«, kar bi bila pomensko sicer ustrežnejša rešitev, vendar je v primeru specifične specialitete, kot je foie gras, to lahko zavajajoče (*gosja jetra* niso isto kot *foie gras*). Zato smo za ustrezne ali sprejemljive priznali prevode, ki ohranijo izvorno poimenovanje – takih prevodov je bilo 17 od 75.

Dodatno je analiza pokazala, da je nekaj študentov, ki so se sicer pravilno odločili, da ohranijo francoski izraz, izraz napačno zapisalo: »fois gras« (II/3–11), »foi gras« (II/3–7), ali pa so uporabili neustrezno sklanjanje »foie grasa«.

Napake in težave z »foie gras« kažejo predvsem na nezadostno raziskovanje pomena in neustrezno uporabo dvojezičnega slovarja. Za razliko od *choucroute* pa v tem primeru ne moremo trditi, da študenti niso mogli prepoznati izraza kot kulturno-specifičnega in lahko napako pripišemo predvsem premajhni zavzetosti pri raziskovanju pomena.

3.2 Nepričakovane napake in težave na besedilni ravni

Na besedilni ravni napak in težav v resnici nismo pričakovali, vendar je analiza pokazala, da so imeli študenti vseh generacij težave pri prevajanju nekaterih

skladenjskih struktur, bodisi da je šlo za nerazumevanje strukture ali za površno preformuliranje.

Primer 9

Veliko težav so imeli študenti vseh generacij z razumevanjem in prevajanjem izraza »**triomphe**« pri opisu vina Riesling:

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
RIESLING Triomphe du terroir alsacien	Ponos (II/2–2) Triumf Alzacije (II/2–12) Biser alzaških vin (II/2–11)	Zmagovalec alzaškega področja (II/1–3) Najboljše z alzaškega področja (II/1–2) Najbolj poznano med alzaškimi vini (II/3–11) Številka ena (II/5–13)

Napaka je posledica dokaj pogostega zamenjevanja pridevnika, ki izraža presežno vrednost (izvrstno, odlično, izjemno; ponos, paradni konj), s presežnikom (najboljši, najodličnejši; zmagovalec, prvak), kar v prevodu pripelje do neustreznega pomena. Študenti bi lahko tudi iz sobesedila sklepali, da avtor ni želel poudariti, da gre za najboljše vino, zlasti iz mesta, ki ga ima riesling med opisanimi vini. Napako torej lahko pripišemo bodisi površnemu branju in pripisovanju enega samega (presežnega) pomena ali premajhni pozornosti pri preformuliranju.

Primer 10

V istem stavku pri opisu vina Reisling je imelo veliko študentov težave tudi z razumevanjem in prevajanjem skladišne strukture »**à la fois ... et ...**«

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
RIESLING Triomphe du terroir alsacien, à la fois viril, d'un fruité exquis et d'un bouquet délicat.	Zmagoslavje alzaške regije, obenem intenzivno ter prijetnega sadnega okusa in izbrano cvetico (II/5–3)	na trenutke krepko, izjemno sadno ter diskretna cvetlica. (II/2–13) včasih možato, z izjemnim sadnim okusom, in delikatno cvetico. (II/3–8) je včasih močno, sicer pa vino izvrstnega sadnega okusa z nežno cvetico (II/4–2) včasih odločnega, toda izbranega sadnega okusa in nežnega bukeja. (II/5–13)

Gre za skladišnsko napako, ki je posledica neprepoznavanja slovnične strukture za naštevanje več sočasnih vrednosti: »**être à la fois x, y et z**«. Na-

pako lahko pripišemo predvsem površnemu branju in premalo celovitemu dojemanju pomena, v nekaterih primerih tudi premajhni pozornosti pri preformuliranju.

Primer 11

Analiza je pokazala tudi na veliko težav pri razumevanju in prevajanju prislovov »**indistinctement**« in »**incomparable**« v opisu vina Riesling, kar je delno povezano tudi s Primerom 7 (»choucroute«) in s težavo pri razumevanju argumentacije.

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
RIESLING Accompagne indistinctement les mets les plus raffinés, est incomparable avec poissons, fruits de mer et bien sûr choucroute.	Spremlja vse najbolj izbrane jedi, neprekosljiv je z ribami, morskimi sadeži in seveda alzaško specialiteto »choucroute«.	Nejasno dopolnjuje najbolj fine jedi in je neprekosljivo dober z ribami, (II/3–3) Brez razlike spremlja najbolj prefinjene jedi, odlično se prilega k ribam, (II/4–16) Brez izjeme ga pijemo poleg najbolj izbranih jedi, bolj kot katero koli drugo vino pa prileže k ribam (II/2–4) Odlično spremlja najbolj izbrane jedi, brezprimerno pa se poda k ribam, (II/4–12)

Napake pri prevajanju prislovov »**indistinctement**« in »**incomparable**« kažejo na različne vzroke, ki imajo za posledico zelo različne neustrezne rešitve.

V nekaterih primerih gre za očitno neustrezno uporabo dvojezičnega slovarja (»nejasno« II/3–3) in »brez razlike« (II/4–16), za površnost pri analizi in razumevanju pomena (II/2–4, II/2–5). Nekateri primeri dodatno kažejo na površnost in/ali nezavzetost pri iskanju ustreznih in smiselnih prevodnih rešitev, kar ima za posledico nesmiselne prevode ali prevode brez pomena (II/4–12). Veliko je tudi prevodov s presežniki (neprekosljiv, najboljši, nezamenljiv), podobno kot v Primeru 9 (»triomphe«) in je posledica površnosti pri razumevanju in preformuliranju.

Najbolj problematičen vidik prevajanja tega stavka je kombinacija z neustreznim prevodom »choucroute« kot »kislo zelje«, kar pripelje do nesmiselnosti argumentacije »je neprekosljiv ob ribah, morskih sadežih in seveda kislem zelju«.

Primer 12

Nepričakovano veliko neustreznih rešitev se je v vseh generacijah pojavilo tudi pri prevodu izraza »**vin de réception**« – izraz se pojavi pri opisu dveh vin (Muscat in Gewurztraminer) v pomenu »vino, primerno za sprejeme«.

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
MUSCAT (...) un merveilleux apéritif et un délicieux vin de réceptions .	vino za sprejeme vino, primerno za sprejeme	odlično vino za zabave (II/4–3) odlično vino za obiske (II/4–4) izvrsten pozdravni kozarček (II/2–7)
GEWURZTRAMINER (...) un merveilleux apéritif naturel et un délicieux vin de réception .		okusno sprejemno vino (II/2–16) okusno vino za sprejem (II/5–2)

Tudi pri tem prevodu gre predvsem za neustrezne kolokacije, ki jim lahko pripišemo različne vzroke. V nekaterih primerih gre za težave z razumevanjem oz. predstavo o namembnosti »vin de réception« (npr. vino za zabave, vino za obiske).

V drugih primerih lahko težave pripišemo tudi premajhnemu naporu študenta pri iskanju ustreznih izrazov v slovenščini (npr. primeren ob sprejemanju obiskov), pa tudi premajhni skrbi za ustreznost kolokacije v slovenščini (sprejemno vino).

3.3 Napaka na besedilni in zunajbesedilni ravni

Primer 13

Posebej zanimiv je naslednji primer iz opisa »Crémant d'Alsace« – Alzaške penine, pri katerem gre za povezanost napake na jezikovni in pragmatični ravni:

izvirnik	ustrezna prevodna rešitev	neustrezne prevodne rešitve
(Crémant d'Alsace) rehaussera de sa fraîcheur discrètement fruitée les rencontres gastronomiques, de l'apéritif à la fin du repas .	Penina bo s svojo svežino poživila vaša gastronomska srečanja od aperitiva do konca obeda	(...) kot aperitiv ali kot zaključek obeda. (II/4–9) Kot aperitiv po koncu obeda bo s svojo svežino dopolnilo gastronomsko srečanja. (II/2–1)

Analiza je pokazala ne dve vrsti napačnih prevodnih rešitev pri študentih, ki niso prepoznali skladenske strukture »**de ... à ...**« – »**od ... do ...**« (**od aperitiva do konca obeda**):

a) nekateri študenti so v prevodu uporabili skladijsko strukturo »ali – ali«; npr. tako pred kot tudi po koncu obroka (II/4–9), kar je posledica nerazumevanja besedila oz. neprepoznavanja francoske skladijske strukture;

b) v večini napačnih prevodov pa so študenti uporabili strukturo »kot ...«, pri čemer napaka ne ostane zgolj na jezikovni ravni, ampak potegne za sabo hudo pomensko napako – »kot aperitiv na koncu obeda«, kar dodatno kaže na študentovo nepoznavanje kulture.

Gre za nazoren primer situacije, na katero opozarja Jeanne Dancette, namreč da je vrzel na jezikovni ravni (morfo-sintaktični) mogoče uspešno premostiti z zunajjezikovnim védenjem, obratno pa bo ta vrzel še poglobljena, čim manjša bo zmožnost uporabe zunajjezikovnega védenja (Dancette, 1997).

4 INTERPRETACIJA REZULTATOV

Analiza pričakovanih težav in napak je potrdila težave pri prevajanju strokovnih izrazov za opise vin, pri prevajanju in navajanju imen vinskih sort ter pri prevajanju izrazov za francoske specialitete (*choucroute* in *foie gras*).

Pri prevajanju oz. navajanju imen vinskih sort analiza pokaže, da so se študenti odločali za različne pristope, nekateri so v celoti ohranili francoska poimenovanja, bodisi brez slovenskih ustreznic ali s slovenskimi ustreznicami. Nekateri študenti so navedli samo slovenske izraze za vinske sorte, kar lahko pri naslovniku (slovenskem bralcu) ustvari neustrezno predstavo o lastnostih vina. Napaka kaže na neustrezno prepoznavanje konteksta in prenačljeno posvajanje oz. slovenjenje izrazov, saj imena vinskih sort v tem besedilu niso uporabljena v generičnem pomenu, ampak kot strokovni izrazi za sorte vin iz točno določene pokrajine in vina s specifičnimi lastnostmi. Analiza je dodatno pokazala na nedoslednost pri navajanju imen vin, saj so nekateri študenti so nekaj imen poslovenili, nekaj pa pustili v francoščini, kar kaže predvsem na premalo pozorno preformuliranje oz. nenatančnost pri končni redakciji prevoda.

Analiza je prav tako potrdila težave pri prevajanju specialitet *choucroute* in *foie gras*. Razlogi za neustrezne prevode so zelo različni, v prvi vrsti gre za neprepoznavanje kulturne specifičnosti obeh izrazov, za napačno uporabo dvojezičnega slovarja in s tem povezano prisojanje enega samega pomena, predvsem pa za neustrezno preverjanje in dokumentiranje v strokovnih virih. Dodatno analiza pokaže na površno branje in razumevanje izhodiščnega besedila, kot tudi na nenatančno preformuliranje in premalo pozorno končno jezikovno redakcijo prevoda.

Skupni imenovalc vseh pričakovanih napak je nepoznavanje francoske gastronomije, navad pri pitju vin, načina izbire vin in kombiniranja z jedmi ter odsotnost dokumentiranja in preverjanja v strokovnih virih, zlasti v strokovni literaturi s področja vin, vinskih sort, vinske kulture in gastronomije.

Analiza je dodatno izpostavila nekatere nepričakovane težave in napake, ki se pojavljajo v vseh generacijah in sicer tako na jezikovni (morfo-sintaktični) ravni kot tudi na pragmatični ravni.

Težave in neustrezni prevodi skladijskih struktur »**à la fois viril, d'un fruité exquis et d'un bouquet délicat**« in »**de l'apéritif jusqu'à la fin du repas**« kažejo v prvi vrsti na nenatančno branje in neprepoznavanje slovničnih struktur, ki bi jih študenti morali poznati. Analiza prevodnih rešitev pokaže tudi na premalo pozorno jezikovno izražanje (neustrezne kolokacije in besedne zveze v slovenščini) in tudi na odsotnost preverjanja smiselnosti in sprejemljivosti prevodnih rešitev.

Težave pri prevajanju izrazov »**triomphe**«, »**outsider**« in prislovov »**indistinctement**« in »**incomparable**« kažejo tako na težave pri razumevanju in nenatančno branje izvirnika kot tudi na nenatančnost pri preformuliranju in neustrezno končno redakcijo prevoda, zlasti z vidika sprejemljivosti besednih zvez in kolokacij, pa tudi smiselnosti prevoda. Med vzroki je mogoče sklepati tako na neustrezno uporabo dvojezičnega slovarja in s tem povezano nekritično prisojanje pomena iz slovarja, pa tudi prisojanje pomena na podlagi lastnih izkušenj, sklepanj in nepoznavanja širšega kulturnega konteksta.

Neustrezno prevajanje pridevnika »**moelleux**« kaže tako na napačno sklepanje na podlagi lastnih predstav in izkušenj, predvsem pa na pomen širine znanj in splošne kulture pri prevajanju kulturno-specifičnih izrazov, medtem ko je neustrezno prevajanje imena »pinot noir« klasičen primer interference in nazoren primer za nezadostno iskanje v strokovnih virih ali prehitro sklepanje na podlagi neustreznih in nestrokovnih virov.

5 ZAKLJUČEK

Analiza napak v prevodih besedila »Značilnosti alzaških vin« je poleg klasičnih prevajalskih težav (interferenca, strah pred interferenco, napačno sklepanje in prisojanje enega samega pomena, neustrezna uporaba dvojezičnega slovarja, napačna uporaba splošnega znanja in lastnih izkušenj), potrdila težave, s katerimi se še posebej srečujejo mladi prevajalci: pomanjkanje splošnih in specifičnih znanj, nezadostno znanje izhodiščnega jezika, površno branje izhodiščnega besedila, ne dovolj natančno preformuliranje in površno izražanje v ciljnem jeziku, predvsem pa pomanjkljivo ali neustrezno preverjanje strokovnih izrazov.

Dva ključna vidika težav študentov pri prevajanju tega besedila so bila nezadostna znanja, tako jezikovna kot zunajjezikovna, zlasti nepoznavanje področja francoske gastronomije in vin, predvsem pa prevelik poudarek na lastnih predstavah, sklepanjih in izkušnjah, ter s tem povezano pomanjkljivo preverjanje strokovnih virov.

Te ugotovitve so bile v prvi vrsti namenjene razmisleku o načinu dela s študenti, o didaktičnemu konceptu, o metodah dela v skupini in samostojnega dela študentov. Študenti so obveznost oddajanja prevodov sprejeli pozitivno, zlasti pa so se zelo pozitivno odzvali na skupinsko diskusijo o prevodnih rešitvah. Potrdilo se je, da je sistematično pregledovanje prevodov način, ki pomaga študentom ozavestiti njihove težave in način dela. Pregledovanje prevodov ni samo način dajanja povratne informacije o težavah in napakah, pomemben je predvsem tudi za spoznavanje narave prevajalskega dela in procesov, ki pripeljejo do končnega izdelka. Študent mora ozavestiti dejstvo, da pri prevajanju ne gre samo za razumevanje, ampak za celovit proces, ki zahteva veliko discipline, natančnosti in vztrajnosti pri iskanju ustreznih pomenov in tvorjenju pomensko in jezikovno dobrih besedil v slovenščini. Študentom se zdi namreč samoumevno, da kot materni govorci s tvorjenjem besedil v slovenščini ne bodo imeli težav in so zelo neprijetno prese-nečeni, ko jih poprava prevodov opozori na nesmiselno in neustrezno izražanje.

Empirična raziskava in pogovor s študenti sta potrdila, da je metoda dela (oddajanje prevodov do roka kot pogoj za pristop h kolokvijem in izpitu, popravljanje prevodov in skupinska analiza v razredu) ustrezna in omogoča študentom, da dobijo povratno informacijo o svojih težavah in napakah. Kljub temu pa se postavlja vprašanje, ali študenti tudi v zadostni meri ozavestijo pomen natančnega in vztrajnega dela ter odgovornosti pri redakciji končnega besedila. Širša analiza je namreč pokazala, da so študenti prevajali bolj zavzeto in odgovorno v primerih, ko so vedeli, da bo njihov prevod ocenjen. Študent bi moral kot eno bistvenih

lastnosti razviti zavest, da mora biti vsak prevod, ki ga odda, narejen odlično ali vsaj po najboljših močeh. Študenti bi to zavest lažje razvijali, če bi učitelj vse prevode, ki jih pregleda, tudi ocenil in bi bila končna ocena pri predmetu vsota vseh študentovih prizadevanj. Tak način dela bi od učitelja zahteval več dela, z vidika ozaveščanja študenta pa bi lahko pomenil velik korak. Priporočilo za nadaljnje delo s študenti je zato ovrednotenje in ocenitev vseh domačih prevodov in smiselnosti vključitev teh ocen v končno oceno.

LITERATURA

- BASTIN, Georges (2003) Aventures et mésaventures de la créativité chez les débutants. *Meta : journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, Volume 48, numéro 3, septembre 2003. Montréal: Les presses de l'Université de Montréal. 347–360.
- DANCETTE, Jeanne (1997) Mapping Meaning and Comprehension in Translation. Danks, J. H. (ur.) in dr.: *Cognitive Processes in Translation and Interpreting*. Thousand Oaks: Sage Publications. 195–209.
- DÉJEAN LE FÉAL, Karla (1993) Pédagogie raisonnée de la traduction. *Meta : journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, Volume 38, numéro 2. 155–196.
- DOBNIK, Nadja (2011) *Analiza napak v prevodih študentov v funkciji načrtovalna in razvijanja predmetov francoskega jezika v okviru študijskega programa prevajalstva*: doktorska disertacija. Ljubljana, 2011.
- GILE, Daniel (2005) *La traduction. La comprendre, l'apprendre*. Paris: PUF.
- GRAD, Anton (1984) *Francosko-slovenski slovar*. Ljubljana: DZS.
- Le grand Robert de la langue française*. Deuxième édition. Paris, 2001.
- KIRALY, Donald (2000) *A Social Constructivist Approach to Translator Education : Empowerment from Theory to Practice*. Manchester: St. Jerome Publishing.
- KUSSMAUL, Paul (1995) *Training the translator*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- NORD, Christiane (1991) *Text analysis in translation. Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. Amsterdam, Atlanta: Rodopi.
- NORD, Christiane (1992) *Text Analysis in Translator Training*. Manchester: St Jerome Publishing.
- Dollerup, C., Loddegaard, A. (ur.), 1992: *Teaching translation and interpreting: training, talent and experience*. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing. 39–48.
- PYM, Anthony (1992) Translation error analysis and the interface with language teaching. Dollerup, C., Loddegaard, A. (ur.): *Teaching translation and interpreting: training, talent and experience*. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing. 279–288.
- ROZMAN, Jože (2012) Črni pinot. Slovenske novice, 08. 05. 2012. Najdeno 10. oktobra 2012 na spletnem naslovu: <http://slovenskenovice.si/tags/crni-pinot>

POVZETEK

Kako sladka so francoska vina – analiza napak študentov v prevodih besedil s področja vin in vinske kulture

V okviru dodiplomskega študija prevajalstva na Oddelku za prevajalstvo FF je pri prevajanju iz francoščine v slovenščino ena rdečih niti tema vin in vinske kulture. Vina so neizogibni del francoske kulture in gospodarstva, pomembno vlogo pa imajo tudi v slovenskem prostoru, zato prevajanje besedil s tega področja pomeni obenem vpogled v družbo, kulturo in gospodarstvo ter razmislek o številnih podobnostih in razlikah.

Pri spremljanju dela študentov več generacij (1999 do 2011) in analizi njihovih prevodov se je izkazalo, da se poleg težav, za katere smo predvidevali, da jih bodo študenti naredili in so bile del didaktičnih ciljev predmeta, redno pojavljajo tudi napake, ki jih po naših predvidevanjih študenti ne bi smeli narediti. V članku so prikazane težave in napake študentov pri prevajanju avtentičnega besedila »Caractéristiques des vins d'Alsace« (Značilnosti alzaških vin). Analiza napak je pokazala na kompleksnost prepletanja jezikovnih in pomenskih napak, ki so delno sicer posledica slabe jezikovne in besedilne kompetence študentov, zlasti pa opozarjajo na pomanjkljivo tematsko-vsebinsko in kulturno kompetenco študentov.

Ključne besede: didaktika prevajanja, analiza napak, vinska terminologija

ABSTRACT

How Sweet Are French Wines – Error Analysis of Student Translations of Texts in the Field of Wine and Wine Culture

Within undergraduate studies at the Department of Translation of the Faculty of Arts, one of the threads running through translation from French into Slovenian is the subject of wines and wine culture. Wines are an essential part of French culture and economy while also playing an important role in Slovenia, therefore translations of texts from the given thematic framework offer an insight into respective societies, cultures and economies, spurring on a reflection on the numerous similarities and differences at hand.

Following the work of students from several generations (from 1999 till 2011) and analyzing their translations shows that in addition to the expected difficulties, which were part of the learning objectives of the course, there also appeared errors that according to expectations the students should not have made. The article presents the students' difficulties and errors in translating the authentic text »Caractéristiques des vins d'Alsace« (Properties of Alsace Wines). Error analysis points towards a complex intertwining of language and semantic errors, which are partially a consequence of the students' poor language and textual competence, but in particular display their insufficient subject and cultural competence.

Key words: translation didactics, error analyses, wine terminology