

18/12/17



DOON UNIVERSITY, DEHRADUN  
Final Examination, 2017  
Department of Spanish Studies, School of Languages  
M.A. Integrated Spanish Semester V  
Course: SLS-302 Introduction to Translation (Into English)

Time Allowed: 3 hours

Maximum Marks: 50

SECTION: A Attempt all Questions.

(Marks: 1x15=15)

1. What is the difference between 'translation' and 'interpretation'?
2. What is 'adaptation' in context of translation?
3. How can one translate '*el seguro del viaje*' into English?
4. What are '*falsos amigos*'? Explain with examples.
5. How would you translate '*tapas*' into English?
6. What is 'connotation' in translation?
7. Define 'cultural transposition' in context of translation.
8. What is an 'intersemiotic translation'?
9. What is 'compensation' in translation?
10. Give definition of 'exotizing/foreignizing' translation.
11. How is it different from/similar to 'domesticating/naturalizing' translation?
12. What is a 'communicative translation'?
13. What is a 'calque'?
14. What is a 'translation loss'?
15. What is the difference between 'interlineal translation' and 'literal translation'?

SECTION B:

1. Translate **any three** of the following passages into English:

(Marks: 5x3=15)

- (i) Llegó el día 13 de junio del 2012, día de mi salida hacia España en un vuelo de Iberia. Al entrar al avión mi puesto era los del pasillo y los 4 puestos eran para mí. No llegó más nadie así que mi vuelo fue muy cómodo con camita y todo. El vuelo tenía escala en Madrid. El aeropuerto nuevo era bonito y moderno.
- (ii) Estimados Sres./Sras. de Human Consulting Group RRHH:  
Nos dirigimos a Ustedes para que nos proporcionen personas candidatas para cubrir una vacante laboral durante un periodo de 6 meses, ya que uno de nuestros trabajadores no va a poder trabajar durante ese periodo.  
El puesto de trabajo que necesitamos reemplazar es el
- (iii) Estos campos de trabajo durante el verano son una iniciativa en alza, sobre todo si quieres convivir con jóvenes de otras culturas y países, ayudar en labores sociales, medioambientales o sanitarias, aprender y tener la satisfacción de unas vacaciones bien aprovechadas.
- (iv) Y de la misma época es otro de los hitos que marcarían el futuro de su cocina, la menestra de verduras en textura. El año siguiente vendría marcado por la deconstrucción, palabreja tomada de la literatura y de la que él se serviría libremente para alterar consistencias y temperaturas de platos conocidos hasta obtener un resultado radicalmente nuevo.

## SECTION C:

(Marks: 1x20=20)

Translate **any one** of the following into English:

### 1. 'El Bulli no volverá a ser el mejor restaurante del mundo'

AGUSTÍ FANCELLI 14/02/2010

Dice que cierra su restaurante dos años y acapara titulares en todo el mundo. Nunca un cocinero llegó tan lejos. Menos un cocinero español. En estas páginas revela algunos de sus sorprendentes planes hasta 2012.

Las tribulaciones de un cocinero globalizado. Esa podría ser la síntesis del momento que vive Ferran Adrià. A pocos días de su anuncio en Madrid Fusión de que, entre 2012 y 2014, su restaurante, elBulli de Roses (Girona), permanecerá cerrado, cita a El País Semanal un sábado por la mañana en su taller de la calle de Portaferrixa, un casón restaurado del siglo XVIII a tiro de piedra del mercado de la Boqueria.

"Como negocio, elbulli es una chaladura. Pienso en una fundación"

"Hablo de I+D; en un país turístico, la administración debería implicarse"

En el taller no hay nadie. El equipo está ahora de vacaciones, se incorpora el siguiente lunes. Para entonces, el carácter monacal que tiene este espacioso principal, con todas las publicaciones bien ordenadas, las colecciones de utensilios expuestas en urnas, las impolutas chaquetas de chef colgadas del perchero -entre ellas, la que vistió como presidente del jurado del premio Bocuse d'Or en Lyon en 2003-, se habrá desvanecido y el lugar habrá sido tomado por el bullir de sus ideas y las de sus colaboradores más próximos.

Él no se ha tomado vacaciones. Tenía pensado irse fuera de Barcelona con su mujer tras el cierre del restaurante a finales de diciembre, pero al fin decidió quedarse. Claro que su concepto de vacaciones tampoco es que sea muy convencional. Él las utiliza para ir a comer a alguna parte donde todavía no ha estado. "Tengo la suerte de trabajar en lo que más me gusta", confirma en un momento de la entrevista.

No se fue de vacaciones, sino que se dedicó a juntar las ideas de los proyectos futuros y a anunciarlas en Madrid Fusión. Fue portada en todos los diarios, incluido el Financial Times. Todos los noticiarios de televisión del mundo cantaron la noticia. Pues vaya unas vacaciones; en vez de descanso, más presión. "Sin presión no hay pasión", confirma en otro momento.

Necesitaba Ferran Adrià realizar ese anuncio en Madrid Fusión. Necesitaba ponerle fechas al calendario. Y está satisfecho por haberlo hecho. "Son los tres días más maravillosos de mi carrera, y mira que he tenido momentos buenos. Por la reacción que ha habido. Creo que se ha respetado mi decisión".

Si ésta es su impresión, tampoco hay que amargarle la fiesta. Ahora bien, no todo el monte ha sido orégano. Le Monde titulaba el otro día un artículo: "Mauvaise passe pour elBulli". Un mal paso que el cocinero supuestamente habría dado decidiendo cerrar esos dos años, acuciado por los ataques a su "cocina molecular" y a la diabólica química que emplea para elaborarla, denunciada en su día por Carles Santamaria. ¡Ah, la France, que mal digiere todavía que el mejor restaurante del mundo no esté dentro del perímetro del hexágono!

Pero buena parte de la culpa de todo la tiene un pope francés, Joël Robuchon, que, cuando se retiró a los 50 años, declaró que Adrià merecía ese cetro. Ahora, en elBulli, historia de un sueño. Catálogo audiovisual 1963-2009 (reportaje de David Pujol editado en cuatro cedés), el mítico chef se ratifica en la sentencia, añadiendo un retintín muy propio del país vecino: "No debía de ir muy equivocado".

Adrià se muestra comedido ante esta polémica. Formula así su reacción a micrófono abierto: "Algunos lobbies en algunos países no están interesados en que la cocina española sea el referente. Esto forma parte de la dimensión socioeconómica y mediática que ha tomado todo el asunto. Y hasta cierto punto es normal. Lo que ya no lo es tanto es que me den la vara con la cocina molecular. Yo no sé qué es eso".

## 2. Memoria histórica

Alicia López

Las iniciativas en favor de la recuperación de los restos mortales de las víctimas de la Guerra Civil española y el franquismo tomaron un fuerte impulso a finales de 2008 cuando el juez Baltasar Garzón pidió a las Asociaciones por la Recuperación de la Memoria Histórica que den datos sobre muertos y desaparecidos durante esos años, en la mayor investigación sobre este asunto hecha nunca en España.

“Aquí no vamos a abrir ninguna herida”, dice Rafaela Córdoba. Su padre fue fusilado<sup>3</sup> contra la tapia del cementerio de Málaga a comienzos de la Guerra Civil. Ahora, un equipo de arqueólogos exhuma cuidadosamente los más de 6000 restos mortales de víctimas que allí yacen. Rafaela nos habla de la enorme explanada bajo la que se encuentra la fosa común y recuerda conmovida: “Mi madre se ponía a limpiar como si fuera un nicho, y a mí, con cinco años, y a mi hermana, con nueve, nos mandaba tirarle a mi padre las flores a esa tumba que era muy grande. Aquello era un montón de tierra”.

Rafaela se sentía afortunada por poder, con 81 años, dar digna sepultura a los restos de su padre. Más de 2300 cuerpos fueron recuperados por un equipo arqueológico que trabajó únicamente en el cementerio de Málaga entre 2006 y 2009, cuando un juez autorizó la exhumación de varias fosas comunes que se encuentran dentro de ese recinto. Pero no todos los familiares de las víctimas de la Guerra Civil tienen la misma suerte. A finales de septiembre de 2008, representantes de las Asociaciones para la Recuperación de la Memoria Histórica de varias ciudades españolas junto con familiares de las víctimas fueron recibidos por el juez Baltasar Garzón para entregar las listas que contienen miles de nombres de víctimas de la guerra junto con todos los datos reunidos sobre las circunstancias de sus muertes, última vez que fueron vistos, prisiones en las que habían sido encerrados<sup>15</sup> o cualquier dato que pueda ayudar a identificar el paradero de sus restos mortales. El objetivo de la reunión era que el juez diera finalmente luz verde para exhumar las fosas comunes que están repartidas por toda España. Muchos, incluso, desconocen su existencia y para otros son lugares de oración<sup>19</sup>, pedazos de tierra bajo los que descansan sus seres queridos.

A pesar de que la petición de dar digna sepultura a las víctimas es para muchos legítima, ha supuesto un largo proceso que ha terminado enfrentando a las asociaciones, familiares, escritores e historiadores de diversas opiniones, pues hay quien afirma que las heridas del pasado no deben abrirse.

La polémica se ha centrado muchas veces en torno a la familia del poeta Federico García Lorca, principales opositores a la exhumación de la fosa de Alfacar, en Granada, donde supuestamente se encuentran los restos del dramaturgo junto con los del maestro de escuela Díoscuro Galindo y los banderilleros Francisco Galadí y Joaquín Arcollas. A pesar de las posteriores excavaciones (2014-2015) y del cambio de opinión de la familia del poeta que finalmente consintió abrir la fosa común, los restos del poeta no han sido encontrados.