

**אוניברסיטת בר-אילן**  
הפקולטה למדעי הרוח  
המחלקה לתרגום וחקר התרגום

"אם אין מתיקות בתחתית הפאי, למי אכפת מהקישוט?"<sup>1</sup>  
על תרגום אוכל ותרבות האוכל בחמישה רומנים ובתרגומיהם לעברית

טליה עובדיה

עבודה זו מוגשת כחלק מהדרישות לשם קבלת תואר מוסמך  
במחלקה לתרגום וחקר התרגום

תשע"א

רמת גן

---

<sup>1</sup> King, William. 1708. *The Art of Cookery*. בתוך: המתיקות שבתחתית הפאי מאת אלן ברדלי, תרגמה אסנת הדר.

**אוניברסיטת בר-אילן**  
הפקולטה למדעי הרוח  
המחלקה לתרגום וחקר התרגום

"אם אין מתיקות בתחתית הפאי, למי אכפת מהקישוט?"<sup>1</sup>  
על תרגום אוכל ותרבות האוכל בחמישה רומנים ובתרגומיהם לעברית

טליה עובדיה

עבודה זו מוגשת כחלק מהדרישות לשם קבלת תואר מוסמך  
במחלקה לתרגום וחקר התרגום

תשע"א

רמת גן

---

<sup>1</sup> King, William. 1708. *The Art of Cookery*. בתוך: המתיקות שבתחתית הפאי מאת אלן ברדלי, תרגמה אסנת הדר.

עבודה זו נעשתה בהדרכתה של פרופסור רחל ויסברוד, מן המחלקה לתרגום וחקר התרגום, אוניברסיטת בר אילן.

## תודות:

ראשית, ברצוני להודות לפרופסור רחל ויסברוד, המנחה שלי, על שעזרה לי להפוך את מפל המילים הנשפכות אל הדף לנהר זורם של מחשבות. כל הערה שלך דחפה אותי לא לשיפור, אלא לשלמות, ועל כך אני מעריכה אותך אף יותר.

לנעמי כהן, מזכירת המחלקה המקסימה, תודה על כל העידוד והעזרה. לא רק שאת עושה מעל ומעבר, את תמיד עושה זאת בהן ובנועם.

לחנה קמינסקי, חברתי למסע, תודה רבה על התמיכה הנפשית והעידוד – בלעדייך ספק אם הייתי מחזיקה מעמד...

ולאמא היקרה שלי, שמגיל קטן נתנה לי להתפרע במטבח ובזכותה גיליתי את אהבת הבישול ואת קסם האוכל – גם שבעה גלגולי חיים לא יספיקו כדי להודות לך על כל התמיכה והאהבה שנתת לי, ועודך נותנת מדי יום ביום.

## תוכן עניינים

8	תקציר
1	1. מבוא
3	2. שאלות המחקר ומטרותיו
5	3. השערות המחקר
6	4. שיטת המחקר
6	4.1 שלבי הניתוח
8	4.2 מבנה העבודה
10	5. סקירת ספרות
10	5.1 הסוציולוגיה של האוכל
10	5.1.1 אוכל וזהות לאומית
13	5.1.2 אוכל ומעמד חברתי
15	5.1.3 אוכל כמערכת סמלים
16	5.2 תרגום כהעברה בין-תרבותית
17	5.2.1 מחסרים
20	5.2.2 תרגום שמות
21	5.3 הנהרה
23	6. תרגום שמות פרטיים
24	6.1 קבוצה א' – סופרות הכותבות על תרבות מוצאן
27	6.2 קבוצה ב' – סופרות הכותבות על תרבות זרה
30	6.3 סיכום ומסקנות
32	7. תרגום שמות חומרי גלם ושמות מאכלים – השכבה הגלוייה
34	7.1 תרגום שמות חומרי גלם
34	7.1.1 קבוצה א' – סופרות הכותבות על תרבות מוצאן
40	7.1.2 קבוצה ב' – סופרות הכותבות על תרבות זרה

43	7.2 תרגום שמות מאכלים .....
44	7.2.1 קבוצה א' – ספרות הכותבות על תרבות מוצאן .....
53	7.2.2 קבוצה ב' – ספרות הכותבות על תרבות זרה .....
59	7.3 סיכום ומסקנות .....
62	<b>8. תרגום שמות חומרי גלם ושמות מאכלים – השכבה הסמויה .....</b>
63	8.1 תרגום חומרי גלם .....
64	8.1.1 קבוצה א' – ספרות הכותבות על תרבות מוצאן .....
70	8.1.2 קבוצה ב' – ספרות הכותבות על תרבות זרה .....
73	8.2 תרגום שמות מאכלים .....
73	8.2.1 קבוצה א' – ספרות הכותבות על תרבות מוצאן .....
93	8.2.2 קבוצה ב' – ספרות הכותבות על תרבות זרה .....
96	8.3 סיכום ומסקנות .....
99	<b>9. סיכום ומסקנות .....</b>
99	9.1 ממצאים .....
101	9.2 ניתוח, נתונים ומסקנות .....
103	9.3 תרומת העבודה .....
104	<b>ביבליוגרפיה .....</b>
I	<b>Abstract .....</b>

## תקציר

עבודה זו חוקרת סוגיות שונות שעולות מתרגום של שמות פריטי מזון ובודקת אם יש הבדלים בין סופרות הכותבות על תרבות המוצא שלהן לקהל מתרבות אחרת לבין סופרות הכותבות על תרבות זרה להן ולקהלן מבחינת מתן הסברים על היבטים תרבותיים או אחרים של האוכל במקור, ואם כן – האם יש להסברים אלה השפעה על מידת ההנהרה בתרגום, ומה טיבה של השפעה זו.

לשם כך הבחנתי בין שתי קבוצות של ספרים: ספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות המוצא שלהן לתרבות יעד אחרת, וספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות אחרת לתרבות המוצא שלהן. בנוסף, כיוון שבשתי הקבוצות הללו אין התאמה בין התרבות שעליה מדובר בספר לבין תרבות המקור ולבין תרבות היעד, הבחנתי גם בין שתי רמות של תרגום: ברמה הראשונה הצגתי את האסטרטגיות התרגום שבהן השתמשו הסופרות עצמן לצורך התמודדות עם העברת פריטים קולינריים שונים משפת התרבות שעליה מדובר בספר לשפת תרבות המקור, ואילו ברמה השנייה הצגתי את האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים לצורך התמודדות עם העברת פריטים קולינריים שונים משפת תרבות המקור לשפת תרבות היעד.

השערת המחקר שעמדה בבסיס העבודה הייתה שסופרות שכותבות על תרבות המוצא שלהן יספקו פחות מידע על היבטים תרבותיים-חברתיים או אחרים של האוכל כי בשבילן המידע הזה מובן מאליו, ואילו סופרות שכותבות על תרבות הזרה להן ולקהלן ינהירו יותר משום שגם עבורן המידע הזה הוא בגדר מידע חדש. עבור המתרגם, עם זאת, המידע הזה הוא בגדר מידע חדש בכל אחת מהאפשרויות הללו, אך אם כבר ניתן הסבר במקור, שיערתי שלא יהיה לו צורך להנהיר בתרגום.

בעבודה זו נבדקו חמישה רומנים ותרגומם לעברית: **ירושלם של אובדן** לקיראן דסאי (Kiran

Chitra), *The Inheritance of Loss* (Desai), **אדונית התבלינים** לצ'יטרה בנרג'י דייוואקרוני (Chitra

Amy Tan, *The*) **חוג שמחת המזל** לאמי טאן (Banerjee Divakaruni, *The Mistress of Spices*

*Joy Luck Club*) **חמשת רבעי התפוז** לג'ואן האריס (Joanne Harris, *Five Quarters of the*

*Orange*) **ותחת שמי טוסקנה** לפרנסס מאייס (Frances Mayes, *Under the Tuscan Sun*). כולם

נכתבו בשני העשורים האחרונים, שבהם הייתה פריחה קולינרית, הן בארץ והן בעולם. בזכות פריחה זו

יש היום הכרות עמוקה יותר עם חומרי גלם ועם מאכלים מרחבי העולם, אך לא בהכרח עם המטען התרבותי-חברתי שהם נושאים.

ממצאי העבודה מצביעים על כך שסופרות אשר כותבות על תרבותן אכן נוטות לספק פחות הנהרות מאשר סופרות הכותבות על תרבות זרה להן. כמו כן נמצא שקיים יחס הפוך בין שתי רמות התרגום – כאשר הסופרות סיפקו הנהרות במקור לא נמצאו כמעט הנהרות בתרגום, ואילו כאשר הסופרות לא סיפקו הנהרות במקור נמצאו יותר הנהרות בתרגום. עם זאת, כאשר מדובר בהיבטים תרבותיים-חברתיים או סמליים של פריטי מזון, כמות ההנהרות שנמצאו בתרגום הייתה מזערית, בתרגום של שני סוגי הספרים. נתון זה מרמז על כך שגם אם חומרי הגלם והמאכלים שהוזכרו מוכרים למתרגם, בין אם מדובר בספרים מקבוצה א' ובין אם מדובר בספרים מקבוצה ב', יתכן שהוא אינו מודע להיבטים התרבותיים-חברתיים או סמליים שנלווים אליהם בתרבות א', קל וחומר אם מדובר בחומרי גלם ומאכלים שזרים לו.



## 1. מבוא

When he knew the questions to ask, Mistress Sanderholt had proven to be a woman of vast knowledge gathered over years of having prepared the dishes of many lands. Food, as it turned out, was a reservoir of knowledge about people (Goodkind, 1996: 267).

אוכל הוא חלק בלתי נפרד מהקיום האנושי, לא רק בשל העובדה שלא ניתן להתקיים פיסית בלעדיו, אלא גם מפני שהוא תופס מקום בהיבטים רבים בחיי האדם. האדם מגדיר את עצמו באמצעות האוכל שהוא אוכל, בין אם מדובר במעמדו הכלכלי-חברתי, במוצאו הגיאוגרפי, בתרבותו, או באמונותיו ועקרונותיו. האוכל משמש לסימון אירועים חשובים, להבעת רגשות, למילוי חסכים. לרוב, אוכל אינו רק אוכל, שכן בדרך כלל מתלווה אליו גם ערך מוסף – אם במעמד הטקסי-דתי שהאדם מעניק לו, אם בחברה שאתה האדם חולק אותו ואם באווירה שהוא משרה על האדם והאדם עליו (Ashley et al. 2004, Appadurai 2008, Sen 2004). תרגום נועד לגשר בין שפות שונות ובין תרבויות שונות (Ivir 1987), וכיוון שאוכל הוא חלק בלתי נפרד מכל תרבות שהיא, הרי שלתרגום של מופעי אוכל בטקסט יש חשיבות יתרה. עבודה זו עוסקת במופעים של אוכל בספרות ובתרגומם לעברית. לשם כך נבחרו חמשה ספרים שהעיסוק באוכל מרכזי בהם: **ירושה של אובדן** לקיראן דסאי (Kiran Desai, *The Inheritance of Loss*), **אדונית התבלינים** לצ'יטרה בנרג'י דיוואקרוני (Chitra Banerjee Divakaruni, *The Mistress of Spice*), **חוג שמחת המזל** לאמי טאן (Amy Tan, *The Joy Luck Club*), **המשפת רבעי התפוז** לג'ואן האריס (Joanne Harris, *Five Quarters of the Orange*) ו**תחת שמי טוסקנה** לפרנסס מאייס (Frances Mayes, *Under the Tuscan Sun*). ספרים אלה משקפים תרבויות שונות ומנהגים שונים, הבאים לידי ביטוי, בין היתר, במאכלים המתוארים בהם. בשלושה מהם, הסופרת כותבת על תרבות המוצא שלה לקהל מתרבות אחרת, ובשניים האחרים, היא כותבת על תרבות זרה לה ולקהלה. משום שבכל אחד מחמשת הספרים שנידונים בעבודה זו אין התאמה בין התרבות שעליה מסופר בספר לבין תרבות המקור, בעבודה זו גם הסופרות עצמן נתפסות כמתרגמות, המעבירות את שמות פריטי המזון משפת תרבות הספר לשפת תרבות המקור.

הבחירה בקורפוס רחב ומגוון, ככל שמתיר היקף העבודה, נועדה לאפשר לי לבדוק אם הטיפול

בנושא האוכל בתרגום ייחודי לכל ספר, או שמא יש הבדלים בין הספרים, ואם כן, מניין הם נובעים; כל

זאת בניסיון להעמיד בסיס ראשוני להכללות על תרגום אוכל כסמן תרבות. כל הספרים האלה עוסקים, במידה זו או אחרת, בהעברת משמעות מתרבות אחת לרעותה, ובתרגום מתווסף עוד רובד של העברת משמעות לתרבות שלישית.

## 2. שאלות המחקר ומטרותיו

לצורך בחינת הסוגיות השונות העולות מתרגום פריטי מזון הבחנתי בין שתי קבוצות של ספרים: ספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות המוצא שלהן לתרבות יעד אחרת (מעטה "קבוצה א"), וספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות שאינה תרבות המוצא שלהן (מעטה "קבוצה ב"). בנוסף, כיוון שבשתי הקבוצות הללו אין התאמה בין התרבות שעליה מדובר בספר (מעטה "תרבות א") לבין תרבות המקור (מעטה "תרבות ב") ולבין תרבות היעד (מעטה "תרבות ג"), הבחנתי גם בין שתי רמות של תרגום: ברמה הראשונה הצגתי את אסטרטגיות התרגום שבהן השתמשו הסופרות עצמן לצורך התמודדות עם העברת פריטים קולינריים שונים משפת תרבות א' לשפת תרבות ב', ואילו ברמה השנייה הצגתי את האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים לצורך התמודדות עם העברת פריטים קולינריים שונים משפת תרבות ב' לשפת תרבות ג'.

לאור זאת ובהתבסס על סקירת הספרות (סעיף 5 להלן) ניסיתי לענות על השאלות הבאות –

(א) באילו אסטרטגיות תרגום נקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה כדי להתמודד עם שמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים, ובאילו אסטרטגיות תרגום נקטו המתרגמים ברמת התרגום השנייה?

(ב) באילו אסטרטגיות תרגום נקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה כדי להתמודד עם סוגיות שונות העולות מתרגום השכבה הגלויה (Hall 1990/1959 in Katan 2009) של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים, ובאילו אסטרטגיות תרגום נקטו המתרגמים כדי להתמודד עם סוגיות אלו ברמת התרגום השנייה?

(ג) באילו אסטרטגיות תרגום נקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה כדי להתמודד עם סוגיות שונות העולות מתרגום השכבה הסמויה (Hall 1990/1959 in Katan 2009) של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים, כלומר כאשר האוכל משמש כסמן תרבותי-חברתי או כיסוד סמלי המעוגן בתרבות שעליה נכתב הספר, ובאילו אסטרטגיות תרגום נקטו המתרגמים כדי להתמודד עם סוגיות אלו ברמת התרגום השנייה?

(ד) האם יש הבדלים בין סופרות הכותבות על תרבות המוצא שלהן לקהל מתרבות אחרת לבין סופרות הכותבות על תרבות זרה להן ולקהלן מבחינת מתן הסברים על היבטים תרבותיים או אחרים של

האוכל במקור, ואם כן – האם תהיה להסברים אלה השפעה על מידת ההנהרה בתרגום, ומה יהיה טיבה של השפעה זו?

מטרות המחקר הן לבדוק, דרך מתן תשובות לשאלות הללו, אם וכיצד התמודדו המתרגמים עם סוגיות העולות מתרגום פריטי מזון שונים, בהתחשב במודעות הקולינרית הפורחת בימינו, ובעיקר, אם וכיצד העבירו בתרגום את המשמעויות התרבותיות-חברתיות הגלומות באוכל. כיוון שאוכל הוא אחד מסמני התרבות החשובים ביותר בכל חברה שהיא, בחרתי להתמקד בתרגום של מופעי אוכל בטקסט כדוגמה לאופן שבו מתרגמים תרבות.

### 3. השערות המחקר

השערותיי התמקדו בהבחנה בין שתי קבוצות הסופרות: סופרות הכותבות על תרבות המוצא שלהן לקהל זר, וסופרות הכותבות על תרבות זרה להן ולקהלן.

ראשית, ציפיתי שיהיה הבדל בין הספרים: סופרות מהקבוצה הראשונה יספקו פחות הסברים על ההיבטים התרבותיים-חברתיים או האחרים של האוכל מאשר סופרות מהקבוצה השנייה, וזאת משום שרק בקבוצה השנייה הסופרות חולקות עם קהל היעד את חוויית המפגש עם תרבות זרה. שנית, שיערתי שהנהרה תימצא בכל התרגומים, משום שהיא אמצעי רווח לגשר על הפער בין תרבויות, פער המתגלם בין היתר בתחום האוכל, וכן משום שגם אם תרבות המקור שבה נכתב הספר מוכרת לקוראים בתרבות היעד, האוכל מאפיין לפעמים תרבות שלישית, אשר אינה מוכרת להם. שלישית, שיערתי שעל אף שהנהרה תמצא בכל התרגומים, היא תימצא בעיקר בתרגומים של הספרים מהקבוצה הראשונה; זאת משום ששיעורתי שסופרות מהקבוצה הראשונה יספקו פחות מידע על ההיבטים התרבותיים-חברתיים או אחרים של האוכל כי בשבילן המידע הזה מובן מאליו, לעומת סופרות מהקבוצה השנייה, שינהירו יותר משום שגם עבורן המידע הזה הוא בגדר מידע חדש. עבור המתרגם, עם זאת, המידע הזה הוא בגדר מידע חדש בכל אחת מהאפשרויות הללו, אך במידה שכבר ניתן הסבר במקור, שיערתי שלא ינהיר מעבר לכך בתרגום.

השערות אלה אמנם אינן מביאות בחשבון משתנים נוספים, כגון הנהרה משיקולים ספרותיים (כשמאכל או חומר גלם חיוני לאפיון דמות או מצב), או זהות הדובר (ייתכן שהמספרת, גם אם היא דמות בסיפור, נוטה להנהיר יותר מדמויות אחרות). אך התחשבות במשתנים אלה הייתה מחייבת הצגת שאלות מחקר שונות מאלה שבחרתי להתמקד בהן, ומן הראוי לטפל בשאלות אלה במחקרי-המשך.

## 4. שיטת המחקר

שיטת המחקר שננקטה בעבודה זו כוללת ניתוח מדגמי של מופעים של אוכל בכל טקסט, תוך השוואה בין מקור לתרגום. דגמתי מכל ספר מספר קטעים, אשר בבדיקה ראשונית נמצא שמופעי האוכל הם הנושא העיקרי שבהם ו/או שהם טעונים מבחינה תרבותית-חברתית או בעלי משמעות סמלית. הקטעים נבחנו לגופם, אך בהקשר של הטקסט השלם.

### 4.1 שלבי הניתוח

(א) בחנתי את השימוש בפריטי מזון לצורך מתן שמות לדמויות. לשם כך בחנתי שלושה ספרים מהקורפוס שבהם נמצאה תופעה זו: Kiran, Chitra Banerjee Divakaruni, *The Mistress of Spices*; Desai, *The Inheritance of Loss*, ו-Joanne Harris, *Five Quarters of the Orange*. השווייתי בין אסטרטגיות התרגום שנקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה לתרגום שמות פרטיים המבוססים על פריטי מזון, לבין אסטרטגיות התרגום שנקטו המתרגמים ברמת התרגום השנייה לתרגום שמות אלו. לצורך בדיקה זו נשענתי על התיאוריות של אייסלה (Aixelá 1996), של נורד (Nord 2003) ושל הארבי והיגינס (Hervey and Higgins 1992) על תרגום שמות, שאותן סקרתי בסעיף 5.2.2, והן:

- (1) אי-תרגום (כאשר האותיות של שפת המקור ושפת היעד זהות, אף שיתכן שהן נהגות אחרת בכל שפה), (2) תעתיק (כאשר האותיות של שפת המקור ושפת היעד שונות), (3) החלפה, (4) תרגום לפי משמעות השם ו- (5) השארת השם המקורי יחד עם התאמות מינימאליות (מורפולוגיות או תרבותיות) לשפת היעד. משום שלפחות בחלקן אסטרטגיות אלו חופפות עם האסטרטגיות לתרגום מחסרים (שאילה – אי-שינוי או שינוי מינימאלי של הפריט הלשוני; המרה – החלפה בביטוי אחר מתרבות המקור, בביטוי ניטראלי או בביטוי דומה משפת היעד וכו') (Ivir 1987, Aixelá 1996, Pym 1996, Steiner 1998), במקרה של חפיפה אשתמש בשמות האסטרטגיות לתרגום מחסרים, כדי ליצור אחידות עם שאר הפרקים ולמנוע בלבול לגבי משמעותם.
- (ב) השווייתי בין קטעים מהטקסטים במקור לבין תרגומם לעברית כדי לבחון את אופני ההתמודדות עם סוגיות שונות שעולות מתרגום השכבה הגלויה (Hall 1990/1959 in Katan 2009) של פריטים

קולינריים, ובעיקר מחסרים בתחום זה. כיוון שהדיון במחסרים הוא מרכזי בעבודתי, הצגתי גישות שונות להם בפרק של סקירת הספרות, אך בעבודה עצמה התמקדתי בהגדרות של ויצמן (תש"ע), הן משום שהן עדכניות יותר ומגיבות על מחקרים קודמים, והן משום שלדעתי הן מדויקות יותר ונוחות ליישום.

בחינת האופן שבו מתמודדות הסופרות ברמת התרגום הראשונה והמתרגמים ברמת התרגום השנייה עם סוגיות שונות שעולות מתרגום פריטים קולינריים, לרבות מחסרים, נעשתה לפי האסטרטגיות שאותן פירטתי בסעיף 5.2: שאילה באותיות שפת המקור; תעתיק באותיות שפת היעד; הגדרה – פירוט והסבר של הפריט הלשוני המתלווה לציון השם עצמו; תרגום מילולי – תרגום מילוני של כל מילה בצירוף מילים המהווה מחסר<sup>1</sup>; המרה – החלפה בביטוי אחר מתרבות המקור, במילה או בצירוף מילים דומה משפת היעד; הכללה – החלפה של פריט לשוני ספציפי בשם כללי; השמטה – אי-העברת פריט שהופיע בטקסט המקור לטקסט המתורגם; הוספה – הוספת מידע על הרקע התרבותי; פיצוי – השמטה במקום אחד והוספה במקום אחר; פריטה למרכיבים – כאשר מפורטים סך החלקים המרכיבים את המושג אך לא מצוין שם המושג עצמו; נורמליזציה – התאמה לתרבות היעד והנהרה – הפיכת המרומוז במקור למפורש בתרגום (Blum-Kulka 1986, Ivir 1987, Hervey and Higgins 1992, Weissbrod 1992, Aixelá 1996, Pym 1996, Steiner 1998, Nord 2003, Laviosa 2002, Pápai 2004, Pugliese 2005, Mauranen 2008, Katan 2009). הנהרה טופלה לפי ההבחנות של בלום-קולקה (Blum-Kulka 1986), ויסברוד (Weissbrod 1992) ומאורנן (Mauranen 2008) שאותן פירטתי בסעיף 5.2.3. הרשימה לעיל כוללת אסטרטגיה חדשה שהוספתי במהלך המחקר – פריטה למרכיבים, המתבטאת בכך שהמתרגם מציין את סך מרכיביו של מאכל מסוים ו/או את אופן הכנתו במקום לציין את שם המאכל עצמו, בעוד שבתרבות א' (התרבות שעליה מדובר בספר), שם המאכל מעיד מראש על סך מרכיביו ועל אופן הכנתו.

(ג) בחנתי מופעים של אוכל הנושאים מטען תרבותי-חברתי או משמעות סמלית (השכבה הסמויה – Hall 1990/1959 in Katan 2009) ובדקתי באילו אסטרטגיות השתמשו הסופרות כדי להעבירם ברמת התרגום הראשונה, ובאילו אסטרטגיות נקטו המתרגמים כדי להעבירם ברמת התרגום השנייה. כחלק

<sup>1</sup> עם זאת, אם מדובר במילה יחידה המהווה מחסר, אין לה, מטבע הדברים, תרגום מילוני.

מבדיקה זו הבחנתי בין מקרים שבהם סופרת כותבת על תרבות המוצא שלה לעומת מקרים שבהם סופרת כותבת על תרבות זרה, ובחנתי באילו מקרים נטיית הסופרת תהיה להנהיר היבטים תרבותיים-חברתיים של אוכל, ואם כן – באילו אסטרטגיות היא נוקטת לצורך כך. לאחר מכן בחנתי כיצד פעולה זו משפיעה על התרגום, כלומר, האם במקרים שבהם הסופרת הנהירה מעט אכן נטיית המתרגם הייתה להנהיר יותר (על ידי הוספת רקע תרבותי, מידע והסברים שלא היו קיימים במקור), ואילו במקרים שבהם הסופרת סיפקה מידע ורקע תרבותי במקור הייתה נטיית המתרגם להנהיר פחות או בכלל לא. כדי לברר אם יש יותר או פחות הנהרה בתרגום, בדקתי הן את מספר היקריותיהן של ההנהרות בתרגום והן את דפוסי ההנהרה: בדקתי אם יש בתרגום שימוש במילים מפרשות, בהערות בגוף הטקסט ובהערות שוליים שלא היו קיימות במקור, ואם כן – באיזו מידת פירוט.

לאור כל זאת בדקתי אם האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים בתרגום כדי להתמודד עם מחסרים בתחום הקולינרי וכדי להעביר את התפקידים התרבותיים-חברתיים והסמליים של האוכל הובילו לשוויון ערך בתרגום, או שמא הן הוסיפו על המקור או גרעו ממנו, ובכך יצרו עבור קורא היעד חוויה שונה מזו של קורא המקור.

## 4.2 מבנה העבודה

גוף העבודה, לאחר סקירת הספרות, חולק לשלושה פרקים עיקריים:

- (א) הפרק הראשון עוסק בתרגום שמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים.
- (ב) הפרק השני עוסק בתרגום השכבה הגלויה של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים. השכבה הגלויה, לפי המודל של הול כפי שהוצג במאמרו של קייטן (Hall 1990/1959 in Katan 2009), כוללת יסודות סביבתיים (when, where) ויסודות התנהגותיים (what) כגון מוסיקה, אומנות, אוכל ושתיה, לבוש, ארכיטקטורה וכו'. בהקשר של פרק זה התמקדתי באסטרטגיות התרגום שננקטו על ידי הסופרות ברמת התרגום הראשונה, ועל ידי המתרגמים ברמת התרגום השנייה, בהתמודדות עם סוגיות שונות שעולות מתרגום פריטים קולינריים, לרבות מחסרים בתחום הסימן, המסומן והתפיסה, לפי הגדרתה של ויצמן (תש"ע). במקרה של חומרי גלם התמקדתי במידת הטמעתם בתרבויות ב' וג', ואילו במקרה של שמות מאכלים התמקדתי באופן שבו מוצגים חומרי הגלם המרכיבים אותם ודרכי הכנתם.



(ג) הפרק השלישי עוסק בתרגום השכבה הסמויה של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים. השכבה הסמויה, לפי המודל של הול כפי שהוצג במאמרו של קייטן (Hall 1990/1959 in Katan 2009), כוללת יסודות תוכניים (how), אמונות וערכים (why) ויסודות הקשורים לזהות (who), כגון טקסים, נורמות התנהגות, מנהגים ומסורות וכו'. בהקשר של פרק זה התמקדתי באסטרטגיות התרגום שנקטו על ידי הסופרות ברמת התרגום הראשונה, ועל ידי המתרגמים ברמת התרגום השנייה, בהתמודדות עם סוגיות שונות שעולות מתרגום פריטים קולינריים, לרבות מחסר בתחום התפיסה, לפי הגדרתה של ויצמן (תש"ע).

כאמור, לצורך בחינת אסטרטגיות התרגום השונות הבחנתי בין ספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות המוצא שלהן לתרבות יעד אחרת, וספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות אחרת לתרבות המוצא שלהן. בנוסף, כיוון שבשתי הקבוצות הללו אין התאמה בין התרבות שעליה מדובר בספר לבין תרבות המקור ולבין תרבות היעד הבחנתי גם בין שתי רמות של תרגום: ברמה הראשונה הצגתי את אסטרטגיות התרגום שבהן השתמשו הסופרות עצמן לצורך התמודדות עם העברת פריטים קולינריים שונים משפת תרבות א' לשפת תרבות ב', ואילו ברמה השנייה הצגתי את האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים לצורך התמודדות עם העברת פריטים קולינריים שונים משפת תרבות ב' לשפת תרבות ג'. לאור האמור, ברמת התרגום הראשונה התייחסתי לסופרות משתי הקבוצות כאל מתרגמות, וזאת משום שגם הן משתמשות באסטרטגיות תרגום שונות כאשר הן מעבירות פריטים קולינריים מתרבות א' לתרבות ב'.

## 5. סקירת ספרות

### 5.1 הסוציולוגיה של האוכל

הסוציולוגיה של האוכל התמסדה בימינו כתחום דעת ומחקר עצמאי בלימודי התרבות. חוקרים רבים, החל מאנתרופולוגים והיסטוריונים וכלה בסוציולוגים וכלכלנים, עוסקים בהיבטים שונים של אוכל כחלק מהחברה ומיצירת זהותה. בפרק זה אסקור את סוגיית האוכל משלושה היבטים: אוכל וזהות לאומית, אוכל ומעמד חברתי ואוכל כמערכת סמלים.

#### 5.1.1 אוכל וזהות לאומית

אומרים שצוויו של אחד מקיסרי סין פתחו במילים: "העולם מושחת על חקלאות", והמזון הוא שעיצב את החברה האנושית מקדמת דנא. אכילה היא תהליך חיוני יותר ממין, והצורך לאוכל חוזר ונשנה יותר ממנו. ריתמוס העבודה והאכילה מגדיר את חייו של כל פרט, והבניין המפואר והמסחרר המורכב מכל התרבויות ומכל השבטים הפראיים בהיסטוריה מושחת על מזון. האדם הקדמון לא אכל בשעות מסוימות אלא פשוט כשהרעב הציק לו. אט אט התפתחה הסדירות. משפחות ושבטים סעדו בצוותא, ולמעשה, במשך דורות נעשתה רוב האכילה בציבור. המזון שזור ומשולב בדת – העלאת קורבנות בעלי חיים, ברכת השדות, סעודת הקודש, המשתאות המסורתיות – והוא היה בסיס הרפואה, אשר במשך מאות שנים התבססה על עקרונות דיאטטיים. המזון זרע בנתיב שלו ערים, עיצב מדיניות, ונמצא בשורש השגשוג או המלחמה. מערכות היחסים האנושיות החשובות ביותר נחגגות על ידי אכילה משותפת או ניונות ממנה. אפילו את המוות מציינים בהגשת מזון ומשקה. (סלטר וסלטר 2009: 18-19)

אשלי ואחרים (Ashley et al. 2004), אשר חקרו היבטים שונים של אוכל בספרם *Food and Cultural Studies*, בחנו את המקום שתופס האוכל בבניית זהות לאומית. במחקרם הם נשענו בין היתר על התיאוריה של בנדיקט אנדרסון (Anderson 1983) על "הקהילה המדומינת". לפי תיאוריה זו בכל חברה, קטנה כגדולה, הסיכוי שכל בני האדם בחברה יכירו זה את זה או אפילו ידעו זה על קיומו של זה הוא אפסי, ולפיכך חברי הקהילות "מדמיינים" את הקשר ביניהם על בסיס יסודות משותפים. לפי אשלי ואחרים אוכל הוא אחד הגורמים העיקריים המאחדים חברה (Ashley et al. 2004: 81). אשלי ואחרים מצטטים גם את ג'יימס דונלד, אשר שאב גם הוא מהתיאוריה של אנדרסון וטען ש: "A nation does not express itself through its culture: it is cultural apparatuses that produce 'the nation'" (Donald 1988: 32). כלומר, חברה נוצרת על-ידי המאפיינים המשותפים שחולקים חבריה, ואוכל על

מרכיבו ואופני הכנתו נכלל באותם מאפיינים משותפים אשר יוצרים חברה. ויסר (Visser 1986: 12)

מוסיפה ש –

Food – what is chosen from the possibilities available, how it is presented, how it is eaten, with whom and when, and how much time is allotted to cooking and eating it – is one of the means by which a society creates itself and acts out its aims and fantasies.

גם אפדוראי (Appadurai 2008), אשר בחן את בניית "המטבח הלאומי" בכלל ובהודו בפרט, ראה קשר בין התפתחות קולינרית להתפתחות הלאום. אפדוראי מציין במחקרו שהודו הייתה מורכבת בעבר מהרבה מטבחים אזוריים והחלה לפתח את המטבח הלאומי שלה מאוחר יחסית, בעידן הפוסט-קולוניאליסטי. כלומר, בד בבד עם איחוד המדינה החל להתפתח גם מטבח אחיד, דבר המעיד על הקשר בין אוכל ויצירת זהות לאומית (Appadurai 2008: 289-290).

בדומה, גם וילק (Wilk 2008), אשר חקר את הקשר בין האוכל בבליז ליצירת התרבות המקומית, טען שיש קשר בין יצירת מטבח לאומי ליצירת זהות לאומית. עם זאת, בניגוד לאפדוראי אשר טען במחקרו שגיוון קולינרי אזורי היה חלק מהזהות הלאומית בהודו, וילק טען שבבליז הגיוון הקולינרי שנבע מקיומה של אוכלוסייה מעורבת הביא דווקא ליצירת מטבח אקלקטי ששאב ממסורות רבות ושונות (Wilk 2008: 311).

יאן (Yan 2008), אשר בחן את כניסת המזון המהיר המערבי לשוק האוכל הסיני ואת השפעתו על תרבות האכילה בבייג'ינג, טען אף הוא שאוכל משמש הן להפרדה בין קבוצות שונות והן ליצירת זהות בתוך כל קבוצה:

The great variety of food habits can be understood as human responses to material conditions, or as a way to draw boundaries between "us" and "them" in order to construct group identity and thus to engage in "gastro-politics" (Yan 2008: 500-501).

במחקרו הראה יאן שלמרות ההבדלים בטעמים ולמרות שתרבות האוכל המהיר נוגדת את מסורת האכילה האיטית הנהוגה בסין, וזאת מכיוון שאוכל מהיר משויך לתרבות המערבית, לקדמה ולמודרניזציה, הוא התקבל בסין במהירות גבוהה יחסית. ההתפתחות המהירה של המזון המהיר המערבי פגעה, לפי יאן, בכבוד התרבות הקולינרית הסינית, עד כדי כך שהממשל המוניציפאלי מימן בתי עסק מקומיים כדי

שייצרו תחלופות הולמות המבוססות על המטבח הסיני המסורתי ויתחרו במזון המהיר המערבי (*ibid.*: 502-505). עם זאת, עבור אנשים רבים בסין הטעם היווה גורם פחות משמעותי, ואלה ייחסו דווקא יתר חשיבות למסר החברתי שאוכל זה מעביר ולאווירה השורה במקומות אלו, ולפיכך רשתות המזון המהיר המערביות בבייג'ינג רק הוסיפו לשגשג ולהתפתח במשך השנים: "In other words, what Beijing customers find satisfying about Western fast-food restaurants is not the food but the experience" (*ibid.*: 507).

בנוסף, לייץ' (Leitch 2008), אשר בחנה את השפעת כניסת המזון המהיר האמריקני לשוק האירופאי בכלל ולאיטליה בפרט, הבחינה אף היא בקשר הדוק בין אוכל לזהות לאומית. באיטליה קמה, כתגובה למזון המהיר האמריקני, תנועת המזון האיטי (Slow Food), אשר שמה לה למטרה להגן על מסורות קולינריות מקומיות. לטענת חברי תנועה זו, החוקים האירופיים שנועדו להסדיר את תהליכי ייצור המזון באירופה איימו על ייצור מאכלים ייחודיים המשויכים לקהילות מסוימות ולמסורות בישול עתיקות, ובשל כך נוצר חשש להמשך הישרדותם של מה שהם מכנים "מזונות נכחדים" ("endangered foods") (Leitch 2008: 382). לפי לייץ', תנועת המזון האיטי מגנה על מזונות נכחדים ותוך כך גם על הגיוון התרבותי, וזאת כתוצאה מהחשש הגובר והולך מפני איבוד זהותה של אירופה, העלמות טעמים והמשך קיומן של תרבויות קולינריות מקומיות (*ibid.*: 384).

פרננדז-ארמסטו (Fernández-Armesto 2004) טען שאנשים נמשכים לטעמים שהם מכירים וגם אם הם מוכנים להתנסות במאכלים חדשים ו"זרים", עדיין הנטייה שלהם תהיה לחזור שוב ושוב לאותן מנות המוכרות להם. אותם טעמים מוכרים הם חלק מזהות הלאומית של כל אדם ואדם, וככאלה הם יכולים גם להיות גמישים ולהשתנות עם הזמן, ואף לשנות את משמעותם עבור האוכלים, אך בכל גלגוליהם הם משמשים כתוחמים קבוצות שונות (ובתוך כך נכללים אזורים, מדינות, עמים וכו'), ועוזרים להגדיר את זהותה העצמית של כל קבוצה על חומרי הגלם שלה, אמונותיה, מסורותיה, ההיסטוריה שלה והמשמעות התרבותית-חברתית שהם נושאים.

## 5.1.2 אוכל ומעמד חברתי

בחורף של 1803, בתקופה שלא היה אפשר להשיג דגים כלשהם בפריז, ערך טליראן סעודה רשמית. בשעה היעודה, לתשואות המוזמנים, נכנס משרת נושא סלומון ענקי על מגש כסף גדול. לחלחלת כולם האיש מעד והדג והמגש נפלו ארצה. כשראה זאת, אמר טליראן בשלווה, "תגידו להם להביא סלומון אחר." כמעט מיד הופיע דג נוסף. התקרית כולה היתה מתוכננת מראש. (סלטר וסלטר 2009: 22-21)

ניתן ללמוד הרבה על אדם לפי האוכל שאותו הוא אוכל: ניתן ללמוד על שייכותו של האדם לדת מסוימת (היהודים וחוקי הכשרות, המוסלמים ואיסור אכילת החזיר, ההינדים ואיסור אכילת הפרה, הבודהיסטים ואיסור אכילת הבשר וכו'), או על מוצאו הגיאוגרפי (לפי חומרי הגלם האופייניים לאזור מסוים ולפי מסורות של תהליכי הבישול). בדומה, ניתן גם ללמוד על מעמדו של אדם בקבוצה או בחברה שאליה הוא משתייך ועל סגנון החיים שלו.

הן אפדוראי (Appadurai 2008) והן סן (Sen 2004) טוענים שלאוכל בהודו יש קשר הדוק עם המעמד החברתי והמוסרי, הן של אנשים פרטיים והן של קבוצות. איסורי אוכל או התרתו יצרו הפרדה בין גברים לנשים, בין האדם לאלים, בין הקאסטות הגבוהות לנמוכות ובין כת אחת לאחרת. אכילה משותפת כמשפחה, קאסטתה או ככפר הייתה תהליך בעל משמעות תרבותית של יצירת אינטימיות בין הסועדים. שיתופו של אדם בארוחות אלו, או הוצאתו מהן, העידו על מעמדו ועל קרבתו או ריחוקו מהחברה. היהודים האמינו שהאוכל מסמל את הקשר בין האדם לאלים, אך גם בין בני האדם השונים. לפי אפדוראי וסן, בהודו המסורתית מה שאנשים אכלו והאופן שבו הם אכלו היו בלתי נפרדים מהקאסטת שאליה השתייכו, וכנגזרת מכך – ממעמדם החברתי. בעוד הקאסטת הגבוהה, הברהמינים, היו צמחונים כחלק מטהרת הגוף והנפש שלהם, לא חל האיסור על אכילת בשר על הקאסטות הנמוכות יותר (מלבד הפרה הקדושה, כמובן). בנוסף, אוכל שבושל על-ידי אדם מהקאסטת הנמוכה ביותר, קאסטת הטמאים, או אף שנגע בו אדם מקאסטת זו, נאסר לאכילה על-ידי כל הקאסטות הגבוהות יותר. באיטליה, המעמדות הנמוכים, אשר כללו לרוב את העובדים בעבודות פיסיות, נטו לאכול מאכלים פשוטים אך רבי-קלוריות, כגון שומן חזיר, אשר נהגו מיתרון העלות הנמוכה ומכך שהיה די באוכל זה כדי להחזיק אותם במהלך יום העבודה הקשה (Leitch 2008: 385-386). בארצות הברית, המזון המהיר משויך למעמדות הנמוכים, הן בשל העלויות הנמוכות והן בשל השירות המהיר שענה על צרכיהם (Yan 2008: 515).

אך לא תמיד התבטאו הבדלי המעמדות בסוג המזון שאכלו. לפי פרננדז-ארמסטרו, בתחילה התבטאו הבדלי המעמדות בכמויות האוכל שאכלו, ולא דווקא באיכותו. ארוחות גדולות ותיאבון בריא עוררו כבוד רב והעידו על מעמדו ועל עושרו של האדם (Fernández-Armesto 2004: 102-103). היום, לעומת זאת, ישנו היפוך במצב שכן אכילה בכמויות גדולות דווקא מעוררת גיחוך ומסמלת את המעמד הנמוך, ואילו המעמד הגבוה מתאפיין באכילה בכמויות קטנות יותר, אך האוכל עשוי מחומרי גלם באיכות גבוהה יותר (*ibid.*:107).

היפוך נוסף ניתן לראות גם בסוגי מזון מסוימים שהיו שייכים בעבר למעמדות הנמוכים, ואילו כעת נחשבים למאכלי גורמה המשויכים למעמדות הגבוהים. דוגמה לכך ניתן לראות במאמרה של לייץ:

Partly as a consequence of Slow Food's promotional campaign, a food [lard] which was once a common element in local diets and an essential source of calorific energy for impoverished quarry workers, has been reinvented and repackaged as an exotic item for gourmet consumption. A product associated with a distinct social history and corporeal memory is now privately patented by a group of people who may be entitled to sell the recipe (Leitch 2008: 388).

כלומר, שומן החזיר שהשתייך בעבר למעמד הנמוך, נחשב כעת למצרך גורמה בשל התערבות תנועת המזון האיטי, אשר ייחסה לו תכונות נוסטלגיות.

בנוסף טען יאן במאמרו, שבניגוד לארצות-הברית שבה נחשב המזון המהיר לנחות ומשויך לרוב

למעמדות הנמוכים, בבייג'ינג קיבל אוכל מסוג זה תפנית תרבותית והוא משויך דווקא למעמד הבינוני:

In the United States, fast-food outlets are regarded as "fuel-stations" for hungry yet busy people and as family restaurants for low-income groups. [...] the American fast-food outlets in China are fashionable, middle-class establishments – a new kind of social space where people can enjoy their leisure time and experience a Chinese version of American culture (Yan 2008: 515).

אשלי ואחרים טענו שמה שאנו אוכלים והאופן שבו אנו אוכלים אינו משקף בהכרח טעם אינדיווידואלי אלא קשור לתרבות, למעמד ולסגנון חיים. כלומר, טעם אינו השתקפות של זהות עצמית אלא של זהות תרבותית כללית יותר (Ashley et al. 2004: 59). הם הסכימו עם דברי בורדיה (Bourdieu 1984)

שומר שטעמו של בן המעמד הבורגני, המבוסס על סירוב להתנסות בטעמים "פשוטים" ו"ולגריים" המאפיינים את מעמד הפועלים, ואילו מעמד הפועלים משוחרר מהעמדת הפנים של איפוק המאפיינת את המעמד הבורגני (ibid.: 66). עוד הם הוסיפו ש –

Bourdieu's work on class and food consumption not only suggests that class differences matter but also that everyday food practices do not simply 'express' a class identity but also produce and reproduce class identities (ibid.: 67).

כלומר מעבר לכך שאוכל משמש כתוחם קבוצות שונות הוא גם מפריד בין תת-קבוצות.

### 5.1.3 אוכל כמערכת סמלים

התאנה זכתה להערכה רבה בימי קדם. גידול התאנים החל במצרים או בערב הסעודית לפני חמשת אלפים שנה לפחות. גידלו אותן בגנים התלויים של בבל, אחד משבעת פלאי העולם האבודים של העולם העתיק, והן נזכרות אצל הומרוס ופעמים רבות בתנ"ך. הרומאים הכירו יותר משני תריסרי סוגים של הפרי הזה, המתוק מכל הפירות – כדברי פליניוס – והמשובחות שבהן הגיעו מאיביזה. [...] ידיעה שיש בה משהו מנחם היא שבודדה, בחיפושיו אחר הבנה מושלמת, ישב ועשה מדיטציה מתחת לעץ תאנה – הנקראת בו. (סלטר וסלטר 2009: 184-185)

לפי ווילק (Wilk 2008), בארת' (Barthes 2008) ואשלי ואחרים (Ashley et al. 2004) אמת אנתרופולוגית מוסכמת היא שאוכל הוא גם מצרך וגם סמל, המספק הן תזונה והן אמצעי תקשורת הנושא משמעויות רבות. אשלי ואחרים טענו שמשמעות נוצרת לא רק על-ידי הפכים אלא גם באמצעות קשרים, ואילו משמעות אינה נוצרת רק כתוצאה מחוויה פרטית, אלא היא תוצר של מערכת סימנים משותפת (Ashley et al. 2004: 6-7). בארת' מוסיף שאוכל –

... sums up and transmits a situation; it constitutes an information; it signifies. That is to say that it is not just an indicator of a set of more or less conscious motivations, but that it is a real sign, perhaps the functional unit of a system of communication. By this I mean not only the elements of display in food, such as foods involved in rites of hospitality, for all food serves as a sign among the members of a given society (Barthes 2008: 29).

פרננדז-ארמסטו טוען שבכל תרבות ישנם מזונות הנחשבים לקדושים, ומשמשים לעתים גם בהעלאת קורבנות, ומנגד מזונות הנחשבים לטמאים (Fernández-Armesto 2004: 31). דה סרטו וגיאורד (de Certeau and Giard 2008: 68) מציינות שבעבר הן עצמן ראו בספרי בישול מעוטרים

ונושאי תמונות ספרים נשיים ולפיכך נחותים ולא פרקטיים. בנוסף, בארת' (Barthes 2008: 32) טוען שהצרכן הצרפתי מושפע בקנייתו מדימויים של האוכל כנשי או כגברי, כנחות או כמוערך. כמו-כן הוא טוען שבכל יום ויום האוכל מאפשר לאדם ליטול חלק בהיסטוריה הלאומית באמצעות שימוש בטכניקות הכנה ובישול המייצגות הן מסורות אריסטוקרטיות והן מסורות של החברה הכפרית שכן, לפי בארת', האוכל הצרפתי אינו חדשני אלא משחזר את חוכמת אבותיו.

בארת', אשר דן בתחביר של המזון, נשען על המטבח הצרפתי כדי לדבר על אוכל כעל מערכת של סמלים – מכלול של דימויים אשר מייצגים מצבים או אופני התנהגות שונים (*ibid.*: 29). לפי בארת' –

To eat is a behavior that develops beyond its own ends, replacing, summing up, and signaling other behaviors, and it is precisely for these reasons that it is a sign. What are these other behaviors? Today, we might say all of them: activity, work, sports, efforts, leisure, celebration – every one of these situations is expressed through food (*ibid.*: 33).

בארת' מוסיף שבניגוד לעבר שבו רק אירועים מיוחדים היו מקבלים ייחוד באמצעות השימוש באוכל, היום כל היבט בחיינו מיוצג על ידי אוכל, ובמובן מסוים ה"פוליסמיה" של האוכל מייצגת את הקדמה ואת המודרניזציה (*ibid.*: 33).

בארת' מתייחס לאוכל כאל סוג של שפה – הוא טוען שאוכל (על מרכיביו ותהליך הכנתו) דומה לאופן שבו מורכבת שפה (על סמליה ותחבירה) (*ibid.*: 30). ואכן, מעבר לכך שאוכל משמש להפרדה בין קבוצות שונות, ולסימון מעמדות בתוך הקבוצות עצמן, הוא נושא משמעויות רבות נוספות והבנת משמעויות אלו מסייעת לתקשורת בין התרבויות השונות.

## 5.2 תרגום כהעברה בין-תרבותית

חקר התרגום, אשר התחיל כתחום מחקר משני של חקר הספרות ושל חקר הלשון, התחיל להתבסס כתחום מחקר מדעי ואוטונומי במחצית השנייה של המאה העשרים (Bassnett 2002). תוך כדי השתחררותו מהספרות ומהבלשנות, הלך והוסב הדגש להקשר התרבותי שבו מתרחש התרגום. המחקר נשען עדיין על סוגיות לשוניות, אך בד בבד גם הורחב תחום ההתמקדות שלו מעבר לשפה, אל תרבות



המקור ואל תרבות היעד. לשינוי זה ניתן השם "המפנה התרבותי" (cultural turn), גישה אשר שילבה בין חקר תהליך התרגום לבין חקר תוצריו בהקשרם. באמצעות שילוב זה ניסו החוקרים לתת הסבר למורכבותם של תהליכי התרגום, החל באופן שבו נבחר טקסט לתרגום והגורמים המעורבים בבחירה זו, וכלה בבחירת אסטרטגיות תרגום והגורמים המעורבים בבחירה זו (Bassnett 1989: 123). בסנט טוענת שבשנות השבעים של המאה העשרים תפס התרגום מקום קטן בלבד בתחום הבלשנות, ומקום קטן אף יותר בתחום הספרות. ההפרדה של חקר התרגום מהספרות ומהבלשנות יחד עם הצמיחה של לימודי התרבות, במקביל, הובילו לשילוב פורה בין שני התחומים, שכן שניהם בחנו את גבולותיהם ונטו לעבר גישה המכילה את שניהם בלי שתהיה דיסציפלינה אחת עדיפה על רעותה (ibid.: 124-125). גישות בנות זמננו לתרגום מדגישות את היותו העברה בין תרבויות ולא רק בין לשונות. גישות אלו מתעניינות, בין השאר, בפריטים תלויי תרבות, ומכירות בכך שפריטים אלה הם בעלי רמת תרגומיות נמוכה, שכן הם מייצגים לא רק שדות סמנטיים הזרים לשפת היעד, אלא גם אופן חשיבה שונה מיסודו (Ivir 1987, Bennett 1998, Allen 2000, Trivedi 2007).

על רקע זה תישען העבודה על מחקר בשלושה נושאים – הראשון הוא המושג "מחסר" כביטוי מרכזי של הפער בין שפות ובין תרבויות, השני הוא תרגום של שמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים, והשלישי הוא הנהרה כאמצעי המרכזי לגישור על הפערים בין תרבויות בתרגום, לרבות פערים הבאים לידי ביטוי כמחסרים. להלן אסקור בקצרה את הספרות המרכזית בנושאים אלה.

## 5.2.1 מחסרים

דגוט (תשל"ו: 36) טוען שהיחס בין הלשון לחוויה החוץ-לשונית הוא היסוד לכל בעיות ה"משמעות", ומתוך כך גם לבעיות בתרגום, שכן יצירת מילים בשפה אינה נעשית באופן שרירותי, אלא המילים הנן גורם פעיל ומכריע בארגון החוויה החוץ-לשונית ובמינוה. דגוט (שם: 37) מאמץ את ההבחנה של רבין (Rabin 1958) בין שני סוגי מחסרים: מחסרים לקסיקאליים (הנובעים מהבדלים באוצר המילים) ומחסרים תרבותיים (הנובעים מהבדלי תרבות בין חברות שונות). דגוט (תשל"ו: 40-41) מוסיף לרשימה זו גם מחסרים סביבתיים (הנובעים מקיום תופעה סביבתית שאינה "יציר תרבות אנוש") ומחסרים תחביריים (הנובעים ממבנה שונה של שפות שונות).

בניגוד לרבין ולדגוט, המבחינים בין מחסרים תלויי מציאות חוץ-לשונית ומחסרים תלויי לשון, ויצמן (תש"ע), הנשענת על התיאוריה של דה סוסיר על הסימן, מציעה חלוקה המבוססת על הקשר בין סימן, מסומן ותפיסה. לפי ויצמן מחסרים בתחום הסימן נובעים מהבדלי מיפוי לשוני בשפות השונות, ומתבטאים בשלוש צורות: מחסרים תחביריים, מחסרים בתצורה ומחסרים באוצר המילים (שם: 205). מחסרים בתחום המסומן נובעים מנוכחות של תופעה או אובייקט בעולמם של דוברי שפה אחת והעדרם מהעולם של דוברי שפה שנייה (שם: 207). מחסרים בתחום התפיסה מתחלקים לשתי קבוצות: מחסרים חוץ-לשוניים ומחסרים מטא-לשוניים. לפי ויצמן, מחסר בתחום התפיסה מופיע כאשר התרגום "אינו מעביר את הרכיבים הריגושיים, הסמויים, שהם חלק מתפיסת המושג בהקשרו" (שם: 209). לרשימה זו ויצמן מוסיפה גם מחסרים פרגמטיים. המחסר הפרגמטי הוא פריט לשון המשמש "למטרה נתונה בשפה אחת ואינו קיים בשפה אחרת, או אינו משמש בה לאותה מטרה" (שם: 210-211).

איביר (Ivir 1987: 35) מציין שלא יתכן קשר בין תרבויות ללא תרגום. לפי חוקרים שונים (Ivir 1987, Aixelá 1996, Nida 2000/1964), קלות התרגום או הקושי שבו תלויים ביחסי המרחק או הקרבה בין התרבויות – ככל שהקשר בין התרבויות הדוק יותר, כך רמת התרגומיות עולה ולהפך. מספר חוקרים בחנו את האסטרטגיות העומדות לרשותו של המתרגם במקרים של מחסרים תרבותיים למיניהם, ובדקו כיצד הוא משתמש בהן בהקשרים שונים: (1) שאילה – אי-שינוי או שינוי מינימאלי של הפריט הלשוני. (2) הגדרה – פירוט והסבר של הפריט הלשוני. (3) תרגום מילולי – תרגום של המילים, ולא של צירופן כשלמות. (4) המרה – החלפה בביטוי אחר מתרבות המקור, בביטוי ניטראלי או בביטוי דומה משפת היעד. (5) הכללה – החלפה של פריט לשוני ספציפי בשם כוללני, (6) תחדיש – המצאת מילה או ביטוי חדש. (7) השמטה – אי-העברת פריט שהופיע בטקסט המקור לטקסט המתורגם. (8) הוספה – הוספת מידע על הרקע התרבותי. (9) פיצוי – השמטה במקום אחד והוספה במקום אחר (Ivir 1987, Steiner 1998/1975, Aixelá 1996, Hervey and Higgins 1992, Pugliese 2005). הארבי והיגינס (Hervey and Higgins 1992: 28-30) מציינים שאסטרטגיות אלו משמשות

כפשרה במקרים של מחסרים תרבותיים, כאשר בקצה אחד של הסקאלה ישנם אמצעים המסמנים ומדגישים את זרותו של הטקסט (exoticism), ואילו בקצה השני ישנם אמצעים אשר מטמיעים את הטקסט לחלוטין בתרבות היעד (cultural transplantation), אך לרוב נעשה שימוש בדרכי ביניים ולא

דווקא באפשרויות הקיצוניות ביותר. קייטן (Katan 2009: 81) מוסיף שגם קיומו של מושג מקביל בשפת היעד אינו מבטיח שביות היא אסטרטגית התרגום הטובה ביותר, שכן לא תמיד המשמעות תהיה זהה בשתי השפות/תרבויות.

קייטן, אשר דן בהגדרת המושג "תרבות" על שכבותיו השונות ועל האופן שבו שכבות אלו משפיעות על התרגום, מאמץ את מודל הקרחון של הול (Hall 1990/1959) שבו שכבות מסוימות גלויות לעין, בעוד שכבות אחרות סמויות ממנה:

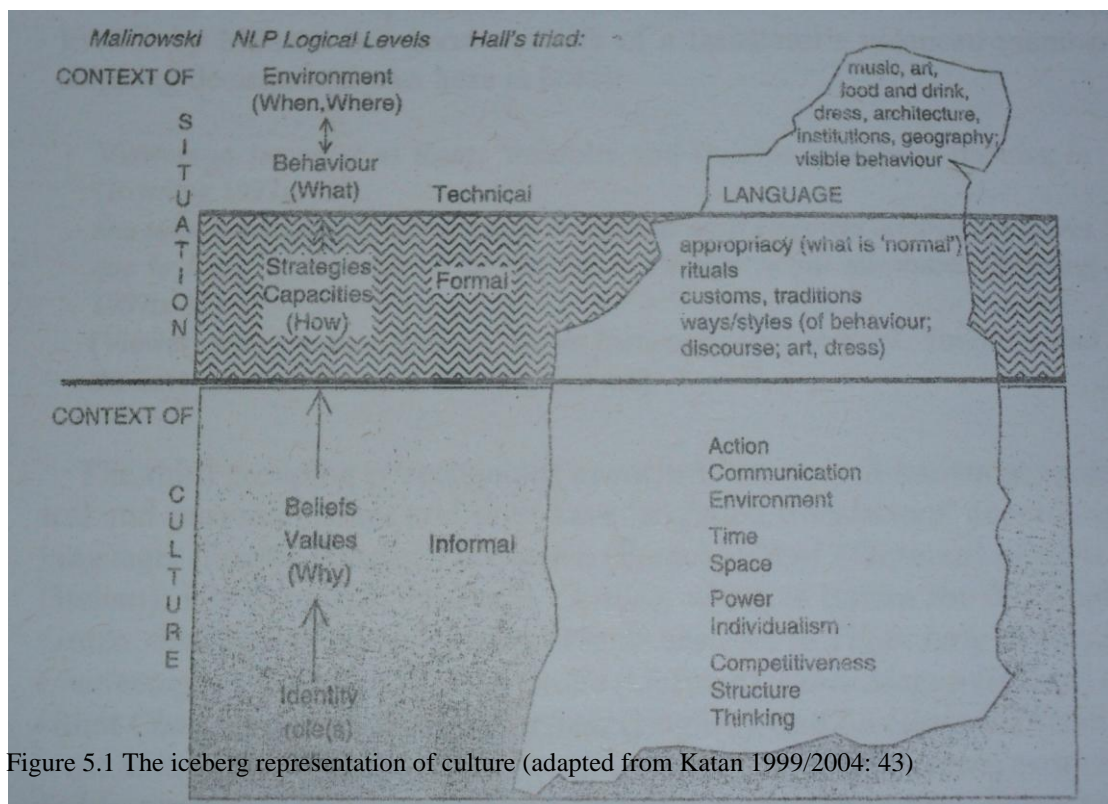


Figure 5.1 The iceberg representation of culture (adapted from Katan 1999/2004: 43)

לפי קייטן, מידת התערבותו של המתרגם בטקסט (כלומר, ביצוע פרשנות לטקסט או תמרון הטקסט או שימוש כצינור שקוף בלבד) מותאמת לאמונתו בשאלה איזו שכבה צריכה להשפיע יותר על התרגום. לטענתו, בעוד שחוקרי תרגום נוטים להתמקד בשכבות הנסתרות, מתרגמים מתמקדים יותר בשכבות הגלויות (Katan 2009: 78-79).

## 5.2.2 תרגום שמות

בשלושה מהספרים הנידונים בעבודה זו שמות פרטיים רבים מבוססים על פריטים קולינריים, ולרוב הם גם נושאים מטען תרבותי-חברתי ומשמעות סמלית. כדי להראות כיצד התמודדו המתרגמים עם תרגום שמות, הן של מאכלים והן של דמויות, אשען על התיאוריות של אייסלה (Aixelá 1996), של נורד (Nord 2003) ושל הארבי והיגנס (Hervey and Higgins 1992) על תרגום שמות.

אייסלה טוען שתרגום של שמות עצם, ובכללם שמות פרטיים של אנשים ושל מקומות, כפוף לרוב לנורמות התרגום הקיימות בתרבות היעד (Aixelá 1996: 59). הוא מאמץ את גישתו של הרמנס (Hermans 1985), שלפיה שמות פרטיים מחולקים לשתי קטגוריות: שמות חסרי משמעות או בעלי משמעות מילונית שאין לה חשיבות מיוחדת בטקסט (conventional), ומטרתם היחידה היא לזהות את נושא השם, ושמות טעונים מבחינת משמעותם (loaded), שיכולה להיות סמויה או גלויה. בקטגוריה השנייה נכללים שמות הלקוחים מהעולם האמתי לצד שמות מומצאים בספרות, אך המשותף להם הוא שלכולם יש תפקיד מעבר לזיהוי נושא השם, הקשור באסוציאציות התרבותיות וההיסטוריות שהם מעוררים בחברה שאליה הם שייכים (Aixelá 1996: 59).

נורד (Nord 2003) כופרת בהנחה הרווחת, לדבריה, שלפיה אין מתרגמים שמות פרטיים (הן שמות של אנשים והן שמות של מקומות) וטוענת שבספרות מתרגמים שמות לעיתים קרובות, כנראה בגלל התפקידים שהם ממלאים בה. התעניינות זו בתפקידים שממלאים השמות עולה בקנה אחד עם שיוכה לאסכולה הפונקציונליסטית בחקר התרגום, המייחסת חשיבות לתפקוד של רכיבי טקסט במקור ובתרגום יותר מאשר להעברתם בעלמא. בעולם האמיתי, שמות עשויים להכיל מידע על מוצאו של האדם, על תרבותו וכו', אך מעבר לכך אין בהכרח התאמה בין השם שנבחר לנושא. בספרות, השמות הם בעלי משקל רב יותר ונושאים רבדים שונים של משמעויות, קונוטציות וזיקות להקשרים חוץ-לשוניים. שמות בספרות עשויים להילקח מתרבות המקור, אך יכולים גם להיות מומצאים, מגוחכים, תיאוריים וכו'. בכל אופן, לרוב הם אינם אקראיים, חסרי משמעות או חסרי ערך מוסף (ibid.: 183-184). נורד מציינת במאמרה מספר אסטרטגיות שבאמצעותן המתרגמים מתמודדים עם תרגום שמות (הן שמות הלקוחים מהעולם האמיתי והן שמות מומצאים): (1) אי-תרגום (כאשר האותיות של שפת המקור ושפת היעד זהות, אף שיתכן שהן נהגות אחרת בכל שפה), (2) תעתיק (כאשר האותיות של שפת המקור ושפת היעד

שוונות), (3) החלפה, (4) תרגום לפי משמעות השם ו- (5) השארת השם המקורי יחד עם התאמות מינימאליות (מורפולוגיות או תרבותיות) לשפת היעד.

הארבי והיגינס (Hervey and Higgins 1992) מציינים שבתרגום שמות יש להתייחס לשלושה היבטים: האפשרויות הקיימות לתרגום השם (האם יש כבר תרגום מקובל בשפת היעד), הקונוטציות של השם במקור וההשלכות של הפתרון שנבחר, בין אם מדובר ביצירת זרות או, להפך, בהטמעה של השם בטקסט היעד (*ibid.*: 30). לפי הארבי והיגינס קיימות שתי אפשרויות עיקריות לתרגום שמות, האחת היא העברתו של השם ללא שינוי (העתקה או תעתיק של השם), והשנייה היא התאמה לשפת היעד. הבעייתיות העולה מהאפשרות הראשונה היא שעלולות להיווצר בעקבות כך בעיות בהגיית השם, בהבנתו, באיות נכון ובזכירה של השם. לפיכך, הם טוענים, הפתרון השני נפוץ יותר (*ibid.*: 29). אפשרות נוספת שהם מעלים היא החלפה של השם בשם אחר, שנלקח אמנם מתרבות המקור, אך מעביר טוב יותר את הקונוטציות של השם המקורי לקוראים בתרבות היעד. עם זאת הם מוסיפים שלרוב תרגום השמות כפוף לנורמות הקיימות בתרבות היעד (*ibid.*: 29).

### 5.3 הנהרה

בסקירה זו אין בכוונתי לעסוק בשאלה אם הנהרה היא כולל (כלומר, פעולה בלתי נמנעת מכורח תהליך התרגום ומהפרשנות שמבצע המתרגם לטקסט המקור) או נורמה (כלומר, אסטרטגיה תלויה זמן ומקום שאומצה כדי להתאים טקסט מסוג מסוים לקהל יעד אחר), אלא רק בהגדרת המונחים ובאופן השימוש בהם.

ההגדרה הרווחת של המושג "הנהרה" היא נטייתו של המתרגם להעלות את רמת המפורשות של

הטקסט בתרגום – כלומר, להפוך את המרומז במקור למפורש בתרגום (Blum-Kulka 1986, Weissbrod 1992, Pym 1996, Laviosa 2002, Pápai 2004, Mauranen 2008). בלום-קולקה (Blum-Kulka 1986) רואה בהנהרה סוג של פעולת פרשנות בתוך התרגום, פענוח הנשען על פירוקו של הטקסט והרכבתו מחדש. היא טוענת שבתרגום ישנה נטייה לחזק הן את הלכידות הסמויה, הלוגית והתוכנית, בין חלקי הטקסט השונים, והן את הקישוריות הגלויה המתבטאת בשימוש באמצעים לשוניים כגון מילות סיבה ותוצאה (*ibid.*: 17). בלום-קולקה מבחינה בין קישוריות ללכידות כדי להראות שהנהרה קיימת בשני המישורים ביחד ובנפרד. בעקבות הבחנה זו היא מצביעה על שני סוגי הנהרות:

(1) הנהרה בלתי נמנעת/הכרחית (היסט) – נוצרת בשל מבנה הלשון, ו-(2) הנהרה לא הכרחית (הזחה) –

מהווה אקט פרשני של הטקסט. קלאודי (Klaudy 1993, 1998) מוסיפה עוד שני סוגים של הנהרות:

(1) הנהרה פרגמטית – נובעת מהבדלי התרבות בין שפת היעד לשפת המקור ו-(2) הנהרה טבועה –

נובעת מתהליך התרגום עצמו.

פאפאי (Pápai 2004), אשר בחנה את הקשר בין הנהרה לפישוט, טוענת שכל טקסט מעוצב

לפי המטרות הספציפיות שלשמן הוא נוצר, לפי ההקשר הספציפי שבו הוא נוצר ולפי קהל היעד שאליו

הוא פונה, ושיש הבדל בין טקסט מתורגם לטקסט מקור מכל הבחינות האלה (Pápai 2004: 143).

פאפאי סבורה שבבחינת המושג "הנהרה" יש להבחין בין תהליך התרגום לבין המוצר המוגמר. הנהרה

בתהליך התרגום מתרחשת תוך כדי העברה של מבנה טקסט המקור ושל משמעותו לטקסט המתורגם,

ובמקרה זה מטרת ההנהרה היא לפתור בעיות העלולות להיווצר בקריאה (כגון דו-משמעות) ולשפר את

רמת הקישוריות של הטקסט על ידי הוספת מידע לשוני, מטא-לשוני או חוץ-לשוני. מבחינת המוצר

המוגמר, ההנהרה יוצרת רמה גבוהה יותר של מפורשות, בהשוואה לטקסטים מקוריים בשפת היעד

(145: *ibid.*). קיימות מספר אסטרטגיות של הנהרה, ביניהן הוספת סימני ניקוד, הוספת מילות חיבור,

חזרות לקסיקליות, מילוי פערים, הוספת הסברים לשוניים, הוספת מידע על ההקשר והסבר של פריטים

תלויי תרבות, החלפה של כינויי גוף בשמות עצם פרטיים, החלפה של מטאפורות בדימויים, הוספת מילים

מפרשות, הוספת הערות מוסגרות בגוף הטקסט והוספת הערות שוליים (Weissbrod 1992, Pápai)

(2004, Mauranen 2008).

על רקע זה ידונו בהמשך תרגום שמות פרטיים המבוססים על פריטי אוכל, וכן תרגום שמות

חומרי גלם ומאכלים, לרבות מחסרים, השייכים לשכבה הגלויה והסמויה של התרבות המתוארת.

## 6. תרגום שמות פרטיים

בפרק זה אדון בשלושה ספרים: **אדונית התבלינים** לדיוואקרוני (בתרגומה של אלעזר), **ירושה של אובדן** לדסאי (בתרגומו של בן-שלום) ו**המשת רבעי התפוז** להאריס (בתרגומו של יותם). בשלושת הספרים האלה שמות פרטיים רבים מבוססים על פריטים קולינריים ובפרק זה אציג את האסטרטגיות השונות שבהן השתמשו הן הסופרות, הכותבות אנגלית, והן המתרגמים לעברית, כדי להתמודד עם שמות אלו שמקורם בתרבות שלישית. לצורך בחינה זו נשענתי על מחקריהם של איסלה (Aixelá 1996), של נורד (Nord 2003) ושל הארבי והיגינס (Hervey and Higgins 1992) על תרגום שמות. איסלה טוען שגם שמות פרטיים בספרות אשר נושאים תפקיד מעבר לזיהוי נושא השם, תפקיד הקשור בקונטציות התרבותיות וההיסטוריות שהם מעוררים בחברה שאליה הם שייכים, כפופים לנורמות התרגום הקיימות בתרבות היעד, אך בזמן פרסום המאמר הנורמה הרווחת היא לא לתרגם אותם אלא להשאירם כפי שהופיעו במקור (Aixelá 1996: 57-59).

נורד (Nord 2003), לעומת זאת, מגיבה על הטענה הרווחת, לדבריה, שלפיה הכלל הפועל לרוב בתרגום שמות פרטיים הוא לא לתרגם אותם, אלא לתעתק אותם פונטית. בפועל, היא טוענת על בסיס מחקר רב-לשוני, מתרגמים שמות פרטיים לעתים קרובות יותר מכפי שניתן היה לצפות. לפי נורד, מקובל ששמות פרטיים של דמויות בספרות משמשים כ"סמנים תרבותיים" אשר מהם ניתן ללמוד על המגדר, הגיל, המוצא הגיאוגרפי או האתני של הדמות וכו'. כלומר, בספרות, שמות הם בעלי משקל רב במיוחד ונושאים רבדים שונים של משמעויות אשר אמורות להיות מופעלות בהקשרן, ולשם כך משתמשים המתרגמים במספר אסטרטגיות תרגום, כפי שציינתי בסעיף 6.2.2 (*ibid.*: 182-184).

הארבי והיגינס (Hervey and Higgins 1992) טענו אף הם שבפועל נוטים המתרגמים לתרגם שמות פרטיים לעתים קרובות יותר מכפי שניתן היה לחשוב. לדבריהם (*ibid.*: 29), התאמת שמות לשפת היעד היא אסטרטגיה נפוצה ביותר בתרגום שמות פרטיים, ולא דווקא העברת השם לשפת היעד ללא שינוי (העתקה או תעתיק פונטי של השם).

כיוון שבפרק זה אדון בשמות פרטיים המשמשים כמטפורות או כסמלים, אגדיר מונחים אלו. הרשב (תש"ס), הנסמך על תיאוריות מתחום הסמנטיקה, טוען שמטפורה היא חזירה הדדית של שתי מסגרות רפרור (מסגרות התייחסות) זו לתוך זו. כל מטפורה מורכבת ממסגרת בסיס וממסגרת

משנית. מטרת המסגרת המשנית, לפי הרשב, היא לשפוך אור על מסגרת הבסיס. בספרם, מיפו לייקוף וג'ונסון (Lakoff and Johnson 2003) את סוגי המטפורות השונות וחילקו אותן לשלושה סוגים עיקריים: (1) מטפורות אוריינטציה – כאשר קיימת התאמה בין הכיוונים השונים (כלומר למעלה ולמטה, ימין ושמאל וכו') לבין תחום היעד, (2) מטפורות אונטולוגיות – כאשר קיימת התאמה בין ישות אונטולוגית כלשהי הקיימת בעולם לבין תחום היעד, ותכונותיה של אותה ישות אונטולוגית מבליטות את תכונות תחום היעד ו-(3) מטפורות מבניות – כאשר קיימת התאמה בין מבנה תחום המקור למבנה תחום היעד.

סמל, לעומת זאת, הוא ייצוג של רעיון או מושג מופשט על ידי אובייקט קונקרטי. בספרו, הציע פרום (1951) מיפוי של סוגי הסמלים השונים וחילק אותם לשלושה סוגים עיקריים: (1) סמל מוסכם – סמל אשר הקשר בינו לבין הדבר שהוא מייצג מוסכם על קבוצה מסוימת או על מספר קבוצות, (2) סמל מקרי – סמל ייחודי לאדם אשר יוצר קשר בין הסמל לבין חוויה אישית ו-(3) סמל אוניברסאלי – סמל אשר הקשר בינו לבין הדבר שהוא מייצג מושרש בחוויה האנושית האוניברסאלית ומוסכם על הכול.

כפי שצינתי בפרק 4.1, לצורך בחינת אסטרטגיות התרגום השונות אבחין בין שתי קבוצות של ספרים: ספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות המוצא שלהן לתרבות יעד אחרת ("קבוצה א"), וספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות שונה מתרבות המוצא שלהן ("קבוצה ב"). כמו כן, אבחין בין התרבות שעליה מדובר בספר ("תרבות א") לבין תרבות המקור ("תרבות ב") ובינן לבין תרבות היעד ("תרבות ג"). בנוסף לכך אבחין בין שתי רמות תרגום. ברמת התרגום הראשונה הכוונה לאסטרטגיות שבהן השתמשו הסופרות עצמן לצורך התמודדות עם העברת שמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים משפת תרבות א' לשפת תרבות ב'. ברמת התרגום השנייה הכוונה לאסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים לצורך התמודדות עם העברת שמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים משפת תרבות ב' לשפת תרבות ג'.

## **6.1 קבוצה א' – סופרות הכותבות על תרבות מוצאן**

בקבוצה זו בחנתי את השמות והכינויים המבוססים על פריטים קולינריים בספרים **אדונית התבלינים** לדיוואקרוני ו**ירושה של אובדן** לדסאי, ובדקתי אם לשמות אלו יש משמעות מטפורית או סמלית. בנוסף,



ניתחתי את אסטרטגיות תרגום השמות לפי המיפוי של איסלה (Aixelá 1996), של נורד (Nord 2003) ושל הארבי והיגינס (Hervey and Higgins 1992), ובדקתי אם יש הבדלים בין האסטרטגיות ששימשו את הסופרות ברמת התרגום הראשונה לבין האסטרטגיות ששימשו את המתרגמים ברמת התרגום השנייה.

דוגמה 1 (מתוך: **אדונית התבלינים**):

<p>One more thing is mine. My name is Tilo, short for Tilottama, for I am named after the sun-burnished sesame seed, spice of nourishment. They do not know this, my costumers, nor that earlier I had other names. (5)</p>	<p>עוד דבר שלי הוא. שמי, שהוא טילו, קיצור של טילוֹטְמָה, כי אני קרויה על שמו של זרע השומשום שמורק בשמש, תבלין המזון המבריא. הם אינם יודעים זאת, לקוחותי, וגם לא שקודם לכן היו לי שמות אחרים. (15)</p>
---	---

**טילו**<sup>1</sup>, הדמות הראשית והמספרת בספרה של דיוואקרוני, מתוארת כאדונית התבלינים – אישה אשר ביכולתה להשתמש בכוחם המיסטי של התבלינים כדי לרפא את הסובבים אותה ולעזור להם. בהתאמה, היא גם קרויה על שם "תבלין המזון המבריא". כלומר, לפי הגדרותיהם של לייקוף וג'ונסון, שמה הוא מטפורה אונטולוגית לתפקידה בחיים ולייעודה – משמעות השם **טילו** משמשת כמסגרת משנית אשר שופכת אור על הבסיס (אופייה של הדמות). למשמעות שמה של **טילו** (שומשום) יש מקבילה הן בשפת תרבות ב' (אנגלית) והן בשפת תרבות ג' (עברית), ובהתאם למחקרם של נורד (Nord 2003) ושל הארבי והיגינס (Hervey and Higgins 1992), ההשערה היא שהנטייה תהיה לתרגם את השם לפי משמעותו. ואכן, בפעם הראשונה ששמה של הדמות מוזכר, אסטרטגיות התרגום בשתי הרמות הן זהות. ברמה הראשונה, דיוואקרוני תעתקה פונטית את השם (**Tilo, Tilotama**), אך גם תרגמה אותו מילולית לשפת תרבות ב' (sesame seed). ברמה השנייה, אלעזר גם היא תעתקה פונטית את השם (**טילו**, **טילוֹטְמָה**), וכיוון שבמקור כבר הופיע תרגום מילולי של השם לשפת תרבות ב' (אנגלית), אלעזר רק תרגמה שם זה לשפת תרבות ג' (עברית). עם זאת, למרות שניתן תרגום מילולי של משמעות השם, ביתר המקרים שהשם מופיע הוא רק מתועתק (כלומר נכתב "**טילו**" ולא "שומשום") ואין תזכורות נוספות לגבי משמעותו.

דוגמה 2 (מתוך: **ירושלם של אובדן**):

<p>Eating momos dipped in chutney, Gyan said: "You're my momo." Sai said: "No you're mine." Ah, dumpling stage of love – it had set</p>	<p>כשאכלו כיסוני מוֹמוֹ טבולים בצ'אטני, אמר גיאן: "את המומו שלי." סאי אמרה: "לא, אתה המומו שלי." אה, האהבה בשלב הכיסוני – היא דרדרה אותם אל</p>
---	---

<sup>1</sup> לשם הבהירות אדגיש את הפריטים הקולינריים המוזכרים בפרק זה ובשני הפרקים הבאים, אך לא בתוך הדוגמאות שבטבלאות על מנת להימנע מבלבול בין הסימונים שלי לבין אלו שעשו הסופרות או המתרגמים עצמם.

<p>them off on a tumble of endearments and nicknames. They thought of them in quiet moments and placed them before each other like gifts. The <i>momo</i>, mutton in dough, one thing plump and cosy within the other – it connoted protection, affection. [...] "Kishmish," he called her to cover it up, and "Kaju" she called him, raisin and cashew, sweet, nutty, and expensive. (156)</p>	<p>מפולת של שמות חיבה וכינויים. הם חשבו עליהם ברגעים שקטים והניחו אותם זה לפני זה כמגדנות. המומו, למשל – בשר כבש בבצק, דבר נימוח ונינוח אחד בתוך דבר נימוח ונינוח שני – הזכיר להם הגנה, חיבה. [...] "קישמיש", קרא לה כדי לכפות על המבוכה, והיא קראה לו "קאג'ו", צימוקים וקשיו, ממתק אגוזי ויקר. (192)</p>
---	---

המאכל **מומו** מתואר כ"דבר נימוח ונינוח אחד בתוך דבר נימוח ונינוח שני" אשר מזכיר לגיאן ולסאי "הגנה, חיבה". השימוש שלהם בשם מאכל זה ככינוי זה לזו מעיד גם על מערכת היחסים שלהם אשר משמשת עבורם כבועה המגנה עליהם מתהפוכות העולם. כלומר, בדומה לשמה של **טילו** המשמש כמטפורה אונטולוגית לתפקידה ולייעודה בחיים, גם הכינויים של גיאן ושל סאי (המסגרת המשנית) משמשים כמטפורות אונטולוגיות למערכת היחסים שלהם (הבסיס). בנוסף, השימוש בכינויים **קישמיש** ו**קאג'ו**, אשר מייצגים "ממתק אגוזי ויקר", מרחיבים מטפורה זו, שכן המסגרת המשנית (**קישמיש**, **קאג'ו**) שופכת אור על האופן שבו הם רואים את הקשר ביניהם (כמשהו מתוק ויקר ערך). עם זאת, בניגוד לדוגמה 1, בדוגמה זו לא לכל הכינויים הלקוחים משפת תרבות א' (הינדי) קיימות מקבילות בשפת תרבות ב' (אנגלית). ברמה הראשונה של התרגום, ניתן להבחין שדסאי, בדומה לדיוואקרוני, תעתקה פונטית את הכינויים (**momo, Kishmish, Kaju**), אך הוסיפה תרגום מילולי רק לאלו שיש להם מקבילות בשפת תרבות ב' (**Kishmish = raisin, Kaju = cashew**). לכינוי **momo** אין מקבילה בשפת תרבות ב', ולכן הוא רק מתועתק פונטית. הסבר אפשרי לכך הוא שבדומה לשם **טילו**, גם השמות **Kishmish** ו-**Kaju** הם שמות של חומרי גלם, אשר אינם תלויי-תרבות או מוגבלים לאזור גיאוגרפי מסוים, ולפיכך רמת התרגומיות שלהם גבוהה יותר. רמת התרגומיות של השם **momo**, לעומת זאת, נמוכה יותר הן משום שהוא מתאר מאכל המורכב ממספר חומרי גלם, והן משום שהוא שייך לתרבות מסוימת. בהתאמה, הכינוי **momo** זכה גם להסבר מפורט יותר לגבי טיבו של המאכל עצמו (**mutton in dough**), וכן צוינה הסיבה שבגינה נבחר דווקא מאכל זה על ידי הדמויות לשמש ככינוי זה לזו, ובתוך כך, כמטפורה למערכת היחסים שלהם ("it connoted protection, affection").

ברמה השנייה של התרגום, בן-שלום אף הוא תעתק פונטית את השמות לשפת תרבות ג' (עברית), וכיוון שבמקור חלק מהכינויים כבר תורגמו, בן-שלום רק תרגם אותם לשפת תרבות ג'. עם זאת, במקרה שבו הכינוי לא תורגם על ידי הסופרת עצמה, בן-שלום השתמש באסטרטגיה של הנהרה בגוף הטקסט (**momo** במקור הפך ל"כיסוני מומו" בתרגום). במקרה זה המילה "כיסון" משמשת כהנהרה ולא כתרגום מילולי או הכללה כיוון שהיא באה בנוסף למומו ולא במקומו. בנוסף, בטקסט המקור המטפורה הגלומה בכינוי **momo** מבוססת על כך שקורא המקור יודע שמדובר בסוג של כיסון, אחרת המשפט "dumpling stage of love" לא יהיה נהיר לקורא. אמנם המקור מספק תיאור של **momo** בשלב מאוחר יותר בטקסט, אך לא בהכרח ניתן להבין מהתיאור ("mutton in dough") שמדובר בסוג של כיסונים, ולא בכל סוג אחר של מאפה. ברמה השנייה של התרגום, לעומת זאת, הקשר בין "כיסוני מומו" לבין "אהבה בשלב הכיסוני" גלוי יותר בשל ההנהרה של בן-שלום. כמו כן, בתרגום של המילה "gifts" ("They thought of them in quiet moments and placed them before each other like gifts") ולא ל"מתנות" ו"מגדנות" בן-שלום מוסיף בעצם הנהרה לגבי סוג המתנה, שכן המילה "מגדנות" משמשת לתיאור מתנות יקרות ערך, אך גם (ובעיקר) לדברי מתיקה. בהתחשב בכך שקישמיש וקאג'ו הם סוגים של מגדנות, יוצא שהמטפורה שמקשרת בין פריטי מזון (מסגרת משנית) לבין מערכת היחסים של גיאן וסאי (בסיס), מועצמת ביחס למקור.

## 6.2 קבוצה ב' – סופרות הכותבות על תרבות זרה

בקבוצה זו בחנתי את השמות המבוססים על פריטים קולינריים בספר **המשת רבעי התפוז** להאריס, ובדקתי אם לשמות אלו ישנה משמעות מטפורית או סמלית נוספת. בנוסף, ניתחתי את אסטרטגיות תרגום השמות לפי המיפוי של איסלה (Aixelá 1996), של נורד (Nord 2003) ושל הארבי והיגנס (Hervey 1992 and Higgins) ובדקתי אם יש הבדלים בין האסטרטגיות ששימשו את הסופרות ברמת התרגום הראשונה לבין האסטרטגיות ששימשו את המתרגמים ברמת התרגום השנייה.

דוגמה 3 (מתוך: חמשת רבעי התפוז):

<p>My name is Framboise Daritgen. [...] I have two daughters, Pistache, married to a banker in Rennes, and Noisette, who moved to Canada in '89 and writes to me every six months. [...] She named each one of us, on a seeming whim, after a fruit and a recipe – Cassis, for her thick blackcurrant cake, Framboise, her raspberry liqueur, and ReINETTE for her greengage tart, after the <i>reine-claude</i> – greengage – which grow against the south wall of the house, thick as grapes and syrupy with wasps in midsummer. (18-19)</p>	<p>שמי הוא פֶרַמְבוּאז דַרְטִיגֶן. [...] יש לי שתי בנות, פִיסְטֶשׁ, הנשואה לבנקאי בעיר רן, ונואַזֶט, שעברה לקנדה ב-89' וכותבת לי מדי שישה חודשים. [...] היא קראה לכל אחד מאיתנו, במה שנראה כגחמה, בשם של פרי ומתכון – קסיס, על שם עוגת הדומדמניות השחורות העשירה שלה, פרמבואז, על שם ליקר הפטל האדום שלה, ורנט על שם טארט השזיפים הירוקים שלה, שזיפי רן-קלוד, שצמחו על הקיר הדרומי של הבית, גדולים כענבים, מתוקים ומושכי צרעות באמצע הקיץ. (17-16)</p>
--	--

דוגמה 4 (מתוך: חמשת רבעי התפוז):

<p>... and my daughter Pistache was visiting with her two children, Prune and Ricot [...]. (141)</p>	<p>... ובתי פִיסְטֶשׁ ביקרה אצלי עם שני ילדיה, פְרוֹן וריקוּן[...] (133)</p>
--	--

דוגמה 5 (מתוך: חמשת רבעי התפוז):

<p>She has a child now, a child I've never seen except in a picture. She calls her Pêche. (262)</p>	<p>יש לה ילדה עכשיו, ילדה שמעולם לא ראיתי אלא בתמונה. היא קוראת לה פֶשׁ. (242)</p>
---	--

בדומה לספריהן של דייוואקרוני ושל דסאי, גם לשמות הדמויות בספרה של האריס יש תפקיד נוסף מעבר לזיהוי נושא השם, אך בניגוד לדייוואקרוני ולדסאי, האריס אינה מתרגמת את כל השמות הללו, ואף אינה מספקת לכולם הסבר. **Framboise**, הדמות הראשית והמספרת בספרה של האריס, קרויה על שם ליקר הפטל האדום של אמה, בדומה לאחיה, **Cassis**, הקרוי על שם עוגת הדומדמניות השחורות של אמו, ולאחותה, **ReINETTE**, הקרויה על שם טארט שזיפי רן-קלוד. פרמבואז מציינת שהשמות ניתנו כגחמה, אך מתוך היכרות עם הדמויות ועם אופיין, הקורא לומד שאוכל הוא צורת התקשורת היחידה של האם עם ילדיה. לפיכך, במתן שמות המבוססים על מאכלים האם מפגינה בעצם חיבה לילדיה. באופן דומה, גם פרמבואז קראה לבנותיה בשמות של אגוזים, ואילו הן בתורן קראו לבנותיהן בשמות של פירות. הן השמות של בנותיה של פרמבואז והן השמות של נכדותיה הן שמות ייחודיים המבוססים כולם על פריטי מזון, כיוון שכמו אמה, גם פרמבואז מתקשרת עם סביבתה רק באמצעות אוכל. שמות אלו, לפי הגדרתו

של פרום (1951), הם סמלים, שכן הם משמשים לייצוג של רעיון או מושג מופשט (משפחה, יחסים בין הדורות) על ידי אובייקט קונקרטי (פירות ואגוזים). ביתר פירוט, אלו הם סמלים מקריים שכן הם קשורים לחוויות אישיות של הדמויות, ולא לחוויות כלליות יותר, בין אם לאומיות או אוניברסאליות. עם זאת, כיון שבניגוד לשמות של **Framboise** ושל אחיה, האריס אינה מתרגמת את שאר השמות המבוססים על פריטים קולינריים, ואינה מספקת להם כל הסבר נוסף, ניתן לחשוב ששמות אלו מקובלים בתרבות א' (צרפת), ושהם אינם ממלאים תפקיד נוסף מעבר לתפקיד הזיהוי, אך לא כך הוא הדבר. קורא המקור אשר אינו בקיא בשפת תרבות א' (צרפתית) לא יבין בהכרח ש-**Prune, Noisette, Pistache** ו-**Pêche** הם שמות של אגוזים ושל פירות ולפיכך יתקשה גם למצוא את הדמיון שבין **Framboise** לאמה, אשר מוצגות בספר כבעלות אופי מנוגד לכאורה זו לזו.

ברמה הראשונה של התרגום ניתן להבחין שבניגוד לדסאי ולדיוואקרוני, האריס נקטה באסטרטגיה של שאילה (היא העבירה את השמות כפי שהם נכתבים במקור בצרפתית): **Framboise, Pêche, Prune, Noisette, Pistache, Reine-Claude/Reinette, Cassis**. ניתן לטעון שבמקרה של האריס, כיוון שהאותיות של השפה הצרפתית זהות לאותיות השפה האנגלית, בניגוד להבדלים הגדולים בין אותיות השפה הבנגלית לאותיות השפה האנגלית, קל יותר לקורא המקור להבין את השמות גם אם הם נכתבים בצרפתית, מאשר לו היה כך בספריהן של דיוואקרוני ושל דסאי. עם זאת, כפי שמציינים הארבי והיגנס (Hervey and Higgins 1992: 29), בפעולה זו טמונות בעיות אחרות לגבי הגיית השם, הבנתו, איות נכון וזכירה של השם. בעיות אלו תקפות גם לגבי קוראי המקור של האריס, כיוון שלמרות שהאותיות עצמן זהות, אופן ההגייה שלהן שונה לחלוטין, בנוסף לסימני ההטעמה הייחודיים לשפה הצרפתית. כמו כן, השימוש בשמות בצרפתית בתוך טקסט בשפה האנגלית מגביר את תחושת הזרות של שמות אלו גם לקוראי המקור.

ברמה השנייה של התרגום, אסטרטגיית התרגום שבה השתמש יותם הייתה תעתיק פונטי של השמות, למרות שבפעול לכולם יש מקבילות בעברית (פְּרַמְבוּאַז = פטל, קַסִּיס = דומדמנית, רֶן-קְלוּד = זן של שזיף, פִּיסְטַש = פיסטוק, נוּאַזֶט = אגוז, פְּרוּן = שזיף, פֶּש = אפרסק). בדומה לאלעזר, גם יותם אינו מתרגם או מספק הסבר נוסף מעבר לזה שסיפקה האריס במקור, ולפיכך אותן סוגיות המתעוררות עקב אי-תרגום לפי משמעות השם של חלק מהשמות במקור מתעוררות גם בתרגום.

### 6.3 סיכום ומסקנות

בפרק זה הראיתי שמעבר לתפקידם בזיהוי נושא השם, לכל השמות המבוססים על פריטים קולינריים, הן בספרים השייכים לקבוצה א' והן בספרים השייכים לקבוצה ב', יש משמעות מטפורית (טילו, מומו, קישמיש וקאג'ו) או סמלית (פרמבואז, קסיס, רן-קלוד, פיסטש, נואזט, פרוץ ופש), אשר תורמת לאפיונה של הדמות הנושאת את השם, או שופכת אור על מערכות היחסים בין הדמויות השונות. הראיתי שאסטרטגיית תרגום השמות הרווחת, הן ברמת התרגום הראשונה והן ברמת התרגום השנייה, היא תעתיק פונטי בספרים מקבוצה א' ושאיילה בספרים מקבוצה ב', בהתאם למחקרו של אייסלה, ולא דווקא תרגום לפי משמעות השם, או התאמתו לשפת תרבות ב' (אנגלית) או לשפת תרבות ג' (עברית), בהתאם לממצאי מחקריהם של נורד ושל הארבי והיגנס. לכאורה ניתן היה לטעון שהנטייה לאסטרטגיה של תעתיק פונטי ושל שאילה מוסברת בכך שתרגום שמות אלו לפי משמעותם יביא להגברת תחושת הזרות בשפת תרבות ב' (אנגלית) ובשפת תרבות ג' (עברית), ויפריע להטמעתם בתרבויות אלו בשל אופיים הייחודי, אך למעשה אין זה המצב שכן גם בשפת תרבות א' (צרפתית) שמות אלו מתבלטים בייחודם. אחת מהשערות המחקר בעבודה זו הייתה שסופרות מקבוצה א' (הכותבות על תרבות המוצא שלהן) יספקו פחות הסברים על היבטים תרבותיים-חברתיים מאשר סופרות מקבוצה ב' (הכותבות על תרבות שאינה תרבות המוצא שלהן), וכתוצאה מכך המתרגמים של ספרים מקבוצה א' ינהירו יותר מאשר מתרגמים של ספרים מקבוצה ב'. עם זאת, מבדיקה כמותית של מספר השמות המבוססים על פריטים קולינריים בכל קבוצה לעומת מספר הפעמים ששמות אלו תורגמו או שניתן להם הסבר נוסף, נמצא שברמה הראשונה של התרגום, 75% מהשמות (3 מתוך 4) בספרים מקבוצה א' תורגמו ו/או ניתן להם הסבר על ידי הסופרת, לעומת 42% (3 מתוך 7) בספרים מקבוצה ב'. כלומר, כאשר מדובר בשמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים ויש להם בנוסף גם משמעות מטפורית או סמלית, סופרות מקבוצה א' סיפקו יותר מידע מאשר סופרות מקבוצה ב'. עם זאת, נמצא שברמה השנייה של התרגום הנהיר המתרגם שמות המבוססים על פריטים קולינריים אשר לא תורגמו או לא ניתן להם הסבר נוסף על ידי הסופרת עצמה ב- 25% מהמקרים (1 מתוך 4) בספרים מקבוצה א', לעומת 0% (0 מתוך 4) בתרגום ספרים מקבוצה ב'. כלומר, השערת המחקר במקרה זה הופרכה.

אף-על-פי שמדובר במספרים קטנים מאוד, יתכן שהתפלגות האסטרטגיות היא יותר ממקריית, ואפשר להציע לה את ההסבר הבא: כל השמות המבוססים על פריטים קולינריים בספרים מקבוצה א' משמשים כמטפורות, בין אם לתפקידה ולייעודה של הדמות (טילו) ובין אם למערכת היחסים בין הדמויות (מומו, קישמיש, קאג'ו). חיזוק לכך שהשמות מטפוריים ניתן למצוא בעובדה שכל השמות האלה אינם השמות המקוריים של הדמויות (טילו מציינת שהיו לה בעבר שמות אחרים, ואילו מומו, קישמיש וקאג'ו הם כינויי החיבה של גיאן ושל סאי). השמות הנידונים בספרים מקבוצה ב', לעומת זאת, אינם משמשים כמטפורות, אך יש להם משמעות סמלית: ההמשכיות של מתן שמות ייחודיים, המבוססים על פריטים קולינריים, במשך שלושה דורות מחזקת את הקשר והדמיון בין הדורות השונים, אשר אמצעי התקשורת העיקרי שלהם הוא אוכל. ברמה הראשונה של התרגום, 75% מהשמות אשר התפקיד הנוסף שלהם היה מטפורי תורגמו וגם ניתן להם הסבר כלשהו, לעומת 42% מהשמות אשר התפקיד הנוסף שלהם היה סמלי. ברמה השנייה של התרגום סופקה הנהרה ל-25% מהשמות אשר לא תורגמו במקור או שלא ניתן להם הסבר נוסף, ואשר התפקיד הנוסף שלהם היה מטפורי, לעומת אף אחד מהשמות אשר לא תורגמו במקור או שלא ניתן להם הסבר נוסף, ואשר התפקיד הנוסף שלהם היה סמלי. כלומר, יתכן שאסטרטגיית התרגום שננקטה הן ברמת התרגום הראשונה והן ברמת התרגום השנייה נבעה מהתפקיד של השם (מטפורי או סמלי), ולא דווקא מהמוצא של הסופרת ברמה הראשונה, או מהצורך לפצות על העדר הפירוט מצד הסופרת ברמה השנייה. עם זאת, מדובר בממצאים ראשוניים בלבד, אשר יכולים לשמש בסיס למחקר נוסף.

## 7. תרגום שמות חומרי גלם ושמות מאכלים – השכבה הגלויה

אחת משאלות המחקר בעבודה זו הייתה מהן האסטרטגיות שבהן השתמשו הסופרות ברמת התרגום הראשונה והמתרגמים ברמת התרגום השנייה כדי להתמודד עם פריטי לשון לרבות מחסרים בתחום הקולינרי. בפרק זה אדון בחמשת ספרי הקורפוס: **אדונית התבלינים** לדיוואקרוני (בתרגומה של אלעזר), **ירושא של אובדן** לדסאי (בתרגומו של בן-שלום), **חוג שמחת המזל** לטאן (בתרגומה של פז), **חמשת רבעי התפוז** להאריס (בתרגומו של יותם) ו**תחת שמי טוסקנה** למאייס (בתרגומה של הנדלסמן), תוך כדי הבחנה בין שמות של חומרי גלם לשמות של מאכלים ובחינה של סוגי המחסרים שמהווים חלק משמות אלו והאסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים כדי להתמודד עמם. הבחנה זו נעשתה שכן לרוב, שמות מאכלים הם תלויי תרבות, ומשויכים לאזור מסוים, או לקבוצה מסוימת, בעוד שחומרי גלם הם בסיסיים יותר ומשותפים למגוון גדול יותר של אזורים ושל קבוצות. לצורך בחינה זו נשענתי על מחקרים הדנים בתרגום כהעברה בין-תרבותית, על מחקרים העוסקים בסוגי מחסרים, ועל מחקרים העוסקים באסטרטגיות לפתרונם.

בבחינת אסטרטגיות התרגום שנקטו הסופרות והמתרגמים כדי להתמודד עם סוגיות שונות

שעולות מפריטים קולינריים אני נשענת על המודל של הול כפי שהוצג במאמרו של קייטן (Hall 1990/1959 *in* Katan 2009). לפי מודל זה, השכבה הגלויה בתרגום יסודות תרבותיים כוללת יסודות סביבתיים (when, where) ויסודות התנהגותיים (what) כגון מוסיקה, אמנות, אוכל ושתייה, לבוש, ארכיטקטורה וכו', בעוד שהשכבה הסמויה כוללת יסודות תוכניים (how), אמונות וערכים (why) ויסודות הקשורים לזהות (who), כגון טקסים, נורמות התנהגות, מנהגים ומסורות וכו'. מכיוון שהחלוקה של קייטן אינה חלה דווקא על מחסרים, חלוקת-על זו תשולב עם מיון המחסרים של ויצמן (תש"ע), אשר נשענת על התיאוריה של דה סוסיר וממיינת מחסרים לפי מוקדם: מחסרים בתחום הסימן, המסומן והתפיסה. לפי ויצמן, מחסרים בתחום הסימן נובעים מהבדלי מיפוי לשוני בשפות השונות, ומתבטאים בשלוש צורות: מחסרים תחביריים, מחסרים בתצורה ומחסרים באוצר המילים (שם: 205). מחסרים בתחום המסומן נובעים מנוכחות של תופעה או אובייקט בעולמם של דוברי שפה אחת אך לא בעולם של דוברי שפה שנייה (שם: 207). מחסרים בתחום התפיסה, לעומת זאת, נוצרים כאשר קשת הקונוטציות הסמויות הטמונות במושג שונות משפה לשפה (שם: 210-211). בכל אחת מהשכבות, הגלויה והסמויה,



עשויים להימצא מחסרים משלושת הסוגים שציינה ויצמן. בהקשר של פרק זה, כוונתי במחסרים בתחום התפיסה היא למחסרים הנוצרים כאשר חומר גלם או מאכל מסוים משמש למטרות שונות בתרבויות השונות; למשל, כאשר חומר גלם משמש בלעדית להכנת אוכל מלוח בתרבות אחת, ואילו בתרבות אחרת הוא משמש גם להכנת מאכלים מתוקים. אמנם הקונוטציות שלו (= התפיסה) עשויות להיות שונות; לדוגמה, רק בתרבות אחת יהיה סביר לומר "אתה מתוק כמו...", אך לפי קייטן מדובר בשכבה הגלויה, כיוון שאין מדובר ביסודות תוכניים, ערכיים או כאלה הקשורים לזהות הדמויות.

בחינת התמודדותם של המתרגמים עם מחסרים אלו תעשה לפי האסטרטגיות שהובאו בסעיף

5.2: שאילה באותיות שפת המקור; תעתיק באותיות שפת היעד; הגדרה – פירוט והסבר על הפריט הלשוני המתלווה לציון שם הפריט עצמו; תרגום מילולי – תרגום מילוני של כל מילה בצירוף המהווה בשלמותו מחסר; המרה – החלפה במילה או בצירוף מילים אחר משפת היעד; הכללה – החלפה של פריט לשוני ספציפי בשם כללי; השמטה – אי-העברת פריט שהופיע בטקסט המקור לטקסט המתורגם; הוספה – הוספת מידע על הרקע התרבותי; פיצוי – השמטה במקום אחד והוספה במקום אחר; פריטה למרכיבים – כאשר מפורטים סך החלקים המרכיבים את המושג אך אין מצוין שם המושג עצמו; נורמליזציה – התאמה לתרבות היעד והנהרה – הפיכת המרוזם במקור למפורש בתרגום (Blum-Kulka 1986, Ivir 1987, Hervey and Higgins 1992, Weissbrod 1992, Aixelá 1996, Pym 1996, Steiner 1998, Nord 2003, Laviosa 2002, Pápai 2004, Pugliese 2005, Mauranen 2008, Katan 2009).

גם בפרק זה אחלק את הספרים לשתי קבוצות: ספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות המוצא שלהן לתרבות יעד אחרת ("קבוצה א"), וספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות שונה מתרבות המוצא שלהן ("קבוצה ב"). בנוסף, כיוון שבשתי הקבוצות הללו אין התאמה בין התרבות שעליה מדובר בספר ("תרבות א") לבין תרבות המקור ("תרבות ב") ובין לבין תרבות היעד ("תרבות ג"), אבחין גם בין שתי רמות של תרגום: ברמה הראשונה אציג את האסטרטגיות שבהן השתמשו הסופרות עצמן לצורך העברת שמות חומרי גלם ושמות מאכלים משפת תרבות א' לשפת תרבות ב', ואילו ברמה השנייה אציג את האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים לצורך התמודדות עם שמות חומרי גלם ושמות מאכלים בתרגום משפת תרבות ב' לשפת תרבות ג'.

## 7.1 תרגום שמות חומרי גלם

כפי שציינתי לעיל, חומרי גלם הם בסיסיים יותר ממאכלים ומשותפים למגוון גדול יותר של אזורים ושל קבוצות, ולפיכך ניתן לצפות שרמת התרגומיות של שמות חומרי גלם תהיה גבוהה יותר מאשר רמת התרגומיות של שמות מאכלים. רמת תרגומיות גבוהה של שמות חומרי גלם תתבטא במיעוט מחסרים, ביכולת לבצע בקלות המרה בחומר גלם מקביל פחות או יותר בשפת היעד, או בחוסר צורך להנהיר. פרק זה בוחן את התרגום של שמות חומרי גלם לרבות מחסרים ואת אסטרטגיות התרגום ששימשו את הסופרות ברמת התרגום הראשונה, ואת המתרגמים ברמת התרגום השנייה בתרגומם של אותם שמות חומרי גלם.

### 7.1.1 קבוצה א' – סופרות הכותבות על תרבות מוצאן

בקבוצה זו ניתחתי את אסטרטגיות התרגום של שמות חומרי הגלם בספרים **חוג שמחת המזל** לטאן (בתרגומה של פז), **ירושה של אובדן** לדסאי (בתרגומו של בן-שלום) ו**אדונית התבלינים** לדיוואקרוני (בתרגומה של אלעזר). בדקתי אילו סוגי מחסרים קיימים בתרגום שמות חומרי הגלם, לפי הגדרותיה של ויצמן, וזיהיתי את האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים בתרגום שמות חומרי גלם אלו. כמו כן, השווייתי בין סוגי האסטרטגיות שבהן נקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה לבין אלו שנקטו המתרגמים ברמת התרגום השנייה.

דוגמה 6 (מתוך: **חוג שמחת המזל**)

My father hasn't eaten well since my mother died. So I am here, in the kitchen, to cook him dinner. I'm slicing tofu. I've decided to make him a spicy bean-curd dish. (235)	אבי לא אכל כראוי מאז שאמי מתה. ולכן, אני עומדת כאן, במטבח, ומבשלת לו ארוחת ערב. אני פורסת דו פ'ו. החלטתי להכין לו תבשיל דו פ'ו מתובל. (197)
--	---

**Tofu**, או **Bean-curd**, מציינים אותו חומר גלם – חלב סויה שעבר תהליך תסיסה. התיאוריה הרווחת לגבי מוצא הטופו היא שהוא הוכנס לשימוש לראשונה על-ידי שושלת האן הסינית בשנת 164 לספירה, אך למרות מוצאו בתרבות הסינית, השם **Tofu**, השם הידוע והמקובל בעולם המערבי לחומר גלם זה, הוא בעצם יפני. השם הסיני המקורי הוא **Doufu** – **Dou** = bean, **Fu** = fermented (Davidson, 2006).

בארה"ב (תרבות ב') התחילו לייצר טופו בסוף המאה התשע-עשרה, אך הוא החל להיות פופולארי עם עליית הצמחונות באמצע המאה העשרים. לאור האמור, אין מדובר במחסר בתחום המסומן. עצם השימוש במילה היפנית **Tofu** במקור משמש כעדות להיטמעותו בתרבות א' (האמריקנית), שהרי אף טאן, הכותבת על תרבות סין, משתמשת בשם זה ולא בשם הסיני. כלומר, אין מדובר גם במחסר בתחום הסימן. עם זאת, ברמת התרגום הראשונה נקטה טאן באסטרטגיה של תרגום מילולי (bean-curd) בנוסף לאסטרטגיה של תעתיק פונטי (tofu). במקרה זה התרגום המילולי משמש כהנהרה, כיוון שהשם **Tofu** כבר מעיד על כך שמדובר בסויה מותססת, ואילו השימוש ב-"bean-curd" מספק פירוט והסבר על אותו פריט לשוני.

בישראל (תרבות ג'), הטופו החל להיות מוכר בסוף המאה העשרים, עם כניסתו של המטבח הסיני ועם עליית המודעות ליתרונותיו התזונתיים. כלומר, גם בתרבות ג' אין מדובר במחסר בתחום המסומן, או בתחום הסימן, כיוון שהוא היה ידוע בשם **טופו** מאז כניסתו. עם זאת, ברמת התרגום השנייה, פז אמנם נוקטת באסטרטגיה של תעתיק פונטי, אך לא של המילה מטקסט המקור, אלא של השם הסיני המקורי – **דו פ'ו**. אסטרטגיה זו מפתיעה כיוון שבניגוד למקור, התרגום של פז אינו מנהיר מהו אותו חומר גלם או תורם להבנת טיב המוצר מעבר למה שנאמר במקור. להיפך, כיוון ששם זה פחות מוכר מהשם **טופו**, השימוש בו דווקא מקשה על הקורא להבין מהו אותו חומר גלם. מנגד אפשר לטעון שהשימוש בניקוד, המסמן את זרותו של המאכל, והקושי בהבנה שמעורר תרגומה של פז, משווים למוצר אופי זר ואף אקזוטי שלא היה קיים במקור, וייתכן שזה היה השיקול מאחורי בחירותיה של המתרגמת. לפי אבן-זהר (1976), ערפול המטען הדנוטטיבי בתרגום פריטי מזון היה נפוץ בתרגום הספרותי לעברית גם לאחר שהחסרים בשפה הושלמו. הוא מתאר נורמה שהכתיבה העדפה ל"העדר קונקרטיות וספציפיות" (שם: 2) ומציין שככל שנורמה זו נחלשה "נעשו כל-כך הרבה אירועים ועצמים מסתוריים ואקזוטיים ליומיומיים וטריביאליים!" (שם: 2).

דוגמה 7 (מתוך: ירושה של אובדן)

[Sai who] felt happier with so-called English vegetables, snap peas, French beans, spring onions, and feared – <i>feared – loki, tinda, kathal, kaddu, patrel</i> , and the local <i>saag</i> in the market. (194)	[סאי] שנהנית הרבה יותר ממה שמכונה "ירקות אנגליים", אפונה ירוקה, שעועית ירוקה, בצל ירוק, וחוששת – <b>חוששת ממש</b> – מלוקי, טינדה, קאטאל, קאדו, פאטרל וסאג! המקומיים בשוק. (236-237)
--	---

<sup>1</sup> על פי הסדר: דלוע בצורת לב, דלעת זעירה, פרי עץ הזאק [ג'אק פרוט], דלעת, עלי אוזן פיל שחורה, תרד<sup>1</sup>

<sup>1</sup> כל ההערות המופיעות בתחתית טבלאות הדוגמאות הן של המתרגמים.

דוגמה 8 (מתוך: ירושה של אובדן)

<p>For the first time, they in Cho Oyu were eating the real food of the hillside. <i>Dalda saag</i>, pink-flowered, flat-leaved; <i>bhutiya dhaniya</i> growing copiously around the cook's quarter; the new tendrils of squash or pumpkin vine; curled <i>ningro</i> fiddleheads, <i>churbi</i> cheese and bamboo shoots sold by women who appeared from behind bushes on forest paths with cheese wrapped in ferns and the yellow slices of bamboo shoots in buckets of water. (310)</p>	<p>לראשונה אכלו בצ'ו אויו את המזון האמיתי של אנשי ההר. דַאלְדָה סַאאג, ובו פרחים ורודים ועלים שטוחים; בְהוּטְיָה דְהַאנְיָה, שצמחה בשפע סביב מגורי הטבח; הקנוקנות הרעננות של הדלועים המטפסים; ראשי שרך מסולסלים של נִינְגְרוֹ וגבינת צ'וֹרְבִי ונבטי במבוק שמכרו נשים שהופיעו מאחורי שיחים במשעולי היער ובידיהן הגבינה העטופה בשרכים ופרוסות צהובות של נבטים בדליי מים. (377)</p>
--	---

<sup>1</sup> דאלדה סאאג – עלים ירוקים; בהוטניה דהאניה – כוסברה; נינגרו – שרך הרים שמכילים ממנו ומגבינת הצ'ורבי הלבנה, העדינה, תבשיל ביתי אופיני לאזור

בניגוד לדוגמה 6, רוב חומרי הגלם המצוינים בדוגמאות 7 ו-8 הנם זנים הייחודיים לתרבות א' (ההודית), אשר חלקם לא נטמעו בתרבות ב' (האמריקנית) או בתרבות ג' (הישראלית). עם זאת, למרות שהזנים עצמם ייחודיים לתרבות א', המשפחות שלהם מוכרות בתרבויות ב' ו-ג' (דלועיים, סלקיים וכו'), ובשל כך, לכל חומרי הגלם שצוינו קיימות מקבילות מלאות<sup>1</sup> או כלליות יותר בשפות תרבות ב' ותרבות ג'. בחלק מהמקרים יש שם לזן אף שאינו קיים בתרבות היעד, ובחלק מהמקרים למרות שהמשפחה מוכרת, הזן אינו מוכר, ולכן יש מחסר ברמת המסומן, המתבטא גם ברמת הסימן. עם שתי סוגיות אלו התמודדו הסופרת והמתרגם בצורות שונות, אבל לרוב לא על ידי תרגום מילולי או הכללה, למרות זמינותם של פתרונות אלו. ברמה הראשונה של התרגום האסטרטגיה העיקרית שבה נקטה דסאי היא של תעתיק פונטי:

תעתיק פונטי כפי שהופיע במקור	תרגום מילוני
Loki	Pumpkin
Tinda	Indian round gourd, apple gourd, Indian baby pumpkin
Kathal	Jackfruit
Kaddu	Pumpkin
Patrel	Black elephant ears
Saag	Spinach
Dalda saag	Dalda spinach
Bhutiya dhaniya	Bhutanese coriander
Ningro	Fiddlehead greens

<sup>1</sup> לראיה – הרבה מהירקות ומהתבלינים שמצוינים בדוגמאות 7-11 בתעתיק פונטי מוזכרים גם בספרה של סן (Sen 2004: 50-65) בשם בשפת תרבות א' (הינדי), לצד שמם בשפת תרבות ב' (אנגלית).

בחירתה של דסאי לנקוט בדוגמאות אלה רק באסטרטגיה של תעתיק פונטי, ולא להוסיף תרגום מילולי או הנהרה לגבי מהותם של אותם חומרי גלם, נועדה כנראה לשם שמירה על האקזוטיות הטמונה בשם בשפת תרבות א'. עם זאת, במספר מקרים נקטה דסאי גם באסטרטגיות של תרגום מילולי או של הנהרה: במקרה של **bamboo shoots**, דסאי תרגמה את השם ההודי (בהינדי הוא נקרא Bānsa) לשפת תרבות ב' (אנגלית), ואילו במקרה של **ningrro fiddleheads** ושל **churbi cheese** היא השתמשה באסטרטגיית הנהרה בכך שהוסיפה את המילים "fiddleheads" (נינגרו הוא סוג של שרך) ו-"cheese" (צ'ורבי היא סוג של גבינה). מקרה יוצא דופן הוא של ה-"the new tendrils of squash or pumpkin vine" שבו השתמשה דסאי באסטרטגיה של פריטה למרכיבים, כלומר היא רק תיארה את הצמח אך לא סיפקה את שמו. ברמה השנייה של התרגום, לעומת זאת, אסטרטגיית התרגום העיקרית של בן-שלום הייתה תעתיק פונטי לצד תרגום מילולי ו/או הנהרה בהערות שוליים:

תרגום מילולי/הנהרה כפי שהופיעו בהערות שוליים	תעתיק פונטי
דלוע בצורת לב	לֹקִי
דלעת זעירה	טִינְדָה
פרי עץ היאק [ג'אק פרוט]	קֵאֵתָאֵל
דלעת	קֵאֵדוּ
עלי אוזן פיל שחורה	פֵאֵטְרֵל
תרד	סֵאג
עלים ירוקים	דֵאֵלְדֵה סֵאאג
כוסברה	בֵהוּטְיֵה דֵהאֵנִיָה
שרך הרים שמכינים ממנו ומגבינת הצ'ורבי הלבנה, העדינה, תבשיל ביתי אופיני לאזור	ראשי שרך מסולסלים של נִינגְרוֹ וגבינת צ'וֹרְבִי

בדומה לדסאי, המקרה היחיד שבו בן-שלום לא השתמש באסטרטגיה של תעתיק פונטי, אלא בתרגום מילולי, היא של ה-**bamboo shoots** ("נבטי במבוק", "פרוסות צהובות של נבטים"). ניתן להסביר זאת בכך שבדומה לטופו, גם חומר גלם זה כבר נטמע בתרבויות ב' ו-ג'. עם זאת, מתרגומו של בן-שלום משתמע שמדובר בשני חומרי גלם שונים (נבטים ונבטי במבוק), וזאת בניגוד למקור. מטרת ההנהרה היא לפרש בתרגום את מה שהיה מרומז במקור כדי להביא את קוראי היעד לאותה נקודת מוצא שקוראי המקור נמצאים בה מלכתחילה בשל ההבדלים בידע שלהם. בעוד שבמקור חומרי הגלם מסומנים כזרים על ידי התעתיק, קל וחומר הכתב הנוטה, והעדר הנהרה מותיר אותם בזרותם, בתרגום הזרות פוחתת בגלל הערות השוליים. במקור, השימוש בתעתיק מבליט את הפער

שמנסה הדובר ליצור בין "English vegetables" לבין "the real food of the hillside", ואילו

בתרגום פער זה מצטמצם.

דוגמה 9 (מתוך: אדונית התבלינים)

<p>Together they were picking out raisins and almonds and sweet white <i>elachdana</i> to make desserts for Bangali New Year. (134)</p>	<p>יחד הן בחרו צימוקים ושקדים וְאֶלְאֲצִ'דָאנָה לבנה מתוקה להכין מנת קינוח לשנה החדשה הבנגאלית. (120)</p>
---	---

דוגמה 10 (מתוך: אדונית התבלינים)

<p>It seems right that I should have been here always, that I should understand without words their longing for the ways they chose to leave behind when they chose America. Their shame that longing, like the bitter-slight aftertaste in the mouth when one has chewed <i>amlaki</i> to freshen the breath. (4-5)</p>	<p>נראה שזה הגיוני לחשוב שאני כאן מאז ומתמיד, שאני מבינה בלי מלים את כיסופיהם אל אורחות החיים שהם בחרו להשאיר מאחוריהם כשבחרו באמריקה, את כלימתם על כיסופיהם אלה, כמו הטעם המריר שנשאר בפה אחרי שלועסים אמלאקי כדי לרענן את נשימה. (14)</p>
--	---

**elachdana** הוא חומר גלם ייחודי לתרבות א' (הודו), המשמש כמרכיב העיקרי להכנת קינוח אופייני לתרבות זאת (**elachdana**) הם גבישי סוכר המשמשים להכנת הקינוח **rasogollah** המוזכר בדוגמה 10 המלאה, בפרק 7.2.1). אך בניגוד לדוגמאות 6-8, אין לחומר גלם זה שם בשפות של תרבויות ב' (האמריקנית) ו-ג' (הישראלית), כנראה משום שלא נטמע בהן. כלומר, הן בתרבות ב' והן בתרבות ג' מדובר במחסר בתחום המסומן, המתבטא גם ברמת הסימן. צמח המרפא **amlaki**, לעומת זאת, כן נטמע בתרבויות ב' ו-ג' ויש לו שם בשפות של תרבויות אלו: בשפת תרבות ב' (אנגלית) הוא נקרא **amala/Indian gooseberry**, ובשפת תרבות ג' (עברית) הוא נקרא אמלה/דומדמנית הודית. אף-על-פי שבדוגמה 9 יש מחסר בתחום המסומן, ואילו בדוגמה 10 אין מחסר, אסטרטגיית התרגום בשני המקרים זהה בשתי רמות התרגום – תעתיק פונטי, ללא תרגום מילולי או הנהרה. בניגוד לדוגמה 8, אי-השימוש באסטרטגיות של הנהרה בשני המקרים, או של תרגום מילולי במקרה השני (שכן בדוגמה 9 תרגום מילולי אינו אפשרי, כיוון שלא קיימת מקבילה בשפות היעד), משמר את האקזוטיקה האופפת חומרי גלם אלו, בהתאם להילת המסתורין שספר זה מנסה לייצר סביב הדמות הראשית (טילון, אדונית התבלינים) וסביב חומרי הגלם שבהם היא משתמשת. חיזוק לכך ניתן לראות בהדגשת זרותם של חומרי גלם אלו באמצעות השימוש בכתב נוטה במקור ובכתב מודגש בתרגום.

שמות הפרקים בספר "אדונית התבלינים", אשר למעט מקרה אחד מבוססים כולם על שמות

חומרי גלם, מדגימים אף הם מספר אסטרטגיות תרגום בשתי הרמות, בין אם מדובר במחסר או לאו:

דוגמה 11 (מתוך: אדונית התבלינים)

מקור	יעד
Tilo	טילו
Turmeric	כרכום
Cinnamon	קינמון
Fenugreek	גרגרנית
Asafoetida	חלתית
Fennel	שומר
Ginger	זנגוויל
Peppercorn	גרגר פלפל
Kalo Jire	קאלו ג'ירה
Neem	נים
Red Chilli	פלפל צ'ילי חריף
Makaradwaj	מקרדווג'
Lotus Root	שורש לוטוס
Sesame	שומשום
Maya	מאיה

ניתן לחלק את חומרי הגלם הללו לשתי קבוצות: בקבוצה הראשונה נמצאים חומרי גלם אשר אינם מהווים מחסר, ואילו בקבוצה השנייה נמצאים חומרי גלם אשר מהווים מחסר בתחום הסימן ו בתחום המסומן, או בשניהם. הקבוצה הראשונה כוללת חומרי גלם אשר נפוצים הן בתרבות א' (ההודית), הן בתרבות ב' (האמריקנית) והן בתרבות ג' (הישראלית), ולפיכך אינם מהווים מחסר באף אחת מרמות התרגום. אסטרטגיית התרגום שננקטה לגבי הפריטים בקבוצה זו זהה בשתי רמות התרגום – תרגום מילולי. בקבוצה זו נכללים התבלינים **Turmeric** (כורכום), **Cinnamon** (קינמון), **Asafoetida** (חלתית), **Fennel** (שומר), **Ginger** (זנגוויל), **Peppercorn** (גרגר פלפל) ו-**Lotus root** (שורש לוטוס). בקבוצה זו ישנם ארבעה פריטים אשר אף-על-פי שאינם מהווים מחסר בתחום הסימן ו/או המסומן הם לא תורגמו מילולית, אלא ננקטו לגביהם מגוון אסטרטגיות תרגום בשתי הרמות. פריטים אלו הם: ה- **Sesame** (שומשום), ה- **Fenugreek** (גרגרנית), ה- **Red Chilli** (פלפל צ'ילי חריף) וה- **Kalo Jire** (קאלו ג'ירה). במקרה הראשון נקטו דיוואקרוני ואלעזר שתי אסטרטגיות תרגום, וזאת לפי אופן השימוש בתבלין זה. כאשר מדובר בשם פרטי, אסטרטגיית התרגום היא תעתיק פונטי (טילו, ר' סעיף 6.1), ואילו כאשר מדובר בתבלין עצמו אסטרטגיית התרגום היא תרגום מילולי (שומשום = Sesame). במקרה השני, למרות שאסטרטגיית התרגום זהה בשתי הרמות (תרגום מילולי), התוצאות אינן זהות. בעוד

שברמה הראשונה השם **Fenugreek** הוא השם הנפוץ באנגלית לתבלין זה, ולפיכך המשלב שלו אינו מסוגנן, השם **גרגרנית** הוא השם המדעי והפחות נפוץ של תבלין זה (הידוע לרוב בשם "חילבה"), ולפיכך המשלב שלו מקצועי יותר. מעבר להעלאת המשלב, התוצאה של השימוש דווקא בשם **גרגרנית** ולא בשם "חילבה" היא הפיכתו של תבלין זה לאקזוטי יותר מאשר במקור. במקרה השלישי (**Red Chili**), אסטרטגיית התרגום ברמה הראשונה היא תרגום מילולי. ברמת התרגום השנייה, לעומת זאת, אסטרטגיית התרגום היא תרגום מילולי בתוספת הנהרה, שכן גם הוסבר שמדובר בפלפל, וגם שהוא מזן חריף, בעוד שבמקור מידע זה משתמע ישירות משמו. גם במקרה הרביעי, אסטרטגיית התרגום בשתי הרמות היא זהה – תעתיק פונטי, וזאת למרות שתבלין זה קיים בתרבויות ב' ו-ג', ואינו מהווה מחסר (= **Kalo Jire** קצח/כמון שחור = **Nigella**). למעט התבלינים הייחודיים לתרבות א' (הקבוצה השנייה, להלן), תבלין זה הוא היחיד ששמו מתועק פונטית. השימוש בתעתיק פונטי, למרות שאפשר היה לתרגם מילולית, מגביר את תחושת הזרות של תבלין זה, וכתוצאה מכך נוצרת הילה אקזוטית סביב אותו חומר גלם, הילה אשר הספר מנסה לשמר לכל אורכו.

בקבוצה השנייה נמצאים חומרי גלם ייחודיים לתרבות א', אשר אין להם מקבילה בשפת תרבות ב' ובשפת תרבות ג'. כלומר, חומרי גלם אלו מהווים מחסר הן בתחום המסומן והן בתחום הסימן. גם בקבוצה זו אסטרטגיית התרגום בשתי הרמות היא זהה – תעתיק פונטי. בקבוצה זו נכללים התבלינים **Neem** (נים) ו-**Makaradwaj** (מקרדווג').

### 7.1.2 קבוצה ב' – סופרות הכותבות על תרבות זרה

בקבוצה זו ניתחתי את אסטרטגיות התרגום של שמות חומרי הגלם בספרים **חמשת רבעי התפוז** להאריס (בתרגומו של יותם) ו**תחת שמי טוסקנה** למאייס (בתרגומה של הנדלסמן). בדקתי אילו סוגי מחסרים נמצאו בתרגום שמות חומרי הגלם, לפי הגדרותיה של ויצמן (תש"ע), וזיהיתי את האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים בתרגום שמות חומרי גלם אלו. כמו כן, השווייתי בין סוגי האסטרטגיות שנקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה לבין אלו שנקטו המתרגמים ברמת התרגום השנייה, מתוך הנחה שבקבוצה זו תרבות א' קרובה יותר לתרבות ב' ולתרבות ג'. הנחה זו נובעת מכך שלפחות בחלקן הן



תרבות ב' (האמריקנית) והן תרבות ג' (הישראלית) הן תוצר של תרבויות א' (האירופאיות), בשל תהליכי ההגירה שהביאו להקמתן, ולפיכך הן חולקות בסיס משותף.

דוגמה 12 (מתוך: חמשת רבעי התפוז)

When my mother died she left the farm to my brother, Cassis, the fortune in the wine cellar to my sister, Reine-Claude, and to me, the youngest, her album and a two-liter jar containing a single black Périgord truffle, large as a tennis ball and suspended in sunflower oil. (13)	כאשר מתה אמי, היא הורישה את החווה לאחי, קסיס, את האוצר הטמון במרתף היינות לאחותי, רן-קלוד, ולי, הצעירה, אתה האלכום שלה וצנצנת של שני ליטרים ובה פטריית כמהין פריגור שחורה אחת, גדולה ככדור טניס ומושרית בשמן חמניות. (11)
--	---

קיימים שני סוגים של פטריות כמהין – שחורות ולבנות, ובעוד ששניהם קשים למציאה, פטריות הכמהין הלבנות נדירות יותר, ובהתאם, מחירן גבוה לאין שיעור מהזן השחור. אזור הגידול העיקרי של פטריות הכמהין הלבנות הוא בסביבות אלבה שבצפון איטליה. בצרפת, ובעיקר בחבל הארץ פריגור, גדלות פטריות כמהין שחורות.

אף-על-פי שאזורי הגידול של פטריות אלו מצומצמים, הן ידועות ברחבי העולם בשל טעמן הייחודי ומחירן הגבוה. לפיכך, במקרה זה אין מדובר במחסר. ואכן, ברמת התרגום הראשונה אסטרטגיית התרגום שננקטה על ידי האריס היא תרגום מילולי. עם זאת, כיוון שפטריות המגיעות מפריגור הן שחורות בלבד, התוספת של "black Périgord truffle" (דגש שלי) היא בבחינת הנהרה, אשר יוצרת עודפות בטקסט, ולאחר מכן עוברת גם לתרגום. פירוט זה מרמז על כך שמבחינת האריס, אשר אינה כותבת על תרבות המוצא שלה אלא על תרבות אחרת, מידע זה אינו ברור מאליו ומצריך הסבר. גם ברמת התרגום השנייה, הנדלסמן נוקטת באסטרטגיה של תרגום מילולי ושל הנהרה, שכן היא מוסיפה שמדובר בזן של "פטרייה", בעוד שבמקור מידע זה משתמע מהמילה "truffle".

דוגמה 13 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

Our favorite is spaghetti with an easy sauce made from diced <i>pancetta</i> , unsmoked bacon, quickly browned, then stirred into cream and chopped wild arugula (called <i>ruchetta</i> locally), easily available in our driveway and along the stone walls. We grate <i>parmigiano</i> on top and eat huge mounds. (23)	המתכון החביב עלינו הוא ספאגטי עם רוטב קל הכנה עשוי מפאנצ'טה קצוצה לקוביות – קותל חזיר מושחם קלות, ואחר מעורבב עם שמנת וארוגולה קצוצה שצומחת בר (הנקראת רוקטה בפי המקומיים), מושגת בקלות בשביל הגישה שלנו ולאורך קירות האבן. אנחנו מגרדים פארמיג'אנו* עליהם, ואוכלים תלוליות ענקיות. (34)
--	--

\* (גבינת פרמזאן)

ברמת התרגום הראשונה ניתן לראות שמאיים משתמשת במספר אסטרטגיות תרגום: היא נוקטת באסטרטגיה של שאילה, וכותבת את שמות חומרי הגלם בשפת תרבות א' (איטלקית) (**pancetta**), או תרגום מילולי ("**ruchetta, parmigiano**). לעתים היא גם מוסיפה הנהרה ("**pancetta, unsmoked bacon**") או תרגום מילולי ("**wild arugula (called ruchetta locally)**") לשפת תרבות ב' (אנגלית). המקרה של ה-**arugula** הוא ייחודי כיוון שבניגוד למנהגה ברוב המקרים, במקרה זה מאיים כותבת תחילה את השם בשפת תרבות ב' (איטלקית), ורק אז מוסיפה בסוגריים את השם בשפת תרבות א' (אנגלית). גם ברמת התרגום השנייה משתמשת הנדלסמן במספר אסטרטגיות תרגום: במקרה של ה-**arugula**, הנדלסמן משתמשת באסטרטגיה של תרגום מילולי, ומתרגמת גם את ההנהרה שהוסיפה מאיים, אך אינה מוסיפה מידע על הנאמר במקור. במקרה של ה-**פאנצ'טה**, לעומת זאת, הנדלסמן משתמשת באסטרטגיה של תעתיק פונטי, ומתרגמת גם את ההנהרה שסיפקה מאיים במקור. עם זאת, בשל השמטה של פסיק שהיה במקור, משתנה משמעות ההנהרה, שכן לפי המקור **פאנצ'אטה** היא "**unsmoked bacon**", ואילו לפי התרגום, **פאנצ'טה** היא "קוטל חזיר מושחם קלות". כלומר, לפי התרגום אין מדובר רק בחומר גלם (קוטל חזיר לא מעושן), אלא בחומר גלם שעבר תהליך מסוים (השחמה). במקרה היחיד שבו מאיים אינה מספקת הנהרה לגבי טיבו של חומר הגלם (**parmigiano**), מוסיפה הנדלסמן הנהרה משלה בהערת שוליים ("**גבינת פארמזן**") לצד התעתיק הפונטי (**פארמיג'אנו**).

דוגמה 14 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>At the crowded little grocery store, I count thirty-seven kinds of dried pasta and, on the counter, fresh <i>gnocchi, pici</i>, thick pasta in long strands, fettuccine and two kinds of ravioli. By now they know what kind of bread we want, that we want the <i>bufala</i>, buffalo milk mozzarella, not the <i>normale</i>, regular cow's milk kind. (80-81)</p>	<p>בחנות המכולת הקטנה הדחוסה, אני סופרת שלושים ושבעה סוגי פאסטה יבשה, ועל הדלפק, ניוקי, פיצ'י, חוטים ארוכים של פאסטה, פטוצ'יני ושני סוגי רביולי, כולם טריים. כעת הם כבר יודעים איזה סוג לחם אנחנו רוצים, ושנחנו רוצים את הבואפלה, המוצרלה מחלב בופאלו, לא הנורמאלה, שעשויה מחלב פרה. (93)</p>
---	---

דוגמה 15 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>You need room for a bowl of cool water to dip the grapes and pears into, a little covered dish to keep the bugs off the Gorgonzola (<i>dolce</i> as supposed to the <i>piccante</i> type, which is for cooking) and <i>caciotta</i>, a local soft cheese. (119)</p>	<p>צריך מקום לקערית מים צוננים לטבילת ענבים ואגסים, טס קטן מכוסה להרחקת החרקים מהגורגונזולה (מסוג הדולצ'ה, לא הפיקאנטה*), שמשמשת לבישול), וקאצ'וטה גבינה מקומית רכה. (130)</p>
--	--

\* (הערה: מתוך חריף)

גם בדוגמאות 14 ו-15 ניתן להבחין באסטרטגיות תרגום דומות לאלו שבדוגמה 13: ברמת התרגום הראשונה השתמשה מאייס באסטרטגיה של שאילה וכתבה את שמות חומרי הגלם בשפת תרבות א' (איטלקית) (**gnocchi, pici, fettuccine, raviol, bufala, Gorgonzola, caciotta**). חשוב לציין שלמרות שכל חומרי הגלם הועברו כמות שהם בשפת תרבות א', רק חלק מהם סומנו כזרים באמצעות השימוש בכתב נוטה. מכך ניתן להסיק שחומרי הגלם שלא נכתבו בכתב נוטה נטמעו כנראה בתרבות ב', וכבר אינם נחשבים כזרים, בעוד שחומרי הגלם שכן נכתבו בכתב נוטה פחות מוכרים בתרבות ב'. בנוסף, הסופרת השתמשה באסטרטגיה של הגדרה רק לחומרי גלם שסומנו כזרים: "*pici, thick pasta in long*" "the *bufala, buffalo milk mozzarella, not the normale, regular cow's milk*, strands" "Gorgonzola (*dolce* as supposed to the *piccante* type, which is for cooking)", kind" ו-"*caciotta, a local soft cheese*". במקור מאייס כבר סימנה חלק מחומרי הגלם כזרים על ידי השימוש בכתב נוטה, ואף סיפקה להם הנהרה, ולפיכך, ברמת התרגום השנייה יותם משתמש בעיקר באסטרטגיה של תעתיק פונטי, ואינו מספק הנהרות נוספות לחומרי גלם אלו. עם זאת, יותם גם אינו מוסיף הנהרות לחומרי גלם שלא סומנו במקור כזרים, ואף לא מסמן אותם כזרים על ידי שימוש בניקוד. אף-על-פי-כן, לא ניתן להסיק מכך שחומרי הגלם שנטמעו בתרבות ב', אינם זרים בתרבות ג'. דוגמה לכך ניתן לראות בחומר הגלם "גורגונזולה", אשר ההנהרה שסופקה לו במקור, ולאחר מכן הועברה בתרגום, אינה מבהירה מהו אותו חומר גלם (סוג של גבינה), וקורא שפת היעד אשר אינו בקי ברזי המטבח האיטלקי לא בהכרח יוכל להסיק מההקשר (חריף-מתוק) מהו אותו חומר גלם.

## 7.2 תרגום שמות מאכלים

בניגוד לחומרי גלם, אשר יכולים להיות משותפים למגוון אזורים ותרבויות, מאכלים מעוגנים יותר בתרבויות מסוימות. בשל כך, שמות של מאכלים מכילים מידע רב יותר: מהשכבה הגלויה שלהם (Katan 2000:78-79) ניתן ללמוד על חומרי הגלם שמהם הם מורכבים ועל אופן הכנתם, אך בחינת עמוקה יותר יכולה גם ללמד על האזור שממנו הם מגיעים, על התרבות שאליה הם שייכים, ולעתים גם על משמעות סמלית-חברתית נוספת שהם טומנים בחובם ("השכבה הסמויה", *ibid.*: 78-79).

פרק זה עוסק בשכבה הגלויה של שמות מאכלים (חומרי גלם המרכיבים אותם ואופן הכנתם).  
בחנתי את סוגי המחסרים שהצריכו התמודדות בתרגום שמות מאכלים ואת אסטרטגיות התרגום ששימשו את הסופרות ברמת התרגום הראשונה, ואת המתרגמים ברמת התרגום השנייה בתרגומם של אותם מאכלים. כמו כן בדקתי אם יש הבדל בסוגי האסטרטגיות שנקטו הסופרות מקבוצה א' לעומת הסופרות מקבוצה ב', ואם הייתה לכך השפעה על סוגי האסטרטגיות שנקטו בתרגום ספרים מקבוצה א' לעומת תרגום ספרים מקבוצה ב'.

### 7.2.1 קבוצה א' – סופרות הכותבות על תרבות מוצאן

בקבוצה זו ניתחתי את אסטרטגיות התרגום של שמות מאכלים בספרים **אדונית התבלינים** לדיוואקרוני, **ירושלם של אובדן** לדסאי, ו**חוג שמחת המזל** לטאן. הנחת היסוד בבדיקה זו הייתה שסופרות הכותבות על תרבות המוצא שלהן לא יספקו הנהרה לגבי טיב המאכלים שהן מציינות, או יספקו הנהרות מועטות. לאור השערה זו, בדקתי בפרק זה את סוגי האסטרטגיות שנקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה ובחנתי איזו השפעה הייתה לכך על אסטרטגיות התרגום שנקטו המתרגמים ברמת התרגום השנייה, אם בכלל.

דוגמה 10 (מתוך: **אדונית התבלינים**)

<p>This is what the costumers see as they enter, ducking under plastic-green mango leaves strung over the door for good luck: a bent woman with skin the colour of old send, behind a glass counter that holds <i>mithi</i>, sweets out of their childhoods. Out of their mothers' kitchens. Emerald-green <i>burfis</i>, <i>rasogollahs</i> white as dawn, and, made from lentil flour, <i>laddus</i> like nuggets of gold. It seems right that I should have been here always, that I should understand without words their longing for the ways they chose to leave behind when they chose America. Their shame that longing, like the bitter-slight aftertaste in the mouth when one has chewed <i>amlaki</i> to freshen the breath. (4-5)</p>	<p>זה מה שהלקוחות רואים כשהם נכנסים, מתכופפים מתחת לעלי המנגו שצבעם ירוק-פלסטיק השזורים מעל הדלת למזל: אשה כפופה עם עור בגוון של חול נושן, מאחורי דלפק זכוכית שיש בו <b>מיטהאי</b>, ממתקים מתקופת ילדותם, ממטבחי אמותיהם, <b>בויפיי</b> ירוקים כברקת, <b>ראסוגולה</b> צהורים כאור זריחה וגם, עשויים מקמח עדשים, <b>לאדו</b>, כמטילי זהב. נראה שזה הגיוני לחשוב שאני כאן מאז ומתמיד, שאני מבינה בלי מלים את כיסופיהם אל אורחות החיים שהם בחרו להשאיר מאחוריהם כשבחרו באמריקה, את כלימתם על כיסופיהם אלה, כמו הטעם המריר שנשאר בפה אחרי שלועסים <b>אמלאקי</b> כדי לרענן את נשימה. (14)</p>
--	--

דוגמה זו נידונה בפרק הקודם משום שמוזכר בה חומר הגלם **amlaki**, ואילו כעת אדון בשמות המאכלים המוזכרים בה. בדוגמה זו מתוארים מספר סוגים של מתוקים (מיטאהי) השייכים לתרבות א' (ההודית): **burfis, rasogollahs, laddus**. ברמת התרגום הראשונה דיוואקרוני נקטה באסטרטגיה של תעתיק פונטי, ובשני מקרים גם הוסיפה הנהרה. המקרה הראשון הוא של ה-"Emerald-green burfis", שכן קיימים מספר סוגים של קינוח זה, וכאשר היא הוסיפה שמדובר בסוג הירוק, היא בעצם הנהירה שמדובר ב"בורפי פיסטוק". המקרה השני הוא של ה-**laddus**, שבו דיוואקרוני הנהירה שהוא עשוי מקמח עדשים. רק במקרה של הממתק **rasogollahs** דיוואקרוני אינה מוסיפה הנהרה. אמנם היא מציינת שהוא לבן, אך בניגוד ל-**Burfi** אשר צבעו תלוי בחומר הגלם המתווסף לו, **rasogollah** הוא תמיד לבן. לפיכך, התוספת של "white as dawn" יוצרת בעצם עודפות בטקסט.

ברמת התרגום השנייה, לעומת זאת, אלעזר משתמשת באסטרטגיה של תעתיק פונטי, אך אינה מוסיפה כל הנהרה מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור רמת הפירוט הייתה גבוהה.

דוגמה 16 (מתוך: ירושה של אובדן)

<p>"Yes, it's so foggy," Sai said. "I don't think the tutor will come." She jigsawed the cups, saucers, teapot, milk, sugar, strainer, Marie and Delite biscuits all to fit upon the tray.</p> <p>"I'll take it," she offered.</p> <p>"Careful, careful," he said scoldingly, following with an enamel basin of milk for Mutt. Seeing Sai swim forth, spoons making a jittery music upon the warped sheet of tin, Mutt raised her head. "Tea-time?" said her eyes as her tail came alive.</p> <p>"Why is there nothing to eat?" the judge asked, irritated, lifting his nose from a muddle of pawns in the center of the chessboard.</p> <p>He looked, then, at the sugar in the pot: dirty, micalike glinting granules. The biscuits looked like cardboard and there were dark finger marks on the white of the saucers. Never ever was the tea served the way it should be, but he demanded at least a cake or scones, macaroons or cheese straws. Something sweet and something salty. This was a travesty and it undid the very concept of teatime. (3-4)</p>	<p>"כן, יש ערפל כבד," סאי אמרה. "אני חושבת שהמורה לא יבוא." על המגש היא שיבצה יפה צלוחיות, ספלים, קנקן, את החלב, הסוכר, המסננת, עוגיות "מארי-אנד-דילייט".</p> <p>"אני אגיש," הציעה.</p> <p>"בזהירות," אמר לה בניזיפה והלך אחריה עם קערת אייל מלאה חלב בשביל מאט. כשראתה מאט את סטי הדואה לקראתה והכפיות מצלצלות מנגינה על יריעת הפח המעוקמת שבידיה נשאה את ראשה: "שעת התה?" שאלו עיניה וזנבה נייעור לחיים.</p> <p>"למה אין שום דבר לאכול?" שאל השופט, נרגז, כאשר הרים את חותמו מבלייל החיילים שבמרכז הלוח.</p> <p>אז הביט בסוכר שבכלי: גרגרים דמויי נציץ, מלוכלכים, מבריקים; העוגיות נראו כמו קרטון, ועל התחתיות הלבנות היו טביעות אצבע כהות. לא קרה <b>פעם אחת</b> שהתה הוגש כאן כהלכה, אבל שיהיו לפחות עוגה או לחמניות, עוגיות קצף או מקלוני גבינה. הוא דורש שיהיה משהו מתוק ומשהו מלוח. הלוא זוהי פארסה מקוממת, חילול המושג "שעת התה". (11-12)</p>
---	---

בדוגמה זו רוב המאכלים המוזכרים אינם שייכים לתרבות א' (ההודית), אלא מקורם בתרבות האירופאית (במקרה זה, באנגליה ובצרפת). לפיכך, ההתאמה לתרבות ב' (האמריקנית) הייתה מינימאלית, בשל הקרבה היחסית בין השפות אנגלית וצרפתית לשפת תרבות ב' (אנגלית), וכן בין תרבויות אלו לתרבות ב'. עדות ליחסי הקרבה בין התרבויות באה לידי ביטוי בעיקר בכך שגם המאכל הצרפתי **macaroon** לא סומן כזר (באמצעות שימוש בכתב נוטה). במקרה זה לא קיימת רמת תרגום ראשונה מכיוון שכל המאכלים המצוינים (**cake, scones, cheese straws, macaroon**) נכתבו בשפת המקור שלהם, קרי אנגלית. מכיוון שהמאכל הצרפתי **macaroon** נכתב באותו אופן באנגלית, גם במקרה זה לא היה צורך לתרגם. ברמת התרגום השנייה, לעומת זאת, הצורך לגשר בין תרבויות ב' ו-ג' היה גדול יותר, ובהתאמה, השימוש באסטרטגיות של הנהרה ושל הגדרה היה נרחב יותר. יש לציין, עם זאת, שמאכלים שלא סומנו כזרים במקור לא סומנו כזרים גם בתרגום (באמצעות שימוש בניקוד). המאכל היחידי בדוגמה זו ששייך לתרבות א' הוא העוגיות "Marie and Delite", אך כיוון ששם המותג נכתב באנגלית גם בשפת תרבות א' (הינדי), גם במקרה זה לא נדרש תרגום ברמת התרגום הראשונה.

כיוון שקיימת קרבה גדולה יותר בין התרבות האירופאית לתרבות ג' (הישראלית) מאשר בין תרבות א' (ההודית) לתרבות ג' (הישראלית), ניתן היה להניח שרמת התרגומיות של המאכלים המצוינים בדוגמה זו תהיה גבוהה יחסית. עם זאת נראה שבפועל לא כך הוא הדבר. המקרה הראשון הוא של העוגיות "מארי-אנד-דילייט". ההוספה של מירכאות למילים שתועתקו משמשת כהנהרה המרמזת שמדובר בסוג של מותג, ולא רק בסוג העוגיות עצמן<sup>1</sup>. המקרה השני הוא של המאכלים המתוארים על-ידי אחת הדמויות: "a cake or scones, macaroons or cheese straws". בניגוד לנטיית בן-שלום לאורך הספר להשתמש באסטרטגיה של תעתיק פונטי לצד הנהרה בצורת הערות שוליים, בדוגמה זו הוא נקט באסטרטגיה של תרגום מילולי במקרה של **עוגה** ושל **מקלוני גבינה**, ואילו במקרה של **להמניות** ושל **עוגיות קצף** הוא נקט באסטרטגיה של הכללה (כלומר, במקום לציין את שם המאכל הוא ציין את השם הגנרי של הקבוצה שאליה מאכל זה שייך). לכאורה מטרת השימוש באסטרטגיה זו היא להקל על הקורא (שכן סביר שהכללה ננקטת כאשר מניחים שהקורא אינו מכיר את הפריט הספציפי). אך בפועל תרגום זה יותר מעורפל מהמקור. האסוציאציות של **להמניות** בתרבות ג' לא בהכרח יתקשרו לשעת תה, בעיקר כי

<sup>1</sup> למעשה, שם המותג הנו "Marie Delite" ולא "Marie and Delite" (דגש שלי), אך כיוון שהטעות קיימת כבר במקור, לא ניתן להתייחס לתרגום כשגוי.

בישראל מדובר לרוב במאכל מלוח, ואילו שעת תה מתקשרת למאכלים מתוקים. לאור זה שהמתרגם אינו נמנע באופן גורף מתעתיק, קשה להסביר את בחירתו בהכללה במקרה זה, שבו מדובר במאכל המוכר לתרבות ג'.<sup>1</sup>

דוגמה 17 (מתוך: ירושה של אובדן)

Mix it up in a heap and then who would patronize his restaurant, hm? With it <i>coquilles Saint-Jacque á lavapeur</i> for \$27.50 and the <i>blanquette de veau</i> for \$23, and a duck that made an overture to the colonies, sitting like a pasha on a cushion on its own fat, exuding the scent of saffron (25)	אם יתבלבלו היוצרות, מי יבקר במסעדה שלו? עם הקוקי סן-ז'אק א-לה ואפר בעשרים ושבעה דולר וחצי, והבלאנקט דה וו בעשרים ושלושה דולר, וברווז ששולח קריצה אל הקולוניות, ורובץ לו כפָּחָה על כרית משומן בשרו, מדיף ניחוחות זעפרן. (37)
---	--

גם בדוגמה זו המאכלים המוזכרים אינם שייכים לתרבות א' (ההודית), אלא לתרבות הצרפתית. עם זאת, בניגוד לדוגמה הקודמת, בדוגמה זו סומנו המאכלים כזרים בשתי רמות התרגום: במקור באמצעות השימוש בכתב נוטה ואילו בתרגום באמצעות השימוש בניקוד. ברמת התרגום הראשונה נקטה דסאי אסטרטגיה של שאילה משפת המקור (**coquilles Saint-Jacque á lavapeur, blanquette de veau**) ואילו ברמת התרגום השנייה נקט בן-שלום אסטרטגיה של תעתיק פונטי (קוקי סן-ז'אק א-לה ואפר, בֶּלֶאֲנֶקֶט דֶּה וו), אך למרות סימון המאכלים כזרים, באף אחד מהמקרים לא הוסיפו הסופרת או המתרגם הנהרה לגבי טיבם של מאכלים אלו. פעולה זו יוצרת סתירה פנימית בטקסט המקור ובטקסט המתורגם, שכן מחד גיסא מאכלים אלו סומנו כזרים, ומאידך גיסא חוסר בהנהרה אשר התלוותה לרוב למאכלים שסומנו כזרים לתרבות ב' ובעיקר למאכלים הזרים לתרבות ג', מרמז על סוג של קרבה בין התרבויות, אשר בגינה, כביכול, אמור הקורא להכיר מאכלים אלו. יתכן, עם זאת, שהסיבה לכך היא ניסיון מכוון ליצור הזרה כדי לשוות לאוכל אקזוטי: "הצגת המוכר תחת כותרת זרה [...] היא שעוטפת את המנה בניחוח הזר והיוקרתי" (הלר תשסא: 106). הלר מוסיפה גם ש"כיניו דבר מאכל בשם זר או פסבדו-זר יגביר את יוקרתו בעיני הצרכנים; יוקרה גבוהה יותר נותנת לגיטימציה לדרוש מחירים גבוהים יותר" (שם: 108). כלומר, השילוב של סימון המזון כזר והחוסר בהנהרה בשתי הרמות מחזק בעצם את

<sup>1</sup> אמנם מאכל זה נטמע ככל הנראה בתודעת תרבות ג' (הישראלית) רק בסוף שנת 2010 (בעקבות תוכנית הגמר של "מאסטר שף"), אך מדובר במאכל שהיה קיים בישראל שנים רבות קודם לכן. עדות לכך ניתן למצוא בספר רביבה וסיליה – המתוקים בהוצאת Rest, בשיתוף עם קנטור-מטרסו & יצחק, שיצא בשנת 2008 (שנת תרגום הספר ירושה של אובדן), אשר חגג עשרים שנות עשייה לקונדיטוריה/בית-קפה "רביבה וסיליה" שהיה ידוע במיוחד במקרונים שלו.

המסר שקטע זה מנסה להעביר לגבי יוקרת המסעדה והמחירים הגבוהים שנגבים בעבור מאכלים אלו

דווקא משום שהם מצטיירים כזרים, ולפיכך כיוקרתיים.

דוגמה 18 (מתוך: ירושה של אובדן)

The cook had been disappointed to be working for Jemubhai. A severe comedown, he thought, from his father, who served white men only. The ICS was becoming Indianized and they didn't like it, some of these old servants, but could you do? He'd even had a rival for the position, a man who appeared with tattered recommendations inherited from his father and grandfather to indicate a lineage of honesty and good service.

The cook's father, who had made his way through his career without such praise, had bought recommendations on the servant chittie exchange for his son, some so antiquated they mentioned expertise in the *dhobi* pie and country captain chicken.

The judge looked them over: "But his name is not Solomon Pappiah. It is not Sampson. It is not Thomas."

"They liked him so much, you see," said the cook's father, "that they gave him a name of their own people. Out of love they called him Thomas."

The judge was disbelieving.

"He need to be trained," the father admitted finally and dropped his demand for twenty rupees for his son, "but that is why he will come cheap. And in puddings there is nobody to beat him. He can make a new pudding for each day of the year."

"What can he make?"

"Bannanafritterpineapplefretterapple fritterapplesurpriseapplecharlotteapple bettybreadandbutterjamtartcaramel custardtipsypuddingrumtumpudding jamrolypolygingersteamdatepudding lemonpancakeeggscustarddorange custardcoffeecustardstawberrycustard triflebakedalaskamangosoufflélemon soufflécoffeesouffléchocolatesoufflé goosberrysouffléhotchocolatepudding

הטבח היה מאוכזב מכך שעבד אצל ג'מובהאי. פחיתות-כבוד חמורה, לדעתו, לעומת אביו ששירת רק לבנים.

השירות הממשלתי עבר תהליך הודיזציה שלא היה לרוחם של כמה מהמשרתים הוותיקים, אבל מה אפשר לעשות? גם על המשרה הזו היה לו מתחרה, אדם שהופיע עם המלצות בלויות שירש מאביו ומסבו, ושביקשו להעיד על שושלת של יושר ושל שירות נאמן.

אביו של הטבח, שדרכו המקצועית הסתיימה בלי שבחים כאלה, קנה לבנו המלצות ב"שוק הפתקים" של המשרתים. המלצות שחלקן היו עתיקות כל-כך עד שהזכירו מומחיות בהכנת פאי דְהוֹבִי ועוף בנוסה "קאנטרי קפטן"<sup>11</sup>.

השופט קרא אותם בעיון. "אבל שמו לא סולומון פֶאפִייה. וגם לא סאמפסון. או תומאס." "כל-כך אהבו אותו שם," אמר אביו של הטבח, "שנתנו לו שם של אחד משלהם. מרוב אהבה הם קראו לו תומאס." השופט היה ספקן.

"הוא באמת צריך ללמוד," הודה האב לבסוף, והפחית מעשרים רופי את הדרישה לשכרו של הבן, "אבל הוא יהיה זול. ובקינוחים אין אחד שיכול לנצח אותו. הוא יודע להכין קינוח חדש לכל יום בשנה." "מה הוא יודע להכין?"

"לביבותבננהלביבותאננסלביבותתפוחים הפתעתתפוחיםשארלוטתפוחיםטארטטאטןלחמוחמאה טארטריבהרפררתקמלטיפודינגראםטאם פודינגרולדהבריבהג'ינג'רמאודהפודינגתמרספנקייק לימוןרפרפתביציםרפרפתפוזיםרפרפתקפהרפרפת תותיםטרייפלאסקהאפויסהסופֶלֶהמנגוסופֶלֶהלימון סופֶלֶהקפהסופֶלֶהשוקולדסופֶלֶהדומדמניותפודינג שוקולדהפודינגקפהקרפודינגקוספודינגחלבועוגת רוםורובאךברקיקיברנדיאגסימבושליםאפרסקים מבושליםמשמיםמבושליםפאימנגוטארטשוקולד טארטתפוחיםטארטדומדמניותטארטלימוןטארטריבה טארטרמלדהבֶּינְקֶהאיצףעוגתאננסהפוכהעוגת תפוחיםהפוכהעוגתדומדמניותהפוכהעוגתשזיפים הפוכהעוגתאפרסקיםהפוכהעוגתצימוקיםהפוכה – "טוב בסדר, בסדר." (92-90)



<p>coldcoffeepuddingcoconutpuddingmilk puddinggrumbabarumcakebrandy snapplestewguavastewplumstewapple stewpeachstewapricotstewmangopie chocolatetartappletartgoosberrytart lemontartjamtartmarmaladetartbebinca floatingislandpineappleupsidedownapple upsidedowngoosberryupsidedownplum upsidedownpeachupsidedownraisinup sidedown –"* "All right. All right." (71-72)</p>	
---	--

<sup>11</sup> מאכלים אנגלו-הודיים מהתקופה הויקטוריאנית  
\* כך במקור (ט.ע.)

גם בדוגמה זו ניתן לראות את ההבדלים באסטרטגיות הננקטות במקרה של מאכלים שמקורם בתרבות א' (ההודית), לעומת מאכלים שמקורם בתרבויות אחרות. בטקסט המקור מוזכרים שני מאכלים אשר שייכים, לפחות חלקית, לתרבות א' (**dhobi pie, country captain chicken**), אך רק אחד מהם סומן כזר באות נוטה (**dhobi pie**). לעומת זאת, הרשימה הארוכה של קינוחים, אשר מקורם בתרבות האירופית, לא סומנה כזרה בטקסט המקור. כיוון ששמות מאכלים אלו נכתבו בשפת המקור שלהם, לא קיימת רמת תרגום ראשונה, אך ברמת התרגום השנייה ניתן להבחין שננקטו שתי אסטרטגיות תרגום, בהתאם למקור המאכלים: כאשר מדובר במאכלים השייכים לתרבות א', אסטרטגיית התרגום של בן-שלום היא תעתיק פונטי בתוספת של הערת שוליים, המנהירה את טיב המאכלים האלו ("מאכלים אנגלו-הודיים מהתקופה הויקטוריאנית"). כאשר מדובר במאכלים השייכים לתרבות האירופאית, לעומת זאת, נקט בן-שלום באסטרטגיית של תעתיק פונטי בלבד. עם זאת, בניגוד לטקסט המקור, שבו אין סימון, נעשה בתרגום שימוש בניקוד, המעיד על כך שמאכלים אלו נתפסים כזרים לתרבות ג'. כלומר, גם אם בטקסט המקור ניתן היה להניח שקיימת קרבה מסוימת בין התרבות האירופאית לאמריקנית, אשר בגינה אמור היה הקורא להכיר מאכלים אלו, ולפיכך הם לא סומנו כזרים, הרי שבתרגום לא ניתן להניח הנחות כגון אלו, שכן מלכתחילה הם סומנו, לפחות בחלקם, כזרים.

דוגמה 19 (מתוך: ירושה של אובדן)

<p>Wailing and pleading for his life, the cook fried pakoras, batter hitting the hot oil, this sound of violence seeming an appropriate accompaniment to the situation. (7)</p>	<p>הטבח ייבב וביקש את נפשו אגב טיגון פקורה<sup>5</sup>. הבלילה הוטחה אל השמן החם בצליל אלים, ליווי ראוי למתרחש. (16)</p>
---	--

<sup>5</sup> טוגני ירקות

בניגוד לדוגמאות הקודמות, מקור המאכל המדובר (**pakora** – ירקות מטוגנים בבליילת קמח חמוס) הוא בתרבות א' (ההודית). כמו כן, מאכל זה סומן כזר בשתי רמות התרגום, אך בעוד שברמת התרגום הראשונה דסאי השתמשה באסטרטגיה של תעתיק פונטי בלבד, ברמת התרגום השנייה הוסיף בן-שלום לתעתיק הפונטי גם הנהרה בהערת שוליים ("טוגני ירקות"). מדוגמאות אלו נראה שאין די בכך שמאכלים יהיו זרים לתרבות ג' על מנת שיתווספו להם הנהרות, אלא הנהרה נוספת בעיקר כשמקורם של המאכלים בתרבות א'.

דוגמה 20 (מתוך: חוג שמחת המזל):

The week before she died, she called me, full of pride, full of life: "Auntie Lin cooked red bean soup for Joy Luck. I'm going to cook black sesame-seed soup." (5-6)	בשבוע שלפני מותה התקשרה אלי, כולה גאוה, כולה חיים: "דודה לין בישלה מרק שעועית אדומה לשמחת-המזל. אני הולכת לבשל מרק שומשום שחור." (15)
--	---

מרק שעועית אדומה ו-מרק שומשום שחור הינם מרקים סיניים מתוקים מהמטבח הקנטוני. למרות שחומרי הגלם העיקריים שמרכיבים אותם (שעועית אדומה ושומשום שחור) קיימים גם בתרבויות ב' (האמריקנית) ו-ג' (הישראלית), השימוש שנעשה בהם שונה מתרבות לתרבות. כלומר, למרות שאין מדובר במחסר בתחום המסומן והסימן, קיים כאן מחסר בתחום התפיסה. לפיכך, לא ניתן להניח שרמת התרגומיות של מאכלים אלו תהיה גבוהה, בשתי רמות התרגום, על אף שחומרי גלם אלו מוכרים בתרבויות היעד.

בשתי רמות התרגום נקטו טאן ופז באסטרטגיה של תרגום מילולי. אמנם כך העבירו את מלוא המשמעות הדנוטטיבית של מאכלים אלו, אך לא את הקונוטציות שלהם, כלומר, את האופן שבו הם נתפסים. זאת משום שבעוד שחומרי גלם אלו משמשים בתרבות ב' ובתרבות ג' להכנת אוכל מלוח, קל וחומר בהקשר של מרק, בתרבות א' הם משמשים להכנת קינוחים מתוקים.

דוגמה 21 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>She is stuffing wonton, one chopstick jab of gingery meat dabbed onto a thin skin and then a single fluid turn with her hand that seals the skin into the shape of a tiny nurse's cap. [...] I watched Auntie An-mei make more wonton. She has quick, expert fingers. She doesn't have to think about what she is doing. That's what my mother used to complain about, that Auntie An-mei never thought about what she is doing. (18)</p>	<p>היא ממלאת כיסוני וונטון, מטילה קמצוץ בשר בזנגוויל על גבי מעטפת בצק דקיקה ובתנועה סיבובית חלקה חותמת את המעטפת בצורת שביס קטן. [...] אני מתבוננת בדודה אן-מיי שמכינה עוד כסוני וונטון. יש לה אצבעות זריזות, מיומנות. היא לא צריכה לחשוב על מה שהיא עושה. על כך אמי מתלוננת תמיד, שדודה אן-מיי אף פעם לא חושבת על מה שהיא עושה. (25)</p>
--	---

בניגוד לתרגום הספר **ירושלם של אובדן**, בתרגום הספר **חוג שמחת המזל** מאכלים מסומנים כזרים באמצעות השימוש בכתב נוטה, ולא רק באמצעות השימוש בניקוד. בדוגמה זו שם המאכל (**Wonton**) במקור אינו מסומן כזר, כנראה משום שאמנם מדובר במאכל מתרבות א' (הסינית), אך הוא מקובל מאוד גם בתרבות ב' (האמריקנית). ובכל זאת, מעבר לאסטרטגיה של תעתיק פונטי ברמת התרגום הראשונה, מספקת טאן גם הנהרה לגבי טיב המאכל וצורתו. חשוב לציין, עם זאת, שנראה שההסבר לכך הוא הניסיון ליצור אנלוגיה בין אופן הכנת המאכל לבין מי שמכינה אותו (כלומר, כמו שהמאכל נעשה באופן אוטומטי, ללא חשיבה, כך אן-מיי אינה חושבת על מה שהיא עושה) ולא רק הרצון להנהיר לקורא מהו אותו מאכל. ברמת התרגום השנייה, לעומת זאת, שם המאכל מסומן כזר, באמצעות השימוש בניקוד, כנראה מפני שאף-על-פי שמדובר במאכל שנשמע בתרבות ב', הוא פחות מוכר לתרבות ג'. עדות נוספת לזרותו של מאכל זה ניתן למצוא בכך שלמרות הנהרה שסיפקה טאן במקור (one chopstick jab of gingery meat dabbed onto a thin skin), פז מוסיפה הנהרה משלה: "כיסוני וונטון" (דגש שלי). בנוסף, פז משתמשת באסטרטגיה של נורמליזציה ומתאימה את תיאור המאכל לתרבות היעד (a tiny nurse's cap) במקור הופך ל"שביס קטן" בתרגום).

דוגמה 22 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>"Time to eat," Auntie An-mei happily announces, bringing out a steaming pot of wonton she was just wrapping. There are piles of food on the table, served buffet style, just like the Kweilin feasts. My father is dipping into the chow mein, which still sits in an oversized aluminum</p>	<p>"הגיע הזמן לאכול," מכריזה דודה אן-מיי בחדווה ומגישה לשולחן קערה מהבילה של הוונטון שקיפלה זה עתה. שפע של מזון נערם על השולחן, ערוך להגשה עצמית, ממש כמו במשתים בקוויילין. אבי חופר בצ'ו-מין, שנח עדיין במחבת אלומיניום גדולת-מידות שמסביב לה אריזות ניילון קטנות של רוטב סויה. דודה אן-מיי בטח קנתה אותן ברחוב</p>
---	--

<p>pan surrounded by little plastic packets of soy sauce. Auntie An-mei must have bought this on Clement Street. The wonton soup smells wonderful delicate springs of cilantro floating on top. I'm drawn first to a large platter of <i>chaswei</i>, sweet barbecued pork cut unto coin-size slices, and then to a whole assortment of what I've always called finger goodies—thin-skinned pastries filled with chopped pork, beef, shrimp, and unknown stuffings that my mother used to describe as "nutritious things." (20)</p>	<p>קלֶמֶנט. מרק הוֹנְטוֹן מריח נפלא ועל פניו צפים נצרי פוסֶפֶר. תחילה אני נמשכת לצלחת גדולה של צ'אשְׁוֵי, חזיר צלוי מתוק שנחתך לפיסות בגודל מטבע, ואחר-כך למגוון שלם של מה שתמיד קראתי לו מעדני אצבעות – רדידי בצק ממולאים בבשר חזיר קצוץ, בקר, חסילונים, ומיני מְלִיּוֹת מסתוריות שהוגדרו בפי אמי כ"דברים מזינים". (27)</p>
---	--

גם בדוגמה זו ניתן להבחין בין מאכלים המסומנים כזרים במקור (*chaswei*), לבין אלו שלא (*wonton*), *chow mein*). בדומה ל-*wonton*, גם ה-*chow mein* הוא מאכל מקובל מאוד בתרבות ב' (הוא משויך למטבח הסיני-אמריקני). ואמנם, ברמת התרגום הראשונה טאן נוקטת באסטרטגיה של תעתיק פונטי, ואינה מספקת הנהרה לגבי טיב המאכל, כנראה כי הוא מוכר לתרבות ב' (האמריקנית). זאת בניגוד ל-*chaswei*, אשר גם מסומן כזר, וגם נלווה לו הסבר: "sweet barbecued pork cut unto coin-size slices", אשר מוכר בתרבות ב'. בנוסף, מדובר במאכל קנוי (Auntie "Auntie) *size slices*, כנראה כי מאכל זה פחות מוכר בתרבות ב'. פרט אשר מרמז על כך שהוא מקובל בתרבות ב', בניגוד למאכלים שמכינים בבית, והסבירות שיהיו מוכרים לאמריקנים באשר הם קטנה יותר. עם זאת, בדוגמה זו ניתן לראות שמתוארים מאכלים נוספים, אשר לא ניתנו להם שמות, אלא רק תיאור כללי: "a whole assortment of what I've always called finger goodies—thin-skinned pastries filled with chopped pork, beef, shrimp, and unknown stuffings that my mother used to describe as 'nutritious things'". במקרה זה נראה שהדוברת עצמה אינה בקיאה בטיב המאכלים המדוברים ("unknown stuffings").

ברמת התרגום השנייה ניתן לראות שפזו השתמשה באסטרטגיות דומות לאלו של טאן ברמת התרגום הראשונה, כלומר, תעתיק פונטי. בנוסף, פז סימנה כזרים רק מאכלים שסומנו במקור ככאלה, למרות שמאכלים המקובלים בתרבות ב' (האמריקנית) אינם מוכרים בהכרח לתרבות ג' (הישראלית).

## 7.2.2 קבוצה ב' – סופרות הכותבות על תרבות זרה

בקבוצה זו אנתח את אסטרטגיות התרגום של שמות המאכלים בספרים **המשות רבעי התפוז** להאריס ו**תחת שמי טוסקנה** למאייס. ההשערה שקדמה לבדיקה זו הייתה שנטייתן של סופרות שאינן כותבות על תרבות המוצא תהיה לספק יותר הנהרות לגבי טיב המאכלים שהן מציינות. לאור השערה זו, בדקתי בפרק זה את סוגי האסטרטגיות שנקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה ובחנתי אם הייתה לכך השפעה על אסטרטגיות התרגום שנקטו המתרגמים ברמת התרגום השנייה, ואם כן מה טיבה.

דוגמה 23 (מתוך: **המשות רבעי התפוז**)

I remember one of those dinner-time conflicts in particular. We had <i>poupiettes</i> , those little parcels of veal and minced pork, tied up with string and cooked in a thick stew of carrots, shallots and tomatoes in white wine. (63)	אני זוכרת במיוחד את אחד מעימותי ארוחת הערב האלה. אכלנו פופייט, אותם צרורות קטנים של עגל ובשר חזיר קצוץ הקשורים בשרוך ומבושלים ברוטב סמיך של גזרים, בצלי שאלוט ועגבניות ביין לבן. (59)
--	---

בהשוואה לדוגמאות 21 ו-22, שבהן הסופרות סיפקו הנהרה לגבי טיב המאכל המוזכר, אך ציינו את המרכיבים העיקריים בלבד, בדוגמה זו ניתן להבחין ברמת פירוט גבוהה יותר. ברמת התרגום הראשונה ניתן לראות שהאריס משתמשת במספר אסטרטגיות בתרגום שם המאכל **poupiettes**. האסטרטגיה הראשונה שהיא נוקטת היא של שאילה, כלומר כתיבת שם המאכל בשפת תרבות א' (צרפתית). בנוסף, היא משתמשת באסטרטגיה של הגדרה, בכך שהיא מפרטת ומסבירה הן את רוב המרכיבים המרכיבים את המנה (veal, pork, carrots, shallots, tomatoes, white wine), והן את אופן ההכנה ("little parcels [...] tied up with string and cooked in a thick stew").

ברמת התרגום השנייה נקטה הנדלסמן אסטרטגיה של תעתיק פונטי, ולא הנהירה מעבר למה

שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור רמת הפירוט הייתה גבוהה.

דוגמה 24 (מתוך: **המשות רבעי התפוז**)

I used to stand beside her, listening to her low monotone, and together we would make her <i>bouillabaisse angevine</i> – a fish stew with red onions and thyme – and perch roasted in tinfoil with tarragon and wild mushrooms. (68)	נהגתי לעמוד לצדה ולהקשיב לקולה החדגוני הנמוך, ויחד היינו מכינות את הבויאבו אנ'וין שלה – נזיד דגים עם בצל אדום ותימין – ואוקנוס צלוי בנייר אלומיניום עם טרגון ופטרויות בר. (64)
---	--

ברמת התרגום הראשונה ניתן להבחין בהבדלים באסטרטגיות התרגום בהתאם לאופי המאכל המוזכר. המקרה הראשון הוא של ה-**bouillabaisse angevine**, שבו נוקטת האריס אסטרטגיה של שאילה של השם משפת המקור. בנוסף, היא משתמשת באסטרטגיה של הגדרה, בכך שהיא מפרטת הן את מרכיבי המאכל (fish, red onion, thyme) והן את אופן הכנתו (stew). הבויאבז הינו מרק סמיך האופייני לאזור פרובאנס, והוא עשוי מדגים ומפירות ים בלבד (בתוספת ירקות שונים). לפיכך, הפירוט שמספקת האריס ל-**bouillabaisse angevine** יוצר עודפות כשהיא מציינת שמדובר בנזיד דג, שכן מידע זה כבר משתמע משם המאכל, גם אם שאר מרכיביו ייחודיים לאזור אנז'וויין בלבד. העובדה שהיא מזכירה זאת בכל זאת שוב מחזקת את המסקנה שהאריס אינה מתייחסת למידע זה כאילו הוא מובן מאליה.

המקרה השני הוא של ה-**perch roasted in tinfoil with tarragon and wild mushrooms**. בדומה למקרה הראשון, גם למאכל זה יש שם (**perche en papillote**), אם כי הוא שם גנרי אשר מרמז בעיקר על אופן ההכנה המקובל של דג זה (צלייה בנייר אלומיניום), ואילו יתר מרכיביו שונים ומגוונים, בהתאם לחבל הארץ. בהתאמה, במקרה זה האריס אינה מציינת את שם המאכל אלא נוקטת באסטרטגיה של פריטה למרכיבים, ומפרטת את מרכיביו ואת אופן הכנתו.

ברמת התרגום השנייה, בדומה לדוגמה 23, הנדלסמן נוקטת אסטרטגיה של תעתיק פונטי, ואינה מנהירה או מפרטת מעבר למה שסופק במקור, כנראה משום שגם כאן רמת הפירוט במקור הייתה גבוהה.

דוגמה 25 (מתוך: **המשת רבעי התפוז**)

<p>The dish was already proving extremely successful, and there were plans for an entire Mamie Framboise section of the menu, including my <i>couscous à la provençale</i>, my <i>cassoulet trois haricots</i> and Mamie's Famous Pancake. (37)</p>	<p>המנה כבר זכתה להצלחה אדירה, והיו תוכניות לחלק שלם בתפריט שיוקדש למאמי פרמבואז, ובכלל זה הקוסקוס א-לה פרובנסל שלי, הקסולה טרואה אָרִיקו שלי העשוי משלושה מיני קטניות ו"הפנקייק המפורסם של מאמי". (34)</p>
---	---

בניגוד לדוגמאות 23 ו-24, דוגמה זו יוצאת דופן בשתי רמות התרגום. ברמת התרגום הראשונה נוקטת האריס באסטרטגיה של שאילה משפת תרבות א' (**couscous à la provençale**,) (צרפתית), ואינה מספקת הנהרה נוספת לגבי מרכיביהם של מאכלים אלו ואופן הכנתם.

ברמת התרגום השנייה, לעומת זאת, הנדלסמן אינה מסתפקת בשימוש באסטרטגיה של תעתיק פונטי, אלא גם מנהירה את שמו של אחד המאכלים – "הקסולה טרואה אָרִיקו שלי העשוי משלושה מיני

**קטניות"** (דגש שלי). יתכן שמשום **שקוסקוס** הוא מאכל מאוד מקובל בתרבות ג' (הישראלית), הנדלסמן לא הרגישה צורך להנהיר במה מדובר, בניגוד ל**קסולה**, אשר מוכר פחות בתרבות זאת. עם זאת, ההנהרה של הנדלסמן היא חלקית שכן היא משתמשת במונח הגג "קטניות" ואינה מפרטת שמדובר למעשה בשלושה סוגי שעועית.

דוגמה 26 (מתוך: **המשת רבעי התפוז**)

<p>He talked about his home in Germany, of <i>Bierwurst</i> and <i>Schnitzel</i>, of the Black Forest and the streets of old Hamburg and the Rheinland, of <i>Feuerzangenbowle</i>, with a burning orange stubbed with cloves in a bowl of steaming punch, and <i>Keks</i> and <i>Strudel</i> and <i>Backofen</i> and <i>Frikadelle</i> with mustard and the apples which used to grow in his grandfather's garden before the war [...](207-208)</p>	<p>הוא דיבר על ביתו שבגרמניה, על בירוורסט ושניצל, על היער השחור ורחובות המבורג העתיקה והריינלנד, על פוירצנגנבולֶה עם תפוז בוער שמסמרי ציפורן נעוצים בו בתוך קערה של פונץ' מעלה אדים, ועל קקס ושטרודל ובאקנוף ופריקדֶלֶה עם חרדל ועל תפוחים שגדלו בגנו של הסבא שלו לפני המלחמה [...] (192)</p>
--	---

בדומה לדוגמאות 16-18, גם בדוגמה זו מדובר במאכלים שמקורם אינו בתרבות א' (הצרפתית) אלא בתרבות אחרת, במקרה זה בתרבות הגרמנית. גם אסטרטגיית התרגום בשתי הרמות זהה לזו שנמצאה בדוגמאות קודמות אלו, קרי שאילה של השם משפת המקור (גרמנית, במקרה זה) ברמת התרגום הראשונה ותעתיק פונטי ברמה השנייה, ללא הנהרה נוספת מצד הסופרת לגבי טיב המאכל (למעט מקרה אחד) או מצד המתרגמת. עם זאת, בניגוד לדוגמאות שהוזכרו לעיל, דוגמה זו מטעה את קוראי המקור, ולאחר מכן את קוראי היעד, משתי סיבות – ראשית, כיוון שלא כל השמות שמוזכרים בדוגמה זו מקורם בגרמניה, ושנית, כיוון שחלק משמות אלו אינם שמות מאכלים כלל. אמנם המאכלים **Bierwurst** (נקניקיות), **Feuerzangenbowle** (משקה אלכוהולי חם) ו-**Frikadelle** (קציצות) שייכים לתרבות הגרמנית, אבל **Schnitzel** (שניצל) ו-**Strudel** (שטרודל) שייכים לתרבות האוסטרית, ואילו **Keks** הוא שם גנרי לעוגיות, ולא דווקא שם של מאכל גרמני אופייני. **Backofen**, לעומת זאת, אינו מאכל כלל אלא תנור. המקרה היחיד שבו כן מתואר בפירוט מאכל מסוים הוא המקרה של **Feuerzangenbowle**–**Feuerzangenbowle** with a burning orange stubbed with–cloves in a bowl of steaming punch" אם כי למעשה, הפירוש המילולי של **Feuerzangenbowle** הוא "a bowl of steaming punch". כלומר, זהו לא רק מרכיב שמתווסף לקערת הפונץ' החם, כפי שמשמע מקטע זה.

דוגמה 13 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>Our favorite is spaghetti with an easy sauce made from diced <i>pancetta</i>, unsmoked bacon, quickly browned, then stirred into cream and chopped wild arugula (called <i>ruchetta</i> locally), easily available in our driveway and along the stone walls. We grate <i>parmigiano</i> on top and eat huge mounds. Besides the best salad of all, those amazing tomatoes sliced thickly and served with chopped basil and mozzarella, we learn to make Tuscan white beans with sage and olive oil. I shell and simmer the beans in the morning, then let them come to room temperature before dousing them with oil. We consume an astonishing number of black olives. (23)</p>	<p>המתכון החביב עלינו הוא ספאגטי עם רוטב קל הכנה עשוי מפאנצ'טה קצוצה לקוביות – קותל חזיר מושחם קלות, ואחר מעורבב עם שמנת וארוגולה קצוצה שצומחת בר (הנקראת רוקטה בפי המקומיים), מושגת בקלות בשביל הגישה שלנו ולאורך קירות האבן. אנחנו מגרדים פארמיג'אנו* עליהם, ואוכלים תלוליות ענקיות. פרט לסלט האדיר מכולם, אותן עגבניות מדהימות חתוכות לפרוסות עבות ומוגשות עם ריחן קצוץ ופרוסות מוצארלה, אנחנו לומדים להכין שעועית לבנה בנוסח טוסקנה עם מרווה ושמן זית. אני קולפת את השעועית ושמה אותה על אש נמוכה בבוקר, ואחר-כך מניחה לה להגיע לטמפרטורת חדר, לפני שאני מפזרת עליה את השמן. אנחנו צורכים כמויות מדהימות של זיתים שחורים. (34)</p>
--	--

\* [הערה: גבינת פרמזאן]

דוגמה 27 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>On rainy nights we pull them face-to-face with cloth-covered crate between them, our dining table with a candle, jam jar with wildflowers, and a feast of pasta with eggplants, tomatoes, and basil. (60)</p>	<p>בלילות גשומים אנחנו מעמידים אותן זו מול זו כשביניהן ארגז מכוסה בד, שהוא שולחן האכילה שלנו, ועליו נר, צנצנת ריבה ובה פרחי בר, לחגיגה של פאסטה עם חצילים, עגבניות וריחן. (71)</p>
--	--

בדוגמה 13, אשר נידונה בפרק הקודם בהקשר של חומרי גלם, אתמקד כעת בשמות המאכלים המופיעים בה. ניתן לראות במקרה זה, בדומה לדוגמאות 23 ו-24, את רמת הפירוט הגבוהה של שמות המאכלים ברמת התרגום הראשונה. המקרה הראשון הוא של ה-**spaghetti** – "spaghetti with an easy sauce made from diced *pancetta*, unsmoked bacon, quickly browned, then stirred into cream and chopped wild arugula" במקרה זה השתמשה מאייס באסטרטגיה של פריטה למרכיבים, שכן במקום לציין את שם הרוטב עצמו (**Carbonara**), היא פירטה הן את מרכיבי המאכל והן את אופן הכנתו. באופן דומה, היא השתמשה באסטרטגיה זו לתיאור מרכיבי סלט ה-**caprese**, ללא ציון שמו המפורש – "the best salad of all, those amazing tomatoes sliced thickly and served with chopped basil and mozzarella". עם זאת, במקרה של סלט ה-**caprese** מאייס כן מציינת את שמו בשלב מאוחר יותר בספר: "the classic *caprese*: sliced tomatoes, basil, mozzarella, and a drizzle of oil" (p. 121). גם במקרה השלישי נוקטת מאייס באסטרטגיה של פריטה למרכיבים, ומציינת רק את מרכיבי המאכל, אך לא את שמו המפורש (**Fagioli all'Olio**): "Tuscan white



"beans with sage and olive oil". בנוסף, מאייס מספקת הסבר נרחב לגבי אופן הכנתו של מאכל זה:

"I shell and simmer the beans in the morning, then let them come to room temperature  
before dousing them with oil"

בדומה לכך, גם בדוגמה 27 ניתן לראות שמאייס נוקטת באסטרטגיה של פריטה למרכיבים, ללא

ציון שם המאכל עצמו (**Melanzane**): "pasta with eggplants, tomatoes, and basil".

ברמת התרגום השנייה, עם זאת, נוקט יותם באסטרטגיות של תרגום מילולי ושל תעתיק פונטי,

אך אינו מנהיר מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור רמת הפירוט הייתה גבוהה.

דוגמה 28 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>When tomatoes are ripe, nothing is better than the cold tomato soup with a handful of basil and garnish of polenta croutons. <i>Panzanella</i>, little swamp, is another tomato favorite, a salad of oil, vinegar, tomatoes, basil cucumber, minced onion, and stale bread soaked in water and squeezed dry – a true invention from necessity. (117-118)</p>	<p>כשהעגבניות בשלות, אין טוב ממרק עגבניות קר עם חופן ריחן ותוספת קרוטונים מקמח תירס. פֶּאנְצָאנֶלָה, "ביצה קטנה", היא עוד מאכל עגבניות חביב, סלט הכולל שמן, חומץ, עגבניות, ריחן, מלפפון, בצל קצוץ, ולחם ישן שרוי במים וסחוט עד יבש – המצאה מכורח המציאות. (128)</p>
---	---

בדוגמה זו ניתן לראות שתי אסטרטגיות תרגום שנוקטת מאייס ברמת התרגום הראשונה. במקרה הראשון,

בדומה לדוגמאות 26 ו-27, מאייס נוקטת באסטרטגיה של פריטה למרכיבים, שכן היא מפרטת את מרכיבי

המאכל, אך אינה מציינת את שמו (**Gazpacho**): "cold tomato soup with a handful of basil".

and garnish of polenta croutons". במקרה השני, לעומת זאת, מאייס נוקטת במספר אסטרטגיות:

ראשית היא נוקטת באסטרטגיה של שאילת השם משפת המקור (איטלקית) (**Panzanella**), לאחר מכן

היא נוקטת באסטרטגיה של תרגום מילולי לפי משמעות השם (little swamp), ולבסוף היא מנהירה בכך

שהיא מפרטת הן את מרכיבי המאכל והן את אופן הכנתו (a salad of oil, vinegar, tomatoes, basil)

"(cucumber, minced onion, and stale bread soaked in water and squeezed dry)".

ברמת התרגום השנייה מחליף יותם את אסטרטגית השאילה באסטרטגיה של תעתיק פונטי (שכן

האלפבית השונה של האיטלקית והעברית אינו מאפשר שימוש באסטרטגיה זו), ובנוסף הוא נוקט

באסטרטגיה של תרגום מילולי. יותם אינו מנהיר מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שרמת הפירוט

במקור הייתה גבוהה מלכתחילה.

דוגמה 29 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>After the brief ceremony, we cross the piazza to La Logetta for a Tuscan feast beginning with a selection of typical <i>antipasti</i>: <i>crostini</i>, little rounds of bread topped with olives, peppers, mushroom, or chicken liver; <i>prosciutto e melone</i>, fried olives stuffed with pancetta and spicy bread crumbs; the local <i>finocchiona</i>, a salami studded with fennel seeds. Next they bring out a selection of <i>primi</i>, first courses to try, including ravioli with butter and sage, and <i>gnocchi di patate</i>, little "knuckles" of potato served here with pesto. (105)</p>	<p>אחרי טקס קטן, אנו חוצים את הפיאצה ל"לה לוג'טה" למשתה טוסקני שמתחיל עם מבחר של אנטי-פאסטי: קרוסטיני, מטבעות לחם שעליהם זיתים, נתחי פלפל, פטריות או כבד עוף; פרושוטו אָה מְלוֹנָה*, זיתים מטוגנים ממולאים פאנצ'טה ופירורי לחם מתובלים; והפינוקיה המקומית, נקניק זרוע זרעי שומר. לאחר מכן מביאים לנו מבחר של פרימי, מנות ראשונות לטעימה, כולל רביולי עם חמאה ומרווה, וניוקי די פאטאטה, "אצבעות" קטנות מתפוחי אדמה, שכאן מגישים אותם עם פֶסְטוֹ. (117)</p>
--	---

\* פרוסות שינקן דקיקות עם מלון, מנת פתיחה (אנטיפסטי) אהובה ומקובלת מאוד

בדוגמה זו ניתן לראות מספר אסטרטגיות תרגום שנוקטת מאייס ברמת התרגום הראשונה, ויותר ברמת התרגום השנייה. בעוד מאייס משתמשת באסטרטגיה של שאילה משפת המקור, ולאחר מכן מפרטת את מרכיביו (כמו במקרים של ה-*primi*, ה-*crostini*, וה-*gnocchi di patate*), יותם נוקט באסטרטגיה של תעתיק פונטי, ואינו מנהיר מעבר למה שנאמר במקור. יוצא דופן הוא המקרה של ה-*finocchiona*, שגם בו מאייס משתמשת באסטרטגיה של שאילה משפת המקור, ולאחר מכן מתארת אותו, ואילו יותם, ברמת התרגום השנייה, משתמש באסטרטגיה של פריטה למרכיבים ורק מציין את מרכיבי המאכל, בלי לציין את שמו (נקניק זרוע זרעי שומר). במקרה של ה-*prosciutto e melone*, לעומת זאת, מאייס משתמשת רק באסטרטגיה של שאילה משפת המקור, אך אינה מספקת כל הסבר לגבי טיבו של מאכל זה, ואילו ברמת התרגום השנייה, מספק יותם הנהרה בהערת שוליים, מעבר לשימוש באסטרטגיה של תעתיק פונטי – "פרוסות שינקן דקיקות עם מלון, מנת פתיחה (אנטיפסטי) אהובה ומקובלת מאוד". ייתכן שההסבר להנהרה דווקא במקרה זה הוא מבנה הפסקה המבלבל, שכן לרוב מאייס מציינת את שם המאכל ולאחר מכן מתארת אותו ואת מרכיביו, ואילו במקרה זה, לאחר שם המאכל מתואר מאכל אחר אשר לגביו נקטה מאייס באסטרטגיה של פריטה למרכיבים, ללא ציון שמו המפורש (*Olive all'Ascolana*): "fried olives stuffed with pancetta and spicy bread crumbs". פעולה זו יוצרת בלבול במקור, והנהרה בתרגום מאפשרת להימנע ממנו. כלומר, במקרה זה מטרת ההנהרה אינה השלמת מידע חסר,

אלא לצורך הבהרה שמדובר בשני מאכלים שונים, ולא באחד כפי שעלול להשתמע ממבנה הפסקה במקור.

### 7.3 סיכום ומסקנות

בפרק זה בחנתי את אסטרטגיות התרגום שבהן השתמשו הן הסופרות והן המתרגמים בתרגום פריטי לשון מהתחום הקולינרי לרבות מחסרים בתחום הסימן, המסומן והתפיסה, תוך הבחנה בין ספרים מקבוצה א' לספרים מקבוצה ב'. כפי שציינתי בתחילת הפרק, בהקשר של בחינת השכבה הגלויה כוונתי במחסר בתחום התפיסה היא למקרים שבהם חומר גלם או מאכל מסוים משמש למטרות שונות בתרבויות השונות. מבחינת הדוגמאות בפרק זה נראה שברמת התרגום הראשונה סופרות מקבוצה א', הכותבות על תרבות המוצא שלהן לתרבות אחרת, נקטו אסטרטגיות של שאילת שמות משפת המקור והנהרה, ואילו סופרות מקבוצה ב', הכותבות על תרבות הזרה להן, נקטו אסטרטגיות של שאילה של שמות משפות המקור, הנהרה ובעיקר פריטה למרכיבים. כמו כן, כאשר סופרות מקבוצה ב' הנהירו את טיב חומרי הגלם ובעיקר את המאכלים המוזכרים, הן לא רק פירטו את חומרי הגלם שמהם עשויים המאכלים, כמו שעשו לרוב הסופרות מקבוצה א', אלא גם סיפקו הסבר לגבי אופן הכנתם. דוגמה מייצגת לכך ניתן לראות בספרה של מאייס, **תחת שמי טוסקנה**, שבו מעבר לפירוט טיב המאכל ואופן הכנתו המופיע לצד שם המאכל, ישנם גם פרקים שלמים המוקדשים למתכונים הן של מאכלים המוזכרים בספר והן של מאכלים נוספים האופייניים לאזור שעליו היא מספרת.

ברמת התרגום השנייה, אסטרטגיות התרגום שנקטו המתרגמים של ספרים מקבוצה א' הן תעתיק פונטי, פריטה למרכיבים והנהרה בהערות שוליים<sup>1</sup>, ואילו אסטרטגיות התרגום שנקטו המתרגמים של ספרים מקבוצה ב' הן תעתיק פונטי והנהרה בגוף הטקסט. עם זאת, מעניין לציין שכל הנהרה או פריטה למרכיבים שנעשו על ידי הסופרות או על ידי המתרגמים חלים אך ורק על שמות של חומרי גלם ושמות של מאכלים השייכים לתרבות א' בלבד, ואילו כאשר צוינו מאכלים השייכים לתרבויות אחרות לא סופק להם כל הסבר נוסף, למרות ששיוכם לתרבויות אלו אינו מעיד בהכרח על כך שהם מוכרים יותר הן לתרבות ב' והן לתרבות ג'.

<sup>1</sup> יש לציין שבעוד שכל המתרגמים נוקטים במידה זו או אחרת, באסטרטגיה של הנהרה, לא כולם נוקטים באסטרטגיה של הערות שוליים, אלא רק יותם ובן-שלום, ומבין שניהם, בן-שלום נוקט באסטרטגיה זו בשכיחות גבוהה יותר. שיקול אפשרי מאחורי השימוש באסטרטגיה זו הוא נורמה תקופתית (ראו אצל פרידמן (2010) על התגברות המגמה להוסיף הערות שוליים בתרגום שמות פרטיים) ודרישות המו"ל (עם עובד), אך בחינת סוגיה זו חורגת מתחומה של עבודה זו.

מבדיקה כמותית של מספר שמות חומרי הגלם ומספר שמות המאכלים שצוינו הן בשאילה הן בתעתיק בכל קבוצה לעומת מספר הפעמים ששמות אלו תורגמו מילולית או שניתן להם הסבר נוסף, נמצא שכאשר מדובר בשמות חומרי גלם, ברמה הראשונה של התרגום 12% מהשמות (4 מתוך 32) בספרים מקבוצה א' תורגמו ו/או ניתן להם הסבר על ידי הסופרת, לעומת 63% (7 מתוך 11) בספרים מקבוצה ב'. בתרגום שמות מאכלים נמצא גם כן שברמה הראשונה של התרגום 23% מהשמות (5 מתוך 21) בספרים מקבוצה א' תורגמו או שניתן להם הסבר נוסף על ידי הסופרת, לעומת 56% (14 מתוך 25) בספרים מקבוצה ב'. כלומר, הן כאשר מדובר בשמות חומרי גלם והן כשמדובר בשמות מאכלים, סופרות מקבוצה ב' סיפקו יותר מידע ומידע מפורט יותר מאשר סופרות מקבוצה א'. ברמה השנייה של התרגום נמצא שהמתרגם הנהיר שמות של חומרי גלם (34%, 11 מתוך 32) ושמות של מאכלים (33%, 7 מתוך 21), אשר לא תורגמו או שלא ניתן להם הסבר נוסף על ידי הסופרת עצמה, בספרים מקבוצה א' יותר מאשר בספרים מקבוצה ב' (חומרי גלם – 18%, 2 מתוך 11; שמות מאכלים – 8%, 2 מתוך 25). כלומר, הן כאשר מדובר בשמות חומרי גלם והן כשמדובר בשמות מאכלים, מתרגמים של ספרים מקבוצה א' סיפקו יותר הנהרות מאשר מתרגמים של ספרים מקבוצה ב'. אם כן, השערת המחקר שסופרות מקבוצה א' יסיפקו פחות הסברים מאשר סופרות מקבוצה ב' כאשר מדובר בהיבטים התרבותיים-חברתיים של האוכל, וכתוצאה מכך המתרגמים של ספרים מקבוצה א' ינהירו יותר מאשר מתרגמים של ספרים מקבוצה ב', התבררה כנכונה גם במקרה של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים גרידא. כלומר, גם כאשר לאוכל אין היבט תרבותי-חברתי, כמו למאכלים המוזכרים בפרק 8, אין בכך כדי לומר שמתייחסים אליו כאילו הוא מובן מאליו, במיוחד עבור הסופרות מקבוצה ב'. בנוסף, עבור המתרגמים הן של ספרים מקבוצה א' והן של ספרים מקבוצה ב', מידע זה אינו נתפס כמובן מאליו בשום מקרה, אך בעוד שעבור המתרגמים של ספרים מקבוצה א' הצורך לגשר על הפערים ניכר יותר, בשל המידע המצומצם יחסית במקור, עבור המתרגמים של ספרים מקבוצה ב' הצורך לגשר על הפערים היה קטן יותר, כנראה משום שהסופרות עצמן סיפקו מידע רב כבר במקור.

כמו כן, בהשוואת הטיפול בחומרי גלם לעומת שמות מאכלים נמצא שקיים יחס הפוך בין הטיפול ברמת התרגום הראשונה לבין הטיפול ברמת התרגום השנייה: בעוד שברמת התרגום הראשונה שמות של מאכלים תורגמו מילולית או שסופקה להם הנהרה לעתים קרובות יותר מאשר חומרי גלם, ברמת התרגום

השנייה יותר שמות חומרי גלם תורגמו מילולית בהערות שוליים, בנוסף לתעתיק הפונטי בגוף הטקסט, או ספקה להם הנהרה מאשר שמות של מאכלים. ברמת התרגום הראשונה ספקה הנהרה ל-25% מחומרי הגלם (11 מתוך 43), לעומת 41% משמות המאכלים (19 מתוך 46). ברמת התרגום השנייה ספקה הנהרה לכ-30% מחומרי הגלם (13 מתוך 43), לעומת 19% משמות המאכלים (9 מתוך 46). כלומר, חומרי גלם זכו פחות לתרגום מילולי או להנהרה מצד הסופרות, ובעיקר ננקטה אסטרטגיה של תעתיק פונטי, כנראה לטובת האקזוטיות הטמונה בשימוש בשם בשפת תרבות א'. מנגד, שמות של מאכלים הונהרו יותר, כנראה משום שמעצם טבעם הם פחות מוכרים באופן אוניברסאלי, וכן מובלע בהם מידע הן על חומרי גלם אחדים והן על אופן הכנתם. ברמת התרגום השנייה, לעומת זאת, שמות של מאכלים זכו לפחות הנהרה מצד המתרגמים, בהשוואה לחומרי גלם, כנראה משום שלרוב ספקה כבר ברמה הראשונה הנהרה המבהירה את טיב המאכל. לעומת זאת, חומרי גלם אשר נותרים בזרותם לקוראי המקור, זכו לתרגום מילולי ו/או להנהרה בתרגום אשר הפחיתה את זרותם. מנקודת מבט תיאורטית, זהו אישור אפשרי לכך שהנהרה היא כולל תרגומי (Blum-Kulka 1986), שכן המתרגם מנהיר גם כשלזרות יש תפקיד ביצירה.

## 8. תרגום שמות חומרי גלם ושמות מאכלים – השכבה הסמויה

היקי (Hickey 1998: 221) טוען ש-

The difficulties readers may experience in understanding a TT may be due to the fact that it is not 'about', does not 'refer to' or 'use' the culture, including the language or other realities, that would be accessible or known to them.

בפרק הקודם בחנתי את השכבה הגלויה בתרגום שמות של חומרי גלם ושמות מאכלים. בפרק זה התמקדתי בשכבה הסמויה בתרגום יסודות תרבותיים, אשר לפי המודל של הול (כפי שהוצג בידי Katan 2009), כוללת טקסים, נורמות התנהגות, מנהגים ומסורות. בחנתי אם יש הבדלים בין סופרות הכותבות על תרבות המוצא שלהן לקהל מתרבות אחרת לבין סופרות הכותבות על תרבות זרה להן ולקהלן מבחינת מתן הסברים על היבטים תרבותיים או אחרים של האוכל במקור, ואם כן – האם תהיה להסברים אלה השפעה על מידת ההנהרה בתרגום, ומה יהיה טיבה של השפעה זו. לשם כך בחנתי את אסטרטגיות התרגום שנקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה כדי להתמודד עם מופעים של אוכל כאשר האוכל משמש כסמן תרבותי-חברתי או כיסוד סמלי המעוגן בתרבות א', והשוויתי אותן לאסטרטגיות התרגום של המתרגמים ברמת התרגום השנייה.

בפרק זה אדון בחמשת ספרי הקורפוס: **אדונית התבלינים** לדיוואקרוני (בתרגומה של אלעזר), **ירוששה של אובדן** לדסאי (בתרגומו של בן-שלום), **חוג שמחת המזל** לטאן (בתרגומה של פז), **חמשת רבעי התפוז** להאריס (בתרגומו של יותם) ו**תחת שמי טוסקנה** למאייס (בתרגומה של הנדלסמן), תוך כדי הבחנה בין שמות של חומרי גלם לשמות של מאכלים. כפי שהסברתי בפרק הקודם, הבחנה זו נעשתה שכן לרוב, שמות מאכלים הם תלויי תרבות, ומשויכים לאזור מסוים, או לקבוצה מסוימת, בעוד שחומרי גלם הם בסיסיים יותר ומשותפים למגוון גדול יותר של אזורים ושל קבוצות. לצורך בחינה זו נשענתי על מחקרים העוסקים בסוגי מחסרים, ובעיקר על מחסרים בתחום התפיסה לפי הגדרתה של ויצמן (תש"ע), וכן על מחקרים העוסקים באסטרטגיות לפתרוןם. בחינת התמודדות המתרגמים עם מחסרים אלו תעשה לפי רשימת האסטרטגיות שהובאה בסעיף 5.2:

שאיילה באותיות שפת המקור; תעתיק באותיות שפת היעד; הגדרה – פירוט והסבר של הפריט הלשוני; תרגום מילולי – תרגום של המילים, ולא של הצירוף כשלמות; המרה – החלפה

בביטוי אחר מתרבות המקור, בביטוי ניטראלי או בביטוי דומה משפת היעד; הכללה – החלפה של פריט לשוני ספציפי בשם כללי; השמטה – אי-העברת פריט שהופיע בטקסט המקור לטקסט המתורגם; הוספה – הוספת מידע על הרקע התרבותי; פיצוי – השמטה במקום אחד והוספה במקום אחר; פריטה למרכיבים – כאשר מפורטים סך החלקים המרכיבים את המושג אך לא שם המושג עצמו; תרגום לפי משמעות השם; נורמליזציה – התאמה לתרבות היעד והנהרה – הפיכת המרומז במקור למפורש בתרגום (Blum-Kulka 1986, Ivir 1987, Hervey and Higgins 1992, Weissbrod 1992, Aixelá 1996, Pym 1996, Steiner 1998, Nord 2003, Laviosa 2002, Pápai 2004, Pugliese 2005, Mauranen 2008, Katan 2009).

כמו בפרקים הקודמים, אשען על חלוקה של שתי קבוצות הספרים: ספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות המוצא שלהן לתרבות יעד אחרת ("קבוצה א"), וספרים שבהם הסופרות כותבות על תרבות שונה מתרבות המוצא שלהן ("קבוצה ב"). בנוסף, כיוון שבשתי הקבוצות הללו אין התאמה בין התרבות שעליה מדובר בספר ("תרבות א") לבין תרבות המקור ("תרבות ב") ובין לבין תרבות היעד ("תרבות ג"), אבחין גם בין שתי רמות של תרגום: ברמה הראשונה אציג את האסטרטגיות שבהן השתמשו הסופרות עצמן לצורך התמודדות עם העברת שמות חומרי גלם ושמות מאכלים משפת תרבות א' לשפת תרבות ב', ואילו ברמה השנייה אציג את האסטרטגיות שבהן השתמשו המתרגמים לצורך התמודדות עם תרגום שמות חומרי גלם ושמות מאכלים משפת תרבות ב' לשפת תרבות ג'.

### **8.1 תרגום חומרי גלם**

חומרי גלם הם בסיסיים יותר ממאכלים ומשותפים למגוון גדול יותר של אזורים ושל קבוצות. עם זאת, אף-על-פי שאין מדובר בהכרח במחסר בתחום הסימן והמסומן, עדיין יתכן קיומו של מחסר בתחום התפיסה, וזאת הן בשל אופן השימוש השונה, והן בשל המשמעות הסמלית השונה שמוענקת לחומר הגלם בכל תרבות ותרבות.

בפרק זה אציג חומרי גלם המהווים מחסרים בתחום התפיסה, לפי הגדרתה של ויצמן (תש"ע), ואבחן את אסטרטגיות התרגום ששימשו את הסופרות ברמת התרגום הראשונה, ואת המתרגמים ברמת התרגום השנייה בתרגומם של אותם חומרי גלם. כמו כן, אשווה בין אסטרטגיות התרגום שנקטו הסופרות מקבוצה א' לעומת הסופרות מקבוצה ב' ברמת התרגום הראשונה ואבדוק אם יש לכך השפעה על אסטרטגיות התרגום שנקטו המתרגמים מקבוצה א' לעומת המתרגמים מקבוצה ב' ברמת התרגום השנייה.

### 8.1.1 קבוצה א' – סופרות הכותבות על תרבות מוצאן

בקבוצה זו ניתחתי את אסטרטגיות התרגום של היבטים תרבותיים-חברתיים וסמליים של שמות חומרי גלם בספרים **אדונית התבלינים** לדיוואקרוני (בתרגומה של אלעזר), **ירושה של אובדן** לדסאי (בתרגומו של בן-שלום) ו**תוג שמחת המזל** לטאן (בתרגומה של פז).

דוגמה 30 (מתוך: **אדונית התבלינים**)

<p>Yes, they all hold magic, even the everyday American spices you toss unthinking into your cooking pot. You doubt? Ah. You have forgotten the old secrets your mother's mothers knew. Here is one of them again: vanilla beans soaked soft in goat's milk and rubbed on the wrist-bone can guard against the evil eye. And here another: A measure of pepper at the foot of the bed, shaped into a crescent, cures you of nightmare. (3)</p>	<p>כן, בכולם יש כוחות קסם. אפילו בתבלינים האמריקאיים היומיומיים שאתם בוזקים בלי משים בסיר הבישול שלכם. אינכם מאמינים? אה. שכחתם כנראה את הסודות הנושנים שאמות אמותיכם ידעו. הנה שוב אחד מהם: פולי שנף ששורים בחלב עזים עד שהם מתרככים, ואחר כך מעסים אותם בפרק היד, יכולים להגן עלינו מעין רעה. והנה עוד אחד: מידה של פלפל לרגלי המיטה, בצורה של חצי סהר, תרפא אותנו מביעותי לילה (3)</p>
--	---

המוצא של טילו, הדמות הראשית בספרה של דיוואקרוני, הוא הודי, ורוב התבלינים והמאכלים שמוזכרים בספר שייכים לתרבות זאת, אך אין בכך כדי לומר שזיקתה העיקרית של טילו היא לתרבות ההודית. טילו שייכת אך ורק לתבלינים – היא שולטת בהם והם שולטים בה. כיוון שאת סודות התבלינים, לפי ספר זה, יודעת רק קבוצה מצומצמת של אדוניות תבלינים, אין לדיוואקרוני סיבה להניח שהקורא, בין אם הוא שייך לתרבות א' (ההודית) ובין אם הוא שייך לתרבות ב' (האמריקנית), יש ידע מוקדם לגבי כוחם המיסטי של התבלינים. ואכן, בניגוד לסופרות האחרות מקבוצה א' (הכותבות על תרבות המוצא שלהן), דיוואקרוני אינה מתייחסת למידע זה ככרוך מאליו,



וכאשר היא מתארת את התבלינים ואת יכולתם המיסטית להגנה ולריפוי תחלואים פסיים ונפשיים, רמת הפירוט שלה גבוהה יותר בהשוואה לספרות אחרות מקבוצה זו.

ברמת התרגום הראשונה נוקטת דיוואקרוני אסטרטגיה של תרגום מילולי לגבי חומרי גלם המוזכרים בדוגמה 30 (**vanilla beans, pepper**), אשר מרמזת על כך שהם אינם מהווים מחסר בתחום המסומן והסימן בתרבות ב' (האמריקנית). בנוסף, היא מפרטת גם את המשמעות הסמלית שיש לחומרי גלם אלו ("pepper ,vanilla beans [...] can guard against the evil eye" "[...] cures you of nightmare"). בניגוד לפלפל אשר מוצא בתרבות א' (ההודית) וכך גם האמונות המייחסות לו כוחות ריפוי והגנה, מוצא הווייל הוא במקסיקו, ושם מאמינים שבכוחו להגן מפני עין הרע. דוגמה זו מדגישה את החיבור של טילו לתבלינים עצמם ולא לתרבות מסוימת. ברמת התרגום השנייה נוקטת גם אלעזר באסטרטגיה של תרגום מילולי, שהיא אסטרטגיה נוחה מכיוון שחומרי גלם אלו קיימים גם בתרבות ג' (ישראלית), ואינה מוסיפה כל מידע מעבר למה שנאמר במקור.

דוגמה 31 (מתוך: **אדונית התבלינים**)

'Aunty today is <i>ekadasi</i> you know, eleventh day of the moon, and my mother-in-law being a widow must not eat rice. So I thought maybe some cracked wheat to make a <i>dalia</i> pudding [...]' (80)	"דודה, היום הוא <b>אֶקְדַּאסִי</b> , את יודעת, היום האחד-עשר של הירח, ולחמותי שהיא אלמנה אסור לאכול אורז. לכן חשבתי שאולי אקח קצת חיטה כתושה להכין לה פודינג <b>דַּאֲלִיָּה</b> [...]" (75)
---	---

"אקדאסי" נערך מספר פעמים בשנה ביום האחד-עשר של הירח. זהו יום שמוקדש לאל וישנו, וביום זה נאמנו צמים או נמנעים ממאכלים מסוימים. כיוון שמאמינים שהשד מורה התחבא בתוך אורז, והאל וישנו התגלגל בדמותו של אקדאסי כדי להשמידו, ביום זה נמנעים המאמינים מאכילת דגנים בכלל ומאורז בפרט, כיוון שהם מסמלים חטא. למרות שנשים נשואות אינן חייבות לצום ביום זה, אלמנות מחויבות בצום, במיוחד בקאסטת הברהמינים.

בניגוד לדוגמה הקודמת, שהייתה קשורה לתבלינים גרידא, ולא לתרבות מסוימת, בדוגמה זו ניתן לראות שחומרי הגלם נעוצים הן בתרבות מסוימת (תרבות א' – הודית) והן במסורת מסוימת של תרבות זו (צום האקדאסי). כלומר, למרות שאין מדובר במחסר בתחום המסומן והסימן, כן

מדובר במחסר בתחום התפיסה, שכן חג זה מושרש בתרבות א' (הודית), ולפיכך כל המסורות הקשורות לו זרות לתרבויות ב' (אמריקנית) ו-ג' (ישראלית).

ברמה הראשונה של התרגום ננקטו שתי אסטרטגיות תרגום. במקרה הראשון (**rice**) נקטה דיוואקרונני באסטרטגיה של תרגום מילולי ותרגמה את שם חומר הגלם לשפת תרבות ב' (אנגלית). בנוסף, על ידי פירוט ההקשר של יום האקדאסי, דיוואקרונני מנהירה שהסיבה לכך שחמותה של הדוברת אינה אוכלת אורז קשורה ליום עצמו ולא רק להיותה אלמנה (כלומר, אין מדובר באיסור גורף). במקרה השני (**cracked wheat**), נקטה דיוואקרונני באסטרטגיה של תרגום מילולי במקביל לתעתיק פונטי (**dalia**). עם זאת, מכיוון שבחג זה נמנעים מאכילת דגנים בכלל, גם המאכל **dalia pudding** אינו אמור להיאכל בחג זה, ולא ברור מדוע הוא מוזכר כתחליף הולם לאורז. ברמה השנייה של התרגום נקטה אלעזר באסטרטגיות תרגום דומות לאלו שברמה הראשונה. במקרה הראשון (**אורז**) היא תרגמה מילולית את שם חומר הגלם לשפת תרבות ג' (עברית). במקרה השני (**חיטה כתושה**) היא נקטה באסטרטגיה של תרגום מילולי במקביל לתעתיק פונטי (**פודינג דאליה**). אלעזר אינה מוסיפה על הנאמר במקור.

דוגמה 32 (מתוך: ירושה של אובדן)

<p>"It is strange the tutor is Nepali," the cook remarked to Sai when he left. A bit later he said, "I thought he would be Bengali." "Hm?" asked Sai. [...] "Bangalis," said the cook, "are very intelligent." "Don't be silly," said Sai. "Although they certainly would agree." "It's the fish," said the cook. "Coastal people are more intelligent than inland people." "Who says?" "Everyone knows," said the cook. "Coastal people eat fish and see how much cleverer they are, Bangalis, Malayalis, Tamils. Inland they eat too much grain, and it slows the digestion – especially millet – forms a big heavy ball. The blood goes to the stomach and not to the head. Nepalis make good soldiers, coolies, but they are not so bright at their studies. Not their</p>	<p>"מוזר שהמורה נפאלי," ציין הטבח באוזני סאי כשהלך. ואחרי זמן אמר, "חשבתי שהוא יהיה בנגאלי." "אה?" שאלה סאי. [...] "הבנגאליים," אמר הטבח, "הם מאוד אינטליגנטיים." "אוי, שטויות," אמרה סאי. "למרות שהם ודאי היו מסכימים איתך." "בגלל הדגים," אמר הטבח. "אנשי החוף יותר אינטליגנטיים מאלה שגרים בפנים הארץ." "מי אמר?" "זה ידוע," אמר הטבח. "אנשי החוף אוכלים דגים ורואים עליהם שהם הרבה יותר פיקחים, בנגאליים, מאליי־אליים, טמילים. בפנים הארץ אוכלים יותר מדי דגנים, וזה מאט את העיכול – במיוחד הדוחן – נהיה כדור כבד כזה. הדם הולך לבטן ולא לראש. נפאליים הם חיילים טובים, סבלים, אבל לא מבריקים במיוחד בלימודים. לא אשמתם, מסכנים." (103-102)</p>
--	---

fault, poor things." (81-82)

יאן (Yan 2008) ואשלי ואחרים (Ashley et al. 2004) טוענים שמעבר לכך שאוכל משמש כתוחם קבוצות שונות הוא גם מפריד בין תת-קבוצות בתוכן. בדוגמה זו ניתן לראות שלמרות שחומרי הגלם המוזכרים (**fish, grain, millet**) אינם מהווים מחסר בתחום הסימן והמסומן הם מהווים מחסר בתחום התפיסה, שכן לפי דוגמה זו בתרבות א' (ההודית) האוכל הוא לא רק סמל המרמז על מוצאו של האדם, על אמונותיו או על מנהגיו, אלא יש לו השפעה פיסית ממשית על בניית אופיו של האדם.

ברמת התרגום הראשונה נקטה דסאי באסטרטגיה של תרגום מילולי (**fish, grain**),

(**millet**), לצד הנהרה של האמונות הקשורות להשפעת המזון על אופי האדם:

Coastal people eat **fish** and see how much cleverer they are, Bangalis, Malayalis, Tamils. Inland they eat too much **grain**, and it slows the digestion – especially **millet** – forms a big heavy ball. The blood goes to the stomach and not to the head. Nepalis make good soldiers, coolies, but they are not so bright at their studies (דגש שלי) .

ברמת התרגום השנייה בן-שלום נוקט אף הוא באסטרטגיה של תרגום מילולי (**דגים**),

**דגנים, דוחן**), ואינו מוסיף על הנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור רמת ההנהרה הייתה גבוהה.

דוגמה 33 (מתוך: ירושה של אובדן)

But the zenith of triumph came when he, nothing but a tin shack shopkeeper by origin, but richer than all the Brahmins in the town, hired a Brahmin cook who upheld the laws of pollution so strictly that should you even utter "eendoo", egg, in the kitchen, every pot and pan, every spoon would have to be washed, all the food thrown away. (99-100)	אך פסגת ניצחונותיו היתה כאשר הוא, חנווני בן חנוונים מבקתת פח אך עשיר מכל הברהמינים בעיר, לקח לעבודה טבח ברהמיני שהקפיד על חוקי הטומאה והטהרה בקנאות כזאת, עד שדי שתאמר במטבח את המלה "אָנְדָה", ביצה, וכל סיר וכל מחבת וכל כף יקורצפו, והמזון יושלך לפח. (125)
--	--

דני (Dani 1973), אשר ערך את רשימותיו של אלברוני (Alberuni) על ההיסטוריה התרבותית

של הודו במאה האחת-עשרה לספירה, מביא את אבחנותיו של אלברוני לגבי איסורי אוכל בכת הברהמינים:

Therefore, the here-mentioned law applies in particular only to Brahmans, because they are the guardians of the religion, and because it forbids them to give way to their lusts. [...]  
That which is forbidden are cows, horses, mules, asses, camels, elephants, tame poultry, crows, parrots, nightingales, all kinds of egg and wine (p. 141-142).

קהאר (Khare 1976) מוסיף פרטים על מנהגי ההינדים בימינו, ועל תפיסתם את המזון כטמא או קדוש:

The Hindu [...] ideally considers procuring, cooking, and eating to be an integral part of his composite moral order. Foods for him are a moral category and food handling an equally thorough moral imperative and a moral activity [...] Food [...] is a moral cosmographic principle which stands synonymous with the universal moral order (Brahma) (p. 166).

אפדוראי (Appadurai 2008) וסן (Sen 2004) טוענים אף הם שלאוכל בהודו יש קשר הדוק עם המעמד החברתי והמוסרי, הן של אנשים פרטיים והן של קבוצות. איסורי אוכל או התרתו יצרו, בין היתר, הפרדה בין הקאסטות הגבוהות לנמוכות. עוד הם מוסיפים שבהודו המסורתית מה שאנשים אכלו והאופן שבו הם אכלו היו בלתי נפרדים מהקאסטה שאליה השתייכו, וכנגזרת מכך – ממעמדם החברתי. בעוד בני הקאסטה הגבוהה, הברהמינים, היו צמחוניים כחלק מטהרת הגוף והנפש שלהם, לא חל האיסור על אכילת בשר על הקאסטות הנמוכות יותר (מלבד הפרה הקדושה, כמובן). סן מוסיפה שבהודו אדם יכול לקבל מזון ושתייה רק ממישהו מהקאסטה שלו או מקאסטה גבוהה יותר. הברהמין, למשל, יכול לתת מזון ושתייה לכל הקאסטות, אך אינו יכול לקבל מזון ושתייה אלא מאדם מהקאסטה שלו. לפיכך, הרבה טבחים היו ועודם ברהמינים (Sen 2004: 30).

בדומה לדוגמה הקודמת, בדוגמה זו ניתן לראות שחומר הגלם המדובר (**eendoo/egg**)

אינו מהווה מחסר בתחום המסומן והסימן, אך הוא מהווה מחסר בתחום התפיסה. זאת משום שיש לו משמעות נוספת הנעוצה בתרבות א' (ההודית) ובמסורת הקשורה באיסורי אכילה של ההינדים בכלל ושל קאסטת הברהמינים בפרט.

ברמת התרגום הראשונה נקטה דסאי באסטרטגיה של תעתיק פונטי (**eendoo**), לצד תרגום

מילולי (**egg**). בנוסף הנהירה דסאי את ההקשר התרבותי של מאכל זה, שכן ברור מהקטע שצוטט שמבחינת קאסטות הדובר נמצא במעמד נמוך יותר מהטבח הברהמיני, ושאיסור אכילת הביצה חל על הטבח הברהמיני, המקפיד על חוקי הטהרה והטומאה של הקאסטה שלו. עבור הדובר מדובר בהפגנת

כוח אל מול הגורל שיועד לו במסגרת מוצאו. כלומר, בהקשר זה המאכל מסמל את הבדלי המעמדות ואת עליונות הדובר למרות הקאסטה הנמוכה שאליה הוא שייך.

ברמת התרגום השנייה נקט בן-שלום באסטרטגיות דומות לאלו של דסאי ברמה הראשונה:

תעתיק פונטי (אנדה), לצד תרגום מילולי (ביצה). הוא לא הוסיף על הנאמר במקור, כנראה משום שכבר ברמת התרגום הראשונה סופקה הנהרה.

דוגמה 34 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>The servants had already packed and loaded a rickshaw with the day's basic provisions: a woven hamper filled with <i>zong zi</i> – the sticky rice wrapped in lotus leaves, some filled with roasted ham, some with sweet lotus seeds; a small stove for boiling water for hot tea; another hamper containing cups and bowls and chopsticks; a cotton sack of apples, pomegranates, and pears; sweaty earthen jars of preserved meats and vegetables; stacks of red boxes lined with four mooncakes each; and of course, sleeping mats for our afternoon nap. (71)</p>	<p>המשרתים כבר ארזו והעמיסו על הריקשה את מצרכי היום הבסיסיים: סל נצרים מלא דֶּזֶןֶג דְּזֶה – אורז דביק דביק עטוף בעלי לוטוס – חלקם ממולאים בבשר חזיר צלוי, חלקם בזרעי לוטוס מתוקים; כירה קטנה להרתחת מים לתה חם; סל נצרים נוסף שהכיל ספלים וקעריות ומקלות אכילה; שק כותנה עם תפוחים, רימונים ואגסים; כדי חרס של בשרים וירקות משומרים שהזיעו בחום; ערימות של קופסאות אדומות שבכל אחת מהן ערוכות ארבע עוגות-ירח; וכמובן, מחצלות שינה למנוחת אחר-הצהריים שלנו. (67)</p>
---	--

בדוגמה לעיל יידונו בפרק זה רק חומרי הגלם המוזכרים בה (**apples, pomegranates, pears**),

ואילו במאכלים המוזכרים (**zong zi, mooncake**) אדון בפרק 8.2.1.

לפי ניומן (Newman 2004: 165-167), פסטיבל הירח הוא אחד מהחגים החשובים

ביותר בלוח השנה הסיני. בחג זה נשים נוהגות להביע את הערכתן לאלת הירח באמצעות מיני מזון,

ובעיקר פירות עגולים (כמו הירח) ואדומים (בתרבות הסינית הצבע אדום מסמל מזל – Newman

2004: 157), כגון תפוחים, רימונים, אפרסקים, וענבים. בתרבות הסינית יש לפירות אלו גם

משמעות סמלית: תפוחים למשל, מסמלים שגשוג, ואילו רימונים מסמלים פריון ושאיפה לילדים

רבים. בחג זה נהוג לאכול עוגות ירח (yuehbing), פירות ואגוזים המסמלים את שלמות חיי

המשפחה, חיוניות, פריון ואריכות ימים.

חומרי הגלם המוזכרים בקטע זה אינם מהווים מחסר בתחום הסימן או בתחום המסומן הן

עבור תרבות ב' (האמריקנית) והן עבור תרבות ג' (הישראלית), ואמנם ברמת התרגום הראשונה

ניתן לראות שטאן נקטה באסטרטגיה של תרגום מילולי (**apples, pomegranates, pears**). גם ברמת התרגום השנייה נקטה פז באסטרטגיה זהה (**תפוחים, רימונים, אגסים**). עם זאת, בהקשר של פסטיבל הירח חומרי גלם אלו מהווים מחסר בתחום התפיסה, בשל המשמעות הסמלית שהם טומנים בחובם. למרות שניתן להניח שעבור קורא מתרבות המוצא (תרבות א' – הסינית), המשמעות הסמלית הטמונה בחומרי גלם אלו תהיה ברורה מעצם ההקשר של פסטיבל הירח, לא ניתן להניח זאת לגבי קוראי טקסט המקור (תרבות ב' – האמריקנית), וקל וחומר לגבי קוראי טקסט היעד (תרבות ג' – הישראלית). אולם, הן במקור והן בתרגום לא סיפקו טאן ופז כל הנהרה לגבי המשמעות הסמלית של חומרי גלם אלו.

### 8.1.2 קבוצה ב' – סופרות הכותבות על תרבות זרה

בקבוצה זו ניתחתי את אסטרטגיות התרגום של היבטים תרבותיים-חברתיים וסמליים של שמות חומרי גלם בספר **תחת שמי טוסקנה** למאייס (בתרגומה של הנדלסמן). בפרק זה השווייתי בין סוגי האסטרטגיות שנקטו הסופרות ברמת התרגום הראשונה לבין אלו שנקטו המתרגמים ברמת התרגום השנייה, מתוך הנחה שסופרות מקבוצה ב' יטו להנהיר יותר מסופרות מקבוצה א', משום שגם עבורן המידע זר. חיזוק לכך ניתן למצוא בפתיחה של הספר **תחת שמי טוסקנה**:

כזרים שנחתנו כאן במזל, ננסה הכול. [...] כעת הספר הכחול הפך ל"תחת שמי טוסקנה", פרי טבעי של ההנאות הראשונות שלי כאן. השיפוץ, ואחר שיפור הבית; הסבת ג'ונגל פרוע חזרה לתפקודו ההולם כחוה של מטעי זיתים וגפנים; חקירת הרבדים הרבים של טוסקנה ואומבריה; **בישול במטבח זר וגילוי הקשרים הרבים המקשרים בין מזון לתרבות** – החדות העזות הללו מהוות מסגרת לעונג מעמיק יותר של למידת חיים מסוג אחר. (8, דגש שלי)

דוגמה 35 (מתוך: **תחת שמי טוסקנה**)

"Is this the one day the cones fall?" he has told me previously that the hazelnuts are ripe on August 22, feast day of the foreign St. Filbert. (64)	"זה היום המיוחד שבו האצטרובלים נושרים?" הוא סיפר לי פעם שאגוזי לוז מבשילים ב-22 באוגוסט, יום חגו של פילברטוס הקדוש הזר. (74-75)
--	---

**Hazelnut** ו-**Filbert** הם שמות של זנים של אותו אגוז ממשפחת השדריים (*Corylus*), אך בעוד

שהאגוז **Hazelnut** גדל בצפון ארה"ב, ה-**Filbert** גדל באזור הים התיכון (בעיקר בטורקיה

ובאיטליה). לפי מלקולם (Malcolm 2006) השם **Filbert** קשור ליום פילברטוס הקדוש, היום שבו מתחיל קטיפת האגוזים.

ברמה הראשונה של התרגום ניתן לראות שמאייס נקטה באסטרטגיה של המרה (בשפת תרבות א' (איטלקית) אגוז ה-**Filbert** נקרא **nocciola**), אך היא לא השתמשה בשם אנגלי של האגוז הגדל באיטליה (**Filbert**), אלא בשם של האגוז המוכר יותר לתרבות ב' (האמריקנית) – **Hazelnut**. עם זאת, היא נקטה גם באסטרטגיה של פיצוי, בכך שבמקום לאיית את שמו של הקדוש פילברטוס באיות הנפוץ **St. Philbert**, היא השתמשה באיות הפחות נפוץ – **St. Filbert**, ובכך היא חיזקה את הקשר שבין האגוז לקדוש שעל שמו הוא נקרא. בנוסף, נראה שמאייס מנסה להבין את הקשר בין אוכל לתרבות ואינה מתייחסת לחומרי הגלם כדבר מובן מאליה – כמו שבאיטליה לאגוז לוז יש יום קטיפת מיוחד, היא מנסה לברר אם גם לצנוברים יש יום קטיפת מיוחד. ברמת התרגום השנייה הנדלסמן אף היא נוקטת באסטרטגיה של תרגום מילולי (**אגוזי לוז**), אך הקשר בין האגוז **Filbert** לקדוש **St. Filbert** חלש יותר בתרגום בשל פערי השפה, שכן הדמיון הפונטי בין המילים אינו עובר בתרגום.

דוגמה 36 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>The old lore was to prune so that a bird could fly through the main branches without brushing its wings against the leaves. He had to know exactly when to pick. The trees can't be wet or the olives will mildew before you can get them to the mill. To prepare olives to eat, all the bitter glucoside must be leached out by curing them in salt or soaking them in lye or brine. Beside the practical, a host of enduring superstitions determine the best moment to pick or plant; the moon has bad days and good. Vergil, a long time ago, observed farmers' beliefs: Choose the seventeenth day after the full moon to plant, avoid the fifth. He also advised scything at night, when dew softens the stubble. (67)</p>	<p>לפי החוכמה העתיקה, צריך לגזום כך שציפור תוכל לעוף דרך הענפים הראשיים מבלי לחכך את כנפיה בעלים. היה עליו לדעת בדיוק מתי למסוק. אסור שהעצים יהיו לחים, אחרת הזיתים מעלים עובש לפי שיספיקו להביא אותם לבית הבד. כדי להכין זיתים לאכילה, צריך לנטרל את הגלוקסיד המר על ידי השריית הזיתים במלח, בסודה לשתייה או במי מלח. פרט לצד המעשי, אמונות תפלות* רבות, שהחזיקו מעמד, קובעות מהו הרגע המתאים למסוק או לטעת; לירח יש ימים טובים וימים רעים. לפני זמן רב בחן וירגיליוס את אמונות האיכרים: בחרו את היום השבעה-עשר אחרי מלוא הירח כדי לטעת, הימנעו מהיום החמישי. כמו כן הוא מייעץ לקצור בחרמש בלילה, כאשר הטל מרכך את הגבעולים. (78)</p>
---	--

\* כך במקור (ט.ע.).

גם בדוגמה זו חומר הגלם (**olives**) אינו מהווה מחסר בתחום הסימן או המסומן, אך הוא מהווה מחסר בתחום התפיסה, שכן אופפות אותו מגוון מסורות המושרשות בתרבות א' (האיטלקית). בנוסף

לתרגום המילולי, ניתן לראות שברמת התרגום הראשונה מאייס גם מנהירה את ההקשר התרבותי-  
היסטורי של חומר גלם זה: "The old lore was to prune so that a bird could fly through  
"Choose the -ו, the main branches without brushing its wings against the leaves"  
seventeenth day after the full moon to plant, avoid the fifth. He [Vergil] also  
advised scything at night, when dew softens the stubble". עם זאת, בניגוד למנהגה  
לרוב, הטון שבו מוצגות אמונות אלו הוא מזלזל: "Beside the practical, a **host** of enduring  
superstitions determine the best moment to pick or plant". (דגש שלי).  
ברמת התרגום השנייה הנדלסמן אף היא נוקטת באסטרטגיה של תרגום מילולי (זיתים),  
ואינה מנהירה מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור רמת ההנהרה הייתה גבוהה.  
עם זאת, הטון המזלזל שהיה במקור נחלש בתרגום: "פרט לצד המעשי, אמונות תפלות רבות,  
שהחזיקו מעמד, קובעות מהו הרגע המתאים למסוק או לטעת" (דגש שלי). למרות השימוש בתרגום  
ב"אמונות תפלות" (לעומת "אמונות" או "אמונות עממיות"), המילה "host" במקור מעלה  
אסוציאציות שליליות (של טפילות), בעוד שהמילה "רבות" בתרגום היא ניטראלית, ולפיכך ממתנת  
את הביטוי "אמונות תפלות".

דוגמה 37 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

On New Year's Eve, I'm coming home from town with a carload of groceries. We're cooking the traditional lentils (tiny coin shapes are symbol of prosperity) and <i>zampone</i> , sausage in the shape of a pig's foot. (233)	בליל השנה החדשה אני חוזרת מהעיר הביתה, עם מכונית מלאה מצרכים. אנחנו מבשלים את העדשים המסורתיים (צורות דמויות מטבעות הן סמל לשגשוג) עם זאמפונה, נקניק בצורת טלף של חזיר. (237)
--	---

אחד המאכלים המסורתיים בראש השנה האיטלקי הוא עדשים עם זאמפונה. העדשים מסמלים  
מטבעות כסף, בעוד שהזאמפונה – רגל חזיר ממולאת בשר – מסמלת את השק שמחזיק את  
המטבעות<sup>1</sup>.

ברמת התרגום הראשונה נקטה מאייס באסטרטגיה של תרגום מילולי במקרה של חומר  
הגלם **lentils**, והוסיפה הנהרה בסוגריים לגבי המשמעות הסמלית של חומר גלם זה בהקשר של

<sup>1</sup> מתוך: <http://www.academiabarilla.com/italian-recipes/meats-charcuterie/zampone-modena.aspx>  
וגם - [http://www.altacucinasociety.com/travel\\_detail.asp?id=20](http://www.altacucinasociety.com/travel_detail.asp?id=20)  
ו- [http://www.florencevillas.com/newsletter/nl\\_newyear.htm](http://www.florencevillas.com/newsletter/nl_newyear.htm)



ראש השנה ("tiny coin shapes are symbol of prosperity"). במקרה של המאכל **zampone**, עם זאת, היא נקטה באסטרטגיה של תעתיק פונטי, לצד הנהרה לגבי טיב המאכל ("sausage in the shape of a pig's foot"). עם זאת, בניגוד למקרה של ה-**lentils**, מאייס לא הנהירה את המשמעות הסמלית של ה-**zampone**, ובעוד שברור מהכתוב ש-**lentils** הם מאכל מסורתי בראש השנה, לא ברור שגם ה-**zampone** הוא חלק מאותה מסורת, ושגם לו יש משמעות סמלית. ברמת התרגום השנייה נקטה הנדלסמן באסטרטגיות דומות – תרגום מילולי במקרה של חומר הגלם (**עדשים**), ותעתיק פונטי במקרה של המאכל (**זאמפונה**). הנדלסמן לא הוסיפה בתרגום כל הנהרה מעבר למה שנאמר במקור.

## 8.2 תרגום שמות מאכלים

בניגוד לחומרי גלם, אשר משותפים לרוב למגוון אזורים ותרבויות, מאכלים מעוגנים יותר בתרבויות מסוימות. לפיכך, יש לשער ששמות מאכלים רבים יהיו מחסר בתחום המסומן והסימן. בנוסף, בחינה של השכבה הסמויה של מאכלים יכולה גם ללמד על האזור שממנו הם מגיעים, על התרבות שאליה הם שייכים, ולעתים גם על משמעות סמלית-חברתית נוספת שהם טומנים בחובם. כלומר, יש לצפות שהם יהיו מחסר גם בתחום התפיסה.

בפרק זה אציג מאכלים המהווים מחסרים בתחום התפיסה ואבחן את אסטרטגיות התרגום ששימשו את הסופרות ברמת התרגום הראשונה, ואת המתרגמים ברמת התרגום השנייה בתרגומם של שמות אותם מאכלים. כמו כן, אשווה בין אסטרטגיות התרגום שנקטו הסופרות מקבוצה א' לעומת הסופרות מקבוצה ב' ברמת התרגום הראשונה ואבדוק אם יש לכך השפעה על אסטרטגיות התרגום שנקטו המתרגמים מקבוצה א' לעומת המתרגמים מקבוצה ב' ברמת התרגום השנייה.

### 8.2.1 קבוצה א' – ספרות הכותבות על תרבות מוצאן

בקבוצה זו ניתחתי את אסטרטגיות התרגום של היבטים תרבותיים-חברתיים וסמליים של שמות מאכלים בספרים **ירושלם של אובדן** לדסאי (בתרגומו של בן-שלום) ו**חוג שמחת המזל** לטאן (בתרגומה של פז).

דוגמה 38 (מתוך: ירושה של אובדן)

<p><i>Angrezi khana</i><sup>1</sup>. The cook had thought of ham roll ejected from a can and fried in thick ruddy slices, of tuna fish soufflé, <i>khari</i> biscuit pie, and was sure that since his son was cooking English food, he had a higher position than if he were cooking Indian. (19)</p>	<p>אֲנְגְרִי קְהַנָּאָה. הטבח דמיין לו גלילת ירך חזיר שמחלצים מפחית שימורים ומטגנים בפרוסות אדמוניות עבות, ותפיחת טונה, וגלילות בצק מטוגנות. לדעתו, העובדה שבנו מבשל אוכל אנגלי מעלה אותו למדרגה גבוהה יותר מאשר אילו בישל אוכל הודי. (30)</p>
---	--

בדוגמה זו, כמו פעמים רבות לאורך הספר, ניתן לראות כיצד אוכל משמש כדי לתאר את היחסים הדיכוטומיים בין המזרח למערב. השוואות אלו נועדו כביכול להציג את המערב בעמדת עליונות, אך בפועל הן מציגות את אלה שמחקים את המערב באור מגוחך, בשל התפיסה המעוותת שלהם בשאלה

מהו המערב. עבור הטבח: "since his son was cooking English food, he had a higher position than if he were cooking Indian"

"The cook had been disappointed to be working for Jemubhai. A severe comedown, he thought, from his father, who served white men only" (p. 71).

בפועל, האוכל המתואר אינו שייך למעמד הגבוה באנגליה (**ham roll ejected**). (from a can and fried in thick ruddy slices, **tuna fish soufflé, khari biscuit pie**). יתרה מכך, אחד המאכלים המוזכרים אינו אנגלי כלל, אלא שייך לתרבות א' (ההודית) – **khari biscuit pie**. יאן (Yan 2008) מציין במאמרו שאוכל אשר משויך למעמד הנמוך בארה"ב, משויך בסין לבני המעמד הבינוני-גבוה, וזאת לא משום האוכל עצמו, אלא משום הדימוי שלו כמערבי. בדומה לכך, גם בדוגמה זו האוכל האנגלי הפשוט מקבל מעמד גבוה, רק משום הדימוי שלו כ"אוכל אנגלי".

ברמת התרגום הראשונה, דיוואקרוני אינה צריכה לתרגם את המאכלים **ham roll** ו-**tuna**

**fish soufflé**, כיוון שהם כבר נכתבו בשפת המקור שלהם (אנגלית). במקרה של **khari biscuit pie**, עם זאת, היא משתמשת באסטרטגיה של תעתיק פונטי, ובנוסף, השימוש בכתב נוטה מסמן את המאכל כזר, כלומר, כשייך לתרבות א' (ההודית) ולא לתרבות האנגלית. בכך היא מציגה את הטבח,

<sup>1</sup> אוכל אנגלי (ט.ע.)

השוואף לחקות את המערב, באור מגוחך, לא רק משום שהוא מתאר אוכל פשוט כפסגת הקולינריה אך ורק משום שהוא אוכל אנגלי, אלא גם משום שהוא אינו יודע כלל מהו אוכל אנגלי.

ברמת התרגום השנייה בן-שלום נוקט באסטרטגיה של תרגום מילולי במקרה של המאכלים האנגליים (גלילת ירך חזיר, תפיחת טונה). במקרה של המאכל השייך לתרבות א' (ההודית), עם זאת, בן-שלום משתמש באסטרטגיה של הכללה: גלילות בצק מטוגנות. קשה להסביר את בחירתו של בן-שלום בהכללה במקרה זה, במיוחד לאור זה שהמתרגם אינו נמנע באופן גורף מתעתיק ומהערות שוליים. כמו כן, כתוצאה מהשימוש באסטרטגיה של הכללה לא ברור מהתרגום שמדובר במאכל השייך לתרבות א', כמו שהיה במקור, ולפיכך ההגחכה של הטבח פוחתת בתרגום.

דוגמה 39 (מתוך: ירושה של אובדן)

<p>The system might be obsessed with purity, but it excelled in defining the flavor of sin. There was a titillation to understanding to forces of guilt and desire, needling and probing the results. This Sai had learned. This underneath, and on top a flat creed: cake was better than <i>laddoos</i>, fork spoon knife better than hands, sipping the blood of Christ and consuming a wafer of his body was more civilized than garlanding a phallic symbol with marigolds. English was better than Hindi. (33)</p>	<p>המערכת היתה אולי אחוזה דיבוק של טוהר, אך הצטיינה דווקא בהגדרת טעמו של החטא. דגדוג מענג התלווה לחשיפה של כוחות האשמה והתשוקה, לחקירה ולחיתוט בתוצאות פעולתם. סאי למדה זאת היטב. כך היה מתחת, אך ממעל שלטו עיקרי אמונה מוחלטים ותפלים*: עוגה טובה מלֵאדו<sup>4</sup>, מזלג-כף-סכין טובים מאכילה בידיים<sup>5</sup>, שתיית דמו של המושיע ואכילת אפיפית מבשרו הן מעשה תרבותי יותר מתלייה של זר ציפורני-חתול על סמל פאלי במקדש. אנגלית טובה מהינדית. (46-45)</p>
--	--

\* כך במקור (ט.ע.)

<sup>4</sup> ממתק מטוגן

<sup>5</sup> בהודו השימוש ביד ימין הוא-הוא הדרך המקובלת לאכול

גם בדוגמה זו ניתן לראות כיצד אוכל משמש כדי להראות את היחסים הדיכוטומיים בין המזרח למערב. ההשוואה הנערכת בין מה שנחשב למערבי (**cake, fork spoon knife, sipping the blood of Christ and consuming a wafer of his body**) לבין מה שנחשב למזרחי (**laddoos, hands, garlanding a phallic symbol with marigolds**) נועדה כביכול להעמיד את המערב בעמדה של עליונות לעומת המזרח ("better than"). בפועל, השוואה זו מציגה את המערב ואת מי שמחקה את המערב באור מגוחך.

ברמת התרגום הראשונה דסאי מתרגמת מילולית את רוב שמות המאכלים המוזכרים

(**cake, blood, wafer**), למעט מקרה אחד של מחסר בתחום הסימן, שבו דסאי משתמשת

באסטרטגיה של תעתיק פונטי (**laddoos**).

ברמת התרגום השנייה, בן-שלום אף הוא משתמש באסטרטגיות דומות – הוא מתרגם

מילולית את שמות רוב המאכלים המוזכרים (**עוגה, דמו** [הדם של ישו], **אפיפית**), ובמקרה של

המאכל המהווה מחסר בתחום הסימן הוא משתמש בתעתיק פונטי (**לאדו**) לצד הנהרה בהערת

שוליים ("ממתק מטוגן"). בנוסף, בן-שלום מספק הנהרה, גם אם חלקית, לגבי המשמעות של אכילה

בידיים: "בהודו השימוש ביד ימין הוא-הוא הדרך המקובלת לאכול". הפער שבין אכילה בסכו"ם

לבין אכילה בידיים בא לידי ביטוי גם בהמשך הספר:

But during the time they ate together at Gompus, Gyan had used his hands without a thought and Sai ate with the only implement on the table – a tablespoon, rolling up her roti on the side and nudging the food onto the spoon with it. Noticing this difference, they had become embarrassed and put the observation aside (156).

כפי שציינתי בדוגמה 32, לפי יאן (Yan 2008) ואשלי ואחרים (Ashley et al. 2004), מעבר לכך

שאוכל משמש כתוחם קבוצות שונות הוא גם מפריד בין תת-קבוצות. בעוד שבמקור היה ברור

שאופן האכילה יוצר ניגוד בין המזרח למערב, מההנהרה בתרגום עולה שקיים גם ניגוד בין המעמדות

השונים – המעמד הגבוה יותר מחקה את המערב באמצעות השימוש בסכו"ם, בעוד שהמעמד הנמוך

יותר משתמש בידיים, כדרך תרבות א' (ההודית). כמו כן, בעוד שבמקור תרבות המערב מוצגת באור

מגוחך על ידי הזרה ושימוש בטון אירוני, בתרגום ההגחכה של המערב מפורשת יותר בשל התרגום

של "a flat creed" ל-"עיקרי אמונה מוחלטים ותפלים" (דגש שלי).

דוגמה 7 (מתוך: ירושה של אובדן)

Why should he not betray Sai? She who could speak no language but English and pidgin Hindi, she who could not converse with anyone outside her tiny social stratum. She who could not eat with her hands; could not squat down on the ground on her haunches to wait for a bus; who had never been to a temple but for architectural interest; never chewed a <i>paan</i> and had not tried most sweets in	ולמה שלא יבגוד בסאי? היא, שאינה מדברת שום שפה פרט לאנגלית ולהינדית משובשת; היא, שלא מסוגלת לשוחח עם שום אדם פרט לאלה המשתייכים לשכבה החברתית הדקה שלה. היא, שלא מסוגלת לאכול בידיים; או לשבת בכריעה לחכות לאוטובוס; היא, שמעולם לא נכנסה למקדש אלא מתוך התעניינות בארכיטקטורה, לא לעסה פאאן ולא טעמה את רוב הממתקים במגדנייה, שעושים לה בחילה; היא, שיצאה מסרט בוליוודי כורעת תחת העומס
--	---

<p>the <i>mithaishop</i>, for they made her retch; she who left a Bollywood film so exhausted from emotional wear and tear that she walked home like a sick person and lay in pieces on the sofa; she who thought it vulgar to put oil in your hair and used paper to clean her bottom; felt happier with so-called English vegetables, snap peas, French beans, spring onions, and feared – <i>feared – loki, tinda, kathal, kaddu, patrel</i>, and the local <i>saag</i> in the market. Eating together they had always felt embarrassed – he, unsettled by her finickiness and her curded enjoyment, and she, revolted by his energy and his fingers working the dal, his slurps and smacks. The judge ate even his chapattis, his puris and <i>parathas</i>, with knife and fork, insisted that Sai, in his presence, do the same. (193-194)</p>	<p>הרגשי, עד שהלכה כמו חולה הביתה ונשכבה הרוסה על הספה; היא שחושבת ששמן לשער הוא דבר וולגרי ומשתמשת בנייר לנקות את הישבן; שנהנית הרבה יותר ממה שמכונה "ירקות אנגליים", אפונה ירוקה, שעועית ירוקה, בצל ירוק, וחוששת – <b>חוששת ממש</b> – מלוקי, טינדה, קאתאל, קאדו, פאטרל וסאג<sup>1</sup> המקומיים בשוק. כשאכלו יחד תמיד היו נבוכים – הוא הוטרד מאנינותה ומהנאתה המרוסנת, והיא נגעלה מהבולמוס שלו ומאצבעותיו הממשמששות את הדאל, מקולות הלעיסה והמצמוץ. השופט אכל בסכין ובמזלג אפילו צ'אפאטי, פורי ופראטה<sup>2</sup>, והתעקש שסאי תעשה כמוהו בנוכחותו. (237-236)</p>
--	--

<sup>1</sup> על פי הסדר: דלוע בצורת לב, דלעת זעירה, פרי עץ היאק (ג'אק פרוט), דלעת, עלי אוזן פיל שחורה, תרד

<sup>2</sup> כולם סוגים של לחם שטוח

דוגמה זו נידונה בפרק 7.1.1 בהקשר של תרגום השכבה הגלויה של חומרי גלם. בפרק זה אדון בשכבה הסמויה של שמות המאכלים המוזכרים ושל דרכי האכילה.

בדומה לדוגמה הקודמת, גם בדוגמה זו האוכל ואופן האכילה משמשים כדי להראות את

היחסים הדיכוטומיים בין המזרח למערב, וכן בין המעמדות השונים. אשלי ואחרים מציינים את דברי

בורדייה (Bourdieu 1984) שאמר, שטעמו של בן המעמד הבורגני מבוסס על סירוב להתנסות

בטעמים "פשוטים" ו"וולגריים" המאפיינים את מעמד הפועלים, ואילו מעמד הפועלים משוחרר

מהעמדת הפנים של איפוק המאפיינת את המעמד הבורגני (Ashley et al. 2004: 66). בדוגמה זו

ניתן לראות את הבדלי המעמדות לא רק באוכל שהם אוכלים (ירקות אנגליים לעומת אוכל מקומי),

אלא גם באופן האכילה (אכילה בסכו"ם לעומת אכילה בידיים):

Eating together they had always felt embarrassed – he, unsettled by her finickiness and her curded enjoyment, and she, revolted by his energy and his fingers working the dal, his slurps and smacks.

דוגמה זו ממחישה במדויק את דברי בורדייה – סאי, השייכת למעמד הגבוה יותר, מאופיינת

באכילתה ב-"finickiness" וב-"curded enjoyment", בעוד שגיאן, בן המעמד הנמוך, אוכל **dal**,

המשויך למעמד הנמוך, וכן מעבר לכך שהוא אוכל בידיים, אופן האכילה שלו מאופיין כוולגרי

"his fingers working the dal, his slurps and smacks".

ברמת התרגום הראשונה אסטרטגיית התרגום העיקרית שבה נקטה דסאי במקרה של

הירקות האנגליים הייתה של תרגום מילולי (**snap peas, French beans, spring onions**),

בעוד שבמקרה של האוכל השייך לתרבות א' (ההודית) אסטרטגיית התרגום העיקרית הייתה של

תעתיק פונטי (**mithaishop, loki, tinda, kathal, kaddu, patrel, saag, dal, chapattis**),

בשל ההשוואה שנערכת בדוגמה זו ברור שקיימים פערים בין מה שנתפס

כמערכי לעומת מה שנתפס כמזרחי, וכתוצאה מכך נוצרים פערים גם בין המעמד הגבוה שמחקה את

המערב, לעומת המעמד הנמוך שנשאר נאמן למוצאו המזרחי.

ברמת התרגום השנייה, בן שלום נוקט אף הוא באסטרטגיית של תרגום מילולי במקרה של

האוכל המערבי (**אפונה ירוקה, שעועית ירוקה, בצל ירוק**). יוצא דופן הוא המקרה של

**mithaishop**, שבו בן-שלום משתמש באסטרטגיית של תרגום מילולי ולא של תעתיק פונטי כמו

במקור: **מגדנייה**. במקרה זה הפער בין המערב למזרח מצטמצם בתרגום, כיוון שבעוד במקור ברור

מהשם שמדובר במשהו ששייך לתרבות א', לא כך בתרגום, ולפיכך הניגוד שהיה קיים במקור אובד

בתרגום. במקרה של האוכל השייך לתרבות א', נוקט בן-שלום באסטרטגיית של תעתיק פונטי (**לוקי**,

**טינדה, קאתאל, קאדו, פאטרל, סאג, דאל, צ'אפאטי, פורי, פראטה**) לצד הנהרות בהערות

שוליים: "דלוע בצורת לב, דלעת זעירה, פרי עץ היאק [ג'אק פרוט], דלעת, עלי אוזן פיל שחורה,

תרד, ו-"כולם סוגים של לחם שטוח". ההנהרה שמספק בן-שלום על **הצ'אפאטי, הפורי והפראטה**

מציגה את המערב, ובעיקר את המעמד הגבוה המחקה את המערב, באור מגוחך יותר מאשר במקור.

זאת משום שברמת התרגום הראשונה השימוש בתעתיק פונטי מדגיש את הפערים בין המזרח

למערב, אך כתוצאה מכך קורא מתרבות ב' (האמריקנית) לא בהכרח יכיר את סוגי המאכלים

המוזכרים. ברמת התרגום השנייה, לעומת זאת, ההנהרה שמספק בן-שלום מציגה את המעשה

(אכילת לחם, קל וחומר לחם שטוח, בסכין ובמזלג) כנלעג וכאבסורדי.

דוגמה 40 (מתוך: **ירושלם של אובדן**)

From the army mess kitchens came rumors of increasing vegetarianism. Lola often encountered young officers	ממטבחי הצבא הסתננו שמועות על התפשטות של תופעת הצמחונות. לולה נתקלה לא-פעם בקצינים צעירים שלא היו
--	--

who were not only vegetarian, but also teetotalers. Even the top command.  
"I think to be in the army you should eat fish at least," she said.  
"Why?" asked Sai.  
"To kill you must be carnivorous or otherwise you're the hunted. Just look at nature – the deer, the cow. We are animals after all and to triumph you must taste blood." But the army was retreating from being a British-type army and was becoming a true Indian army. Even in choice of paint. They passed the Striking Lion's Club that was painted a bridal pink.  
"Well," said Noni, "they must be tired of that mud color over every singly thing."  
"FLOWERS," it read on a grand sign nearby as part of the Army Beautification Program, though it was the only spot on the hill where there were none.

They stopped for a pair of young monks crossing to the gates of a mansion recently bought by their order.  
"Hollywood money," Lola said. "And once upon a time the monks used to be grateful to Indians, the only country to take them in! Now they despise us. Waiting for Americans to take them to Disneyland. Fat chance!"  
God, they're so handsome," said Uncle Potty, "who wants them to leave?"  
He remembered the time he and Father Botty had first met... their admiring eyes on the same monk in the market... the start of a grand friendship...  
"Everyone says poor Tibetans – poor Tibetans," Lola continued, "but what brutal people, barely a Dalai Lama survived – they were all popped off before their time. That Potala Palace – the Dalai Lama must be thanking his lucky stars to be in India instead, better climate, and let's be honest, better food. Good fat mutton *momos*."

רק צמחוניים, אלא התנזרו גם מאלכוהול. אפילו בקרב הקצונה הבכירה.  
"לדעתי, מי שמשרת בצבא צריך לפחות לאכול דגים," אמרה.  
"למה?" שאלה סאי.  
"כי מי שצריך להרוג חייב להיות אוכל-בשר, אחרת יצודו אותו. תראי מה קורה בטבע – הצבי, הפרה. אנחנו בסך-הכול חיות, וכדי לנצח אנחנו חייבים להריח דם." אבל הצבא הלך והתרחק מן הסגנון הבריטי ונעשה צבא הודי אמיתי – אפילו בבחירת הצבעים. הם חלפו על פני מועדון "הלביא המסתער", הצבוע כולו ורוד-כלולות.  
"אה," אמרה נוני, "בטח נמאס להם לראות צבעי-בוץ על כל דבר."  
"פרחים," נכתב בסמוך לשלט הגיגי, כחלק מ"הפרויקט הצבאי לשיפור פני הסביבה", אלא שדווקא המקום הזה היה המקום היחיד הקירח מפרחים על פני צלע ההר כולה.  
הם עצרו ואפשרו לצמד נזירים לעבור את הכביש אל שערי האחוזה שהמסדר שלהם רכש באחרונה.  
"כסף מהוליווד," אמרה לולה. "ולחשוב שפעם הנזירים היו אסירי-תודה להודו, המדינה היחידה שהסכימה לקבל אותם. עכשיו הם בזים לנו, מחכים שהאמריקאים יקחו אותם לדיסנילנד. נו, נראה אותם!...!"  
"אלוהים, כמה שהם יפים," אמר הדוד פוטי, "מי בכלל רוצה שילכו?"  
הוא נזכר בפגישתו הראשונה עם האב בוטי... איך בחנו שניהם בעיניים מתפעלות אותו נזיר בשוק... תחילתה של ידידות מופלאה...  
"כולם מדברים על הטיבטים המסכנים, הטיבטים המסכנים," המשיכה לולה, "אבל איזה עם צמא-דם, בקושי השאירו בחיים דאלי לאמה אחד – כולם שבקו חיים בטרם עת. וארמון פוטאלה הזה<sup>2</sup> – אני בטוחה שהדאלי לאמה מודה למזלו הטוב שהוא בהודו עכשיו. מזג האוויר יותר טוב, ובואו נודה על האמת, גם האוכל. מומו מצוינים עם בשר כבש."  
נוני: "אבל הוא בטח צמחוני, לא?"  
"הנזירים האלה לא צמחוניים, איזה ירקות טריים גדלים בטיבט? ואם כבר מדברים על זה, הבודהא עצמו מת בגלל תאוה לבשר חזיר."<sup>3</sup>  
"איזה מצב," אמר הדוד פוטי. "הצבא צמחוני והנזירים זוללים בשר..." (263-262)

Noni: "But <i>he</i> must be vegetarian, no?" "These monks are not vegetarian. What fresh vegetables grow in Tibet? And in fact, Buddha died of greed for pork." "What a situation," said Uncle Potty. "The army is vegetarian and the monks are gobbling down meat..." (213-214)	
--	--

<sup>2</sup> משכנם העיקרי של הדאלי לאמות לפני בריחתו של הדאלי לאמה ה-14 להודו בשנת 1959, היום המוזיאון הסיני  
<sup>3</sup> על-פי אחת הסטות הקדומות (פאלי), הבודהא חלה ומת לאחר שאכל בשר חזיר. כצפוי, האזכור הזה מעורר מחלוקות פרשניות רבות

פרננדז-ארמסטו (Fernández-Armesto 2004), דה סרטו וגיארד ( de Certeau and Giard )  
2008) ובארט' (Barthes 2008) מתייחסים לאוכל כאל מערכת של סמלים אשר מייצגת כל היבט בחיי האדם: "activity, work, sports, efforts, leisure, celebration – every one of these  
"situations is expressed through food" (Barthes 2008: 33). הם טוענים שאנשים מושפעים מהדימוי שיש למאכלים מסוימים כנשיים או גבריים, כנחותים או כמוערכים, כטמאים או כמקודשים. בדוגמה זו ניתן לראות כיצד הדימוי של מאכלים מסוימים משפיע על האופן שבו נתפסים האנשים שאוכלים אותם.  
בדוגמה זו נראים שני צדדים מנוגדים – חיילים לעומת נזירים בודהיסטים. הבודהיסטים, הידועים בכך שהם צמחונים, מוצגים בדוגמה זו כאוכלי בשר, בעוד שהחיילים, הסמל לגבריות, מתוארים כצמחונים.  
בדומה לדוגמאות הקודמות, דוגמה זו מציגה את הדוברים, המחקים את המערב, באור מגוחך, בשל תפיסת העולם המעוותת שלהם. בהודו צמחונות אינה סמל לנשיות, אלא קשורה יותר לאמונה או למעמד. סן (Sen 2004: 32) מציינת בספרה שנכון לשנת 1994 כ-25% מהאוכלוסייה בהודו הם צמחונים. חלק מהסיבות הנפוצות לצמחונות בהודו, שסן מפרטת, הן: (1) סיבות כלכליות – בשר הוא יקר, ולפיכך רוב האוכלוסייה הלא צמחונית אוכלת בשר רק באירועים מיוחדים; (2) דת וקאסטה – כל אלו המאמינים בג'יניזם הם צמחונים, כמו גם חלק מההינדים (במיוחד אלו השייכים לקאסטות הגבוהות, כמו הברהמינים); (3) המאמינים באל וישנו נוטים להיות צמחונים; (4) צמחונות מקושרת לטוהר ולשלווה, ולפיכך סוואמים (אנשים קדושים), יוגים (העוסקים ביוגה) והמאמינים שלהם נוטים לצמחונות.



לולה מציגה את הצמחונות כנשית (בשילוב עם השימוש בצבע ורוד ועם הפרחים), אך

בפועל, מה שמפריע לה הוא שצמחונות מסמלת את היותם של החיילים הודים, ולא דווקא נשיים:

"the army was retreating from being a British-type army and was becoming a true  
Indian army"

מטרת אזכור הנזירים הבודהיסטים בקטע זה היא ליצור ניגוד לחיילים: "What a"

.situation [...] The army is vegetarian and the monks are gobbling down meat..."

כפי שמציין בן-שלום, עצם האזכור של התיאוריה שהבודהא "died of greed for pork" "מעורר

מחלוקות פרשניות רבות". למרות נטייתו של בן-שלום להנהיר רבות בהערות שוליים, זוהי הפעם

היחידה שבה ההנהרה מהווה אקט של התערבות. בכך בעצם מודגשת העובדה שדבריה של לולה נועדו

ליצור פרובוקציה ותו לא.

דוגמה 41 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>"Each week one of us would host a party to raise money and to raise our spirits. The hostess had to serve special <i>dyansyin</i> foods to bring good fortune of all kinds – dumplings shaped like silver money ingots, long rice noodles for long life, boiled peanuts for conceiving sons, and of course, many good-luck oranges for plentiful, sweet life. "What fine food we treated ourselves to with our meager allowances! We didn't notice that the dumplings were stuffed mostly with stingy squash and that the oranges were spotted with wormy holes. We ate sparingly, not as if we didn't have enough, but to protest how we could not eat another bite, we had already bloated ourselves from earlier in the day. We knew we had luxuries few people could afford. We were the lucky ones." (10)</p>	<p>"מדי שבוע היתה אחת מאיתנו עורכת מסיבה לאסוף כסף ולרומם את מצב-הרוח. המארחת היתה צריכה להגיש מאכלי קִיאָן שִין מיוחדים להבאת מזל מכל הסוגים – כיסונים מעוצבים כמטילי כסף, איטריות* אורז ארוכות לחיים ארוכים, בוטנים שלוקים להולדת בנים, וכמובן, הרבה תפוזי מזל-טוב לחיים מתוקים ומבורכים. "באיזה אוכל משובח פינקנו את עצמנו בקצבותינו העלובות! לא שמנו לב שהכיסונים היו ממולאים בבשר דלעת סיבית ושהתפוזים היו נגועים בתולעים. אכלנו בצמצום, לא כאילו לא היה לנו מספיק, אלא כדי להפגין כיצד לא יכולנו לאכול אפילו עוד פירור אחד, כי כבר פיטמנו את עצמנו מבוקרו של אותו יום. ידענו שיש לנו מותרות שמעטים יכולים להרשות לעצמם. אנחנו היינו בנות-המזל." (19)</p>
---	--

\* כך במקור (ט.ע.).

בסין, לפריטי מזון רבים יש משמעות נוספת, מעבר להיותם אוכל גרידא. המשמעות הסמלית

שמוענקת לאוכל קשורה למספר גורמים, ביניהם מראה האוכל (לדוגמה, עיצוב כיסונים בצורה של

מטבע מסמל שגשוג, או חומר גלם בעל גרעינים מרובים, כמו מלון, מסמל פריון), צבעו (מאכלים

אדומים, למשל, מסמלים מזל טוב) ושמו (בסינית, כמו בעברית, מאכלים מקבלים משמעות מיוחדת כיוון ששם המאכל או חומר הגלם דומה למילה אחרת בעלת משמעות).

בדוגמה זו ניתן להבחין בחלק מהאמונות הסובבות את האוכל ואת אופן האכילה. ברמת התרגום הראשונה טאן נוקטת באסטרטגיה של פריטה למרכיבים או תרגום מילולי לצד הנהרה של המשמעות הסמלית של המאכלים: "long ,**dumplings** shaped like silver money ingots", "good-luck ,**boiled peanuts** for conceiving sons", "**rice noodles** for long life" "We ate **oranges** for plentiful, sweet life". בנוסף, לדרך האכילה עצמה יש משמעות: "sparingly, not as if we didn't have enough, but to protest how we could not eat another bite, we had already bloated ourselves from earlier in the day". האוכל במקרה זה אינו מסמל את מעמדן הנוכחי של הדוברת ושל חברותיה, אלא את המעמד שאליו הן שואפות. כל מאכל שהן אוכלות מסמל את תקוותיהן ושאיפותיהן לעתיד – שגשוג, אריכות ימים, בנים, שמחה ומזל.

ברמת התרגום השנייה פז נוקטת באסטרטגיה של תרגום מילולי ("כיסונים מעוצבים כמטילי כסף", "איטריות אורז ארוכות לחיים ארוכים", "בוטנים שלוקים להולדת בנים", "תפוזי מזל-טוב לחיים מתוקים ומבורכים"), ואינה מנהירה מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור רמת ההנהרה הייתה גבוהה.

דוגמה 41 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>In front of his parents, I was an obedient wife, just as they thought me. I instructed the cook to kill a fresh young chicken every morning and cook it until pure juice came out. I would strain this juice myself into a bowl, never adding any water. I gave this to him for breakfast, murmuring good wishes about his health. And every night I would cook a special tonic soup called <i>tounau</i>, which was not only very delicious but has eight ingredients that guarantee long life for mothers. This pleased my mother-in-law very much. (57)</p>	<p>בפני הוריו הייתי אישה צייתנית, ממש כמו שלימדו אותי. הוריתי לטבחית לשחוט מדי בוקר פרגית צעירה ולבשלה עד שיתקבל ציר זך. כמו ידי הייתי מסננת את הציר הזה לקערית, ומעולם לא הוספתי טיפת מים. את זה הגשתי לו לארוחת בוקר, ממלמלת באוזניו איחולי בריאות. ומדי ערב הייתי מבשלת מרק מחנה מיוחד שנקרא טונאו, שלא רק שהוא טעים מאוד אלא גם מכיל שמונה מרכיבים המבטיחים אריכות ימים לאמהות. זה מצא חן עד מאוד בעיני חמותי. (56-55)</p>
---	--

הסינים, לפי לי, יין וסאיטו (Li, Yin and Saito 2004), מאמינים שאוכל אינו רק מקור אנרגיה, אלא סוג של תרופה הנלקחת לריפוי מגוון תחלואים. לי, יין וסאיטו מסבירים את הקשר שבין אוכל לרפואה באמצעות "תיאוריית חמשת היסודות" ו"תיאוריית השלילי (Yin) והחיובי (Yang)":

According to the five elements theory, everything in this world is a result of interactions among metal, wood, water, fire and earth, and each of them corresponds to the tastes of food, i.e. pungent, sour, salty, bitter and sweet, respectively. Therefore, healthy diet should probably combine all five elements. The negative (*Yin*) and the positive (*Yang*) theory as well has a long history. In the Song Dynasty (960 A.D-1279 A.D), a book entitled "Curing disease through Dieting (1085 A.D)" mentioned that: "those herbs and foods that taste sweet and pungent are usually associated with the positive, and those that taste sour and bitter are associated with the negative". According to this theory, almost all foods have a property of either the positive or the negative, and therefore foods should be properly combined so that they will make the human body reach a harmony of the positive and the negative. (214)

כך, כאשר הדוברת, לינדו רונג, אינה מביאה ילדים לעולם נאמר לחמותה ש-

It is clear what has happened. A woman can have sons only if she is deficient in one of the elements. Your daughter-in-law was born with enough wood, fire, water and earth, and she was deficient in metal, which was a good sign. But when she was married, you loaded her down with gold bracelets and decorations and now she has all the elements, including metal. She is too balanced to have babies. (59)

וכך, כאשר הורידו מלינדו את כל התכשיטים והזהב היא החלה להרגיש קלה יותר וחופשייה: "They say this is what happens if you lack metal. You begin to think as an independent person" (59).

בדוגמה זו מוזכרים שני מאכלים אשר מטרתם להביא לאוכל בריאות ואריכות חיים. ברמת

התרגום הראשונה טאן נוקטת באסטרטגיה של פריטה למרכיבים במקרה הראשון, שבו היא מתארת

"I instructed the cook to kill a fresh young chicken every morning and cook it until pure juice came out. I would strain this juice myself into a bowl, never adding any water" היא מנהירה

שמטרת המרק היא להביא לבריאותו של האוכל. במקרה השני טאן נוקטת באסטרטגיה של תעתיק

פונטי (*tounau*), לצד הנהרה שמדובר ב"tonic soup" המורכב משמונה מרכיבים ש-

"guarantee long life for mothers". עם זאת, טאן אינה מפרטת מהם אותם שמונת המרכיבים, ויתכן שהסיבה לכך היא שבתרבות א' (הסינית) שם המאכל עצמו (**tounau**) מעיד על חומרי הגלם המרכיבים אותו.

ברמת התרגום השנייה פז נוקטת באסטרטגיה של תרגום מילולי במקרה הראשון ("הוריתי לטבחיית לשחוט מדי בוקר פרגית צעירה ולבשלה עד שיתקבל ציר זך. במו ידי הייתי מסננת את הציר הזה לקערית, ומעולם לא הוספתי טיפת מים") ובאסטרטגיה של תעתיק פונטי במקרה השני ("מרק מחינה מיוחד שנקרא טונאו"). פז אינה מנהירה מעבר למה שנאמר במקור, גם כאשר טאן עצמה אינה מנהירה.

דוגמה 33 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>The servants had already packed and loaded a rickshaw with the day's basic provisions: a woven hamper filled with <i>zong zi</i> – the sticky rice wrapped in lotus leaves, some filled with roasted ham, some with sweet lotus seeds; a small stove for boiling water for hot tea; another hamper containing cups and bowls and chopsticks; a cotton sack of apples, pomegranates, and pears; sweaty earthen jars of preserved meats and vegetables; stacks of red boxes lined with four mooncakes each; and of course, sleeping mats for our afternoon nap. (71)</p>	<p>המשרתים כבר ארזו והעמיסו על הריקשה את מצרכי היום הבסיסיים: סל נצרים מלא דִּזֹּנְג דְּזָה – אורז דביק דביק עטוף בעלי לוטוס – חלקם ממולאים בבשר חזיר צלוי, חלקם בזרעי לוטוס מתוקים; כירה קטנה להרתחת מים לתה חם; סל נצרים נוסף שהכיל ספלים וקעריות ומקלות אכילה; שֶׁק כותנה עם תפוחים, רימונים ואגסים; כדי חרס של בשרים וירקות משומרים שהזיעו בחום; ערימות של קופסאות אדומות שבכל אחת מהן ערוכות ארבע עוגות-ירח; וכמובן, מחצלות שינה למנוחת אחר-הצהריים שלנו. (67)</p>
---	---

דוגמה 42 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>I sighed over and over again every time they started a new topic. Amah finally noticed me and gave me a mooncake in the shape of a rabbit. She said I could sit in the courtyard and eat it with my two little half-sisters, Number Two and Number three.          [...]          I broke off a rabbit ear for each of them. The ears were just dough, no sweet filling or egg yolk inside, but my half-sisters were too little to know any better. (69)</p>	<p>אני נאנחתי ושבתי ונאנחתי בכל פעם שהשיחה התגלגלה לנושא חדש. אִמָּה הבחינה לבסוף במצוקתי ונתנה לי עוגת-ירח בדמות ארנב. היא אמרה שאני יכולה לשבת בחצר ולאכול אותה עם שתי אחיותי-למחצה, מספר שתיים ומספר שלוש.          [...]          בצעתי אוזן ארנב לכל אחת מהן. האוזניים היו מבצק בלבד, בלי מלית מתוקה או חלמון ביצה, אבל אחיותי-למחצה היו קטנות ולא הבינו שסידרתי אותן. (65)</p>
---	--

דנתי בדוגמה 33 בפרק 8.1.1 בהקשר של חומרי הגלם, ואילו בפרק זה אדון בשמות המאכלים המוזכרים - **zong zi** ו-**mooncakes**. המאכל **mooncake** מוזכר גם בדוגמה 42, ולכן אנתח את שתי הדוגמאות במשותף.

שתי דוגמאות אלו מתארות את המתרחש בתקופת פסטיבל הירח, אך המאכל הראשון שמוזכר - **zong zi**, שייך לפי ניומן (Newman 2004) לפסטיבל סירות הדרקון (The Dragon Boat Festival), אם כי משום שמדובר במאכל מאוד אהוב ומוכר ניתן למצוא אותו בכל יום מיום השנה. ניומן מספרת שבחג זה עורכים מרוצי סירות לכבוד אלו שניסו להציל את המשכיל/המדינאי/המשורר האהוב קו יואן (Qu Yuan). האגדה מספרת שקו יואן השליך עצמו לנהר לאחר שגילה כי תכנים בארמון המלוכה גרמו לכך שהמלך כבר אינו מרוצה ממנו והוא עומד בפני גלות. המקומיים השתמשו בסירותיהם כדי להצילו אך ללא הועיל. לכן הם בחרו להשליך **zong zi** לנהר, כדי להרחיק ממנו טורפים ימיים (ibid.: 168). לפי ניומן, ה-**zong zi** שהושלך לנהר היה עשוי מאורז דביק מעורבב עם בשר ועטוף בפיסות במבוק, כדי שלא יתפרק. ניומן מוסיפה של-**zong zi** יש שלוש מליות מסורתיות: המלית הראשונה עשויה מבשר, חזיר בעיקר, מעורבב עם אורז וערמונים. המלית השנייה היא תערובת של אורז עם מעט עץ ברזיל (sapan wood) מושרה בתמיסת חיטוי על בסיס אלקליני. סוג זה נועד להרחיק את עין הרע. המלית השלישית עשויה מאבקת אורז מעורבבת עם מיץ רימונים ודבש. אומרים שלשני הסוגים האחרונים יש תכונות מרפא אשר מתגברות עם הזמן, והם מומלצים במיוחד לטיפול בדיזנטריה (ibid.: 168). בדוגמה זו המאכל ממולא ב- "some filled with roasted ham, some with sweet lotus seeds". זרעי לוטוס, כפי שציינתי בדוגמה 34, הם סמל לפריון.

בניגוד ל-**zong zi** המשויך לפסטיבל סירות הדרקון, המאכל **mooncakes** כן שייך לפסטיבל הירח, תקופת ההתרחשות בדוגמאות אלו. ניומן מספרת שפסטיבל הירח הוא אחד מהחגים החשובים ביותר בלוח השנה הסיני. למרות שחוגגים כל ירח מלא, הירח המלא ביום החמישה-עשר לחודש השמיני הוא החשוב מכולם. ביום זה נוהגים לכבד את גבירת הירח צ'אנג-אי (Chang-E), את בעלה יי (Yi), הקשת שהציל את העולם מפני השמש הבווערת, ואת ארנב הירקן (Jade Moon Rabbit/Hare), רוקח שיקוי האלמוות (ibid.: 165-167).

בחג זה נהוג לתת כמתנות **mooncakes** הנקראים בשפת תרבות א' (סינית) **Yuehbing**.

אלו הן עוגות עגולות בצורת ירח ובגודל כף יד. לרוב הן ממולאות במגוון מילויים, לפי האזורים השונים. העוגות המסורתיות מעוצבות בחלק העליון בשלל דוגמאות וסמלים המייצגים את מה שיש בתוכן (*ibid.*: 166-167).

כפי שציינתי בתחילת הפרק, בחינה של השכבה הסמויה של מאכלים יכולה ללמד על האזור שממנו הם מגיעים, על התרבות שאליה הם שייכים, ולעתים גם על משמעות סמלית-חברתית נוספת שהם טומנים בחובם. בבחינת המידע שניתן במקור על המאכל **mooncakes** מסתבר שניתן ללמוד ממנו רבות. ראשית, ניתן ללמוד על האזור שממנו הוא בא. הדוברת מתארת את המילוי של ה-**mooncakes** כ-"sweet filling or egg yolk inside". לפי ניומן, מילוי של אגוזים, פירות, תבלינים, זרעים או ביצי ברווז או שלו מאפיינים את המטבח הדרומי, קרי – המטבח הקנטונזי (*ibid.*: 167, 93-94). בנוסף, כפי שציינתי, עוגות הירח הן באופן מסורתי עגולות וקטנות, אך בדוגמה 42 מצוין שהעוגה הייתה "in the shape of a rabbit". לארנב משמעות סמלית עמוקה בתרבות הסינית. לפי וויליאמס (Williams 1976), הארנב הוא סמל לאריכות ימים. נאמר עליו שהוא חי עד אלף שנים, ולאחר מחצית הזמן הוא הופך ללבן. בנוסף, יש לו קשר עמוק לירח – לפי אגדות בודהיסטיות, הארנב, המכונה לעתים קרובות ארנב הירקן (The Jade Rabbit/Hare), הציע את גופו כקורבן מרצון, וזכה בשל מסירותו לעבור לחיות בירח. עוד אומרים שהארנב משרת את גבירת הירח בכך שהוא כותש את המרכיבים המשמשים להכנת שיקוי האלמוות (Williams 1976: 220-221, Newman 2004: 165).

ברמת התרגום הראשונה טאן נוקטת באסטרטגיות של תעתיק פונטי (**zong zi**) ושל תרגום

מילולי (**mooncakes**), לצד הנהרה לגבי המרכיבים ("the sticky rice wrapped in lotus leaves, some filled with roasted ham, some with sweet lotus seeds" (filling or egg yolk inside), אך היא אינה מספקת כל הנהרה לגבי המשמעות התרבותית-חברתית שיש למאכלים אלו בכלל, ובהקשר של פסטיבל הירח בפרט. יתכן שהסיבה לכך היא שכיוון שטאן כותבת על תרבות המוצא שלה, עבורה מידע זה משתמע משמות המאכלים, מתיאור צורתם ומתיאור המילויים שלהם, ואינו מצריך הסבר נוסף.

למרות שיתכן שההקשר התרבותי-חברתי של מאכלים אלו ברור מאליהם עבור קוראים

שהמוצא שלהם הוא תרבות א' (הסינית), לא ניתן להניח שכך הוא גם המצב עבור הקוראים מתרבות

ב' (האמריקנית) ומתרבות ג' (הישראלית). עם זאת, ברמת התרגום השנייה נוקטת גם פז

באסטרטגיות של תעתיק פונטי (דוֹנֶג דְּזָה) ושל תרגום מילולי (עוֹגוֹת ירֶה), ואינה מנהירה מעבר

למה שנאמר במקור.

דוגמה 43 (מתוך: חוג שמחת המזל)

<p>I knew she would do this, because cooking was how my mother expressed her love, her pride, her power, her proof that she knew more than Auntie Su. "Just be sure to tell her later that her cooking was the best you ever tasted, that it was far better than Auntie Su's," I told Rich. "Believe me."</p> <p>The night of the dinner, I sat in the kitchen watching her cook, waiting for the right moment to tell her about our marriage plans, that we had decided to get married next July, about seven months away. She was chopping eggplant into wedges, chattering at the same time about Auntie Suyuan: "She can only cook looking at a recipe. My instructions are in my fingers. I know what secret ingredients to put just by using my nose!" And she was slicing with such a ferocity, seemingly inattentive to her sharp cleaver, that I was afraid her fingertips would become one of the ingredients of the red-cooked eggplant and shredded pork dish. [...]</p> <p>I couldn't save Rich in the kitchen. And I couldn't save him later at the dinner table.</p> <p>He had brought a bottle of French wine, something he did not know my parents could not appreciate. My parents did not even own wineglasses. And then he also made the mistake of drinking not one but two frosted glasses full, while everybody else had a half-inch "just for taste."</p> <p>When I offered Rich a fork, he insisted on using the slippery ivory chopstick.</p>	<p>ידעתי שזוהי מה שיקרה, כי הבישול דרכה של אמי לבטא את אהבתה, את גאוותה, את כוחה, ההוכחה הניצחת לכך שהיא ידעה יותר מדודה סו.</p> <p>"שרק לא תשכח להגיד לה אחר-כך שזה האוכל הכי טעים שאכלת בחיים, הרבה יותר טוב מזה של דודה סו," אמרתי לרייץ'. "תשמע לי."</p> <p>בערב הארוחה ישבתי אתה במטבח. היא בישלה ואני הסתכלתי בה וחיכיתי לרגע המתאים לספר לה על התוכניות שלנו, שהחלטנו להתחתן ביולי, בעוד שבעה חודשים. היא קצצה חציל לרצועות דקיקות, ובאותה הזדמנות ירדה על סויו'אן:</p> <p>"היא יודעת לבשל רק ממתכון. אצלי ההוראות הן באצבעות שלי. האף שלי אומר לי איזה מרכיבים סודיים לשים!" והיא חתכה בחימה כזאת, בלי לתת את הדעת על הקופיץ החד, שאני חששתי שקצות אצבעותיה יהיו לאחד המרכיבים של נתחי הבקר והחצילים ברוטב אדום.</p> <p>[...]</p> <p>לא יכולתי להציל את רייץ' במטבח. ולא יכולתי להצילו אחר-כך ליד השולחן.</p> <p>הוא הביא בקבוק יין צרפתי, דבר שלא ידע כי הורי לא יכלו להעריך. להורי לא היו אפילו גביעים ליין. ואחר-כך הוסיף חטא על פשע ושתה לא כוס אחת אלא שתי כוסות מלאות, בשעה שכל האחרים שתו טיפ-טיפה "רק בשביל הטעם".</p> <p>כשהצעתי לרייץ' מזלג, הוא התעקש להשתמש במקלות השן החלקלקים. הוא החזיק אותם מפושקים כרגליה העקומות של בת-יענה כאשר הרים רצועה גדולה של חציל נוטף רוטב.</p> <p>במחצית הדרך בין צלחתו לבין פיו הפעור צנחה רצועת החציל על חולצתו הלבנה ומשם גלשה למפשעתו. חלפו דקות ארוכות עד שעלה בידי להשקיט את שאגות הצחוק של שושנה.</p> <p>ואז הוא גרף לצלחתו מנות גדולות מהחסילונים והאפונה, בלי לדעת שהיה אמור להסתפק בכף מנומסת אחת, עד שכל אחד מהמסיבים אכל כזית.</p>
---	--

He held them splayed like the knock-kneed legs of an ostrich while picking up a large chunk of sauce-coated eggplant. Halfway between his plate and his open mouth, the chunk fell on his crisp white shirt and then slid into his crotch. It took several minutes to get Shoshana to stop shrieking with laughter.

And then he had helped himself to big portions of the shrimp and snow peas, not realizing he should have taken only a polite spoonful, until everybody had had a morsel.

He had declined the sautéed new greens, the tender and expensive leaves of bean plants plucked before the sprouts turn into beans. And Shoshana refused to eat them also, pointing to Rich: "He didn't eat them! He didn't eat them!"

He thought he was being polite by refusing seconds, when he should have followed my father's example, who made a big show of taking small portions of seconds, thirds, and even fourths, always saying he could not resist another bite of something or other, and then groaning that he was so full he thought he would burst.

But the worst was when Rich criticized my mother mother's cooking, and he didn't even know what he had done. As is the Chinese cook's custom, my mother always made disparaging remarks about her own cooking. That night she chose to direct it toward her famous steamed pork and preserved vegetable dish, which she always served with special pride.

"Ai! This dish not salty enough, no flavor," she complained, after tasting a small bite. "It is too bad to eat."

This was our family's cue to eat some and proclaim it the best she had ever made. But before we could do so, Rich said, "You know, all it needs is a little soy sauce." And he proceeded to pour a riverful of the salty stuff on the platter, right before my mother's horrified eyes.

הוא דחה את הירקות הצעירים המאודים, את העלים הרכים והיקרים של שתילי השעועית שנקטפו בטרם צמחו הנבטים לשעועים. וגם שושנה סירבה לאכול אותם והצביעה על ריץ: "הוא לא אכל! הוא לא אכל!"

הוא חשב שהוא נוהג בנימוס כשסירב לקחת תוספות, כאשר היה צריך ליטול דוגמה מאבי, שלקח ברוב רושם תוספת שנייה ושלישית ואפילו רביעית, ובכל פעם התנצל ואמר שאינו יכול לעמוד בפיתוי, ואחר-כך נאנה ואמר שהוא מלא כל-כך שכרסו עומדת להתפקע.

אבל הגרוע מכול היה כשריץ' הטיל דופי בבישול של אמי, והוא אפילו לא ידע מה עולל. כמנהגם של הטבחיים הסינים נהגה אמי להלעז על התבשילים שלה. באותו ערב בחרה לשלח את חציה במנה המפורסמת שלה, רצועות בקר פריך בירק משומר, שתמיד הגישה בגאוה מיוחדת.

"איי! המנה הזאת לא מספיק מלוחה, בלי טעם, התלוננה לאחר שטעמה ממנה. "אי-אפשר לאכול."

זה היה האות בשבילנו לטעום ולהכריז שהפעם הצליח לה התבשיל יותר מתמיד. אבל לפני שמישהו הספיק להגיב, ריץ' אמר: "את יודעת, כל מה שצריך זה קצת רוטב סויה." ולנגד עיניה המבועתות של אמי הושיט ריץ' את ידו והגיר על צלחת ההגשה נחלי רוטב מלוח.

ואף שבמשך כל הארוחה קיוויתי שאמי תצליח בכל זאת לראות את טוב-לבו של ריץ', את חוש ההומור והקסם הנערי שלו, ידעתי שהוא נכשל כישלון חרוץ בעיניה. (166-168)



<p>And even though I was hoping throughout the dinner that my mother would somehow see Rich's kindness, his sense of humor and boyish charm, I knew he had failed miserably in her eyes. (195-198)</p>	
--	--

בדוגמה זו ניתן להיווכח במשמעות התרבותית-חברתית של מנהגי האכילה הסיניים, המועצמים מעצם נוכחותו של רייץ' הזר. ניומן (Newman 2004) מסבירה בספרה את המשמעות של נימוסי השולחן בתרבות הסינית, בין אם מדובר בארוחות משפחתיות, ובין אם באכילה מחוץ לבית. לפי ניומן –

Those whose behavior at the table or elsewhere is less than proper are called foreign devils. The Chinese believe that non-Chinese do not know the rules and, therefore, eat differently. They do not want to be such devils. People who eat impolitely are considered foreign because the Chinese know not to eat in a manner deemed rude or impolite. Therefore, each Chinese person takes a first bite of food when correct to do so and not before any elder and/or guest (p. 110).

בנוסף, ניומן מספקת הסבר על המנהגים הסיניים סביב שולחן האוכל, ביניהם – אין להתחיל לאכול לפני שכולם התיישבו, אין להתחיל לאכול לפני האדם המבוגר ביותר ליד השולחן, או אורח הכבוד, אין לבלוס את האוכל, אין להחליף מנה שכבר לקחת, אין לקחת את החתיכה הטובה ביותר, אלא לתת אותה לאדם המבוגר ביותר ליד השולחן או לאורח הכבוד, אין לסרב לטעום מאכל, אין לערבב את המנה בקערה המרכזית, או להוסיף לה תבלינים וכו' (ibid.: 109-110). ניומן גם מפרטת את חובותיו של האורח, ביניהן – על האורח להשיב בכבוד על ההזמנה, ולאחר מכן עליו להיות נוכח (הגעה היא סימן לנימוס ואכפתיות, בעוד שאי-הגעה נחשבת לגסות רוח כלפי המארחת), עליו להגיע בזמן, עליו לטעום מכל המנות המוגשות לשולחן, ולהראות רגשות חיוביים כאשר הוא טועם מנות הנחשבות ל"מזינות", עליו להחמיא למארחת על האוכל וכו' (ibid.: 120-121).

ספר זה מחולק לארבעה חלקים, וכל חלק מחולק לארבעה פרקים. דוגמה זו, המתארת את המתרחש בחלק השלישי של הספר הנקרא "American Translation", מדגישה את ההבדלים בין המזרח למערב, באמצעות הזרות של רייץ' (ה-foreign devils, לפי ניומן) אל מול מנהגי האכילה

הסיניים הנוקשים. הדוברת, וייברלי רונג, מתארת את הפער בין התנהגותו של רייץ' ליד שולחן האוכל, לבין מה שנהוג בתרבות הסינית –

My parents did not even own wineglasses. And then he also made the mistake of drinking not one but two frosted glasses full, while everybody else had a half-inch "just for taste".

He had helped himself to big portions of the shrimp and snow peas, not realizing he should have taken only a polite spoonful, until everybody had had a morsel.

He had declined the sautéed new greens, the tender and expensive leaves of bean plants plucked before the sprouts turn into beans.

He thought he was being polite by refusing seconds, when he should have followed my father's example, who made a big show of taking small portions of seconds, thirds, and even fourths, always saying he could not resist another bite of something or other, and then groaning that he was so full he thought he would burst.

As is the Chinese cook's custom, my mother always made disparaging remarks about her own cooking. That night she chose to direct it toward her famous steamed pork and preserved vegetable dish, which she always served with special pride. [...] This was our family's cue to eat some and proclaim it the best she had ever made. But before we could do so, Rich said, "You know, all it needs is a little soy sauce." And he proceeded to pour a riverful of the salty stuff on the platter, right before my mother's horrified eyes.

עבור וייברלי הסינית, ההתנהגות הנאותה ליד השולחן ברורה מאליה, אך לא כך עבור רייץ', הזר. רייץ' נוהג לפי מנהגי התרבות שלו ("He thought he was being polite"), בלי להבין שיתכן שהוא אינו נוהג כשורה ("he didn't even know what he had done").

ברמת התרגום הראשונה טאן מנהירה יותר מהרגלה על המשמעות התרבותית-חברתית של מנהגי האכילה הסיניים, כנראה בשל נוכחותו של רייץ', אשר זרותו גורמת למודעות עצמית מוגברת של הדוברת לגבי מנהגים אלו. ברמת התרגום השנייה פז אינה מנהירה מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור רמת ההנהרה הייתה גבוהה.

דוגמה 44 (מתוך: חוג שמחת המזל)

Five months ago, after a crab dinner celebrating Chinese New Year, my mother gave me my "life's importance," a jade pendant on a golden chain. (221)	לפני חמישה חודשים, אחרי סעודת סרטנים בפרוס השנה הסינית החדשה, נתנה לי אמי את "חשיבות חיי", תליון מאבן ירקן על שרשרת זהב. (186)
--	--

דוגמה 45 (מתוך: חוג שמחת המזל)

"Don't get a dead one," warned my mother in Chinese. "Even a beggar won't eat a dead one."

I poked the crabs with a pencil to see how feisty they were. Is a crab grabbed on, I lifted it out and into a plastic sack. I lifted one crab this way, only to find one of its legs had been clamped onto another crab. In the brief tug-of-war, my crab lost a limb.

"Put it back," whispered my mother. "A missing leg is a bad sign on a Chinese New Year."

[...]

Including my mother, father, and me, that made eleven people. But my mother had counted only ten, because to her way of thinking Shoshana was just a child and didn't count, at least not as far as crabs were concerned. She hadn't considered that Waverly might not think the same way.

When the platter of steaming crabs was passed around Waverly was first and she picked the best crab, the brightest, the plumpest, and put it on her daughter's plate. And then she picked the next best for Rich and another good one for herself. And because she had learned this skill, of choosing the best, from her mother, it was only natural that her mother knew how to pick the next-best ones for her husband, her son, his girlfriend, and herself. And my mother, of course, considered the four remaining crabs and gave the one that looked the best to Old Chong, because he was nearly ninety and deserved this kind of respect, and then she picked another good one for my father.

[...]

I thought I was doing the right thing, taking the crab with the missing leg. But my mother cried, "No! No! Big one, you eat it. I cannot finish." (225-227)

"אל תקחי סרטן מת," הזהירה אמי בסינית. "אפילו קבצן לא יאכל סרטן מת."

דקרתי את הסרטנים בעיפרון במבחן לפעלתנותם. אם הסרטן נאחז בצבתותיו בעיפרון, שלפתי אותו מתוך הערימה והיישר לתוך שקית ניילון. אחת מרגליו של סרטן שהרמתי נתפסה בצבתותיו של סרטן אחר. בהתכתשות הקצרה שהתפתחה איבד הסרטן שלי את רגלו.

"תחזירי אותו," לחשה אמי. "סרטן בלי רגל הוא סימן רע בראש-השנה הסיני."

[...]

בסך הכול, יחד עם אמי, עם אבי ואתי, היינו אחד עשר-איש. אבל אמי ספרה רק עשרה, כי על-פי התפיסה שלה שושנה היתה רק ילדה ולא נחשבה, לפחות לא בכל הנוגע לסרטנים. היא לא הביאה בחשבון את האפשרות שווייברלי עלולה לחשוב אחרת.

כאשר טס הסרטנים המהבילים הוגש לשולחן וסבב בין המסובים, וייברלי היתה הראשונה והיא בחרה בסרטן המשובח ביותר, הבהיר ביותר, הכרסתני ביותר, ושמה אותו על צלחתה של בתה. ואחר-כך נטלה את הסרטן השני במעלה בשביל ריץ' ועוד אחד טוב לעצמה. ומשום שרכשה את הכישרון הזה, לבחור בטוב ביותר, מאמה, רק טבעי היה שאמה ידעה כיצד להמשיך ולבחור בתורה בטובים ביותר לבעלה, לבנה, לחברתו ולעצמה. ואמי, כמובן, בחנה את ארבעת הסרטנים שנותרו ונתנה את זה שנראה לה הכי טוב לג'ונג הזקן, מפני שהוא היה כמעט בן תשעים וראוי לכבוד הזה, ואחר כך בחרה עוד אחד טוב בשביל אבי.

[...]

חשבתי שאני נוהגת כראוי, כשלקחתי את הסרטן הקיטע. אבל אמי הזדעקה: "לא! לא! לא! הגדול, את תאכלי. אני לא יכולה לגמור."

(191-189)

כיוון שהמאכל **crabs** מוזכר בשתי הדוגמאות לעיל, אנתח אותן במשותף.

לפי ניומן, בראש השנה הסיני נהוג לאכול דגים שלמים כיוון שהמילה הסינית לדג (yu)

נשמעת דומה למילים עבור שפע (yukuan, yingyu, shengyu). עוד היא מוסיפה שבחג זה  
נמנעים משימוש בחפצים חדים, כיוון שהסינים מאמינים שאם הם יחתכו משהו, אזי המזל שלהם  
בשנה החדשה יחתך גם כן (*ibid.*: 159).

בדוגמה זו נאכלים **crabs** בארוחת ראש השנה, ומכך ניתן ללמוד שמוצא הדוברת, ג'ינג מיי

ו, ומשפחתה הוא מדרום-מזרח סין, קרי קנטון, שמתאפיין במגוון מאכלים מן הים (*ibid.*: 94).

ברמת התרגום הראשונה טאן נוקטת באסטרטגיה של תרגום מילולי (**crabs**), ואינה

מפרטת את החשיבות הסמלית-תרבותית של המאכל בהקשר שבו הוא נאכל. להפך, מידע זה נמסר

כעניין של מה בכך, כאילו הקשר בין המאכל לחג אינו יותר ממקרי: "Five months ago,"

**after a crab dinner celebrating Chinese New Year, my mother gave me my "life's**

**importance," a jade pendant on a golden chain** (דגש שלי). עם זאת, היא כן מנהירה

בהמשך את החשיבות הסמלית של שלמות המאכל: "A missing leg is a bad sign on a"

**"Chinese New Year**

ברמת התרגום השנייה, פז נוקטת גם היא באסטרטגיה של תרגום מילולי (**סרטנים**), ואינה

מספקת כל הנהרה מעבר למה שנאמר במקור.

סוגיה נוספת שעולה מדוגמה 45 היא סוגיית נימוסי השולחן. כפי שציינתי בדוגמה 43,

לנימוסי שולחן יש חשיבות רבה בתרבות הסינית. לפי ניומן (*ibid.*: 109) –

Chinese people believe manners at the table are important. They consider it courteous to select the best or most special item with the extra chopsticks and offer it to the eldest person or the guest. It is considered rude to take those special items for oneself. [...] A most important rule is that elders begin to eat before younger folk do.

בדוגמה זו ניתן לראות את הניגוד בין ההתנהגות של וייברלי ומשפחתה, לבין ההתנהגות של ג'ינג מיי

ומשפחתה. בעוד שוייברלי ואמה בוחרות את הפריטים הטובים ביותר עבור משפחתן ועבור עצמן,

אמה של ג'ינג מיי נותנת תחילה את הפריט הטוב ביותר שנשאר לאורח, אשר במקרה זה הוא גם

האדם המבוגר ביותר ליד השולחן. החשיבות של המעשה מודגשת במקור בשימוש באותיות גדולות

– **Old Chong** (דגש שלי), והציון שהוא ראוי לכבוד זה בשל גילו: "because he was nearly"

"ninety and deserved this kind of respect". בנוסף, ג'ינג מיי נוהגת כמו אמה, בכך שאינה רוצה לקחת לעצמה את הסרטן הטוב ביותר, אלא מכבדת את אמה בכך שהיא לוקחת את הפחות טוב מבין השניים.

ברמת התרגום הראשונה והשנייה אין משתמע בהכרח שמדובר בהפרה של נימוסי השולחן המושרשים בתרבות הסינית. עבור קורא מתרבות ב' (האמריקנית) או מתרבות ג' (הישראלית), ייתכן שלא מדובר ביותר מהתנהגות אנוכית לעומת התנהגות אלטרואיסטית. יתרה מכך, התנהגותן של וייברלי ואמה מוצגת כ-"skill, of choosing the best", כלומר, ככישרון ולא כאקט שלילי. השכבה הסמויה נותרת אפוא כזו בשתי רמות התרגום.

## 8.2.2 קבוצה ב' – סופרות הכותבות על תרבות זרה

בקבוצה זו ניתחתי את אסטרטגיות התרגום של היבטים תרבותיים-חברתיים וסמליים של שמות מאכלים בספרים **חמשת רבעי התפוז** להאריס (בתרגומו של יותם), ו**תחת שמי טוסקנה** למאייס (בתרגומה של הנדלסמן). בפרק זה ישנן פחות דוגמאות מאשר בפרק הקודם, וסיבה אפשרית למיעוטן בספרים היא שכיוון שמדובר בסופרות שכותבות על תרבות זרה להן, לא תמיד הן מודעות להיבטים תרבותיים-חברתיים או סמליים שיש למאכלים, כפי שמודעות להם סופרות שכותבות על תרבות המוצא שלהן.

דוגמה 46 (מתוך: **חמשת רבעי התפוז**)

Country recipes from her native Brittany were her favourites; the buckwheat pancakes we ate with everything, the <i>far Breton</i> and <i>kouign amann</i> and <i>galette bretonne</i> , which we sold in down-river Angers, with our goat's cheeses, sausage and fruit. (15-16)	מתכוני כפר ממחוז ילדותה, בריטני, היו המועדפים עליה; פנקייק הכוסמת שאכלנו עם כל דבר, הפאר פֶרְטוֹן וקוויין אָמָן וגֶלֶט פֶרְטוֹן שמכרנו באַנְגֶ'ה שבמורד הנהר לצד גבינות מחלב העז שלנו, נקניקיות ופירות. (13)
--	--

בדוגמה זו מוזכרים שלושה מאכלים האופייניים לאזור בריטני בצרפת – **kouign, far Breton** ו-**amann, galette bretonne**. המלה "Breton" עצמה מעידה על כך שמדובר במאכל בנוסח בריטני, בעוד ששם המאכל **kouign amann** הוא בברטונית (עוגה – **kouign**, וחמאה –

(amann). לאור האמור, כאשר האריס מנהירה ברמת התרגום הראשונה שמדובר במאכלים ממחוז

ילדותה של הדמות, קרי בריטני, היא בעצם יוצרת עודפות, כיוון שמידע זה משתמע משמות

המאכלים עצמם.

בנוסף, המאכל *galette bretonne* והמאכל *buckwheat pancakes* הם למעשה אותו

מאכל. מעבר לכך שמדוגמה זו משתמע שמדובר בשני מאכלים שונים, הקונוטציות שיש למילה

**pancakes** בתרבות ב' (האמריקנית) ובתרבות ג' (הישראלית) שונות מהקונוטציות של מאכל זה

בתרבות א' (הצרפתית). בתרבויות ב' ו-ג' **pancakes** הוא מעיין חביתית קטנה ועבה, בעוד

שלמעשה ה-**galette** הוא סוג של חביתית גדולה שטוחה, הידועה בתרבויות ב' ו-ג' כקרפ (crepe)

או כבלינצ'ס.

ברמת התרגום השנייה הנדלסמן נוקטת באסטרטגיה של תעתיק פונטי (פֶּאָר בְּרִיטוֹן, קוויין

אָמֶן ו-גֶּלֶט בְּרִיטוֹן), ואינה מנהירה מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור האריס

מספקת הנהרה לגבי מוצא מאכלים אלו. עם זאת, הנדלסמן אינה מנהירה גם כאשר האריס, בניגוד

להרגלה, אינה מספקת הנהרה לגבי טיב המאכלים.

דוגמה 47 (מתוך: חמשת רבעי התפוז)

She did not drink. No. why should she when there were dozens of bottles of cider or <i>prunelle</i> or even <i>calva</i> from her native Brittany in the cellar? (231)	היא לא שתתה. לא. למה לה, שעה שבמרתף היו עשרות בקבוקי סיידר או ליקר שזיפים ואפילו קלוודוס מבריטני, מחוז הולדתה? (213)
--	--

כמו השמפניה, אשר זכאית לשאת בשם זה רק אם מוצאה הוא מאזור שמפיין בצרפת, כך גם כדי

שה-**calva** יהיה זכאי לשאת בשם זה עליו לקבל ראשית *Appellation Controlee* – אישור

המאפשר ליצרן להשתמש בשם המחוז על תווית בקבוק המשקה, והמעיד על כך שכל שלב בתהליך

הייצור נעשה בחבל קלוודוס (רוגוב 2008, פפירבלט 2009). ה-**calva** הוא ברנדי תפוחים, העשוי

מסיידר תפוחים, ולכן אין זה מפתיע שהאזור מפורסם גם בסיידר התפוחים שלו. ה-**prunelle**,

לעומת זאת, אינו אופייני לאזור מסוים.

בדומה לדוגמה הקודמת, גם בדוגמה זו האריס יוצרת עודפות כאשר היא מציינת שמדובר

במשקאות מאזור בריטני, שכן השמות (**cider** ו-**calva**) כבר מעידים על כך. העודפות בדוגמאות

46 ו-47 משמשת כעדות נוספת לכך שהאריס אינה רואה מידע זה כברור מאליו, וכנראה משום כך היא מספקת הנהרה.

ברמת התרגום השנייה, הנדלסמן נוקטת באסטרטגיות של תרגום מילולי (ליקר שזיפים) ושל תעתיק פונטי (סיידר, קלוודוס), ואינה מנהירה מעבר למה שנאמר במקור, כנראה משום שכבר במקור האריס מספקת הנהרה לגבי מוצא משקאות אלו.

דוגמה 48 (מתוך: תחת שמי טוסקנה)

<p>In preparation for Ashley and Jess's arrival, I'm making the big pot of <i>ribollita</i>, a soup for ending a day of fieldwork, or, as I think of it, for arriving from New York. Reboiled is the unappetizing translation and, naturally, it is, like so many peasant dishes, a soup of necessity: beans, vegetables, and hunks of bread. [...] The clearest example of the poor kitchen must be <i>acquacotta</i>, cooked water – probably a cousin of stone soup. This varies all over Tuscany but always involves invention around a base of water and bread. (210)</p>	<p>תוך כדי המתנה להגעתם של אשלי וג'ס, אני מכינה את הסיר הגדול המלא ריבוליטה, המרק לסיום יום העבודה בשדה, או, כפי שאני רואה זאת, להגעה מניו יורק. "מורתח שוב" זהו התרגום הלא מעורר תיאבון של שמו, וכמובן, כמו מנות כפריות רבות, זהו מרק של דברים נחוצים: שעועית, ירקות וחתיכות לחם. [...] הדוגמה הברורה ביותר של המטבח העני היא בוודאי האקווה קוטה, מים מבושלים – קרוב לוודאי בן-דוד של מרק אבן. זה מרק שמשתנה בכל רחבי טוסקנה, אך תמיד קשור לאיזו המצאה על בסיס מים ולחם. (224)</p>
--	---

לייץ' (Leitch 2008: 385-388) כותבת במאמרה על נטיית המעמדות הנמוכים, אשר כללו לרוב את העובדים בעבודות פיסיות, לאכול מאכלים פשוטים אך רבי-קלוריות, אשר נהנו מיתרון העלות הנמוכה ומכך שהיה די באוכל זה כדי להחזיק אותם במהלך יום העבודה הקשה. היא מוסיפה עוד כיצד תנועת המזון האיטי באיטליה, שקמה במטרה לשמר מסורות בישול, ייחסה לחומרי גלם מסוימים תכונות נוסטלגיות ובכך העלתה את מעמדם ממצרך של המעמד הנמוך, למצרך גורמה. בדוגמה זו מוזכרים שני מאכלים האופייניים לאזור טוסקנה – *ribollita* ו-*acquacotta*. שני מרקים אלו היו משויכים במקור למעמד הנמוך אך כיום, בשל תנועת המזון האיטי באיטליה, לא רק שמעמדם עלה, אלא שישנם אפילו פסטיבלים שנועדו לחגוג אותם. בנובמבר נערך ה-Disfida dell'Acquacotta, פסטיבל המתקיים בשיתוף עם תנועת המזון האיטי כדי לכבד את המטבח

הטוסקני המקומי, ואת מרק ה-**acquacotta**, אחד מסמליו של מטבח זה<sup>1</sup>. בנוסף, השעועית **Zolfino Bean**, אחד מחומרי הגלם שתנועת המזון האיטי מנסה לשמר, מוזכר על-ידי תנועה זו כחומר גלם המשמש להכנת מרק ה-**ribollita** המסורתי<sup>2</sup>.

ברמת התרגום הראשונה, מאייס נקטה באסטרטגיה של שאילה משפת המקור (**ribollita** ו-**acquacotta**), לצד תרגום מילולי ("Reboiled" ו-"cooked water"). בנוסף, היא סיפקה הנהרה לגבי מוצא מרקים אלו והקשרם התרבותי – "a soup for ending a day of fieldwork" ו-"example of the poor kitchen". כמו כן, מאייס מתארת את הרקע התרבותי של מאכלים אלו – מאכלים טוסקניים השייכים למעמד הנמוך/מעמד הפועלים, בשל היותם עשויים מחומרי הגלם הבסיסיים ביותר, שתמיד זמינים.

ברמת התרגום השנייה הנדלסמן נוקטת באסטרטגיה של תעתיק פונטי (**ריבוליטה**, **אקווה קוטה**) לצד התרגום המילולי ("מורתח שוב", "מים מבושלים"), ואינה מספקת הנהרות מעבר למה שנאמר במקור.

### 8.3 סיכום ומסקנות

בפרק זה בחנתי את אסטרטגיות התרגום שבהן נקטו הן הסופרות והן המתרגמים כדי להתמודד עם סוגיות שונות שעלו מתרגום פריטים קולינריים, לרבות מחסרים בתחום התפיסה, תוך הבחנה בין ספרים מקבוצה א' לספרים מקבוצה ב'. בניגוד לפרקים הקודמים, ההבחנה בפרק זה הייתה יותר מאתגרת, משום שהפער בכמות הדוגמאות שסופקה על ידי כל קבוצה היה גדול. סיבה אפשרית לכך היא שכיוון שסופרות מקבוצה א' כותבות על תרבות המקור שלהן, הידע שלהן לגבי היבטים תרבותיים-חברתיים וסמליים של אוכל רחב יותר, וממילא באפשרותן לנצל ידע זה בכתיבתן, בעוד שסופרות מקבוצה ב' כותבות על תרבות זרה להן, והשילוב של יסודות תרבותיים-חברתיים וסמליים של אוכל בכתיבה אינו טבעי להן, ולפיכך הן נוטות לעשות זאת פחות. עם זאת, אף-על-פי שסופרות מקבוצה א' שילבו בכתיבתן יותר פריטים קולינריים טעונים מבחינה תרבותית-חברתית או סמלית, הן פחות נטו להנהיר היבטים אלו, אולי משום שהמשמעות הסמויה שלהם נתפסה כמובנת מאליה.

<sup>1</sup> ראה – [/http://www.maremma-guide.com/gavorrano/events](http://www.maremma-guide.com/gavorrano/events)  
<sup>2</sup> ראה – [=http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/arca/dettaglio.lasso?-id=299&-nz=&-tp](http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/arca/dettaglio.lasso?-id=299&-nz=&-tp)



סופרות מקבוצה ב', לעומת זאת, שילבו פחות פריטים קולינריים טעונים מבחינה תרבותית-חברתית או סמלית, אך הן גם נטו להנהיר יותר היבטים אלו כאשר הופיעו, כנראה משום שהן אינן תופסות את המשמעות הסמויה שלהם כמובנת מאליה. לאור האמור, ניתוח הנתונים בפרק זה היה בעייתי יותר, אך כיוון שמדובר באחוזים, ניתן עדיין לראות את הפערים הכמותיים, שבין מספר שמות חומרי הגלם והמאכלים בעלי היבט תרבותי-חברתי או סמלי שהוזכרו, לבין מספר ההנהרות שסיפקו הסופרות ברמת התרגום הראשונה, וההנהרות שסיפקו המתרגמים ברמת התרגום השנייה. אמנם מדובר במספרים קטנים, אך הם מצביעים על מגמתיות, אשר יכולה לשמש כבסיס למחקר נוסף. השערת המחקר שלי הייתה שסופרות מקבוצה א' יטו להנהיר פחות בכתיבתן וכתוצאה מכך, המתרגמים של ספרים מקבוצה א' יטו להנהיר יותר, בעוד שסופרות מקבוצה ב' יטו יותר להנהרה וכתוצאה מכך, המתרגמים של ספרים מקבוצה ב' יטו להנהיר פחות. בבחינת הממצאים בפרק זה נמצא שבאופן יחסי סופרות מקבוצה א' אכן סיפקו פחות הנהרות מסופרות בקבוצה ב': בבחינת חומרי הגלם נמצא שסופרות מקבוצה א' סיפקו הנהרה ל-71% משמות חומרי הגלם שהוזכרו (5 מתוך 7), בעוד שסופרות מקבוצה ב' הנהירו 100% משמות חומרי הגלם שהוזכרו (3 מתוך 3). בבחינת שמות המאכלים נמצא שסופרות מקבוצה א' סיפקו הנהרה ל-38% משמות המאכלים שהוזכרו (8 מתוך 21), בעוד שסופרות מקבוצה ב' סיפקו הנהרה ל-87% משמות המאכלים שהוזכרו (7 מתוך 8). נתונים אלו מאששים את ההשערה שסופרות מקבוצה א' נוטות לספק פחות הנהרות מסופרות מקבוצה ב', כנראה משום שעבורן המידע הקשור באוכל הוא ברור מאליה. עבור סופרות מקבוצה ב', לעומת זאת, מידע זה אינו ברור מאליה, כפי שציננה מאייס בהקדמה לספרה, ולכן הן נוטות לספק יותר הנהרות, עד כדי יצירת עודפות לעתים. יוצאת דופן היא דיוואקרוני, אשר סיפקה הנהרות רבות בספרה, וזאת כנראה משום הניסיון להדגיש את חיבורה של טילו לתבלינים בלבד ולא לתרבות מסוימת. המספרת אף פונה ישירות לקוראים בספרה במטרה לספק להם הנהרות על התכונות המיוחדות של התבלינים. המעמד של טילו כאחת מאדוניות התבלינים, אשר לפי הספר רק הן מכירות את סודות התבלינים, יוצר מצב שבו דיוואקרוני אינה יכולה להניח את קיומו של קורא אידיאלי (שכן רק אדונית תבלינים יכולה להיות קוראת אידיאלית),

וכתוצאה מכך, בדומה לסופרות מקבוצה ב', דיוואקרוני אינה מתייחסת למידע שהיא מספקת כמובן מאליו.

ברמת התרגום השנייה, עם זאת, נמצא שהמתרגמים בשתי הקבוצות כמעט ולא הנהירו כלל: בבחינת חומרי הגלם נמצא שמתרגמים של ספרים מקבוצה א' סיפקו הנהרה ל-0% מחומרי הגלם שהוזכרו (0 מתוך 7), והמתרגמים של ספרים מקבוצה ב' בכלל לא הנהירו את חומרי הגלם שהוזכרו (0 מתוך 3). בבחינת שמות המאכלים נמצא שהמתרגמים של ספרים מקבוצה א' סיפקו הנהרה ל-14% משמות המאכלים שהוזכרו (3 מתוך 21), ואילו המתרגמים של ספרים מקבוצה ב' כלל לא הנהירו 0% את שמות המאכלים שהוזכרו (0 מתוך 8). יש בכך אישוש להשערה שמתרגמים של ספרים מקבוצה א' נוטים יותר להנהרה ממתרגמים של ספרים מקבוצה ב'. לעומת הנתונים של הפרק הקודם, כמות ההנהרות ברמת התרגום השנייה בכל הנוגע להיבטים תרבותיים-חברתיים או סמליים של האוכל קטנה מאוד. נתון זה מפתיע כיוון שמידע זה במיוחד מצריך לכאורה יותר הנהרות, משום שבניגוד לפרק הקודם, גם אם חומרי הגלם או המאכלים שהוזכרו בפרק זה מוכרים לתרבות היעד, בין אם מדובר בתרבות ב' (האמריקנית) או בתרבות ג' (הישראלית), הם אינם נושאים עמם אותן משמעויות תרבותיות-חברתיות או סמליות שיש להם בתרבות א'.

## 9. סיכום ומסקנות

השאלה המרכזית שעליה ניסיתי לענות בעבודה זו היא אם יש הבדלים בין סופרות הכותבות על תרבות המוצא שלהן לקהל מתרבות אחרת לבין סופרות הכותבות על תרבות זרה להן ולקהלן מבחינת מתן הסברים על היבטים תרבותיים או אחרים של האוכל במקור, ואם כן – האם תהיה להסברים אלה השפעה על מידת ההנהרה בתרגום. למחקר קדמו מספר השערות. ראשית, ציפיתי שיהיה הבדל בין הספרים: סופרות מהקבוצה הראשונה ינהירו פחות את ההיבטים התרבותיים-חברתיים או אחרים של האוכל, אך ישלבו אותם באופן סמוי יותר, מאשר סופרות מהקבוצה השנייה, וזאת משום שרק במקרה השני הסופרות חולקות עם קהל היעד את חוויית המפגש עם תרבות זרה.

שנית, שיערתי שהנהרה תימצא בכל התרגומים, משום שהיא אמצעי רווח לגשר על הפער בין תרבויות, פער המתגלם בין היתר בתחום האוכל, וכן משום שגם אם תרבות המקור שבה נכתב הספר מוכרת לקוראים בתרבות היעד, האוכל מאפיין לפעמים תרבות שלישית, אשר אינה מוכרת להם.

שלישית, שיערתי שעל אף שהנהרה תמצא בכל התרגומים, היא תמצא בעיקר בתרגומים של הטקסטים מהקבוצה הראשונה; זאת על בסיס ההשערה הקודמת שסופרות מהקבוצה הראשונה יספקו פחות מידע על ההיבטים התרבותיים-חברתיים של האוכל כי בשבילן המידע הזה מובן מאליו, לעומת סופרות מהקבוצה השנייה, שיסבירו יותר משום שגם עבורן המידע הזה הוא בגדר מידע חדש. עבור המתרגם, עם זאת, המידע הזה הוא בגדר מידע חדש בכל אחת מהאפשרויות הללו, אך במידה שכבר ניתן הסבר במקור, שיערתי שלא יהיה לו צורך להנהיר בתרגום.

### 9.1 ממצאים

מניתוח הפרק "תרגום שמות פרטיים" עלו הנתונים הבאים:

רמת תרגום שנייה (מתרגמים)		רמת תרגום ראשונה (סופרות)			
אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	מספר דוגמאות	
25%	1	75%	3	4	קבוצה א'
0%	0	42%	3	7	קבוצה ב'

מניתוח הפרק "תרגום שמות חומרי גלם ושמות מאכלים – השכבה הגלויה" עלו הנתונים הבאים:

שמות חומרי גלם –

רמת תרגום שנייה (מתרגמים)		רמת תרגום ראשונה (סופרות)			
אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	מספר דוגמאות	
34%	11	12%	4	32	קבוצה א'
18%	2	63%	7	11	קבוצה ב'

שמות מאכלים –

רמת תרגום שנייה (מתרגמים)		רמת תרגום ראשונה (סופרות)			
אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	מספר דוגמאות	
33%	7	23%	5	21	קבוצה א'
8%	2	56%	14	25	קבוצה ב'

מניתוח הפרק "תרגום שמות חומרי גלם ושמות מאכלים – השכבה הסמויה" עלו הנתונים הבאים:

שמות חומרי גלם –

רמת תרגום שנייה (מתרגמים)		רמת תרגום ראשונה (סופרות)			
אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	מספר דוגמאות	
0%	0	71%	5	7	קבוצה א'
0%	0	100%	3	3	קבוצה ב'

שמות מאכלים –

רמת תרגום שנייה (מתרגמים)		רמת תרגום ראשונה (סופרות)			
אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	אחוזים	מספר המקרים שבהם בוצעה הנהרה	מספר דוגמאות	
14%	3	38%	8	21	קבוצה א'
0%	0	87%	7	8	קבוצה ב'

לגבי נתונים אלו יש להבהיר, שמכיוון שכל פריט מזון הוזכר רק פעם אחת במהלך היצירה, לא ננקטה לגביו יותר מאסטרטגיית תרגום אחת, למעט המקרה של שמות פרטיים המבוססים על פריטי מזון, והמקרה של הסלט "קפרזה", אך הסבר לגביהם ניתן בנפרד בגוף העבודה. לאור האמור, הנתונים לעיל מציגים היקרות אחת של כל פריט מזון.

## 9.2 ניתוח, נתונים ומסקנות

בבחינת השערת המחקר הראשונה נמצא, שבתרגום שמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים, סופרות מקבוצה א' סיפקו הנהרה ב-75% מהמקרים, לעומת סופרות מקבוצה ב' שהנהירו רק ב-42% מהמקרים. בבחינת תרגום השכבה הגלויה של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים, לעומת זאת, נמצא שסופרות מקבוצה ב' הנהירו 63% משמות חומרי הגלם שצוינו, לעומת 12% משמות חומרי הגלם שהנהירו סופרות מקבוצה א'. כמו כן נמצא שסופרות מקבוצה ב' הנהירו 56% משמות המאכלים שצוינו, לעומת 23% משמות המאכלים שהנהירו סופרות מקבוצה א'. גם בבחינת תרגום השכבה הסמויה של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים נמצא שסופרות מקבוצה ב' הנהירו יותר מאשר סופרות מקבוצה א': סופרות מקבוצה ב' הנהירו 100% משמות חומרי הגלם שצוינו, לעומת 71% משמות חומרי הגלם שהנהירו סופרות מקבוצה א'. כמו כן, סופרות מקבוצה ב' הנהירו 87% משמות המאכלים שצוינו, לעומת 38% שהנהירו סופרות מקבוצה א'.

נתונים אלו מאששים את השערת המחקר הראשונה – למעט תרגום של שמות פרטיים המבוססים על פריטים קולינריים, סופרות מקבוצה א' סיפקו פחות הסברים על ההיבטים התרבותיים-חברתיים או אחרים של האוכל מאשר סופרות מקבוצה ב'. הסבר אפשרי לכך הוא שרק במקרה השני הסופרות חולקות עם קהל היעד את חוויית המפגש עם תרבות זרה, ולפיכך הן רואות מידע זה כטעון הסבר, ולא כמובן מאליו. הוכחה לכך ניתן למצוא בהערתה של מאייס בהקדמה לספרה, שבה היא מצהירה על כך שהיא חקרה את "הרבדים הרבים של טוסקנה ואומבריה; בישול במטבח זר וגילוי הקשרים הרבים המקשרים בין מזון לתרבות". בנוסף, כפי שניתן היה לראות לאורך העבודה, סופרות מקבוצה ב' נטו לעתים לעודפות בהנהרות שסיפקו, כנראה משום שגם עבורן מידע זה חדש.

בבחינת השערת המחקר השנייה הפריך ניתוח הממצאים את ההשערה שהנהרה תימצא בכל

התרגומים, משום שהיא אמצעי רווח לגשר על הפער בין תרבויות: בתרגום שמות פרטיים בספרים

מהקבוצה השנייה, בתרגום השכבה הסמויה של שמות חומרי הגלם בספרים משתי הקבוצות ובתרגום של השכבה הסמויה של שמות מאכלים בספרים מהקבוצה השנייה לא נמצאו הנהרות בכלל.

בבחינת השערת המחקר השלישית נמצא, שבתרגום שמות פרטיים הנהירו מתרגמים של ספרים מקבוצה א' 25% מהשמות שצוינו, לעומת 0% שהנהירו מתרגמים של ספרים מקבוצה ב'. גם בבחינת תרגום השכבה הגלויה של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים נמצא שבתרגום חומרי גלם הנהירו מתרגמים של ספרים מקבוצה א' 34% משמות חומרי הגלם שצוינו, לעומת 18% שהנהירו מתרגמים של ספרים מקבוצה ב'. בנוסף, מתרגמים של ספרים מקבוצה א' הנהירו 33% משמות המאכלים שצוינו, לעומת 8% שהנהירו מתרגמים של ספרים מקבוצה ב'. בבחינת תרגום השכבה הסמויה של שמות חומרי גלם ושמות מאכלים, עם זאת, נמצא שמתרגמים של ספרים בשתי הקבוצות לא סיפקו הנהרות כלל לשמות חומרי גלם, ואילו בתרגום שמות מאכלים, מתרגמים של ספרים מקבוצה א' הנהירו ב-14% מהמקרים, לעומת 0% שהנהירו מתרגמים של ספרים מקבוצה ב'.

נתונים אלו מאששים את השערת המחקר השלישית, שלפיה הנהרה תימצא בעיקר בתרגומים של ספרים מקבוצה א'. הסבר אפשרי לכך הוא שסופרות מקבוצה א' סיפקו פחות מידע על ההיבטים התרבותיים-חברתיים או אחרים של האוכל כי בשבילן המידע הזה מובן מאליו, לעומת סופרות מקבוצה ב', שהנהירו יותר משום שגם עבורן המידע הזה הוא בגדר מידע חדש. עבור המתרגם, עם זאת, המידע הזה הוא בגדר מידע חדש בכל אחת מהאפשרויות הללו, אך במידה שכבר ניתן הסבר במקור, לא מצא צורך להנהיר בתרגום. כלומר, נתונים אלו מעידים על יחס הפוך בשימוש בהנהרות – כאשר סופקו מעט הנהרות ברמת התרגום הראשונה (קרי, ספרים מקבוצה א'), סופקו, באופן יחסי, יותר הנהרות ברמת התרגום השנייה. לעומת זאת, כאשר סופקו הרבה הנהרות ברמת התרגום הראשונה (קרי, ספרים מקבוצה ב'), סופקו, באופן יחסי, פחות הנהרות ברמת התרגום השנייה.

עם זאת, חשוב לציין שדווקא בתרגום פריטים קולינריים השייכים לשכבה הסמויה, השכבה אשר מעצם טבעה דורשת יותר הסברים, כמות ההנהרות שסופקה על ידי המתרגמים הייתה מזערית ביחס לכמות הפריטים הקולינריים שהוזכרו: רק ב-3 מקרים מתוך 39 (קרי 7%) סופקו הנהרות על-ידי המתרגמים. נתון זה בולט אף יותר ביחס לכמות ההנהרות שסופקו על ידי המתרגמים בבחינת השכבה הגלויה של הפריטים קולינריים: ב-22 מתוך 89 מהמקרים (קרי 24%) סופקו הנהרות על-ידי

המתרגמים. הסבר אפשרי לכך הוא שגם אם חומרי הגלם והמאכלים שהוזכרו מוכרים למתרגם, בין אם מדובר בספרים מקבוצה א' ובין אם מדובר בספרים מקבוצה ב', יתכן שהוא אינו מודע להיבטים התרבותיים-חברתיים או סמליים שמושרשים בהם בתרבות א', קל וחומר אם מדובר בחומרי גלם ומאכלים שזרים לו. עם זאת, מדובר במספרים קטנים וכדי לאשש השערה זו יש צורך בבחינה נוספת ומעמיקה יותר של הנושא.

### 9.3 תרומת העבודה

למיטב ידיעתי, התחומים של הסוציולוגיה של האוכל וחקר התרגום טרם שולבו בעבודת מחקר אחת. היו אמנם מחקרים קודמים שהתייחסו לתרגום מופעים של אוכל כהעברה בין-תרבותית, למשל מחקרה של ארטן (Erten 2001) שבדקה כיצד הדיכוטומיה בין המזרח למערב מתבטאת בתרגום ספרו של אורחן פאמוק (Orhan Pamok), *The New Life*, מטורקית לאנגלית, וכחלק מבחינה זו בדקה גם את תרגום הדימויים של אוכל בספר זה. בנוסף, הלר (2003) בדקה תרגום של תפריטים ועמדה על האופן שבו מסרבלים באופן מכוון את השפה בתרגום (על ידי שימוש בעודפות, בשפה זרה וכו') כדי לפתות את הקורא וליצור מראית עין של אקזוטיקה. אולם, ההתייחסות לתפקידים התרבותיים-חברתיים של האוכל הייתה משנית במחקרן, והן לא התמקדו בקשר ההדוק שיש בין אוכל וזהות תרבותית, ובשאלה כיצד, אם בכלל, מתרגמים מעבירים את הקשר הזה בתרגום. במחקר של רובינשטיין (2010) נבדק התרגום של פריטים תלויי תרבות, לרבות אוכל, תוך שימת דגש על משמעותם ההיסטורית והחברתית, אך גם במחקר זה לא עמד נושא האוכל במרכז.

בעבודה זו בחרתי לנתח ספרים שנכתבו בשני העשורים האחרונים, שבהם הייתה פריחה קולינרית, הן בארץ והן בעולם. בזכות פריחה זו יש היום הכרות עמוקה יותר עם חומרי גלם ועם מאכלים מרחבי העולם, אך לא בהכרח עם המטען התרבותי-חברתי שהם נושאים. עבודה זו יכולה לשמש כבסיס למחקר עתידי לבחינת מופעי האוכל כסמני תרבות, אשר באמצעותו ניתן יהיה לבדוק עד כמה ייחוד תרבותי עובר בתרגום.

## ביבליוגרפיה

### מקורות ראשוניים

- דיוואקרונני, צ'יטרה בנרג'י. 1997. **אדונית התבלינים**, תרגום: צילה אלעזר. תל אביב: זמורה.
- דסאי, קיראן. 2006. **ירושה של אובדן**, תרגום: מאיר בן-שלום. תל אביב: עם עובד.
- האריס, ג'ואן. 2001. **חמשת רבעי התפוז**, תרגום: עדי יותם. אור יהודה: כנרת, זמורה ביתן, דביר.
- טאן, אמי. 1990. **חוג שמחת המזל**, תרגום: שפי פז. תל-אביב: מחברות לספרות.
- מאייס, פרנסס. 2000. **תחת שמי טוסקנה**, תרגום: שלומית הנדלסמן. אור יהודה: כנרת.

Desai, Kiran. 2008. *The Inheritance of Loss*. New York: Grove Press.

Divakaruni, Chitra Banerjee. 1997. *The Mistress of Spices*. London: Black Swan.

Harris, Joanne. 2001. *Five Quarters of the Orange*. London: Black Swan.

Mayes, Frances. 1997. *Under the Tuscan Sun*. New York: Broadway Books.

Tan, Amy. 1989. *The Joy Luck Club*. New-York: Ivy Books.

### מקורות משניים

אבן-זהר, איתמר. 1976. "מה בישלה גיטל ומה אכל צ'יצי'קוב?", בתוך **הספרות: כתב-עת למדע הספרות**. עורך: איתמר אבן-זהר. עמ' 1-6.

דגוט, מנחם. תשל"ו. "המחסר הסמנטי כבעיית תרגום מאנגלית לעברית", בתוך **כלשון עמו: אסופת מאמרים בבלשנות שימושית, מוקדשת לחיים רבין במלאות לו ששים שנה**. ערכו: רפאל ניר ובן-ציון פישלר. ירושלים: המועצה להנחלת הלשון, עמ' 36-43.

הלר, ערבה. 2003. "התרגום הקולינרי או קולינריות תרבותית", בתוך **העברית שפה חיה**, כרך ג'. ערכו: רינה בן-שחר וגדעון טורי. תל אביב: הוצאת הקיבוץ המאוחד, עמ' 103-118.

הרשב, בנימין. תש"ס. **אומנות השירה**. ירושלים: הוצאת כרמל.

ויצמן, אלדעה. תש"ע. "מחסרים במבט אחר: סוגיה בחקר התרגום והשלכותיה לחקר הלשון בעברית", בתוך **העברית שפה חיה**, כרך ה'. ערכו: רינה בן-שחר וגדעון טורי. תל אביב: הוצאת הקיבוץ המאוחד, עמ' 201-215.

סלטר, ג'יימס וקיי סלטר. 2009. **החיים הם ארוחות: היומן לאוהבי האוכל**. תרגום: שרה ריפין. אור יהודה: כנרת, זמורה-ביתן, דביר.



- פפירבלט, שלמה. 2009. *משקה התפוח: האם הקלבדוס יהפוך ללהיט גם בישראל?* מקוון.  
<http://www.calcalist.co.il/consumer/articles/0,7340,L-3367532,00.html>
- פרום, אריך. 1951. *השפה שנשכחה - מבוא להבנת חלומות, אגדות ילדים ומיתוסים*. תרגום: יורם רוזלר. ירושלים: הוצאת א' רובינשטיין.
- פרידמן, שרה. 2010. *השמות הפרטיים בתרגום הספרותי: הבעיה וגילוייה בתרגום לעברית לאור התיאוריה של הנורמות התרגומיות*. תל-אביב: אוניברסיטת תל-אביב (עבודת דוקטור).
- רובינשטיין, דינה. 2010. *השפעת האמריקניזציה של התרבות הישראלית על התרגום הספרותי מאנגלית לעברית במחצית השנייה של המאה ה-20*. רמת גן: אוניברסיטת בר-אילן (עבודת מאסטר).
- רוגוב, דניאל. 2008. *קיצור תולדות הקלוודוס*. מקוון.  
[http://www.mouse.co.il/CM.articles\\_item,582,209,28834,.asp](http://www.mouse.co.il/CM.articles_item,582,209,28834,.asp)
- Aixelá, Javier Franco. 1996. "Culture-Specific Items in Translation", in: *Translation, Power, Subversion*, Román Álvarez and M. Carmen-África Vidal (eds.). Clevedon: Multilingual Matters, pp. 52-78.
- Allen, Graham. 2000. *Intertextuality*. London and New York: Routledge.
- Anderson, Benedict. 1983. *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. New York: Verso.
- Appadurai, Arjun. 2008. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", in *Food and Culture: A Reader*. 2<sup>nd</sup> ed. Carol Counihan and Penny Van Esterik (eds.). London: Routledge, pp. 289-307.
- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones, and Ben Taylor. 2004. *Food and Cultural Studies*. New York: Routledge.
- Barthes, Roland. 2008 (1961). "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", in: *Food and Culture: A Reader*. 2<sup>nd</sup> ed. Carol Counihan and Penny Van Esterik (eds.). London: Routledge, pp. 28-35.
- Bassnett, Susan. 1998. "The Translation Turn in Cultural Studies", in: *Constructing Cultures: Essays on Literary Translation*. Susan Bassnett and André Lefevere (eds.). Clevedon: Cornwell Press, pp. 123-140.
- Bassnett, Susan. 2002. *Translation Studies*. 3<sup>rd</sup> edition. London: Routledge.
- Bennett, Milton J. 1998. "Intercultural Communication: A Current perspective", in: *Basic Concepts of Intercultural Communication: Selected Readings*. Milton J. Bennett (ed.). Yarmouth: Intercultural Press Inc, pp. 22-73.
- Blum-Kulka, Shoshana. 1986. "Shifts in Cohesion and Coherence", in: *Interlingual and Intercultural Communication*. Julian House and Shoshana Blum-Kulka (eds.) Tübingen: Narr, pp. 17-37.

- Bourdieu, Pierre. 1984. *Distinction*. London: Routledge.
- Dani, Ahmad Hasan. 1973. *Alberuni's Indica (A Record of the Cultural History of South Asia about A.D. 1030)*. Islamabad: University of Islamabad Press.
- Davidson, Alan, Tom Jaine. 2006. *The Oxford Companion to Food*. 2<sup>nd</sup> ed. Helen Saberi (ed.). Oxford: Oxford University Press, p. 801.
- De Certeau, Michel and Luce Giard. 2008. "The Nourishing Arts", in: *Food and Culture: A Reader*. 2<sup>nd</sup> ed. Carol Counihan and Penny Van Esterik (eds.). London: Routledge, pp. 67-77.
- Donald, James. 1988. "How English is it?", in: *New Formations*, 6. pp.31-47.
- Erten, Asalet. 2001. "Problems of Intercultural Translation", in: *Translation and Meaning, Part 5*. Marcel Thelen and Barbara Lewandowska-Tomaszczyk (eds.). Maastricht: University Press Maastricht, pp. 345-355.
- Fernández-Armesto, Felipe. 2004. *Near a Thousand Tables: A History of Food*. New York: Free Press.
- Goodkind, Terry. 1996. *Blood of the Fold*. New York: Tor.
- Hall, Eduard Twitchell. 1990/1959. *The Silent Language*. New York: Doubleday.
- Hervey, Sándor and Ian Higgins. 1992. *Thinking Translation*. New York: Routledge.
- Hickey, Leo. 1998. "Prelocutionary Equivalence: Marking, Exegesis and Recontextualization", in: *The Pragmatics of Translation*, Leo Hickey (ed.). Clevedon: Multilingual Matters, pp. 217-232.
- Ivir, Valdimir. 1987. "Procedures and Strategies for the Translation of Culture", in: *Translation Across Cultures (Indian Journal of Applied Linguistics 13:2)*, Gideon Toury (ed.). New Delhi: Bahri Publications, pp. 35-46.
- Katan, David, 2009. "Translation as Intercultural Communication", in: *The Routledge Companion to Translation Studies*. Jeremy Munday (ed.). New York: Routledge, pp. 74-92.
- Khare, Ravindra S. 1976. *The Hindu Hearth and Home*. New Delhi: Vikas Publishing House.
- King, William. 1708. *The Art of Cookery*. London: Bernard Lintott.
- Klaudy, Kinga. 1993. "On the Explicitation Hypothesis" in: *Transfere necesse est... Current Issues of Translation Theory*. Kinga Klaudy and János Kohn (eds.). Szombathely: Daniel Berzsenyi College, pp. 69-77.
- , 1998. "Explicitation", in: *Encyclopedia of Translation Studies*. Mona Baker (ed.). London: Routledge, pp. 80-84.

- Lakoff, George and Mark Johnson. 2003. *Metaphors We live By*. 2<sup>nd</sup> edition. Chicago: University Of Chicago Press.
- Laviosa, Sara. 2002. *Corpus-Based Translation Studies: Theory, Findings, Applicatopns*. New York: Rodopi.
- Leitch, Alison. 2008. "Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity", in *Food and Culture: A Reader*. 2<sup>nd</sup> ed. Carol Counihan and Penny Van Esterik (eds.). London: Routledge, pp. 381-399.
- Li, Li-Te, Lu-Jun Yin and Masayoshi Saito. 2004. "Review: Function of traditional Foods and Food Culture in China", in *JARQ* 38 (4), pp. 213-220.
- Malcolm, Patrick. 2006. "History of the Filbert (Hazelnut)".  
[http://ezinearticles.com/?History-Of-The-Filbert-\(Hazelnut\)&id=347006](http://ezinearticles.com/?History-Of-The-Filbert-(Hazelnut)&id=347006)
- Mauranen, Anna. 2008. "Universal Tendencies in Translation", in: *Incorporating Corpora*. Gunilla Anderman and Margret Rogers (eds.). Clevedon: Multilingual Matters, pp. 32-48.
- Newman, Jaqueline M. 2004. *Food Culture in China*. Ken Albala (Series editor). Connecticut/London: Greenwood Press.
- Nida, Eugene Albert, 2000/1964. "Principles of Correspondence", in: *The Translation Studies Reader*. Lawrence Venuti (ed.). London and New York: Routledge, pp. 126-140.
- Nord, Christiane. 2003. "Proper Names in Translation for Children: *Alice in Wonderland* as a Case in Point", *Meta* 48:1-2, pp. 182-196.
- Pápai, Vilma. 2004. "Explicitation: A Universal of Translated text?", in: *Translation Universals: Do They Exist?*. Anna Mauranen and Pekka Kujamäki (eds.). Amsterdam: John Benjamins, pp. 143-163.
- Pym, Anthony. 1996. "Explaining Explicitation", in: *New Trends in Translation Studies: In Honour of Kinga Klaudy*. Krisztina Károly and Ágota Fóris (eds.). Budapest: Akadémiai Kiadó, pp. 29-43.
- Pugliese, Cristiana. 2005. *Translation as Cultural Transfer: Challenges and Constraints*. Roma: Aracne.
- Rabin, Chaim Menachem. 1958. "The Linguistics of Translation", in: *Aspects of Translation*. A. H. Smith (ed.). London: Secker and Warburg, pp. 123-145.
- Sen, Colleen Taylor. 2004. *Food Culture in India*. London: Greenhouse Press.
- Steiner, George. 1998 (1975). *After Babel: Aspects of Language and Translation*. 3<sup>rd</sup> edition, Oxford and New York: Oxford University Press.

- Thomas, Jenny. 1995. *Meaning in Interaction: An Introduction to Pragmatics*, London and New York: Longman, pp. 1-27.
- Trivedi, Harish. 2007. "Translating Culture vs. Cultural translation". [http://iwp.uiowa.edu/91st/vol4\\_n1/pdfs/trivedi.pdf](http://iwp.uiowa.edu/91st/vol4_n1/pdfs/trivedi.pdf).
- Visser, Margaret. 1986. *Much Depending on Dinner: the Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal*. New York: Grove Press.
- Weissbrod, Rachel. 1992. "Explicitation in Translation of Prose-Fiction from English to Hebrew as a Function of Norms", *Multilingua* 11:2, pp. 153-171.
- Wilk, Richard. 2008. "'Real Belizean Food': Building Local Identity in the Transnational Caribbean", in: *Food and Culture: A Reader*. 2<sup>nd</sup> ed. Carol Counihan and Penny Van Esterik (eds.). London: Routledge, pp. 308-326.
- William, Charles and Alfred Speed. 1976. *Outlines of Chinese Symbolism and Art Motives: An Alphabetical Compendium of Antique Legends and Beliefs, as Reflected in the Manners and Costumes of the Chinese*. 3<sup>rd</sup> edition. New York: Dover Publications, Inc.
- Yan, Yunxiang. 2008. "Of Hamburger and Social Space: Consuming McDonald's in Beijing", in: *Food and Culture: A Reader*. 2<sup>nd</sup> ed. Carol Counihan and Penny Van Esterik (eds.). London: Routledge, pp. 500-522.

## **Abstract**

The present work focuses on different issues that may arise in the translation of food items, especially if they have cultural, social or symbolic aspects. It examines whether there is a difference between authors who write about their culture of origin to an audience of a different culture, and authors who write about a culture that is foreign both to them and to their audience, when translating food items. It further examines if these differences have an influence on the strategies the translators use, in order to translate these food items to a third culture.

In order to do so, I first distinguished between two groups of books: books in which the authors write about their culture of origin to an audience of a different culture, and books in which the authors write about a culture foreign to both them and their audience. In addition, since in both groups there is no correlation between the culture discussed in the book and the source and target cultures, I also distinguished between two levels of translation: the first level presents the strategies used by the authors to transmit food items from the language of the culture discussed in the book to the language of the source culture. The second level presents the strategies used by the translators to transmit the same food items from the source language to the target language.

The hypotheses at the base of this paper was that authors who write about their culture of origin will be less explicit when describing cultural, social, symbolic or other aspects of food, because they see this information as self-explanatory, while authors who write about a culture foreign to both them and their audience will tend to be more explicit, because this information is new to them as well. For the translator, on the other hand, this information is new in any case, but where an explanation is

already given in the source text, I assumed they will not need to explain in the target text.

In this work, five novels and their translations into Hebrew were examined: Kiran Desai's *The Inheritance of Loss*; Chitra Banerjee Divakaruni's *The Mistress of Spice*; Amy Tan's *The Joy Luck Club*; Joanne Harris' *Five Quarters of the Orange*; and Frances Mayes' *Under the Tuscan Sun*. All of these books were written in the last two decades, in which a new culinary awareness has flourished, both in Israel and in the world. Due to this awareness, there is a richer acquaintance with foods and food products from around the world, but not necessarily with the cultural, social or symbolic meanings they hold.

My research has found that authors who write about their culture of origin do tend to be less explicit than authors who write about a foreign culture. It also found an inverse relationship between the two levels of translation – when authors provided explanations in the source text, there were almost no explicitation in the target text, and when the authors did not provide explanations in the source, there was more explicitations in the target text. However, it is important to note that when discussing cultural, social or symbolic aspects of food, the amount of explicitations found in the translation of both groups of books was minimal. This suggests that even if the food and food products mentioned were familiar to the translators of both groups, they may not have been aware of their cultural, social or symbolic aspects, all the more so if they were not familiarized with the food and food products mentioned.

**Bar Ilan University**  
The Faculty of Humanities  
Department of Translation and Interpreting Studies

"Unless some sweetness at the bottom lie,  
who cares for all the crinkling of the pie?"<sup>1</sup>

Translation of Food and Food Culture in Five Novels  
and their Translation into Hebrew

Talya Ovadia

THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE  
REQUIREMENTS FOR THE MASTER DEGREE

Ramat Gan

2011

---

<sup>1</sup> King, William.1708. *The Art of Cookery*. London: Bernard Lintott

**Bar Ilan University**  
The Faculty of Humanities  
Department of Translation and Interpreting Studies

"Unless some sweetness at the bottom lie,  
who cares for all the crinkling of the pie?"<sup>1</sup>

Translation of Food and Food Culture in Five Novels  
and their Translation into Hebrew

Talya Ovadia

THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE  
REQUIREMENTS FOR THE MASTER DEGREE

Ramat Gan

2011

---

<sup>1</sup> King, William. 1708. *The Art of Cookery*. London: Bernard Lintott