

Ollscoil na hÉireann, Gaillimh
National University of Ireland, Galway

GX 1621

Semester II Examinations, 2003/2004

Exam Code(s) 3BA1 4BA4

Exam(s) 3rd/4th Arts

Module Code(s) IT335

Module(s) Translation Techniques II

Paper No. _____
Repeat Paper _____ Special Paper _____

External Examiner(s) Professor M. McLaughlin

Internal Examiner(s) Professor C. O'Brien

Dr. L. Myers

Instructions: Candidates must answer **one** question.

Duration 1½ hrs

No. of Answer books 1

Requirements:

Handout _____

MCQ _____

Statistical Tables _____

Graph Paper _____

Log Graph Paper _____

Other Material _____

No. of Pages _____

Department(s) _____

(IT335) Translation Techniques II

Answer one of the following questions:

1. You have been asked to translate this passage from Primo Levi's *La chiave a stella* (1978) for publication in the UK/Ireland.
 - a) Identify the salient features of the text.
 - b) Translate the following extract into English.
 - c) Comment, where necessary, on the strategic decisions that you took.

'...Ma mi dica un po', capita anche a voialtri?'

Quanto è ostinata l'illusione ottica che ci fa sempre sembrare meno amare le cure del vicino e più amabile il suo mestiere! Gli ho risposto che fare confronti è difficile; che tuttavia, avendo fatto anche mestieri simili al suo, gli dovevo dare atto che lavorare stando seduti, al caldo e a livello del pavimento, è un bel vantaggio; ma che, a parte questo, e supponendo che mi fosse lecito parlare a nome degli scrittori propriamente detti, le giornate balorde capitano anche a noi. Anzi: ci capitano più sovente, perché è più facile accertarsi se è 'in bolle d'aria' una carpenteria metallica che non una pagina scritta; così può capitare che uno scriva con entusiasmo una pagina, o anche un libro intero, e poi si accorga che non va bene, che è pasticciato, sciocco, già scritto, mancante, eccessivo, inutile; e allora si rattristi, e gli vengano delle idee sul genere di quelle che aveva lui quella sera, e cioè mediti di cambiare mestiere, aria e pelle, e magari di mettersi a fare il montatore. Ma può anche capitare che uno scriva delle cose, appunto, pasticciate e inutili (e questo accade sovente) e non se ne accorga o non se ne voglia accorgere, il che è ben possibile, perché la carta è un materiale troppo tollerante.

Note: 'in bolle d'aria' = Si riferisce alla pratica di usare una livella, che ha dentro un liquido con una bolla d'aria, per controllare se sia orizzontale un piano.

2. You have been asked to translate this review published in an Italian food magazine for publication in the English newspaper *The Guardian*.
 - a) Identify the salient features of the text.
 - b) Translate the text (including the heading).
 - c) Comment where necessary on the strategic decisions that you took.
 - d) What suggestions would you have for the English translators of this book?

Diventare 'Assaggiatori' e Degustatori di Caffè

Realizzato da Luigi e Carlo Odello per l'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, il volume 'Espresso Italiano Tasting' stabilisce i criteri di base che consentono di giudicare la bontà e la correttezza del caffè che ogni giorno gustiamo. Il libro si rivolge non solo ai cultori e agli specialisti della bevanda ma anche a tutti coloro che l'apprezzano e vogliono saperne di più. Ai lettori, con un linguaggio molto chiaro e piacevole nel quale la ricca competenza si mescola all'affabilità e anche allo humour, 'Espresso Italiano Tasting' insegna l'arte per saper assaggiare e giudicare una bevanda molto complessa come è il caffè espresso che si beve al bar. Il volume risponde in modo esauriente a tutte le domande che ci poniamo davanti alla fumante tazzina: quali sono, dove nascono, come vengono coltivati e selezionati i semi con cui è preparata, che tipo di criteri bisogna seguire per effettuare una tostatura perfetta non che il modo in cui quei chicchi divengono il contenuto della bevanda italiana forse più famosa e apprezzata nel mondo. Si tratta di regole codificate dall'INEI: quelle stesse regole da cui è nato l'Espresso Italiano Certificato. 'Espresso Italiano Tasting', ricchissimo di immagini e di schemi a colori, è in edizione bilingue (italiano e inglese).

Note: INEI = Istituto Nazionale Espresso Italiano