

---

This is the **published version** of the bachelor thesis:

Romero Oliván, Irene; López Guix, Juan Gabriel, dir. Traducción y comentario de la carta del capitán James Cook "The method taken for preserving the health of the crew of his Majesty's ship the 'Resolution' during her late voyage round the World" (1776). 2024. 42 pag. (Grau en Traducció i Interpretació)

---

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/301330>

under the terms of the  license

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN  
GRADO EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

**TRABAJO DE FINAL DE GRADO**

Curso 2023-24

---

---

**Traducción y comentario de la carta del capitán James Cook "The method taken for preserving the health of the crew of his Majesty's ship the 'Resolution' during her late voyage round the World" (1776)**

---

---

**Autora**  
Irene Romero Oliván

**Tutor**  
Juan Gabriel López Guix

7 de junio de 2024



*Primero de todo, quería darle las gracias a mi tutor del Trabajo de Final de Grado, Juan Gabriel López Guix, por su orientación, asesoramiento y apoyo. Su dedicación y contribución han sido esenciales en este proyecto.*

*Agradecerle también a mi madre, quién ha estado allí para apoyarme e impulsarme, sobre todo en mis días más difíciles. Gracias por todo.*

*Y a mis amigas de la facultad por el apoyo y amor que me han mostrado en todo momento, no solo para este trabajo, sino durante todos estos años de carrera. Sin vosotras no habría llegado tan lejos.*

*Finalmente, a ti que me lees, muchas gracias.*

## ÍNDICE

<b>1 INTRODUCCIÓN .....</b>	4
<b>2 CONTEXTUALIZACIÓN.....</b>	5
2.1 El escorbuto: una enfermedad terrestre.....	5
2.2 La peste de las naos .....	5
2.3 El (re)descubrimiento de la cura .....	7
2.3.1 <i>James Lind</i> .....	7
2.3.2 <i>Capitán James Cook</i> .....	8
2.3.3 <i>Viaje en el Resolution</i> .....	9
2.4 La carta.....	9
<b>3 TRADUCCIÓN.....</b>	11
Texto original .....	11
Texto meta.....	11
<b>4 ANÁLISIS TEXTUAL .....</b>	16
4.1 Análisis del texto original .....	16
4.2 Análisis del texto meta .....	17
<b>5 PROCESO DE TRADUCCIÓN .....</b>	18
5.1 Clasificación de los problemas y estrategias de traducción .....	18
5.2 Clasificación de las técnicas de traducción .....	19
5.3 Decisiones de traducción .....	21
<b>6 CONCLUSIONES .....</b>	38
<b>7 BIBLIOGRAFIA .....</b>	39

## 1 INTRODUCCIÓN

El objetivo principal de este proyecto consiste en llevar a cabo la traducción al español del texto titulado «XXII. The method taken for preserving the health of the crew of his Majesty's ship the Resolution during her late voyage round the World» (1776), el cual James Cook envía a la Royal Society de Londres, y donde detalla los métodos que aplica en su segunda expedición por el Pacífico (1772-1775) para evitar que su tripulación se vea afectada por el escorbuto. Nos aporta su punto de vista sobre ciertos alimentos, junto con prácticas de higiene y descanso adecuadas.

Para lograrlo, se procederá a contextualizar la enfermedad, focalizando la atención en el estado de la medicina naval entre los siglos XVI y XVIII. Una vez contextualizada la obra se propone una traducción de la carta seguida de un análisis tanto del texto original como del texto meta. Una vez hecho esto, se analizarán en profundidad las decisiones traductológicas con el fin de abordar de manera integral la tarea de traducción.

En cuanto a la metodología usada, se le dará a la traducción un enfoque funcional y comunicativo con el propósito de facilitar la información para futuros estudios.

Las fuentes primarias para este trabajo han sido *The History of Scurvy & Vitamin C* (1987) escrito por Kenneth John Carpenter, *Españoles contra el escorbuto* (2022) escrito por Vicente Ruíz García, y la tesis doctoral *Estudio Clínico y epidemiológico de la primera circunnavegación a la tierra* (2015) de Javier Angel Almazán Altuzarra. Para la parte de análisis partiremos de las teorías que nos proponen Mariana Orozco Jutorán en *Metodología de la traducción directa del inglés al español; materiales didácticos para la traducción general y especializada* (2016) y Amparo Hurtado Albir en *Traducción y Traductología: Introducción a la Traductología* (2001). Todas estas fuentes aparecen citadas junto con el resto de las fuentes consultadas en el apartado de bibliografía.

## 2 CONTEXTUALIZACIÓN

### 2.1 El escorbuto: una enfermedad terrestre

A pesar de hacerse conocer por los estragos que ha causado en el mar, el escorbuto es una enfermedad que ha estado presente desde los inicios, y antes de ser una enfermedad marina, fue una enfermedad terrestre. Esta enfermedad se manifestaba cuando se pasaban largos períodos de tiempo sin la ingesta de ácido ascórbico, por lo tanto, era muy común en los inviernos largos o en guerras, en las que la cosecha u obtención de alimentos frescos se dificultaba (Mayberry, 2004; Almazán, 2015: 191).

En el antiguo Egipto aparecen los primeros registros de observaciones de escorbuto en el año 1550 a. C. en el *Papyrus Ebers*, uno de los tratados médicos más antiguos, donde no solo se explican los síntomas del escorbuto, sino que también se recomienda la cebolla y la verdura como cura de la enfermedad (Maxfield et al., 2023).

En la antigua Grecia también aparecen indicios. Hipócrates (460-380 a. C.), también conocido como el padre de la medicina, ya describía los síntomas y los atribuía a «una hinchazón y obstrucción del bazo». Además de eso, proponía remedios que, por lo general, terminaban en la muerte de sus pacientes (Lind, 1753: 342).

Se sabe poco del escorbuto en tierra entre Hipócrates y el siglo XVI, pero se sabe que el escorbuto estaba más presente en los países del norte de Europa, donde la cosecha de alimentos era más difícil y los inviernos más duros. (Mayberry, 2004). Si avanzamos un poco más en el tiempo, al empezar la época de los descubrimientos, el escorbuto gana protagonismo a causa de los estragos que provoca en los barcos que se aventuraban al mar durante largos períodos de tiempo, matando a una cantidad inédita de marineros a lo largo de los siglos.

### 2.2 La peste de las naos

Al empezar la época de los descubrimientos y a medida que se emprendían los viajes de exploración por el Pacífico, cada vez más prolongados, el escorbuto se convierte en la causa número uno de muerte en el mar, provocando más bajas que la acción enemiga. A causa de esto, en España se ganó el título de «la peste de las naos». Se estiman más de dos millones de muertos por escorbuto en todo el mundo solo entre el siglo XV y XIX.

La ciencia moderna afirma que ya se describían síntomas pertenecientes al escorbuto en obras antiguas como la narración del primer viaje de Vasco de Gama desde Portugal hasta la India entre 1497 y 1499, en el que murieron 117 hombres por escorbuto de los 170 marineros de la tripulación (Gutiérrez, 2019: 9). Más adelante también se puede reconocer el escorbuto en la expedición de Magallanes-Elcano, también conocida como la primera circunnavegación a la tierra, capitaneada por Fernando de Magallanes y Juan Sebastián Elcano entre 1519 y 1522, en la que hubo tres brotes de esta enfermedad. A pesar de los intentos de Magallanes de abastecer a la tripulación con fruta y verdura siempre que se presentaba la oportunidad, de los 243 hombres que empezaron la expedición 66 murieron por escorbuto, primordialmente (Almazán, 2015: 164, 104).

Del mismo modo se vieron afectadas las expediciones de Francis Drake (1577-1580), Richard Hawkins (1593), James Lancaster (1601), Vitus Bering (1741) o del comodoro inglés George Anson (1740-1742) que después de partir con más de 1000 hombres, regresaron alrededor de 145, la gran mayoría muertos por escorbuto, por lo que se considera este viaje la mayor tragedia provocada por el escorbuto en toda la historia (Ruiz, 2022: 13; Carpenter, 1987: 46; Almazán, 2015: 205).

Lo que hacía tan horrible esta enfermedad eran sus síntomas. Las primeras señales de escorbuto eran la apatía y la falta de energía y coordinación corporal. A medida que pasaban los días, los brazos y piernas se empiezan a hinchar o deformar y las articulaciones empiezan a doler. Se manifiesta con el sangrado de encías y nariz, en la orina y heces, y bajo las uñas; deterioro dental, halitosis pestilente, también conocida como mal aliento, y letargo anémico, un estado de cansancio o somnolencia causado por la falta de hierro en sangre. A estos síntomas se suma la dificultad de cicatrizar heridas y produce una tendencia hemorrágica que provoca petequias y hematomas. Todo esto hace del escorbuto una enfermedad que degrada el cuerpo lenta y dolorosamente hasta causar la muerte.

El problema residía claramente en la pobre alimentación de los marineros, ya que su dieta se veía limitada a aquellos alimentos que podían cargar en el espacio limitado de los buques y almacenar durante meses e, incluso, años. Su dieta se basaba, sobre todo, en carne ahumada o en salazón, métodos que ayudaban a la reducción de agua y volumen de la carne y aseguraban su preservación durante meses. El pescado, por otra parte, también importante, se podía conservar con los métodos anteriores o en escabeche. El bizcocho o la galleta marinera, también un alimento muy recurrente en la dieta, se preparaba como un pan sin levadura, amasado someramente y horneado dos veces. A pesar de que esta receta aportara calorías y permitiera que el bizcocho fuera más resistente a la humedad, era un alimento seco, duro y difícil de comer. Para beber, el vino o la cerveza eran las opciones más recurrentes como sustitutos del agua: aliviaban la sed, aportaban calorías y facilitaban la ingesta de la comida salada y seca. Por otro lado, el aceite y el vinagre no abundaban. Y el elemento que, aparentemente, era el más importante, a la vez era el más escaso. El agua dulce era difícil de conservar porque los recipientes requerían mucho espacio de almacenamiento y solían romperse con facilidad. En cuanto a las frutas y verduras, se consumían solo durante las primeras semanas de travesía, antes de que se echaran a perder (Ruiz, 2022).

A pesar de los esfuerzos invertidos para la conservación de los víveres, los procesos a los que sometían los alimentos no eran perfectos, mucha comida se echaba a perder o se consumía en mal estado. El problema no solo residía en cómo evitar el déficit calórico de las tripulaciones, sino en cómo conservar los alimentos de forma segura.

Aun así, desde la aparición de los primeros casos registrados de escorbuto ya se mencionaban remedios eficaces como los limones, naranjas y la verdura fresca en varias ocasiones. En España, en algunas expediciones como la de Vasco de Gama, ya se usaban los cítricos y las verduras frescas como antiescorbútico, pero a causa de la imposibilidad de cargar estos alimentos en los barcos se limitaban a consumirlos cuando paraban en otros puertos. Asimismo, en el Reino Unido, James Lancaster (1554-1618) se basaba en su experiencia como navegante para recomendar el zumo de limón, naranja o tamarindo para curar el escorbuto,

pero también recomendaba el elixir de vitriolo (Almazán, 2015: 205), una mezcla de ácido sulfúrico y alcohol.

En general, de alguna manera nunca fue completamente desconocido que los cítricos y las verduras frescas prevenían el escorbuto, pero se ha tendido a ignorar esta idea, ya sea por la falta de pruebas empíricas o por la imposibilidad de proporcionar estos alimentos en alta mar. Una de las teorías que ha prevalecido durante más tiempo, era pensar que el escorbuto era una enfermedad que causaba la putrefacción del cuerpo, de ahí que se creyera que la causa fuera el clima o la mala ventilación de los barcos. Otra teoría muy extendida señalaba que los productos fermentados funcionaban como antiescorbúticos. De este modo, se les proporcionaban a los marineros productos como cerveza, vino, col fermentada, mosto de cerveza fermentado, sidra o vinagre. También, por alguna razón, se llegó a pensar que otros artículos como el azúcar, el trigo, el agua de mar o el elixir de vitriolo curaban el escorbuto, lo cual resulta incorrecto. A lo largo de la historia, obviamente, hubo algunos aciertos como la sidra, el zumo de limón o naranja y la sopa portátil, sopa deshidratada hecha a partir del caldo o extracto de carne o verduras.

## 2.3 El (re)descubrimiento de la cura

No fue hasta la expedición de James Cook entre 1772 y 1775 (véase 2.3.3) y la expedición Malaspina entre 1789 y 1794, que hubo un avance significativo en la lucha contra el escorbuto. Cook, después de tres años explorando el Pacífico, y Alejandro Malaspina, después de más de cinco años recorriendo costas de América, Asia y Oceanía, consiguieron evitar muertes por escorbuto gracias a que, al igual que Magallanes, siguieron la recomendación de abastecer el barco con productos frescos cada vez que se presentaba la oportunidad (Almazán, 2015: 211).

### 2.3.1 James Lind

A pesar de que la cura, o los rumores de la cura, del escorbuto hayan sido conocimiento desde mucho antes de la comprensión de la enfermedad. Actualmente, se le atribuye a James Lind, un cirujano naval escocés, el haber descubierto que tanto los limones como las naranjas son la cura de esta enfermedad.

Lind se especializó en el estudio de enfermedades venéreas y del escorbuto y, en 1753, publicó una de sus obras más importantes, *A treatise of the Scurvy*. En este tratado, Lind estudia la enfermedad con detenimiento y propone teorías y métodos para prevenir el escorbuto, a la vez que también expone, analiza y critica publicaciones anteriores sobre el tema, incluyendo textos antiguos. Más adelante, durante su tiempo como cirujano a bordo del *Salisbury*, en 1747, James Lind observó un brote de escorbuto, lo cual era común entre los marineros en aquella época, y llevó a cabo uno de los primeros experimentos médicos controlados de la historia. Su experimento consistió en coger a doce marineros de la tripulación y administrarles seis tratamientos diferentes durante catorce días para ver cómo progresaba su salud. Para empezar

el experimento, Lind se ocupó de escoger a marineros que hubieran tenido la dieta lo más parecida posible y estuvieran igual de afectados por la enfermedad.

Lind pone a prueba la efectividad de la sidra, el elixir de vitriolo, el vinagre, el agua de mar, los limones y naranjas, y el electuario, que era una pasta hecha a base de ajo, semillas de mostaza, bálsamo del Perú, raíz de rábano seca y mirra. Este último tratamiento lo acompañaba de agua acidulada con tamarindos. Cabe destacar que para este experimento también se recomendó el uso de verdura fresca como tratamiento, pero se descartó por la dificultad de mantener verdura fresca almacenada (Carpenter, 1987: 53).

Como resultado, este experimento demostró claramente que los limones y las naranjas eran una buena cura contra el escorbuto. No solo eso, después de las dos semanas, la sidra también había demostrado ser útil para combatir la enfermedad, aunque no tanto como los cítricos. Sin embargo, al usarlos juntos como tratamiento, Lind no pudo determinar si eran los limones o las naranjas, o la combinación de los dos, los responsables de curar el escorbuto. Este experimento representó, también, un paso adelante para la medicina naval porque puso fin a la falsa y extendida creencia de que el vinagre, el ácido sulfúrico y el resto de los tratamientos eran antiescorbúticos eficaces. (Carpenter, 1987: 52-54).

Volviendo a Lind, a pesar de los descubrimientos empíricos, no pudo determinar el porqué de las propiedades curativas de los limones y las naranjas. Tampoco apoyaba la teoría de que el escorbuto fuera causado únicamente por deficiencia alimenticia, sino que las condiciones precarias en las que vivían los marineros eran también una causa probable. Explica que el clima húmedo y frío, la mala ventilación de los barcos y la falta de agua dulce contribuyen a esta enfermedad. A pesar de estar alejado de la realidad, los métodos que propone para la mejora de las condiciones de vida de los marineros significaron, en su momento, un avance importante en la medicina preventiva para la higiene y la salud de las tripulaciones.

En cuanto a la dieta de los marineros, Lind también abordó el problema del almacenamiento limitado en las naves. Recomendaba elaborar un «arope» a partir de la ebullición de zumo de limón o de naranja y, de esta manera, poder almacenar los nutrientes de estas frutas en espacios más reducidos.

### **2.3.2 Capitán James Cook**

Dentro del estudio del escorbuto y la medicina naval, también destaca el nombre de James Cook (1728-1779), navegante, cartógrafo y capitán de la Marina Real Británica. Sus logros más destacados son los tres viajes en barco que realizó explorando el océano Pacífico, aunque, antes de esto, ya se le conocía por sus méritos en cartografía.

James Cook nació en Inglaterra, y tiene unos orígenes más bien humildes. Desde jovencito, empezó a escalar puestos dentro de la Marina Mercante hasta que se ofreció voluntario al servicio de la Marina Real Británica, en 1755. Su carrera naval comenzó allí, donde tuvo la excelente oportunidad de demostrar sus habilidades en cartografía y topografía. Su gran dominio de la práctica en condiciones adversas llamó la atención de la Marina Real Británica y de la Royal Society.

El Almirantazgo, en colaboración con la Royal Society, eligió a Cook para que formara parte de tres expediciones por el Pacífico con el propósito de descubrir y cartografiar nuevas tierras y conseguir avances significativos en ámbitos como la medicina o la astronomía. Los últimos 11 años de su vida los pasó prácticamente navegando y descubriendo nuevas tierras. Cartografió las costas de Nueva Zelanda, la actual Oceanía y la Antártica, y exploró las costas de Hawái y del norte de América también. Durante todo ese tiempo no solo se enfrentó a las adversidades del mar, sino también al escorbuto, entre otras enfermedades. Tanto en su primer viaje (1768-1771) como en su segundo (1772-1775) consiguió evitar que su tripulación muriera o se viera gravemente afectada por escorbuto (Carpenter, 1987: 77, 81), lo cual fue todo un logro en la época. Como resultado, la Royal Society le otorgó el título de miembro de la sociedad y la medalla Copley, pero Cook no pudo recibirla en persona porque ya se había embarcado en la que sería su tercera exploración. Con el objetivo de cruzar el Paso del Noroeste, en el continente americano, la tripulación ancló en las islas Hawái para abastecer los barcos, donde James Cook terminó muriendo asesinado, el 14 de febrero de 1779, a causa de altercados con los nativos de la bahía de Kealakekua.

### 2.3.3 *Viaje en el Resolution*

Para su segundo viaje en 1772, James Cook había sido ascendido a capitán de fragata. Continuó con la búsqueda de la *Terra Australis*, que no pudo encontrar en el primer viaje. Comandando el *Resolution* y acompañado del *Adventure* de la Marina Real Británica, cruzó el círculo polar antártico y llegó a la conclusión de que la *Terra Australis Incognita*, continente imaginario que durante siglos se creía que existía, era un mito. Al finalizar el viaje, reportó todos los avances de la expedición al Almirantazgo y a la Royal Society con una carta donde se reflejan los métodos utilizados para combatir el escorbuto y fue ascendido a capitán de navío. En el *Resolution* solo aparecieron tres casos confirmados de escorbuto, pero, en el *Adventure*, sí que aparecieron brotes de esta enfermedad. Se registraron un total de cuatro muertes en todo el viaje, pero ni una por escorbuto.

## 2.4 La carta

El texto que trabajaremos más adelante corresponde a un fragmento de *Philosophical Transactions, of The Royal Society of London*, vol. LXVI, parte 1 (pp. 402-406), publicado en 1776. Por una parte, la Royal Society of London for Improving Natural Knowledge es una sociedad independiente fundada en 1662 dedicada a apoyar la ciencia moderna y su desarrollo. De esta sociedad han formado parte científicos muy destacados como Isaac Newton, Stephen Hawking y Albert Einstein, entre otros. Por otra parte, *Philosophical Transactions* es la primera revista del mundo dedicada exclusivamente a la ciencia. Henry Oldenburg, secretario de la sociedad en ese momento, hizo de editor y publicó el primer volumen en 1667. Sus publicaciones han continuado hasta ahora, siendo, así, la revista científica que lleva más tiempo activa.

Este escrito consiste en una carta que el capitán James Cook le escribe al presidente de la Royal Society del momento, John Pringle, con el objetivo de comunicar los métodos de alimentación, higiene y descanso, que uso durante su segundo viaje por el Pacífico para mantener la salud de su tripulación y evitar el escorbuto.

En cuanto a la alimentación, en la carta se explica que la tripulación disponía de una gran cantidad de malta, que posteriormente hicieron mosto para usar como medicina para los afectados de escorbuto. También disponían de una gran reserva de col fermentada, el cual servían dos libras por hombre por semana. De caldo o sopa portátil, que tenían en abundancia, solían hervir tres onzas por hombre por semana junto con guisantes u otras verduras frescas. Como medicina para el escorbuto, también disponían de «arrope» de limón y naranja. Según la carta también disponían de azúcar y trigo que se creían mejor antiescorbúticós que el aceite y la avena. Además de eso, el capitán Cook se encargaba de no darle a la tripulación la grasa que hervía de la carne salada y procuraba conseguir productos de origen animal o vegetal allá donde fueran, además de agua de la orilla, que consideraba más fresca que la que conservaban a bordo (Cook, 1776).

Aun así, Cook expresa que ninguno de estos métodos de alimentación podría prevenir el escorbuto si no se acompañaban de cierto estilo de vida. Por lo general, los turnos de vigilancia se redujeron a cuatro horas, seguidas de ocho horas que invertían en otras actividades o en descansar. Se les proporcionaba ropa y sábanas limpias y secas siempre que lo necesitasen, y se prestaba especial atención a la limpieza del barco. Una o dos veces a la semana se limpiaba el interior de la nave, se aireaba con fuego o se fumigaba con pólvora mezclada con agua o vinagre. También se usaba fuego para purificar el aire de la zona inferior del barco y, por último, se prestaba especial atención a la limpieza de los utensilios de cobre. (Cook, 1776).

Esta carta es la razón por la que la Royal Society le otorga al capitán la medalla Copley, «por logros sostenidos y destacados en cualquier campo de la ciencia» (Royal Society, 2023). Sin embargo, a pesar de ser todo un mérito no haber sufrido ni una sola muerte por escorbuto en un viaje tan largo, James Cook puso en práctica tantos métodos para prevenir esta enfermedad que la ciencia no pudo identificar cuáles de ellos eran realmente eficaces contra el escorbuto.

Por una parte, los mejores alimentos antiescorbúticós fueron, sin duda, las verduras frescas y la fruta que conseguían cuando paraban en puertos. También, es posible que la col fermentada, la sopa portátil, que solía ser vegetales, y el «arrope» de limón o de naranja también pudieran ser antiescorbúticós, pero claramente no eran alimentos ricos en ácido ascórbico. Es importante saber que todos los procesos de cocción y conservación a los que se sometan estos alimentos podían llegar a reducir significativamente la cantidad de vitamina C, siempre dependiendo de cuánto tiempo se cocinen o se conserven.

Por otra parte, el resto de los alimentos mencionados como la malta, el azúcar, el trigo, la avena, el aceite y el agua dulce no son fuentes ricas en vitamina C, y la grasa de la carne que James Cook evitaba dar a su tripulación tampoco causa escorbuto. Estamos hablando de una enfermedad que aparece a partir de la deficiencia de ácido ascórbico, por lo tanto, todos los métodos de higiene y descanso que se proponen en la carta, sí que pueden ser eficaces a la hora de prevenir otras enfermedades y mejorar la calidad de vida de los marineros, pero no afectan en lo absoluto al desarrollo o cura del escorbuto.

### 3 TRADUCCIÓN

#### TEXTO ORIGINAL

XXII. *The method taken for preventing the Health of the Crew of His Majesty's Ship the Resolution during her late Voyage round the World. By Captain James Cook. F.R.S. Addressed to Sir John Pringle, Bart, P.R.S.*

TO SIR JOHN PRINGLE, BART, P.R.S.

Mile-end,  
March 5; 1776.

SIR,  
R. Mar. 7,  
1776

AS many gentlemen have expressed some surprize at the uncommon good state of health which the crew of the *Resolution*, under my command, during her late voyage; I take the liberty to communicate to you the methods that were taken to obtain that end. Much was owing to the extraordinary attention given by the Admiralty, in causing such articles to be put on board, as either by experience or conjecture were judged to tend most to preserve the health of seamen. I shall not trespass upon your time in mentioning all those articles, but confine myself to such as were found the most useful.

We had on board a large quantity of Malt, of which was made sweet-wort, and given (not only to those men who had manifest symptoms of the scurvy, but to

#### TEXTO META

XXII. *El método empleado para prevenir la salud de la tripulación del barco de su majestad el Resolution durante su último viaje alrededor del mundo. Por el capitán James Cook, miembro de la Royal Society. Para sir John Pringle, baronet, presidente de la Royal Society.*

PARA SIR JOHN PRINGLE, BARONET,  
PRESIDENTE DE LA ROYAL SOCIETY

Mile End, Londres,  
5 de marzo, 1776

SIR,  
Recibida el 7 de marzo,  
1776.

COMO muchos caballeros han expresado cierta sorpresa al ver el buen y poco común estado de salud de la tripulación del *Resolution* bajo mi mando durante su último viaje, me tomo la libertad de comunicarle los métodos que se aplicaron para conseguir dicho fin. Mucho se debe al extraordinario cuidado puesto por el Almirantazgo para que se dispusiera a bordo, ya sea por experiencia o por conjetura, aquellos artículos que se consideraba que tendrían a preservar mejor la salud de los marineros. No abusaré de su tiempo mencionando todos esos artículos, sino que me limitaré a aquellos que demostraron ser más útiles.

A bordo teníamos una gran cantidad de malta, de la cual hicimos mosto dulce (no solo para aquellos hombres que manifestaban síntomas de escorbuto, sino también para

such also as were, from circumstances, judged to be most liable to that disorder) from one to two or three pints in the day to each man, or in such proportion as the surgeon thought necessary; which sometimes amounted to three quarts in the twenty-four hours. This is without doubt one of the best antiscorbutic sea-medicines yet found out; and if given in time will, with proper attention to other things, I am persuaded, prevent the scurvy from making any great progress for a considerable time: but I am not altogether of opinion, that it will cure it in an advanced state at sea.

Sour Krout, of which we had also a large provision, is not only a wholesome vegetable food, but, in my judgment, highly antiscorbutic, and spoils not by keeping. A pound of it was served to each man, when at sea, twice a week, or oftener when it was thought necessary. Portable Soup or Broth, was another essential article, of which we had likewise a liberal supply. An ounce of this to each man, or such other proportion as was thought necessary, was boiled with their pease three days in the week; and when we were in places where fresh vegetables could be procured, it was boiled with them and with wheat or oatmeal, every morning for breakfast, and also with dried pease and fresh vegetables for dinner. It enabled us to make several nourishing and wholesome messes, and was the means of making the people eat a greater quantity of greens than they would have done otherwise.

aquellos que, según las circunstancias, se consideró más propensos a ese trastorno). Se les proporcionó de una a dos o tres pintas<sup>1</sup> al día por hombre, o tanto como el médico considerara necesario; que a veces llegaba a tres cuartos<sup>2</sup> en veinticuatro horas. Este es sin duda una de las mejores medicinas marinas antiescorbúticas descubiertas hasta la fecha; y si se administra a tiempo, estoy convencido de que, prestando debida atención a otras cosas, evitará que el escorbuto cause grandes daños durante un tiempo considerable; pero en mi opinión, no creo que pueda curarlo en estado avanzado en el mar.

De col fermentada, también tuvimos una gran provisión, no es solo un alimento vegetal saludable, sino también, a mi juicio, altamente antiescorbútico, y no se estropea al almacenarlo. Durante el viaje, se servía una libra<sup>3</sup> por hombre dos veces a la semana, o más a menudo si se creía necesario. El caldo o la sopa portátil, asimismo, fueron artículos esenciales, de los cuales también tuvimos una provisión abundante. Una onza<sup>4</sup> por hombre, o cualquier otra proporción que fuera necesaria, se hervía con sus guisantes tres días a la semana; y cuando estábamos en lugares donde se podían conseguir verduras frescas, se hervía con ellas y con trigo o avena, todas las mañanas para desayunar, y también con guisantes deshidratados y verduras secas para cenar. Eso nos permitió hacer varias comidas nutritivas y saludables, y fue la forma de hacer que la gente comiera más verduras de las que hubiera comido de otra manera.

<sup>1</sup> En el Reino Unido una pinta equivale a unos 568 mililitros.

<sup>2</sup> En el Reino Unido un cuarto equivale a unos 1,137 litros.

<sup>3</sup> Una libra equivale a unos 454 gramos.

<sup>4</sup> Una onza equivale a unos 30 mililitros.

Further, we were provided with Rob of lemons and oranges; which the surgeon found useful in several cases.

Amongst other articles of victualling we were furnished with sugar in the room of oil, and with wheat instead of much oatmeal, and were certainly gainers by the exchange. Sugar, I imagine, is a very good antiscorbutic; whereas oil, such at least as is usually given to the navy I apprehend has the contrary effect. But the introduction of the most salutary articles, either as provision or medicines, will generally prove unsuccessful, unless supported by certain rules of living.

On this principle, many years experience, together with some hints I had from Sir HUGH PALLISER, the Captains CAMPBELL, WALLIS, and other intelligent officers, enabled me to lay down a plan whereby all was to be conducted. The crew were at three watches except upon some extraordinary occasions. By this means they were not so much exposed to the weather as if they had been at watch and watch: and they had generally dry cloaths to shift themselves when they happened to get wet. Care was also taken to expose them as little as possible. Proper methods were employed to keep their persons, hammocks, bedding, cloaths, &c. constantly clean and dry. Equal pains were taken to keep the ship clean and dry between decks. Once or twice a week she was aired with fires; and when this could not be done, she was smoaked with gunpowder moistened with vinegar or water. I had also frequently a fire made in an iron post at the bottom of the well, which greatly purified the air in the lower parts of the ship. To this and cleanliness, as well in

Además, se nos proporcionó «arrope», hecho a partir de la reducción del zumo de limón o naranja; que el médico consideró útil en varias ocasiones.

Entre otros artículos de avituallamiento, se nos proporcionó azúcar en lugar de aceite, y trigo en vez de una gran cantidad de avena, y sin duda salimos ganando con el cambio. Imagino que el azúcar es un muy buen antiescorbútico; mientras que el aceite, al menos el que se le suele dar a la marina, entiendo que tiene el efecto contrario. No obstante, el uso de la mayoría de los artículos más saludables, ya sean provisiones o medicinas, no resultarán por lo general útiles si no se refuerzan con ciertas reglas de vida.

Bajo dicho principio, muchos años de experiencia, junto con algunos consejos de sir HUGH PALLISER, los capitanes CAMPBELL, WALLIS, y otros inteligentes oficiales, me han permitido establecer un plan a través del cual todo debía realizarse. La tripulación se dividía en tres turnos de vigilancia, salvo en algunas ocasiones extraordinarias. De esta forma, no se exponían tanto al clima como si hubieran hecho horas y horas de vigilancia; y disponían por lo general de ropa seca para cambiarse cuando terminaban mojados y tratamos de exponerlos lo mínimo posible. Aplicamos métodos adecuados para mantener hamacas, sábanas, ropa, tripulantes y demás siempre secos y limpios. Iguales esfuerzos se hicieron para mantener el barco limpio y seco entre cubiertas. Se ventilaba con fuego una o dos veces a la semana; y cuando esto no era una opción, se fumigaba con pólvora humedecida con vinagre o agua. A menudo, también encendíamos un fuego en la sentina, lo cual purificaba muy bien el aire de las zonas inferiores del barco. A esto y a la limpieza,

the ship as amongst the people, too great attention cannot be paid; the least neglect occasions a putrid, offensive smell below, which nothing but fires will remove: and if these be not used in time, those smells will be attended with bad consequences. Proper care was taken of the ship's coppers, so that they were kept constantly clean. The fat, which boiled out of the salt beef and pork, I never suffered to be given to the people, as is customary; being of opinion that it promotes the scurvy. I never failed to take in water wherever it was to be procured, even when we did not seem to want it; because I look upon fresh water from the shore to be much more wholesome than that which has been kept some time on board. Of this essential article we were never at an allowance, but had always abundance for every necessary purpose. I am convinced, that with plenty of fresh water, and a close attention to cleanliness, a ship's company will seldom be much afflicted with the scurvy, though they should not be provided with any of the antiscorbutics before mentioned. We came to few places where either the art of man or nature did not afford some sort of refreshment or other, either of the animal or vegetable kind. It was my first care to procure what could be met with of either by every means in my power, and to oblige our people to make use thereof, both by my example and authority; but the benefits arising from such refreshments soon became so obvious, that I had little occasion to employ either the one or the other.

These, SIR, were the methods, under the care of Providence, by which the *Resolution* performed a voyage of three years and eighteen days, through all the

tanto en el barco como en la tripulación, nunca se le prestará demasiada atención; el menor descuido causa abajo un olor pútrido y desagradable, que sólo desaparece con fuego; y si no se hace a tiempo, esos olores traen malas consecuencias. Tuvimos cuidado de mantener los utensilios de cobre del barco siempre limpios. La grasa que resultaba de hervir la carne salada de cerdo y vaca, nunca permití que se la dieran a la tripulación, como es costumbre; puesto que soy de la opinión de que es una causa de escorbuto. Nunca he dejado de recolectar agua allá donde podíamos, incluso cuando no parecíamos necesitarla; porque considero que el agua dulce de la costa es mucho más sana que la conservada durante un tiempo a bordo. Ese artículo esencial nunca nos faltó, sino que siempre dispusimos de él en abundancia para todo lo necesario. Estoy convencido de que, con mucha agua dulce y una atención especial a la limpieza, rara vez se verá afligida la tripulación de un barco por el escorbuto, por más que no se le proporcione ninguno de los antiescorbúticos mencionados con anterioridad. Fuimos a pocos lugares donde la mano del hombre o la naturaleza no proporcionara alguna forma u otra de sustento, ya fuera de tipo animal o vegetal. Mi principal preocupación fue conseguir sustento de cualquiera de los dos tipos con todos los medios a mi alcance, y obligar a nuestra gente a consumirlos, a través del ejemplo y autoridad; aunque los beneficios producidos por tales alimentos se hicieron enseguida tan evidentes que tuve poca ocasión de emplear el uno o la otra.

Estos han sido, SIR, bajo el amparo de la Providencia, los métodos gracias a los cuales el *Resolution* realizó un viaje de tres años y dieciocho meses, a través de todos los climas desde 52° Norte hasta 71° Sur, con la

climates from 52° North to 71° South, with the loss of one man only by disease, and who died of a complicated and lingering illness, without any mixture of scurvy. Two others were unfortunately drowned, and one killed by a fall; so that of the whole number with which I set out from England I lost only four.

I have the honour to be, SIR, &c.

*Extract of a Letter from Captain Cook to Sir John Pringle, dated Plymouth Sound, July 7, 1776.*

pérdida de solo un hombre por enfermedad, que murió de una dolencia compleja y persistente, sin síntomas de escorbuto. Por desgracia, otros dos se ahogaron, y uno murió por caída; del número total de marineros con el que zarpé de Inglaterra, solo he perdido a cuatro.

Tengo, SIR, el honor de ser, etc.

*Fragmento de una carta del capitán Cook para sir John Pringle, datada en Plymouth Sound, Inglaterra, 7 de julio, 1776.*

I ENTIRELY agree with you, that the dearness of the Rob of lemons and of oranges will hinder them from being furnished in large quantities, but I do not think this so necessary; for though they may assist other things, I have no great opinion of them alone. Nor have I a higher opinion of vinegar: my people had it very sparingly during the late voyage; and towards the latter part, none at all; and, yet we experienced no ill effects from the want of it. The custom of washing the inside of the ship with vinegar I seldom observed, thinking, that fire and smoke answered the purpose much better.

ESTOY TOTALMENTE de acuerdo con usted, que la carestía del «arropé» de limón y de naranja dificulta que se puedan proporcionar en grandes cantidades, pero no creo que sea tan necesario; porque, aunque puedan sirvan para otras cosas, no tengo una gran opinión por sí solos. Tampoco tengo mejor opinión del vinagre. Mis hombres lo tomaron muy moderadamente en el último viaje, y en absoluto en la parte final; y, sin embargo, esa ausencia no nos ocasionó ningún efecto adverso. Rara vez observé la costumbre de limpiar el interior del barco con vinagre, al considerar que el fuego y el humo cumplían mucho mejor ese propósito.

## 4 ANÁLISIS TEXTUAL

Para llevar a cabo la tarea de traducción de forma completa es necesario contar con un análisis de las características del texto original. Una vez se conocen las características y el contexto en el que se ha escrito, nos acercamos a la idea de cómo será nuestro texto meta y de qué propósito debe cumplir. A partir de aquí se analizarán también las diferencias entre el texto original y el texto meta.

### 4.1 Análisis del texto original

El texto es una carta de carácter científico con una función principal argumentativa. El autor nos da a entender que no solo quiere exponer cierta información, sino también convencer de la eficacia de los métodos expuestos. El canal es escrito y aparecen, de forma explícita, tanto el emisor como el receptor del texto. Por una parte, el emisor es el James Cook, capitán de la Marina Real Británica y miembro de la Royal Society. Por otra parte, el receptor es John Pringle, presidente de la Royal Society del momento.

En cuanto a la macroestructura, el texto se divide en un encabezamiento, un cuerpo de mensaje de siete párrafos y una despedida. El primer párrafo es una breve introducción al tema: remedios y prácticas que se consideran más eficaces para combatir el escorbuto y la razón por la que se escribe. Los tres siguientes párrafos hablan del uso de la malta, la col fermentada y el «arope» de limón y naranja respectivamente, al igual que de su eficacia. En el párrafo que continúa se habla de la eficacia de otros alimentos a bordo del *Resolution* como el azúcar y el trigo. En el sexto párrafo se explican los métodos de higiene y descanso que se aplicaron, al igual que otros métodos de alimentación, como evitar darle grasa a la tripulación e intentar recolectar agua y alimentos frescos cuando paraban en puerto. Asimismo, en el fragmento se plantea la problemática del aprovisionamiento de limones y naranjas y Cook expone su opinión sobre el uso del vinagre tanto para la alimentación como para la limpieza.

Esta carta se escribió con el objetivo de comunicar los métodos que se consideraban más eficaces para combatir el escorbuto lo que nos indica que el público al que va dirigido el texto es no solo a la Royal Society, sino, sobre todo, a aquellos que trabajaban en la lucha contra la enfermedad como capitanes o tripulaciones de barco. Además, a pesar de ser un texto con fines científicos, no usa terminología especializada, pero sí léxico formal y un vocabulario perteneciente al tema como «*scurvy*», «*Admiralty*», «*rob*», «*victualling*» o «*decks*».

A lo largo del texto vemos la subjetividad y la opinión del autor a través de formas como «*I believe*», «*I am not of the opinion*», «*Not have I a higher opinion*», «*I am persuaded*», «*I ENTIRELY agree*», «*I am convinced*», entre otros. Expresa cercanía al texto con formas como «*I never failed to*», «*I had*», «*I take the liberty*», «*I have the hounor*», entre otros; y a su vez también usa formas impersonales para hacer referencia a su tripulación como «*equal pains were taken*», «*she was aired with fires*», «*articles... were judged*», por ejemplo.

Por una parte, en cuanto a los rasgos lingüísticos, podemos apreciar una abundancia de construcciones subordinadas con una gran cantidad de incisos entre comas. Destaca, sobre todo, el uso de pronombres relativos como «that» y «which». Por otra parte, si analizamos los recursos ortotipográficos, en ciertas partes del texto se usan las mayúsculas al principio de cada palabra del título excepto en artículos y preposiciones, como es propio del inglés; en el nombre de algunos de los artículos como «Rob», «Portable Soup or Broth», «Malt» y «Sour Krout» y en los nombres propios «Sir HUGH PALLISER, the Captains CAMPBELL, WALLIS». Del mismo modo, encontramos las convenciones «AS», «ENTIRELY», «SIR» y «TO SIR JOHN PRINGLE, BART, P.R.S.» en mayúscula como rasgo típico en las cartas de la época y el uso de la cursiva en los títulos y en «Resolution». Todo esto con la finalidad de destacar visualmente las partes más importantes del texto.

## 4.2 Análisis del texto meta

Como se explicará en el siguiente apartado, en el proceso de traducción, el objetivo del trabajo es crear una traducción con la misma función y objetivo que el texto original. En este apartado, analizaremos las diferencias entre el texto original y el texto meta.

De forma general, el texto meta, claramente, respeta la función, el registro y el tono originales, al igual que la subjetividad del autor.

En cuanto a los rasgos lingüísticos, la traducción también se caracteriza por la abundancia de oraciones subordinadas e incisos entre comas. Aun así, en casos extraordinarios, ciertas oraciones originales se han tenido que dividir en oraciones más cortas en el texto meta para facilitar la lectura. En cuanto al léxico, todos los términos y elementos pertenecientes a la cultura de partida como «rob», «pound», «sour krout» o «portable soup» se han podido transmitir con éxito; pero, como se discutirá más adelante en las decisiones de traducción, algunas de las soluciones de traducción empleadas, como los pies de página o las explicaciones que no aparecen en el texto original, implican una interrupción en la lectura.

En cuanto a los elementos ortotipográficos, por una parte, las mayúsculas que aparecen en el título y en términos como «Malt», «Portable Soup or Broth», «Rob» y otros no se han reproducido en la traducción porque no añaden información complementaria ni son propias en los textos en español. Por otra, los términos o nombres que sí se han escrito completamente en mayúscula, ya sea por convención o para destacar información, sí se han mantenido en el texto de llegada.

La diferencia más notable entre el texto original y el texto meta es, claramente, el efecto que produce en sus respectivos lectores. A diferencia del lector inglés, que percibe el texto de partida como un texto original, producido en su propia lengua y con convenciones propias de esta; el público español percibirá esta traducción como una obra no original, como un texto extranjerizado con convenciones ajenas a su cultura.

## 5 PROCESO DE TRADUCCIÓN

En este apartado se discutirán y argumentarán las decisiones de traducción, pero antes de eso, se hará una explicación de la teoría utilizada para la argumentación, es decir, se explicará la clasificación de los tipos de problemas, estrategias y técnicas de traducción. Para ello partiremos de la teoría que propone Mariana Orozco Jutorán en *Metodología de la traducción directa del inglés al español; materiales didácticos para la traducción general y especializada* (2016) para la clasificación de problemas y estrategias de traducción y la teoría de Amparo Hurtado Albir en *Traducción y Traductología: Introducción a la Traductología* (2001) para la clasificación de técnicas de traducción.

### 5.1 Clasificación de los problemas y estrategias de traducción

Mariana Orozco distingue cuatro tipos de problemas de traducción: de comprensión, de transferencia, de reexpresión y pragmáticos. También propone diferentes estrategias para resolver cada uno de estos problemas.

1. De **comprensión** → La dificultad aparece al no lograr entender un elemento y se dividen en dos tipos:
  - **Lingüísticos:** elementos no culturales del texto como términos, expresiones, estructuras sintácticas, mecanismos de cohesión, etc.  
**Estrategias:** Buscar el término en diccionarios monolingües, consultar dudas con hablantes nativos, consultar textos paralelos, fijarse más en la idea que genera más que en la forma escrita en la que se presenta una idea...
  - **Extralingüísticos:** estos pueden ser elementos culturales, que pueden ser diferentes en la cultura original y de llegada: elementos enciclopédicos, o conocimiento general, o elementos temáticos, que pueden dificultar la comprensión del texto si no se tiene un buen conocimiento sobre el ámbito temático.  
**Estrategias:** Consultar dudas con hablantes nativos, consultar textos paralelos u obras enciclopédicas.
2. De **transferencia** → El problema aparece cuando no podemos comprender o identificar correctamente un elemento de la cultura original. Pueden dar pie a calcos e interferencias entre culturas. Se dividen en dos tipos:
  - **Lingüísticos:** confusión o interferencias causadas por términos, expresiones o estructuras sintácticas.  
**Estrategias:** Buscar en diccionarios de dudas, normativos, de sinónimos; consultar con otros hablantes nativos del español para asegurarnos de que no aparecen interferencias en la traducción.
  - **Extralingüísticos:** elementos culturales, como costumbres o tradiciones, que son extraños para la cultura receptora.

**Estrategias:** Consultar dudas con hablantes nativos, consultar textos paralelos o investigar sobre elementos culturales.

3. **De reexpresión** → Cuando sí se comprende un elemento en la lengua de llegada, pero no se sabe cómo restituirlo, se dice que tenemos un problema de reexpresión. Se dividen en dos tipos:

- **Lingüísticos:** cuando la dificultad reside en redactar con naturalidad, en reexpresar el léxico o la sintaxis, o en adecuarse al tono, modo, campo, dialecto, etc.

**Estrategias:** Usar diccionarios normativos, de uso, de sinónimos, guías de estilo, textos paralelos, etc. Ponerse en el lugar del lector meta o evitar pegarse demasiado al texto original.

- **Extralingüísticos:** cuando se dificulta explicar, adaptar o sustituir los elementos culturales, enciclopédicos o temáticos del texto.

**Estrategias:** Tener en cuenta la función de la traducción o consultar técnicas de traducción.

4. **Pragmáticos** → Cuando no se reproduce de manera correcta la intención, las presuposiciones y los elementos implícitos presentes en el texto de partida se dice que tenemos un problema pragmático; es decir, cuando no se tiene en cuenta el encargo de traducción, el futuro lector o el contexto en el que está escrito el texto original.

**Estrategias:** Ponerse en el lugar del lector meta, tener en cuenta el encargo de traducción o las expectativas del público meta.

## 5.2 Clasificación de las técnicas de traducción

Amparo Hurtado Albir nos presenta en su obra dieciocho técnicas diferentes de traducir elementos:

1. **Adaptación** → Reemplazar un elemento cultural propio de la cultura de origen por otro reconocible por la cultura de llegada.
  - Ej.: *Hasta la vista, baby* → Syonara, baby.
  - Ej.: *Béisbol* → Fútbol
2. **Compresión lingüística** → Sintetizar o resumir elementos lingüísticos, Se utiliza especialmente en interpretación simultánea y subtitulación.
  - Ej.: Yes, so what? → ¿Y? (Sí, ¿y qué?)
3. **Ampliación lingüística** → Añadir elementos lingüísticos sin ninguna necesidad.
  - Ej.: No way! → ¡De ninguna de las maneras! (¡En absoluto!).

4. **Elisión/Reducción** → No restituir elementos de información que aparecen en el texto de partida.
  - Ej.: *One group of workers, the navvies – short for navigators – were particularly prominent* → Destacaba especialmente un grupo de trabajadores, los navvies.
5. **Amplificación** → Añadir, en el texto meta, información (paráfrasis explicativas, notas del traductor, etc.) que no consta en el texto original.
  - Ej.: رهش ناضمر (Ramadán) → Ramadán, el mes de ayuno para los musulmanes.
6. **Descripción** → Reemplazar un término o expresión por una descripción de su forma y/o función.
  - Ej.: Tras la cena sacaron a la mesa un *panettone* → Tras la cena sacaron a la mesa un bizcocho tradicional que se come en Nochevieja en Italia.

\*A diferencia de la técnica de amplificación, que mantiene el término en el texto meta, la técnica de descripción elimina el término original y lo sustituye directamente por una explicación.

7. **Equivalente acuñado** → Utilizar un término o expresión reconocido (por una entidad de peso o por el uso lingüístico) como equivalente en la lengua de llegada.
  - Ej.: *They are as like as two peas* → Se parecen como dos gotas de agua.
8. **Préstamo** → Usar un término o expresión propios de la lengua original en la traducción. Puede ser puro (sin ningún cambio) o neutralizado (adaptado a la lengua meta).
  - Ej.: *Bestseller* → Bestseller (puro)
  - Ej.: *Router* → Rúter (neutralizado)

\*El préstamo pasa a ser equivalente acuñado cuando lo reconoce como tal una entidad o institución con suficiente peso que fija el léxico de la lengua.

9. **Calco** → Traducción literal de un término o sintagma. Puede ser léxico y estructural
  - Ej.: *Kindergarten* → Jardín de infancia
  - Ej.: *E-mail* → Correo electrónico
10. **Traducción literal** → Traducción palabra por palabra de unidades léxicas largas como los sintagmas o expresiones.
  - Ej.: *They are as like as two peas* → Se parecen como dos guisantes.

\*Los calcos son unidades léxicas más pequeñas mientras que la traducción literal se usa para expresiones y sintagmas más largos.

11. **Generalización** → Utilizar términos más generales o neutros.

- Ej.: *Come on, I want to stop at a Walgreens* → Vamos, tengo que pasar por la farmacia.

**12. Particularización** → Utilizar términos más precisos o concretos.

- Ej.: Vamos, tengo que pasar por la farmacia → *Come on, I want to stop at a Walgreens*

**13. Transposición** → Se produce un cambio de categoría gramatical respecto al texto original.

- Ej.: *The students actively participated* → Los estudiantes participaron con entusiasmo.

**14. Modulación** → La traducción representa un cambio de punto de vista, de enfoque o de categoría de pensamiento en comparación con el texto original; puede ser léxica y estructural.

- Ej.: *You're going to be a dad!* → ¡Estoy embarazada!

**15. Sustitución (lingüística o paralingüística)** → El cambio de elementos lingüísticos por paralingüísticos (entonación, gestos) o viceversa.

- Ej.: *She said: "Yes"* → Ella asintió.

**16. Creación discursiva** → Establecer una equivalencia efímera, que resultaría totalmente imprevisible fuera de su contexto.

- Ej.: *Rumble fish* (película) → La ley de la calle.

**17. Variación** → Cambio de elementos lingüísticos (o paralingüísticos: entonación, gestos, etc.) relacionados con la variación lingüística: tono textual, estilo, dialecto social, dialecto geográfico, etc.

**18. Compensación** → Si no se ha podido reflejar cierta información o efecto estilístico en el mismo lugar en el que aparece situado en el texto de partida, podemos compensarlo introduciendo información u otro elemento estilístico, que no aparezca en el original, en otra parte del texto meta.

### 5.3 Decisiones de traducción

Por lo que se refiere a la metodología, las decisiones de traducción que se discutirán más adelante varían en función del objetivo de la traducción. ¿Con qué finalidad traducimos un texto? ¿Para quién traducimos? Al texto meta se le ha dado un enfoque funcional, es decir, se ha optado por la traducción comunicativa. Este tipo de traducción «se centra en la comprensión y reexpresión del sentido del texto original conservando la traducción la misma finalidad que el original y produciendo el mismo efecto en el destinatario; se mantiene la función y el género textual» (Hurtado, 2001; 252). La traducción va dirigida, al igual que el texto original, a un público especializado con conocimiento sobre el tema y contexto histórico.

## 1. F.R.S.

<b>Texto original</b>	F.R.S.
<b>Explicación del término</b>	Abreviación de «Fellow of the Royal Society». Se trata del título honorífico de miembro de la Real Sociedad de Londres. Se les otorga a unos pocos individuos cada año por logros sostenidos en algún campo de la ciencia.
<b>Contexto</b>	«By Captain James Cook, F.R.S.»
<b>Problema de traducción</b>	Comprensión extralingüística y reexpresión extralingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Por el capitán James Cook, miembro de la Royal Society.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Calco
<b>Observaciones</b>	A pesar de ampliar esta sigla para la traducción, los títulos honoríficos se escriben en minúscula por norma.
<b>Fuentes consultadas</b>	Cambridge Dictionary: <a href="#">FRS   significado en inglés - Cambridge Dictionary</a> Real Academia Española: <a href="https://www.rae.es/academico/pedro-ii-emperador-de-brasil">https://www.rae.es/academico/pedro-ii-emperador-de-brasil</a>

## 2. Sir/Bart.

<b>Texto original</b>	Sir/Bart.
<b>Explicación del término</b>	«Bart.» es la abreviación de «baronet». Título hereditario otorgado por la corona británica, superior al de caballero e inferior al de barón. Los portadores de este título tienen derecho a ser tratados de «sir», en el caso de los hombres, o «lady», en el caso de las mujeres.
<b>Contexto</b>	«Addressed to Sir John Pringle, Bart, P.R.S.»

<b>Problema de traducción</b>	Comprensión lingüística,
<b>Propuesta de traducción</b>	«Para sir John Pringle, baronet, presidente de la Royal Society.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Préstamo
<b>Observaciones</b>	Hay que tener en cuenta que «baronet» está adoptado por la lengua española desde hace siglos, por eso, a pesar de ser una palabra de origen extranjero, no debe escribirse en cursiva. Como este título ofrece el derecho a ser llamado «sir», este tratamiento honorífico no debe traducirse por «señor».
<b>Fuentes consultadas</b>	Cambridge Dictionary: <a href="#">BARONET   English meaning - Cambridge Dictionary</a>  (Zerolo, 1895: 341): <a href="https://apps.rae.es/ntlle/SrvltGUIMenuNtlle?cmd=Lema&amp;sec=1.0.0.0.0">https://apps.rae.es/ntlle/SrvltGUIMenuNtlle?cmd=Lema&amp;sec=1.0.0.0.0</a> .

### 3. P.R.S.

<b>Texto original</b>	P.R.S.
<b>Explicación del término</b>	Abreviación de «President of the Royal Society». Se trata del título honorífico de presidente de la Real Sociedad de Londres.
<b>Contexto</b>	«Addressed to Sir John Pringle, Bart, P.R.S.»
<b>Problema de traducción</b>	Comprensión extralingüística y reexpresión extralingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Para sir John Pringle, baronet, presidente de la Royal Society.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Calco
<b>Observaciones</b>	A pesar de ampliar esta sigla para la traducción, los títulos honoríficos se escriben en minúscula por norma.

<b>Fuentes consultadas</b>	(Wikipedia, 2024, abril 20): <a href="#">List of presidents of the Royal Society - Wikipedia</a>
----------------------------	--

#### 4. Mile-End

<b>Texto original</b>	Mile-End
<b>Explicación del término</b>	Distrito al este de Londres.
<b>Contexto</b>	«Mile-end, March 5; 1776.»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión extralingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Mile End, Londres, 5 de marzo, 1776»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Amplificación
<b>Observaciones</b>	Es posible que el público meta no esté familiarizado con Mile End, por lo tanto, ampliamos la localización y añadimos que se encuentra en Londres. En la mayoría de las páginas web y documentos en los que se menciona este distrito se escribe sin el guion. De este modo nos adaptamos al referente del lector hispanoparlante.
<b>Fuentes consultadas</b>	Google Maps: <a href="#">Mile End - Google Maps</a>

#### 5. R. Mar. 7,

<b>Texto original</b>	R. Mar. 7,
<b>Explicación del término</b>	La abreviatura «R.» seguida de una fecha y un mes indica la fecha de recepción de una carta.
<b>Contexto</b>	«SIR, R. Mar. 7, 1776

	AS many gentlemen have expressed some surprize at the uncommon good state of health which the crew of the <i>Resolution</i> ,...»
<b>Problema de traducción</b>	Comprensión lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	<p>«SIR,      Recibida el 7 de marzo,      1776.</p> <p>COMO muchos caballeros han expresado cierta sorpresa al ver el buen y poco común estado de salud de la tripulación del <i>Resolution</i>...»</p>
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	<p>Traducción literal      Consulta de textos paralelos en inglés</p>
<b>Observaciones</b>	Es común encontrar este tipo de notaciones al principio o al final de las cartas históricas para indicar el registro de cuándo fueron recibidas. Sin embargo, esta convención no es común encontrarla en las cartas en español.
<b>Fuentes consultadas</b>	<p>(National Museum of Australia, s. f.): <a href="#">Cook and the Royal Society   National Museum of Australia (nma.gov.au)</a></p> <p>(The Royal Society of London, 1776):  <a href="https://www.biodiversitylibrary.org/item/212159#page/8/mode/1up">https://www.biodiversitylibrary.org/item/212159#page/8/mode/1up</a>.</p>

## 6. Experienced

<b>Texto original</b>	Experienced
<b>Explicación del término</b>	En contexto, el verbo « <i>experienced</i> » se puede traducir como «ha experimentado» o «ha tenido».
<b>Contexto</b>	«(...) the uncommon good state of health which the crew of the <i>Resolution</i> , under my command, experienced (...)»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«(...) el buen y poco común estado de salud de la tripulación del <i>Resolution</i> (...)»

<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Elisión
<b>Observaciones</b>	Elidiendo el verbo se consigue un discurso más natural, a la vez que se mantiene el significado original.
<b>Fuentes consultadas</b>	No se han consultado fuentes

## 7. Pint

<b>Texto original</b>	Pints
<b>Explicación del término</b>	Unidad de medida que varía según el país o la región. Puede utilizarse para medir volumen o peso. En este contexto representa una unidad de volumen.
<b>Contexto</b>	«We had on board a large quantity of Malt, of which was made sweet-wort, and given (...) from one to two or three pints in the day to each man, or in such proportion as the surgeon thought necessary...»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística y pragmático
<b>Propuesta de traducción</b>	«A bordo teníamos una gran cantidad de malta, de la cual hicimos mosto dulce (...) Se les proporcionó de una a dos o tres pintas <sup>1</sup> al día por hombre, o tanto como el médico considerara necesario...»  (a pie de página) <small><sup>1</sup>En el Reino Unido una pinta equivale a unos 568 mililitros.»</small>
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Amplificación (Nota del traductor)
<b>Observaciones</b>	La pinta es una unidad de medida con la que el lector meta no está familiarizado y es necesario convertir esta unidad de volumen a otra más reconocible para el público español. Teniendo en cuenta que las oraciones del texto original son frases largas con muchos incisos, se ha optado por escribir esta conversión al pie de página para no interrumpir el discurso más de lo necesario.
<b>Fuentes consultadas</b>	Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/pinta?m=form">https://dle.rae.es/pinta?m=form</a>

	Oxford English Dictionary: <a href="https://www.oed.com/dictionary/pint_n?tab=meaning_and_use#30319280">https://www.oed.com/dictionary/pint_n?tab=meaning_and_use#30319280</a>
--	---

## 8. Surgeon

<b>Texto original</b>	Surgeon
<b>Explicación del término</b>	En inglés, la figura responsable del cuidado médico de la tripulación en un barco se llama «surgeon», que en cualquier otro contexto se podría traducir como «cirujano».
<b>Contexto</b>	«Malt, of which was made sweet-wort (...) from one to two or three pints in the day to each man, or in such proportion as the surgeon thought necessary (...)»
<b>Problema de traducción</b>	Transferencia lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«(...) de malta, de la cual hicimos mosto dulce (...) Se les proporcionó de una a dos o tres pintas <sup>1</sup> al día por hombre, o tanto como el médico considerara necesario (...)»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Generalización
<b>Observaciones</b>	El referente del lector meta no corresponde con el referente de la cultura original. En este contexto, «surgeon» y «cirujano» no son equivalentes, por lo tanto, optamos por usar un término más general, «médico», que permite al público meta hacerse una idea de las funciones de esta figura.
<b>Fuentes consultadas</b>	Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/cirujano?m=form">https://dle.rae.es/cirujano?m=form</a> Oxford English Dictionary: <a href="https://www.oed.com/dictionary/smoke_v?tab=meaning_and_use#220771_37">https://www.oed.com/dictionary/smoke_v?tab=meaning_and_use#220771_37</a>

## 9. Quart

<b>Texto original</b>	Quart
-----------------------	-------

<b>Explicación del término</b>	Unidad de medida que varía según el país o la región. Puede utilizarse para medir líquidos. En este contexto representa una unidad de volumen.
<b>Contexto</b>	«We had on board a large quantity of Malt, of which was made sweet-wort, and given (...) as the surgeon thought necessary; which sometimes amounted to three quarts in the twenty-four hours.»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística y pragmático
<b>Propuesta de traducción</b>	«A bordo teníamos una gran cantidad de malta, de la cual hicimos mosto dulce (...) Se les proporcionó (...) tanto como el médico considerara necesario; que a veces llegaba a tres cuartos <sup>2</sup> en veinticuatro horas. (a pie de página) <sup>2</sup> En el Reino Unido un cuarto equivale a unos 1,137 litros.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Amplificación (Nota del traductor)
<b>Observaciones</b>	El cuarto es una unidad de medida con la que el lector meta no está familiarizado y es necesario convertir esta unidad de volumen a otra más reconocible para el público español. Teniendo en cuenta que las oraciones del texto original son frases largas con muchos incisos, se ha optado por escribir esta conversión al pie de página para no interrumpir el discurso más de lo necesario.
<b>Fuentes consultadas</b>	Oxford English Dictionary: <a href="https://www.oed.com/dictionary/quart_n2?tab=meaning_and_use">https://www.oed.com/dictionary/quart_n2?tab=meaning_and_use</a>

## 10. Sour Krout/Sauerkraut

<b>Texto original</b>	Sour Krout
<b>Explicación del término</b>	Col fermentada o chucrut.
<b>Contexto</b>	«Sour Krout, of which we had also a large provision (...)»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión extralingüística

<b>Propuesta de traducción</b>	«De col fermentada, también tuvimos una gran provisión (...)»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Adaptación Consulta de textos paralelos en español
<b>Observaciones</b>	Usar «col fermentada» en vez de «chucrut» nos permite no ceñirnos a una época o cultura en particular.
<b>Fuentes consultadas</b>	Word Reference: <a href="#">sauerkraut - English-Spanish Dictionary - WordReference.com</a> (Jáuregui-Lobera, 2017: 424): <a href="https://doi.org/10.19230/jonnpr.1510">https://doi.org/10.19230/jonnpr.1510</a>

## 11. Pound

<b>Texto original</b>	Pound
<b>Explicación del término</b>	Unidad de medida de peso.
<b>Contexto</b>	«A pound of it was served to each man (...)»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística y pragmático
<b>Propuesta de traducción</b>	«Durante el viaje, se servía una libra <sup>3</sup> por hombre dos veces a la semana (...)» (a pie de página) <sup>3</sup> Una libra equivale a unos 454 gramos.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Amplificación (Nota del traductor)
<b>Observaciones</b>	La libra es una unidad de medida con la que el lector meta no está familiarizado y es necesario convertir esta unidad de volumen a otra más reconocible para el público español. Teniendo en cuenta que las oraciones del texto original son frases largas con muchos incisos, se ha optado por escribir esta conversión al pie de página para no interrumpir el discurso más de lo necesario.

<b>Fuentes consultadas</b>	Oxford English Dictionary: <a href="https://www.oed.com/dictionary/pound_n1?tab=factsheet#29088838">https://www.oed.com/dictionary/pound_n1?tab=factsheet#29088838</a>
----------------------------	---

## 12. Portable soup

<b>Texto original</b>	Portable soup
<b>Explicación del término</b>	Alimento deshidratado hecho a partir del caldo o extracto de carne o verduras. Se hervía hasta obtener la consistencia de la gelatina y, una vez reducida, se ponía a secar hasta quedar completamente sólida. Este tipo de alimento era muy común en el ejército o la Marina Real Británica entre los siglos XVIII y XIX.
<b>Contexto</b>	«Portable Soup or Broth, was another essential article, of which we had likewise a liberal supply.»
<b>Problema de traducción</b>	Transferencia extralingüística y reexpresión extralingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«El caldo o la sopa portátil, asimismo, fueron artículos esenciales, de los cuales también tuvimos una provisión abundante.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Calco Consulta de textos paralelos en español
<b>Observaciones</b>	No hay observaciones.
<b>Fuentes consultadas</b>	(Jáuregui-Lobera, 2017: 419): <a href="https://doi.org/10.19230/jonnpr.1510">https://doi.org/10.19230/jonnpr.1510</a>

## 13. Messes

<b>Texto original</b>	Messes
<b>Explicación del término</b>	Plural de «mess». Término en inglés para hacer referencia a una comida, normalmente guiso, o plato preparado, a partir de varios ingredientes mezclados que se sirve para muchos.
<b>Contexto</b>	«It enabled us to make several nourishing and wholesome messes (...)»

<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Eso nos permitió hacer varias comidas nutritivas y saludables (...)»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Generalización
<b>Observaciones</b>	De forma más coloquial o vulgar se puede traducir como «rancho», pero en este contexto no conserva el registro necesario. Se traduce de forma más genérica por «comidas».
<b>Fuentes consultadas</b>	<p>Merriam-Webster: <a href="#">Mess Definition &amp; Meaning - Merriam-Webster</a></p> <p>Word Reference: <a href="#">rancho - Diccionario Inglés-Español WordReference.com</a></p> <p>Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/rancho?m=form">https://dle.rae.es/rancho?m=form</a></p>

#### 14. Rob of lemons and oranges

<b>Texto original</b>	Rob of lemons and oranges
<b>Explicación del término</b>	Generalmente, sirope espeso hecho a partir de la reducción del zumo de alguna fruta. Normalmente, se le añade azúcar o miel y se usa especialmente para propósitos medicinales. En este contexto, se hace referencia a la receta de « <i>rob</i> » de James Lind, que se hace a partir de la ebullición de 800 mililitros de zumo de limón o de naranja hasta que solo quede una décima parte del volumen original. Esta receta no cuenta con ningún tipo de azúcar o endulzante añadido.
<b>Contexto</b>	«Further, we were provided with Rob of lemons and oranges; which the surgeon found useful in several cases.»
<b>Problema de traducción</b>	Comprensión lingüística y reexpresión lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Además, se nos proporcionó «arrope», hecho a partir de la reducción del zumo de limón o naranja; que el médico consideró útil en varias ocasiones.»

<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Adaptación (entre comillas) y explicación
<b>Observaciones</b>	Para esta traducción también se han tenido en cuenta los términos «jarabe» y «sirope», pero por definición «arlope» se acerca más al concepto de «rob» de James Lind. De todas formas, «arlope» no se adapta al cien por cien al significado del término original. De este modo, añadimos las comillas y una corta explicación del término entre comas la primera vez que se menciona. Llegados a este punto, el lector ya tiene en mente el concepto; por lo tanto, de aquí en adelante no es necesario añadir la explicación en el texto cada vez que se menciona el término.
<b>Fuentes consultadas</b>	(Carpenter, 1987: 233)  (Wikipedia, 2024, abril 26): <a href="#">rob - Wiktionary, the free dictionary</a>  (Slow Food Foundation for Biodiversity, s. f.): <a href="#">Rob - Arca del Gusto - Slow Food Foundation (fondazionesslowfood.com)</a>  Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/arrope">https://dle.rae.es/arrope</a>  Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/jarabe?m=form">https://dle.rae.es/jarabe?m=form</a>  Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/sirope?m=form">https://dle.rae.es/sirope?m=form</a>

## 15. Smoaked

<b>Texto original</b>	Smoaked
<b>Explicación del término</b>	«Smoake» o «smoke», en contexto, se refiere a la acción de echar humo, gas o vapores a algo, en este caso un espacio, para desinfectarlo o purificarlo.
<b>Contexto</b>	«Once or twice a week she was aired with fires; and when this could not be done, she was smoaked with gunpowder moistened with vinegar or water.»
<b>Problema de traducción</b>	Transferencia lingüística

<b>Propuesta de traducción</b>	«Se ventilaba con fuego una o dos veces a la semana; y cuando esto no era una opción, se fumigaba con pólvora humedecida con vinagre o agua.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Particularización Consulta de textos paralelos en español.
<b>Observaciones</b>	El término «smoke» puede tener varias traducciones: «ahumar», «sahumar», «humear», «fumigar» o «fumar», por ejemplo. La dificultad aquí reside en saber qué término se adapta mejor al contexto. «Ahumar» por definición serviría en este caso, pero «fumigar» es un término más preciso y describe la intención con la que usaban el humo, para desinfectar.
<b>Fuentes consultadas</b>	Oxford English Dictionary: <a href="https://www.oed.com/dictionary/smoke_v?tab=meaning_and_use#22077137">https://www.oed.com/dictionary/smoke_v?tab=meaning_and_use#22077137</a> Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/fumigar?m=form">https://dle.rae.es/fumigar?m=form</a> Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/ahumar?m=form">https://dle.rae.es/ahumar?m=form</a> Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/sahumar?m=form">https://dle.rae.es/sahumar?m=form</a> Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/humear?m=form">https://dle.rae.es/humear?m=form</a> (Moll, 1934: 1117): <a href="https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18357/v13n12p1111.pdf?sequence=1">https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18357/v13n12p1111.pdf?sequence=1</a>

## 16. Ship's coppers

<b>Texto original</b>	Ship's coppers
<b>Explicación del término</b>	Una de las acepciones de «copper» lo define como un caldero, grande y hecho de cobre. En contexto, se utiliza el término «coppers» para hacer referencia no solo a los calderos, sino a los utensilios hechos de cobre.
<b>Contexto</b>	«Proper care was taken of the ship's coppers, so that they were kept constantly clean.»
<b>Problema de traducción</b>	Comprensión lingüística

<b>Propuesta de traducción</b>	«Tuvimos cuidado de mantener los utensilios de cobre del barco siempre limpios..»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Amplificación
<b>Observaciones</b>	Entre muchas otras teorías sobre la causa del escorbuto, se creía que los utensilios de cobre que utilizaban, como los de cocina, eran responsables de esta enfermedad. Esta teoría, claramente, no es verdad, pero sí es cierto que el cobre sucio es una buena base para que proliferen las bacterias.
<b>Fuentes consultadas</b>	Merriam-Webster: <a href="#">Copper Definition &amp; Meaning - Merriam-Webster</a> (Price, 2017): <a href="https://www.sciencehistory.org/stories/magazine/the-age-of-scurvy/">https://www.sciencehistory.org/stories/magazine/the-age-of-scurvy/</a> (Carpenter, 1987: 64, 240)

## 17. At no allowance

<b>Texto original</b>	We were never at an allowance
<b>Explicación del término</b>	La expresión «at no allowance» se entiende como sinónimo de «at pleasure», «unsparingly» o «unmercifully».
<b>Contexto</b>	«Of this essential article we were never at an allowance (...)
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Ese artículo esencial nunca nos faltó (...)
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Modulación
<b>Observaciones</b>	Al no encontrar una expresión equivalente a «at no allowance» que coincidiera en significado, se ha optado por reformular la oración, cambiando, así, el punto de vista.

<b>Fuentes consultadas</b>	(Wright, 1898: 44): <a href="#">The English Dialect Dictionary, Being the Complete Vocabulary of All Dialects and Provincialisms</a> - Google Books
----------------------------	---

## 18. Thereof

<b>Texto original</b>	Thereof
<b>Explicación del término</b>	En contexto, «thereof» hace referencia al sustento de tipo animal y/o vegetal al que se hace referencia en la oración anterior.
<b>Contexto</b>	«We came to few places where either the art of man or nature did not afford some sort of refreshment or other, either of the animal or vegetable kind. It was my first care to procure what could be met with of either by every means in my power, and to oblige our people to make use thereof (...)»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Fuimos a pocos lugares donde la mano del hombre o la naturaleza no proporcionara alguna forma u otra de sustento, ya fuera de tipo animal o vegetal. Mi principal preocupación fue conseguir sustento de cualquiera de los dos tipos con todos los medios a mi alcance, y obligar a nuestra gente a consumirlos (...)»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Transposición
<b>Observaciones</b>	Resulta un problema de reexpresión porque «thereof» y su antecedente no están lo suficientemente juntos dentro de la oración como para establecer una relación directa. Este adverbio, en el texto meta se traduce por el pronombre «-los». Se produce un cambio de categoría gramatical.
<b>Fuentes consultadas</b>	Oxford English Dictionary: <a href="https://www.oed.com/dictionary/thereof_adv?tab=meaning_and_use">https://www.oed.com/dictionary/thereof_adv?tab=meaning_and_use</a>

## 19. By disease/Of illness

<b>Texto original</b>	By disease/Of illness
-----------------------	-----------------------

<b>Explicación del término</b>	Tanto «disease» como «illness» pueden traducirse como «enfermedad». En inglés, estos dos términos no son sinónimos totales, tienen características que los diferencian. A pesar de esto, en este contexto se utilizan como sinónimos.
<b>Contexto</b>	«These, SIR, were the methods, (...) by which the Resolution performed a voyage (...) with the loss of one man only by disease, and who died of a complicated and lingering illness, without any mixture of scurvy.»
<b>Problema de traducción</b>	Reexpresión lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Estos han sido, SIR, (...) los métodos gracias a los cuales el Resolution realizó un viaje (...) con la pérdida de solo un hombre por enfermedad, que murió de una dolencia compleja y persistente, sin síntomas de escorbuto.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Reformulación de la traducción en voz alta. Consulta de sinónimos.
<b>Observaciones</b>	Al traducirse los dos términos por «enfermedad», se produce una repetición. Intentar elidir esta repetición provocaría un cambio de sentido o complicaría innecesariamente la oración. Por lo tanto, sustituimos uno de los términos por un sinónimo que encaje en el contexto, en este caso «dolencia».
<b>Fuentes consultadas</b>	Real Academia Española: <a href="https://dle.rae.es/dolencia?m=form">https://dle.rae.es/dolencia?m=form</a> (Eisenberg, 1977): <a href="https://doi.org/10.1007/bf00114808">https://doi.org/10.1007/bf00114808</a> .

## 20. I have the hounor to be, SIR, &c.

<b>Texto original</b>	I have the hounor to be, SIR, &c.
<b>Explicación del término</b>	Abreviación de despedida al final de las cartas escritas para mostrar respeto. Es muy común encontrar este tipo de despedida, como «I am, &c.», en cartas del Reino Unido de siglos anteriores. La expresión original solía ser «I am, with all due respect, your lordships', most humble and most obedient servant.» o «I have the honour to be, with the highest consideration, Your Excellency's obedient servant.», entre otras, dependiendo de quién recibiera la carta.

<b>Contexto</b>	«I have the honour to be, SIR, &c.»
<b>Problema de traducción</b>	Transferencia lingüística
<b>Propuesta de traducción</b>	«Tengo, SIR, el honor de ser, etc.»
<b>Técnica o estrategia de traducción</b>	Traducción literal Consulta a textos paralelos en inglés
<b>Observaciones</b>	En cartas en español del siglo XVIII ya aparecen formas de despedida como «Soy de Vmd. &c.», «Nuestro señor dé a Vmd. mucha vida, y salud, &c.» o «...como a Vmd. a quien guarde Dios, &c.» que hoy en día han caído en desuso. De todos modos, proponemos una traducción literal, ya que no podemos optar por un equivalente acuñado.
<b>Fuentes consultadas</b>	(The Royal Society of London, 1776: 22, 267). <a href="https://www.biodiversitylibrary.org/item/212159#page/8/mode/1up">https://www.biodiversitylibrary.org/item/212159#page/8/mode/1up</a> . (Feijoo, 1774: 71, 77, 99): <a href="https://books.google.es/books?hl=es&amp;lr=&amp;id=X-hDAQAAMAAJ&amp;oi=fnd&amp;pg=PA1&amp;dq=cartas+eruditas+y+curiosas&amp;ots=FRIEk4lM9w&amp;sig=Qgshzo95cs1qTbO6jTRgwQUEpO0#v=onepage&amp;q&amp;f=false">https://books.google.es/books?hl=es&amp;lr=&amp;id=X-hDAQAAMAAJ&amp;oi=fnd&amp;pg=PA1&amp;dq=cartas+eruditas+y+curiosas&amp;ots=FRIEk4lM9w&amp;sig=Qgshzo95cs1qTbO6jTRgwQUEpO0#v=onepage&amp;q&amp;f=false</a>

## 6 CONCLUSIONES

Como hemos comentado en la introducción, el objetivo fundamental de este trabajo era crear una traducción funcional del texto "The method taken for preserving the health of the crew of his Majesty's ship the 'Resolution' during her late voyage round the World" (1776), lo cual se ha podido realizar con éxito a través de la documentación de principio a fin del proceso de traducción.

Al empezar este trabajo tenía una idea muy clara de cómo desarrollaría el proceso de decisiones de traducción. Empecé basándome en la teoría que propone Mariana Orozco Jutorán en *Metodología de la traducción directa del inglés al español; materiales didácticos para la traducción general y especializada* (2016) para la clasificación de técnicas de traducción, pero a medida que desarrollaba la justificación de las decisiones traductológicas, me di cuenta de que la clasificación que propone no se ceñía adecuadamente a los problemas de traducción que propongo en este trabajo. Así que decidí basarme en otra teoría.

A medida que justificaba el proceso de traducción en base a la clasificación de técnicas que desarroja Amparo Hurtado Albir en *Traducción y Traductología: Introducción a la Traductología* (2001), me di cuenta de que había problemas que, dependiendo del encargo, podían resolverse con más de una técnica a la vez o problemas que no entraban en esta clasificación. De este modo vemos que las técnicas no son la única solución a los problemas de traducción. Existen las estrategias, que se enfocan en el proceso cognitivo de la traducción más que en el resultado sobre papel.

Como ha sido de esperar, el proceso de traducción no ha sido lineal, es decir, este trabajo no ha consistido en sólo documentarse, traducir y analizar, sino en documentarse, analizar, traducir, volver a analizar, volver a documentarse y corregir la traducción. Esto solo hace más evidente la importancia de la documentación y de entender qué papel juega una obra como esta dentro de una cultura y una época en concreto.

Como resultado de este TFG, hemos conseguido una traducción funcional/comunicativa para futuros estudios. El lector meta no percibe esta traducción como un texto original de la cultura de llegada, sino como un texto extranjerizado. Aprovecho la oportunidad para plantear la posibilidad de traducir este mismo texto, pero empleando otra metodología, por ejemplo, la filológica o libre; que consecuentemente resultarían en textos metas completamente diferentes. De hecho, podríamos llegar a una traducción que el público meta sí percibiera como un texto original.

Con este proyecto espero haber podido reflejar que una obra no son solo palabras, sino el contexto, la cultura y la historia que hay detrás de ellas; y como traductores y traductor as, nuestra responsabilidad no es transmitir sólo lo que está escrito, sino un contexto, una historia y una cultura.

Por una parte, con este trabajo he tenido la gran oportunidad de aplicar y reforzar todos esos conocimientos que he ido adquiriendo a lo largo de la carrera que, sin duda, serán claves para mi futuro profesional. Por otra, espero que este trabajo sirva para futuras investigaciones sobre la historia del escorbuto y James Cook, así como para la traducción histórica o el análisis del proceso traductológico.

## 7 BIBLIOGRAFÍA

- Almazán, J. A. (2015). *Estudio Clínico y epidemiológico de la primera circunnavegación a la tierra*. [Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Madrid]. Repositorio Universidad Autónoma de Madrid. <http://hdl.handle.net/10486/667619>.
- Australian Dictionary of Biography. (2006). *James Cook (1728-1779)*. [Recuperado el 14 de febrero de 2024 en <https://adb.anu.edu.au/biography/cook-james-1917/text2279>].
- Cambridge Dictionary. English Dictionary, Translations & Thesaurus*. (2024). [Recuperado el 5 de abril de 2024 en <https://dictionary.cambridge.org/>].
- Carpenter, K. J. (1987). *The History of scurvy and Vitamin C*. (edition, 2<sup>a</sup>). Cambridge University Press.
- Clínica Universidad de Navarra. (s.f.). *Alimentos ricos en vitamina C o ácido ascórbico*. [Recuperado el 23 de enero de 2024 en <https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/alimentos-ricos-vitamina-c>].
- Collins Dictionary*. (s.f.). [Recuperado el 5 de abril de 2024 en <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english>].
- Cook, J. (1776). XXII. The Method Taken for Preserving the Health of the Crew of His Majesty's Ship the Resolution during Her Late Voyage Round the World. *Philosophical Transactions, of the Royal Society of London*. 66(1). 402-406. [Recurso en línea en <https://royalsocietypublishing.org/doi/pdf/10.1098/rstl.1776.0023>].
- Eisenberg, L. (1977). Abstract. Disease and illness Distinctions between professional and popular ideas of sickness. *Culture, Medicine and Psychiatry*, 1(1), 9-23. <https://doi.org/10.1007/bf00114808>.
- Feijoo, B. J. (1774) *Cartas eruditas y curiosas. Tomo I*. Nueva impresión. Madrid: Imprenta Real de la Gazeta; A costa de la Real Compañía de Impresores, y Libreros. [Recurso en línea en <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=X-hDAQAAMAAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=cartas+eruditas+y+curiosas&ots=FRIEk4IM9w&sig=Qgshzo95cs1qTbO6jTRgwQUEpO0#v=onepage&q&f=false>].
- Google. (s.f.). Mile End, London, UK. [Recuperado el 3 de abril de 2024 en [Mile End - Google Maps](#)].
- Gutiérrez, L. (2019). *El escorbuto en los siglos XV-XVIII*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Sevilla]. Depósito de Investigación Universidad de Sevilla. [https://hdl.handle.net/11441/91389](http://hdl.handle.net/11441/91389).

- Hemilä, H. (2006) Appendix 1: A brief history of vitamin C and its deficiency, scurvy. Do vitamins C and E affect respiratory infections? [Dissertación académica, Universidad de Helsinki]. Repositorio abierto de la Universidad de Helsinki. 101-104. <http://hdl.handle.net/10138/20335>.
- Hemilä, H. (2006) Introduction. *Do vitamins C and E affect respiratory infections?* [Dissertación académica, Universidad de Helsinki] Repositorio abierto de la Universidad de Helsinki. 1-3. <http://hdl.handle.net/10138/20335>.
- Hurtado, A. (2001). *Traducción y traductología: Introducción a la Traductología*. Ediciones Cátedra. [Recurso en línea en [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/29102/mod\\_resource/content/1/Hurtado\\_m%C3%A9todos\\_t%C3%A9cnicas.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/29102/mod_resource/content/1/Hurtado_m%C3%A9todos_t%C3%A9cnicas.pdf) (pp. 240-271)].
- Jae, W. (2019) Introduction. *Vitamin C in Human Health and Disease: Effects, Mechanisms of Action, and New Guidance on Intake*. Springer Natura. 1-20. [Recurso en línea en [https://www.google.es/books/edition/Vitamin\\_C\\_in\\_Human\\_Health\\_and\\_Disease/rca\\_nDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1](https://www.google.es/books/edition/Vitamin_C_in_Human_Health_and_Disease/rca_nDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1)].
- Jáuregui-Lobera, I. (2017). Navegación e historia de la ciencia: Escorbuto. *Journal of Negative and No Positive Results*. 2(9). 416-430. <https://doi.org/10.19230/jonnpr.1510>.
- Lind, J. (1753). *A Treatise of the Scurvy in Three Parts*. United Kingdom: Kincaid. [Recurso en línea en [https://www.google.es/books/edition/A\\_Treatise\\_of\\_the\\_Scurvy\\_in\\_Three\\_Parts/PkRcAAAACAAJ?hl=en&gbpv=1&dq=](https://www.google.es/books/edition/A_Treatise_of_the_Scurvy_in_Three_Parts/PkRcAAAACAAJ?hl=en&gbpv=1&dq=)].
- Maxfield, L., Daley, S.F., Crane, J.S. (2023) *Vitamin C Deficiency*. National Library of Medicine. National Institutes of Health. [Recuperado el 2 de febrero de 2024 en <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK493187/>].
- Mayberry, J. A. (2004). *Scurvy and Vitamin C*. [Trabajo académico, Universidad de Harvard] Repositorio de acceso abierto de Harvard (DASH). <http://nrs.harvard.edu/urn-3:HUL.InstRepos:8852139>.
- Merriam-Webster Dictionary*. (s.f.). [Recuperado el 13 de mayo de 2024 en <https://www.merriam-webster.com/>].
- Milne, I. (2013) Who was James Lind and what exactly did he achieve. *Journal of the Royal Society of Medicine*. 105(12). 503-508. [Recurso en línea en [10.1258/jrsm.2012.12k090](https://doi.org/10.1258/jrsm.2012.12k090)].
- Moll, A. A. (1934). Los orígenes de la desinfección, en particular en los buques. *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP)*. 13 (12). 1111-1121. [Recurso en línea en <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18357/v13n12p1111.pdf?sequence=1>].

- National Institutes of Health. (2019). *Vitamina C: Hoja informativa para consumidores*. [Recuperado el 22 de enero de 2024 en <https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminC-DatosEnEspanol/>].
- National Museum of Australia. (s.f.). *Cook and the Royal Society*. [Recuperado el 3 de abril de 2024 en <https://www.nma.gov.au/exhibitions/exploration-and-endeavour/cook-royal-society#:~:text=>].
- National Center for Advancing Translational Sciences. (s.f.). *Scurvy*. [Recuperado el 25 de noviembre de 2023 en <https://web.archive.org/web/20170126020402/https://rarediseases.info.nih.gov/diseases/10406/scurvy>].
- Orozco, M. (2016). *Metodología de la traducción directa del inglés al español: materiales didácticos para traducción general y especializada*. (edición, 3<sup>a</sup>). Editorial Comares.
- Oxford English Dictionary*. (s. f.). [Recuperado el 4 de junio de 2024 en <https://www.oed.com/>].
- Price, C. (2017). *The Age of Scurvy. Distillations Magazine*. Science History Institute. [Recuperado 25 de abril de 2024 en <https://www.sciencehistory.org/stories/magazine/the-age-of-scurvy>].
- Real Academia Española. (s. f.). *Pedro II, emperador de Brasil*. [Recuperado el 6 de junio de 2024 en <https://www.rae.es/academico/pedro-ii-emperador-de-brasil>].
- Real Academia Española. (s. f.). *Diccionario de la lengua española*. [Recuperado el 11 de mayo de 2024 en <https://dle.rae.es/>].
- Real Academia Nacional de Medicina de España. (2023). *Diccionario Panhispánico de Términos Médicos*. [Recuperado el 18 de noviembre de 2023 en <https://dptm.es/>].
- Rodríguez, A. R. (2018). *El descubrimiento español de la cura del escorbuto*. ABC Blogs. [Recuperado el 9 de febrero de 2024 en <https://abcblogs.abc.es/espejo-de-navegantes/otros-temas/el-descubrimiento-espanol-de-la-cura-del-escorbuto.html>].
- Ruiz, V. (2022). *Españoles contra el escorbuto: empirismo, ciencia y tecnología de los alimentos al servicio de las grandes travesías oceánicas de la Edad Moderna*. Editorial Universidad de Jaén. [Recurso en línea en <https://elibronet.are.uab.cat/es/ereader/uab/227883>].
- Slow Food Foundation for Biodiversity. (s. f.). *Rob: Arc of taste*. [Recuperado el 30 de abril de 2024 en <https://www.fondazionslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/rob/>].
- The Royal Society of London. (1776). *Philosophical Transactions, of the Royal Society of London*. 66(1). London: W. Bowyer and J. Nichols for Lockier Davis. [Recurso en línea en <https://royalsocietypublishing.org/toc/rstl/1776/66>].

The Royal Society of London. (2024). *Copley Medal*. [Recuperado el 4 de diciembre de 2023 en <https://royalsociety.org/medals-and-prizes/copley-medal/>].

The Royal Society Publishing. (s.f.). *Philosophical Transactions*. [Recuperado el 3 de diciembre de 2023 en <https://royalsocietypublishing.org/journal/rstl>].

Torres, M. (2003). Los viajes del capitán Cook en el siglo XVIII. Una revisión bibliográfica. Biblio 3W, *Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*. Universidad de Barcelona. 8(441). [Recurso en línea en <https://www.ub.edu/geocrit/b3w-441.htm>].

Wikipedia. (2024, abril 20). *List of presidents of the Royal Society*. [Recuperado el 25 de abril de 2024 en [https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_presidents\\_of\\_the\\_Royal\\_Society](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_presidents_of_the_Royal_Society)].

Wikipedia. (2024, abril 26). *Rob*. En Wiktionary, the free dictionary. [Recuperado el 30 de abril de 2024 en <https://en.wiktionary.org/wiki/rob>].

Word Reference. (s.f.). *Diccionario Inglés-Español de Word Reference*. [Recuperado el 6 de abril de 2024 en <https://www.wordreference.com/>].

Wright, J. (1898). *The English Dialect Dictionary, Being the Complete Vocabulary of All Dialect Words Still in Use, Or Known to Have Been in Use During the Last Two Hundred Years: A-C*. Reino Unido: H. Frowde. [Recurso en línea en [https://www.google.es/books/edition/The\\_English\\_Dialect\\_Dictionary\\_Being\\_the/oEMOAQAAMAAJ?hl=es&gbpv=1](https://www.google.es/books/edition/The_English_Dialect_Dictionary_Being_the/oEMOAQAAMAAJ?hl=es&gbpv=1)].

Zerolo, E. (1895). Diccionario enclopédico de la lengua castellana. París: Granier hermanos.  
[Recurso en línea en <https://apps.rae.es/ntlle/SrvltGUIMenuNtlle?cmd=Lema&sec=1.0.0.0.0>.]