

# 淡江大學 109 學年度日間部轉學生招生考試試題

系別：西班牙語文學系三年級

科目：西班牙文翻譯

57-1

考試日期：7月22日(星期三)第2節

本試題共 3 大題，

2 頁

## 第一大題：台灣美食詞彙翻譯 25%

1. 蚵仔煎 \_\_\_\_\_
2. 肉粽 \_\_\_\_\_
3. 剉冰 \_\_\_\_\_
4. 蚵仔麵線 \_\_\_\_\_
5. 百香果雙響炮飲料 \_\_\_\_\_
6. 珍珠奶茶 \_\_\_\_\_
7. 手搖杯飲料 \_\_\_\_\_
8. 冬至湯圓 \_\_\_\_\_
9. 肉圓 \_\_\_\_\_
10. 鹽酥雞 \_\_\_\_\_

## 第二大題 中翻西內容 25%：

端午節：人們於五月五號慶祝龍舟節/端午節，而這個節日並不具有宗教性質。這段歷史最為人所知之處是為了紀念一位投江(汨羅江)自盡的偉大詩人兼外交家，屈原。據說粽子的由來是因為人們當時沒有找到他的軀體，所以他們把用米製成的球狀物投入河裡來防止魚來吃他的軀體。

本試題係由印刷

# 淡江大學 109 學年度日間部轉學生招生考試試題

系別：西班牙語文學系三年級

科目：西班牙文翻譯

57-2

考試日期：7月22日(星期三) 第2節

本試題共 3 大題， 2 頁

第三大題：西翻中

請將下文翻譯成中文 50%

## ¿QUÉ ES LA DIETA MEDITERRÁNEA?

Si nos atenemos a definición establecida por la Fundación de la Dieta Mediterránea (<http://fdmed.org>), la dieta mediterránea más que unas palabras relacionadas únicamente con las comidas, expresan un estilo de vida equilibrada en el que se combinan hábitos alimentarios condicionados por la agricultura, medios de vida y costumbres (*recetas y formas de cocinar, tradiciones, etc.*) del arco mediterráneo (*especialmente: España, sur de Francia, Italia, Grecia y Malta*) junto a la práctica de ejercicio físico de forma habitual, que ha demostrado su beneficio para la salud y modelo de vida saludable.

Es importante la influencia cultural en la transmisión generación tras generación de la dieta mediterránea, que toma como base una combinación simple y equilibrada de alimentos fáciles de conseguir y disponibles en cada localidad según la época del año.

Como referimos, está muy unida al estilo de vida de los pueblos mediterráneos a lo largo de su historia, ha evolucionado incorporando nuevos alimentos y formas de preparación. La Dieta Mediterránea se considera un patrimonio cultural (*el 16 de noviembre de 2010 fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*), partiendo de la base no sólo material de comer y beber, sino también como un importante componente social.

La importancia en la salud del individuo se basa en ser una dieta equilibrada, variada y con un aporte adecuado de nutrientes, unido a los beneficios por su bajo contenido en ácidos grasos saturados y alto en monoinsaturados, hidratos de carbono complejos y fibra, así como la riqueza en sustancias antioxidantes.