

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

Domínguez Puig, Aïda; Bestué, Carmen, dir. Deliciosa traducción. Traducción gastronómica : Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual. 2017. (1202 Grau en Traducció i Interpretació)

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/189539>

under the terms of the  BY-NC-ND ^{IN} COPYRIGHT license

[Deliciosa traducció]



Traducció gastronómica: Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Facultat de traducció i
d'interpretació
**Grau de Traducció i
d'Interpretació**

Treball de Fi de Grau
Curs 2016-2017

UAB

Universitat Autònoma
de Barcelona

Deliciosa traducción. Traducción gastronómica: Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Deliciosa traducció. Traducció gastronòmica: Estudi sobre l'evolució dels seus procediments segons la tipologia textual.

Delicious translation. Gastronomy translation: Study about the evolutions of its procedures depending on textual typology.

Aïda Domínguez Puig

Carmen Bestué

Facultat de Traducció i d'Interpretació. Universitat Autònoma de Barcelona.

Grau en Traducció i Interpretació.

2016-2017

Palabras clave: traducción gastronómica, tipología textual, procedimientos, método, evolución, globalización, gastronomía.

Paraules clau: traducció gastronòmica, tipologia textual, procediments, mètode, evolució, globalització, gastronomia.

Keywords: gastronomy translation, textual typology, procedures, method, evolution, globalization, gastronomy.

Resumen: El objetivo principal de este trabajo es analizar la evolución de los procedimientos de traducción empleados en el ámbito de la traducción gastronómica. Además, se resalta la importancia de la tipología textual y del papel que juega este elemento a la hora de escoger el método traductor a aplicar, convirtiéndose entonces en un factor determinante en el análisis de los textos propuestos.

Se analizan textos tan variados como recetas de cocina, fragmentos de obras literarias y cartas de restaurantes. Para poder observar la evolución producida durante los últimos años se usan dos ejemplos dentro de cada tipología, analizando un total de seis textos. De estos textos se destacarán las técnicas de traducción escogidas ante posibles problemas para determinar el método traductor empleado en cada caso.

Por otro lado, se reflexiona a partir de los resultados del análisis sobre el papel de la globalización en el mundo gastronómico y, por consiguiente, en la traducción gastronómica.

Resum: L'objectiu principal del treball és analitzar l'evolució dels procediments de traducció emprats en l'àmbit de la traducció gastronòmica. A més, es ressalta l'importància de la tipologia textual i del paper que juga aquest element a l'hora d'escollir el mètode traductor a aplicar, convertint-se aleshores en un factor determinant per analitzar els textos proposats.

S'analitzaran textos tan variats com receptes de cuina, fragments d'obres literàries i cartes de restaurants. Per poder observar l'evolució produïda durant els últims anys es faran servir dos exemples dins de cada tipologia, analitzant un total de sis textos. D'aquests textos es destacaran les tècniques de traducció escollides davant de possibles problemes per determinar el mètode traductor emprat en cada cas.

Per altra banda, es reflexiona a partir dels resultats de l'anàlisi sobre el paper de la globalització en el món gastronòmic i, per conseqüent, en la traducció gastronòmica.

Summary: The work's main objective is to analyse the evolution of the translations procedures applied on the area of the gastronomy translation. Furthermore, it is highlighted the importance of the textual typology and the role played by this element when the translator chooses the method to apply, making it a determinant factor to analyse the proposed texts.

It will be analysed a wide range of texts, such as cooking recipes, extracts from literary works and restaurant's menus. To observe the evolution produced during the last years there will be two examples into each typology, having in total six texts to analyse. From these texts, will be underscored the translation techniques chosen when dealing with possible problems, to determine the translation method used in each case.

On the other side, the analysis' results will lead to a reflexion about the role of globalization in the gastronomic world and, by consequence, in the gastronomic translation.

Aviso legal

© Aïda Domínguez Puig, Bellaterra, 2017. Todos los derechos reservados.

Ningún contenido de este trabajo puede ser objeto de reproducción, comunicación pública, difusión y/o transformación, de forma parcial o total, sin el permiso o la autorización de su autora.

Avís legal

© Aïda Domínguez Puig, Bellaterra, 2017. Tots els drets reservats.

Cap contingut d'aquest treball pot ésser objecte de reproducció, comunicació pública, difusió i/o transformació, de forma parcial o total, sense el permís o l'autorització de la seva autora.

Legal notice

© Aïda Domínguez Puig, Bellaterra, 2017. All rights reserved.

None of the content of this academic work may be reproduced, distributed, broadcast and/or transformed, either in whole or in part, without the express permission or authorization of the author.

Índice de contenidos

Introducción: Sabores universales, platos locales	1
1. Breve historia de la traducción gastronómica: del primero al postre	3
1.1. Cómo las magdalenas se convirtieron en muffins	9
2. La traducción según el comensal: la importancia de la tipología textual	11
3. Cocinar con palabras: la traducción de recetas	16
3.1. Análisis del libro <i>Plain Cookery in English and Spanish</i>	17
3.2. Análisis de la traducción de <i>200 Chocolate recipes</i>	26
3.3. La evolución de los procedimientos en la traducción de recetas	33
4. Festín literario: la traducción gastronómica en la literatura	35
4.1. Análisis de la traducción de fragmentos de <i>Don Quijote de la Mancha</i>	37
4.2. Análisis de la traducción de fragmentos de <i>Tormenta de Espadas</i>	47
4.3. La evolución de los procedimientos en la traducción gastronómica literaria	55
5. Vender humo (o aromas): la traducción de cartas de restaurantes	58
5.1. Análisis de la traducción del catálogo de El Bulli de 1987	59
5.2. Análisis de la traducción de la carta de Can Roca	64
5.3. La evolución de los procedimientos en la traducción de cartas de restaurantes	70
6. Conclusión: La influencia de la globalización en los procedimientos de traducción gastronómica, ¿expansión cultural o pérdida de la identidad?	72
7. Bibliografía	I

Índice de figuras e imágenes

Imagen 1. Reconstrucción del <i>Llibre de Sent Soví</i>	4
Imagen 2. Edición moderna de <i>El Epulario</i>	5
Imagen 3. Magdalena, <i>Muffin</i> y <i>Cupcake</i>	9
Figura 1: Las tres dimensiones del contexto (Hatim y Mason, 1990: 79)	13
Figura 2: La tipología de Adam según la adaptación de Castellà (1992)	14
Imagen 4. Portada de <i>Plain Cookery in English and Spanish</i>	17
Figura 3: Tabla de equivalencias utilizadas en <i>Plain Cookery in Spanish and English</i> (por orden de aparición)	19
Figura 4: Tabla de términos endémicos en <i>Plain Cookery in Spanish and English</i> (por orden de alfabético)	20
Figura 5: Glosario de pescado en <i>Plain Cookery in Spanish and English</i> (1920?:10-12)	21
Figura 6: Elisiones detectadas en la traducción al inglés de <i>Plain Cookery in Spanish and English</i>	22
Figura 7: Préstamos encontrados en <i>Plain Cookery in Spanish and English</i>	23
Figura 8: Particularización en <i>Plain Cookery in Spanish and English</i>	24
Imagen 5. Portada de <i>200 Recetas para chocolate</i>	26
Figura 9: La traducción de los apartados de <i>200 Chocolate recipes</i>	27
Figura 10: Tabla de términos endémicos en <i>200 Chocolate recipes</i>	28
Figura 11: Expresiones «humorísticas» en <i>200 Chocolate recipes</i>	29
Figura 12: Fragmentos de traducción gastronómica literaria en <i>El ingenioso hidalgo don Quixote de la Mancha</i> y <i>The History of the Valorous & Witty Knight-Errant Don Quixote of the Mancha</i>	38
Figura 13: Préstamos puros en los fragmentos elegidos de <i>Don Quixote</i>	42
Figura 14: Traducciones literales en los fragmentos elegidos de <i>Don Quixote</i>	43
Figura 15: Sustituciones en los fragmentos elegidos de <i>Don Quixote</i>	44
Figura 16: Fragmentos de traducción gastronómica literaria en <i>A Storm of Swords</i> y <i>Tormenta de Espadas</i>	48
Figura 17: Equivalentes acuñados usados en la traducción de <i>A Storm of Swords</i>	52
Figura 18: Sustituciones en la traducción de <i>A Storm of Swords</i>	53
Imagen 6. Plato conocido como <i>Leche of Brawn</i> .	53
Imagen 7. Portada de una de las primeras ediciones de la traducción al inglés de Thomas Shelton de <i>Don Quixote</i>	55
Figura 19: Recopilación de los platos del catálogo de El Bulli en 1987	59
Imagen 8. Una de las primeras cartas de El Bulli	61
Figura 20: Uso de la traducción literal en el catálogo de El Bulli en 1987	62

Figura 21: Préstamos en la traducción del catálogo de El Bulli en 1987	63
Figura 22: Lista de platos clásicos del Celler de Can Roca	64
Figura 23: Uso de la descripción al traducir la carta del Celler de Can Roca	67
Figura 24: Préstamos en la traducción de la carta del Celler de Can Roca	68

*La cocina no tiene fronteras,
pero ha de tener raíces.*

Martín Berasategui

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Introducción: Sabores universales, platos locales

Desde la segunda mitad del siglo XX, la traducción y, como consecuencia, la traductología han avanzado a pasos agigantados gracias al fenómeno conocido como «globalización». Productos de todas partes del mundo llegan al consumidor local, en muchas ocasiones sin que éste sepa en absoluto sobre su procedencia. Desde el manual de instrucciones de nuestro nuevo televisor al último *bestseller* que llena todos los aparadores de las librerías del barrio; no hay duda entonces de que el trasvase de los elementos culturales que encontramos en muchos de estos textos es uno de los mayores retos para los traductores actuales.

Este intercambio cultural constante provoca una infinidad de actividades traductorales, y tal como afirma en su teoría Lvóvskaya, el trasvase de los elementos culturales familiares para los lectores del texto de origen puede suponer todo un reto para el traductor encargado de crear el texto que llegará a las manos de lectores de otras partes del mundo. Esta problemática se recoge en la obra de Hurtado (2016), que nos ofrece varios parámetros para clasificar los tipos de traducción y reconocer así el método adecuado para enfrentarnos al texto.

La traducción gastronómica, el plato principal de esta disertación, se encuentra, comúnmente, en textos especializados de carácter técnico. Tomando como base la catalogación de ámbitos culturales propuestos por Nida (1945), en este trabajo nos centraremos en el campo de la cultura material, concretamente, en la gastronomía. No hablamos solo de nomenclatura específica (cómo se expresan las cantidades en una receta o el nombre de los útiles empleados) sino también de ciertas convenciones textuales que el traductor debe conocer antes de enfrentarse al texto.

Pero, ¿qué podemos denominar traducción gastronómica? ¿Qué implica para el traductor? ¿Existe una única tipología textual en la que encontrar este fenómeno de choque cultural?

El objetivo de este trabajo es resolver algunas de las dudas que hemos planteado o, mejor dicho, analizar las posibles respuestas que surgen desde la teorización sobre textos de dicho ámbito y también desde algunos ejercicios prácticos de análisis y comparación de originales y traducciones. Con esta meta, repasaremos primero el breve

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

camino de lo que podemos considerar traducción gastronómica, señalando sus momentos históricos más destacables y reflexionando sobre la actualidad del género en España u otros países de habla hispana.

Sin más dilación, pasaremos a analizar ejemplos prácticos con el afán de demostrar que podemos encontrar fragmentos de traducción gastronómica en infinitos tipos de texto. En especial, estudiaremos tres textos: un texto instructivo (una receta), un texto literario (fragmento de una novela) y un texto informativo (la carta de un restaurante). Con este mismo ejercicio identificaremos el método traductor usado en los textos más actuales y sus antecesores, analizando posibles diferencias y observando también así cómo la percepción del concepto de gastronomía, una idea que configura un parte esencial de la cultura de una nación, ha evolucionado a lo largo de los años.

Siguiendo estos pasos, nos adentraremos en un mundo de sabores y aromas que nos pueden resultar conocidos pero que habrían supuesto completos misterios para nuestros bisabuelos. La globalización nos ha acercado a recónditos rincones del mundo, y, por lo tanto, a su gastronomía. Como afirman expertos en alimentación como M.F.K. Fisher (1988): «With our gastronomical growth will come, inevitably, knowledge and perception of a hundred other things, but mainly ourselves», es decir, la cultura de una sociedad no se comprende sin saborear sus manjares.

Sin embargo, ¿conseguimos con la traducción transportar al lector al mercado abarrotado de donde proceden las especias que forman el plato que está a punto de preparar? ¿O hemos creado un escenario lleno de *atrezo* adaptado a la cultura de llegada para popularizar productos que no pueden encajar en nuestra forma de vida?

1. Breve historia de la traducción gastronómica: del primero al postre

Es complicado hablar de la historia de la propia traducción gastronómica, puesto que es un concepto concebido durante los tiempos recientes, aunque puesto en práctica por muchos traductores e intérpretes durante décadas. Con el fin de repasar el pasado y presente de esta especialización traductológica, deberemos utilizar aquello que conocemos de la historia de la traducción y unirlo con la historia de la gastronomía, encontrando entonces, los momentos en el que el arte culinario experimentó la necesidad de atravesar fronteras mediante traducciones.

Por supuesto, podríamos llenar cientos de páginas analizando el proceso que el ser humano primitivo siguió para convertir la necesidad en un arte. Sin embargo, debemos centrarnos en los textos que surgen de dicha evolución. Para ser más exactos, en esta sección haremos un pequeño repaso de los manuscritos europeos más importantes en la historia de la gastronomía, desde tratados de cocina y recetarios a poemas e incluso canciones; para poder componer la historia de la traducción gastronómica, pero, nos hará falta sumergirnos en los orígenes de la cocina con la ayuda de obras como la de Ilaria Gozzini (1994) o la de Néstor Luján (1997):

Desde los tiempos en el que los romanos llenaban sus mesas con festines en honor al dios Bacus, el gusto por la buena comida ha llenado a los hombres. Ya durante esos años encontramos autores como Apicius, el creador del primer libro de cocina llamado *De re coquinaria*. Su nombre también aparece en crónicas que datan del 90 a.C, otorgándole la autoría de otras obras dedicadas a la descripción de la buena comida.

Aunque la gastronomía, a la par que la traducción, vive un punto álgido en el Renacimiento, es durante el medioevo europeo cuando se empieza a poner sobre papel los conocimientos culinarios de los expertos de la época. El recetario más antiguo encontrado hasta el momento data de 1140 y no está compuesto solo por recetas que puedan agradar a los paladares de nuestros invitados, sino también algunos consejos medicinales para curar dolencias comunes en el momento. Por lo que, aunque esta obra escrita en latín trate básicamente sobre cómo preparar brebajes o alimentos, su función principal es la de un manual de sanación.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Ya en este texto primitivo figuran recetas que no son propias de su región original, la actual Inglaterra, sino de una vecina cercana: Francia. Sin embargo, no se ha descubierto ninguna traducción de la época a las lenguas consideradas vernáculas. Otro recetario destacable escrito durante la Edad Media es el conocido *Llibre de Sent Soví*, un testimonio de la cocina medieval previa a la llegada de los productos procedentes de América.

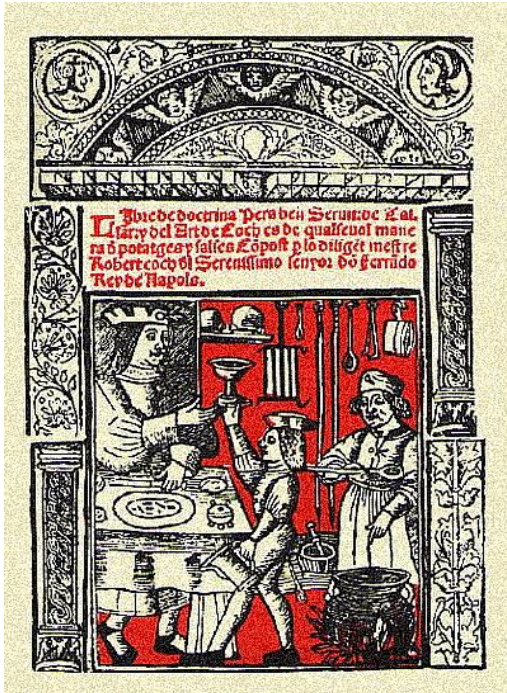


Imagen 1. Reconstrucción del *Llibre de Sent Soví*

El avance en las técnicas de conservación y preparación también queda plasmado en libros como el famoso *Le viandier*¹, uno de los primeros manuscritos en una lengua aún considerada vulgar, escrito a principios del siglo XIV. Este conocido volumen influenció posteriormente a los chefs franceses por su variedad de cocciones. Entre los años 1392 y 1394 otro recetario francés hace historia, siendo la primera obra centrada en la cocina burguesa y la economía doméstica: *Le Ménagier de Paris*.

Un año más tarde, en 1395, se publica la primera traducción al castellano del libro *Libre de Coche de la Canonja de Tarragona*, redactado en 1331. Aunque no sea un recetario, la obra describe las instrucciones sobre alimentos que pueden comerse a lo largo del calendario litúrgico. Podríamos denominarla una de las primeras muestras de la necesidad de compartir la cultura gastronómica de un territorio con culturas cercanas, en este caso lenguas y culturas tan relacionadas como es la castellana y catalana.

Durante los siguientes años, antes del inicio del Renacimiento, la cultura culinaria de la región se desarrollará principalmente en los monasterios, donde se empezarán a establecer reglas acordes con las festividades de la religión cristiana (por ejemplo, la prohibición de la carne los viernes de Cuaresma). También será en los conventos,

¹ Aunque no se pueda asegurar su autoría, esta obra se atribuye a Guillaume Tirel (1326-1395). Su primera publicación data entre 1350 y 1390 aunque la versión más famosa es la edición de 1892, editada en París por Techener en dos volúmenes y con notas y una introducción de Jérôme Pichon y Georges Vicaire.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

centros de enseñanza de actividades agrícolas, ganaderas y gastronómicas donde se escribirán y traducirán toda clase de obras relacionadas en menor o mayor grado con los alimentos, locales y extranjeros.

Durante el Renacimiento, el avance en la cocina europea puede sostenerse mediante tres columnas: Francia, Inglaterra e Italia. La primera introduce nuevas técnicas de vinificación y salsas conocidas actualmente, como por ejemplo la bechamel. Inglaterra desarrollara recetas que aparecen con facilidad en recetarios actuales, como los famosos pasteles de manzana, los pudding de arroz o los pasteles de carne. Por último, Italia aportará la introducción del uso del tenedor y las copas de cristal en la mesa. Además, un genio conocido por sus innovaciones en otras muchas disciplinas, Leonardo Davinci, aportará también su grano de arena a la cultura gastronómica, con fábulas acerca de las especias y alimentos frutales.

En este momento de resurrección de la cultura, se empiezan a traducir recetarios y manuales de cocina del siglo anterior, como ocurre con el caso del libro de origen italiano *Platina* traducido en 1505 al francés. Obras como estas se almacenan durante la época en la Biblioteca Comunal de Dôle, un centro de conocimiento culinario que guía a muchos chefs del momento.

Una de las obras a destacar es el *Libro de la voluptuosidad honesta y de la buena salud o del bienestar*, un tratado sobre la voluptuosidad y el bienestar en diez volúmenes, escritos por Battista Platina, historiador y filósofo. Platina es de los primeros autores en reconocer la importancia de la gastronomía en la cultura, entendiendo el concepto como todo aquello que rodea el hecho de preparar y servir alimentos al comensal, incluyendo la preparación, conservación y maridaje de estos. El conocimiento italiano traspasa rápidamente fronteras por Europa, con traducciones del libro *Epulario* escrito por Giovanne de Rosselli en 1516, que se transformará en *The Italian Banquet* en 1598. Otro recetario escrito durante

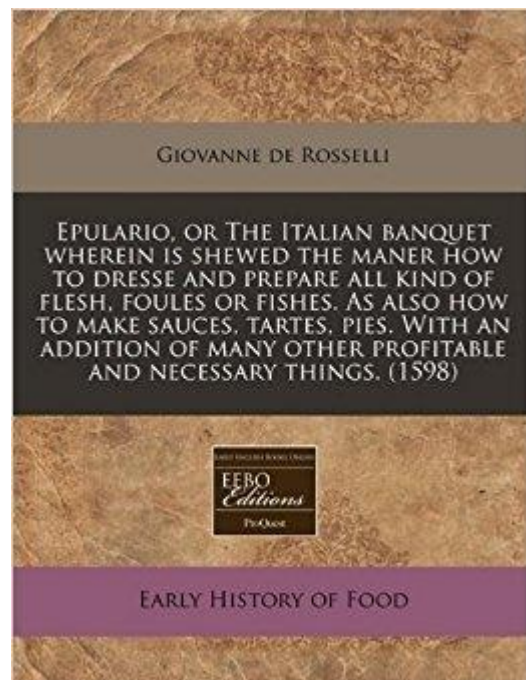


Imagen 2. Edición moderna de *El Epulario*

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

la época elizabethiana es el popular *The Good Huswives Treasure* de 1585.

En otros ámbitos de la palabra escrita, concretamente dentro de la literatura, caben destacar las múltiples alusiones a la cocina que encontramos en las obras de Shakespeare. El autor no habla tan solo de grandes banquetes, extraños condimentos o bebidas sino de la gastronomía más doméstica, mencionando batería de cocina. Además, dentro de su obra se puede apreciar la evolución de su gusto por la comida, volviéndose más refinado.

Con la aparición de elementos americanos, la cocina europea se enriquece, usando ingredientes como el tomate, el azúcar o el cacao. Aunque la ganadería autóctona del Nuevo Mundo pudiera ser pobre, las plantas cultivadas en esas extrañas tierras representaron una revolución en materia alimenticia en España durante el siglo XVI. Para recoger el resultado de este choque cultural, se escriben obras como *Décadas del Nuevo Mundo*, donde se relatan aportaciones americanas que llegaron a Europa a través de España, como por ejemplo las cañas de azúcar, especias y sazónadores como el ajo.

Con la aparición de nuevos ingredientes, las diferentes culturas europeas deben encontrar nomenclaturas comprensibles, como es el caso del tomate, cultivado en tierras europeas por el pionero Nicolás Monárdez, médico y autor de la *Historia medicinal de las cosas que se traen de las Islas Occidentales* (1574). El conocido jitomate español se travesó a la cultura italiana como *Poma de Oro*, de donde derivará el vocablo actual *pomodoro*. Para los franceses, este mismo elemento tomará el nombre de *pomme d'amour*.

Además de ingredientes, las costumbres indígenas se preservan en obras como la del escritor Bernal Díaz, quién relata al detalle la costumbre en *La Mesa Imperial de Moctezuma*. También el fray Francisco de Aguilar traza varias líneas sobre los platillos que solían ofrecerse durante los banquetes del emperador azteca.

La decadencia de España como potencia económica durante el siglo XVII supone un duro golpe a su riqueza gastronómica, pues como describió el mismo procurador de Granada, Don Mateo Lison y Bledna, «la gente no hace más que vagabundear por los caminos comiendo hierbas y raíces²». La situación afectó más tarde a otras naciones como Inglaterra o Francia. La diferencia entre el pueblo llano y la aristocracia queda

² Cita de un discurso realizado a finales de 1621 por Mateo Lisón y Bledna, procurador de Granada.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

reflejada en obras como *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, de Francisco Motiño, cocinero mayor de Felipe III.

Más adelante en la historia europea, durante el siglo XVII y el reinado de Luis XIV, nacen obras de grande importancia en el mundo culinario. En 1654, Nicolás de Bonneforms escribió *Las Delicias de la campiña* en tres tomos. Dos años más tarde, Pierre de Lune publica *Formas y métodos para preparar carnes, pescados y aves*. Estas obras son una muestra de la cocina francesa de la época, siendo traducidos a otras lenguas hasta el siglo XX.

Sin embargo, durante el siglo XVIII, sigue predominando la cocina francesa, retratada en obras como *Les Dons de Comus ou les délices de la table* de 1739 o *The Modern Cook*, publicado en inglés en 1733. Durante ese mismo año aún estaban presentes las confusiones entre nomenclaturas de los ingredientes americanos, como la papa y el camote o moniato, citados por el diccionario de autoridades como un mismo producto.

En España, se edita en 1745 el recetario *El nuevo arte de la cocina*, un retrato culinario de la época de gran valor, donde se habla del uso de aderezos o nuevas técnicas de mejora en la confección de salsas.

Con el siglo XIX, llega uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia de la alimentación: Jean Anthelme Brillat Savarín. Aunque hayamos mencionado múltiples obras y tratados culinarios, Brillat Savarín es el primero en hacer filosofía del valor de los alimentos y el arte que implica su preparación. Su legado tiene como título *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente; obra teórica, histórica y puesta al día, dedicada a los gastrónomos parisienses por un profesor, miembro de diversas sociedades literarias y científicas*. Escrito en 1825, es traducido a otras lenguas como el castellano —1852—, llegando a contabilizar más de una docena de ediciones.

Más cercano al siglo XX, el aclamado Auguste Escoffier funda junto a otros cocineros, en 1873, la revista «L'Art Culinaire». Internacionalmente, pero, se le conocerá por escribir en 1902 *La Guide Culinaire*, que será traducida en pocos años a más de una docena de idiomas, dada su importancia, aún notable en la actualidad. Otros libros de dicho cocinero también fueron traducidos, como es el caso de *Mi cocina* que cuenta con varias reediciones de su traducción al castellano durante los últimos años del siglo XX, del originalmente titulado *Ma cuisine*.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Aunque este autor este clasificado como uno de los chefs más influyentes de la Bella Época, sus ideas se acercan sin duda a los cocineros que reinventaron el concepto de la cocina durante el siglo XX, un siglo esencial para la traducción gastronómica. Debemos recordar que la explotación del turismo como la clasificación de hoteles y servicios o fenómenos como la Guía Michelin hacen imprescindible la presencia de un traductor con alto conocimiento de gastronomía, local y extranjera, que pueda vender los novedosos productos que llegan a las manos de la gente de la época.

La primera Guía Michelin, dedicada a Francia, se edita en 1900, iniciando la colección europea de las Guías Rojas. Al principio, se usan como folletos gratuitos con planos de ciudades, hoteles, médicos y curiosidades del territorio. Una herramienta práctica para los viajeros que escogen el automóvil como medio de transporte. Rápidamente, otras Guías Michelin se extienden por Europa y, sobre todo, en la zona del mediterráneo.

A partir de 1920, pasan a ser productos comerciales y a citar restaurantes, describiendo sus platos e incluso nombrando a los chefs de la casa. Desde 1950, una segunda generación de Guías Michelin ha servido de consejero para aquellos viajeros que necesitaban recomendaciones sobre hoteles o restaurantes en el destino a visitar.

Además de la importancia de la publicidad, la traducción gastronómica también se ve impulsada por movimientos tan conocidos como la Nouvelle Cuisine, que busca romper con la creación y reinención superflua dentro del arte culinario. Se estilan los métodos de preparación y de cocción orientales y americanos, aunque la piedra angular de este estilo de cocina es la base de que el cocinero también debe tener conocimientos en dietética. Todos estos principios los formuló en 1976 Alain Saenderens, creando un decálogo conocido como «Los 10 Mandamientos de la Nouvelle Cuisine».

Las influencias de la cocina oriental empiezan a llegar a Europa a finales de los años 60, haciendo que estrellas francesas como Jean y Pierre Troisgros o Michel Guérard hagan uso de manuales y recetarios provenientes del país del sol naciente para inspirarse y crear sus propios platos. Otros nombres aún más conocidos internacionalmente, como Ferrán Adrià, inventor de nuevas técnicas culinarias, como pueden ser la deconstrucción, las espumas o la esferificación inversa (Gutiérrez De Alva, 2012).

Como comentaremos en la próxima sección, la globalización de estas técnicas provocará también un cambio en el lenguaje culinario internacional, empezando por las

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

nomenclaturas de técnicas futuristas y la aplicación de ingredientes exóticos en platos de fusión, que implican una mezcla de culturas lejanas unidas en un mismo plato.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

1.1 Cómo las magdalenas se convirtieron en muffins

Es innegable que en el mundo actual el inglés es el vehículo comunicativo en muchos ámbitos, ya hablemos del mundo de los negocios o de la informática. Otra área en la que la lengua inglesa ha ganado cierto dominio es la gastronomía. Fenómenos como los restaurantes *fast food* y sus contrarios, la cocina conocida como *slow food*, han aparecido en nuestro territorio sin integrarse en nuestro idioma, sino conservando su esencia a base de préstamos puros.

Las redes sociales, otro jardín plagado de términos ingleses, han contribuido mucho a la expansión de recetas de origen americano como el *mug cake*, *cakepop*, *cupcake* o *muffin*, elementos de repostería de difícil traducción dada la falta de un equivalente en la lengua española. Es decir, por mucho que un *muffin* pueda parecer una tradicional magdalena a los ojos del público general, hay algunas diferencias en la preparación de dicho dulce y los ingredientes que lo forman, por lo que no hablaríamos con propiedad si nombrásemos a ambas pastas con el mismo nombre. Por ejemplo, en la mayoría de recetarios se incluye como ingrediente del *muffin* unos gramos de bicarbonato de sodio, un elemento inexistente en las recetas de magdalenas.



Otro fenómeno a tener en cuenta es la renovada imagen de la traducción, cada vez más valorada por los profesionales del sector. Incluso podemos hablar de agencias de traducción que

Imagen 3. Magdalena, Muffin y Cupcake.

dedican todo su potencial a la traducción gastronómica o culinaria, son famosos ejemplos traductoras como Alyssa Jayne Morse-Salvati o Enrique Cillero, al frente de su agencia Cillero & De Motta.

Y sus traducciones no se limitan a recetarios o cartas de restaurante como las que veremos a continuación, sino también a conferencias, presentaciones, *masterclass* y entrevistas relacionadas con el mundo de la cocina, un sector en pleno auge.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Mediante los análisis que veremos a continuación podremos establecer cómo ha evolucionado, en rasgos generales, la traducción gastronómica y cómo los teóricos de la traductología y los nuevos medios de información han allanado un camino antes arduo y costoso. Por otro lado, no podemos eludir una pregunta cada vez más ligada al mundo de la traducción: ¿está la globalización aproximándonos a nuevas culturas o adaptándolas a nuestro propio mundo?

Cuando hablamos de gastronomía, es sencillo plantear la misma duda. Como declaraba el reconocido chef Jorge Vallejo en la feria gastronómica Madrid Fusión Manila 2016, los mexicanos ya aceptan como propias especias como la canela, que fue importada de Asia. Ante la importancia de las tradiciones y raíces, el chef dice entender la cocina actual como una mezcla de culturas, ejemplificando cómo la cocina tradicional mexicana evolucionó desde las expediciones hasta la actualidad.

Sin embargo, otros cocineros que participaron en el evento, en gran parte centrado en impulsar un diálogo globalizador protomoderno, apuestan por rescatar ingredientes autóctonos totalmente desconocidos por la población local. Este es el caso de Virgilio Martínez, quien afirma que: «Para nosotros es importante reconocernos como peruanos, tener autenticidad en la mesa, aunque pueda haber otras influencias».

También Fernando Pérez de Arellano, con dos estrellas Michelin, aportó al debate enfocándose directamente a la globalización gastronómica. En sus palabras, «La globalización de productos no se puede parar.» También lo apoyó el historiador Antonio Sánchez de Mora, dando un claro ejemplo: «Así pasó con el arroz, que vino a España desde Asia y hoy es parte fundamental de nuestra gastronomía.»

¿Hablamos entonces de un paso más en la evolución de la gastronomía? ¿Sigue un curso natural el desarrollo de nuestros hábitos alimentarios? Actualmente, es difícil encontrar a quien no haya probado un poco de *sushi* o se haya refrescado con un ceviche. Sin embargo, ¿es el producto importado una copia exacta del original o una adaptación preparada para el paladar del comensal?

2. La traducción según el comensal: la importancia de la tipología textual

En la segunda mitad del siglo XX, teóricos como Catford reivindicaron la íntima relación entre la traducción y la tipología textual, tanto del texto original como la del texto final. En sus palabras, la traducción puede entenderse como «la sustitución de material textual en una lengua (LO) por material textual equivalente en otra lengua (LT)» (1965: 39). También Reiss, en 1971, destaca la importancia de conocer los funcionamientos textuales a la hora de traducir. Es decir, las soluciones elegidas por el traductor cambiarán según el tipo de texto al que se enfrenta.

Cuando hablamos de traducción gastronómica, pensamos en seguida en cierto tipo de texto: una receta o un menú de restaurante. Textos claramente funcionales y rebosantes de culturemas que pueden suponer un obstáculo al traductor. El trasvase de estos elementos culturales, influirá, sin duda, en la elección del método traductor, pues cada teórico (o traductor) optará por las técnicas que puedan parecer más adecuadas según la finalidad de la traducción, el modo traductor utilizado y, sobre todo, la tipología textual. En este apartado repasaremos la importancia de la tipología textual, no tan solo dentro de la traducción gastronómica sino como concepto general en el mundo de la traductología.

Dentro de los teóricos que como Catford o Reiss, discutieron sobre el nexo entre traducción y tipología textual durante las últimas décadas del siglo XX, debemos incluir a Wilss (1977), quien señala que la traducción debe tener un enfoque textual y, por lo tanto, el traductor debe ser capaz de comprender el texto original sintáctica, estilística y semánticamente para poder trasvasar con el mayor grado de equivalencia posible las ideas transmitidas en el texto.

Ese mismo año, Coseriu, también estableció que: «No solo se traducen textos; y los textos no se forman tan solo con medios lingüísticos, sino también con la ayuda de medios extralingüísticos» (1977: 219). Según Coseriu, la equivalencia entre textos es posible gracias a la intervención del contexto, un elemento que veremos como decisivo en los análisis que respaldaran este trabajo.

También Hartmann (1980), habla de la importancia de no buscar palabras o frases equivalentes, sino de respetar un discurso completo que normalmente está imbricado en

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

un determinado contexto de situación. Es decir, no podemos olvidar qué tipo de texto es el original ni las fórmulas necesarias para que mantenga el sentido aún haber sido traspasado a otra lengua, y, por lo tanto, cultura. Aunque muchos autores tengan respuesta para la pregunta que Hartmann plantea, no podemos dejar de obviar la duda que será esencial a la hora de escoger el método traductor adecuado: ¿En qué difieren las convenciones textuales entre dos lenguas?

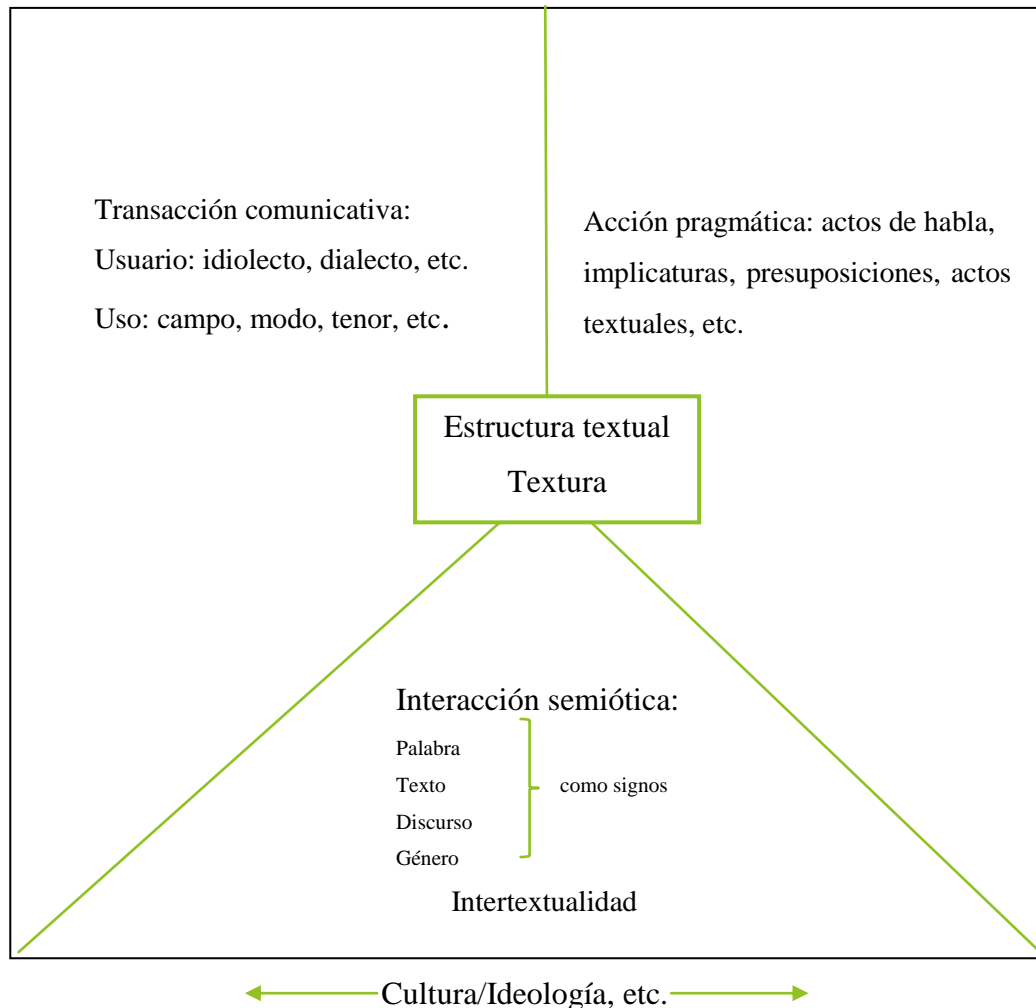
Para responder parcialmente a esta duda, debemos cubrir dos aspectos básicos de un texto; por un lado, no podemos hablar los aspectos más formales. Por ejemplo, Beeby (1996), señaló que las diferencias más significativas en el caso del inglés y el español son las que mantienen una relación con la referencia déictica, la repetición léxica y el uso de conjunciones argumentativas. También podemos señalar otras diferencias obvias como el sistema de géneros, la inclusión del sujeto en el verbo en el caso del castellano, o el rígido orden de las palabras y pronombres en inglés.

Por otro lado, las referencias intertextuales dentro del texto original pueden provocar cambios titánicos al ser este traducido. Por ejemplo, en el caso de la traducción de recetas: Podemos encontrarnos ante un pastel de «Red Velvet» típico de «Devil's Food». Cualquier anglosajón conoce exactamente el tipo de pastel del que hablamos y la mayor parte conocerán también la afamada pastelería que incluso da nombre a otro tipo de pastel con el mismo nombre, una tarta de chocolate con capas y glaseado. Podemos analizar el mismo caso en el sentido inverso. Pocos serán los asturianos que no conozcan qué es un «cachopo»; sin embargo, a los turistas que visiten dicha región habrá que explicarles exactamente de qué se forma el plato.

Será entonces el traductor quién decida qué aspectos deben retenerse o desecharse, dependiendo en gran parte de la finalidad del texto a traducir. En gran parte, como argumentaban Hatim y Mason (1990), será el contexto el que definirá las elecciones de traductor, siendo a su mismo tiempo definido por distintos factores, como podemos apreciar en la siguiente figura:

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Figura 1:
Las tres dimensiones del contexto (Hatim y Mason, 1990: 79)



Todos estos elementos nos proporcionan características que permiten diferenciar los distintos tipos de texto. Sin embargo, dada la inmensa gama de textos existentes, no es sencillo categorizar los textos según sus rasgos comunes. Es decir, la creación de una clasificación que englobe todos los tipos de textos es, esencialmente, una utopía.

Teóricos como Isenberg o Castellà quisieron arrojar algo de luz al asunto, proponiendo y modificando varias clasificaciones. Otros traductólogos, como Biber llegaron a analizar corpus de más de 400 textos para organizar a estos en géneros, categorías gramaticales y finalmente en tipos de texto. Otros, como Werlich, centran su clasificación en el foco contextual del texto, un elemento que el teórico cree un

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

dominante referencial. Sin embargo, para este trabajo, seguiremos una clasificación de base funcional, como la que Castellà (1992) compuso en colaboración con G. Bordons y P. Monné, basándose en la propuesta de Adam:

Figura 2:
La tipología de Adam según la adaptación de Castellà
(1992)

Tipo de texto	Función	Ejemplos
Conversacional	Cuestionar, prometer, agradecer, amenazar, pedir disculpas, etc.	Conversación cara a cara, encuestas, entrevistas, coloquios, tertulias, interrogatorios, diálogos teatrales, de novelas, de cine, etc.
Descriptivo	Informar sobre el estado de las cosas	Descripciones en textos literarios, guías turísticas, catálogos comerciales, publicidades, retratos-robot, etc.
Narrativo	Informar sobre acciones y acontecimientos	Narraciones orales, novelas, cuentos, cómics, noticias, crónicas, reportajes, películas, radio novelas, la primera parte de un boletín meteorológico, etc.
Directivo	Dirigir, ordenar o aconsejar	Instrucciones para el uso de aparatos, para ejercicios gimnásticos, recetas, leyes, etc.
Predictivo	Informar sobre estados o hechos futuros	Profecía, horóscopo, presupuestos, parte de los programas electorales, predicciones meteorológicas, etc.
Explicativo	Informar sobre ideas o conceptos con un <i>espíritu</i> didáctico	Folletos explicativos, parte de discursos políticos y religiosos, muchos proverbios y refranes, conferencias, artículos científicos, la mayoría de los textos académicos (libros de texto, exámenes, apuntes), etc.
Argumentativo	Exponer y rebatir opiniones, convencer, persuadir	Ensayo, oratoria judicial y política, sermones, parte de los recursos de la publicidad, artículos de opinión y editoriales, debates y mesas redondas, etc.
Retórico	Crear belleza o conseguir	Poesía, algunos chistes, adivinanzas, refranes, eslóganes publicitarios, etc.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

	determinados efectos en los receptores mediante el lenguaje	
--	---	--

Como podemos observar, los textos gastronómicos podrían incluirse en cualquier categoría, puesto que la cultura culinaria de una nación está presente en muchos aspectos de la misma. Es decir, en algún poema podemos encontrar referencias a un plato típico o usar un elemento como signo retórico (la manzana para simbolizar el pecado o la tentación, por ejemplo).

Para este análisis, escogeremos tres tipologías predominantes dentro del mundo de la traducción gastronómica:

1. Directivo: textos que nos dan instrucciones sobre procedimientos, en el caso de este trabajo, analizaremos dos recetarios para observar qué métodos se aplican al traducir directrices y valorar si ha habido algún cambio a lo largo de los años.
2. Retórico: en segundo lugar, analizaremos fragmentos de conocidas obras literarias que emplean elementos culinarios ya sea para embellecer o dar un mensaje mucho más profundo dentro de la narrativa.
3. Descriptivo: por último, examinaremos menús y cartas de restaurantes para ver cómo se exponen los elementos que el comensal puede escoger de manera que los reconozca y sea capaz de decidir cuáles son sus preferencias sin haber visto antes los platos a escoger.

Por supuesto, dentro de estos mismos textos podemos encontrar otros textos que podríamos colocar en otras categorías de esta misma propuesta. Sin embargo, hemos decidido categorizarlos según su función principal para tener una guía a la que aferrarnos durante la realización del análisis.

3. Cocinar con palabras: la traducción de recetas.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Al hablar de traducción gastronómica, es imposible no mencionar la traducción de recetas como uno de sus pilares fundamentales. Es evidente que la necesidad de traspasar los métodos de preparación, la combinación de ingredientes y los deliciosos resultados de la mezcla de estos dos componentes de una cultura a otra es palpable desde tiempos antiguos, como hemos podido comprobar en la sección sobre historia de la gastronomía.

Desde la antigüedad hasta nuestros tiempos, los recetarios se han convertido en una herramienta más en la cocina. Actualmente, en cualquier librería o centro comercial podemos encontrar una sección completa dedicada a la gastronomía. Los diferentes estilos de cocina (clásica, moderna, molecular, etc.) o incluso ideologías influyentes en nuestra alimentación (el vegetarianismo, el veganismo, el crudiveganismo, etc.) han ampliado las posibilidades del mercado.

Entonces, podemos considerar los recetarios, en general, libros de tipo funcional. Su objetivo principal es la instrucción de una receta, junto a una lista de ingredientes y, ocasionalmente, variaciones del plato o consejos para adaptarlo al comensal. Bajo esta misma definición, en esta sección analizaremos dos ejemplares de épocas distintas, pero con objetivos similares.

Por un lado, rescataremos de la biblioteca barcelonesa Francesca Bonnemaison un ejemplar de *Plain cookery in English and Spanish*, la quinta edición de un volumen que data, aproximadamente, del año 1920. Seguidamente, examinaremos y compararemos fragmentos del recetario *200 chocolate recipes* y su homónimo español, *200 recetas para chocolate*.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

3.1 Análisis del libro *Plain cookery in English and Spanish*

Para poder comprender las técnicas de traducción empleadas en esta obra, debemos primero entender al autor, y al mismo tiempo, traductor de la pieza. Además, el contexto de su publicación nos será esencial para juzgar la validez de las decisiones tomadas durante el traspaso y el uso de los equivalentes terminológicos.

3.1.1 Rasgos generales

De autor y traductor desconocidos, la marca más personal de este libro habita en los que podemos considerar los editores de la obra: «Beanland, Mailin and Co. Printers and Lithographers». Con tan solo una ojeada a la portada, también podemos deducir que su lugar de publicación será Gibraltar, un hecho que define la naturaleza de la obra y la necesidad de su existencia.

En aspectos formales, la obra de tapa dura se compone de 186 recetas escritas en dos

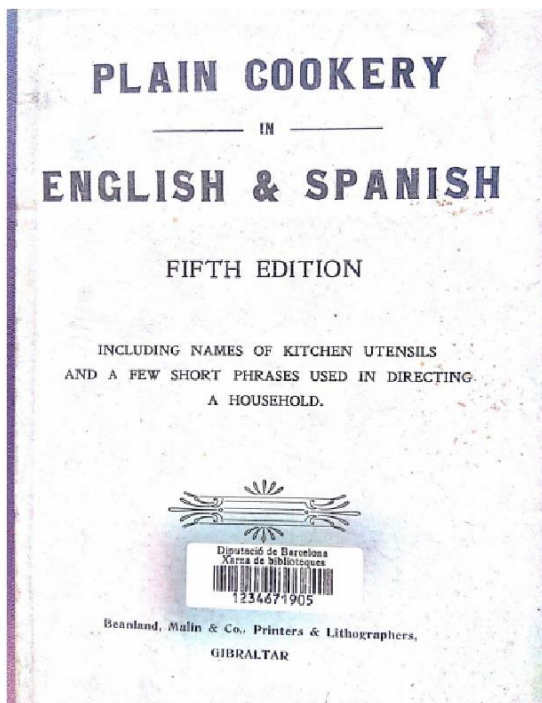


Imagen 4. Portada de *Plain Cookery in English and Spanish*

columnas paralelas. En la columna de la izquierda, se escribe el texto en inglés y su correspondiente español se encuentra alineado a la derecha. Las recetas e instrucciones se ordenan según el tipo de plato, predeterminado por los ingredientes: sopas, pescado, carne, etc. En la página 103 se recoge también un interesante glosario con términos referentes a los utensilios de cocina y verbos comunes. En las siguientes páginas se establecen los diferentes papeles del servicio (doncella, cocinera, etc.) y qué tareas corresponden a cada uno de ellos.

Tal como explica el prefacio, redactado en inglés, este libro es un útil diccionario y recetario para poder dirigir una vivienda, compuesto de recetas tradicionales españolas e

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

inglesas además de un directorio de oraciones útiles para dar órdenes al servicio. Es sencillo entonces, deducir que el público objetivo de la obra es, tal y como se recalca en su inicio, las mujeres angloparlantes que habitaban la región de Gibraltar.

Durante los inicios del siglo XX, la expansión del territorio inglés en Gibraltar aumentó con la construcción de una valla, conocida popularmente como La Verja. En este escenario, abundan las amas de casa o señoras de origen británico que deben lidiar con ingredientes desconocidos e instrucciones en una lengua que aún no dominan. Con el objetivo de saciar a este público, se crean obras como la que examinaremos a continuación, prestando especial atención a la traducción de elementos que comporten una carga cultural.

3.1.2 Análisis de la traducción

Para realizar el análisis de la traducción del recetario observaremos ciertos fragmentos que presentan problemas de traducción, centrándonos en aquellos nombrados por Hurtado (2016). De esta misma obra hemos extraído las denominaciones de lo que consideramos errores de traducción, en parte provocados por las problemáticas que comentaremos y en parte resultado de la inexperiencia o falta de formación del traductor. Como ejemplificaremos a continuación, los problemas de traducción más comunes en esta obra son los que Hurtado (2016: 288) define como extralingüísticos. Es decir, no existen equivalencias exactas en las lenguas trabajadas y el traductor debe elegir una estrategia para facilitar así la comunicación y, posiblemente sin saberlo, definir qué método de traducción se emplea en la obra. Otra de las aristas de esta problemática viene derivada de los problemas pragmáticos (ibídem), es decir, aquellos que vienen dados por la tipología textual. En este caso, la conversión de medidas o la denominación de ciertos ingredientes.

También debemos tener en cuenta que nos encontramos ante una obra editada antes del punto álgido de la teorización acerca de la traducción. Por ese motivo, podemos observar la aplicación de varios métodos en un mismo texto. Esta característica nos llevará a analizar la obra parcialmente, destacando los distintos métodos y técnicas que el traductor empleó en cada fragmento a analizar.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

3.1.2.1 Problemas de traducción

Como hemos comentado, existen dos problemas principales a la hora de traducir un recetario de este tipo. En primer lugar, aún sin haber llegado a afrontar la traducción de la obra, nos encontraremos ante problemas pragmáticos típicos del género —la conversión de medidas, la denominación de ingredientes endémicos— para los que un traductor especializado de la época actual puede estar preparado.

A continuación, podemos ver una tabla de equivalencias de medidas creada a partir del conjunto de recetas que se recogen en el libro:

Figura 3:

**Tabla de equivalencias utilizadas en *Plain Cookery in Spanish and English*
(por orden de aparición)**

Medida en la receta en inglés	Medida en la receta en español
Lbs.	Lbs./Libras
Quart	2 cuartillos (ingleses)
Bunch	Manojito/Manojo
Tablespoonful	Cucharada grande
Pint	Cuartillo (inglés)
Teaspoonful	Cucharadita
Wineglass	Copita
Ounce	Onza
Tea-cupful	Taza (de té)
Tumbler	Vaso
Small lump	Turroncito
Little	Pedacito de
Tea cupful	Taza chica
Dessert spoonful	Cuchara (mediana)/Cucharada de las de pudin
Breakfast cupful	Taza (grande)
Sprig	Matita
Lump	Terrón
Good-sized	Grande
Pinch of	Poquito de

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Como podemos ver, el documento a traducir conlleva la dificultad añadida del uso inexistente de medidas exactas en ambas lenguas. En ningún momento se mencionan gramos o kilos —sino vasos, tazas o cucharas— por lo que la comprensión de las medidas exactas recae en el lector y en el menaje que este vaya a utilizar al elaborar la receta.

El traductor se verá obligado entonces a revisar las medidas y sus equivalentes para que la cantidad de ingredientes en la receta sea la misma.

Otro problema que deberá afrontar el traductor es la traslación de elementos típicos de la cultura española o, en el otro extremo, aún no asentados en la Península Ibérica. A continuación, veremos aquellos términos que componen dicha problemática:

Figura 4:
Tabla de términos endémicos en *Plain Cookery in Spanish and English*
(por orden de alfabético)

Términos en inglés	Términos en castellano
American Stars	Albóndigas de carne
Beef tea	Arroz a la valenciana
Beefsteak pudding	Arroz con leche
Cocked hats (patties)	Becadas y agachonas
Custard	Caldo sustancioso
Dumfillan pastry	Crema
Forced eggs	Croquetas de sesada
Fricasse brainse	Empanadillas
Irish stew	Flan
Isinglass jelly	Jelatina de cola de pescado
Jam roolly-poly	Lengua de vaca
Lemon cheesecakes	Mantecados
Macaroni au gratin	Natillas
Mardi cakes	Rodaballo
Mince meat for mince pies	Ropa vieja
Pancakes	Salsa de manteca de Flandes
Sago pudding	Salsa oscura
Sweet sandwich	Sopa de cebada del Norte

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Welsh rabbit

Torrijas de pan

Además de los nombres de las recetas que hemos visto, no debemos olvidar que gran parte de la cocina de Gibraltar se apoya en el mar Mediterráneo, rico en pescados y crustáceos. El traductor debe enfrentarse a la ardua tarea de encontrar el nombre exacto de cada pescado en ambas lenguas y, en algunos casos, de describir el aspecto de este para que el lector pueda llegar a comprender qué es lo que va a llegar a su plato.

Como una ilustración de los problemas extralingüísticos, el recetario recoge un pequeño glosario centrado en el pescado típico de la zona y sus usos más comunes. A continuación, podemos ver la lista de pescados que se intentará trasladar a la lengua inglesa siguiendo varias técnicas (como veremos en secciones posteriores):

Lista de pescados del libro *Plain Cookery in Spanish and English* (1920?:10-12)

Pescado para hervir:

- Pargo
- Rubio
- Molla
- Pescadilla
- San Pedro
- Boraz
- Lenguado
- Breca
- Robalo

Pescado para guisar:

- Sama
- Safio
- Mero
- Atún
- Corvina
- Cabrilla

Pescado para freír:

- Besugo
- Salmonete
- Jurel
- Doncella
- Caballa
- Anchova
- Sardina
- Sargo
- Chopa
- Aguja
- Bodión
- Fraile
- Pez de Rey
- Boquerón
- Tonino

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Esta extensa lista se ve complementada por explicaciones o ejemplos en la lengua inglesa que comentaremos en la siguiente sección.

Un último punto a tener en cuenta a la hora de presentar los problemas pragmáticos del texto es la presentación de las recetas. Es decir, deben seguirse ciertas estructuras tanto formales como gramaticales. En cuanto a la formalidad, la receta debe presentarse bajo un título, seguido de una lista de ingredientes, y concluir con las instrucciones que nos dirigen al resultado final.

A la hora de redactar este tipo de textos, se extiende el uso del imperativo, puesto que la función primordial de este tipo de texto que podemos enmarcar como directivo —según la tabla de Castellà (1992)³— es la de dirigir al lector, el imperativo parece la forma gramatical más adecuada.

3.1.2.2 Técnicas y método

³ Véase la sección 2. La traducción según el comensal: la importancia de la tipología textual (pp 11).

Ante las diferentes problemáticas que hemos comentado, el traductor utiliza distintas técnicas para superar los obstáculos de la traslación del texto. Utilizando la propuesta expuesta por Hurtado (2016: 269), clasificaremos las soluciones del traductor a los problemas comentados con anterioridad.

Aunque cada fragmento del texto requiere un trato concreto, hay técnicas predominantes en la realización de la traducción a analizar, entre ellas, la descripción, la elisión o el préstamo. En esta sección, ejemplificaremos el uso de dichas técnicas y concluiremos definiendo el método que intencionadamente o sin conocimiento, el traductor usó al escribir la obra.

❖ Descripción:

Como habíamos comentado en la sección anterior, el uso de ingredientes endémicos en las recetas puede complicarnos la búsqueda de un equivalente exacto. Por esa razón, en algunos casos el traductor se ve obligado a describir el producto al lector para que este capte el mensaje del texto original. Este es el caso del glosario de pescados, por ejemplo:

Figura 5:

Glosario de pescado en *Plain Cookery in Spanish and English* (1920?:10-12)

Término descrito en el TO	Descripción
Molla	Large white fish, large head, large grills
Boraz	Species of Bream (like “Besugo”, but reddish in colour black spots on fin.)
Sama	Very large Fish, generally sold by the pound weight, bright and pointed scales.
Mero	Kind of Turbot or Halibut some what flat, leaden colour, white underside. The skin must be removed before cooking (also called Pollock.)
Cabrilla	Rather a small fish, somewhat flat, dark colour with four red markings across the body, notched tail.
Besugo	Bream kind, flat fish, white underside.
Aguja	Small kind of Eel, greenish colour
Bodi6n	Sea-fish resembling Tenchy

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Jurel	Fish of the Gudgeon kind. (There are 2 kinds, white kind the best.)
-------	---

En este caso, y con los limitados recursos de documentación de la época, es comprensible que el traductor optara por describir el producto y usar símiles que el lector inglés pueda comprender.

❖ **Elisión:**

En algunas ocasiones, nos encontramos con recetas que incluyen, al final de las instrucciones de preparación, algunos consejos de utilidad para el uso doméstico del producto —el aprovechamiento de la casquería, sugerencias de presentación— que no aparecen en la versión inglesa de la receta.

Entre varias posibilidades, podemos tener en cuenta que la inclusión de estos consejos supondría en algunos casos un choque cultural que debería aclararse. Sin embargo, puesto que el libro presenta traducciones en ambos sentidos (también incluye recetas inglesas traducidas al castellano), podríamos caer en el error de contar estas aclaraciones como el empleo de la técnica de amplificación.

A pesar de haber tenido en cuenta dicha posibilidad, se ha comprobado que todos los comentarios añaden información nueva al texto, es decir, solo pueden ser parte del original o pura invención del traductor. Veamos algunos ejemplos:

Figura 6:

Elisiones detectadas en la traducción al inglés de *Plain Cookery in Spanish and English*

Traducción al inglés	Texto original en castellano
This Soup should be served very hot and, with the Soup may be served a dish of boiled rice, or, if preferred the rice may be put into the Soup. (pp. 7)	Esta sopa debe servirse muy caliente, y se sirve al mismo tiempo una Fuente de arroz hervido, o si se prefiere, el arroz puede meterse en la misma soperas antes de server la sopa. (pp. 7)
Season with pepper and salt, stir all the time it is on the fire and serve. (pp. 6)	Se sazona con sal y pimienta, removiéndolo continuamente y se sirve. También se puede

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

	hacer esta sopa con menos líquido, cuando viene a ser un Puré de Col. (pp. 6)
[...] put them into scallop shells. (pp. 16)	[...] se van colocando en unas conchas que se llaman de peregrino. (pp. 16)
Sirloin of Beef (in English kitchen range) Time ¼ of an hour to each pound of Meat. (pp. 28)	Carne al Horno (En Horno inglés) Tiempo: un cuarto de hora para cada libra de carne. El horno inglés tiene ganchos para colgar la carne delante del fuego. (pp. 28)

Como podemos ver, no son mensajes esenciales para que el texto cumpla su función, aunque en algunas ocasiones privamos al lector del texto traducido de información que ha llegado sin problemas al lector del texto original.

❖ Préstamo:

El caso de la utilización de préstamos en esta obra es una de las pruebas de que no se trata de una traducción unilateral, sino de la traducción de recetas de ambas culturas a ambas lenguas. Como veremos a continuación, la mayor parte de préstamos son términos ingleses que el traductor no supo adaptar de otro modo a la lengua castellana.

Figura 7:

Préstamos encontrados en *Plain Cookery in Spanish and English*

De origen inglés	De origen español
Pudding	A la Valenciana
Rolly-Poly	Torrijas
Mince meat	
Pancakes	
Bacon	
Corn Flour	
Batter	

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Como podemos ver, abundan los préstamos de origen inglés. En su mayoría, ingredientes o preparados arraizados en la cultura anglosajona, aún exótica para las costas españolas de ese tiempo.

❖ Particularización:

De nuevo, la bilateralidad de la traducción podría ser un obstáculo para decidir si deberíamos denominar los siguientes fragmentos como muestras del empleo de la particularización (si la traducción se hace desde el español al inglés) o generalización (si lo observamos como una traducción del inglés al español).

Desconocemos las razones exactas que llevan al traductor a emplear la técnica de la particularización en los siguientes fragmentos, pero podemos apostar por un intento de simplificar el texto y poner las instrucciones al alcance de cualquier cocinera novel, que aún no se haya habituado con los ingredientes típicos o los procedimientos básicos.

Figura 8:

Particularización en *Plain Cookery in Spanish and English*

Fragmento en inglés	Fragmento en castellano
This Stock may be made from fresh Beef, or from the bones of Beef, Mutton or Game. (pp. 1)	Este caldo puede hacerse de carne fresca, o también de huesos de carne de vaca, carnero o de aves. (pp. 1)
Bunch of Sweet Herbs. (pp. 1)	Manojito Hierbas Sabrosas (Mejorana, Perejil, etc.) (pp. 1)
Add a few carrots and turnips. (pp. 1)	[...] se le añaden las legumbres (como zanahoria, nabo y apio). (pp. 1)
Boil a cupful of rice and the eggs, [...] (pp. 14)	Se hierva arroz y los huevos, [...] (pp. 14)
Little grated Nutmeg (pp. 16)	Nuez moscada (pp. 16)
This is a most useful way of using up any cooked meat. (pp. 27)	Con las carnes asadas o cocidas que sobren se puede hacer este plato. (pp. 27)
Mince up the beef, including pork or ham as the case may be, [...] (pp. 27)	Se pica toda la carne, [...] (pp. 27)

Como se puede apreciar, todas las particularizaciones se dan a la hora de nombrar ingredientes, especialmente la carne.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

❖ Transposición:

Esta técnica es de las pocas que presenta cierta unificación en la obra traducida. El traductor decide no trasladar el tono impersonal usado en castellano sino emplear un imperativo más directo en la versión inglesa —o, si lo enfocamos desde otro punto de vista, decide no utilizar el imperativo inglés para emplear un tono impersonal en castellano— una decisión que lleva a cabo en todas las recetas.

En la versión española destaca el uso del «se» en lugar de un sujeto y las instrucciones se presentan del siguiente modo:

«Póngase al fuego una cacerola con manteca de cerdo; cuando esté caliente se le echa cebolla picada, cuando esté dorada se le agregan los tomates (quitados primeramente los pellejos) cortados en pedacitos chicos.» (pp. 27-28)

Por otro lado, la versión inglesa es esta otra:

«Put the lard on to warm and when warmed add the chopped-up onion, adding when this is well browned, the tomatoes, which should be previously peeled and cut up into small pieces.» (pp. 27-28)

Salta a la vista el cambio gramatical empleado en la translación del texto. Además, es curioso que el traductor (o el autor) no usara en castellano el imperativo para dar instrucciones u órdenes.

Después de examinar el uso de las técnicas de traducción encontradas en el texto, podemos clasificar el método de traducción empleado, sirviéndonos de la clasificación realizada por Hurtado (2016:254-255). Aunque el objetivo principal de este análisis era encontrar el método empleado, como bien comenta Hurtado, se pueden dar injerencias metodológicas que nos impidan escoger un método único. Es decir, que el traductor puede haber no usado —consciente o inconscientemente— el mismo método en todo el texto.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Además, como bien nos recuerda en su obra, el uso de ciertas técnicas no debe predeterminar el uso de un método concreto. En esta traducción, por ejemplo, encontramos ejemplos de elisión o descripción, pero si debemos suscribirnos a uno de los cuatro métodos principales, el más cercano sería el método literal, es decir, una transcodificación lingüística sin cambios mayores en la información esencial.

Por otro lado, podríamos argumentar el empleo del método interpretativo-comunicativo, sobre todo en aquellas secciones donde las diferencias culturales hacían imposible una traducción palabra por palabra. Sin embargo, dicha metodología se usa en fragmentos minoritarios del texto.

3.2 Análisis de la traducción de *200 Chocolate recipes*

El libro escogido para este análisis comparativo forma parte de una colección de libros que agrupan 200 recetas bajo un mismo tema (un ingrediente común, una temática como pueden ser las fiestas o un tiempo de preparación específico). En este caso, el libro nos presenta 200 recetas cuyo ingrediente principal es el chocolate.

Muchos gastrónomos, como Dave Arnold, coincidirán en que el chocolate puede ser un arma de doble filo. Por un lado, es un ingrediente de popularidad extendida y en cualquier supermercado podemos encontrar una gran gama de variedades, con distintos matices y cualidades. Asimismo, está presente en muchos dulces populares como las tartas, las madalenas o las galletas.

Sin embargo, cada región ha adaptado el chocolate a ciertas costumbres. Por ejemplo,



en España entendemos el chocolate caliente como una bebida espesa donde mojar, por ejemplo, un churro o cualquier otra pasta. En los países anglosajones, por otro lado, el chocolate caliente se sirve líquido, como un batido de cacao, y, en algunas ocasiones, con algo de nata y sirope encima.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Esta presentación supone un choque cultural a los turistas de ambos lados. Este recetario de origen inglés presenta algunas recetas tradicionales y otras que hacen referencia a pasteleros conocidos o locales como «Devil's Food».

¿Es posible entonces que un elemento tan internacional necesite adaptarse al ser traducido?

3.2.1 Rasgos generales

El recetario se compone, tal y como su título indica, de 200 recetas que tienen como protagonista al chocolate. En ambas ediciones (la original y la traducida), la obra se introduce con una breve historia del chocolate y algunos consejos a la hora de manipular dicho alimento —las temperaturas de cocción, las herramientas indispensables— que sirve de preámbulo. La estructura de las recetas también es exacta. Repartida en dos páginas: en el margen izquierdo de la página izquierda, los ingredientes y el tiempo aproximado; en el lado derecho las instrucciones (en algunas páginas se incluye una variación de la receta) y en la página derecha una foto de presentación.

Las recetas se reparten en varios apartados de temáticas comunes. Veamos una tabla que recoge los títulos originales y las elecciones del traductor:

Figura 9:

La traducción de los apartados de 200 *Chocolate recipes*

Título original	Traducción:
Five-minute fix	En cinco minutos
Chilled to thrill	Placeres fríos
Hot puddings	Postres calientes
Celebration time	Ocasiones especiales
Kids' favourites	Para los niños
Goodies and gifts	Golosinas y regalos
Twist on classics	Clásicos revisados

Tan solo en los títulos de las secciones ya se puede atisbar la dificultad que supone la traducción de un recetario de este tipo. En la siguiente sección, destacaremos los

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

fragmentos más interesantes y analizaremos el método traductor empleado en esta traslación mediante el estudio de sus técnicas.

3.2.2 Análisis de la traducción

Dada la extensión de la obra, analizaremos fragmentos previamente seleccionados, dedicando especial atención a la elección de la terminología y las soluciones aplicadas a la hora de trasladar un referente cultural o una expresión idiomática arraigada en la gastronomía.

3.2.2.1 Problemas de traducción

Como en el caso anterior, los principales problemas de traducción que puede tener un recetario son pragmáticos y extralingüísticos. Es decir, en muchos casos nos encontraremos ante recetas típicas y conocidas por el público del texto original pero exóticas para los lectores del texto traducido. Estos mismos obstáculos son los que resultarán en problemas pragmáticos. La prioridad del traductor debe ser el lector. Hacer que la receta sea comprensible y que se puedan seguir las instrucciones con facilidad.

Actualmente, problemas como la conversión de medidas poseen una dificultad insignificante gracias a los sistemas métricos, regulados y extendidos. En el caso de este recetario, traducido por Carolina Bastida Serra y revisado —en cuanto a los aspectos más técnicos— por Eneida García Odriozola, cocinera profesional del Centro de formación de cocineros y pasteleros de Barcelona Bell Art, las medidas no presentan un verdadero problema de traducción. Además, en el original se expresan las cantidades usando tanto onzas como gramos, por lo que esta tarea es aún más simple.

Sin embargo, no lo es la búsqueda de equivalentes para denominar ciertos platos conocidos, e incluso tradicionales, en el mundo anglosajón. Veamos algunos ejemplos:

Figura 10:

Tabla de términos endémicos en 200 *Chocolate recipes*

Texto original	Texto traducido
Vanilla, blueberry and chocolate chip cookies	<i>Cookies</i> de chocolate, vainilla y arándanos

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Streusel topping	Cobertura <i>streusel</i>
Baked Alaska	<i>Baked alaska</i>
Chocolate orange and amaretti bavarois	<i>Bavarois</i> de chocolate, naranja y <i>amaretti</i>
Butterscotch brioche pudding	Pudin de <i>brioche</i> con chocolate
Banoffee brownie trifles	<i>Trifles</i> de <i>brownies</i> y crema
Christmas pudding parfait	Pudin <i>parfait</i> de Navidad
Milk chocolate, raisin and prune tiffin	<i>Tiffin</i> de chocolate con leche, uvas pasas y ciruelas pasas
Drunken chocolate pancakes	<i>Crêpes</i> bañados en chocolate
White chocolate mousse	<i>Mousse</i> de chocolate blanco
Chocolate and vanilla muffins	<i>Muffins</i> de chocolate y vainilla
White chocolate and honey panna cotta	<i>Panna cotta</i> de chocolate blanco y miel
Rocky road clusters	Bolitas de «rocky road»
Toffee, marshmallow and nut popcorn	Palomitas con <i>toffee</i> , <i>marshmallows</i> y chocolate
Chocolate devil's food cake	Tarta de chocolate al estilo <i>devil's food</i>

Estos son tan solo algunos ejemplos, presentes en los títulos de las recetas a analizar. Otra dificultad que la traductora se verá obligada a enfrentar será el tono casual de los nombres de ciertos platos. En el libro original se incluyen guiños humorísticos —presentes por ejemplo en el encabezado de las secciones— ya que el público potencial no es un pastelero profesional, sino un aficionado a la repostería. Para obtener un tono informal, el autor del original usa algunos juegos de palabras o calificativos graciosos:

Figura 11:
Expresiones «humorísticas» en *200 Chocolate recipes*

Texto original	Texto traducido
Easy peasy chocolate sauce	Salsa de chocolate facilísima
Drunken chocolate pancakes	<i>Crêpes</i> bañados en chocolate
Frothy hot toddy chocolate drink	Chocolate caliente espumoso
Wicked chocolate slices	Porciones de chocolate
Boozy chocolate panna cotta	<i>Panna cotta</i> borracha con chocolate

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Goosey mocha fondant puddings	<i>Coulant</i> de café
Squidgy cakes and cherry compôte	Pastelitos con compota de cerezas
Really moist chocolate slice	Pastel húmedo de chocolate
Mega chocolate roulade	Brazo de gitano de chocolate
Chocolate nemesis and blueberries	Pastel de chocolate con arándanos
Very rich chocolate gâteau	Tarta suntuosa de chocolate
The only birthday cake you need	La tarta de cumpleaños definitiva
Oh-so-easy almond torte	Tarta facilísima de almendras
Heavenly Christmas cake	Tarta celestial de navidad
Serious chocolate pancakes	<i>Crêpes</i> de chocolate
Mega choc chip berry cookies	<i>Cookies</i> gigantes de pepitas de chocolate y bayas
Chewy nutty chocolate brownies	<i>Brownies</i> de chocolate con frutos secos
Boozy ginger chocs	Bombones borrachos con jengibre
Chocolate cigars	Canutillos de chocolate
Real chocolate brownies	<i>Brownies</i> de chocolate

3.2.2.2 Técnicas y método

A continuación, analizaremos las técnicas empleadas por la traductora para solventar los problemas destacados en la sección anterior:

❖ Generalización:

En los títulos de las secciones ya podemos observar una tendencia a la generalización, por ejemplo, el término *pudding* se traduce como «postre». También muchas de las recetas especifican si se trata de un *cake* o *gâteau*, mientras que en castellano se tiende a usar la palabra «tarta» o «pastel», sin marcar una clara diferencia con notas o aclaración en el texto.

❖ Descripción/Modulación:

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Como se puede observar en la Figura 11: Expresiones «humorísticas» en *200 Chocolate recipes*⁴ una de las técnicas más utilizadas por la traductora es la descripción. Mientras que el original inglés hace uso de guiños al lector y juegos de palabras, la traducción al castellano tiende a describir el plato que resultará de la receta.

Por ejemplo, del inglés *Serious chocolate pancakes*, dentro de la sección de recetas dirigidas a los más pequeños, surge el título en castellano «Crêpes de chocolate». La elección del traductor, —además de abrir un debate sobre la verdadera equivalencia entre *pancakes* y *crêpes*— es mucho más descriptiva. Lo mismo ocurre con la receta nombrada *Really moist chocolate slice*, que tiene como equivalente «Pastel húmedo de chocolate». Podríamos defender esta tendencia a la descripción como el mejor recurso para asegurar la comprensión del lector del texto traducido; sin embargo, no podemos ignorar el hecho de perder gran parte de la intencionalidad del autor y del tono, que no se recupera con ninguna compensación a lo largo del texto. Como resultado, el recetario en castellano es algo más plano y objetivo.

❖ Equivalente acuñado:

En algunas ocasiones, el traductor se decanta por formas establecidas en idioma castellano, como es el uso del término ya acuñado «clásicos revisados» para expresar el inglés *twist on classics*. También es un ejemplo el término *boozy* —en el sentido de que la receta incluye la utilización de un licor o bebida espirituosa— que en la traducción pasa a ser «borracho» o «borracha».

❖ Préstamos:

En esta obra se destacan los términos que son préstamos de otras lenguas, ya sea del original inglés —*marshmallow*, *brownie*, *cookie*— o proveniente de otras lenguas —*bavarois*, *streusel*, *panna cotta*— utilizando la cursiva para marcar dichos términos. Sin embargo, la traductora usa también préstamos naturalizados como «cruasanes» por el original *croissants*. Muchos ejemplos más se pueden encontrar en la Figura 10: Tabla de términos endémicos en *200 Chocolate recipes*.⁵

⁴ Véase la sección 3.2.2.1. Problemas de traducción (pp. 28)

⁵ Véase la sección 3.2.2.1. Problemas de traducción (pp. 28)

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

❖ Traducción literal:

Como es común en la traducción de recetarios, la mayor parte del texto es una traducción literal del original. En las instrucciones no se usan expresiones idiomáticas que necesiten un sustituto equivalente ni tampoco figuras retóricas que puedan suponer un muro de incompreensión para el público lector. Las cantidades se convierten y el orden de los pasos se respeta, además, en ambos casos se emplea el imperativo.

Tras analizar las técnicas y la traducción realizada al trasladar *200 Chocolate recipes* a *200 recetas para chocolate* podemos concluir con la definición del método empleado. A pesar de haber destacado la tendencia a la descripción y modulación del traductor, no podemos negar que la mayor parte del texto se rige por el uso del método literal.

Como hemos comentado en apartados anteriores, difícilmente encontraremos textos que sigan un método «puro», es decir, que tan solo obedezcan los parámetros de un solo método. En este caso, podríamos añadir que la traductora empleó el método interpretativo-comunicativo cuando se creyó necesario, sobre todo al traducir términos —ya sea empleado equivalentes acuñados o descripción— de difícil equivalencia

Sin embargo, debemos destacar el inexistente uso de notas o explicaciones en el texto, reafirmando la conclusión de que la traductora empleó el método literal.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

3.3 La evolución de los procedimientos en la traducción de recetas

Tras analizar ambos textos y destacar las técnicas empleadas, uno de los factores que nos ayuda a definir el método usado (siempre guiado por la función del texto), podemos comentar varias ideas sobre la evolución de los procedimientos observada en el análisis de los recetarios utilizados para este trabajo, una pequeña muestra que está lejos de expresar un panorama tan complejo y completo como es el de la traducción gastronómica, concretamente, la traducción de recetas en España; sin embargo, puede servirnos para dibujar los parámetros principales de las traducciones del siglo pasado y el desarrollo que hayan podido tener hasta el momento.

3.3.1. Las técnicas

En ambos casos hemos podido apreciar cierta tendencia a la descripción y a la traducción literal. Podríamos justificar el uso de dichas técnicas al analizar el tipo de textos ante los que nos encontramos: como bien comentamos en la sección sobre la tipología textual⁶, los recetarios son textos directivos, ya que según Castellà (1992), dan instrucciones, órdenes o consejos sobre procedimientos exactos.

Así pues, la claridad y coherencia del texto tienen aún más importancia de la que podemos suponer en cualquier tipo de texto. Con la finalidad de evitar confusiones, los traductores emplean técnicas de descripción cuando no existen, o no se encuentran, equivalentes en algunas de las dos lenguas que entran en juego en la traslación de la receta.

Otro rasgo común es el uso de préstamos, puros e impuros, que se presenta, en la mayor parte de ocasiones, en la lista de ingredientes necesarios para cocinar el plato. En algunos casos, hablábamos de ingredientes endémicos o aún no conocidos por el lector del texto traducido (siempre hablando de un público potencial, es decir, puede darse el caso de que haya lectores que sí conozcan los elementos extranjeros que se han traducido a otra lengua sin variar su denominación).

En cuanto a las diferencias —un aspecto que nos será de utilidad para valorar la posible evolución de la traducción de recetas— podemos hablar de cómo en los tiempos

⁶ Véase el apartado 2. La traducción según el comensal: la importancia de la tipología textual (pp. 11)

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

actuales se evita a toda costa la elisión de información en el texto. Posiblemente a causa de los recursos tecnológicos existentes, la búsqueda de información ya no resulta ardua o incluso imposible como lo era en la época de edición del primer ejemplar analizado. Tampoco encontramos adiciones en el texto moderno, tan solo un trasvase puro de información.

Por otro lado, sí debemos comentar que, aunque en ambos casos enmarcamos las traducciones bajo la predominancia de la literalidad, en el ejemplar más moderno hay cambios y modulación que hubiera sido imposible en tiempos más antiguos, donde aún existía la infame idea de que el cambio de tono puede suponer una infidelidad al original.

3.3.2. El método

Como hemos podido valorar durante el transcurso de ambos análisis, los tiempos han cambiado y la forma de traducir, también. Entre ambas traducciones se abre una brecha generacional y debemos destacar la importancia de la edición y revisión de los ejemplares modernos, que evitan problemas de unificación muy comunes en el libro *Plain cookery in Spanish and English* pero que son por completo impensables en *200 recetas para chocolate*.

Sin embargo, podemos concluir esta sección afirmando que en ambos casos se emplea el mismo método: el método literal. Aunque el traductor es libre de escoger cómo aproximarse al texto, también se deben respetar ciertos paradigmas que están muy fijados al hablar de recetarios. Comúnmente, las traducciones deben calcar el formato del original y aunque podamos modular o transponer algunos fragmentos, no podremos modificar en exceso la información que compone los segmentos a traducir.

Por esa misma razón podemos decir que la traducción ha evolucionado notablemente en los aspectos más técnicos —sobre todo, en su ejecución—, pero el método escogido sigue siendo el mismo.

4. Festín literario: la traducción gastronómica en la literatura

No son pocas las ocasiones en las que la traducción literaria es un nido de dudas y controversia para el traductor, sobre todo cuando se desconoce algún referente cultural que aparece en el texto. Uno de estos elementos culturales más arraigados y que presentan más complicaciones a la hora de adaptarse al público es la gastronomía.

Algunos autores, como Kafka o Shakespeare han utilizado en sus obras la comida para configurar un ambiente o dar autenticidad a una escena. Tan solo de la representación de estas comidas y qué significado ofrecen a la obra se han escrito artículos como el de... O libros como *Sopa de Kafka*. Es esencial que el traductor reconozca estos puntos y sea capaz de transmitir al lector meta el exotismo de algunos manjares, el lujo reflejado en los festines o la humildad en algunas comidas.

Estos pequeños fragmentos, encargados de salpimentar la trama de argumentos que no se centran en la comida —pero que se ven muy condicionados por ellos—, son los micro textos que consideraremos al hablar de traducción gastronómica en la literatura. Es decir, aquellos segmentos que hacen mención directa o describen ingredientes o platos, ya sea como parte del decorado o como esqueleto de la narrativa.

Para poder hacer una comparación de los procedimientos empleados en los principios de la traducción gastronómica literaria y en la actualidad, analizaremos dos obras relevantes en el panorama literario. En primer lugar, daremos un vistazo a la primera traducción al inglés del clásico *El ingenioso hidalgo Don Quixote de la Mancha*, escrito por Miguel Cervantes de Saavedra y traducido al inglés por Thomas Shelton.

Como contrapunto, de la actualidad, seleccionaremos fragmentos de una obra que ha cobrado importancia mediática con los años gracias a su salto a la pequeña pantalla. La novela que compararemos es la cuarta parte de *A Song of Ice and Fire*, es decir, *A Storm of Swords* escrita por George R.R. Martín y traducida por Cristina Macía.

En ambos casos encontraremos ambientes similares, donde la caballería y los compañeros de armas serán elementos comunes. Otro elemento, en el que nos centraremos en este análisis, será la aparición de manjares y platos muy característicos de la cronología que ocupan las novelas. Es decir, veremos los famosos «duelos y

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

quebrantos» que cierto hidalgo quijotesco tomaba los sábados a la par que la impresionante «*great pigeon pie*» que viste una gran ceremonia de boda.

Con esta pequeña mirada al ámbito literario, evaluaremos brevemente la evolución de los procedimientos en la traducción literaria gastronómica. Sin embargo, queremos dejar claro que tanto el panorama de traducción literaria como la aparición gastronómica en obras notables es mucho más amplio de lo que podemos representar en este trabajo, por lo que los análisis que veremos a continuación son solo una muestra de lo que podría ser un proyecto mucho mayor.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

4.1 Análisis de la traducción de fragmentos de *Don Quijote de la Mancha*.

Para esta sección, dedicada a la traducción gastronómica bajo un marco literario, hemos querido hacer uso de una obra emblema de la cultura española como es *El ingenioso hidalgo don Quixote de la Mancha*. Para poder analizar algunos fragmentos de las primeras traducciones de una obra tan importante, es necesario adentrarnos primero en algunos datos históricos sobre la traducción de esta magnífica obra al inglés.

Fue en 1605 cuando Juan de la Cuesta publicó en Madrid la opera prima de Miguel de Cervantes de Saavedra. Como afirma Carmelo Cunchillos Jaime (1983), existen pruebas concluyentes de una traducción de la primera parte de la obra tan solo dos años más tarde, en 1607.

La autoría de esa primera traducción fue desconocida durante más de tres siglos —a pesar de que la primera versión inglesa de la obra solo fue superada en número de traducciones por la Biblia— y el traductor tampoco puso empeño en ser conocido. No existe ninguna mención de este en la portada, pero sí en la cuarta página, donde Thomas Shelton firma una dedicatoria a Lord Howard de Walden. Según la dedicatoria, Shelton había tomado tan solo cuarenta días para traducir la obra de Cervantes, pero había tardado varios años en sacar a la luz su traducción.

Para realizarla, Shelton dispuso de dos ediciones de la obra en castellano, pero no pudo, por simple cronología, consultar ningún homónimo. Su composición de la obra no dista de la del original, aunque son notorias algunas supresiones y cambios de orden, sobre todo en poemas o dedicatorias que incluía la obra original. Sin embargo, su fidelidad ciega al original le lleva a recurrir a los conocidos «falsos amigos» y la premura en la que debe traducir —40 días— le llevan a cometer errores, consecuencias de una documentación pobre sobre los elementos extralingüísticos e incluso, lingüísticos.

En lo que nos concierne, Shelton también usa ampliaciones con variación del contenido textual referente a la comida, como en el siguiente ejemplo:

Original: [...] como aya muchas truchuelas, respondió Don Quixote, podrán servir de una trucha.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Traducción: *Why then quoth Don Quixote bring it in, for if there be many Little Trouts they may serve me in stead of a great one.*

Por estas cuestiones y muchas otras, relacionadas con la sustitución de términos o conceptos, las críticas a la traducción de Shelton llegan a principios del siglo XIII. Todas ellas contienen alabanzas a la par que adjetivos más que negativos.

A continuación, seleccionaremos algunos fragmentos donde se pueden apreciar las técnicas, primarias e instintivas, de Shelton en cuanto a la traducción gastronómica literaria.

4.1.1 Rasgos generales

Para realizar un pequeño análisis de la traducción gastronómica literaria más relevante del traspaso al inglés de una obra tan emblemática de la lengua castellana, concretamente, de la primera parte, hemos realizado varias búsquedas en la obra original, disponible en la red gracias al portal educativo de la Junta de Castilla y León. Del mismo modo, encontramos también la versión traducida por Thomas Shelton en la página de Gavilan, en motivo de la celebración de los 400 años de la obra del célebre Cervantes.

A continuación, podemos apreciar una tabla de equivalencias de aquellos fragmentos elegidos para ser analizados:

Figura 12⁷:

Fragmentos de traducción gastronómica literaria en *El ingenioso hidalgo don Quixote de la Mancha* y *The History of the Valorous & Witty Knight-Errant Don Quixote of the Mancha*

Original	Traducción al inglés
«Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún	«His pot consisted daily of somewhat more beef than mutton: a gallimaufry each night, griefes and complaints on Saturdays, lentils

⁷ Como se puede apreciar en la tabla el diferente formato en el que se han encontrado los originales a comparar permite dar la numeración de las páginas de uno (la versión original española), pero hace completamente imposible numerar el otro (la versión traducida inglesa).

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

<p>palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.» (pp. 01)</p>	<p>on Fridays, and now and then a lean pigeon on Sundays, did consume three parts of his rents [...]»</p>
<p>«A dicha acertó a ser viernes aquél día, y no había en toda la venta sino unas raciones de un pescado, que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacalao, y en otras partes curadillo, y en otras truchuela. Preguntáronle si por ventura comería su merced truchuela, que no había otro pescado que darle a comer. Como haya muchas truchuelas, respondió D. Quijote, podrán servir de una trueba; porque eso se me da que me den ocho reales en sencillos, que una pieza de a ocho. Cuanto más, que podría ser que fuesen estas truchuelas como la ternera, que es mejor que la vaca, y el cabrito que el cabrón.» (pp. 10)</p>	<p>« It chanced by hap to be on Friday, and therefore there was no other meat in the inn than a few pieces of a fish called in Castile <i>abadexo</i>, in Andalusia <i>bacallao</i>, and in some places <i>curadillo</i>, and in others <i>truchuela</i>, and is but poor-john. They demanded of him, therefore, whether he would eat thereof, giving it the name, used in that place, of truchuela, or little trout; for there was no other fish in all the inn to present unto him but such. ‘Why, then,’ quoth Don Quixote, ‘bring it in; for if there be many little trouts they may serve me instead of a great one; it being all one to me, to be paid my money (if I were to receive any) in eight single reals, or to be paid the same in one real of eight. And, moreover, those little trouts are perhaps like unto veal, which is much more delicate flesh than beef; or the kid, which is better than the goat; [...]»</p>
<p>«[...] de aquí adelante yo proveeré las alforjas de todo género de fruta seca para vuestra merced, que es caballero, y para mí las proveeré, pues no lo soy, de otras cosas volátiles y de más sustancia. [...]» (pp. 48)</p>	<p>«[...] and from henceforth my wallet shall be well furnished with all kinds of dry fruits for you, because you are a knight; and for myself, seeing I am none, I will provide fowls, and other things, that are of more substance.’»</p>
<p>«[...] se fue tras el olor que despedían de sí ciertos tasajos de cabra que hirviendo al fuego en un caldero estaban; y aunque él quisiera en aquel mismo punto ver si estaban</p>	<p>«[...] he presently repaired to the smell of certain pieces of goat-flesh, that stood boiling in a kettle over the fire; and although he thought, in that very moment, to try whether</p>

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

en sazón de trasladarlos del caldero al estómago [...]» (pp. 49)	they were in season to be translated out of the kettle into the stomach, [...]»
«Y aún si va a decir verdad, mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres sin respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas, [...]» (pp. 49)	«[...] if I must say the truth, methinks that which I eat in a corner, without ceremonies, curiosity, or respect of any, though it were but bread and an onion, smacks a great deal better than turkey-cocks at other tables, [...]»
«Acabado el servicio de carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso, más duro que si fuera hecho de argamasa.» (pp. 50)	«The course of flesh being ended, they served in on the rugs a great quantity of shelled acorns, and half a cheese, harder than if it were made of rough-casting.»
«[...] tomara yo más aina un cuartel de pan, o una hogaza y dos cabezas de sardinas arenques, [...]» (pp. 98)	«I would rather have now a quarter of a loaf, or a cake, and two pilchard's heads, [...]»
«[...] por ser la del comer y llevar en deseo de gustar algo caliente, que había grandes días que todo era hambre.» (pp. 176)	« [...] he himself likewise possessed with a marvellous longing to taste some warm meat— for many days past he had fed altogether on cold viands.»
«Y el decir esto y el darle con la punta del cuchillo los lomos de un conejo hambre todo fue uno.» (pp. 433)	«And, saying so, he gave him the hinder quarter of a cold rabbit; [...]»

Como hemos visto, en mayor o menor extensión todos ellos poseen referencias a la comida, ya sean manjares y platos o ingredientes típicos de la zona. Para analizar los fragmentos expuestos también debemos tener en cuenta la época en la que la traducción fue realizada —no solo como punto de inicio para evaluar la evolución de los procedimientos lingüísticos, como hemos hecho hasta el momento— ya que las costumbres y tradiciones españolas eran, a los ojos de los lectores ingleses, aborrecidas creencias. Además, también debemos recordar que Shelton era coetáneo y admirador de Shakespeare, por lo que su lenguaje se verá claramente influenciado por dicho artista (Cunchillos, 1983).

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

4.1.2 Análisis de la traducción

A continuación, realizaremos un análisis de los fragmentos escogidos, valorando los presentes problemas de traducción y qué implicación podían tener en ese primer traductor, aún desconocedor de las técnicas y métodos de traducción en sí mismos. En este caso, debemos tener presente este hecho clave, ya que la elección de una técnica u otra puede no marcar la intencionalidad del traductor, pero definir un método primitivo al que acogerse, un «estilo».

4.1.2.1. Problemas de traducción

En los fragmentos escogidos podemos observar, principalmente, dos problemas de traducción:

En primer lugar, problemas lingüísticos. Los recursos documentales de principios del siglo XVII suponen una clara desventaja para los traductores de la época, que podían consultar tan solo algunos diccionarios u obras, pero les sería imposible investigar a fondo sobre la cultura culinaria manchega sin haber estado en dicho territorio.

Además, debemos recordar que el traductor afirma haber hecho su trabajo en 40 días, un tiempo que no deja margen a consultas complicadas y que le hará solventar algunos problemas lingüísticos con su propio ingenio o invención.

En segundo lugar, extremadamente ligado al problema documental, aparecen problemas extralingüísticos acrecentados por la época en la que la traducción se realizó. España e Inglaterra vivían períodos muy distintos y la cultura culinaria aún no se compartía ni saltaba de frontera en frontera como lo hace hoy en día. Por lo tanto, algunos de los ingredientes o elementos alimenticios presentes en la obra pueden distraer al lector inglés si se traducen tal y como Cervantes los describió. Ejemplos de ello son manjares como el conejo, los arengues o la truchuela. Podríamos también justificar que las convenciones textuales no permiten al traductor salvar estos problemas con notas o largas aclaraciones, pero, puesto que en un principio Shelton tradujo el texto para un amigo y no para publicarlo, no hay razón alguna para respetar las normas del mundo editorial.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

4.1.2.2. Técnicas y método

En estos fragmentos encontramos soluciones para los problemas planteados en la sección anterior. Aunque las clasificaremos bajo las principales técnicas de traducción enumeradas por Hurtado (2016: 269), debemos ser conscientes de que el traductor original no disponía de un abanico de técnicas o de formación en el oficio sino experiencia a la hora de reexpresar textos de la lengua castellana a la propia.

❖ Préstamo:

En un destacado caso nos encontramos ante la utilización de préstamos puros para la traducción del siguiente fragmento:

Figura 13:

Préstamos puros en los fragmentos elegidos de *Don Quixote*

Original	Traducción al inglés
«[...] sino unas raciones de un pescado, que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacalao, y en otras partes curadillo, y en otras truchuela.»	«[...] a few pieces of a fish called in Castile <i>abadexo</i> , in Andalusia <i>bacallao</i> , and in some places <i>curadillo</i> , and in others <i>truchuela</i> , [...]»
«Preguntáronle si por ventura comería su merced truchuela, que no había otro pescado que darle a comer.»	«They demanded of him, therefore, whether he would eat thereof, giving it the name, used in that place, of truchuela, or little trout; [...]»

Como podemos observar en la tabla, el traductor se enfrenta a un duro reto. Incluso si fuera el caso de traducir este fragmento a una lengua cercana y para una cultura que conoce el producto, las diferentes denominaciones son cuestiones lingüísticas que difícilmente pueden ser trasladadas a otras lenguas sin hacer uso del original. En el primer fragmento, podemos ver que no complementa el uso del préstamo, señalado por el traductor en una tipografía distinta, con ninguna aclaración más allá de la que da el original al indicar que se trata de «unas raciones de pescado», es decir, «*a few pieces of a fish*».

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

En cambio, como comentaremos en otros puntos, en el segundo fragmento sigue usando el préstamo puro «truchuela», sin distinguirlo del resto de palabras con algún símbolo, pero aclara que se trata de una «*little trout*».

❖ Traducción literal:

A causa de la ciega fidelidad del traductor al autor de la obra original, encontramos en muchos casos traducciones literales de los elementos nombrados en la obra, sin explicaciones o adiciones que le faciliten al público inglés comprender la carga cultural del fragmento traducido. Este hecho puede ser causado por la propia incompreensión del traductor. Veamos algunos ejemplos:

Figura 14:
Traducciones literales en los fragmentos elegidos de *Don Quixote*

Original	Traducción al inglés
«[...] duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes,[...]»	«[...] griefes and complaints on Saturdays, lentils on Fridays, [...]»
«[...] se fue tras el olor que despedían de sí ciertos tasajos de cabra que hirviendo al fuego en un caldero estaban; [...]»	«[...] he presently repaired to the smell of certain pieces of goat-flesh, that stood boiling in a kettle over the fire; [...]»
«[...] yo proveeré las alforjas de todo género de fruta seca para vuestra merced, [...]»	«[...] my wallet shall be well furnished with all kinds of dry fruits for you, [...]»
«[...] tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas, y juntamente pusieron un medio queso, más duro que si fuera hecho de argamasa.»	«[...] they served in on the rugs a great quantity of shelled acorns, and half a cheese, harder than if it were made of rough-casting.»

Como comentábamos anteriormente, puede que a falta de tiempo o por un malentendido por parte del traductor, algunos términos se han traducido de manera literal. Por ejemplo, la «fruta seca» se traduce en simplemente «*dry fruit*», sin usar ningún término cercano a «*nuts*», que podría acercarse mucho más al sentido original. Otro ejemplo que podemos ver en la tabla son los «tasajos de cabra», que sin más complicación se traslada en inglés por «*pieces of goat-flesh*».

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Por último, no podemos olvidar uno de los primeros y más famosos errores de Shelton, al traducir «duelos y quebrantos» —un plato tradicional de la cocina manchega formado a partir de huevo y tocino— por su equivalente más literal «*griefes and complaints*».

❖ Sustitución:

Otro fenómeno que abunda en la traducción de Shelton es la sustitución de elementos culturales, ya sea por el desconocimiento del público o por el del mismo traductor. En la novela, se producen cambios en incluso los nombres de algunos personajes, pero en el ámbito que nos ocupa, podemos observar las siguientes sustituciones:

Figura 15:
Sustituciones en los fragmentos elegidos de *Don Quixote*

Original	Traducción al inglés
«[...] aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas, [...]»	«[...] but bread and an onion, smacks a great deal better than turkey-cocks at other tables, [...]»
«[...] tomara yo más aina un cuartel de pan, o una hogaza y dos cabezas de sardinas arenques, [...]»	«‘I would rather have now a quarter of a loaf, or a cake, and two pilchard’s heads, [...]»
«[...] los lomos de un conejo fiambre [...]»	«[...] the hinder quarter of a cold rabbit; [...]»
«Cuanto más, que podría ser que fuesen estas truchuelas como la ternera, que es mejor que la vaca, y el cabrito que el cabrón.»	«And, moreover, those little trouts are perhaps like unto veal, which is much more delicate flesh than beef; or the kid, which is better than the goat; [...]»

En estos fragmentos se efectúan sustituciones, algunas de ellas por una posible confusión, como puede ser el caso del primer ejemplo donde los «gallipavos» se ven sustituidos por otra ave parecida pero no exactamente la misma como son los «*turkey-cocks*», que simplemente definen a pavos machos. Probablemente el traductor no conocía la diferencia y sus medios de documentación acerca del tema eran escasos.

Otra sustitución de la misma naturaleza es la que se da con las «dos cabezas de sardinas arenques» por simplemente «*two pilchard’s heads*». En este caso, podríamos más bien

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

hablar de una omisión porque, aunque bien el producto es el mismo —sardinas— el tipo de preparación y el plato resultante es alejado a lo que se expresa en la traducción.

Lo mismo ocurre con «los lomos de un conejo fiambre», del que no cambiamos el producto durante la traducción, aunque es un manjar mucho más común en tierras hispanas que en las inglesas. Sin embargo, sí se hace referencia a otras partes del conejo: «the hinder quarter of a cold rabbit».

Otro ejemplo a destacar es la extraña solución que se presenta ante el dilema de Don Quijote al decir: «truchuelas como la ternera, que es mejor que la vaca, y el cabrito que el cabrón». Ante este baile de nombres de ganado, donde se debe tener en cuenta no solo el tipo de carne sino el tiempo de crianza del animal para clasificarla, Shelton tradujo de la siguiente manera: «*those little trouts are perhaps like unto veal, which is much more delicate flesh than beef; or the kid, which is better than the goat*». Como se puede observar, hace referencia a los tipos de carne al nombrar «*beef*» o «*goat*» pero omite los tiempos de crianza y lo resume haciendo referencia a «*or the kid*», un segmento abierto a muchas interpretaciones.

❖ Adición:

Por último, también es necesario destacar las adiciones que el traductor decidió hacer para hacer más comprensible la obra de Cervantes al público inglés. En los fragmentos propuestos podemos destacar la siguiente oración, parte de un diálogo donde interviene el fiel escudero del hidalgo, Sancho Panza: «de otras cosas volátiles y de más sustancia». Con esta justificación, el escudero habla de qué tipo de comida debe de comer su señor y cuál debe ser la suya.

Para aclarar a qué se refiere el personaje con «otras cosas volátiles», el traductor decidió añadir un ejemplo a la oración: «*I will provide fowls, and other things, that are of more substance.*». Así entonces, el traductor añade al texto qué carnes o alimentos pueden considerarse volátiles, un concepto de límites más difuminados para los lectores del texto original.

Otra sutil adición la encontramos en el siguiente fragmento: «llevar en deseo de gustar algo caliente, que había grandes días que todo era fiambre». Para traducir este deseo de una comida que no fuera fría —como las conservas que acostumbraban a acarrear los viajeros— el traductor decide concretar el tipo de comida al traducir «algo caliente» por

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

«*some warm meat*». En cambio, en este mismo fragmento es más general al trasladar «fiambre» por «*cold viands*», que puede hacer referencia a cualquier comida fría.

Con el análisis de las técnicas como argumento principal y tras una mirada general a los fragmentos presentados para ejemplificar los procedimientos de traducción de esta obra, podemos concluir que el traductor hizo uso de un método libre. Prueba de ello son las sustituciones y adiciones que se permite hacer Shelton al trasladar la magnífica novela al inglés.

Aunque también debemos recordar los fragmentos donde la traducción era literal, cabe decir que estos son una minoría y que muchos pueden deberse a un simple desconocimiento por parte del traductor o una falta de documentación.

De su versión, saldrán muchas otras revisiones que usaran los equivalentes gastronómicos que Shelton impuso, en algunos casos de manera errónea. Gracias a la importancia de la obra, los errores se verán corregidos por el tiempo y la pluma de traductores con mejores recursos y, posiblemente, con un conocimiento más profundo de la traducción en sí, de sus técnicas, métodos o estrategias.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

4.2 Análisis de la traducción de fragmentos de *Tormenta de espadas*.

La obra de la que nos serviremos para analizar la traducción gastronómica en la literatura en tiempos actuales es uno de los volúmenes de la serie *A Song of Ice and Fire* y su traducción al castellano, realizada por Cristina Macía. En concreto, nos centraremos en el volumen 4, *Storm of Swords* o tal como se tradujo al castellano, *Tormenta de Espadas*.

La serie, popularizada por la adaptación audiovisual por parte de la cadena norteamericana HBO, se sitúa en un mundo de ambientación medieval. Tras una documentación exhaustiva, el autor optó por usar elementos típicos de la Europa medieval en su historia. En el campo de la gastronomía, esta decisión se hace notable en la ausencia de elementos como la patata o el cacao.

Además, en la serie de novelas se da cierto protagonismo a las comidas descritas por cada personaje, ya sea para caracterizar las diferentes regiones del mundo de Hielo y Fuego de George R.R. Martin o para describir la ambientación en cada escena. Es comentado también como el mismo autor usa ciertos ingredientes como símbolos, por ejemplo, una manzana para describir la tentación.

4.2.1 Rasgos generales

Los fragmentos a analizar son parte de varios capítulos que narran un acontecimiento en el libro, la Boda Púrpura. Lo que hace que esta colección de textos sea tan interesante desde el punto de vista gastronómico es la descripción del banquete de bodas de 77 platos. Todos los manjares están, como hemos mencionado anteriormente, camuflados en la ambientación medieval europea que reviste la historia en general. Encontraremos un menú que, desde la impresionante empanada de paloma hasta los deliciosos pastelitos de limón, nos transportara a un patio de armas lleno de espadas empuñadas por valerosos caballeros y damas con vestidos asombrosos.

A continuación, veremos algunos fragmentos que componen la descripción de los platos y manjares que llenan las páginas del libro, así como la traducción al castellano.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

4.2.2. Análisis de la traducción

Tras la lectura de varios capítulos, podemos plasmar la información más relevante en la siguiente tabla, que pretende ser una muestra de las equivalencias que la traductora, Cristina Macía, dio al original escrito por George R.R. Martin. Cabe mencionar los conocimientos previos de la traductora en cuestión, que también ha trabajado con obras plenamente dedicadas a la gastronomía como autora. Algunos de sus recetarios más destacados son *Cocina de colores* o *50 recetas con nombre*, un trabajo interesante no solo desde el punto de vista más funcional sino sobre la investigación etimológico-gastronómica llevada a cabo para desentrañar por qué algunos platos visten los nombres por los que los conocemos.

Veamos a continuación los fragmentos a analizar en esta sección para establecer los procedimientos que se llevaron a cabo en la traducción literaria de los fragmentos más gastronómicos del original *A Storm of Swords*, trasladado a *Tormenta de Espadas*:

Figura 16

Fragmentos de traducción gastronómica literaria en *A Storm of Swords* y *Tormenta de Espadas*⁸

Obra original	Traducción al castellano
«The first dish was a creamy soup of mushrooms and buttered snails, served in gilded bowls.» (pp. 755)	«El primer plato era una crema de champiñones y caracoles rehogados en mantequilla que se sirvió en cuencos dorados.» (pp. 309)
«By the time he got it, the second course was being served, a pastry coffyn filled with pork, pine nuts, and eggs.» (pp. 756)	«Cuando se lo vertieron ya se estaba sirviendo el segundo plato, un pastel de hojaldre relleno de cerdo, huevos y piñones.» (pp. 310)
«Tyrion listened with half a ear, as he sampled sweetcorn fritters and hot oatbread baked with bits of date, apple, and orange, and gnawed on the rib of a wild boar.» (pp.	«Tyrion apenas prestaba atención mientras probaba los buñuelos de maíz dulce y un pan de avena caliente con trocitos de dátíl, manzana y naranja, además de mordisquear

⁸ Como se puede apreciar en la tabla, el original inglés es un solo volumen de 1039 páginas, pero los fragmentos traducidos se extrajeron de una edición de bolsillo (Gigamesh 2005) que divide el libro en dos volúmenes de unas 500 páginas, por lo que los números de página pueden parecer algo confusos.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

757)	una costilla de jabalí.» (pp. 311)
«[...] while the wedding guests ate trout cooked in a crust of crushed almonds.» (pp. 757)	«[...] mientras los invitados a la boda probaban la trucha preparada con una costra de almendras troceadas.» (pp. 311)
«[...] and the lords and ladies sampled roast herons and cheese-and-onion pies.» (pp. 757)	«[...] mientras los señores y las damas comían garzas asadas y empanadas de queso y cebolla.» (pp. 311)
«Their feats were accompanied by crabs boiled in fiery eastern spices, trenchers filled with chunks of chopped mutton stewed in almond milk with carrots, raisins, and onions, and fish tarts fresh from the ovens, served so hot they burned the fingers.» (pp. 757)	«Sus proezas fueron acompañadas de cangrejos cocidos con picantes especias orientales, fuentes enteras de carnero guisado en leche de almendras con zanahorias, pasas y cebollas, y tartaletas de pescado recién salidas del horno, que se sirvieron tan calientes que no se podían coger con los dedos.» (pp. 311)
«Tyrion suffered through it with a double helping of honey-ginger partridge and several cups of wine.» (pp. 757)	«Tyrion la soportó con una segunda ración de perdiz a la miel y varias copas de vino.» (pp. 311)
«Peacocks were served in their plumage, roasted whole and stuffed with dates, [...]» (pp. 757)	«Se sirvieron pavos reales con todo su plumaje, asados enteros y rellenos de dátiles, [...]» (pp. 312)
«[...] the serving men ladeled out bowls of blandissory, a mixture of beef broth and boiled wine sweetened with honey and dotted with blanched almonds and chunks of capon. Then came some strolling pipers and clever dogs and sword swallows, with buttered pease, chopped nuts, and slivers of swan poached in a sauce of saffron and peaches.» (pp. 758)	«[...] mientras los criados servían cuencos de sopa roja, una mezcla de caldo de carne con vino endulzado con miel y salpicado de almendras blanqueadas y trocitos de capón. Luego llegaron los flautistas, los perros amaestrados y los tragasables, además de los guisantes con mantequilla, frutos secos y trocitos de cisne escalfados en una salsa de azafrán y melocotones.» (pp. 312)
«A juggler kept a half-dozen swords and axes whirling through the air as skewers of blood sausage were brought sizzling to the tables, [...]» (pp. 758)	«Un malabarista hacía girar por el aire media docena de hachas y espadas al tiempo que se servían brochetas de carne de la que goteaba sangre al cortarla [...]» (pp. 312)

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

«Roundels of elk stuffed with ripe blue cheese were being brought out when one of Lord Rowan’s knights stabbed a Dornishman.» (pp.758)	«Se estaban sirviendo tajadas de alce relleno de queso azul cuando uno de los caballeros de Lord Rowan apuñaló a un dorniense.» (pp. 314)
«Tyrion was toying with a leche of brawn, spiced with cinnamon, cloves, sugar, and almond milk, [...]» (pp. 758)	«Tyrion jugueteaba con una rodaja de cabeza de jabalí especiada con canela, clavo, azúcar y leche de almendras [...]» (pp. 314)
«The guests stood, shouting and applauding and smashing their wine cups together as the great pie made its slow way down the length of the hall, wheeled along by a half-dozen beaming cooks. Two yards across it was, crusty and golden brown, and they could hear squeaks and thumpings coming from inside it.» (pp. 763)	«Los invitados se levantaron entre gritos y aplausos, entrechocaron sus copas de vino a medida que media docena de cocineros sonrientes transportaban la inmensa empanada por el pasillo central. Medía dos metros de diámetro, tenía la corteza muy dorada, y en su interior se oían ruidos de aves encerradas.» (pp. 319)

Estos son tan solo algunos de los fragmentos de este volumen que se centran en la descripción de manjares, no solo como elementos que le dan profundidad a la historia sino también para crear metáforas y señales al lector sobre los personajes o el lugar en el que se desarrolla la acción.

Puesto que un análisis completo de todos los fragmentos de la novela que describen la comida tendría una extensión excesiva para un trabajo de esta naturaleza, nos centraremos en los fragmentos citados anteriormente, parte de uno de los capítulos de *Tormenta de espadas*. En ellos, encontramos varios problemas de traducción que comentaremos seguidamente.

4.2.2.1. Problemas de traducción

Los problemas de traducción que encontramos en estos fragmentos son los mismos que surgen al traducir un recetario, como hemos visto anteriormente, sin embargo, también debemos tener en cuenta el marco literario en el que se encuentra la descripción de la

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

comida. Este elemento puede variar en gran manera cómo resolver los siguientes problemas.

El primer problema a tener cuenta a la hora de traducir elementos gastronómicos son los problemas extralingüísticos, como veíamos en el análisis anterior, la comida típica manchega era difícil de trasladar para el público anglosajón. Sin embargo, en la novela que nos ocupa, la gastronomía es propia de un mundo fantástico. Aunque deba su base a la Europa del medievo, el texto original no presenta productos endémicos de la cultura de origen, sino una representación de las culturas tan solo existentes en el mundo literario de la saga Canción de Hielo y Fuego.

Sí que podemos destacar los problemas textuales que se pueden presentar al traducir una novela ya que en algunos casos se deberán insertar explicaciones y aclaraciones. Por supuesto, podemos recurrir a las notas a pie de página, pero como la traductora de esta obra, Cristina Macía, ha declarado en varias entrevistas, no es una opción viable en la traducción literaria. Además, debemos tener en cuenta que el estilo que reviste la obra y el tono de la narración son importantes elementos a tener en cuenta.

4.2.2.2. Técnicas y método

❖ Equivalentes acuñados:

En algunos casos, la traductora aproxima los sabores del banquete al lector castellano hablante con equivalentes acuñados, expresiones comunes en nuestra cocina. Veamos unos cuantos ejemplos:

Figura 17:

Equivalentes acuñados usados en la traducción de *A Storm of Swords*

Original	Traducción al castellano
«[...] a creamy soup of mushrooms and buttered snails, [...]»	«[...] una crema de champiñones y caracoles rehogados en mantequilla [...]»
«[...] and slivers of swan poached in a sauce of saffron and peaches.»	«[...] y trocitos de cisne escalfados en una salsa de azafrán y melocotones.»
«[...] a pastry coffyn filled with pork, pine	«[...] un pastel de hojaldre relleno de cerdo,

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

nuts, and eggs.»	huevos y piñones.»
«[...] as the great pie made its slow way down the length of the hall [...]»	«[...] transportaban la inmensa empanada por el pasillo central.»

Un ejemplo es el primer plato, en el que el término «*buttered*» se traduce por la conocida expresión «rehogados en mantequilla», una técnica culinaria reconocida que consiste en sumergir los ingredientes en mantequilla, aunque también se puede usar aceite. En ese mismo plato, la «*cream soup*» pasa a ser una «crema», puesto que el falso amigo «*soup*» nos puede jugar una mala pasada al confundirlo por nuestra «sopa» —mayormente, caldo y pasta— cuando se refiere a un plato más consistente.

También es el caso del plato que contiene unos cisnes «*poached in a sauce of saffron*» trasladado al castellano como «cisnes escalfados en una salsa de azafrán», ya que el término «pochado» se acostumbra a relacionar con huevos o con un procedimiento en el lenguaje culinario castellano, no como un plato de carne.

También encontramos ejemplos de esta técnica en la traducción del término «*great pie*» por «inmensa empanada», en lugar de recurrir a un equivalente como «pastel», sí usado para trasladar «*pastry coffyn*».

❖ **Sustitución:**

En algunas secciones veremos elementos sustituidos por expresiones más sencillas o descriptivas e incluso, el cambio completo del alimento para hacerlo más cercano al lector del texto traducido:

Figura 18:
Sustituciones en la traducción de *A Storm of Swords*

Original	Traducción al castellano
«[...] bowls of blandissory, a mixture of beef broth and boiled wine sweetened with honey and dotted with blanched almonds and chunks of capon.»	«[...] cuencos de sopa roja, una mezcla de caldo de carne con vino endulzado con miel y salpicado de almendras blanqueadas y trocitos de capón.»
«[...] as skewers of blood sausage were	«[...] se servían brochetas de carne de la que

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

brought sizzling to the tables, [...]»	goteaba sangre al cortarla [...]»
«Tyron was toying with a leche of brawn, spiced with cinnamon, cloves, sugar, and almond milk, [...]»	«Tyron jugueteaba con una rodaja de cabeza de jabalí especiada con canela, clavo, azúcar y leche de almendras [...]»

En los fragmentos traducidos encontramos un reto de traducción como es el plato inglés «*leche of brawn*», popular en la época medieval pero desconocido por la mayoría de lector de hoy en día. Además, no existe un equivalente culinario conocido —y



Imagen 6. Plato conocido como *Leche of Brawn*

sencillamente reconocible para los lectores españoles—, para este preparado de carne de cerdo adobada. Por esa razón, la traductora decide usar el embutido «cabeza de jabalí», un equivalente estéticamente parecido al original.

Un caso similar es el de la sustitución del término «*blandissory*» por una aclaración general, «sopa roja». De este modo el lector puede tener la misma imagen sin la necesidad de poner notas al pie o más explicaciones que corten la narración.

En la misma tesitura se efectúa un cambio al traducir «*skewers of blood sausage*» por «brochetas de carne de la que goteaba sangre al

cortarla», donde además de una sustitución por parte del producto en sí —al hablar de *blood sausage* podemos referirnos a embutidos como la morcilla— es notoria la compensación al mencionar del mismo modo la sangre, un elemento importante en este tramo de la narración.

❖ **Elisión:**

En algunas ocasiones, la traductora emite algunos adjetivos que describen los manjares como es el caso del «*ripe blue cheese*» que la traductora deja como simplemente «queso azul». Lo mismo ocurre con «*with chunks of chopped mutton stewed*» que se traslada al

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

castellano como «carnero guisado». Esta técnica puede verse usada para no recargar con adjetivos la traducción de los platos ya que no cambia la esencia del manjar descrito.

Tras el análisis mediante la identificación de las técnicas, podemos concluir con el tipo de método usado por la traductora para trasladar a nuestra lengua este festín. En un principio, hubiera parecido lógico usar un método literal a la hora de traducir las secciones más gastronómicas, ya que no existen problemas extralingüísticos que afecten especialmente al público hispanohablante, como hemos comentado anteriormente la cultura de referencia no pertenece a una nación concreta más allá del mundo fantástico creado por el autor.

Sin embargo, hemos podido apreciar signos del uso del método libre: lo son la elisión y sustitución e incluso el uso de equivalentes acuñados. Por otro lado, podríamos argumentar el uso de un método interpretativo-comunicativo por el hecho de compensar algunos elementos para asegurarse de que la imagen o la impresión del lector original es idéntica a la que recibe el lector del texto traducido.

A pesar de esta cercanía, el medio, una novela, hace más complicado apoyar la teoría de un método usado principalmente en modalidades como la interpretación. Por esa razón, podemos concluir que se trata de un método libre.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

4.3. La evolución de los procedimientos en la traducción gastronómica literaria

En esta sección, hemos estudiado fragmentos de dos obras con muchas similitudes, pero con aún más diferencias. Por un lado, analizamos la primera traducción del clásico *El ingenioso hidalgo Don Quixote* al inglés, una traslación realizada bajo unas condiciones muy concretas como fueron el límite de tiempo y la limitación de recursos de documentación como consecuencia de la primera condición.

Por otro lado, también hemos analizado varios fragmentos de uno de los seis volúmenes publicados por George R.R. Martin de la saga Canción de Hielo y Fuego, traducidos por Cristina Macía. Aunque las temáticas son idénticas —novelas de caballerías— las obras albergan cientos de aspectos diferenciales que las hacen totalmente únicas.

Además, debemos recordar que, en el caso concreto de este trabajo, la observación de una posible evolución de los procedimientos es dificultosa por varias razones. La más

destacable es que solo podemos comparar dos obras, una cantidad ínfima teniendo en cuenta todo el material que se publica anualmente.

Sin embargo, del análisis y la observación de los fragmentos mencionados anteriormente sí podemos sacar algunas conclusiones que nos ayudarán a marcar cierta tendencia no solo presente en la traducción literaria sino más exactamente en la traducción literaria gastronómica.

4.3.1. Las técnicas

Uno de los valores que ha guiado nuestro análisis ha sido la enumeración de las principales técnicas (Hurtado, 2016) que hemos visto reflejadas en el texto escogido. Si comparamos ambos análisis vemos que en ambos casos se usan técnicas como la traducción literal, puesto que el trasvase del mensaje busca cierta fidelidad. Es decir, si

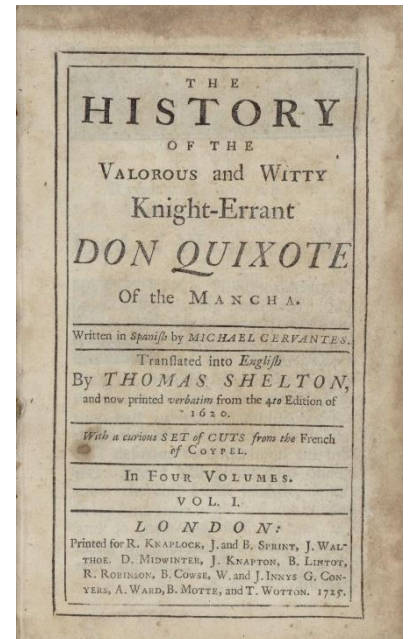


Imagen 7. Portada de una de las primeras ediciones de la traducción al inglés de Thomas Shelton de *Don Quixote*

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

el texto original menciona un manjar que no tiene ninguna connotación cultural y es conocido por el potencial lector del texto traducido, no existe razón para modificar dicho segmento durante el proceso de traducción.

Sin embargo, sí es notable las diferentes técnicas que se aplican en las traducciones actuales. Un gran ejemplo es el uso de equivalentes acuñados. En la obra más actual encontramos términos como «rehogado» o «escalfado» mientras que la obra más antigua prefiere las descripciones ante situaciones de ese tipo. Este factor puede dar lugar a varias explicaciones, pero probablemente, podemos afirmar que el inexistente uso de equivalentes acuñados se debe a una falta de documentación —o una imposibilitación de dicha documentación— por parte del traductor. Otra teoría válida es que el avance en el mundo culinario también se ha hecho presente en la lengua. Es posible que algunas técnicas o cocciones no se practicaran en ciertas zonas y, por lo tanto, no existiría la necesidad de expresarlas verbalmente.

Otra similitud a destacar es la sustitución de elementos en ambas obras. En el primer caso, la traducción de *Don Quixote*, vemos segmentos donde se sustituyen elementos tradicionales y con un peso cultural considerable. Como argumentamos en esa sección, es muy posible que, de nuevo, debamos otorgar el mérito de dicha elección al desconocimiento del traductor. Sin embargo, en la obra más actual sí encontramos lógica en las sustituciones realizadas, que tienen como fin transmitir la misma sensación al lector del texto final que al del texto original sustituyendo, valga la redundancia, los elementos adecuados por sus «equivalentes culturales».

Otra diferencia a tener en cuenta es la cuestión de elisión/adición. Mientras que en el texto más antiguo se ven varias adiciones y aclaraciones para el lector —descripciones sublimes o ejemplos—, en el texto moderno encontramos detalles elididos. Por ejemplo, ciertas técnicas que no afectan en gran medida al resultado o detalles, nunca ingredientes esenciales para formar una imagen mental clara del plato.

También cabe mencionar que en ambos casos podemos observar el uso de la descripción como equivalente a un término sin un homónimo en la lengua a la que se traduce.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

4.3.2. El método

En ambos análisis hemos podido comprobar que el traductor sigue un método libre. No podemos negar una notable evolución en la ejecución de este método libre, que, como ya sabemos, es un término general que puede englobar muchos procedimientos. Es decir, aunque los traductores compartan un método, hemos comprobado que la aplicación de las técnicas y los resultados obtenidos están lejos de ser los mismos.

Además, en la literatura concretamente, siempre se ha discutido —y sigue en tela de juicio— la cuestión de la fidelidad al autor. Shelton podía sustituir elementos o añadir información, pero es muy probable que creyera firmemente en la ciega fidelidad que el traductor le debe al autor original. Por supuesto, que esta discusión podría llevarnos páginas e incluso obras enteras, pero en ambos casos podemos suponer que ninguno de los dos traductores quiso cometer una «infidelidad». Sin embargo, en el método libre más moderno la «fidelidad» —o más bien dicho, la literalidad— se sacrifica con una finalidad exacta y con un criterio tangible. No podemos hacer el mismo comentario sobre la misma obra.

Además, el destacado uso de equivalentes acuñados cambia completamente la manera de entender el método libre. Es decir, no se trata de un traductor modificando la obra sin juicio sino acercándola al lector potencial, conocedor de los equivalentes o seguramente más cómodo con las descripciones de elementos extranjeros que, a veces, ni tan solo se mencionan. Un caso que nos puede ayudar a ilustrar este hecho es la elisión del término «*blandissory*» en su descripción, que sí ayudará al lector a formar una imagen sin crear la necesidad de investigar sobre una denominación desconocida y sin un peso concreto en la narración.

Con inacabables ejemplos podemos concluir valorando las decenas de diferencias que pueden presentar dos traductores que emplean, en algunos casos sin saberlo, el mismo método. Se confirma la evolución de los procedimientos analizados en ambos textos, avanzando hacia un texto que piensa más en su público y menos en la literalidad —confundida a menudo con fidelidad— al texto original.

5. Vender humo (o aromas): la traducción de cartas de restaurantes

Si en algún ámbito destaca la necesidad de la traducción gastronómica, es en el sector turístico. Saber adaptar los manjares propios del territorio y comunicar al público extranjero su singularidad es una tarea que puede resultar en un reto. En esta sección, compararemos la traducción de dos cartas de restaurantes mundialmente conocidos de origen español.

Por un lado, analizaremos el catálogo de platos ofrecidos por el restaurante El Bulli en 1987, un año en el que la vanguardia rompe la monotonía del panorama español y que a tenor de la necesidad de darse a conocer en el extranjero, se empieza a traducir los platos de dicho local. Por otro lado, con una traducción mucho más moderna, la de la carta del aclamado restaurante, El Celler de Can Roca.

El hecho de que ambos locales tengan ciertas similitudes nos ayudará a hacer más claro el análisis de la traducción en el sentido más cronológico, es decir, podremos ver de manera clara la evolución de la traducción de un estilo casi idéntico. ¿Otros traductores han trabajado también sobre este tema, como Carmina Fallada Pouget, en su artículo *Are Menu Translations getting worse?*(1999), donde explora las traducciones de varios menús del español al inglés en la zona de Tarragona.

Como es bien sabido y como destacan teóricos como Hurtado en su obra, el formato de la carta de restaurante —normalmente impresa en algunos folios o en tríptico— no es nada diferente a la de los anuncios o carteles publicitarios, por lo que presenta ciertas dificultades que no permiten al traductor emplear, en algunas ocasiones, los pies de página o aclaraciones que puedan alargar el texto en demasía. Puesto que el formato de la traducción se ve tan sujeta a estándares de edición, nuestro único obstáculo no será el trasvase de los elementos culturales sino también la manera de encajarlos en dicho espacio.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

5.1 Análisis de la traducción del catálogo de El Bulli de 1987

En esta sección, analizaremos el catálogo de platos que se expuso en el famoso restaurante El Bulli en sus inicios, el año 1987. Dada la fama que el comedor había ganado ya en esa época, la traducción de sus menús, sobre todo al francés y al inglés, se volvió imprescindible. Además, una recopilación de todos estos se publicó en 1993 bajo el nombre *El Bulli: el sabor del Mediterráneo*. En la misma página web de la institución podemos encontrar el catálogo en tres idiomas: catalán, castellano e inglés.

En este caso nos centraremos en la traducción del castellano al inglés, ya que puede suscitar muchos problemas al tener en cuenta lo arraizada a la tierra y al mar que fueron los vanguardistas platos de El Bulli.

5.1.1. Rasgos generales

Gracias a las fotografías de menús conservados para trabajos documentales como *El Bulli: el sabor del Mediterráneo* (1993) u otros documentales, podemos realizar una lista de aquellos platos —y sus correspondientes traducciones— que formaron parte del catálogo de El Bulli en 1987:

Figura 19:

Recopilación de los platos del catálogo de El Bulli en 1987

Denominación en castellano	Denominación en inglés
Terrina de melón con gelée de oporto	Melon terrine with port jelly
Mousse de trufa negra `87	Black truffle mousse `87
Ensalada de pasta fresca con caviar, témpura de cigalas y vinagreta de cebollino y limón	Fresh pasta salad with caviar, crayfish tempura and chive and lemon vinaigrette
Raviolis de cigalas, patatas y trufa negra	Crayfish, potato and black truffle raviolo
Témpura de flor de calabacín rellena de mozzarella	Courgette flower tempura stuffed with mozzarella
Muslitos de codorniz a la salsa de soja	Quail drumsticks in soy sauce
Gourmandise de salmón y patata confitada a la sal gruesa	Gourmandise of salmon and confit potato with coarse salt

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Nido de judías verdes con pinzas de bogavante y mollejas de ternera	Nest of green beans with lobster claws and veal sweetbreads
Canapé de patata, salmonete y puré de trufa de verano	Canapé of potato, red mullet and summer truffle purée
Salmonetes Gaudí	Red mullet Gaudí
Suquet de dorada	Suquet of sea bream
Pequeñas escórporas a la mantequilla de romesco	Baby scorpion fish in romesco butter
Llucets con habitas y esencia de cigalas	Baby hake with baby broad beans and crayfish essence
Llucets con involtini y vinagreta de ceps	Baby hake with involtini and cep vinagrette
Terrina caliente de pularda y foie-gras de pato	Hot pullet and duck foie gras terrine

5.1.2. Análisis de la traducción

Como podemos apreciar, el traductor se enfrentó a una fusión de culturas y técnicas culinarias difíciles de reexpresar en una lengua foránea. Como en el caso de los recetarios, nos encontramos en un terreno donde el atractivo del plato y el foco de atención del lector debe ser el nombre de este, por lo que la importancia de una traducción de calidad queda resaltada por la naturaleza del texto.

A continuación, analizaremos los problemas que pueden causar los términos y expresiones más arraizadas a la cultura en el catálogo de El Bulli a la par que las técnicas, y de manera más global, el método que el traductor empleó para solventar todas estas diferencias interlingüísticas.

5.1.2.1. Problemas de traducción

El mayor obstáculo en la traducción del catálogo citado anteriormente son lo que clasificamos como problemas extralingüísticos y textuales. Por un lado, tenemos términos que no tienen un equivalente formal en la lengua inglesa, por ejemplo

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

«suquet» —que tampoco tiene un equivalente formal en castellano, sino que proviene del catalán— o «romesco». Y no solo cuando hablamos de paladar, sino también de cultura, como es el caso del plato llamado «Salmonetes Gaudí», ya que hace referencia a un personaje conocido en el país por una característica en su obra.

Ante estos problemas extralingüísticos el traductor puede optar por varias soluciones, pero siempre debe tener en cuenta lo que Hurtado (2016) llama problemas textuales, es decir, el formato o modo en el que se presenta el texto. El título de un plato o el menú



en un restaurante raramente incluye notas al pie o largas aclaraciones o explicaciones sobre sus platos. Por otro lado, si podemos contar con recursos visuales que pueden ser de gran ayuda al traductor.

5.1.2.2. Técnicas y método

En la traducción del catálogo apreciamos varias técnicas similares a

Imagen 8. Una de las primeras cartas de El Bulli las que se emplean al traducir un recetario. Veamos algunos ejemplos:

❖ Traducción literal:

Por mucho que queramos reexpresar en otra lengua el menú de El Bulli, no podemos olvidar que los productos y las técnicas que se encuentran en el plato serán las mismas para los lectores del texto original y los lectores del texto traducido. En el siguiente listado podemos apreciar el uso de la traducción literal como principal herramienta del traductor:

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Figura 20

Uso de la traducción literal en el catálogo de El Bulli en 1987

Castellano	Inglés
Canapé de patata, salmonete y puré de trufa de verano	Canapé of potato, red mullet and summer truffle purée
Llucets con habitas y esencia de cigalas	Baby hake with baby broad beans and crayfish essence
Gourmandise de salmón y patata confitada a la sal gruesa	Gourmandise of salmon and confit potato with coarse salt
Mousse de trufa negra `87	Black truffle mousse `87
Ensalada de pasta fresca con caviar, témpura de cigalas y vinagreta de cebollino y limón	Fresh pasta salad with caviar, crayfish tempura and chive and lemon vinaigrette
Témpura de flor de calabacín rellena de mozzarella	Courgette flower tempura stuffed with mozzarella

Se puede apreciar el uso de las mismas estructuras y el orden, traduciendo básicamente, palabra por palabra. Incluso se respetan los préstamos del original, como «*gourmandise*» o «*mousse*», palabras muy comunes en las cartas de la época dado el auge de la Nouvelle Cuisine.

❖ **Calco:**

En algunos casos, la literalidad del traductor nos puede llevar a pensar en calcos lingüísticos como en el plato que contiene el término «nido de judías verdes» y se traduce por «nest of green beans». También podemos considerar calco la referencia a Gaudí, que se traduce literalmente sin buscar ningún tipo de equivalente o explicación que ayude al lector extranjero a entender la referencia al artista en el plato «Salmonetes Gaudí» que se traslada como «Red mullet Gaudí».

❖ **Préstamo:**

Como hemos podido apreciar en el texto, el uso de préstamos es tan mayoritario como las traducciones literales. Podríamos decir que la ciega fidelidad del traductor puede ser la causa de las siguientes traducciones:

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Figura 21

Préstamos en la traducción del catálogo de El Bulli en 1987

Castellano	Inglés
Suquet de dorada	Suquet of sea bream
Pequeñas escórporas a la mantequilla de romesco	Baby scorpion fish in romesco butter
Llucets con involtini y vinagreta de ceps	Baby hake with involtini and cep vinagrette

Como hemos visto, los préstamos puros se dan a causa del uso de ingredientes endémicos como el «cep» o elementos culinarios propios como son la salsa «romesco» o la técnica de cocción que implica la realización de un «suquet».

Tras analizar la metodología del traductor —aquella que se puede apreciar en el resultado, claro— podemos concluir que el traductor se decantó por un método literal a tenor de la funcionalidad del texto, que no deja de ser una exposición (con matices publicitarios) de un producto concreto y tangible, es decir, no podemos olvidar que el objetivo principal es describir el plato que el lector del texto traducido habrá elegido de la carta.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

5.2 Análisis de la traducción de la carta del Celler de Can Roca

El Celler de Can Roca ha adquirido en los últimos años fama a nivel mundial. La calidad de su cocina y los sorprendivos elementos que incluyen sus platos, una demostración de técnica pionera y tradición arraigada han travesado todas las fronteras posibles. Para conseguir llevar a cabo tan ardua tarea, la traducción de sus menús de degustación y cartas han supuesto un elemento indispensable.

5.2.1. Rasgos generales

Como es conocido, los restaurantes de la categoría del Celler de Can Roca no tienen por costumbre hacer públicas sus cartas, integrando así un elemento de sorpresa para el comensal. Sin embargo, sí es posible dar un vistazo a los platos clásicos y más populares del famoso local, disponibles en un *timeline* que su página web ofrece en varias lenguas.

A continuación, veamos cuáles son los clásicos del innovador restaurante:

Figura 22

Lista de platos clásicos del Celler de Can Roca

Año	Versión en español	Versión en inglés
1986	Merluza con vinagreta de ajo y romero	Hake with Rosemary and garlic vinaigrette
1987	Muslito de pollo con gambas	Chicken legs with prawns
1988	Parmentier de bogavante con trompetas de la muerte	Lobster parmentier with black trumpets
1989	Carpaccio de manitas de cerdo con aceite de boletus	Pigs trotter carpaccio with penny bun (boletus edulis) oil
1996	Timbal de manzana y foigras al aceite de vainilla	Timbale of Apple and duck liver with vanilla oil
1997	Bacalao con espinacas, pasas y piñones	Cod with spinach, raisins and pine kernels
1998	Almeja con sorbete de pomelo y Campari	Clam with grapefruit sorbet and Campari

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

1999	Tortilla de caviar	Caviar omelette
2000	Cochinillo ibérico con salsa pimentada y terrina de ajos y membrillos	Iberian suckling pig with pepper sauce and garlic and quince terrine
2001	Anchoas, trufa y merlot	Anchovies, truffle and Merlot
2001	Viaje a La Habana	Journey to Havana
2001	Adaptación del perfume <i>Eternity</i> de Calvin Klein	Adaptation of the Eternity fragrance by Calvin Klein
2002	Cigalas al humo de curry	Dublin Bay prawns with curry smoke
2002	Jardín mediterráneo	Mediterranean garden
2002	Jardín zen	Zen garden
2003	Albaricoque caramelizado	Caramelised apricot
2003	Cromología verde	Green chromology
2003	Anarquía	Anarchy
2004	Pulпитos al humo de pimentón de La Vera	Baby octopus in Pimentón de la Vera paprika smoke
2005	Ostra con destilado de tierra	Oyster with earth distillate
2006	Ostra al cava	Oyster with cava
2006	Postre láctico	Milk dessert
2009	Escalivada suave	Soft escalivada
2010	Ostras al vapor de manzanilla	Steamed oysters in Manzanilla

5.2.2. Análisis de la traducción

Como podemos apreciar en la lista, muchos platos tienen nombres descriptivos que aluden a las técnicas de cocina empleada como puede ser la «Ostra con destilado de tierra» o las «Ostras al vapor de manzanilla». También hay otros que no hacen una referencia clara al plato, estamos hablando de «Anarquía», «Jardín zen» o «Viaje a La Habana». En el primer vistazo también podemos apreciar ciertos elementos culturales que podrán formar parte de los problemas de traducción que comentaremos en el siguiente apartado, por ejemplo «Ostra al cava» o «Cochinillo ibérico con salsa pimentada y terrina de ajos y membrillos» a la par que «Escalivada suave».

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

5.2.2.1. Problemas de traducción

En el caso de la traducción de la carta del Celler de Can Roca, abundan los que Hurtado (2016: 288) definiría como problemas extralingüísticos y textuales. Por un lado, nos encaramos a una cocina de fuertes raíces catalanas, la cual involucra en platos modernos elementos tradicionales como puede ser una «escalivada» —que la carta expresa en catalán sin emplear su equivalente castellano, «escalibada» por hacer referencia al plato tradicional y no a la técnica— o piezas de carne que en la cultura hispana se reconocen al instante, por ejemplo, el «muslito de pollo» o el «cochinillo ibérico».

En cuanto a problemas textuales, debemos recordar el formato que exige una carta de restaurante. Por supuesto que podemos incluir notas y aclaraciones en el título de los platos, como de hecho hace el traductor al reexpresar «aceite de boletus» con «penny bun (boletus edulis) oil». Pero no podemos olvidar que el espacio que tenemos es limitado y que el nombre de los platos debe ser atractivo, no podemos incluir una nota explicativa por cada ingrediente que pueda resultar desconocido al comensal potencial. El verdadero reto de la traducción no implica tan solo problemas lingüísticos, —como encontrar el equivalente exacto de un producto no popular en la cultura foránea, pero si en la original— sino que también deberemos aplicar algunas pinceladas de intencionalidad y ser capaces de vender nuestro producto al lector extranjero tal y como lo haríamos con el lector local.

5.2.2.2. Técnicas y método

A continuación, analizaremos mediante una lista las técnicas usadas para la traducción de la lista de platos que podemos apreciar al principio de la sección, destacando las soluciones aplicadas ante problemas extralingüísticos y textuales:

❖ Descripción:

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Como hemos comentado anteriormente, la descripción ante la falta de un equivalente acuñado para un elemento arraigado en la cultura del original es un recurso recurrente. En el caso de la carta del Celler de Can Roca lo podemos apreciar en platos como los siguientes:

Figura 23

Uso de la descripción al traducir la carta del Celler de Can Roca

Castellano	Inglés
Carpaccio de manitas de cerdo con aceite de boletus	Pigs trotter carpaccio with penny bun (boletus edulis) oil
Cochinillo ibérico con salsa pimentada y terrina de ajos y membrillos	Iberian suckling pig with pepper sauce and garlic and quince terrine
Pulпитos al humo de pimentón de La Vera	Baby octopus in Pimentón de la Vera paprika smoke
Timbal de manzana y foigras al aceite de vainilla	Timbale of Apple and duck liver with vanilla oil

En los anteriores ejemplos podemos apreciar la necesidad de concretar cómo es el producto que se va a servir a base de la utilización de adjetivos como «*suckling*». Otro caso interesante es el uso de la palabra «paprika» para aclarar qué tipo de especie es el Pimentón de la Vera, también incluido en el nombre del plato.

También cabe destacar el pequeño inciso al traducir «foigras» por «*duck liver*», un hecho curioso teniendo en cuenta que el *foie gras* es un elemento ampliamente conocido y a la venta bajo ese nombre en establecimientos de países anglosajones⁹. Además, el foigras de la carta en castellano no especifica de qué animal proviene —puede extraerse del pato, como es popularmente conocido, pero también de la oca—, una información que sí está presente en la traducción al inglés.

❖ Préstamos:

⁹ Por ejemplo, Fine Food Specialist UK:

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

En los ejemplos anteriores también se hace notorio el uso de préstamos, concretamente puros, como es el caso de «Pimentón de la Vera» o «escalivada» que, como hemos mencionado al principio de la sección proviene del catalán y no del castellano, por lo que incluso nuestro original de referencia podría considerarse una traducción.

A continuación, los veremos junto a otros ejemplos de préstamos:

Figura 24

Préstamos en la traducción de la carta del Celler de Can Roca

Castellano	Inglés
Ostra al cava	Oyster with cava
Ostras al vapor de manzanilla	Steamed oysters in Manzanilla
Pulпитos al humo de pimentón de La Vera	Baby octopus in Pimentón de la Vera paprika smoke
Escalivada suave	Soft escalivada

De nuevo, el traductor hace uso de los préstamos ante insalvables problemas extralingüísticos como son los platos o productos endémicos.

❖ Traducción literal:

Como hemos observado a lo largo de este viaje culinario, la traducción literal es una técnica recurrente, e incluso, imprescindible, a la hora de reexpresar un producto gastronómico en otra lengua. En el caso de la carta que nos ocupa en esta sección, el traductor ha puesto especial énfasis en mantener de manera literal los nombres más artísticos y abstractos de la colección.

Es un gran ejemplo el original «Anarquía», que se traduce por «*Anarchy*». Aunque es un movimiento popularmente conocido, sabemos que los puntos de vista de ambas culturas sobre el tema pueden ser ligeramente distintos. En el caso de este plato en especial, se trata de una degustación de 43 elementos en un solo plato, compuesto de: 12 cremas, 7 gelatinas, 7 salsas, 3 granizados, 2 espumas, 2 helados, 3 pastas de fruta y 7 crujientes. Puede parecer lógico que el traductor se acoja al nombre impuesto por el autor y que, además, tiene un equivalente en su lengua. Sin embargo, podrían haberse contemplado alternativas como «*chaos*».

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Otros ejemplos de traducción literal son el «Jardín mediterráneo» o el «Jardín zen», que representan estéticamente el nombre que llevan, por lo que no existe ninguna necesidad de modificar la denominación del plato.

Nos encontramos con el mismo caso con platos como «Viaje a La Habana» o «Adaptación del perfume *Eternity* de Calvin Klein», los elementos más vanguardistas de la carta, un tipo de producto que no necesita que su nombre describa lo que el comensal encontrará en el plato, sino lo que sentirá al probarlo.

Tras el análisis de las técnicas expuestas, podemos concluir diciendo que el método predominante es el literal, ya que el traductor debe limitarse a hacer una transcodificación lingüística lo suficientemente inteligible para el lector del texto traducido. Por supuesto, podríamos añadir ciertos matices como el uso de la descripción como signo de un método más libre o incluso, del empleo del método interpretativo-comunicativo. Sin embargo, no podemos negar que la mayor parte del texto se rige por la traducción palabra por palabra, la firma del método literal.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

5.3. La evolución de los procedimientos en la traducción de cartas de restaurantes

En este trabajo hemos centrado esta última sección de análisis en un ámbito donde la traducción gastronómica se hace visible e imprescindible: la traducción de cartas o menús de restaurantes. Para poder evaluar la posible evolución de los procedimientos en este tipo de traducción hemos analizado dos cartas de restaurantes con muchas similitudes pero que distan, no solo cronológicamente, de ser completamente iguales.

Por un lado, tomamos el catálogo del archiconocido restaurante El Bulli como muestra de traducción del siglo XX, ya que los platos citados y sus títulos datan de 1987. Por otro lado, también recogimos un muestrario de lo que podemos denominar los «platos clásicos» —si se nos permite el contrasentido— del restaurante El Celler de Can Roca, pionero en la actual cocina de vanguardia.

Aunque íntimamente relacionados en el ámbito gastronómico, las traducciones de sus platos al inglés, un vehículo necesario para la globalización de la empresa, dejan entrever notables diferencias.

5.3.1. Las técnicas

En ambos casos observamos procedimientos iguales como son la traducción literal, ya sea de técnicas o elementos que, como es natural, no podemos elidir. Al fin y al cabo, el producto no se adaptará al comensal y la traducción tampoco puede hacerlo. Sin embargo, la facilidad con la que el mensaje se transmite a este lector, que deberá confiar en el nombre del plato para elegir la composición de su menú, si puede verse afectada.

En el caso de la traducción más moderna encontramos una técnica inexistente en el primer documento analizado: la descripción.

Mientras que la primera traducción se limita al uso de calcos y préstamos —recursos también presentes en la traducción del nombre de los platos del Celler de Can Roca— la segunda traducción también cuenta con el uso de descripciones o aclaraciones que tienen como intención ayudar al cliente a identificar los elementos que le sean culturalmente desconocidos.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

Esta es la mayor diferencia que podemos encontrar en cuanto al empleo de las técnicas básicas de traducción ya que en ambos casos presenciamos el uso de préstamos puros ante problemas extralingüísticos como pueden ser términos como «romesco», «cava», «escalivada» o «ceps». En todos los casos nos enfrentamos a ingredientes endémicos que no tienen equivalentes formales en la lengua inglesa.

5.3.2. El método

De nuevo, los traductores coinciden en la elección del método: ambos hacen uso del método literal. Tal y como justificamos en la sección de los recetarios, es altamente improbable emplear métodos libres cuando se deben expresar una lista de elementos que no puede cambiar. Además, debemos tener en cuenta la tipología textual con la que trabajamos, ya que, en este caso, al traducir un texto descriptivo (Castellà, 1992), no podemos emplear técnicas o estrategias que nos alejen de la traducción palabra por palabra por temor a alterar el significado del texto.

Sin embargo, sí debemos mencionar un cambio sutil pero importante en la ejecución del método literal. Mientras que en la primera traducción se busca una codificación más bien simple en otro idioma, en la segunda hay verdaderas muestras de intentos de acercamiento al lector del texto traducido, incluyendo descripciones y explicaciones que no contenía el texto original.

Este pequeño matiz puede marcar un cambio completo en la manera de traducir cartas de restaurante. Ya no se trata de explicar al cliente cuáles son sus opciones de manera formal, sino que también existe un factor publicitario que nos obliga a conservar los aspectos más atractivos de los platos citados.

6. Conclusión: La influencia de la globalización en los procedimientos de traducción gastronómica, ¿expansión cultural o pérdida de la identidad?

Para finalizar este trabajo, pasaremos a hacer un pequeño resumen de los puntos más destacables. Empezaremos haciendo un análisis de la evolución de los procedimientos en la traducción gastronómica teniendo en cuenta todas las tipologías estudiadas durante los casos prácticos, centrándonos particularmente en las técnicas y métodos. A continuación, podemos enmarcar dichas conclusiones en la situación actual de la traducción y de la gastronomía para plantear qué influencia puede haber tenido el fenómeno de la globalización en el desarrollo de los procedimientos estudiados.

Como primer punto, queremos destacar aquellas conclusiones que hemos extraído de los análisis de las técnicas de traducción empleadas por los traductores de textos gastronómicos. Aunque como hemos dicho anteriormente el traductor actual es libre de enfrentarse al texto con el enfoque que le parezca más adecuado, hay cierto tipo de procedimientos que siempre vemos reflejados en las traducciones gastronómicas:

❖ Préstamos:

Ya sean préstamos puros o no, hemos sido testigos de la gran utilidad de esta técnica en el ámbito culinario. Y es que, aunque en los textos literarios sí podemos echar mano de la descripción, en muchos otros textos nos es imposible solventar el problema interlingüístico que supone un segmento sin equivalente formal. Es decir, en el caso de la traducción gastronómica, nos encontramos ante técnicas culinarias, como «suquet»; o ingredientes como «romesco», que no tienen una posible traducción sin hacer uso del término en su lengua original.

En cuanto al uso de los métodos en los diferentes textos estudiados, debemos destacar la tendencia a emplear el método literal para textos directivos o descriptivos, como antes mencionábamos —recetarios o cartas o menús de restaurantes— y, por otro lado, el método libre para los textos literarios.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

De nuevo, querríamos destacar que los análisis realizados son útiles para dibujar una idea general, marcar ciertos parámetros que pueden ser comunes en la mayoría de textos gastronómicos de cada tipología. De ningún modo podemos decir que los resultados de nuestro estudio engloban un gran número de textos y marcan la norma a seguir a la hora de enfrentarse a la traducción de un texto gastronómico.

Los métodos y técnicas mencionados anteriormente han evolucionado en conjunto con la traducción y, consecuentemente, la traductología. Traductores como Mercedes Eurrutia Cavero (1995) ya destacaron la importancia de la terminología en textos técnicos en su artículo *Precisiones sobre la traducción: importancia y peculiaridades de la traducción técnica*, apreciable en los textos modernos analizados, pero completamente inexistente en los textos antiguos. De nuevo, se destaca la importancia de la tipología textual a la hora de ejecutar la traducción, un factor cada vez más presente en el mundo de la traducción.

Otro factor de gran importancia que debemos destacar es el uso de nuevos recursos de documentación. Como una gran parte de nuestra industria, el avance de la traducción ha sido titánico durante los últimos treinta años. En gran parte por el uso de la tecnología y de herramientas como las bases de datos, los glosarios digitalizados o, en general, las herramientas de traducción asistida.

Sin embargo, el reciente avance técnico no es un privilegio único de la traducción. El mundo de la gastronomía también ha avanzado, gracias a la tecnología y a numerosos estudios y fundaciones como, por ejemplo, AliCia, una institución centrada en la investigación y dirigida por el aclamado Ferrán Adrià. Otros cocineros de origen español, como el mediáticamente popular Alberto Chicote, también han aportado su grano de arena al investigar sobre la fusión entre la comida española y la gastronomía asiática, demostrando la funcionalidad de sus resultados en su restaurante, Yakitoro.

Por esa misma razón también debemos valorar el fenómeno de la globalización como una gran influencia en el mundo de la traducción gastronómica. En este trabajo, concretamente, hemos podido observar en los textos más modernos el poder de dicho fenómeno, que ha permitido que los ingredientes exóticos y desconocidos para nuestros abuelos sean ahora más que habituales en cualquier colmado de barrio.

Deliciosa Traducción

Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

No hablamos tan solo de restaurantes que puedan adaptar su producto a un público más global sin dejar de usar los ingredientes locales sino también del uso de préstamos o traducciones literales que no se realicen con la única idea de ser fiel al autor sino a sabiendas de que el lector también es conocedor de las técnicas y elementos foráneos que figuran en el texto original.

Sin embargo, como ya se discutió en el encuentro culinario Madrid Fusión Manila 2016, en el aire sigue la misma cuestión: ¿damos a conocer la comida local a nivel mundial o adaptamos al gusto global los manjares locales?

7. Bibliografía

- Altamiras, J., 1999. *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*, Valencia: Librerías “París-Valencia.”
- Beeby Lonsdale, A., 1996. *Teaching translation from Spanish to English Didactics.*, Ottawa: University of Ottawa Press.
- Bugnot, M.-A., 2006. La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español). *TRANS revista de traductología*, 10, pp. 9–22.
- Castellà, J.M., 1992. *De la frase al text. Teories de l'ús lingüístic*, Barcelona: Empúries.
- Catford, J., 1965. *A linguistic Theory of Translation: An Essay in Applied Linguistics*, London: Oxford University Press.
- Celler de Can Roca, R., 2013. Celler de Can Roca. *Zoom News*. Disponible en: http://www.zoomnews.es/sites/default/files/images/old/can_roca_restaurante.jpg.
[Consultado el 5 de febrero de 2017]
- Cervantes, M., Don Quijote de la Mancha. Disponible en: <https://www.educa.jcyl.es/educacyl/cm/gallery/RecursosInfinity/tematicas/webquijote/quijotepdf.html>
[Consultado el 15 de abril 2017].
- Coseriu, E., 1977. *Lo erróneo y lo acertado en la teoría de la traducción*, Madrid: Gredos.
- Cunchillos Jaime, C., 1938. La primera traducción inglesa del Quijote de Thomas Shelton. *Cuadernos de investigación filológica*, (9), pp.63–90.
- Dawson, T., 1585. *The Good Huswifes Jewell*, London: Edward White.
- De Rosselli, G., 1598. *Epulario or The Italian banquet wherein is shewed the manner how to dress and prepare all kind of flesh, foules or fishes. As also how to make sauces, tartes, pies, with an addition of many other profitable and necessary things.*, EEBO Editions.
- Eurrutia Cavero, M., 1995. Precisiones sobre la traducción: importancia y peculiaridades de la traducción técnica. *Anales de Filología Francesa*, 7, pp.19–44.
- Fisher, M.F.K., 1988. *How to cook a wolf*, New York: North Point Press.

Deliciosa Traducción
Traducción gastronómica: Estudio de la evolución de sus procedimientos según la tipología textual.

- Gaxotte, P., 1961. *Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé en 1393 par un bourgeois parisien.*, París: Chavane.
- Gutiérrez de Alva, C.I., 2012. *Historia de la gastronomía*, Tlalnepantla: Red Tercer Milenio.
- Hartmann, R.K., 1980. *Contrastive Textology. Comparative Discourse Analysis in Applied Linguistics*, Heidelberg: Julius Groos.
- Hatim, B. & Mason, I., 1990. *The Translator as Communicator*, Londres: Longman.
- Hurtado Albir, A., 2016. *Traducción y Traductología. Introducción a la traductología*. Octava Edi., Madrid: Ediciones Cátedra.
- Illaria, G.G., 1994. *A taste of Ancient Rome*, Chicago: The University of Chicago Press.
- Lujan, N., 1997. *Historia de la Gastronomía*, Barcelona: Folio.
- Martir de Angleria, P., 2012. *Décadas del nuevo mundo*, Buenos Aires: Editorial Facsímil.
- Nida, E.A., 1945. Linguistics and Ethnology in Translation Problems. *Word*, 2, pp.194–208.
- Pouget Fallada, C., 1999. Are Menu Translations getting worse? Problems from Empirical Analysis of Restaurant Menus in English in the Tarragona Area. *Quaderns. Revista de traducció*, 4, pp.127–134.
- R.R. Martin, G., 2000. A Song of Ice and Fire. In *A Storm of Swords*. Nueva York: Bantam Books, pp. 755–763.
- R.R. Martin, G., 2005. Canción de Hielo y Fuego. In *Tormenta de espadas II*. Barcelona: Gigamesh, pp. 309–319.
- Reiss, K., 1971. *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik*, Munich: Hueber.
- Wilss, W., 1977. *Übersetzungswissenschaft: Probleme und Methoden*, Stuttgart: E. Klett.
- Don Quixote translated by Thomas Shelton. Disponible en:
<http://hhh.gavilan.edu/fmayrhofer/spanish/shelton/>
- [Consultado el 15 de abril de 2017].
- Plain Cookery in Spanish and English*, Gibraltar: Beanland, Malin and Co., Printers and Lithographers.