



Análisis de traducción de los elementos
culturales presentes en las recetas en línea de
Paradores de España

Trabajo de Fin de Grado

Universidad Pontificia Comillas
Facultad de Ciencias Humanas y Sociales
Grado en Traducción e Interpretación
Alumna: Ana Arreytunandía de Acha
Directora: Prof. Dra. Andrea Schäpers
Abril de 2016

A mi familia, por ser el pilar fundamental de lo que soy hoy;

A mis amigas, por su ayuda durante estos cuatro años de carrera juntas;

A GTJ, por su apoyo constante para la realización de este trabajo.

Gracias.

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN	3
2. CULTURA Y LENGUA.....	5
2.1. Definición de cultura	5
2.2. Definición de lengua	9
2.3. Relación entre cultura y lengua	9
3. POSIBLES SOLUCIONES TRASLATIVAS DE ELEMENTOS CULTURALES	12
3.1. El género textual de las recetas	13
3.2. Enfoques y teorías de traducción	15
3.2.1. Palabra y equivalencia.....	17
3.2.2. Contexto y cultura	18
3.3. Aplicación de la teoría a los elementos culturales	20
4. ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS CULTURALES EN LAS RECETAS.....	21
4.1. Presentación de Paradores.....	21
4.2. Definición de los elementos culturales	23
4.3. Elementos culturales presentes en las recetas de la página web	25
4.3.1. Gastronomía.....	25
4.3.2. Análisis del resto de elementos culturales	28
5. Conclusión	36
6. Anexos.....	39
7. Referencias	49

1. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene la finalidad y objetivo de estudiar, mediante un análisis traductológico, los diferentes problemas de traducción a los que se han enfrentado los traductores para traducir los elementos culturales relacionados con la gastronomía española, en concreto partiendo de la traducción de recetas de español a alemán. La idea y motivación surgió del interés particular de la autora por la gastronomía y la cocina española en general, además de la vocación por la traducción especialmente de calidad; y la importancia que estas tienen para la cultura española y la alta consideración que tienen en el extranjero. Además, siendo un elemento tan importante de la cultura, estudiaremos las definiciones de cultura y lengua además de explicar la relación que tienen entre sí. Aunque este tema ya ha sido estudiado previamente por varios autores, creemos interesante volver a ello, ya que no son pocas las veces que la ausencia de un traductor cualificado ha mermado la calidad de la traducción de recetas o menús que posteriormente han leído personas nativas, o que han llamado gravemente la atención a gente con conocimientos de idiomas.

Así pues, hemos decidido centrar el presente trabajo en un estudio sobre la traducción de los elementos culturales presentes en las recetas de cocina publicadas en la página web de la cadena hotelera Paradores, con presencia por toda la península. Dichas recetas varían de región a región y son específicas de cada Parador.

Este trabajo toma como punto de partida los idiomas alemán y español. El español por ser el idioma original de las recetas que serán analizadas posteriormente y el idioma nativo de la autora; y el alemán, idioma del supuesto lector meta y con el que la autora tiene una estrecha relación. Por lo tanto, cuando nos referimos a la lengua de origen (LO) hablaremos del español, mientras que al hablar de lengua meta (LM) o la correspondiente cultura estaremos refiriéndonos al alemán. Sin embargo, casi todas las recetas, y en términos generales la página web

de Paradores, también están traducidas al inglés, al francés, al ruso y al portugués, además del alemán.

Para comenzar, presentaremos las definiciones de cultura y lengua, además de la relación que tienen entre sí y como dependen e influyen la una sobre la otra. Aquí podremos apreciar las diferentes acepciones que existen de cada una de las definiciones partiendo de las opiniones de algunos lingüistas y autores reconocidos. Son dos conceptos inherentes que no se pueden definir y estudiar por separado.

En segundo lugar, estudiaremos más a fondo los elementos culturales. En este capítulo primero se estudiará la definición de los mismos y posteriormente serán categorizados según la tipología. Sin embargo, es importante destacar que, dada la limitada extensión de este trabajo, solo serán estudiados los elementos culturales presentes en algunas de las recetas de la página web en cuestión, y que otros textos de la misma tipología podrían presentar soluciones diferentes. En este trabajo en concreto, nos centraremos en los elementos culturales relacionados con la gastronomía, al tratarse de traducción de recetas y ya que es un aspecto muy conocido de la cultura española y cada vez cobra más importancia en el extranjero. Además, la autora procederá a describir algunos de los puntos de vista de los teóricos de la traducción relacionados con la traducción de los elementos culturales y algunos procedimientos traslativos.

Por último, el presente trabajo concluirá con el análisis de las soluciones traslativas que se han presentado en las recetas en alemán. Además, en el apartado de los Anexos se presentarán los resultados detallados del estudio exhaustivo de los procedimientos traslativos de los marcadores gastronómicos con el fin de que, junto a la teoría ya existente y presentada en este trabajo, sirvan de inspiración y ayuda para traducciones futuras de este tipo de textos.

2. CULTURA Y LENGUA

La cultura y el lenguaje son dos conceptos que están muy unidos. Cada lenguaje pertenece a una cultura, a una población y la define, le permite la comunicación entre sí, aunque no es la única característica, ya que la cultura está formada también por otros factores diversos que estudiaremos más adelante. Debido a su naturaleza innata en el ser humano, son dos conceptos difíciles de explicar. Como explica R. Lado: «en realidad somos incapaces de interpretarnos a nosotros mismos con exactitud o de describir nuestras costumbres, porque hemos pasado la vida viviendo de esta forma y hacemos casi todo por hábito» (Lado, 1957, p. 117).

Así, cuando un extranjero nos pregunta alguna duda gramatical compleja, la mayoría de hispanohablantes no sabría explicar con claridad la regla de gramática, sin embargo sí que sabe usarlas correctamente. De igual manera que, si nos preguntan sobre cómo definir nuestra cultura, lo primero en lo que pensamos es casi siempre en los estereotipos como fiesta o paella o recurrimos a mencionar los lugares turísticos más emblemáticos de nuestro país. No obstante, nunca se nos ocurre como primera opción las costumbres típicas, los horarios, normas de educación o los diferentes tipos de saludos, aunque formen parte de nuestro día a día. A continuación, y pese a la dificultad para explicar estos dos términos, intentaremos aportar una definición de cultura y lengua y veremos cómo están relacionadas entre sí.

Como hemos mencionado anteriormente, los conceptos de cultura y lengua son muy complejos, amplios y dinámicos. Es por ello que dar una definición única y absoluta resulta prácticamente imposible. Sin embargo, son varios autores de diferentes disciplinas los que han investigado sobre estos dos conceptos desde diferentes perspectivas.

2.1. Definición de cultura

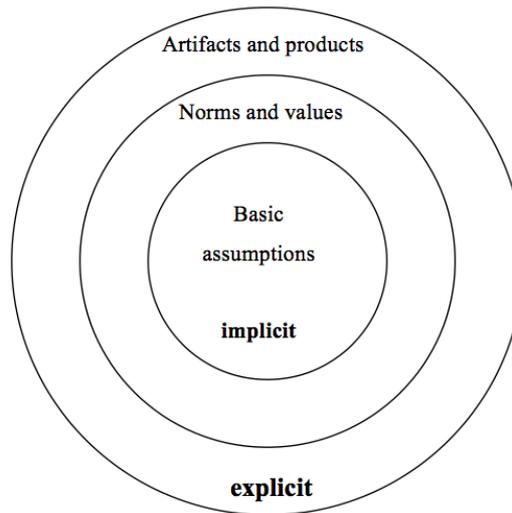
Para comenzar con la definición de cultura, que se puede clasificar como algo amplio ya que engloba una variedad de factores, y a la vez muy profundo,

porque no es algo superficial sino que pertenece a cada persona y después a un grupo más amplio, creemos oportuno dar en primer lugar la opinión de la UNESCO sobre el concepto de cultura:

[...] la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden [...]» (UNESCO, 1982)

Como complemento a esta definición resulta interesante añadir también la perspectiva de Fons Trompenaars, experto en el ámbito del multiculturalismo. Trompenaars afirma en su obra *Riding the Waves of Culture* que «Culture is man-made, confirmed by others, conventionalised and passed on for younger people or newcomers to learn. It provides people with a meaningful context in which to meet, to think about themselves and face the outer world» (Trompenaars y Hampden - Turner, 1998, p. 24). Por lo tanto, entendemos que la cultura es un concepto creado por el hombre y a su vez es común a un conjunto de personas que se identifican con ello. Trompenaars además aporta un valor adicional a este punto de vista añadiendo que la cultura está compuesta de tres capas: la externa, la intermedia y la central. En la primera incluye los «explicit products» (1998, p. 21), todo lo que podemos ver y tocar, como es la comida, la moda o la música. En segundo lugar, la capa intermedia se refiere a «norms and values» (1998, p. 21) que incluye todas las normas y valores de una cultura, igual que sus leyes o moral individual y común. La última se refiere a «assumptions about existence» (1998, p. 23), en la que explica como reacciona una persona a un determinado ambiente o realidad.

Figura 1: Teoría de Trompenaars: A model of culture (1998, p. 22)



Fuente: Trompenaars, F., y Hampden - Turner, C. (1998). *Riding the Waves of Culture*. Nueva York: McGraw-Hill.

En definitiva, gracias a estas dos definiciones podemos concluir que el individuo es el núcleo de la cultura en su pura esencia, ya que todo su ser y cualquier acto o expresión se considera cultura. Entendemos entonces que la cultura es una característica natural y propia del hombre y lo que, por norma general, conocemos como cultura es la suma de todos estos rasgos individuales que además unen a un grupo de personas. En relación a esto, Samovar relata en *Communication between cultures* «in actuality one's identity consists of multiple identities, which act in concert» (2007, p. 113). A su vez, esta autora también concreta que toda identidad se ve modificada por la cultura, creando una identidad cultural que está compuesta por diferentes identidades: la identidad racial, étnica, de género, nacional, regional, organizacional, personal y cibernética (2007, pp. 113-119). En otras palabras, la cultura de cada persona está compuesta de sus rasgos personales, que abarcan la educación, valores, pertenencia a un grupo concreto etc. después de los rasgos que pertenecen al género, etnia o raza o de los que determinan la identidad relativa al mundo virtual o los elementos geográficos como la región y el país.

A este respecto, Christiane Nord opina que, igual que cada persona está formada por diferentes identidades mencionadas anteriormente, la cultura también se

puede dividir en varias categorías: «paraculture», «diaculture» y «idioculture» (Nord, 1998). La primera de estas categorías abarca toda las normas dentro de una sociedad en la que un individuo vive, mientras que la segunda abarca la cultura de un grupo concreto dentro de una sociedad, y la tercera se refiere a la situación propia del individuo, que correspondería con la identidad cultural que explica Samovar.

Otra perspectiva que resulta interesante analizar es la del antropólogo E. T. Hall y su conocida metáfora del iceberg. En esta teoría compara la cultura con un iceberg, ya que lo que se puede observar de la cultura de una persona desde fuera es semejante a la punta del iceberg, mientras que en realidad tiene un trasfondo muchísimo más amplio. La parte invisible coincidiría además con los valores y otros elementos abstractos como la comunicación y el entorno, mientras que aquello que es visible serían elementos como la música, gastronomía, saludos, o comportamiento en general. (Hall, 1976). En este sentido, esta teoría podría asemejarse a la explicada anteriormente de Trompenaars, donde la punta del iceberg, es decir todo lo visible, corresponde con la parte externa y la parte del iceberg que no se ve sería la interna en la teoría de Trompenaars. Por tanto, si hay algo que tengan en común las diferentes perspectivas de los autores mencionados es que prácticamente todos coinciden en que la cultura es algo dividido en diferentes categorías o niveles.

Ahora que hemos visto la amplitud del término cultura, que toma como punto de partida a una persona en concreto y se va ampliando en función del grupo de personas o sociedad que observemos, veremos un poco de la profundidad de este término.

Algunas de las definiciones de cultura que hemos aportado previamente mencionan los valores y creencias. Una de ellas, la de Samovar, va más allá en su estudio de la cultura y define también estos dos términos. Los valores de una sociedad son las normas por las que se guían para tomar una decisión, solucionar algún conflicto o establecer lo que es bonito, justo, bueno, etc; mientras que las creencias son conjuntos de experiencias previas y que se aceptan como verdades

absolutas (2007, pp. 130-131). Por lo tanto, podemos observar la complejidad de los conceptos, además de su abstracción. Las creencias y los valores se unen en cada persona y definen la forma de ver de todo lo que nos pasa para darnos la percepción de la realidad.

2.2. Definición de lengua

La percepción de la realidad que nos hemos creado a raíz de nuestra cultura, igual que los sentimientos o cualquier cosa que queramos expresar, lo comunicamos mediante nuestra lengua. Es por ello que la lengua y la cultura están tan unidas y la lengua cobra tanta importancia en cada cultura. Antes de ahondar en la relación de ambos términos, presentaremos una breve definición de la lengua.

En palabras de Eugene Nida, la lengua es un código que consiste en palabras (u otras unidades) que se organizan según las reglas gramaticales en diferentes combinaciones (Nida, 1964, p. 30). Es evidente que este término también incluye otras modalidades de lenguaje para comunicarse, no solo la comunicación oral. Como menciona Nida, también abarca otros códigos como podría ser el lenguaje no verbal o los gestos, o incluso los «silent languages» de E.T. Hall que recogen por ejemplo el tiempo o la distancia a la hora de comunicar. (en Nida, 1964, p. 30). Aunque resultaría interesante estudiar también estos tipos, dejaremos este tema para otro estudio y a continuación analizaremos la influencia y relación entre los términos de cultura y lenguaje.

2.3. Relación entre cultura y lengua

Como hemos mencionado anteriormente, son muchos los autores que se han dedicado al estudio de ambos conceptos, por lo que comenzaremos con el análisis de la perspectiva antropológica. Uno de estos especialistas de la antropología, Bronislaw Malinowski, fue pionero en darse cuenta de que un lenguaje no puede ser entendido fuera de una determinada cultura, ya que está arraigado en ella. En 1923 creó una teoría que denominó «context of situation» en la que determina que una lengua, su contexto y cultura tienen que ser entendidos y quedar claros a los interlocutores, ya sea de manera implícita o explícita (citado en

Katan, 1999, p. 72). Otro antropólogo, igual que Malinowski, era Sapir, quien posterior a la teoría de Malinowski concluyó que una lengua no existe sin su determinada cultura (citado en Katan, 1999, p. 73). Más adelante, de manera conjunta con su discípulo Benjamin Lee Whorf desarrollaron la conocida hipótesis de Sapir y Whorf. En ella, ambos de manera conjunta desarrollan la idea de que todo lenguaje que se considera una parte inherente de la cultura, influye en la manera en la que interpreta y piensa un hombre. En palabras de Sapir: «No two languages are ever sufficiently similar to be considered as representing the same reality. The worlds in which different societies live are distinct worlds, not merely the same world with different labels» (citado en Katan, 1999, p. 74). Con esto entendemos entonces que ninguna lengua es lo suficientemente parecida a otra como para reflejar mismas realidades, ya que para cada sociedad o cultura la realidad es diferente. Asimismo, no es que se atribuyan términos diferentes a realidades iguales, sino que cada sociedad se hace una imagen diferente del entorno.

A esta teoría se le atribuyen además dos versiones diferentes, una fuerte y una débil (Katan, 1999, p. 74). La versión fuerte defiende que la lengua determina cómo pensamos. No obstante esta afirmación cuenta cada vez con menos defensores, ya que, como afirma Steven Pinker, estaría defendiendo que cada lengua corresponde sistemáticamente con nuestros pensamientos, algo nada más lejos de la realidad (citado en Katan, 1999, p. 74). Por otro lado, la versión débil afirma que el lenguaje es tan solo uno de los muchos factores que influyen en nuestra forma de percibir la realidad, aunque no es el factor único y predominante. Si fuese el único y predominante, acabaríamos volviendo a la versión fuerte de esta hipótesis, ya que significaría algo así como que una persona bilingüe cambiaría su forma de pensar en función del idioma en el que elija hablar, algo nuevamente erróneo, simplemente disponen de más realidades y más términos para describir y ordenar sus pensamientos.

En este sentido, Sapir amplía su teoría hablando de las diferentes categorías que empleamos para organizar nuestra realidad (citado en Katan, 1999, p. 79). Según esto, todo lo que vemos y percibimos por primera vez lo clasificamos

en una determinada categoría. Estas categorías dependen por supuesto de nuestra cultura, por lo que lo que para una persona está bien o es bonito para otra persona de una cultura diferente puede estar mal o ser feo. Entendemos así que cada idioma y por ello también cada cultura tiene un procedimiento diferente para clasificar los términos o las etiquetas sobre qué está bien, mal etc.

En relación con esto, resulta interesante analizar el concepto del significado. Frente a los enfoques que habían defendido otros autores de la teoría de la equivalencia, Eugene Nida enfatiza en que el mensaje se expresa a través de la lengua, entendiendo esta última como un código de comunicación. Contrario al enfoque tradicional, Nida opina que no existe una manera única de definir el significado de una palabra, por lo que estudia el contexto o el vínculo que tiene la palabra con otros elementos de la oración para ver cómo afectan al significado (Nida, 1964). Los elementos que influyen en los procesos de comprensión pueden ser semánticos, sintácticos o pragmáticos. Además, encontramos también la teoría de Hervey y Higgins, que establecen varias categorías para el significado de una palabra. Encontramos «attitudinal meaning», «associative meaning», «affective meaning» y «reflected meaning» (Hervey y Higgins, 1992, pp. 103-105). Cada categoría tiene alusiones diferentes: la primera se refiere a la actitud que esconde una palabra; la segunda al significado que asociamos a un estereotipo; la tercera menciona los sentimientos que provocan determinadas palabras; y la cuarta explica el significado añadido que se le otorga a una palabra homónima o casi homónima, es decir que al asimilarla nos recuerda a otra palabra.

En conclusión, tras este breve paréntesis, podemos decir que la relación entre cultura y lengua es muy estrecha y además ninguna podría existir sin la otra. Cultura y lengua son inherentes entre sí y no podemos analizarlos por separado en la traducción. A continuación estudiaremos qué términos y elementos de la cultura española influyen en la traducción de las recetas al alemán y pasaremos a ordenarlos según la tipología.

3. POSIBLES SOLUCIONES TRASLATIVAS DE ELEMENTOS CULTURALES

En este capítulo creemos conveniente presentar las diferentes soluciones que podría haber tomado el traductor al enfrentarse a los términos con carga cultural para producir la misma sensación en el lector de nuestro texto meta que en el lector de nuestro texto de origen. Tal y como hemos explicado anteriormente, una palabra, término o significado crea imágenes distintas en cada persona que se encuentra con ella. Si además se trata de personas de culturas diferentes, la diferencia puede ser aún mayor. La imagen que puede tener un español cuando se topa con la palabra gazpacho probablemente no tenga nada que ver con la imagen que se puede crear un alemán cuando lee la palabra '*Tomatensuppe*'.

No obstante, hasta la fecha no son pocos los autores que han propuesto diferentes técnicas y soluciones traslativas para tratar de perder cuantos menos matices posibles. Si hay algo claro en esta disciplina tan bonita, es que la traducción de una palabra siempre va a suponer la pérdida de algún detalle en una de las dos lenguas, puesto que no existen equivalentes exactos en ninguna lengua, ni tan siquiera dos sinónimos plenos dentro de una misma lengua (Bassnett, 1991, p. 29). Además, el significado que puede cobrar una palabra depende plenamente de cada persona, puesto que no activa las mismas emociones en una que en otra, dependiendo de sus experiencias pasadas o recuerdos. Por lo tanto, el significado que cada palabra tiene depende totalmente de la emoción que cree en cada persona (Osimo, 2004-1). Igualmente, tampoco podemos ni debemos pasar por alto la teoría de los significados de los autores Hervey y Higgins que vimos anteriormente. En cuanto al papel del traductor frente a este tipo de palabras que no se pueden traducir, Bassnett menciona que es su deber encontrar una solución a estos retos y que dichas soluciones pueden ser muy diferentes y que el hecho en sí de tener que decidir qué tiene equivalencia y qué no es de por sí ya un acto creativo (Bassnett, 1991, p. 36).

Por tanto, después de ver en qué consiste la difícil tarea del traductor cuando se enfrenta a estos términos con carga cultural, procedemos a elaborar una crítica sobre las traducciones de los elementos culturales que encontramos

presentes en la página web de Paradores. Como no podemos abarcar una extensión demasiado amplia, solo procederemos a analizar los elementos que corresponden a la gastronomía y a los procesos de elaboración y preparación de las recetas. El motivo de dicha decisión es, como mencionamos ya en la motivación de este trabajo, la importancia que creemos que tiene la gastronomía en la cultura, en este caso en las culturas española y alemana, además de la importancia que creemos que tiene una traducción de calidad en el ámbito de la gastronomía. Para ello, tendremos que tener en cuenta primero la tipología textual de las recetas, por lo que en este punto creemos conveniente explicar en qué consisten.

3.1. El género textual de las recetas

En este apartado procederemos a explicar en qué consiste el género textual de las recetas, partiendo de la macro y la microestructura que vemos en las recetas de Paradores. En el caso de las recetas publicadas en la página web de Paradores (ver Anexo) podemos observar que prácticamente todas siguen la misma estructura: título del plato, una fotografía del resultado final, una breve descripción del tipo de plato que es, el tiempo de preparación y su dificultad, los ingredientes y por último la preparación. Hay unas pocas que por el contrario no cuentan con esta estructura y simplemente presentan un video con el modo de preparación que ha seguido el chef de cada restaurante, por lo que estos casos no los vamos a analizar más en profundidad. Ahora bien, si analizamos estas mismas recetas en su versión en alemán, podemos ver cómo la estructura que han seguido los traductores no se aleja nada de la estructura del español. La presentación de la receta es exactamente la misma en LO y en LM.

En términos generales, prácticamente en todas las recetas de cocina es fácil saber que se trata de este tipo de texto incluso desconociendo el idioma en el que están redactadas, ya que las estructuras son generalmente paralelas. Principalmente se debe a la tipología del texto, definido como un texto instructivo (Todolí y Dolón, 2005, p. 1052). Por otro lado, el autor Raymond van den Broeck (1986) opina que en realidad se trata de un texto mixto, ya que además de dar instrucciones casi siempre también trata de informar al lector. Desde nuestro punto

de vista, creemos que además de estas dos funciones que han descrito los autores previamente mencionados, las recetas de cocina también pueden tener un carácter persuasivo. Es decir, en el caso de las recetas que nos ofrece la cadena Paradores, se nos puede estar intentando convencer a llevar a cabo un plato concreto de una manera determinada, como sería el caso de la clásica paella valenciana, que cuenta con muchas modalidades de elaboración distintas.

Sin embargo, en la mayoría de recetas es interesante estudiar la microestructura que contiene con el fin de poder establecer diferencias entre las que están redactadas en alemán y en español. Como hemos visto en la macroestructura, la forma de las recetas es igual en ambos idiomas, pero el vocabulario que se emplea para redactar las instrucciones de preparación difiere de LO a LM. Si observamos las recetas redactadas en español, es característico que se formulen en imperativo o infinitivo. Aunque existen varias formas en función de la cercanía que se le quiera dar al lector meta, en las recetas de Paradores predomina el infinitivo. Por el contrario, en la versión en alemán sí que suele ser característico de las recetas que se redacten o bien en primera persona del plural, o en el impersonal «*man*». Sin embargo, la traducción de estas recetas es tan literal y pegada al original, que ha trasladado el infinitivo a la versión en alemán en casi todas las recetas.

Normalmente, cuando hablamos de un lenguaje especializado pensamos en textos muy técnicos relacionados con ingeniería, medicina, economía o derecho. En todos estos casos se trata de textos escritos de tal forma que el destinatario sea alguien que domine el tema del que se habla. Sin embargo, en el caso de los textos relacionados con la gastronomía, y más en concreto las recetas de cocina, esta teoría se ve desmontada, ya que suelen ser textos que han redactado expertos de la cocina y cuyo lector puede ser cualquiera, aunque es cierto que existen recetas que exigen que el lector meta tenga un conocimiento más amplio del tema que otras. Sin embargo, como explica Giuli Liebmann:

«Auch wenn es um eine Kommunikation zwischen Fachexperten und Laien geht, denen die Geheimnisse des Handwerks quasi enthüllt werden, sind die Produktionsmittel (Herd) sowohl bei Experten als auch bei Laien

dieselben, und es geht um einen Prozess, der tagtäglich in jedem Haushalt vollzogen wird» (Liebmann en Kalverkämper y Baumann, 1996, p. 313)

Lo que dice Liebmann es que es una tarea de la rutina de muchas personas, sean o no profesionales de la cocina, y que por lo tanto hacen uso del mismo lenguaje especializado. Como hemos mencionado previamente, la cocina ha ido evolucionando y cobrando mucha importancia en nuestro país, pese a tratarse de una actividad meramente casera en otras épocas. Por lo tanto, mediante su evolución también se ha ido especializando, tanto en la cocina en sí misma como su lenguaje.

Otra autora, Marianne Nordmann, certifica la teoría de que el lenguaje de las recetas de cocina es un lenguaje especializado. A este propósito le otorga el término de «*minilect*» y confirma que este lenguaje cuenta con las características necesarias para ser calificado como tal. (Nordmann en Kalverkämper y Baumann, 1996, p. 556). Las principales características de un 'minilecto' serían un vocabulario limitado, una sintaxis formal y una estructura que sigue el mismo patrón en todas las variedades. Así, si nos fijamos en las recetas de cocina, cumplen con estos requisitos y son por tanto un lenguaje especializado.

3.2. Enfoques y teorías de traducción

En este punto consideramos esencial explicar primero las diferentes teorías de la traducción que existen para esta tipología de textos, de tal modo que podamos hacer un análisis completo de la traducción de los elementos culturales que están presentes en las recetas de nuestro estudio. Todo traductor sabe que esta disciplina no es fácil, aunque mucha gente que la desconoce pueda menospreciarla. Además, los estudios de traducción se empezaron a desarrollar hace relativamente poco tiempo desde una perspectiva teórica, ya que fue en la época de los años 50-60 del pasado siglo XX cuando se empezaron a llevar a cabo las primeras investigaciones en profundidad. A pesar de ser una disciplina bastante joven, la teoría de la traducción ya ha sido estudiada por diferentes autores y desde diferentes puntos de vista.

Todo buen traductor sabe que la disciplina de la traducción es un proceso dinámico cuyas reglas cambian a la hora de traducir las diferentes tipologías de los textos en cuestión y es probable que cambien de una especialidad a otra. Por ello, las estrategias que siga el traductor a la hora de traducir una sentencia de un juez probablemente nunca sean las mismas que las que siga un traductor cuyo encargo sea traducir una obra literaria. Incluso dentro de la misma tipología de textos podemos encontrar que los traductores siguen procedimientos distintos. Esto se debe esencialmente a que las estrategias cambian en función de a quién esté dirigido el texto en cuestión o el fin para el que se tenga que ser traducido.

Además, Hewson y Martin, autores que enfocaron sus estudios en torno a la teoría de la traducción fueron, escribieron de manera conjunta el libro *Redefining Translation*. En él especifican que los factores más importantes en el proceso de la traducción son el autor original, que en este caso desconocemos quién ha redactado las recetas, el lector meta del texto en LO, el traductor que también es lector del texto en LO, y el lector del texto en LM (Hewson y Martin, 1991, pp. 112-119). No obstante, el contexto también tiene que ser tomado en consideración a la hora de traducir un texto, además de la tipología del texto que estamos tratando, ya que será lo que nos proporcione más información sobre la finalidad de la traducción. En este caso, partimos de la tipología textual de las recetas, con las peculiaridades que eso conlleva como hemos visto en otros capítulos de este estudio. Si hay algo que tienen en común todas las recetas, sean o no traducciones, es que su estructura tiende a ser siempre la misma. Tal vez no sea tan importante mantener el estilo de la redacción del autor en LO como si se tratase de una obra literaria, sin embargo sí consideramos importante reflejar bien el contenido, o en este caso al ser un texto de carácter instructivo, las instrucciones.

Ahora bien, para nuestro estudio de las soluciones traslativas tendremos en cuenta las teorías de traducción que tengan que ver con nuestra tipología textual, ya que existe una amplia variedad de teorías que se podrían aplicar a diferentes tipos de textos. En este caso concreto, nos centraremos en los estudios que hablen de la traducción de elementos culturales y sus posibles procedimientos.

3.2.1. Palabra y equivalencia

En este capítulo vamos a estudiar las teorías que se centran en la equivalencia y en la palabra como elemento de la oración. Son muchos los autores que han centrado sus hipótesis en la teoría de la equivalencia, dado que es una idea a la que se recurre con frecuencia. La primera teoría que vamos a ver sobre la equivalencia de las palabras será la de Vinay y Darbelnet, quienes estudiaron este tema desde una perspectiva lingüística en su libro *Stylistique comparée du français et de l'anglais*. Esta teoría se remonta hacia la época de 1960 y en ella defienden la necesidad de una equivalencia formal. Además, fueron los primeros en crear una clasificación de los procedimientos que se pueden adaptar a la hora de traducir un texto y los dividieron en dos categorías: «literales» y «oblicuos» (Vinay y Darbelnet, 1977). A continuación exponemos una tabla de resumen que explica los procedimientos que sugirieron estos dos autores.

Tabla de procedimientos según Vinay y Darbelnet (1977)

Procedimientos de traducción literal	
Préstamo lingüístico	Introducir una palabra extranjera en el otro idioma.
Calco	Traducción literal de un término o un sintagma introduciéndolo en LM.
Falsos amigos	Palabras con correspondencia etimológica pero significado diferente.
Procedimientos de traducción oblicua	
Transposición	Reemplazar una parte del discurso sin cambiar el mensaje.
Modulación	Transformación del mensaje por un cambio del punto de vista o matiz.
Equivalencia	Traducción de la idea del mensaje cambiando el léxico.
Adaptación	Cambio total en el mensaje por no existir en LM y traducirlo por un término similar.

Otro enfoque que resulta interesante analizar es el que aporta Eugene Nida sobre el término de la equivalencia. Ella, al igual que los dos teóricos anteriores, menciona también el concepto de la equivalencia formal, que tiene como eje la forma del texto en LO. En estos casos, lo importante no es reflejar el contenido del mensaje, sino mantener intacta la estructura sintáctica original conservando unidades gramaticales, usos léxicos, y significados del texto en LO (Nida, 1964). Sin embargo, Nida también añade una equivalencia adicional, la dinámica. En este caso, se procede de manera totalmente opuesta a la equivalencia formal, es decir, el texto está orientado hacia la lengua meta. La intención es pues transmitir el mensaje con naturalidad, adaptándolo a la cultura del lector de LM y sin tener tanto en cuenta la estructura.

Estas dos teorías nos pueden ser útiles a la hora de catalogar los elementos culturales que están presentes en el corpus de nuestro estudio. A continuación veremos las teorías que se centran en la perspectiva de la cultura y el contexto.

3.2.2. Contexto y cultura

En este apartado estudiaremos las teorías que se centran en el proceso de traducción desde la perspectiva de la cultura y el contexto. A diferencia de las teorías que acabamos de ver, ahora nos centraremos en aquellos que dejaron atrás la perspectiva de la palabra.

Un punto de vista interesante para analizar es el que desarrolló Christiane Nord, quien lleva a cabo métodos muy relacionados con el *skopos*. Además, considera los conocimientos previos del lector un elemento muy importante a la hora de traducir el texto en LM (Nord, 1998). Nord señala que es imprescindible tener en cuenta toda la información necesaria para que el lector en LM lo entienda sin problemas, previa consideración de los conocimientos que el lector pueda tener sobre la cultura.

Después de este punto de vista, continuamos con los autores que establecieron como eje de su estudio la cultura en sí como indispensable para nuestra disciplina. Uno de ellos, quien consideramos el más importante, es Katan,

autor que centró su estudio en la cultura en términos de traducción, además del papel del traductor. Las teorías de Sapir y Whorf además de la de E.T. Hall sobre el iceberg que vimos en los primeros capítulos son el fundamento del trabajo de Katan. En este punto consideramos interesante estudiar la clasificación que propone este autor para la traducción de elementos culturales. Con el fin de facilitar la lectura y el estudio de estas clasificaciones, elaboraremos una tabla a modo de resumen.

Categorización de elementos culturales según Katan (1999, pp. 128-144)

<i>Generalization</i>	Generalización de un concepto relacionado con la cultura para facilitar la comprensión en el lector en LM.
<i>Deletion</i>	Si tenemos en cuenta la teoría de Nord, en ocasiones podemos suprimir una parte del mensaje si consideramos que el lector en LM tiene conocimientos sobre ello.
<i>Distortion</i>	Modificación del mensaje adaptándolo a las normas y valores de la lengua meta.

Otro punto de vista que es interesante analizar es el de Lawrence Venuti, autor que nos introduce los conceptos de domesticación y extranjerización. Este autor considera que la traducción es una ‘violencia’ lingüística que se ejerce sobre el texto original. A este respecto, establece pues el binomio domesticación – extranjerización. En el primer caso, la traducción se acerca al texto en LM y se aleja del texto en LO. En el segundo, al contrario, el texto se aleja del texto en LM y se acerca al texto en LO. El autor en sí considera más oportuna la extranjerización, o lo que es lo mismo, mantener algunos términos del idioma original en la traducción, ya que así se reflejan elementos de la cultura de referencia (Venuti, 1995, pp. 136-140). A este respecto, en este estudio consideramos más oportuna la domesticación, ya en una tipología textual como las recetas es importante conocer todos y cada uno de los elementos, especialmente si se trata de ingredientes.

3.3. Aplicación de la teoría a los elementos culturales

A modo de breve conclusión tras estas teorías de la traducción, podemos ver que ninguno coincide en su clasificación de los procedimientos o estrategias que hay que seguir para traducir. Como ya hemos mencionado previamente, la traducción es una disciplina muy dinámica y cambiante. Los procedimientos que se han de seguir varían en función de cada texto y no existe una regla básica por la que nos tengamos que guiar. No obstante, en nuestro capítulo de análisis clasificaremos los términos relacionados con la cultura y la gastronomía según estas definiciones y tendremos en cuenta las teorías de los autores estudiados en este capítulo. Asimismo, creemos conveniente destacar que los resultados que obtendremos de nuestro estudio tampoco pretenden dar una pauta única para este tipo de procedimientos.

4. ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS CULTURALES EN LAS RECETAS

En este capítulo, el eje central de nuestro estudio, analizaremos los elementos culturales presentes en las recetas de la cadena hotelera Paradores. No obstante, primero creemos conveniente hacer una breve introducción sobre nuestro sujeto de estudio.

4.1. Presentación de Paradores

Antes de analizar la teoría del presente estudio es necesario contextualizar y explicar el origen y la historia de la cadena hotelera Paradores y las recetas presentadas en su página web que se estudiarán a lo largo del trabajo.

La red hotelera Paradores cuenta con presencia en toda la península ibérica y a lo largo de su historia se ha convertido en un referente para el turismo a nivel nacional y también internacional. Fue en 1928 cuando, bajo el reinado de Alfonso XIII, se creó el primer parador nacional en la sierra de Gredos. Tras la inauguración de este primer parador se creó entonces la Junta de Paradores y Hosterías del Reino. A partir de entonces, se empezaron a elegir enclaves históricos de especial importancia para convertirlos en hoteles. Es por ello que no resulte extraño poder alojarse actualmente en un hotel que en otra época había sido un castillo medieval o que esté ubicado en una zona geográfica con gran interés natural (Paradores de Turismo, 2014)¹.

Con el paso de los años y la creciente demanda de alojamiento en los diferentes Paradores que había hasta la fecha, la red de Paradores empieza a experimentar un auge de inauguraciones que no tardó en reafirmarse como una prestigiosa cadena de establecimientos turísticos de España con presencia en prácticamente todo el terreno español. Especialmente en la época de los años 60 el país vio incrementado su desarrollo turístico y por ello la Red de Paradores amplió su oferta de 43 a 80 establecimientos por toda la península. Con la llegada de los

¹ Información obtenida de <http://www.paradores.es/es/institucional/85-anos-de-historia>. Fecha de última consulta: 19 de febrero 2016

años 90, la cadena vive un cambio esencial: el 18 de enero de 1991 se crea la sociedad anónima «Paradores de Turismo de España, S.A.» de dominio público y cuyo único accionista es el Estado español (Paradores de Turismo, 2013)².

En términos de gastronomía, Paradores trata de aprovechar los ingredientes propios de cada región para disfrutar de recetas únicas en cada establecimiento. Los restaurantes de la cadena presentan recetas nuevas a la vez que mantienen las de siempre en su versión más actualizada para obtener los mejores resultados posibles y disfrutar de sabores nuevos combinados con los más típicos.

Hasta la fecha, la cadena hotelera Paradores tiene una variedad de 100 restaurantes propios además de diferentes salas o comedores donde se ofrece la posibilidad de celebrar eventos. Además, en febrero de 2015 se presentó en la feria gastronómica Madrid Fusión una nueva segmentación de los restaurantes de Paradores que se divide en tres categorías: Especia, Marmitia y Tamizia, que cuentan también con la colaboración del chef Mario Sandoval (dos estrellas Michelin).

Estas tres categorías representan diferentes características en sus recetas. El primero, Especia, proporciona un aire gourmet y selecto que representa el clásico restaurante de Paradores de siempre, pensado para los cliente más exigentes y donde el chef Mario Sandoval tendrá más peso. Por otro lado, Marmitia tiene como eje principal las especialidades de la cocina de cada zona aprovechando los productos regionales. Por último, Tamizia presenta una faceta más informal con una amplia variedad de tapas que incluye en su versión para Galicia la subcategoría Enxebre (Meraki TV Travel, 2015)³. Para nuestro estudio analizaremos algunas de las traducciones de las recetas que se presentan en estas tres categorías.

Tras esta breve introducción, creemos interesante analizar algunas de sus recetas y las traducciones, para elaborar un análisis de la calidad de dichas

² Información obtenida de <http://www.parador.es/es/institucional/un-recorrido-por-la-historia-de-paradores-de-turismo>. Fecha de última consulta: 19 de febrero 2016.

³ Información obtenida de <http://www.merakitv.com/2015/12/17/paradores-ficha-a-mario-sandoval-como-asesor-gastronomico/>. Fecha de última consulta: 19 de febrero 2016.

traducciones. En una época como la actual, en la que estamos viendo como la gastronomía va cobrando cada vez más importancia o en la que gracias a la era de Internet vemos como van apareciendo las «videorecetas», robándole el puesto a los libros de recetas tradicionales, creemos oportuno analizar los procesos de traducción que se llevan a cabo en cada caso. Antes de empezar con el estudio de los elementos culturales presentes en las recetas de Paradores, resulta conveniente definir este término con tanta carga cultural desde la perspectiva de los estudios de traducción.

4.2. Definición de los elementos culturales

Con los elementos culturales entendemos todos esos términos tan arraigados a una cultura concreta que por lo general nos cuesta encontrar un término que sea equivalente exacto en otra sin que el concepto pierda su identidad cultural. No obstante, existen varias estrategias de traducción que el traductor tiene que elegir para respetar el término en LO pero trasladarlo a LM. Estas decisiones del traductor influyen siempre al lector en LM, aunque tampoco dejan intacta la imagen de la cultura de origen en la cultura de destino (Herrero en Chesterman, 1998). Estas estrategias de traducción las analizaremos más adelante, ya que a continuación veremos los diferentes puntos de vista sobre el concepto de los elementos culturales.

Una de las principales definiciones a este respecto la dio Vermeer, quien introdujo el término «culturema». Según la teoría que Christiane Nord atribuye a Vermeer supone «un fenómeno social de una cultura A que es considerado relevante por los miembros de esta cultura y que, cuando se compara con un fenómeno social correspondiente en la cultura B, se encuentra que es específico de la cultura A» (Vermeer en Luque Nadal, 2009, p. 95).

Además, como define Molina Martínez, los culturemas tienen algunos rasgos característicos comunes. El rasgo principal y predominante es que los culturemas no pueden existir fuera de un contexto específico y sin tener como punto de partida y destino dos lenguas. Es decir, que una palabra puede ser considerada un culturema en LM cuando no existe un equivalente en LO, pero tal

vez si en otra lengua (Molina en Luque Nadal, 2009, p. 96). Por ejemplo, la palabra alemana *Heimweh* sí que tiene una traducción exacta en inglés, que sería *homesickness*, mientras que en español tendríamos que recurrir a palabras diferentes pero que no recogen el mismo significado de sentir añoranza por la patria. En este sentido podemos decir que *Heimweh* supone un culturema con respecto al español, pero sí que tiene una traducción casi exacta en inglés.

Por otro lado, otros autores como los bulgaros Vlahov y Florin se interesaron por todo lo que se considera intraducible. A este respecto, durante los años setenta desarrollaron la idea de *realia*, una palabra cuyo origen está en el latín y significa 'las cosas reales' y abarca todos los objetos de cultura material (Osimo, Curso de traducción, 2004-2). Estos mismos establecieron la diferencia entre los «términos» y los *realia*, que no se deben confundir. Como vemos en el artículo de Osimo, los términos son «la base del léxico científico; su esfera es la literatura especializada, científica; en otros ámbitos, especialmente en el de la literatura artística, se emplean con un enfoque estilístico preciso» (Vlahov y Florin en Osimo, 2004-2), mientras que los *realia* se definen como:

«Las palabras (y las locuciones compuestas) de la lengua popular que representan denominaciones de objetos, conceptos, fenómenos típicos de un ambiente geográfico, de una cultura, de la vida material o de las peculiaridades histórico sociales de un pueblo, una nación, un país o una tribu, y que por esa razón son portadoras de un matiz nacional, local o histórico, carecen de correspondencia precisa en otras lenguas» (Vlahov y Florin en Osimo, 2004).

Estas palabras que resultan intraducibles por lo tanto suponen una dificultad para el traductor, ya que su relación con el contexto además de la falta de equivalentes son sus rasgos principales.

Por otro lado, resulta interesante describir también la definición que la directora del presente trabajo estableció en su tesis doctoral con respecto a los marcadores culturales. Andrea Schäpers define los marcadores culturales como «Aquellos elementos que, actualizados en el texto origen, sirven para configurar el mundo textual y lo caracterizan como propio de una cultura determinada dentro de una dimensión espacio-temporal específica» (Schäpers, 2011, p. 84). Por tanto, vemos como la carga cultural de cada término que

pueda suponer problemas para traducir, depende de la percepción de la cultura de destino.

En pocas palabras, el estudio de los elementos culturales se ha empezado a llevar a cabo hace relativamente pocos años y además los diferentes autores han aportado denominaciones diferentes, *realia* o culturemas. No obstante, es evidente que para cualquier traductor estos conceptos suponen un reto a la hora de traducir. En nuestro caso, nos hemos decidido por adoptar el término más neutral para referirnos a ello, por lo que procederemos a denominarlos elementos culturales a lo largo del presente trabajo. A continuación, pasaremos a analizar estos elementos cargados culturalmente en las recetas según la categoría a la que pertenezcan.

4.3. Elementos culturales presentes en las recetas de la página web

Como hemos mencionado anteriormente, en el espacio de gastronomía de la página web de Paradores se publica una amplia variedad de recetas que se llevan a cabo en las tres categorías y en los diferentes Paradores. Sería interesante poder analizar las traducciones de todas y cada una de ellas, pero sobrepasaría los límites de este trabajo. Por ello, nos hemos decidido por elegir las que presenten mayores dificultades de traducción para analizar las estrategias que se han llevado a cabo.

4.3.1. Gastronomía

En esta sección estudiaremos todos los elementos que están relacionados con la gastronomía en general. Normalmente, corresponden a los ingredientes o materias primas que se utilizan en cada receta. Dado que se trata del elemento más importante de la receta, junto con los procesos de elaboración, es el tipo de elemento cultural que más presencia tiene. Se trata pues de términos que están muy arraigados en la cultura española y que probablemente haya costado mucho a los traductores de dichas recetas encontrar un equivalente.

Muchos de los elementos que nombraremos a continuación pueden ser conocidos por mucha gente a nivel internacional, como podría ser la paella, el gazpacho o la sangría, que o bien ya tienen un equivalente en otros idiomas, o se

entienden perfectamente como estereotipo de la cultura española. Sin embargo, hay alimentos que son menos conocidos y que por ello resultan más difíciles de trasladar a otro idioma sin perder todos los matices. Como hemos explicado en capítulos anteriores, según la teoría de Hervey y Higgins, una palabra puede tener diferentes significados, como el afectivo, asociativo etc. Por eso, hay que tener en cuenta todos estos significados que pueden suscitar diferentes sentimientos en el lector. Por ejemplo, la palabra sangría suele estar relacionada con un clima veraniego, o el aceite de oliva no se considera algo único como en el extranjero, sino que está fuertemente presente en la dieta mediterránea.

A continuación procedemos con el análisis de algunos ejemplos concretos de la gastronomía en las recetas de Paradores y los clasificaremos en función de la dificultad que han podido tener a la hora de ser traducidos. En primer lugar, existen términos que no presentan ninguna dificultad a la hora de trasladarlos del español al alemán, ya que como hemos visto previamente, la dificultad de traducir un elemento cultural únicamente supone un problema en un determinado idioma. Es probable que en algunas de las traducciones de estas recetas a otros idiomas algunos elementos culturales no hayan sido tales por existir un término acuñado en el otro idioma. En este sentido, la palabra arroz por ejemplo no ha debido suponer ningún problema para el traductor, ya que tiene una traducción exacta en alemán '*Reis*', que incluye todos los matices que puede tener.

Sin embargo, un plato como el gazpacho por ejemplo, que podría ser traducido por *Tomatensuppe* con alguna descripción adicional de las sugerencias de presentación, como que debe servirse frío y no caliente como una sopa, contiene un matiz que si lo simplificásemos con el término en alemán, perdería parte de la cultura que implica consumir un buen gazpacho. En alemán podría parecer una simple sopa de tomate, mientras que en español si pensamos en sopa nos vendría a la cabeza algo que se consume caliente, cosa que para algunos españoles sería delito en un gazpacho. Es decir, si se tradujese por *Tomatensuppe* perdería el matiz que tiene en español y cobraría un significado distinto según lo expuesto en capítulos anteriores, puesto que en Alemania una sopa de tomate es un plato que nada tiene que ver con el gazpacho. En esta categoría también podrían entrar las

bebidas, como es el caso de la sangría. Si hablamos a un extranjero de la sangría, probablemente le venga a la mente algo relacionado con alcohol o fiesta sin saber muy bien qué es concretamente. Sin embargo, si para evitar esto explicáramos más en profundidad de qué bebida se trata, perderíamos algunos de los matices que tiene en la cultura española, ya que la misma bebida no tiene los mismos significados en una cultura que en otra.

En último lugar, dentro de algunas de las recetas encontramos los elementos culturales en todo el sentido de la palabra, es decir, términos que no tienen equivalentes exactos en la lengua meta de nuestro análisis. En este caso podemos ver como ejemplos la paella valenciana, que en las recetas que aparece nombrada el traductor decidió mantenerla en español. Supone un elemento cultural puesto que en alemán no existe un plato que sea exactamente equivalente a la paella y que al traducirlo mantenga todos los matices. Podríamos llevar a cabo el mismo procedimiento que en el caso anterior y sustituirlo por *Reis* con alguna explicación de qué tipo de arroz se trata en función de la paella que haya que traducir. Sin embargo, perderíamos la esencia de la palabra paella. Por ello, probablemente la traducción de este término haya supuesto más de un quebradero de cabeza para sus traductores. Una paella auténtica consta de arroz, caldo, los complementos que se quieran añadir en función del sabor de la paella (pollo, marisco, etc.) y el azafrán, que aporta el color anaranjado tan característico de este plato. Además, es un plato tradicional de la Comunidad Valenciana, de orígenes humildes en su primera versión entre los siglos XV y XVI, por lo que cuyos ingredientes principales siempre han sido el conejo o las verduras ya que eran los ingredientes que tenían a mano los campesinos. Sin embargo, a medida que ha ido avanzando la historia de la gastronomía en España, este plato tan tradicional se ha ido desarrollando y sofisticando hasta llegar a variedades muy diferentes de la original. Así pues, el término paella siempre va a resultar difícil de traducir o encontrar un equivalente en otro idioma, ya que no existen dos paellas iguales, y adaptarlo a la LM con una explicación que sugiera de qué tipo de arroz se trata perdería todos los matices de este plato. En otras recetas encontraríamos algún término de similares características, como es el caso del tan popular cocido o también el chorizo (chorizo de cantimpalos en alguna de ellas). En éstas el traductor

también decidió mantener el término en español o trasladarlos por lo menos a una versión similar en LM, como vemos en el término *Chorizowurst aus Cantimpalos*. Por un lado sí que especifica que se trata de una *Wurst* pero por otro lado no explica qué es o dónde está Cantimpalos. En otro ejemplo, vemos que han dejado el término en español y han añadido entre paréntesis una breve descripción de *Paprikawurst* que sería una aproximación al término en alemán sin ser una equivalencia, de nuevo perdiendo características de este embutido.

Por lo tanto, podemos decir que la traducción de palabras sencillas relacionadas con la gastronomía no supone un problema si ya tienen un equivalente exacto en la LM. No obstante, nos enfrentamos a un problema de traducción cuando, como en el caso del gazpacho, un término tiene una posible traducción pero no significa exactamente lo mismo o no contiene los mismos matices en LO y en LM. Además, el gran problema y eje de este estudio, es cuando nos encontramos con un elemento cultural como tal y difícil de traducir, como es el caso de la paella, en el que cada traductor puede adoptar una medida diferente.

TABLA DE RESUMEN 1

Términos relacionados con la gastronomía	
Equivalencia	- arroz, <i>Reis</i>
Modulación	- gazpacho, <i>Tomatensuppe</i> - chorizo ≈ <i>Paprikawurst</i>
Elementos culturales	- paella - cocido

4.3.2. Análisis del resto de elementos culturales

En esta sección recogeremos todos los elementos culturales que se han traducido o mantenido y no se hayan podido clasificar en la categoría anterior. Para ello tendremos en cuenta la tipología del texto del que se trata y las características de cada idioma.

A continuación analizaremos concretamente los verbos que se emplean en cada versión. En primer lugar, es importante destacar que, en términos generales, la lengua española suele emplear muchas palabras con diferentes significados, que en otros idiomas se traducen por términos diferentes en función del contexto. En relación con la gastronomía, y en concreto con las recetas que analizamos, en español encontramos una variedad más extensa de verbos en este ámbito, mientras que en alemán existen unos cuantos menos. Es así el ejemplo del español 'freír', que en alemán se suele traducir como *braten*, que en realidad en español significa asar. En el diccionario de PONS encontramos la segunda acepción de *braten* con una explicación de que se trata de asar en una sartén⁴ (Pons, 2016). Si bien es cierto que en alemán existe el término *frittieren*, pero implica que sea en mucho aceite, como vemos nuevamente en la definición de PONS. En este caso, nos pasaría de nuevo lo mismo, al traducir el verbo freír por *braten* estaríamos perdiendo parte del matiz que tiene esta palabra en español. En otras recetas también se utiliza el verbo *anbraten* cuando se refiere a freír ligeramente de manera conjunta con otros ingredientes. En español utilizan a este respecto el verbo sofreír, que sí que sería un equivalente exacto.

Por otro lado, en otra de las recetas que analizamos, vemos que para el verbo español guarnecer, que en alemán tiene su equivalente como *verzieren* o *garnieren*, en este caso lo han omitido y han decidido generalizar con el uso de *servieren*, que en español sería servir. De nuevo perdemos matices que la palabra servir en alemán no tiene con respecto a la palabra guarnecer. La decisión que ha tomado el traductor en este caso no tendría sentido, puesto que como vemos, existe un término que describe totalmente la palabra guarnecer en LM.

Además, otra de las decisiones acertada en mayor o menor medida la encontramos en otra receta en la que nos enfrentamos a la frase 'cocer a fuego lento'. En este caso vemos que la traducción que han llevado a cabo dice «*bei schwacher Hitze fertigkochen*». Nos enfrentamos de nuevo al mismo problema, pero en este ejemplo, resulta a la inversa. En español no existe un verbo, es decir,

⁴ Extraído de la definición de *braten* en: <http://de.pons.com/übersetzung/deutsch-spanisch/braten>. Última consulta: 17 de marzo de 2016.

un solo término, que recoja el hecho de cocinar algo a fuego lento, pero en alemán sí. Para ello se suele emplear la palabra *schmoren* o *köcheln* que abarcaría ese proceso de calentar o cocinar algo despacio y con un fuego muy suave. Sin embargo, en esta receta el traductor es probable que haya considerado más oportuno pegarse al texto en LO, por el motivo que sea. Además, la oración en español cita «dejamos cocer a fuego lento hasta su total cocción» mientras que la oración en alemán ha llevado a cabo un cambio de sustantivo a verbo diciendo «*und bei schwacher Hitze fertigkochen*».

Asimismo, también nos encontramos problemas de traducción con la palabra majado en alguna de las recetas. En español un majado es un producto típico de América del Sur que consiste en un caldo de bien trigo o maíz machacado que en ocasiones puede llevar también unos pedazos de carne. Pero otro de los significados que tiene es que se trata de un producto o sustancia que se ha machacado o triturado. En esta receta en particular hace referencia a la segunda definición, ya que está mezclando varios ingredientes que pretenden estar triturados. Sin embargo, en otra de las recetas que también aparece este término, la solución que ofrece nuestra LM se acerca bastante a la segunda acepción, cambiando de significado por un verbo. Por lo tanto es interesante comprobar los distintos procedimientos que siguen en dos textos de la misma categoría. Vemos que en una de ella el traductor ha decidido cambiarle el sentido y traducirlo por «*im Mörser zerkleinern*» o ‘machacar con el mortero’ mientras que en la otra opta por poner «*zuvor zerstoßene Mischung*» o ‘la mezcla troceada previamente’. Por un lado, con esta traducción se produce un cambio en términos de léxico, puesto que en español en ningún momento menciona el elemento ‘mortero’. Por otro lado, vemos que la decisión que ha tomado el traductor ha sido sacrificar el término majado, que en realidad es un producto ya preparado, y sustituirlo por un proceso como el de ‘machacar con el mortero’ para que el lector en LM lo entienda. El término majado por lo tanto podría suponer un elemento cultural, ya que es un término que está muy asentado en la LO y no puede ser traducido a LM por un equivalente.

TABLA DE RESUMEN 2

Traducción de los verbos específicos	
Equivalencia	- <i>sofreír; anbraten</i>
Modulación	- <i>freír; braten</i> - <i>guarnecer; servieren</i>
Elemento cultural	- preparar un majado; <i>im Mörser zerkleinern, zuvor zerstoßene Mischung</i>

No obstante, y un poco al margen de las referencias culturales, es sorprendente que en algunas de las recetas en alemán se han mantenido algunas unidades de medida en español, como es concretamente el caso de la abreviatura «uds.» para «unidades». Probablemente al traductor se le pasara por alto la traducción de esta unidad de medida, ya que en la receta en LO pone «3 uds. de ajo» y a la hora de traducirlo sería tan sencillo como poner «3 Knoblauchzehe» en LM. Si vamos más allá en este sentido, vemos que en algunas de las recetas que en LO sí que pone «uds.» para unidades, en LM el traductor ha procedido a omitirlo, como hemos sugerido previamente. Además, también encontramos otras recetas en las que directamente se ha dejado toda una frase en español. En este caso creemos y esperamos que haya sido un despiste del traductor que podría haber sido subsanado si se dedicase el debido tiempo a la revisión de la traducción.

A continuación presentaremos en diferentes tablas comparativas nuestro análisis de la traducción de los elementos culturales de cada receta. A modo de ejemplo presentaremos una de las recetas en alemán y después en español, no obstante el resto de recetas que han sido sujeto de estudio podrán ser encontradas en el capítulo de los anexos. El procedimiento de análisis ha sido el mismo para todas las recetas estudiadas, primero análisis de la receta en alemán, después en español y por último la elaboración de la tabla comparativa que presentamos en este punto.

Receta en alemán (LM)

Karden aus Covarrubias an Mandel- und Safransauce

(Imagen que ha sido omitida)

Type: Vorspeisen

Zubereitung: -

Schwierigkeit: -

Zutaten:

- 1,800 kg - Karden
- 1 dl - Natives Olivenöl
- 200 g - Lauch
- ½ - Knoblauchknolle
- 60 g - Gemahlene Mandeln
- 1 dl - Sahne
- n. Bel. - Safran
- 200 g - Schinkenraspeln

Vorbereitung:

Die Karden gründlich von Fäden befreien. Würfeln. Wasser mit Zitronensaft aufsetzen und Karden darin kochen.

Die Hälfte des Knoblauchs mit dem Lauch andünsten. Gemahlene Mandeln, Sahne und den Kochsud der Karden hinzugeben. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Beiseite stellen.

Danach den restlichen Knoblauch in die Pfanne geben und mit Karden und Schinken sautieren. Safran und die beiseite gestellte Sauce hinzugeben.

Zum Schluss mit gemahlene Mandeln bestreuen.

Receta en español (LO)

Cardos de Covarrubias en salsa de almendra y azafrán

(Imagen que ha sido omitida)

Tipo de plato: Entrantes

Tiempo de preparación: n/d

Dificultad: n/d

Ingredientes:

- 1,800 kg - Cardos
- 1 dl - Aceite de oliva virgen

- 200 g - Puerros
- ½ ud - Cabeza de ajos
- 60 g - Almendras molidas
- 1 dl - Nata
- c/s - Azafrán
- 200 g - Jamón de recebo

Preparación:

Limpiar los cardos muy bien de hebras. Cortar en dados y poner a cocer con agua acidulada (agua con zumo de limón).

Aparte, freír la mitad de los ajos con el puerro. Añadir la almendra molida, la nata y el agua de la cocción de los cardos. Triturar y pasar por colador fino. Reservar.

A continuación freír el resto de los ajos y saltear con los cardos y el jamón. Añadir el azafrán y la salsa reservada.

Para terminar, espolvorear unas almendras molidas.

Análisis de los elementos culturales en la receta

Alemán	Español	Análisis
<i>Natives Olivenöl</i>	Aceite de oliva virgen	Transposición
<i>Schinkenraspeln</i>	Jamón de recebo	Elemento cultural: el término recebo no existe en este ámbito en la cultura alemana
<i>Würfeln</i>	Cortar en dados	Cambio de un solo verbo a un sintagma verbal, en español no existe.
<i>Zitronensaft</i>	agua acidulada (agua con zumo de limón)	Modulación
<i>Beiseite stellen</i>	reservar	Transposición
<i>andünsten</i>	freír	Equivalencia con pérdida de matices

A continuación exponemos el resto de tablas comparativas relativas a las recetas estudiadas y que se pueden encontrar en el capítulo de los anexos.

Análisis de los elementos culturales: Receta 1

Alemán	Español	Análisis
<i>Sierra Granadas</i>	Sierra granadina	Transposición
<i>kaltgepresstes Olivenöl</i>	Aceite de oliva virgen	Modulación, pero con otro término diferente a la vez anterior
<i>braten</i>	freír	Equivalencia con pérdida de matices
<i>im Mörser zerkleinern</i>	preparamos un majado	Elemento cultural: se ha procedido a la adaptación
<i>bei schwacher Hitze</i>	cocer a fuego lento	Modulación
<i>fertigkochen</i>	hasta su total cocción	Transposición
<i>servieren</i>	guarnecer	Equivalencia con pérdida de matices

Análisis de los elementos culturales: Receta 2

Alemán	Español	Análisis
<i>Brotkrumen - Migas</i>	Migas	Elemento cultural: como el plato en sí no existe en alemán se describe con una generalización del término.
<i>Natives Olivenöl</i>	Aceite de oliva virgen	Modulación

Análisis de los elementos culturales: Receta 3

Alemán	Español	Análisis
<i>Kaninchen mit Nudeln</i>	Talarines de La Iruela con conejo y hierbabuena	Al encontrar aquí un topónimo (La Iruela) sería muy largo explicar dónde se encuentra esta localidad y por tanto se omite.
<i>den zerstoßenen Zutaten zubereitete Würzsauce</i>	el majado que tendremos preparado	Elemento cultural: no existe el término 'majado' en alemán, por lo que se hace una adaptación y una transposición al

		mismo tiempo.
<i>mit Wasser ablöschen</i>	cocer y dejar reducir el vino, mojar con agua	En este caso se trata de un error de traducción, en el que el traductor ha omitido directamente la parte de reducir el vino.
<i>Schmortopf</i>	guiso	Transposición

Análisis de los elementos culturales: Receta 4

Alemán	Español	Análisis
<i>Berglandtöpfchen</i>	Calderillo serrano	Elemento cultural: al no existir el término serrano en alemán, se omite y se adapta a alguno cercano en LM, en este caso ' <i>Bergland</i> '
<i>Anbraten und dünsten</i>	Freír en una cacerola con el aceite y rehogar lentamente	En este ejemplo se omite una parte de la oración, no encontramos el verbo rehogar y se eliminan los ingredientes.
<i>in die Pfanne geben</i>	añadir al sofrito	Elemento cultural: un sofrito no existe como tal en alemán, por lo que tienen que explicar de qué se trata.
<i>zuvor zerstoßene Mischung aus Knoblauch und Petersilie</i>	majado que se habrá realizado con el ajo y perejil	Transposición: cambio a nivel semántico.
<i>in Stücke schneiden</i>	cachar	Transposición: el verbo 'cachar' en español significa 'hacer algo cachos o pedazos, por lo que en LM hay que transformarlo en un sintagma.
<i>köcheln</i>	cocer (...) a fuego lento	Adaptación: no existe un único verbo que defina el proceso de cocer a fuego lento como en LM
<i>Mit Salz abschmecken.</i>	Rectificar de sal.	Modulación

5. Conclusión

Como hemos visto, la traducción de las recetas que hemos analizado ha ido variando en los procesos que se han llevado a cabo para este fin. Además, es importante destacar de nuevo en este punto que la disciplina de la traducción no es una ciencia exacta, por lo que nunca habrá dos traducciones que sean iguales. En este sentido, ya hemos visto en uno de los capítulos que ni siquiera existen dos palabras iguales en el mismo idioma, ya que siempre se perderá algún matiz, por muy pequeño que sea, o que ninguna lengua puede reflejar la misma realidad, ya que es algo que está estrechamente vinculado con cada cultura. Todo traductor, por poca experiencia que tenga, sabe que la traducción siempre implica el sacrificio de algún detalle de la LO. Existe además un proverbio italiano que dice «*traduttore, traditore*», algo así como que el traductor es un traidor o bien que la traducción traiciona. Una traducción nunca será igual que el original, por muy buena que sea. Esto podemos verlo en el presente trabajo de investigación sobre los elementos culturales, dónde hemos podido ver como algún término en español se ha traducido de maneras diferentes al alemán.

En primer lugar, hemos podido ver el concepto de la cultura, que tanta importancia tiene en este sentido, para posteriormente ver la definición de diferentes autores sobre los elementos culturales o términos con carga cultural. Posteriormente, hemos estudiado diferentes teorías de traducción que mencionan soluciones traslativas para este tipo de términos, y gracias a todo esto hemos podido en último lugar aplicar esta teoría a nuestro análisis.

Después de haber analizado nuestro corpus de los conceptos que hemos mencionado, hemos llegado a la conclusión de que probablemente cada receta haya sido traducida por un traductor diferente, y por ello también se han producido resultados diferentes. Como hemos visto, no existe ninguna regla que rijan estos procedimientos, sino que está en manos del traductor tomar la decisión que crea más oportuna para conseguir el resultado deseado. En términos generales, si seguimos la dicotomía de Venuti sobre la domesticación o extranjerización, creemos que en este tipo de recetas se ha optado por la domesticación, aunque en

muchos casos se hayan perdido rasgos o matices importantes. Sin embargo, la función de este tipo de recetas es que el lector en LM pueda entenderlas para, tal vez, llevarlas a cabo, por lo tanto una domesticación facilita esta posibilidad. Si el traductor hubiese recurrido a la extranjerización, el lector en LM podría no saber qué paso tiene que seguir en qué momento o de qué ingrediente se trata.

Asimismo, los procedimientos que más se han llevado a cabo han sido por lo tanto los propios de una traducción oblicua, es decir, modulación, transposición, equivalencia y adaptación. No obstante, también hemos visto que en algunos casos, aunque los que menos, los traductores han optado por seguir los procedimientos de traducción literal manteniendo palabras de LO en LM mediante préstamos o calcos. En estos casos, se trata de términos de la cultura española ampliamente conocidos en prácticamente todo el mundo. Es en parte gracias al fenómeno de la globalización que cada vez se conocen más términos a este respecto, en concreto relacionados con la gastronomía. Así pues, la labor del traductor es más fácil, dado que puede optar por emplear el mismo término calcándolo sin la necesidad de buscar un término que pueda ser equivalente en el idioma meta.

Además, también resulta de especial interés apuntar, igual que hemos mencionado en el capítulo de la cultura, que por lo general, las palabras que pertenecen a una nacionalidad concreta y se empiezan a usar ampliamente, suelen reflejar un estereotipo de la cultura en cuestión (Jimenez Núñez, 2009). Por ejemplo, el término *siesta*, ampliamente conocido en casi todo el mundo, va cargado con el estereotipo de que los españoles son personas vagas, que duermen todos los días después de comer.

Es así entonces que el papel que desempeña el traductor para trasladar estos elementos culturales tan arraigados en una cultura resulta imprescindible. No solo por ser un experto de su lengua, sino también por tener la capacidad de mediar entre culturas y poder facilitar la comunicación intercultural. Por lo tanto, para la traducción de recetas creemos conveniente adaptar en todo momento el contenido al lector meta, es decir, buscar equivalentes o adaptaciones para que el texto sea comprensible para el destinatario final de la traducción, aunque para ello haya que

perder algunas características de la cultura española. Además, bien es cierto que existen procedimientos que pueden ayudar a la traducción de estos elementos culturales, como es el caso de las explicaciones entre paréntesis o las notas a pie de página. Sin embargo, estas estrategias no siempre son posibles.

Por último, dada la limitada extensión de este trabajo, no hemos podido establecer conclusiones claras sobre los procedimientos que llevan a cabo los traductores de las recetas para traducir los elementos culturales. Cabría la posibilidad de poder ampliar el corpus de este trabajo para obtener resultados más precisos, ya que la selección de recetas de este trabajo no nos lleva a ninguna conclusión definitiva. Por lo tanto, con este trabajo pretendemos servir de ayuda a futuras investigaciones en el ámbito de la traducción de los elementos culturales en el ámbito de la gastronomía y también dejamos la puerta abierta a investigaciones con otras combinaciones de idiomas.

6. Anexos

En este apartado encontramos las recetas que han sido sujeto de estudio y a las que hacen referencia las tablas comparativas presentes en el capítulo de análisis de los procedimientos de traducción. Primero hemos seleccionado las recetas en alemán y después las recetas originales.

Receta 1:

Zicklein aus der Sierra Granadas in Knoblauchsoße



Type: Fleischgerichte

Zubereitung: -

Schwierigkeit: -

Zutaten:

- 1kg Zicklein
- **3uds** Knoblauch
- 2dl kaltgepresstes Olivenöl
- 100g Getrocknete rote Paprika
- Nach Geschmack Frischer Thymian und Lorbeer
- 2dl Weißwein
- 50 g Brot
- Nach Geschmack Peperoni und Salz

Vorbereitung:

Je nach Geschmack Fleisch vom Knochen lösen, Öl in geeignetem Gefäß erhitzen, zwei Paprika und zwei Knoblauchzehen braten, Zicklein, Peperoni, Thymian hinzugeben, würzen und anbraten. Brot und restlichen Paprika mit dem restlichen rohen Knoblauch und dem gerösteten Lorbeer braten, im Mörser zerkleinern, mit Wein ablöschen, dem Braten etwas Wasser oder Sud hinzugeben und bei schwacher Hitze fertigkochen.

Servieren: Den Braten auf den Teller geben und mit angebratenem Gemüse und Pommes frites servieren.

Cabrito de la Sierra Granadina en salsa de Ajos



Tipo de plato: Carnes

Tiempo de preparación: n/d

Dificultad: n/d

Ingredientes:

- 1kg Cabrito
- 3uds Ajos 2dl
- Aceite de oliva virgen
- 100g Pimientos choriceros secos
- c/s Tomillo y laurel frescos
- 2dl Vino blanco
- 50g Pan
- c/s Guindilla y sal

Preparación:

Deshuesar la carne, (opcional), en recipiente apropiado poner el aceite, freír dos pimientos y dos dientes de ajo, agregar el cabrito, la Guindilla, el tomillo, sazonar y rehogar. Freímos el pan y el pimiento reservado, junto con el ajo crudo restante y el laurel tostado preparamos un majado que mojaremos con el vino, lo añadimos a la carne salteada con un poquito de agua o caldo y dejamos cocer a fuego lento hasta su total cocción.

Presentación: Sobre plato se pone el frite, guarnecer con verduras salteadas y patatas fritas.

Receta 2:

Gebratene Brotkrumen 'Migas del Campo Arañuelo'



Type: Fleischgerichte

Zubereitung: -

Schwierigkeit: -

Zutaten:

- 500 g - Brot vom Vortag
- 4 - Knoblauchzehen
- n. Bel. - Wasser
- 2 dl - Natives Olivenöl
- 100 g - Speck für gebratene Speckwürfel
- 100 g - Schwarte
- 100 g - Chorizo (Paprikawurst) in Stückchen
- 2 - Fleischige Paprika
- n. Bel. - Salz
- n. Bel. - Kreuzkümmel

Vorbereitung:

Das Brot klein schneiden. Eine Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken und in ein wenig Wasser auflösen. Mit dieser Mischung die Brotkrumen tränken und beiseite stellen.

3 Knoblauchzehen in Öl erhitzen und nach dem Anbraten beiseite stellen. Nun die Schwarten und Chorizostückchen anbraten. Alles beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die entkernten und geschälten Paprika anbraten. Wenn sie Farbe annehmen, die Brotkrumen hinzugeben und langsam umrühren, bis sie sich vollkommen gelöst und gut mit dem Rest vermischt haben. Zuletzt das Ganze mit Salz und Kümmel würzen.

Die Migas zusammen mit Speckwürfeln, den gebratenen Chorizostückchen, Schwarten und Knoblauch servieren.

Migas del Campo Arañuelo



Tipo de plato: Carnes

Tiempo de preparación: n/d

Dificultad: n/d

Ingredientes:

- 500 g - Pan del día anterior
- 4 uds - Dientes Ajo
- c/s - Agua
- 2 dl - Aceite de oliva virgen
- 100 g - Tocino para torreznillos
- 100 g - Chicharrones
- 100 g - Choricitos
- 2 uds - Pimientos encarnados
- c/s - Sal
- c/s - Comino

Preparación:

Cortar el pan en trozos pequeños. Machacar un diente de ajo con sal disolviéndolo con un poco de agua. Con este majado, calar las migas y reservar.

En una sartén con aceite freír los 3 dientes de ajo. Cuando estén fritos, apartarlos. A continuación, freír el tocino y retirar. Seguidamente, freír los chicharrones y después los choricitos. Reservarlo todo.

En la misma sartén, freír los pimientos sin pepita y sin piel. Cuando estén tomando color, incorporar las migas, remover lentamente hasta que estén bien rehogadas y sueltas. Sazonar todo al final con sal y comino.

Servir las migas acompañadas de torreznillos, choricitos, chicharrones y los ajos fritos.

Receta 3:

Kaninchen mit Nudeln



Type: Vorspeisen

Zubereitung: -

Schwierigkeit: -

Zutaten:

- 400 g - Kaninchen
- 1 dl - Natives Olivenöl
- 100 g - Zwiebel
- 100 g - Roter Paprika
- 100 g - Grüner Paprika
- 3 - Knoblauchzehen
- 100 g - Tomaten
- n. Bel. - Salz
- 1 - Lorbeerblatt
- 1 l - Wasser

Für die Würzsauce

- n. Bel. - Minze
- n. Bel. - Petersilie
- 1 EL - Milder Paprika
- 8 - Safranfäden
- 2 - Knoblauchzehen
- 2 dl - Weißwein

Für die Nudeln

- 200 g - Mehl
- n. Bel. - Salz und Wasser

Vorbereitung:

Das Kaninchen in nicht zu große Stücke zerlegen, mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch anbraten, danach Tomaten und Lorbeer zugeben.

Die zuvor aus den zerstoßenen Zutaten zubereitete Würzsauce hinzugeben, mit Wasser ablöschen und das Ganze kochen, bis das Fleisch gar ist.

Nudeln

Aus Mehl, Wasser und Salz einen Teig bereiten. Mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen. In Stücke schneiden, dem Schmortopf begeben und etwa 5 Minuten kochen.

Den Schmortopf mit Minze servieren.

Talarines de La Iruela con conejo y hierbabuena



Tipo de plato: Entrantes

Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: Media

Ingredientes:

- 400 g - Conejo
- 1 dl - Aceite de oliva virgen
- 100 g - Cebolla
- 100 g - Pimiento rojo
- 100 g - Pimiento verde
- 3 uds - Dientes de ajo
- 100 g - Tomate
- c/s - Sal
- 1 ud - Hoja de laurel
- 1 l - Agua

Para el majado

- c/s - Hierbabuena
- c/s - Perejil
- 1 cda - Pimentón dulce
- 8 uds - Hebras de azafrán
- 2 uds - Dientes de ajo
- 2 dl - Vino blanco

Para los talarines

- 200 g - Harina
- c/s - Sal y Agua

Preparación:

Cortar el conejo en trozos no muy grandes y freír con la cebolla, los pimientos, los ajos y añadir el tomate y el laurel. Agregar el majado que tendremos preparado al conejo, cocer y dejar reducir el vino, mojar con agua y continuar la cocción hasta que la carne este cocida.

Talarines: Amasar la harina con el agua y sal. Estirar con el rodillo dejándolas muy finas. Cortar en trozos y agregar al guiso, cociéndolas unos cinco minutos. Servir el guiso con hierbabuena.

Receta 4:

Berglandtöpfchen



Type: Vorspeisen

Zubereitung: -

Schwierigkeit: -

Zutaten:

- 1 - Mittelgroße Zwiebel
- 1 - Grüner Paprika
- **1 - Tomate natural**
- ¼ l - Öl
- 800 g - Rindfleisch
- 1 EL - Milder Paprika
- 4 - Knoblauchzehen
- n. Bel. - Petersilie
- 2 - Lorbeer
- 6 - Nelken
- n. Bel. - Oregano
- n. Bel. - Salz
- 2 kg - Kartoffeln
- 2 - Gerösteter roter Paprika in Streifen
- 200 g - Erbsen

- n. Bel. - Wasser

Vorbereitung:

Zwiebel, grünen Paprika und die geschälte und entkernte Tomate klein hacken. Anbraten und dünsten. Nun das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Das Paprikapulver sowie die zuvor zerstoßene Mischung aus Knoblauch und Petersilie hinzugeben. Nun mit Wasser bedecken, dann Lorbeer, Nelken, Oregano und Salz begeben. 90 Minuten lang kochen.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und zum Rest geben. Alles zusammen mit Wasser bedeckt 20 Minuten lang auf niedriger Flamme köcheln. Mit Salz abschmecken.

Die Erbsen separat kochen.

In einem tiefen Teller servieren. Mit einigen Streifen gerösteten roten Paprikas und Erbsen garnieren.

Calderillo Serrano



Tipo de plato: Entrantes

Tiempo de preparación: n/d

Dificultad: n/d

Ingredientes:

- 1 ud - Cebolla mediana
- 1 ud - Pimiento verde
- 1 ud - Tomate natural
- ¼ l - Aceite
- 800 g - Carne de Ternera
- 1 cda - Pimentón dulce
- 4 uds - Dientes de Ajo
- c/s - Perejil
- 2 uds - Laurel
- 6 uds - Clavo

- c/s - Orégano
- c/s - Sal
- 2 kg - Patatas
- 2 uds - Pimiento rojo asado en tiras
- 200 g - Guisantes
- c/s - Agua

Preparación:

Picar la cebolla, el pimiento verde y el tomate pelado y despepitado. Freír en una cacerola con el aceite y rehogar lentamente. A continuación, trocear la carne en dados no muy pequeños y añadir al sofrito. Incorporar el pimentón y el majado que se habrá realizado con el ajo y perejil. Seguidamente, cubrir con agua y añadir el laurel, el clavo, el orégano y la sal. Terminar de cocer durante 90 minutos.

Pelar las patatas, cachar y agregar a la cocción. Cocer todo junto y cubierto de agua durante otros 20 minutos a fuego lento. Rectificar de sal.

Aparte cocer los guisantes.

Servir en un plato hondo y terminar con unas tiras de pimiento rojo asado y guisantes.

TABLA DE ESTADÍSTICAS DE RESULTADOS

Análisis	Alemán	Español
Adaptación: no existe un único verbo que defina el proceso de cocer a fuego lento como en LM	<i>köcheln</i>	cocer (...) a fuego lento
Elemento cultural: al no existir el término serrano en alemán, se omite y se adapta a alguno cercano en LM, en este caso 'Bergland'	<i>Berglandtöpfchen</i>	Calderillo serrano
Elemento cultural: como el plato en sí no existe en alemán se describe con una generalización del término.	<i>Brotkrumen - Migas</i>	Migas

Elemento cultural: no existe el término 'majado' en alemán, por lo que se hace una adaptación y una transposición al mismo tiempo.	<i>den zerstoßenen Zutaten zubereitete Würzsauce</i>	el majado que tendremos preparado
Elemento cultural: se ha procedido a la adaptación	<i>im Mörser zerkleinern</i>	preparamos un majado
Elemento cultural: un sofrito no existe como tal en alemán, por lo que tienen que explicar de qué se trata.	<i>in (Venuti, 1995) die Pfanne geben</i>	añadir al sofrito
Equivalencia (con pérdida de matices)	<i>servieren</i>	guarnecer
	<i>braten</i>	freír
Modulación	<i>kaltgepresstes Olivenöl</i>	Aceite de oliva virgen
	<i>bei schwacher Hitze</i>	cocer a fuego lento
	<i>Natives Olivenöl</i>	Aceite de oliva virgen
	<i>Mit Salz abschmecken.</i>	Rectificar de sal.
Omisión: al encontrar aquí un topónimo (La Iruela) sería muy largo explicar dónde se encuentra esta localidad y por tanto se omite.	<i>Kaninchen mit Nudeln</i>	Talarines de La Iruela con conejo y hierbabuena
Omisión: en este caso se trata de un error de traducción, en el que el traductor ha omitido directamente la parte de reducir el vino.	<i>mit Wasser ablöschen</i>	cocer y dejar reducir el vino, mojar con agua
Omisión: en este ejemplo se omite una parte de la oración, no encontramos el verbo rehogar y se eliminan los ingredientes.	<i>Anbraten und dünsten</i>	Freír en una cacerola con el aceite y rehogar lentamente
Transposición	<i>Sierra Granadas</i>	Sierra granadina
	<i>fertigkochen</i>	hasta su total cocción
	<i>Schmortopf</i>	guiso
	<i>zuvor zerstoßene Mischung aus Knoblauch und Petersilie</i>	majado que se habrá realizado con el ajo y perejil
	<i>in Stücke schneiden</i>	cachar

7. Referencias

- Amman, M. (1995). *Kommunikation und Kultur. Dolmetschen und Übersetzen heute. Eine Einführung für Studierende.* . Fráncfort: IKO-Verlag für Interkulturelle Kommunikation.
- Bassnett, S. (1991). *Translation Studies*. Londres: Routledge.
- Galán Rodríguez, C. (1994). La teoría lingüística de Wilhelm von Humboldt. *Anuario de estudios filológicos*, 17, (pp. 165-186).
- Hall, E. (1976). *Beyond Culture*. Nueva York: Doubleday.
- Herrero, L. (1998). Sobre la traducibilidad de los marcadores culturales. En A. Chesterman, N. Gallardo San Salvador, y Y. Gambier, *Translation in Context*. Granada: John Benjamins Publishing Company.
- Hervey, S., y Higgins, I. (1992). *Thinking Translation*. Londres: Routledge.
- Hewson, L., y Martin, J. (1991). *Redefining Translation*. Londres: Routledge.
- Jimenez Núñez, A. (2009). Lengua, cultura y estereotipos nacionales: juegos de palabra desde la antropología. *Boletín de la Real Academia Sevillana de Buenas Letras*, 37,(pp. 75-94).
- Katan, D. (1999). *Translating Cultures*. Manchester: St. Jerome.
- Lado, R. (1957). *Lingüística Contrastiva, Lenguas y Culturas*. Madrid: Romania.
- Liebmann, G. (1996). Einblicke in eine Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneuhochdeutscher Zeit bis heute. En H. Kalverkämper, y K.-D. Baumann, *Fachliche Textsorten: Komponenten, Relationen, Strategien* (pp. 292-320). Tübinga: Gunter Narr Verlag Tübingen.
- Luque Nadal, L. (2009). Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales? *Language Design Journal of Theoretical and Experimental Linguistics*, (pp. 93-120).
- Meraki TV Travel. (17 de diciembre de 2015). *Mario Sandoval, asesor gastronómico de Paradores*. Recuperado el 19 de febrero de 2016, de Meraki TV Travel: <http://www.merakitv.com/2015/12/17/paradores-ficha-a-mario-sandoval-como-asesor-gastronomico/>
- Nida, E. (1964). *Toward a Science of Translating*. Leiden: Brill.
- Nord, C. (1998). What Do We Know About the Target-Text Receiver? En A. Beeby, *Investigating Translation* (pp. 195-212). Barcelona: Universidad Autónoma de Barcelona.
- Nordmann, M. (1996). Cooking Recipes and Knitting Patterns: Two Minilects Representing Technical Writing. En H. Kalverkämper, y K.-D. Baumann, *Fachliche Textsorten: Komponenten, Relationen, Strategien* (pp. 554-575). Tübinga: Gunter Narr Verlag Tübingen.
- Osimo, B. (2004-1). *Curso de traducción*. Recuperado el 26 de marzo de 2016, de Idiomas extranjeros y conciencia lingüística: http://courses.logos.it/plscourses/linguistic_resources.cap_1_5_es?lang=es
- Osimo, B. (2004-2). *Curso de traducción*. Recuperado el 10 de marzo de 2016, de ¿Qué significa realia?: http://courses.logos.it/plscourses/linguistic_resources.cap_3_33?lang=es
- Paradores de Turismo. (17 de diciembre de 2013). *Un recorrido por la historia de Paradores de Turismo*. Recuperado el 19 de febrero de 2016, de <http://www.parador.es/es/institucional/un-recorrido-por-la-historia-de-paradores-de-turismo>

- Paradores de Turismo. (2014). *85 años de historia*:. Recuperado el 3 de febrero de 2016, de Paradores de Turismo:
<http://www.paradores.es/es/institucional/85-anos-de-historia>
- Pons. (2016). *Online-Wörterbuch: braten*. Recuperado el 17 de marzo de 2016, de Pons: <http://de.pons.com/übersetzung/deutsch-spanisch/braten>
- Samovar, L., Porter, R., y McDaniel, E. (2007). *Communication between cultures*. Boston: Thomson Wadsworth.
- Schäpers, A. (2011). *LA ALEMANIA VISTA POR HEINRICH HEINE EN SUS REISEBILDER A TRAVÉS DE LAS REFERENCIAS CULTURALES Y SU TRATAMIENTO EN LAS TRADUCCIONES ESPAÑOLAS*. Madrid: Universidad Pontificia Comillas.
- Todolí, J., y Dolón, R. (2005). Translating cooking recipes in English, Spanish and Catalan. En C. Mourón Figueroa, y T. Moralejo Gárate, *Studies in contrastive linguistics: Proceedings of the 4th International Contrastive Linguistics Conference* (págs. 1051-1060). Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela.
- Trompenaars, F., y Hampden - Turner, C. (1998). *Riding the Waves of Culture*. Nueva York: McGraw-Hill.
- UNESCO. (1982). *Declaración de México sobre las políticas culturales*. Recuperado el 20 de febrero de 2016, de Conferencia mundial sobre las políticas culturales: http://portal.unesco.org/culture/es/files/12762/11295424031mexico_sp.pdf/mexico_sp.pdf
- van den Broeck, R. (1986). Contrastive Discourse Analysis as a Tool for the Interpretation of Shifts in Translated Texts. En J. House, y S. Blum-Kulka, *Interlingual and Intercultural Communication* (pp. 37-47). Tubinga: Gunter Narr Verlag Tübingen.
- Venuti, L. (1995). *The Translator Invisibility. A History of Translation*. Londres: Routledge.
- Vinay, J., y Darbelnet, J. (1977). *Stylistique comparée du français et de l'anglais : méthode de traduction*. Québec: Beauchemin.