



Universitat Autònoma de Barcelona

ADVERTIMENT. L'accés als continguts d'aquesta tesi queda condicionat a l'acceptació de les condicions d'ús establertes per la següent llicència Creative Commons:  http://cat.creativecommons.org/?page_id=184

ADVERTENCIA. El acceso a los contenidos de esta tesis queda condicionado a la aceptación de las condiciones de uso establecidas por la siguiente licencia Creative Commons:  <http://es.creativecommons.org/blog/licencias/>

WARNING. The access to the contents of this doctoral thesis it is limited to the acceptance of the use conditions set by the following Creative Commons license:  <https://creativecommons.org/licenses/?lang=en>



Universitat Autònoma de Barcelona

Sistematización de la traducción de la gastronomía china al español

Xinyu Zhang



Universitat Autònoma de Barcelona

Universidad Aut3noma de Barcelona
Doctorado en Traducci3n y Estudios Interculturales
Departamento de Traducci3n, Interpretaci3n y Estudios de Asia Oriental

Sistematizaci3n de la traducci3n de la gastronomía china al espaol

Xinyu Zhang

Tesis doctoral dirigida por:

Dra. Olga Torres-Hostench

Bellaterra, septiembre 2021

Agradecimientos

Me gustaría dar las gracias en esta tesis a todas las personas que me han ayudado y acompañado durante el tiempo de los estudios de doctorado.

Quería expresar mi gratitud a mi directora Olga Torres-Hostench en particular por su apoyo constante, ánimo cariñoso, consejos valiosos y su paciencia infinita que me ha mostrado durante estos años. He aprendido mucho de sus conocimientos, así como de su actitud responsable hacia el trabajo, sin su valiosa ayuda no hubiera podido completar la elaboración de la tesis.

También me gustaría agradecer a mis compañeros y profesores de mi querido grupo de investigación Tradumàtica su acompañamiento, ayuda e inspiración que me han dado durante el período de doctorado. Y al Departamento de Traducción, Interpretación y de Estudios de Asia Oriental de la UAB por esta oportunidad inestimable de estudios.

Por último, quería dar las gracias especialmente a mis padres y a mi familia, por su inmenso apoyo y amor, y por estar siempre allí para mí.

Resumen

La traducción en el ámbito gastronómico, sobre todo, entre las culturas lejanas cumple importante función, y precisamente por este motivo en los estudios de traducción se precisan más investigaciones acerca de la relación entre la gastronomía, la cultura y la traducción. Esta tesis se centra en la investigación de la traducción de la nomenclatura gastronómica china al español, analizando las traducciones de los menús auténticos desde una perspectiva cultural y traductológica. El objetivo general de este estudio es sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español teniendo en cuenta los elementos culturales.

A fin de llevar a cabo esa investigación se ha elaborado un corpus bilingüe paralelo de chino-español utilizando las traducciones de menús auténticos de restaurantes chinos en España. Primero, se ha hecho un análisis cualitativo detallado sobre la nomenclatura, así como las técnicas de traducción observadas. Además, se han propuesto traducciones recomendadas para cada nombre de plato del corpus. Luego, se ha realizado un análisis cuantitativo, con el objetivo de analizar la frecuencia de la observación de las técnicas de traducción y la tendencia de domesticación o extranjerización en general en el corpus.

Adoptando dicha metodología híbrida, se ha conseguido proponer una sistematización para la nomenclatura de platos chinos, así como una propuesta de sistematización para la traducción de nombres de platos con sentido literal basados en el corpus. Además, también se ha presentado un glosario de nombres de platos chinos en chino-español formado por las traducciones recomendadas en el análisis cualitativo que esperamos divulgar después de la tesis para que pueda ser empleado por los restaurantes.

Palabras clave: traducción gastronómica, traducción de menús, nomenclatura gastronómica china, técnica de traducción, culturema

Abstract

Despite the role of translation in the gastronomic field being significant, especially when distant cultures are involved, the relationship between gastronomy, culture and translation has not yet been fully researched in academia. This study investigates the translation of Chinese gastronomic nomenclature into Spanish, to which end it analyzes the translation of authentic menus from a cultural and translational perspective. The overall objective of the study is to systematize the translation of Chinese gastronomic nomenclature into Spanish, taking cultural components into account.

The research involved in the study is based on a Chinese-Spanish parallel corpus of real translations of names of Chinese dishes obtained from the menus of Chinese restaurants in Spain. Firstly, a detailed qualitative analysis of the Chinese gastronomic nomenclature employed and the translation techniques observed in the corpus is conducted. In addition, recommended translations of the name of each dish in the corpus are proposed. A quantitative analysis is then carried out to determine the frequency with which the observed translation techniques are used and whether the overall tendency in the corpus is towards domestication or foreignization.

The hybrid methodology referred to above is used to propose a systematization for Chinese gastronomic nomenclature, as well as a systematization for the translation of descriptive dish names, based on the corpus. The study also includes a Chinese-Spanish glossary of the names of Chinese dishes, created using the aforementioned recommended translations. The intention is to disseminate the glossary following completion of the thesis, so that Chinese restaurants in Spain can use it.

Keywords: gastronomic translation, menu translation, Chinese gastronomic nomenclature, translation technique, culture

Resum

La traducció en l'àmbit gastronòmic, sobretot entre cultures llunyanes compleix una funció important, i precisament per això, en els estudis de traducció cal més recerca sobre la relació entre la gastronomia, la cultura i la traducció. Aquesta tesi se centra en la recerca de la traducció de la nomenclatura gastronòmica xinesa al castellà, i s'analitzen les traduccions de menús autèntics des d'una perspectiva cultural i traductològica. L'objectiu general d'aquest estudi és sistematitzar la traducció de la nomenclatura de la gastronomia xinesa al castellà tenint en compte els elements culturals.

A fi de dur a terme aquesta recerca s'ha elaborat un corpus bilingüe paral·lel del xinès al castellà mitjançant traduccions de menús autèntics de restaurants xinesos a Espanya. Primer, s'ha fet una anàlisi qualitativa detallada sobre la nomenclatura, així com de les tècniques de traducció observades. A més, s'han proposat traduccions recomanades per a cada nom de plat del corpus. Després, s'ha fet una anàlisi quantitativa, amb l'objectiu d'analitzar la freqüències de l'observació de les tècniques de traducció i la tendència cap a la domesticació o estrangerització en general del corpus.

Mitjançant aquesta metodologia híbrida, s'ha aconseguit proposar una sistematització per a la nomenclatura dels plats xinesos, així com una proposta de sistematització per a la traducció de noms de plat amb sentit literal a partir del corpus. A més, també s'ha presentat un glossari de plats xinesos en xinès-castellà format per les traduccions recomanades en l'anàlisi qualitatiu que esperem divulgar després de la tesi perquè es pugui fer servir en els restaurants.

Paraules clau: traducció gastronòmica, traducció de menús, nomenclatura gastronòmica xinesa, tècnica de traducció, culturema

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Agradecimientos	i
Resumen.....	ii
Abstract.....	iii
Resum	iv
Índice de tablas	ix
Índice de figuras.....	xvii
Introducción	1
PARTE I MARCO TEÓRICO	6
CAPÍTULO 1 GASTRONOMÍA Y CULTURA.....	8
1.1 Gastronomía y cultura	8
1.2 Tipología de estilos de la gastronomía china	10
1.2.1 Según las regiones.....	11
1.2.2 Según los consumidores.....	12
1.2.3 Según las etnias.....	13
1.3 La gramática de la cocina China	13
1.3.1 El orden de los platos	14
1.3.2 La estructura de una comida	15
1.3.3 Las reglas implícitas de los sabores compuestos en un plato	16
1.3.4 Las técnicas culinarias	17
1.4 La estética de la gastronomía china.....	25
1.4.1 Arte visual.....	26
1.4.2 Arte gustativo.....	30
1.4.3 Arte olfativo	35
1.4.4 Arte lingüístico: Nomenclatura de la gastronomía china.....	37
1.4.5 La conceptualización de la gastronomía china	42
CAPÍTULO 2 CULTURA Y TRADUCCIÓN.....	45
2.1 Definición de cultura en la traductología	45
2.2 Tratamiento de la cultura en la traductología	47
2.2.1 Elementos culturales en la traducción (Culturemas)	47
2.2.2 Clasificación de ámbitos culturales	48
2.2.3 Domesticación y extranjerización.....	49
2.2.4 Clasificación de técnicas de traducción	51
2.3 Teoría funcionalista	58
2.3.1 La teoría del escopo	60
2.4 Principios de traducción de Yan Fu.....	61

CAPÍTULO 3 TRADUCCIÓN Y GASTRONOMÍA.....	65
3.1 Traducción gastronómica	65
3.1.1 Traducción gastronómica como traducción especializada.....	66
3.1.2 Tipología textual en la traducción gastronómica	73
3.2 Traducción de menús.....	75
3.2.1 Influencia de los menús traducidos.....	76
3.2.2 Traducción automática en la traducción de menús	76
3.2.3 Necesidad de la traducción de menús profesional	78
3.2.4 Servicio de la traducción de menús de empresas de traducción	80
3.3 Traducción de la nomenclatura gastronómica china	81
3.3.1 Antecedentes de trabajos académicos.....	82
3.3.2 La transcripción del chino.....	85
PARTE II. ESTUDIO DESCRIPTIVO DEL CORPUS PARALELO	
BILINGÜE DE PLATOS CHINOS.....	88
CAPÍTULO 4 METODOLOGÍA	90
4.1 Metodología del estudio	90
4.1.1 Objetivos.....	90
4.1.2 Hipótesis	91
4.1.3 Pasos	92
4.2 Descripción del corpus paralelo bilingüe	93
4.3 Cuestiones preliminares sobre las traducciones del corpus.....	97
4.3.1 Errores ortográficos	97
4.3.2 Errores gramaticales.....	101
4.3.3 Diversidad de traducciones	103
4.3.4 Mezcla con otra lengua	108
4.3.5 Ingredientes, condimentos y recipientes que no existen en España.....	108
CAPÍTULO 5 ANÁLISIS CUALITATIVO DEL CORPUS.....	117
5.1 Nombres de platos con un sentido literal	118
5.1.1 Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B	119
5.1.2 Fórmula: Condimentos + ingrediente	137
5.1.3 Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente	175
5.1.4 Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B.....	180
5.1.5 Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente	191
5.1.6 Fórmula: Sabor + ingrediente	212
5.1.7 Fórmula: Recipiente+ ingrediente.....	224
5.1.8 Fórmula: Antropónimo + ingrediente	238
5.1.9 Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente.....	245
5.1.10 Fórmula: Color+ ingrediente	254

5.1.11	Fórmula: Textura+ ingrediente	256
5.2	Nombres de platos con sentido figurado	259
5.2.1	Nombres metafóricos	259
5.2.2	Nombres auspiciosos	263
5.2.3	Nombres con leyendas o cuentos históricos	263
5.2.4	Nombres con chengyu (成语).....	264
5.2.5	Nombres con exageración.....	265
5.3	Alimentos básicos.....	267
CAPÍTULO 6 ANÁLISIS CUANTITATIVO DEL CORPUS		288
6.1	Nombres de platos con sentido literal	288
6.1.1	Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B	289
6.1.2	Fórmula: Condimentos + ingrediente	290
6.1.3	Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente	291
6.1.4	Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B.....	292
6.1.5	Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente	293
6.1.6	Fórmula: Sabor + ingrediente	294
6.1.7	Fórmula: Recipiente + ingrediente.....	295
6.1.8	Fórmula: Antropónimo + ingrediente	296
6.1.9	Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente.....	297
6.1.10	Fórmula: Color+ ingrediente	297
6.1.11	Fórmula: Textura+ ingrediente	298
6.2	Nombres de platos con sentido figurado	299
6.3	Alimentos básicos.....	300
CAPÍTULO 7 SISTEMATIZACIONES DE NOMENCLATURAS Y TRADUCCIONES A PARTIR DEL ANÁLISIS DEL CORPUS		304
7.1	Sistematización de fórmulas para los nombres de platos chinos.....	304
7.1.1	Fórmulas de nomenclatura de la gastronomía china.....	304
7.2	Propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal	310
7.3	Dificultades y limitaciones para la sistematización	316
CAPÍTULO 8 GLOSARIO DE NOMBRES DE PLATOS CHINOS EN CHINO-ESPAÑOL.....		319
CAPÍTULO 9 CONCLUSIONES DE LA TESIS		332
9.1	Conclusiones sobre los objetivos	332
9.2	Conclusiones sobre las hipótesis	335
9.3	Conclusiones sobre el marco teórico	338
9.4	Conclusiones sobre la metodología del análisis	339
9.5	Conclusiones sobre los resultados de los análisis	340

9.6	Investigaciones futuras o nuevas vías de investigación	341
BIBLIOGRAFÍA.....	343
ANEXOS.....	356
Anexo 1. Corpus paralelo chino-español de los nombres de platos chinos recopilados de menús auténticos.....		356
Anexo 2. Ejemplos de menús auténticos		370

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1.1 Técnicas culinarias de los platos calientes con el aceite como conductor de calor</i>	20
<i>Tabla 1.2 Técnicas culinarias de los platos calientes con el agua como conductor de calor</i>	22
<i>Tabla 1.3 Técnicas culinarias de los platos calientes con el resto tipo de conductor de calor</i>	23
<i>Tabla 1.4 Técnicas culinarias de los platos fríos</i>	25
<i>Tabla 1.5 Propuesta de traducción de los estilos de corte de Cai (2017)</i>	28
<i>Tabla 1.6 Propuesta de traducción de sabores complejos comunes de Cai (2017)</i>	34
<i>Tabla 1.7 Propuesta de traducción de texturas comunes de Cai (2017)</i>	35
<i>Tabla 2.1 Técnicas de traducción propuestas por Molina y Hurtado (2002)</i>	56
<i>Tabla 4.1 Ejemplos de falta de tildes</i>	98
<i>Tabla 4.2 Ejemplos de uso incorrecto de mayúscula y minúscula</i>	99
<i>Tabla 4.3 Ejemplos de palabras mal escritas</i>	100
<i>Tabla 4.4 Ejemplos de falta de espacios</i>	100
<i>Tabla 4.5 Ejemplos de uso incorrecto de puntuación</i>	101
<i>Tabla 4.6 Ejemplos de mala concordancia de género</i>	102
<i>Tabla 4.7 Ejemplos de mala concordancia de número</i>	102
<i>Tabla 4.8 Ejemplos de falta de preposiciones</i>	103
<i>Tabla 4.9 Once variantes de la traducción de jiaoyan xia(ren) (椒盐虾, 椒盐虾仁)</i> ..	104
<i>Tabla 4.10 Quince variantes de la traducción de shuizhu niurou (水煮牛肉)</i>	105
<i>Tabla 4.11 Diecisiete variantes de la traducción de yuxiang rousi (鱼香肉丝)</i>	106
<i>Tabla 4.12 Doce variantes de la traducción de ganguo huacai (干锅花菜)</i>	107
<i>Tabla 4.13 Ejemplos de traducciones con palabras de otra lengua</i>	108
<i>Tabla 5.1 Plato Songhua doufu (松花豆腐), pidan doufu (皮蛋豆腐) y pidan doufu sheng (皮蛋豆腐生)</i>	120
<i>Tabla 5.2 Plato Muxurou (木须肉)</i>	123
<i>Tabla 5.3 Plato Xuecai dachang (雪菜大肠)</i>	125

Tabla 5.4 Plato Xianggu youcai (香菇油菜).....	126
Tabla 5.5 Plato Shijinxia (什锦虾).....	126
Tabla 5.6 Plato Qingjiao rousi (青椒肉丝).....	127
Tabla 5.7 Plato Qingjiao niurou (青椒牛肉).....	128
Tabla 5.8 Plato Muxu shizi (木须柿子).....	129
Tabla 5.9 Plato Yaoguo xiaren (腰果虾仁).....	130
Tabla 5.10 Plato Yaxue dachang (鸭血大肠).....	130
Tabla 5.11 Plato Xingren ji (杏仁鸡).....	131
Tabla 5.12 Plato Ningmeng ji (柠檬鸡).....	132
Tabla 5.13 Plato Jianjiao gandoufu (尖椒干豆腐).....	133
Tabla 5.14 Plato Jianjiao tudou si/ pian (尖椒土豆丝/片).....	133
Tabla 5.15 Plato Songren yumi (松子玉米).....	134
Tabla 5.16 Plato Suancai yu (酸菜鱼).....	135
Tabla 5.17 Plato Duojiang yutou (剁椒鱼头).....	138
Tabla 5.18 Plato Jiaoyan yatou (椒盐鸭头).....	139
Tabla 5.19 Plato Jiaoyan zhushou (椒盐猪手).....	140
Tabla 5.20 Plato Jiaoyan yumi (椒盐玉米).....	141
Tabla 5.21 Plato Jiaoyan ji (椒盐鸡).....	141
Tabla 5.22 Plato Jiaoyan paigu (椒盐排骨).....	142
Tabla 5.23 Plato Jiaoyao tianji (椒盐田鸡).....	143
Tabla 5.24 Plato Jiaoyan xia (椒盐虾).....	144
Tabla 5.25 Plato Tangcu paigu (糖醋排骨).....	145
Tabla 5.26 Plato Tangcu liji (糖醋里脊).....	146
Tabla 5.27 Plato Tangcu ji (糖醋鸡)/ Tangcu jiding (糖醋鸡丁)/ Tangcu jirou (糖醋鸡肉).....	147
Tabla 5.28 Plato Lushui yatou (卤水鸭头).....	148
Tabla 5.29 Plato Lushui niujian (卤水牛腱).....	149
Tabla 5.30 Plato Lushui niurou (卤水牛肉).....	149
Tabla 5.31 Plato Lushui yazhang/zhao (卤水鸭掌/爪).....	150
Tabla 5.32 Plato Lushui zhu'er (卤水猪耳).....	150

Tabla 5.33 Plato Lushui zhushu (卤水猪舌).....	151
Tabla 5.34 Plato Xiangcai danpi (香菜淡皮)	151
Tabla 5.35 Plato Congyou luyu (葱油鲈鱼)	153
Tabla 5.36 Plato Congyou qiukui (葱油秋葵)	154
Tabla 5.37 Plato Congyou ji (葱油鸡)	155
Tabla 5.38 Plato Gali ji (咖喱鸡).....	156
Tabla 5.39 Plato Gali niurou (咖喱牛肉)	156
Tabla 5.40 Plato Suanrong xiaolongxia (蒜蓉小龙虾)	157
Tabla 5.41 Plato Suanrong xiaobaicai (蒜蓉小白菜)	157
Tabla 5.42 Plato Suanrong kongxincai (蒜蓉空心菜).....	158
Tabla 5.43 Plato Hongyou fengzhao (红油凤爪).....	161
Tabla 5.44 Plato Lazi ji (辣子鸡)/ Lazi jiding (辣子鸡丁)/ Lazi jiqiu (辣子鸡球)/ Lazi jirou (辣子鸡肉).....	162
Tabla 5.45 Plato Paojiao fengzhao (泡椒凤爪)	164
Tabla 5.46 Plato Haoyou niuyou (蚝油牛肉).....	165
Tabla 5.47 Plato Jiangyou rou (酱油肉).....	166
Tabla 5.48 Plato Ziran niurou (孜然牛肉).....	167
Tabla 5.49 Plato Heijiao niurou (黑椒牛肉)/ Heijiao niuliji (黑椒牛里脊).....	168
Tabla 5.50 Plato Mizhi chashao (蜜汁叉烧)	169
Tabla 5.51 Plato Mizhi jiyi (蜜汁鸡翼).....	170
Tabla 5.52 Plato Zhima niurou (芝麻牛肉).....	171
Tabla 5.53 Plato Zhima qiezi (芝麻茄子).....	171
Tabla 5.54 Plato Jiangcong niubaiye (姜葱牛百叶).....	172
Tabla 5.55 Plato Yanshui maodou (盐水毛豆).....	173
Tabla 5.56 Plato Yanshui xia (盐水虾)	174
Tabla 5.57 Plato Congbao Dachang (葱爆大肠).....	175
Tabla 5.58 Plato You men sun (油焖笋).....	176
Tabla 5.59 Plato You men qiezi (油焖茄子)	178
Tabla 5.60 Plato Chizhi zheng paigu (豉汁蒸排骨).....	178
Tabla 5.61 Plato Xiangcai ban niurou (香菜拌牛肉).....	179

Tabla 5.62 Plato Fanqie chao dan (番茄炒蛋)/ Fanqie chao jidan (番茄炒鸡蛋)/ Xihongshi chao jidan (西红柿炒鸡蛋).....	180
Tabla 5.63 Plato Luobo men niunan (萝卜焖牛腩)	182
Tabla 5.64 Plato Xiaoji dun mogu (小鸡炖蘑菇).....	183
Tabla 5.65 Plato Niunan dun fanqie (牛腩炖番茄)	183
Tabla 5.66 Plato Huage zheng dan (花蛤蒸蛋).....	184
Tabla 5.67 Plato Doujiao men tudou (豆角焖土豆)	184
Tabla 5.68 Plato Jiucan chao jidan (韭菜炒鸡蛋).....	185
Tabla 5.69 Plato Fen zheng niurou (粉蒸牛肉).....	185
Tabla 5.70 Plato Meicai kou rou (梅菜扣肉)	186
Tabla 5.71 Plato Sanxian chao fan (三鲜炒饭).....	187
Tabla 5.72 Plato Meicai chao fan (梅菜炒饭)/ Meicaigan chao fan (梅菜干炒饭)..	188
Tabla 5.73 Plato Jiangyourou chao niangao (酱油肉炒年糕).....	189
Tabla 5.74 Plato Niurou chao fengan (牛肉炒粉干)	190
Tabla 5.75 Plato Rousi chao mian (肉丝炒面).....	191
Tabla 5.76 Plato Shuizhu niurou (水煮牛肉)	193
Tabla 5.77 Plato Shuizhu rou pian (水煮肉片)	194
Tabla 5.78 Plato Shuizhu yu (水煮鱼).....	195
Tabla 5.79 Plato Shuizhu luyu (水煮鲈鱼).....	196
Tabla 5.80 Plato Chao mian (炒面).....	197
Tabla 5.81 Plato Chao niangao (炒年糕).....	198
Tabla 5.82 Plato Chao dabaicai (炒大白菜)	199
Tabla 5.83 Plato Chao fengan (炒粉干).....	200
Tabla 5.84 Plato Ganchao niuhe (干炒牛河).....	201
Tabla 5.85 Plato Liangban haidai/si (凉拌海带/丝).....	202
Tabla 5.86 Plato Liangban haizhe (凉拌海蜇).....	203
Tabla 5.87 Plato Liangban niubaiye (凉拌牛百叶).....	204
Tabla 5.88 Plato Liangban zhu'erduo (凉拌猪耳朵)	204
Tabla 5.89 Plato Liangban Jinzhenggu (凉拌金针菇).....	205
Tabla 5.90 Plato Hongshao riben doufu (红烧日本豆腐)	206

Tabla 5.91 Plato Hongshao tianji (红烧田鸡).....	207
Tabla 5.92 Plato Hongshao yangrou (红烧羊肉).....	207
Tabla 5.93 Plato Kao huacai (烤花菜)	209
Tabla 5.94 Plato Kao jizhen (烤鸡胗).....	209
Tabla 5.95 Plato Kao xia (烤虾).....	210
Tabla 5.96 Plato Lu niurou (卤牛肉)	211
Tabla 5.97 Plato Lu dachang (卤大肠).....	212
Tabla 5.98 Plato Xiangla xialongxia (香辣小龙虾).....	213
Tabla 5.99 Plato Xiangla xie (香辣蟹).....	213
Tabla 5.100 Plato Mala doufu (麻辣豆腐)	214
Tabla 5.101 Plato Xiangla xiaolongxia (麻辣小龙虾).....	215
Tabla 5.102 Plato Mala tihua (麻辣蹄花)	216
Tabla 5.103 Plato Suanla tang (酸辣汤).....	216
Tabla 5.104 Plato Suanla tudousi (酸辣土豆丝)	217
Tabla 5.105 Plato Yuxiang rousi (鱼香肉丝).....	219
Tabla 5.106 Plato Yuxiang qiezi (鱼香茄子)	221
Tabla 5.107 Plato Jiachang doufu (家常豆腐).....	222
Tabla 5.108 Plato Wuxiang niurou (五香牛肉).....	224
Tabla 5.109 Ganguo (干锅).....	226
Tabla 5.110 Plato Ganguo huacai (干锅花菜).....	227
Tabla 5.111 Plato Ganguo youyuxu (干锅鱿鱼须)	228
Tabla 5.112 Plato Ganguo qiucan (干锅球菜).....	230
Tabla 5.113 Plato Ganguo feichang (干锅肥肠).....	230
Tabla 5.114 Plato Ganguo chashugu (干锅茶树菇)	231
Tabla 5.115 Plato Ganguo ji (干锅鸡).....	232
Tabla 5.116 Plato Ganguo daxia (干锅大虾).....	232
Tabla 5.117 Plato Yuxiang qiezi bao (鱼香茄子煲)	233
Tabla 5.118 Plato Xiangyu yangrou bao (香芋羊肉煲).....	235
Tabla 5.119 Plato Laoya bao (老鸭煲).....	235
Tabla 5.120 Plato Huangmen ji bao (黄焖鸡煲).....	236

Tabla 5.121 Plato Tieban xia (铁板虾).....	237
Tabla 5.122 Plato Tieban ya (铁板鸭).....	237
Tabla 5.123 Plato Heye ji (荷叶鸡)	238
Tabla 5.124 Plato Mapo doufu (麻婆豆腐)	239
Tabla 5.125 Plato Gongbao ji/ding (宫保鸡/丁)	240
Tabla 5.126 Plato Gongbao xiaqiu (宫保虾球).....	242
Tabla 5.127 Plato Zhuge kaoyu (诸葛烤鱼).....	243
Tabla 5.128 Plato Dongpo rou (东坡肉)	243
Tabla 5.129 Plato Beijing kaoya (北京烤鸭).....	245
Tabla 5.130 Plato Yangzhou chaofan (扬州炒饭).....	246
Tabla 5.131 Plato Sichuan huiguorou (四川回锅肉)/ Chuanwei huiguorou (川味回锅肉)	247
Tabla 5.132 Plato Yuewei shaoya (粤味烧鸭)	248
Tabla 5.133 Plato Guangdong baiqie ji (广东白切鸡).....	249
Tabla 5.134 Plato Aomen shao rou (澳门烧肉).....	250
Tabla 5.135 Plato Jingjiang rousi (京酱肉丝)	250
Tabla 5.136 Plato Chongqing lazi ji (重庆辣子鸡)/ Chuanxiang lazi ji (川香辣子鸡)	252
Tabla 5.137 Plato Wenzhou yuwantang (温州鱼丸汤).....	252
Tabla 5.138 Plato Wenzhou yubing (温州鱼饼)	253
Tabla 5.139 Plato Wucailapi (五彩拉皮)	254
Tabla 5.140 Plato Huangjin mantou (黄金馒头).....	255
Tabla 5.141 Plato Cuipi dachang (脆皮大肠)	256
Tabla 5.142 Plato Su/ Xiangsu paigu (酥/ 香酥排骨).....	257
Tabla 5.143 Plato Xiangsu ya (香酥鸭).....	258
Tabla 5.144 Plato Xiao su rou (小酥肉)	258
Tabla 5.145 Plato Hupi fengzhao (虎皮凤爪)	259
Tabla 5.146 Plato Songshu luyu (松鼠鲈鱼).....	260
Tabla 5.147 Plato Yushu gua jinqian (玉树挂金钱).....	261
Tabla 5.148 Plato Mayi shang shu (蚂蚁上树).....	261

Tabla 5.149 Plato Hongyun ruzhu (鸿运乳猪).....	263
Tabla 5.150 Plato Fotiaoqiang (佛跳墙).....	264
Tabla 5.151 Plato Zhangshang mingzhu (掌上明珠).....	265
Tabla 5.152 Plato Weiji daxia (味极大虾).....	266
Tabla 5.153 Plato Jiulixiang kaochi (九里香烤鸡翅).....	266
Tabla 5.154 Siete variantes de la traducción de zhushi (主食) en el corpus.....	267
Tabla 5.155 Plato Chashao bao (叉烧包).....	269
Tabla 5.156 Plato Xiaolongbao (小笼包).....	270
Tabla 5.157 Plato Changfen (肠粉).....	271
Tabla 5.158 Plato Shuijiao (水饺)/ Shuijiao tang (水饺汤).....	273
Tabla 5.159 Plato Zheng jiao (蒸饺).....	274
Tabla 5.160 Plato Guotie (锅贴).....	275
Tabla 5.161 Plato Huntun (馄饨)/ Huntun tang (馄饨汤).....	276
Tabla 5.162 Plato Pidan shourou zhou (皮蛋瘦肉粥).....	277
Tabla 5.163 Plato Niurou gaifan (牛肉盖饭).....	278
Tabla 5.164 Plato Niurou lamian (牛肉拉面).....	279
Tabla 5.165 Plato Niurou tangmian (牛腩汤面).....	280
Tabla 5.166 Plato Jisi liangmian (鸡丝凉面).....	281
Tabla 5.167 Plato Suancai yupian mixian (酸菜鱼片米线).....	282
Tabla 5.168 Plato Haixian mifen (海鲜米粉).....	284
Tabla 6.1 Técnicas observadas en los nombres de platos con sentido literal.....	289
Tabla 6.2 Técnicas observadas en la fórmula “Ingrediente A+ ingrediente B”.....	290
Tabla 6.3 Técnicas observadas en la fórmula “Condimentos + ingrediente”.....	291
Tabla 6.4 Técnicas observadas en la fórmula “Condimento + técnica culinaria + ingrediente”.....	292
Tabla 6.5 Técnicas observadas en la fórmula “Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B”.....	293
Tabla 6.6 Técnicas observadas en la fórmula “Técnica culinaria + ingrediente”.....	294
Tabla 6.7 Técnicas observadas en la fórmula “Sabor + ingrediente”.....	295
Tabla 6.8 Técnicas observadas en las fórmulas con recipiente.....	295

<i>Tabla 6.9 Técnicas observadas en la fórmula “Antropónimo + ingrediente”</i>	296
<i>Tabla 6.10 Técnicas observadas en las fórmulas con topónimo</i>	297
<i>Tabla 6.11 Técnicas observadas en la fórmula “Color+ ingrediente”</i>	298
<i>Tabla 6.12 Técnicas observadas en la fórmula “Textura+ ingrediente”</i>	298
<i>Tabla 6.13 Técnicas observadas en los nombres de platos con sentido figurado</i>	299
<i>Tabla 6.14 Técnicas observadas en los nombres de alimentos básicos</i>	300
<i>Tabla 6.15 Técnica de traducción más observada en cada de las fórmulas</i>	301

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.1 Hotpot. Extraído de «Homemade Hotpot» de Jonathan Lin, Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0.....	30
Figura 1.2 Huangjin kao shanbei (黄金烤扇贝, 'vieiras doradas asadas'). Fotografía propia.	38
Figura 2.1 Clasificación de técnicas de traducción de Marco. Fuente: Marco (2002).....	57
Figura 2.2 Clasificación de técnicas de traducción de Marco. Fuente: Marco (2004).....	58
Figura 4.1 Un ejemplo de captura de pantalla de un menú en la aplicación RICEPO.....	94
Figura 4.2 CamScanner Logo. Extraído de «CamScanner New Logo» de Crewroe, Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0.....	94
Figura 4.3 Ejemplo de captura de pantalla de la OCR	95
Figura 4.4 Captura de pantalla de la lista de platos en Excel	96
Figura 5.1 Mu'er. Extraído de «凉拌木耳-红太阳湖南菜» de Mandy Mao, flickr. Licencia CC By 2.0.....	124
Figura 5.2 Plato Suancai yu (酸菜鱼). Extraído de « Fish and salted veg soup 酸 菜鱼» de Alpha, flickr. Licencia CC By 2.0.	135
Figura 5.3 Danpi (淡皮). Extraído de «Alamang (Acetes sibogae) textures » de Judgefloro, Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0.....	152
Figura 5.4 Kongxincai (空心菜). Extraído de «蝦醬空心菜 02 » de W&T 記事簿 追蹤, flickr. Licencia CC By 2.0.	159
Figura 5.5 Plato Lazi ji (辣子鸡). Extraído de « Plato Lazi ji (辣子鸡)» de Alpha, flickr. Licencia CC By 2.0.	163
Figura 5.6 Chashao (叉烧). Extraído de «叉烧 Char Siu BBQ Pork» de Alpha, flickr. Licencia CC By 2.0	169
Figura 5.7 Niubaiye (牛百叶). Extraído de «Niubaiye» de gigijin of Flickr, Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0.....	172
Figura 5.8 Maodou (毛豆). Extraído de «Edamame by Zesmerelda in Chicago» de Tammy Green, Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0.	174
Figura 5.9 Jiucan (韭菜). Extraído de «Garlic Chives 韭菜» de beautifulcataya, flickr. Licencia CC By 2.0.	185

Figura 5.10 Plato Shuizhu niurou (水煮牛肉). Extraído de «Water-cooked beef (水煮牛肉)» de Kake, flickr. Licencia CC By 2.0.....	193
Figura 5.11 Chao niangao (炒年糕). Extraído de «永康街韓鮮亭辣炒年糕» de Christabelle·迴紋針, flickr. Licencia CC By 2.0.	199
Figura 5.12 Ganchao niuhe (干炒牛河). Extraído de «香港茶水攤干炒牛河» de Christabelle·迴紋針, flickr. Licencia CC By 2.0.	201
Figura 5.13 Plato Liangban haidaisi (凉拌海带丝). Extraído de «Shredded kelp (凉拌海带絲)» de Kake, flickr. Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0. ..	203
Figura 5.14 Plato Yuxiang rousi (鱼香肉丝). Extraído de «Fish-Flavored Shredded Pork» de Guilhem Vellut, flickr. Licencia CC By 2.0.....	220
Figura 5.15 Plato Ganguo youyuxu (干锅鱿鱼须). Extraído de «Shredded squid dry pot (干锅鱿鱼须)» de Kake, flickr. Licencia CC By 2.0.	229
Figura 5.16 Plato Ganguo chashugu (干锅茶树菇). Extraído de «干鍋炒茶樹菇» de Jill Shih, Flickr. Licencia CC By 2.0.	231
Figura 5.17 Plato Yuxiang qiezi bao (鱼香茄子煲). Extraído de «Yuxiang qiezi bao 鱼香茄子煲» de kattebelletje, Flickr. Licencia CC By 2.0.....	234
Figura 5.18 Plato Gongbao jiding (宫保鸡丁). Extraído de «Gongbao Chicken 宫保鸡丁» de kattebelletje, Flickr. Licencia CC By 2.0.....	241
Figura 5.19 Plato Dongpo rou (东坡肉). Extraído de «故宫晶華 國寶宴 東坡肉» de BroAngel, Flickr. Licencia CC By 2.0.	244
Figura 5.20 Beijing kaoya (北京烤鸭). Extraído de «Beijing Duck sliced» de ZhengZhou, Flickr. Licencia CC By 2.0.....	246
Figura 5.21 Sichuan huiguorou (四川回锅肉). Extraído de «Sichuan-style twice-cooked pork (四川回鍋肉)» de Kake, Flickr. Licencia CC By 2.0.	247
Figura 5.22 Plato Jingjiang rousi (京酱肉丝). Extraído de «Sexy 京酱肉丝» de Own work, Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0.	251
Figura 5.23 Plato Mayi shang shu (蚂蚁上树). Extraído de «Sauteed vermicelli with spicy minced pork (ants climbing a tree/蚂蚁上树)» de Kake, Flickr. Licencia CC By 2.0.....	262
Figura 5.24 Xiaolongbao (小笼包). Extraído de «小籠包» de senov, Flickr. Licencia CC By 2.0.....	270
Figura 5.25 Changfen (肠粉). Figura propia de la autora.	271
Figura 5.26 Shuijiao (水饺). Extraído de «老滿餃子, 餡老滿, 台北» de bryan..., Flickr. Licencia CC By 2.0.....	273

<i>Figura 5.27 Guotie (锅贴). Extraído de «锅贴 Guo Tie Potsicker Dumplings» de Alpha, Flickr. Licencia CC By 2.0.</i>	<i>275</i>
<i>Figura 5.28 Niurou lamian (牛肉拉面). Extraído de « Lanzhou lamian beef noodles 兰州牛肉拉面» de Alpha, Flickr. Licencia CC By 2.0.</i>	<i>279</i>
<i>Figura 5.29 Suancai yupian mixian (酸菜鱼片米线). Extraído de « Fish with pickled vegetable noodles 酸菜鱼片米线» de Alpha, Flickr. Licencia CC By 2.0.</i>	<i>282</i>
<i>Figura 5.30 Etiqueta del producto de alimento instantáneo de Suancai yupian mixian (酸菜鱼片米线). Figura propia de la autora</i>	<i>284</i>
<i>Figura 9.1 Relación triangular del marco teórico</i>	<i>338</i>

INTRODUCCIÓN

Motivación y justificación del tema

La presente investigación interdisciplinaria está enfocada hacia la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español.

La gastronomía es uno de los aspectos más significantes y ricos de la humanidad. Aparte de su función alimentaria, la gastronomía puede manifestar los múltiples niveles de una cultura, contiene en sí los ingredientes característicos geográficos, las costumbres sociales, las huellas de la historia, las tradiciones e incluso la conceptualización de una cultura. Bajo el panorama de la globalización en la actualidad, el intercambio amplio y continuo entre las diversas culturas gastronómicas nos está influyendo cada día a través de diferentes formas, lo cual nos conduce a la demanda de la traducción e interpretación gastronómica intercultural.

Nuestro interés específico del presente estudio reside en la gastronomía china, que hoy en día, desempeña un papel renombrado e importante en el mundo. El éxito de los restaurantes chinos a nivel global queda demostrado en el número de estos establecimientos que se pueden encontrar casi en todos los lugares, por supuesto, también en España. La riqueza de la gastronomía china no solo trata de su exquisitez, sino se presenta en su relación cultural con la sociedad, la medicina y la filosofía china durante miles años de historia. Todo eso, se transmite a través de la nomenclatura de la gastronómica china, que abarca una gran variedad de información, tales como los recipientes del plato, los sabores, las técnicas culinarias, los personajes o cuentos históricos relacionados con estos, etc. Esta nomenclatura en sí, consiste en un arte lingüístico que supone un gran reto para la traducción gastronómica.

A causa de la gran diferencia cultural y lingüística entre China y España, dicho reto resulta bastante fuerte en la traducción de la nomenclatura china al español. Para trasladar al español los culturemas hallados en los nombres de platos que se presentan

un fuerte toque cultural, se requiere la agilidad de la aplicación de las técnicas de traducción, así como un conocimiento amplio de la cultura gastronómica china.

En esta tesis, nos interesa estudiar las traducciones de los menús auténticos de los restaurantes chinos, para reflejar de manera directa la situación de la traducción gastronómica del chino al español en la realidad. Además, para los restaurantes es muy relevante dar una buena imagen lingüística, dado que influye en la recepción de los clientes. Este es un tema que todavía no ha sido muy investigado en el mundo académico.

La traducción en el ámbito gastronómico todavía no consiste en una especialidad bien desarrollada en la academia, a pesar de su papel significativo como vehículo comunicativo entre las culturas gastronómicas. Al tiempo que la internacionalización gastronómica se vuelve cada vez más dinámica, la traducción gastronómica desempeñaría un papel más relevante, sobre todo, entre las culturas lejanas, como es el caso de España y China. Por lo tanto, consideramos valioso aportar una investigación acerca de la traducción de la nomenclatura gastronómica china al español.

Objetivos e hipótesis de la investigación

El objetivo general de esta investigación consiste en sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español teniendo en cuenta los componentes culturales. De acuerdo con este objetivo general, consideramos los siguientes objetivos específicos:

- 1) Analizar las características de la nomenclatura de los platos chinos.
- 2) Analizar los culturemas en la nomenclatura de la gastronomía china.
- 3) Analizar las técnicas de traducción observadas en la traducción de la nomenclatura gastronómica china al español.

- 4) Sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español.
- 5) Elaborar un glosario de traducciones recomendadas para la traducción de platos chinos al español.

En cuanto a las hipótesis que hemos propuesto para la investigación, se describen a continuación:

- 1) La nomenclatura de la gastronomía china tiene fórmulas que se podrían sistematizar.
- 2) La sistematización de la nomenclatura de platos chinos sería útil para la traducción de los platos del chino al español.
- 3) Los nombres de platos con sentido figurado presentan más dificultades en la traducción que los nombres de platos en sentido literal.
- 4) En la traducción de platos chinos al español la técnica predominante es la traducción literal.

Estructura de la tesis

La presente tesis está formada por dos partes: Parte I *Marco teórico* y Parte II. *Estudio descriptivo del corpus paralelo bilingüe de platos chinos*. En concreto, contiene nueve capítulos en total aparte de la introducción. Se estructura en el siguiente orden: introducción, marco teórico, metodología, análisis cualitativo del corpus, análisis cuantitativo del corpus, sistematizaciones de la nomenclatura y traducciones a partir del análisis del corpus, propuesta de glosario de nombres de platos chinos en chino-español y conclusiones de la tesis.

En la introducción, se describe la motivación y justificación de la tesis, los objetivos e hipótesis, la estructura y las limitaciones de la tesis.

La primera parte *Marco teórico* contiene tres capítulos:

En el primer capítulo, se presenta la gastronomía china junto con su relación estrecha con la cultura de China. Además, se presenta la nomenclatura de la gastronomía china detalladamente.

En el segundo capítulo, se habla de la relación entre la cultura y la traducción. Presentamos las teorías traductológicas que nos sirven para esta tesis.

En el tercer capítulo, describimos la traducción gastronómica en particular. Repasamos la bibliografía sobre la traducción de menús, así como la de la traducción de la nomenclatura gastronómica china.

La segunda parte *Estudio descriptivo del corpus paralelo bilingüe de platos chinos* está formada por seis capítulos:

En el cuarto capítulo, describimos la metodología del estudio. Además, presentamos el corpus elaborado con las traducciones de menús auténticos de los restaurantes chinos, que aplicamos en el análisis.

En el quinto capítulo, hacemos el análisis cualitativo detallado del corpus y proponemos traducciones recomendadas de cada plato del corpus.

En el sexto capítulo, se presenta el análisis cuantitativo del corpus a partir del análisis cualitativo.

En el séptimo capítulo, proponemos las sistematizaciones de la nomenclatura y traducciones a partir del análisis del corpus. Por un lado, se propone la sistematización para los nombres de platos chinos. Por otro lado, se presenta la propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal en base al análisis cualitativo.

En el octavo capítulo, se propone un glosario de nombres de platos chinos en chino-

español que elaboramos a partir de las traducciones recomendadas del quinto capítulo del análisis cualitativo.

En el último capítulo, se reflexiona sobre los objetivos, las hipótesis, la metodología de análisis, los resultados de análisis, el marco teórico, y por último, se proponen unas posibles investigaciones para el futuro.

Limitaciones de la tesis

Finalmente, cabe mencionar que somos conscientes de que se hallan limitaciones en el presente estudio.

En primer lugar, el tamaño de nuestro corpus se limita a 602 platos. En segundo lugar, las fórmulas propuestas se limitan a las sistematizaciones encontradas en el corpus, si bien en la realidad podría haber más a partir de platos no analizados en esta tesis. En tercer lugar, el glosario final también se limita a los platos del corpus, si bien las propuestas de traducción se pueden aplicar a nuevas combinaciones de ingredientes y platos que no estén en la tesis.

Empezamos a continuación con el marco teórico de la tesis.

PARTE I MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO 1
GASTRONOMÍA Y CULTURA

CAPÍTULO 1 GASTRONOMÍA Y CULTURA

En el primer capítulo se presenta la relación estrecha entre gastronomía y cultura, así como, en concreto, la relación entre la gastronomía y la cultura china. En primer lugar, se introduce la tipología de estilos de la gastronomía china según las regiones, consumidores y etnias. En segundo lugar, se presenta la teoría de “la gramática de la cocina” propuesta por Jurafsky (2014) adaptada a la gastronomía china. En tercer lugar, se detalla la estética de la gastronomía china desde un aspecto visual, gustativo, olfativo y lingüístico. Por último, se introduce brevemente la conceptualización de la gastronomía china.

Este capítulo tiene como objetivo mostrar la magnífica riqueza cultural de la gastronomía china, que no será siempre fácil de traducir. Asimismo, corresponde a los primeros dos objetivos específicos del trabajo, que consisten en: analizar las características y los culturemas de la nomenclatura de los platos chinos.

1.1 Gastronomía y cultura

La gastronomía forma una parte esencial de la cultura humana. En las palabras de Roland Barthes, *“It is not only a collection of products that can be used for statistical or nutritional studies. It is also, and at the same time, a system of communication, a body of images, a protocol of usages, situations, and behaviors.”* (Barthes, 2013, p. 24). Por consiguiente, la comida representa mucho más que la alimentación, abarca en sí el legado de la historia, las costumbres sociales, las tradiciones e incluso la ideología de una cultura.

En el mismo sentido, el reconocido antropólogo Lévi-Strauss (2012) consideró que cocinar utilizando el fuego marca el inicio de la cultura de la humanidad. Su teoría de renombre en la que se compara la estructura de “lo crudo y lo cocido” a la de “la naturaleza y la cultura”, nos revela la posición significativa de la gastronomía en el conjunto de la cultura de la humanidad.

Capítulo 1 Gastronomía y cultura

En el panorama de la globalización en la actualidad, el intercambio frecuente y amplio de las diversas culturas está influyendo en muchos aspectos de la vida diaria. Peterson (2005, 1992) propone el término “omnivoracidad cultural” (*cultural omnivorousness*) para describir la recién tendencia general de consumir los productos de la gastronomía, la música y el arte que provienen de una variedad de culturas.

Aplicando este término en la restauración en los Estados Unidos, Jurafsky (2014) sostiene que el aumento enorme en la cantidad de los “restaurantes étnicos” (*ethnic restaurants*) (p. 33) y la atenuación de las palabras sofisticadas en francés escritas en los menús forman una parte de esta omnivoracidad cultural. Entre ellos, los numerosos restaurantes chinos establecidos en todo el mundo se podrían servir de un marcador de este fenómeno cultural, en concreto. La comida china para llevar, por ejemplo, se ha convertido en una de las escenas más comunes en las películas y las series de televisión estadounidenses, ya que se ha “americanizado” como una parte de la costumbre alimentaria en el país.

La gran importancia concedida en la cultura gastronómica en China se refleja en el léxico *chi* (吃, ‘comer’) per sé. Aparte del sentido básico de comer, este carácter ha sido dotado de varios significados sociales y culturales.

Existen abundantes palabras compuestas por *chi* (吃, ‘comer’), cuyos significados no están relacionados con la alimentación. *Chijing* (吃惊, ‘sorprenderse’), literalmente significa “comer la sorpresa”; *chicu* (吃醋, ‘envidiar’), literalmente quiere decir “comer vinagre”; *chili* (吃力, ‘costar mucho esfuerzo’), literalmente significa “comer el esfuerzo”; *chi buxiao* (吃不消, ‘no se puede aguantar’), literalmente se refiere a que se da indigestión después de comer; *chi butou* (吃不透, ‘no asimilar toda la información’), literalmente significa que “no se puede comer todo”; *chi wo yiquan* (吃我一拳, ‘te pego un puñetazo’), literalmente se indica que “come mi puñetazo”(traducción propia de la autora) (Liu, 2004).

Los ejemplos arriba mencionados solo consisten en una pequeña parte del vocabulario

de *chi*, desde los que nos pueden dar un vistazo del uso abundante del sentido de comer en la cultura china.

Terminamos este apartado con un último ejemplo respecto a este carácter. En China hay una manera coloquial de saludarse: *chi le mei* (吃了没, ‘qué tal’), cuyo significado literal es “¿Has/ Ha comido?”. La cultura de *chi* ha penetrado en los saludos diarios entre la gente.

1.2 Tipología de estilos de la gastronomía china

La gastronomía china tiene una historia milenaria con una gran variedad. El desarrollo continuo y próspero de la gastronomía china ha seguido durante miles de años gracias al desarrollo de la agricultura, la ganadería, la artesanía y el comercio en la antigua China. Hasta tal punto que ya en las dinastías Yuan, Ming y Qing, la gastronomía china tenía un grado de desarrollo muy alto.

En la Dinastía Shang (1766a.c-1122a.c) ya aparecen textos literarios antiguos donde se documenta información relacionada con la gastronomía. El libro *Lüshi Chunqiu* (en chino “吕氏春秋”, también conocido en español como *Crónica de la Primavera y el Otoño del Señor Lü*), por ejemplo, consiste en uno de los más reconocidos (Du & Yao, 2013). Estas numerosas fuentes ofrecen pistas históricas del desarrollo de la gastronomía china durante varias dinastías de la antigüedad.

Al mismo tiempo, como China abarca un territorio extenso, las condiciones geográficas y climatológicas varían mucho según las diferentes regiones. Por consiguiente, existe una gran variedad de recursos naturales y costumbres alimentarias en todo el país.

Así que, a lo largo de la historia del desarrollo gastronómico en un país con una vasta extensión, se ha formado una gran diversidad de cocinas en China.

Ahora bien, la clasificación del estilo de la gastronomía china consiste en un tema bastante complicado, ya que las clasificaciones varían según diferentes criterios. En el

presente trabajo, presentamos tres clasificaciones agrupadas según las regiones, los consumidores y las etnias (Du & Yao, 2013, p. 87).

1.2.1 Según las regiones

La clasificación del estilo culinario según las regiones es la más conocida y utilizada en la actualidad.

En principio, se cuentan cuatro grandes estilos culinarios básicos: el estilo de Lu (魯, abreviatura de la provincia de Shandong), Huaiyang (淮扬, las ciudades de Huaiyan y Yangzhou), Chuan (川, abreviatura de la provincia de Sichuan) y Yue (粵, abreviatura de la provincia de Cantón). Las tres cuencas del río Amarillo (黄河, *Huang He*), el río Yangzi (长江, *Chang Jiang*) y el río de las Perlas (珠江, *Zhu Jiang*) son los lugares de nacimiento de estos estilos. El estilo Lu proviene del río Amarillo en el norte; el estilo Huaiyang y Chuan es del curso descendente y ascendente del río Yangzi relativamente en el sur; el estilo Yue es del río de las Perlas, más sur que el río Yangzi (Zhao & Liang, 2017).

Después, hasta la Dinastía Yuan, Ming y Qing se ampliaron aproximadamente los ocho estilos culinarios regionales (Du & Yao, 2013): la cocina de Shandong, Sichuan, Cantón, Suzhou, Fujian, Zhejiang, Hunan y Anhui, añadiendo el estilo de la provincia de Fujian, Zhejiang, Hunan y Anhui. Estos ocho estilos de cocina suenan más familiares hoy en día (Zhao & Liang, 2017).

Aparte de ellos, a lo largo del desarrollo de las metrópolis como Beijing y Shanghái, se formaron nuevos estilos de la cocina. Hay quien cuenta diez estilos culinarios o dieciséis estilos, entre otras maneras de clasificaciones (Zhao & Liang, 2017). De todas las maneras, según la opinión de la autora, clasificar la gastronomía en ocho estilos culinarios sigue siendo la versión más corriente hasta el momento.

1.2.2 Según los consumidores

Por la otra parte, el sistema de la gastronomía china ha evolucionado también condicionada por los diferentes tipos de consumidores. Esta clasificación es más extensa. A lo largo de la historia, se han desarrollado seis estilos de gastronomía según este criterio (Zhao & Liang, 2017, pp. 88-91).

1) Estilo de la corte (宫廷风味)

Se refiere a la gastronomía cortesana de la antigua China.

2) Estilo de las mansiones de los altos representantes del gobierno (官府风味)

Se refiere al estilo de gastronomía que pertenece a la mansión de un oficial de alto grado en las dinastías antiguas, tales como los parientes del emperador o los funcionarios superiores del gobierno.

3) Estilo regional (地方风味)

Se refiere a los estilos culinarios regionales que se exponen en el último apartado.

4) Estilo del pueblo (民间风味)

Se refiere a las comidas diarias de los civiles.

5) Estilo étnico (民族风味)

Se refiere a las gastronomías provenientes de distintas minorías étnicas (más detallada en el apartado 1.2.3).

6) Estilo del templo (寺院风味)

Se refiere a las cocinas vegetarianas hechas en los templos religiosos para monjes budistas o taoístas.

1.2.3 Según las etnias

Los estilos gastronómicos mencionados arriba son de la etnia Han, la étnica que ocupa aproximadamente 90% de la población de China. Además de dicha etnia, en China existen otros cincuenta y cinco grupos étnicos minoritarios oficialmente. Por lo tanto, también se puede clasificar los estilos gastronómicos según distintas etnias. Las cocinas de las etnias minoritarias presentan características muy particulares y originales. A lo largo de la historia, la gastronomía de la etnia Han y las de las etnias minoritarias se influyeron y se complementaron mutuamente. Gracias a estos intercambios, el sistema gastronómico de China se ha vuelto tan especial y diverso (Zhao & Liang, 2017).

1.3 La gramática de la cocina China

En su obra *The language of food: A linguist reads the menú*, Jurafsky (2014) propone una teoría llamada “la gramática de la cocina” (*the grammar of cuisine*), en la que compara las cocinas a las lenguas:

Just as a language has an implicit grammar that native speakers know even if they can't explain, a cuisine has an implicit structure, a set of rules about which foods go together, what constitutes a "grammatical" dish or meal in that cuisine. The implicit structure of cuisine consists of rules about how dishes are structured out of ingredients, meals are structured out of dishes, and entire cuisines out of particular flavor combinations and required cooking techniques (p. 178).

Jurafsky (2014) indica cuatro aspectos de la gramática de la cocina (pp. 178-185):

- 1) el orden de los platos (*the ordering of meals*)
- 2) la estructura de una comida (*the structure of a meal*)
- 3) las reglas implícitas de los sabores compuestos en un plato (*the implicit rules about the flavors that make up individual dishes*)
- 4) las técnicas culinarias (*cooking techniques*)

A continuación, introducimos la gramática de la cocina de China siguiendo estos cuatro aspectos, entretanto, exponemos algunas diferencias de dicha gramática entre China y Occidente en líneas generales.

1.3.1 El orden de los platos

Los órdenes de los platos servidos en una comida de Estados Unidos y Europa occidental son bastante similares. En términos generales, el orden comienza con un plato primero, un plato principal y el postre como el último plato. Naturalmente, cada país cuenta con sus propios términos y formas específicas de organizar estos platos primeros y principales (Jurafsky, 2014).

En la gastronomía china, sin embargo, esta secuencia resulta completamente diferente. En las comidas diarias de casa, todos los platos están puestos en la mesa a la vez, sea los platos de carne y verduras, o las empanadas, por ejemplo. En cuanto a la sopa o sopa de arroz, la costumbre de su orden de consumo es bastante flexible, podría variar según las regiones. Por ejemplo, en unas provincias del norte de China, se suele tomar la sopa o sopa de arroz al final de la comida. En cambio, en unas provincias del sur, tal y como la provincia Fujian, a la gente le gusta empezar la comida con un bol de sopa. Por supuesto, también hay muchas ocasiones en que se toma junto con el resto de los platos. Esto depende del tipo de sopa, las costumbres de cada región, e incluso los hábitos de diferentes familias.

En los restaurantes chinos, el orden del servicio difiere al de la comida en casa. Normalmente, se empieza con los platos fríos pequeños como aperitivos, que podrían ser platitos de verduras, carne, tofu o cacahuets fritos. Después, se ofrecen los platos calientes, que forman la parte con más peso. En cuanto a los platos de los alimentos básicos, en general, los camareros preguntan a los clientes con antelación cuándo prefieren que les sirvan. Pueden servir al mismo tiempo con los platos calientes o después.

En lo que concierne a los postres, originalmente, no existe una palabra que significa “postre” en chino, ya que no existe el concepto de tomar postre al final de cada comida para los chinos. En otras palabras, aunque se encuentran las comidas y sopas dulces en la gastronomía china, no forman parte del espacio formal de una comida. Las palabras chinas *tianpin* (甜品) o *tiandian* (甜点), normalmente se refieren a los tentempiés dulces per sé, tales como los pasteles y las tartas chinas, a menos que se utilicen en los restaurantes con un concepto occidental (Jurafsky, 2014).

Jurafsky (2014) opina que eso podría explicar la tradición de servir las galletas de la fortuna (*fortune cookies*) en los restaurantes chinos de los Estados Unidos. De hecho, este tipo de galletas, que originalmente era un pequeño aperitivo que se comía en los templos japoneses. Las galletas de la fortuna, por lo tanto, tiene la función del relleno de la “brecha del postre” (*dessert gap*) para los consumidores estadounidenses (p.185). Del mismo modo, los restaurantes chinos en España también ofrecen postres para los consumidores españoles, solo que no se suelen servir las galletas de la fortuna, sino frutas, yogures, helados u otros tipos de dulces que son un postre común para la gente local. También se sirven cafés después de la comida, siguiendo las costumbres de los españoles.

1.3.2 La estructura de una comida

Debido a la diferencia geográfica e histórica, la estructura alimentaria de China tiene un origen distinto que la de Occidente. Desde la antigüedad, China ha sido un país basado principalmente en la agricultura. Para los chinos, el consumo de una gran variedad de cereales ha consistido en la fuente de energía fundamental en la dieta alimentaria (Du & Yao, 2013). En la gastronomía china existe un concepto de alimento básico (主食), que consiste principalmente en alimentos ricos en almidón, que nos aportan la energía directamente. Los alimentos básicos más corrientes son el arroz y la comida hecha de harina (面食, *mianshi*), así como los numerosos tipos de tallarines y el *mantou* (馒头, ‘pan al vapor’) (Du & Yao, 2013).

Jurafsky (2014) indica que la comida china suele tener la estructura de las restricciones de los ingredientes y su combinación (“*constraints on the ingredients and their combination*”) (p. 180):

$$\text{Una comida} = \text{Almidón} + \text{Sin almidón} \text{ (Meal = starch + nonstarch)}$$

Esta ecuación significa que una comida china estaría compuesta por dos partes: la parte hecha de almidón y la parte complementaria. La primera parte consiste en los alimentos básicos que hemos explicado arriba, la segunda serían las verduras, la carne, los mariscos, los huevos o el tofu, entre otros. Como podemos observar, la gastronomía china presta mucha atención a los alimentos básicos, que constituyen una parte imprescindible en la dieta. Precisamente por eso, se clasifican como “básico” (主).

Esta estructura puede presentarse en un solo plato o en una comida en conjunto. Tomemos, por ejemplo, dos platos comunes de los restaurantes chinos, el arroz o los fideos salteados como ejemplos de un solo plato. La estructura de cada plato sería: “arroz + verdura y/o carne o marisco” y “fideos + verdura y/o carne o marisco”. Por otra parte, esta estructura también puede reflejarse a través de distintos platos en una comida, por ejemplo, un salteado de verduras y carnes, un plato de marisco, una sopa y un bol de arroz blanco (Jurafsky, 2014).

1.3.3 Las reglas implícitas de los sabores compuestos en un plato

El siguiente aspecto de la gramática de la cocina está relacionado con los sabores. Jurafsky (2014) compara los platos a las palabras, explicando que “particular ingredients or flavor elements as the sounds (the ‘phones’) that make up a word or dish” (p. 181).

Igual que todos los hablantes de diferentes idiomas pueden reconocer el sonido *t* o *p* (Stevens, 1972, citado por Jurafsky, 2014) pero los pronuncian con matices detectables, la capacidad de percepción de los sabores (agrio, dulce, amargo, salado, picante y

umami) también es universal, sin embargo, “each cuisine may express these universal flavor elements using ingredients that add their own culturally specific flavors” (Jurafsky, 2014, p.181).

Según el “principio de sabor” (*flavor principle*) propuesta por Rozin (1973), las diferentes combinaciones de sabores específicos definen una cocina. Por ejemplo, ella afirmó que la cocina china sabía a salsa de soja, vino de arroz y jengibre. Nos parece fascinante la percepción de la investigadora gastronómica sobre la comida china, ya que esta generalización podría reflejar algunas de sus características en cierta medida por parte de los consumidores extranjeros (Jurafsky, 2014).

Por otro lado, según nuestra opinión, esta percepción podría ser parcial, ya que una mayor parte de los restaurantes chinos establecidos en el extranjero pertenecen a los propietarios que provienen de ciertas provincias de China y se han adaptado al modo estereotípico de cocina china a los ojos de la gente local. Ciertamente, la salsa de soja, el vino de arroz y el jengibre son condimentos particulares de la gastronomía china, sin embargo, estos elementos solos están lejos de representar las características de la comida china.

En el apartado más adelante *1.4.2.1 Sabores simples y complejos* se despliegan con detalle los sabores de la gastronomía china desde la perspectiva del arte gustativo.

1.3.4 Las técnicas culinarias

Finalmente, Jurafsky (2014) cuenta las técnicas culinarias como el último aspecto de la gramática de la cocina.

Lo cocido está radicado en la cultura china ya que los ingredientes, así como el agua, deben cocinarse antes de consumirse. Como ya es sabido, la costumbre de beber el agua hervida contrasta con el hábito de tomar agua en Occidente.

En cuanto a las técnicas culinarias de China, su desarrollo a través de los años milenarios les ha concedido un sistema particular y diverso. Históricamente, hasta la Dinastía Yuan, Ming y Qing ya se formaba aproximadamente un sistema de técnicas culinarias (Du & Yao, 2013). A medida que avanzaba la historia, estas técnicas también seguían desarrollándose y enriqueciéndose y forman los componentes nucleares en la gramática culinaria de China.

No se sabe el número total definido de las técnicas culinarias chinas. Según Zhao y Liang (2017), en China, hay aproximadamente treinta o cuarenta técnicas básicas, que se pueden agrupar en dos categorías en general: las dedicadas a los platos calientes y las aplicadas a los platos fríos (Zhao & Liang, 2017).

Cabe mencionar que las técnicas culinarias enlistadas en las tablas del presente apartado provienen del libro *Introducción a la Cocina China* (traducción propia de la autora) de Zhao y Liang (2017). Son las versiones más generales y representativas, pero no tratan de todas las técnicas existentes en la gastronomía china. Los significados orientativos en español se han hecho por la autora en función de los significados en chino escritos en dicho libro.

1.3.4.1 Técnicas culinarias de los platos calientes

Se clasifican las técnicas culinarias de los platos calientes en tres categorías de acuerdo con los conductores del calor: el aceite, el agua y el resto (Zhao & Liang, 2017, pp. 68-72).

Como hemos mencionado, existen aproximadamente entre treinta y cuarenta técnicas distintas (Zhao & Liang, 2017). Una técnica podría abarcar varias variantes, o sea, “subtécnicas”, en función de diferentes tipos de condimentos, diferentes técnicas de pretratamiento de ingredientes, la fuerza del fuego, entre otros elementos. Por ejemplo, *hongshao* (红烧) es una variante de la técnica *shao* (烧). El primer carácter *hong* (红, ‘rojo’) se refiere al color rojo de la presencia de plato, que proviene del uso de la salsa

de soja, azúcar, alcohol para cocer, etc. Por otro lado, también existen otras variantes de *shao* (烧), tales como *congshao* (葱烧), donde *cong* (葱, ‘cebollinos’) indica la aplicación de los cebollinos según dicha técnica.

El aceite como conductor del calor

Se enumeran diez tipos de técnicas que se utiliza el aceite para cocinar (Zhao & Liang, 2017, pp. 68-70).

	Técnica culinaria (en chino y pinyin)	Significado orientativo en español
1.	炒 (<i>chao</i>)	Saltear
2.	爆 (<i>bao</i>)	Calentar instantáneamente los ingredientes cortados en pequeños trozos con aceite o agua hirviendo. Luego, saltearlos en poco aceite con fuego fuerte rápidamente añadiendo condimentos.
3.	炸 (<i>zha</i>)	Freír
4.	烹 (<i>peng</i>)	Freír con aceite y después condimentar con salsa en el plato.
5.	溜 (<i>liu</i>)	Saltear en aceite con los ingredientes cortados en trozos pequeños hasta que estén listos y después mezclar con un compuesto de almidón
6.	煎 (<i>jian</i>)	Sofreír
7.	贴 (<i>tie</i>)	Pegar las lonchas finas de dos (o más) ingredientes. Sofreír solo una cara del ingrediente, hasta que esté dorada sin voltear.

8.	塌 (<i>ta</i>)	<p>Envolver los ingredientes cortados con una pasta viscosa comestible (almidón, huevos, etc.), sofreírlos hasta que estén dorados y sacarlos.</p> <p>Elaborar un caldo de condimentos con poco aceite y agua en una olla.</p> <p>Echar los ingredientes precocinados dentro.</p> <p>Cocer hasta que se reduzca todo el caldo.</p>
9.	<p>挂霜</p> <p>(<i>guashuang</i>, significado literal ‘colgar escarchas’)</p>	<p>Freír los ingredientes, después:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Espolvorearlos con azúcar. b. Escarchar los ingredientes con azúcar.
10.	<p>拔丝</p> <p>(<i>basi</i>, significado literal ‘sacar hilos’)</p>	<p>Freír los ingredientes.</p> <p>Saltear el azúcar con aceite o calentarlo con agua hasta que espese.</p> <p>Echar los ingredientes, freírlos dentro y saltearlos.</p> <p>En el resultado, se forman hilos de azúcar cuando se separan los ingredientes.</p>

Tabla 1.1 Técnicas culinarias de los platos calientes con el aceite como conductor de calor

El agua como conductor del calor

Se indican nueve técnicas culinarias que aplican el agua como conductor del calor (Zhao & Liang, 2017, pp. 70-72).

**Técnica culinaria
(en chino y pinyin)**

Significado orientativo en español

1.	烧 (<i>shao</i>)	Añadir caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes medio cocinados. Primero hervirlos a fuego vivo, después cocinarlos a fuego medio o bajo hasta que se reduzca el caldo.
2.	扒 (<i>pa</i>)	Cortar los ingredientes precocinados y organizarlos de una manera determinada en el plato. Ponerlos en la olla manteniendo la presentación y añadir caldo y condimentos. Cocinarlos a fuego medio. Finalmente, espesar el plato con almidón.
3.	焖 (<i>men</i>)	Añadir caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes precocinados. Primero hervirlos a fuego vivo, después tapan la olla y cocinarlos a fuego lento hasta que se espese el caldo.
4.	炖 (<i>dun</i>)	Poner ingredientes cortados en trozos grandes o enteros en agua. Después de tapan el recipiente, primero hervirlos a fuego vivo, después cocinarlos a fuego lento (dejando mucho caldo al final). Por último, condimentar los alimentos.
5.	煨 (<i>wei</i>)	Añadir caldo (o agua) y condimentos al ingrediente precocinado y tapan el recipiente cerámico. Primero hervirlos a fuego vivo, después cocinarlos a fuego medio o bajo hasta que se deshaga el ingrediente.

6.	煮 (zhu)	Cocer: "Hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor" ¹ .
7.	烩 (hui)	Poner varios ingredientes precocinados o fáciles de cocer en la olla y añadir caldo y condimentos. Hervirlos con fuego medio y al final, espesar el plato con almidón.
8.	汆 (cuan)	Cocinar rápidamente con ingredientes fáciles de cocer (que sean finos o pequeños). Poner los ingredientes en agua hirviendo y condimentar la sopa (queda muy caldoso).
9.	涮 (shuan)	Se trata de la técnica culinaria que se utiliza en el hot pot. Cocer los ingredientes elaborados en lonchas finas en el caldo. Sacar los ingredientes y comerlos mojándolos en un tipo de salsa.

Tabla 1.2 Técnicas culinarias de los platos calientes con el agua como conductor de calor

El resto como conductor del calor

Se indican nueve técnicas culinarias que aplican el agua como conductor del calor (Zhao & Liang, 2017, p. 72).

¹ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/09/2021].

	Técnica culinaria (en chino y pinyin)	Significado orientativo en español
1.	蒸 (<i>zheng</i>)	Al vapor
2.	烤 (<i>kao</i>)	Asar
3.	蜜汁 (<i>mizhi</i>)	Cocer los ingredientes y ponerles un jugo espeso elaborado con miel, azúcar y agua.
4.	焗 (<i>ju</i>)	Cocinar los alimentos en un recipiente cerrado con vapor.
5.	微波烹调 (<i>Weibo pengtiao</i>)	Cocinar con microondas.

Tabla 1.3 Técnicas culinarias de los platos calientes con el resto tipo de conductor de calor

1.3.4.2 Técnicas culinarias de los platos fríos

Se enumeran trece técnicas culinarias aplicadas para elaborar los platos fríos (Zhao & Liang, 2017, pp. 73-74).

	Técnica culinaria (en chino y pinyin)	Significado orientativo en español
1	卤 (<i>lu</i>)	Adobar
2	酱 (<i>jiang</i>)	Poner ingredientes precocinados en líquido de salsa de soja y hervirlos. Después, cambiar a fuego lento. Por último, sacar los ingredientes y enfriarlos.

Capítulo 1 Gastronomía y cultura

3	白煮 (<i>baizhu</i>)	<p>Cocer el ingrediente en agua (especiada con jengibre y puerro, o no) sin añadir condimentos. Cuando esté cocido, sacarlo y enfriarlo (a veces se moja en agua con hielo). Al final, cortar el ingrediente.</p> <p>Se elabora una salsa aparte para acompañar el plato.</p>
4	冻 (<i>dong</i>)	<p>Se utiliza el colágeno del ingrediente, por ejemplo, la piel de cerdo.</p> <p>Cocer el ingrediente hasta que se disuelva el colágeno completamente y enfriarlo hasta que se solidifique.</p>
5	酥 (<i>su</i>)	<p>Freír los ingredientes hasta que estén crujientes.</p> <p>O cocinarlos en caldo a fuego lento hasta que queden descompuestos.</p>
6	熏 (<i>xun</i>)	Ahumar
7	烤 (<i>kao</i>)	Asar
8	拌 (<i>ban</i>)	Mezclar bien los alimentos cortados y cocinados con condimentos.
9	炆 (<i>qiang</i>)	<p>Escaldar los ingredientes o pasarlos por aceite hirviendo y sacarlos.</p> <p>Freír los pimientos de Sichuan hasta que se huelan su aroma, sacar los pimientos, y verter este aceite en los ingredientes. Al final, dejar reposar un rato y mezclarlos bien con condimentos.</p>

10	浸 (<i>jin</i>)	Cocinar los ingredientes primero utilizando otras técnicas culinarias, y después, remojarlos en un adobo para que cojan sabor.
11	糟 (<i>zao</i>)	Remojar los ingredientes precocinados en la salsa hecha con un tipo de alcohol chino.
12	醉 (<i>zui</i>)	Remojar los ingredientes frescos (a veces crudos) en aguardiente o alcohol hasta que estén hechos.
13	腌腊 (<i>yanla</i>)	Remojar los ingredientes en un adobo o untarlos con condimentos, y dejarlos reposar y secar hasta que se evapore el agua de los ingredientes y se impregnen los condimentos.

Tabla 1.4 Técnicas culinarias de los platos fríos

Como se muestra en las tablas de arriba, las técnicas culinarias difieren enormemente entre los sistemas de la gastronomía china y de la occidental. Frecuentemente, un carácter chino se refiere a múltiples procesos de cocinar, incluyendo el uso de diversos condimentos, los ingredientes cortados en distintas formas, diferentes niveles del fuego, entre otros. Es más, una técnica podría subdividirse en varias variantes más detalladas.

No nos extraña, por lo tanto, que la traducción de la terminología de las técnicas culinarias del chino al español (o cualquiera lengua ajena) resulte tan complicada, y de que sea tan difícil conseguir la unanimidad en dicha traducción. Las técnicas culinarias chinas, así como la lengua china, contienen una gramática que nos cuesta mucho decodificar.

1.4 La estética de la gastronomía china

La gastronomía consiste en un arte sintético que abarca varios aspectos estéticos. No solo nos satisface el gusto, sino también nos complace la percepción visual, así como

el sentido olfativo. En el presente capítulo, se analizan las cuatro facetas estéticas de la gastronomía china: la gastronomía como un arte visual, gustativo, olfativo y lingüístico. El arte visual abarca el color, la forma y el recipiente culinario. Sobre el aspecto de gusto, presentaremos la diversidad de los sabores y la textura de la comida. En la estética olfativa se presta atención al aroma de la comida. Por último, explicaremos la estética lingüística de la gastronomía china, es decir, la nomenclatura de los platos chinos.

1.4.1 Arte visual

La gastronomía consiste en un arte visual. Los cocineros pintan los platos con colores vivos, los adornan con formas diversas, y los encuadran con los recipientes adecuados (aunque no es estrictamente necesario servirlos en recipientes específicos).

1.4.1.1 Color

Los colores forman un elemento importante de un plato. Los colores podrían afectar al apetito de la gente, también sirven como un indicador de la calidad de la comida. Normalmente, se prefiere la combinación de colores vivos, dado que se prefiere que tenga un aspecto alegre y vital en la cultura china. El rojo, amarillo, verde y blanco, por ejemplo, consisten en los elementos frecuentes en la paleta de los platos (Zhao & Liang, 2017, p. 144).

Por ejemplo, el nombre del plato de vieiras *wucai xuehua shanbei* (五彩雪花扇贝) constituye un buen ejemplo de la combinación de colores variados. *Wucai* (五彩) significa literalmente ‘cinco colores’, y hace referencia al color de los condimentos (los ajos picados, cebollinos, chile picante picado, etc.). Y *xuehua* (雪花), la nieve, hace alusión al color de la carne de las vieiras.

1.4.1.2 Forma

Otro elemento característico de este arte visual constituye la forma, reflejada en dos aspectos: la forma de los ingredientes (y condimentos) y la presentación integral del plato.

Estilo de corte

Las formas de los ingredientes, incluso de condimentos tales como las cebolletas y los ajos, son modelados por los cocineros a través del cuchillo de la cocina. En este sentido, la preparación de los ingredientes en la gastronomía china es diferente de la de las costumbres occidentales.

En Occidente, en general, no se suelen cortar los ingredientes antes de cocinar, sobre todo la carne. Por el contrario, en la cocina china los cortan en diferentes formas y tamaños, dando gran variedad de formas a los ingredientes antes de cocinar. La habilidad de cortar consiste en una de las competencias básicas de los cocineros chinos, llamada *daogong* (刀工, ‘la habilidad de cortar’). Los maestros cocineros persiguen la destreza de *daogong* como una técnica artística (Du & Yao, 2013).

Por otro lado, podemos observar esta diferencia a partir de los cubiertos. En Occidente se utilizan los cuchillos y los tenedores en la mesa, con el fin de cortar la comida cocida. En cambio, en China no se usan los cuchillos en la mesa, y todos los ingredientes están cortados antes de cocinar con el objetivo de facilitar el uso de los palillos.

Existen aproximadamente 200 tipos de estilos de corte (Du & Yao, 2013, p. 111). Los ingredientes se suelen cortar en trozos medianos o pequeños, rodajas, triturados, picados, cubos, tiras, filetes, etc. En la siguiente tabla, se enlistan los cortes más corrientes propuestos por Cai (2017, p. 44):

	Chino	Español
1.	切片	Cortar en rodajas/láminas/rebanadas
2.	切丁	Cortar en dados
3.	切块	Cortar en trozos
4.	切柳	Filetear
5.	切丝	Desmenuzar/rallar
6.	切末	Cortar en brunoise/picado
7.	切条	Cortar en julianas

Tabla 1.5 Propuesta de traducción de los estilos de corte de Cai (2017)

Los estilos de corte se encuentran a menudo en los nombres de los platos. Por ejemplo, el último carácter del plato *pa niurou tiao* (扒牛肉条, ‘tiras de ternera cocinadas’) *tiao* (条, ‘tiras’) hace ilusión a la forma de la ternera. En otro plato *roumo qiezi* (肉沫茄子, ‘berenjenas con carne de cerdo picada’), el carácter *mo* (沫, ‘la forma picada’) indica que la carne está picada.

Presentación del plato

Además de estas formas de los ingredientes, en algunas ocasiones, la presentación del conjunto del plato es de una forma particular, que generalmente resulta muy creativa. Los cocineros estimulan a los comensales visualmente con la creación de modelos gastronómicos (Zhao & Liang, 2017, p. 145). En los concursos de cocina internacionales, o las escuelas de cocina, por ejemplo, los cocineros chinos incluso elaboran estatuas con los ingredientes. Ponemos un ejemplo del plato *songshuyu* (松鼠鱼, ‘pez en forma de ardilla’), que presenta una forma muy parecida a dicho animal.

Otro ejemplo trata de tai chi tofu (太极豆腐, ‘tofu en forma de *tai ji*²). Tal y como su nombre indica, este plato tiene un modelo parecido al símbolo de *tai ji*.

Para concluir diremos que la forma de la comida, tanto en el aspecto de los ingredientes, como en la presentación del plato, constituyen un componente muy efectivo en el arte visual de la gastronomía china.

1.4.1.3 Recipientes

El último aspecto de la gastronomía china como un arte visual radica en los recipientes de los platos, en los que se presenta gran diversidad. Aunque no se utilizan los recipientes de plato especiales en todos los casos, se forma un criterio importante a la hora de la presentación de platos.

Según Du y Yao (2013), los recipientes de los platos chinos dan realce a la comida. Se refuerzan mutuamente los dos a través de su cooperación. Se eligen los recipientes de acuerdo con la presentación y los colores del plato, así como las características de los ingredientes, el tema del banquete, etc. Por ejemplo, existen platos en forma de pescado dedicados a poner pescado cocinado (Du & Yao, 2013, pp. 117-119).

Curiosamente, según el diccionario Real Academia Española, en castellano el sustantivo “plato” tiene el significado de “recipiente bajo y generalmente redondo, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor, empleado para servir los alimentos y comer en él y para otros usos”³, al mismo tiempo, se refiere al “alimento que se sirve en un plato”. Eso coincide justamente con la idea de que los recipientes corresponden a la comida que llevan.

Generalmente, los recipientes de una comida se preparan separadamente. En algunos

² El Taiji es el principio generador de todas las cosas según la filosofía china tradicional. De él surgen el yin y el yang, véase *Taiji* en <https://es.wikipedia.org/wiki/Taiji>.

³ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/09/2021].

casos, se utiliza el utensilio de cocina que elabora la comida directamente como el recipiente. Por ejemplo, se sirve el plato *ganguo ji* (干锅鸡, ‘pollo en cazuela seca’) en *ganguo* (干锅, ‘cazuela seca’). *Gan* (干) literalmente significa seca; *guo* (锅), la cazuela. El *Ganguo* es una receta reconocida del estilo de Sichuan. Su nombre proviene de la comparación con otro tipo de comida del mismo estilo *hot pot* (火锅, *huoguo*) de Sichuan. Al contrario del *hot pot*, en los platos de *ganguo* (干锅, ‘cazuela seca’) no hay sopa, solo ingredientes cocidos que se pueden comer directamente desde esta. En el caso de estas recetas, el recipiente pasaría a representar el nombre de la comida en sí.



Figura 1.1 *Hotpot*. Extraído de «Homemade Hotpot» de Jonathan Lin, *Wikimedia Commons*.
Licencia CC By 2.0.

1.4.2 Arte gustativo

Naturalmente, la comida china se considera un arte del gusto, ya que el gusto consiste en la esencia de todos los tipos de gastronomía. Describimos esta característica artística desde dos perspectivas: los sabores de la comida y la textura que se siente cuando se

mastican los ingredientes.

1.4.2.1 Sabores simples y complejos

En el apartado 1.3.3 *Las reglas implícitas de los sabores compuestos en un plato* introducimos el “principio de sabor” (*flavor principle*) (Rozin, 1973), según el cual las específicas combinaciones de sabores definen una cocina. En este apartado trataremos cómo la gastronomía china expresa sus sabores específicos culturalmente aplicando los sabores universales.

Según Zhao y Liang (2017), los sabores pueden categorizarse en dos grupos: los sabores simples y los sabores complejos.

Sabores simples

Los sabores simples consisten en los elementos básicos de los sabores. Zhao y Liang (2017) proponen siete tipos de sabores simples de la gastronomía china: salado, dulce, ácido, picante, amargo, umami y *xiang* (香, ‘el olor aromático de la comida’) (Zhao & Liang, 2017, p. 64).

La etimología del umami (鲜, *xian*) proviene del japonés, que se produce por los aminoácidos de los ingredientes. Entre los condimentos que lo contienen se encuentra el glutamato de sodio (GMS, MSG en inglés) (味精, *weijing*), el extracto de pollo (鸡精, *jijing*), la salsa de ostras, etc.

En cuanto al *xiang*, se refiere al olor agradable de la comida, wl cual aportan por ejemplo las cebolletas, los ajos, el cilantro y el aceite de sésamo, entre otros condimentos para aderezar el aroma de los platos. Sin embargo, desde la óptica de la autora, *xiang* sería más pertinente en el ámbito olfativo que en el gustativo.

Además, cabe añadir otro tipo de sabor *ma* (麻, ‘sabor entumecedor’), que es propio del estilo de Sichuan. Este sabor concretamente consiste en la sensación de que la

lengua se entumece, y se suele acompañar con el sabor picante. La especia que produce este sabor se llama *huajiao* (花椒, ‘pimienta de Sichuan’).

En China, hay un dicho impreciso que describe los sabores de las diferentes regiones en grandes líneas: “picante en el este, ácido en el oeste, dulce en el sur, salado en el norte” (东辣西酸, 南甜北咸; *dongla xisuan, nantian beixian*) (Zhao & Liang, 2017, p.84).

Sabores complejos

La mayoría de la gastronomía china cuenta con sabores complejos. La habilidad y la competencia de crear sabores originales y deliciosos es el objetivo principal de los cocineros. La síntesis de los sabores es parecida a una sinfonía, en la que se consigue la armonía a través de la diversidad.

Hay un dicho chino *wuweì tiaohè* (五味调和), que literalmente significa “cinco sabores en armonía”. Se trata de un tipo de filosofía sobre la armonía que está aplicada al sentido del gusto.

A pesar de la infinidad de los sabores complejos, se encuentran varias combinaciones fijas de sabores. A continuación, se detallan unos de los ejemplos más frecuentes.

Yuxiang (鱼香, ‘sabor a pescado’) consiste en un tipo de sabor complejo tradicional del estilo culinario de Sichuan. En realidad, este sabor no tiene nada que ver con el pescado, y se elabora con una mezcla de la cebolleta, el jengibre, el ajo, el chile rojo, el azúcar, la salsa de soja, el vinagre, etc. Se denominó con pescado porque esta mezcla era especializada en la cocción del pescado en Sichuan⁴ (Zhao & Liang, 2017, p.66).

Guaiwei (怪味, ‘sabor extraño’) también forma un sabor complejo típico de la gastronomía de Sichuan. Este sabor complejo está compuesto por los sabores ácido, dulce, picante, salado, umami y *ma* (麻, ‘sabor entumecedor’). En otras palabras, no es

⁴ Véase también en <https://baike.baidu.com/item/%E9%B1%BC%E9%A6%99>.

nada “extraño”, sino múltiple (Zhao & Liang, 2017, p.66).

Mala (麻辣, ‘entumecedor y picante’) consiste en una combinación de sabor bastante corriente en la comida china, que proviene de Sichuan. Como se explica en el apartado anterior 2.3.2.1.1 *Sabores simples*, el sabor *ma* (麻, ‘sabor entumecedor’) y *la* (辣, ‘picante’) se suelen acompañar. Este sabor complejo forma uno de los más estimulantes y populares en China.

Finalmente, se demuestra la traducción de unos sabores complejos comunes en la siguiente tabla propuesta por Cai (2017, p. 46).

	Chino	Español
1.	陈皮味型	con cáscara de naranja seca
2.	麻辣味型	picante
3.	怪味味型	multi-sabor
4.	酸辣味型	picante y agrio
5.	红油味型	en aceite de chile
6.	茄汁味型	en salsa de tomate
7.	蒜泥味型	con ajo machacado
8.	糖醋味型	agridulce

9.	酱香味型	en salsa de soja
10.	甜香味型	dulce
11.	姜汁味型	en salsa de soja
12.	五香味型	cinco-sabores
13.	椒麻味型	con pimienta y salsa de cebolleta
14.	咸鲜味型	salado y delicioso
15.	椒盐味型	con sal y pimienta de Sichuan
16.	鱼香味型	con aroma/sabor de pescado

Tabla 1.6 Propuesta de traducción de sabores complejos comunes de Cai (2017)

1.4.2.2 Textura

La textura se refiere a la sensación que se siente cuando se mastican los ingredientes, que podrían traer placer gustativo (Zhao & Liang, 2017, p. 145). La textura crujiente (*cui*, ‘脆’) de los ingredientes, como el pepino por ejemplo, aparte de complacer el sentido, también indica que el ingrediente está fresco.

Se muestra la propuesta de traducción de unas texturas corrientes en la tabla debajo de Cai (2017, p. 46). Cabe mencionar que dicha autora incluye *xiang* (香, ‘el olor aromático de comida’) en esta tabla. No lo consideramos del todo pertinente, ya que *xiang* (香) describe el olor, y no la textura.

	Chino	Español
1.	脆 (<i>cui</i>) / 酥 (<i>su</i>)	crujiente
2.	嫩 (<i>nen</i>)	tierno
3.	香 (<i>xiang</i>)	fragante
4.	烂 (<i>lan</i>)	jugoso
5.	软 (<i>ruan</i>)	suave
6.	滑 (<i>hua</i>)	resbaloso
7.	爽口 (<i>shuangkou</i>)	refrescante
8.	肥 (<i>fei</i>)	untuoso

Tabla 1.7 Propuesta de traducción de texturas comunes de Cai (2017)

1.4.3 Arte olfativo

La gastronomía china también constituye un arte olfativo. Cuando más caliente está la comida, más intenso es el aroma que desprende. El olor atractivo y delicioso de la comida nos trae un gran gozo al olfato, y se ha convertido en uno de los criterios más importantes de la evaluación de la gastronomía desde la antigüedad china (Zhao & Liang, 2017, p. 144)

Jurafsky (2014) sostiene que parece que los idiomas normalmente contienen un vocabulario relativamente más pequeño con respecto al olfato que para otros sentidos,

y que se basa en las palabras para el gusto o los nombres de los objetos, tales como metálico y almizclado. Indica que las palabras relacionadas con el olfato parecen predispuestas a la tendencia negativa (p. 96).

Como se muestra en el apartado *1.4.2.1 Sabores simples y complejos*, la palabra que se utiliza comúnmente en China para describir el olor agradable y atractivo de la comida se llama *xiang* (香). Una gran diversidad de condimentos es aplicada para fortalecer este arte olfativo: desde las especias tales como el hinojo, la canela y el cilantro, hasta los condimentos vegetales frescos tales como los ajos y las cebolletas, incluso el aceite y la pasta de sésamo (Zhao & Liang, 2017, p. 64).

Sin embargo, en inglés, según Jurafsky (2014), no existe una equivalencia positiva que se utilice a menudo para decir “huele bien”. En cambio, existen palabras *delicious* para expresar que algo “sabe bien”; *beautiful* para “se ve bien” (p. 96).

Es más, en la gastronomía china también se encuentra el olor desagradable. Un ejemplo clásico es el plato famoso *chou doufu* (臭豆腐, ‘tofu maloliente’⁵). Hay varios tipos de tofu maloliente que proceden de distintas provincias, entre ellos, el de la provincia Hunan es en uno de los más reconocidos. El olor y el nombre de dicho plato suele provocar malentendidos a los extranjeros, que lo podrían considerar un plato exótico tabú. De hecho, el olor desagradable proviene de la sustancia de sulfuro que se produce durante la descomposición de la proteína. El sabor del plato es bastante delicioso debido al aminoácido generado por la descomposición, además, es muy nutritivo.

El arte olfativo representa una característica relativamente peculiar de la gastronomía china. La omnipresencia del uso de *xiang* (香, ‘el olor aromático de comida’) en el ámbito culinario demuestra la atención que se presta en el efecto olfativo de la comida.

⁵ Véase en <https://baike.baidu.com/item/%E8%87%AD%E8%B1%86%E8%85%90/24468> y https://es.wikipedia.org/wiki/Tofu_maloliente.

1.4.4 Arte lingüístico: Nomenclatura de la gastronomía china

La gastronomía china no solo presta atención a la comida per sé. La denominación de la gastronomía china se considera un arte lingüístico, debido a la suma atención prestada en la elegancia lingüística de la nomenclatura. Según las palabras de Bassnett (1988), “Language, then, is the heart within the body of culture, and it is the interaction between the two that results in the continuation of life-energy” (p. 22).

Los nombres de los platos chinos persiguen los efectos agradables, atractivos, auspiciosos e incluso poéticos a la vista y al oído adaptándose a distintas ocasiones (Zhao & Liang, 2017, p. 150). En este sentido, la nomenclatura de los platos chinos se puede considerar como un arte visual (de la lectura) y auditivo (que “suena” de una manera agradable).

1.4.4.1 Elementos de la nomenclatura

En los últimos capítulos, hemos analizado la gramática y la estética de la gastronomía china. En la parte de la gramática de la cocina, se detallan las técnicas culinarias. Después, en la parte de la estética, se analizan los puntos de apreciación de la gastronomía china desde las perspectivas del arte visual, gustativo y olfativo, entre los que cuentan el color, la forma, los recipientes del plato, los sabores y la textura. Todos estos puntos consisten en los elementos de la nomenclatura de los platos. Profundizaremos más en ellos en la parte siguiente.

Las técnicas culinarias consisten en uno de los elementos más esenciales de la nomenclatura gastronómica, ya que podrían proporcionar mucha información extendida del plato, tales como el sabor o el estilo.

Los colores se presentan en la nomenclatura de la gastronomía china con frecuencia, describiendo el color de los ingredientes y del condimento. Por ejemplo, el primer carácter del plato *hongshao niurou* (红烧牛肉, ‘ternera estofada con salsa de soja’)

alude al color rojo de la salsa. En otro plato *huangjin kao shanbei* (黄金烤扇贝, ‘vieiras doradas asadas’), *huangjin* (黄金, ‘oro, o el color dorado’) indica el color dorado del plato, que se exponen por los ajos picados salteados.



Figura 1.2 Huangjin kao shanbei (黄金烤扇贝, ‘vieiras doradas asadas’). Fotografía propia.

La forma también se encuentra en los nombres de los platos a menudo. Por ejemplo, el último carácter del plato *ganchao niurou si* (扒牛肉条, ‘filetes de ternera cocinados’) *tiao* (条, ‘filete’) hace alusión a la forma de la ternera. En otro plato *roumo qiezi* (肉沫茄子, ‘berenjenas con carne de cerdo picada’), *mo* (沫, ‘la forma picada’) indica que la carne está picada.

Normalmente, cuando se utilizan recipientes del plato especiales se reflejan en sus nombres. Por ejemplo, *guan men yangrou* (罐焖羊肉, ‘cordero estofado en olla de barro’). El carácter *guan* (罐, ‘olla de barro’) refiere a un tipo de olla hecha de barro, que consiste en un tipo de recipiente y utensilio de cocina común en China. Se observa con frecuencia este carácter en la nomenclatura de los platos chinos, aludiendo a distintos tipos de ollas utilizadas en diferentes estilos de cocinas.

En chino, la palabra corresponde a sabor es *wei* (味). Cuando se ve este carácter, el nombre del plato está ofreciendo información sobre los sabores. Obviamente, la apariencia de dicho carácter no es indispensable para indicar los sabores, dado que existe una inmensa cantidad de palabras chinas relativas sin *wei* (味). Los ejemplos de *yuxiang* (鱼香, ‘sabor a pescado’) y *mala* (麻辣, ‘entumecido y picante’) que hemos presentado pueden exponer esta situación.

Por último, la “omnipresencia” del uso de *xiang* (香, ‘el olor agradable de la comida’) en el ámbito culinario demuestra la atención que se presta al efecto olfativo de la comida, a pesar de que no proporciona información concreta del plato. Por ejemplo, en el plato *xiangla xiaolongxia* (香辣小龙虾, ‘cangrejos de río picantes’), este carácter acompaña al sabor picante *la* (辣) con el objetivo de subrayar la exquisitez de la comida.

Aparte de los elementos arriba mencionados, en la nomenclatura gastronómica también se encuentran los topónimos y antropónimos. Los topónimos indican el origen del plato, o bien consisten en los lugares más representativos, tales como *Beijing kaoya* (北京烤鸭, ‘pato laqueado a la pekinesa’). Los antropónimos generalmente tratan de los nombres de los creadores o de personajes históricos (célebres o vulgares) relacionados con los platos. Un ejemplo típico consiste en el plato *Gongbao jiding* (宫保鸡丁, ‘pollo Kung Pao’), en el que se encuentra el nombre del creador.

A veces, la nomenclatura consiste en una leyenda o un cuento histórico. Tomamos como ejemplo el plato *Fotiaoqiang* (佛跳墙, ‘Buda saltando sobre una pared⁶’) de la gastronomía de Fujian, que realmente trata de una mezcla de mariscos, varios tipos de carne y ciertas verduras y hongos en una sopa cocinada a fuego lento. Este nombre tiene su origen en varios cuentos y leyendas. Una versión sencilla cuenta que el plato huele tan sabroso que incluso un monje budista, que es vegetariano, quiere probarlo saltando la pared del templo.

⁶ Véase en https://es.wikipedia.org/wiki/Buda_saltando_sobre_una_pared.

Para terminar, la nomenclatura de la gastronomía china incluye una variedad de elementos que presentan toques culturales.

1.4.4.2 Clasificación de la nomenclatura de la gastronomía china

En cuanto a la clasificación de la denominación gastronómica china, no se encuentra una estandarización en el ámbito. En la presente tesis, se propone una clasificación basada en la clasificación propuesta en el libro *Introducir a la cocina china* (traducción propia de la autora) (*Zhongguo pengren gailun*, 中国烹饪概论) elaborado por Zhao y Liang (2017). Dicho libro consiste en un manual profesional de la cocina china de la educación superior de China. En este apartado presentaremos los métodos de la denominación, así como la clasificación de la nomenclatura gastronómica china.

Métodos de la denominación

Según Zhao y Liang (2017), se pueden clasificar los métodos de la denominación en tres categorías en líneas grandes: el método literal (写实, *xieshi*), el figurado (虚拟, *xuni*) y el híbrido (虚实结合, *xushijiehe*) (Zhao & Liang, 2017, p. 151).

El método literal (más parecido a la denominación de los platos en Occidente) consiste en aplicar la información real de los platos, tales como los ingredientes, las técnicas culinarias, los colores y los sabores.

En cambio, el método figurado no utiliza información concreta de los platos, sino los elementos retóricos tales como las metáforas, poesías clásicas, leyendas o *chengyu* (成语, ‘refranes pequeños de cuatro caracteres chinos’). El último método híbrido trata de combinar los ingredientes con los elementos retóricos. A continuación, ponemos un ejemplo de cada método.

Método literal : *Jiucai chao jidan* (韭菜炒鸡蛋). *Jiucai* (韭菜, ‘puerro’) y *jidan* (鸡蛋, ‘huevo’) son los ingredientes; *chao* (炒, ‘saltar y revolver’) trata de la técnica culinaria.

Método figurado: *Fotiaoqiang* (佛跳墙, ‘Buda saltando sobre una pared’). El nombre consiste en una leyenda.

Método híbrido: *Babao ya* (八宝鸭, ‘pato relleno con ocho tesoros’). *Ya* (鸭) significa pato. El significado literal de *Babao* (八宝) es “ocho tesoros”, que realmente consisten en varios ingredientes: guisantes, arroz glutinoso, gambas, pato, entre otros, junto con unas verduras cortadas en cubitos, y rellenas en el interior del pato. Por eso, el elemento retórico en este nombre trata de una metáfora.

Clasificación de la nomenclatura

Basándonos en estos métodos, la nomenclatura de los platos chinos se puede agrupar en dos categorías: los nombres con sentido literal y los nombres con sentido figurado. Los nombres con sentido literal se denominan con el método literal, mientras que los nombres con sentido figurado se denominan con el método figurado o híbrido.

En cuanto a los nombres de platos con sentido literal, Zhao y Liang (2017) proponen siete tipos cuyas combinaciones consisten en las siguientes (pp. 151-152):

- 1) Técnica culinaria y un ingrediente principal.
- 2) Ingredientes principales y un ingrediente secundario importante.
- 3) Técnica culinaria y todos los ingredientes. (Cuando se puede distinguir los ingredientes principales y secundarios: ingrediente principal + técnica culinaria+ ingrediente secundario. Cuando los ingredientes son de la misma importancia: ingrediente A + técnica culinaria+ ingrediente B.)
- 4) Sabores y/o condimentos + ingredientes principales.
- 5) Técnica culinaria y una característica de los ingredientes (tales como su forma, color, o textura)
- 6) Ingredientes principales y sus características de forma o color.
- 7) Topónimo/ antropónimo y el ingrediente principal.

Los nombres con sentido figurado, por la otra parte, son sumamente flexibles y creativos, se exponen una gran diversidad. Los elementos reales de los platos (las técnicas culinarias, los sabores, los colores, las formas, la textura, los ingredientes, los condimentos, los recipientes del plato y el olor) y los elementos retóricos (las metáforas, las poesías clásicas, las leyendas, los *chengyu*...) pueden componerse en los incontables nombres gastronómicos chinos, en los que va incrustada la cultura china en múltiples aspectos.

1.4.5 La conceptualización de la gastronomía china

En lo que concierne a la conceptualización de la gastronomía china. Xiong Sizhi (熊四智) (1988, citado por Du & Yao, 2013, p. 43), un erudito reconocido de la gastronomía china, sostiene en su obra que el concepto tradicional de la gastronomía china contempla tres ideas principales⁷.

La primera idea tiene una característica ecológica: elegir los ingredientes de acuerdo con la naturaleza, el lugar, las estaciones y el clima. Se cree que el sostenimiento de la vida humana depende del intercambio material con la naturaleza, por lo que la salud de una persona está relacionada inextricablemente con el medio ambiente donde esté. La alimentación, por lo tanto, está influida por los factores naturales con los que se encuentra la gente (Du & Yao, 2013, p. 43).

La segunda idea viene dada desde una perspectiva nutritiva: alimentarse con el objetivo de proteger la salud. En chino hay una palabra *yangsheng* (养生), que literalmente significa “nutrir la vida”. Dicha palabra se utiliza con mucha frecuencia relacionado con el tema de la comida en China. La aplicación de esta idea se refleja en la combinación de los ingredientes y la moderación al comer. Dicha moderación se fija en la cantidad, las cualidades y la temperatura de los alimentos (Du & Yao, 2013, p. 44).

⁷ El texto chino original es “天人相应的生态观念，食治养生的营养观念与五味调和的美食观念” (Du & Yao, 2013, p. 43).

La última idea consiste en la armonía de la combinación de los ingredientes principales y secundarios, del sabor y de la apariencia. Esta armonía ideológica china se llama *he* (和), que constituye un valor nuclear para los chinos en numerosos aspectos de la vida (Du & Yao, 2013, pp. 45-46).

Lo arriba presentado trata de la ideología tradicional de la gastronomía china, que sigue siendo la guía en el terreno. Curiosamente, a partir de los años 80, la cultura y la ideología gastronómica de Occidente entraron en China e introdujeron el concepto de la dieta equilibrada. El nutricionismo ha ofrecido una nueva perspectiva enfocada en prestar atención a los nutrientes, y ha enriquecido la ideología gastronómica china (Du & Yao, 2013, p. 47).

Resumen del capítulo

En este capítulo hemos presentado la relación estrecha entre la gastronomía y la cultura china. Los distintos tipos de tipología de estilos de la gastronomía china nos presentan su gran diversidad y su larga historia. La teoría fascinante de “la gramática de la cocina” (Jurafsky, 2014) nos ha ayudado a ilustrar y explicar muchas facetas de las diferencias con respecto a las cocinas en diversos contextos culturales. Además, nos puede ofrecer una perspectiva lingüística para investigar lo que nos quiere contar la comida.

Como hemos descrito anteriormente, la estética de la gastronomía de China se refleja en múltiples aspectos y elementos. Se puede apreciar la gastronomía china como si fueran pinturas. Los colores, las formas y los recipientes conforman los componentes esenciales de este arte visual. Además, la gran diversidad de sabores representa un arte del gusto. El olor, por otro lado, nos complace el sentido olfativo. Y la nomenclatura nos introduce la cultura gastronómica en el idioma.

Para concluir, la gastronomía china consiste en un arte visual, gustativo, olfativo y lingüístico, que contiene la cultura profunda de China. Plasmar y trasladar la cultura gastronómica china al español es un auténtico reto.

CAPÍTULO 2
CULTURA Y TRADUCCIÓN

CAPÍTULO 2 CULTURA Y TRADUCCIÓN

Este capítulo sirve como el marco teórico traductológico del presente trabajo. La cultura gastronómica, siendo una parte fundamental de la cultura humanitaria, se sitúa también en el enfoque cultural dentro de la traductología.

Según Hurtado (2013), hay que tener en cuenta tres preguntas cuando se realicen las actividades de traducción. Primero, la causa de la traducción se sitúa en la diferencia lingüística y cultural. Dicha diferencia puede ser muy destacada o no, depende de la cultura original y meta. Segundo, la finalidad de la traducción es comunicativa. En otras palabras, la traducción sirve como un puente conectando las dos culturas. En última instancia, la traducción va dirigida a aquellos receptores que desconocen la lengua y cultura original, y por tanto su objetivo es que puedan comprender el mensaje que venía en la lengua origen (p. 28).

Aplicando estas reflexiones en la traducción gastronómica, se ve claramente su sentido. Por efecto de la globalización, la gastronomía, un interés universal, viaja constantemente por todo el mundo entre las diversas culturas. Para que se comuniquen, se fundan y se enriquezcan las cocinas de distintas fuentes culturales, la traducción juega un papel imprescindible. De hecho, en la actualidad, los destinatarios de la traducción gastronómica pueden abarcar casi toda la población mundial, dado que ya no sería fácil encontrar un sitio donde solo se consuma la comida de una única cultura local.

2.1 Definición de cultura en la traductología

El núcleo de la traducción gastronómica consiste en la cultura. Para empezar, cabe mencionar la definición de cultura en la disciplina traductológica.

El concepto de cultura es tan multidisciplinario y complicado que no se puede encontrar una versión unánime, ni dentro de una disciplina. En nuestro ámbito, varios

traductólogos han propuesto su versión de definición de cultura. En este capítulo, presentamos las definiciones de Han Vermeer (1987), Peter Newmark (1988) y Katan (2014).

Han Vermeer (1987) propone que la cultura es “the entire setting of norms and conventions an individual as a member of his society must know in order to be ‘like everybody’ – or to be able to be different from everybody.” (Vermeer, 1987, p. 28 citado por Mangiron, 2006).

Para Newmark (1988), la cultura significa “[...] the way of life and its manifestations that are peculiar to a community that uses a particular language as its means of expression” (p. 94).

En su libro *Translating Cultures: An introduction for translators, interpreters and mediators*, Katan (2014) menciona que la palabra cultura proviene de latín *cultus*, que significa cultivación, y *colere*, que significa “to till” (p. 26). Explica este origen de manera metafórica: “Seeds continually absorb elements from the land, or rather the ecosystem, to ensure their development. In the same way, people continually absorb vital elements from their immediate environment that influence their development within the human system.” (p. 26). Su proposición de la definición consiste en:

The definition of culture proposed here is in terms of a shared mental model or map of the world. This includes Culture – though it is not the main focus. Instead, the main focus here lies in ‘what goes without being said’ and the ‘normal’. This ‘normal’ model of the world is a system of congruent and interrelated beliefs, values, strategies and cognitive environments which guide the shared basis of behaviour. Each aspect of culture is linked in a system to form a unifying context of culture, which then identifies a person and his or her culture. (p. 26)

Dichos autores se fijan en diferentes aspectos de la cultura. Vermeer se centra en las normas convencionales de la sociedad. Newmark la ve como una manera de vivir en una comunidad específica. Mientras que Katan, en su versión más reciente, cree que la cultura consiste en un sistema “normal” que sirve como una guía que ayuda a la identificación de un ser humano.

2.2 Tratamiento de la cultura en la traductología

En este apartado, veremos cómo se trata la cultura en la disciplina de la traductología. Para empezar, cabe mencionar lo que opina Susan Bassnett (1988) sobre la relación entre la cultura y la traducción:

Language, then, is the heart within the body of culture, and it is the interaction between the two that results in the continuation of life-energy. In the same way that the surgeon, operating on the heart, cannot neglect the body that surrounds it, so the translator treats the text in isolation from the culture at his or her peril. (Bassnett, 1988, p. 22)

Esta metáfora de Bassnett (1988) nos presenta vívidamente el papel vital de la cultura en el proceso de traducción. El contexto cultural constituye una parte intrínseca de la traducción y, naturalmente, también en la traducción gastronómica donde residen numerosos elementos culturales.

2.2.1 Elementos culturales en la traducción (Culturemas)

Como hemos escrito en el capítulo 1 *Gastronomía y cultura*, en la nomenclatura gastronómica china reside una gran cantidad de elementos culturales, sean los elementos reales o retóricos. En este apartado, veremos qué papel juegan estos elementos culturales en el mundo traductológico.

En cuanto a la terminología del concepto de los elementos culturales, no hay mucho consenso en la traductología. Entre los términos utilizados por los traductólogos a lo largo de los años se encuentran: *culture-specific items (CSI)* (Franco, 1996) referencias culturales (Mayoral, 1994), *realia* (Vlakhov y Florin, 1970; Bödeker y Freese, 1987; Koller, 1992), indicadores culturales o puntos ricos (Nord, 1994), *culturema* (Hans Vermeer, 1983; Christiane Nord 1994, 1997), etc. Explicamos los términos, referencias culturales y culturemas en este apartado.

La definición de las referencias culturales de Mayoral (1994) consiste en:

[...] los elementos del discurso que por hacer referencia a particularidades de la cultura de origen no son entendidos en absoluto o son entendidos en forma parcial o son entendidos

de forma diferente por los miembros de la cultura de término; ofrecen las referencias culturales una gran expresividad, similar a la de las figuras e idiomatismos en otros niveles del discurso (p. 76).

En su definición, se ve claramente la complejidad de la transmisión entre distintas culturas. Las referencias culturales abarcan un amplio abanico de información, que se perdería parcial o completamente en la traducción.

Nos centramos en el término “culturema”, utilizado por los teóricos funcionalistas.

Según Vermeer, culturema es “un fenómeno social de una cultura X que es entendido como relevante por los miembros de esa cultura, y que comparado con un fenómeno correspondiente de una cultura Y, resulta ser percibido como específico de la cultura X” (Nord, 1997, p. 34).

Posteriormente, Nord amplió esta definición incluyendo cualquier elemento de la información. Los culturemas pueden ser verbales, no verbales, paraverbales, o una combinación. (González-Pastor, 2018)

En este trabajo adaptamos el término “culturema”, ya que es “útil para comparar dos culturas y en el que se incluyen cualquier elemento denotador de información, pudiendo ser comunicativo, o de comportamiento” (Molina, 2001, p.77). Pues, los componentes que se encuentran en la nomenclatura gastronómica china constituyen, en este sentido, culturemas.

2.2.2 Clasificación de ámbitos culturales

Acabamos de hablar sobre los culturemas, a los que los elementos de la nomenclatura gastronómica china corresponden en el ámbito de traducción. Es más, se pueden agrupar estos culturemas en diferentes ámbitos culturales. En cuanto a su clasificación, adaptamos la catalogación de Molina (2001):

1) Medio natural:

flora, fauna, fenómenos atmosféricos, vientos, climas, etc.

2) Patrimonio cultural:

personajes (reales o ficticios), hechos históricos, conocimiento religioso, festividades, creencias populares, folklore, obras y movimientos artísticos, cine, música, bailes, juegos, monumentos emblemáticos, lugares conocidos, urbanismo, vivienda, utensilios y objetos, instrumentos musicales, técnicas empleadas en la explotación de la tierra, en la pesca, estrategias militares, medios de transporte, etc.

3) Cultura social:

convenciones y hábitos sociales; organización social.

4) Cultura lingüística:

transliteraciones, refranes, frases hechas, metáforas, asociaciones simbólicas, interjecciones, insultos y blasfemias, etc. (pp. 91-94)

Por consiguiente, podemos agrupar los componentes de la nomenclatura gastronómica china según dicha clasificación:

Los que pertenecen al ámbito del Medio natural: los ingredientes, condimentos y formas, colores, aroma, sabor y topónimos.

Los que pertenecen al ámbito del Patrimonio cultural: los antropónimos, recipientes y cuentos históricos.

Los que pertenecen al ámbito de la Cultura social: principalmente las técnicas culinarias.

Los que pertenecen al ámbito de la Cultura lingüística: Las metáforas, poesías y refranes.

2.2.3 Domesticación y extranjerización

Después de ubicar los culturemas de la nomenclatura gastronómica china en la traductología, y clasificarlos en los ámbitos culturales, nos toca a dar un paso más y mirar los métodos que se pueden emplear para la traducción gastronómica.

Hay dos métodos de traducción de relevancia en cuanto a la traducción gastronómica: la domesticación y la extranjerización.

Venuti (1995) propone estos dos métodos en su libro muy reconocido en el ámbito traductológico *The Translator's Invisibility A history of translation*, basado en la idea del lingüista, filósofo y traductor alemán Friedrich Schleiermacher. El autor indica que la domesticación consiste en “an ethnocentric reduction of the foreign text to target-language cultural values, bringing the author back home”, mientras que la extranjerización constituye “an ethnodeviant pressure on those values to register the linguistic and cultural difference of the foreign text, sending the reader abroad” (Venuti 1995, p. 20).

En otras palabras, con el método domesticación se favorece la traducción más cerca de la gastronomía de la cultura meta, aplicando elementos menos exóticos, tal como la terminología gastronómica en la lengua meta. El método extranjerizante consiste en proteger la autenticidad de la cultura gastronómica de la lengua original. Como describe Venuti (1995), “Foreignizing translation signifies the difference of the foreign text, yet only by disrupting the cultural codes that prevail in the target language” (p.20).

Entre los traductólogos reconocidos, se considera que Lawrence Venuti es el representante de la extranjerización. Para él, este método no solo tiene una función traductológica, sino también ayuda a proteger la diversidad de las culturas, dado que se puede formar una resistencia contra la cultura predominante. Nida (1993), en cambio, favorece la domesticación poniendo énfasis en la importancia de la equivalencia dinámica y la lectura natural para los receptores. Existen muchos debates entre estos dos métodos en la traductología, sin duda alguna, ambos poseen sus ventajas y limitaciones al mismo tiempo, por lo que se requiere una aplicación dinámica en la traducción gastronómica.

Por otro lado, los conceptos de domesticación y extranjerización también se pueden relacionar con la circulación global de las comidas multiculturales. Cuando se

transforma y se adapta al paladar local, se consideran una forma de domesticación; cuando se resisten a la adaptación con el fin de guardar su autenticidad, se consideran una forma de extranjerización.

2.2.4 Clasificación de técnicas de traducción

Además de los métodos de traducción aplicados en la traducción gastronómica, las técnicas de traducción también nos resultan imprescindibles a la hora de analizar dicha traducción a fondo. Estas nos podrían dar pistas para averiguar de qué manera se tratan los abundantes culturemas en la traducción de los menús. Según las palabras de Hurtado (2013), “[...]el interés mayor de las técnicas de traducción radica en el hecho de que proporcionan un metalenguaje y una catalogación que sirve para identificar y caracterizar el resultado de la equivalencia traductora con respecto al texto original” (p.257). En el presente trabajo, investigamos la aplicación de las técnicas de traducción en la traducción gastronómica, y por este motivo, revisamos las teorías existentes.

Cabe mencionar que no existe la versión unánime en la clasificación de técnicas de traducción para la traductología. En este apartado presentaremos cuatro versiones de Vinay y Darbelnet (1958), Newmark (1988), Molina y Hurtado (2002) y Marco (2002, 2004). Finalmente, para esta tesis, optamos por la clasificación de Molina y Hurtado (2002), dado que goza de gran difusión en los trabajos académicos recientes.

2.2.4.1 Vinay y Darbelnet

La propuesta pionera de la clasificación de las técnicas de traducción ha sido elaborada por Vinay y Darbelnet (1958). Los términos acuñados se llaman los *procedimientos técnicos de traducción*, que tienen características de las Estilísticas comparadas. Según los autores, los procedimientos operan en tres planos de estilística: el del léxico, el de la organización y el del mensaje.

Así pues, han propuesto siete procedimientos esenciales que se clasifican en dos tipos:

los de la traducción directa (o literal) y los de la traducción oblicua. Los procedimientos del primer grupo consisten en: préstamo, calco y traducción literal; los del segundo grupo son: transposición, modulación, equivalencia y adaptación.

Además, se añaden siete pares opuestos y dos procedimientos sueltos.

- 1) Compensación
- 2) Disolución vs concentración
- 3) Amplificación vs economía
- 4) Ampliación vs condensación
- 5) Explicitación vs implícitación
- 6) Generalización vs particularización
- 7) Articulación vs yuxtaposición
- 8) Gramaticalización vs lexicalización
- 9) Inversión.

Esta clasificación de Vinay y Darbelnet tiene un carácter prescriptivo y ha influido en muchos teóricos traductólogos después, tal como Newmark (1988).

2.2.4.2 Newmark

La versión de clasificación de Newmark (1988) está basada en la propuesta de Vinay y Darbelnet y las de los traductólogos bíblicos. El término que él utiliza se llama *procedimientos (procedures)*, que se aplican en oraciones y unidades lingüísticas más pequeñas.

- 1) Transferencia
- 2) Naturalización
- 3) Equivalente cultural
- 4) Equivalente funcional
- 5) Equivalente descriptivo
- 6) Sinonimia

- 7) Traducción directa
- 8) Transposiciones (o *shifts*)
- 9) Modulación
- 10) Traducción reconocida
- 11) Etiqueta de traducción
- 12) Compensación
- 13) Análisis componencial
- 14) Reducción y expansión
- 15) Paráfrasis
- 16) Otros procedimientos (equivalencia y adaptación)
- 17) Dobletes (*Couplets*)
- 18) Notas, adiciones y glosas

Por lo tanto, la aportación innovadora de Newmark (1988) consiste en los siguientes procedimientos: la traducción reconocida, el equivalente funcional, la naturalización y la etiqueta de traducción. Otro punto interesante de su propuesta trata de los dobles, triplete y cuatriplete, lo cual se refiere a utilizar dos, tres o cuatro procedimientos a la vez para solventar un problema de traducción.

2.2.4.3 Molina y Hurtado

La propuesta de clasificación de técnicas de traducción de Molina y Hurtado (2002) aporta un enfoque dinámico y funcional. Las autoras creen que se tiene que distinguir con claridad la definición de una técnica y su evaluación en el contexto. Subrayan la importancia de la evaluación de las técnicas dentro de un contexto específico. Según las autoras, no hay buenas o malas técnicas de traducción per se, la funcionalidad y la dinámica de su uso se califica en función de la tipología textual, el tipo de traducción, la modalidad de traducción, la finalidad de la traducción y las características del destinatario, y el método elegido. (Molina, 2001, p. 113)

Los criterios que siguen Molina y Hurtado (2002, p. 509) son los siguientes:

- a) To isolate the concept of technique from other related notions (translation strategy, method and error).
- b) To include only procedures that are characteristic of the translation of texts and not those related to the comparison of languages.
- c) To maintain the notion that translation techniques are functional. Our definitions do not evaluate whether a technique is appropriate or correct, as this always depends on its situation in text and context and the translation method that has been chosen.
- d) In relation to the terminology, to maintain the most commonly used terms.
- e) To formulate new techniques to explain mechanisms that have not yet been described.

Presentamos a continuación su clasificación de técnicas en la siguiente tabla, que contiene 18 técnicas en total (Molina & Hurtado, 2002):

1. Adaptación	Reemplazar un elemento cultural por otro propio de la cultura receptora.
2. Ampliación lingüística	Añadir elementos lingüísticos. Es un recurso que suele ser especialmente utilizado en interpretación consecutiva y doblaje.
3. Amplificación	Introducir precisiones no formuladas en el texto original: informaciones, paráfrasis explicativas.
4. Calco	Traducir literalmente una palabra o sintagma extranjero; puede ser léxico y estructural.
5. Compensación	Introducir en otro lugar del texto meta un elemento de información o efecto estilístico que no se ha podido reflejar en el mismo lugar en que aparece situado en el texto original.

6. Compresión lingüista	Sintetizar elementos lingüísticos. Es un recurso especialmente utilizado en interpretación simultánea y subtitulación.
7. Creación discursiva	Establecer una equivalencia efímera, totalmente imprevisible fuera de contexto.
8. Descripción	Reemplazar un término o expresión por la descripción de su forma y/o función.
9. Reducción	Suprimir en el texto meta algún elemento de información presente en texto original, bien sea por completo, bien sea una parte de su carga informativa.
10. Equivalente acuñado	Utilizar un término o expresión reconocido (por el diccionario, por el uso lingüístico) como equivalente en la lengua meta.
11. Generalización	Utilizar un término más general o neutro.
12. Modulación	Efectuar un cambio de punto de vista, de enfoque o de categoría de pensamiento en relación a la formulación del texto original; puede ser léxica y estructural.
13. Particularización	Utilizar un término más preciso o concreto.
14. Préstamo	Integrar una palabra o expresión de otra lengua tal cual.

15. Sustitución (linguistic, paralinguistic)	Cambiar elementos lingüísticos por paralingüísticos (entonación, gestos) o viceversa.
---	---

16. Traducción literal	Traducir palabra por palabra un sintagma o expresión, pero no una sola palabra; a diferencia de las SCFA, la traducción del término inglés ink por el francés encre, no es una traducción literal, sino un equivalente acuñado.
------------------------	---

17. Transposición	Cambiar la categoría gramatical.
-------------------	----------------------------------

18. Variación	Cambiar elementos lingüísticos o paralingüísticos (entonación, gestos) que afectan a aspectos de la variación lingüística: cambios de tono textual, estilo, dialecto social, dialecto geográfico, etc.
---------------	--

Tabla 2.1 Técnicas de traducción propuestas por Molina y Hurtado (2002)

Estas técnicas de traducción juegan un papel fundamental en la traducción de los culturemas, y por supuesto, en la traducción de la nomenclatura gastronómica china.

2.2.4.4 Marco

La primera versión de la clasificación de Marco (2002) está basada en la de Newmark (1987), que tiene una categoría alineada (continuum) de acuerdo con el grado de la intervención del traductor y el acercamiento al lector meta, como se ve en la siguiente figura:

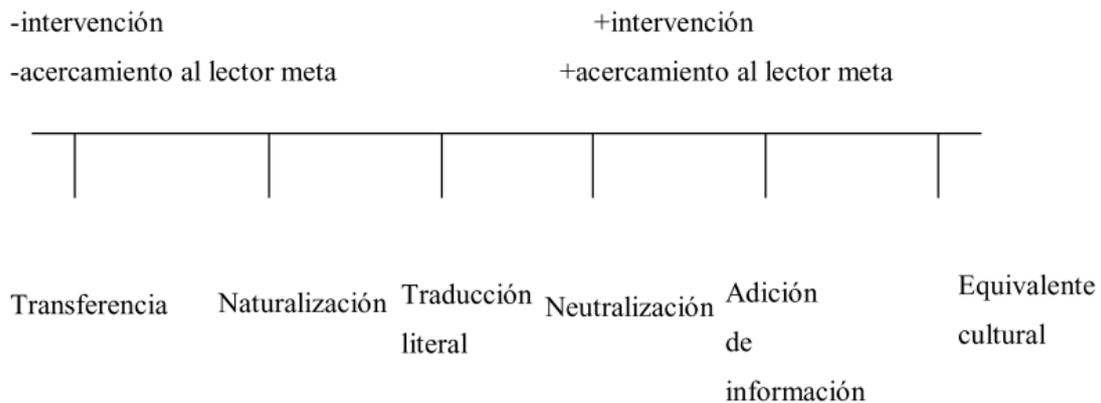


Figura 2.1 Clasificación de técnicas de traducción de Marco. Fuente: Marco (2002)

Después de revisar diferentes propuestas de clasificaciones de técnicas de traducción, en 2004 Marco propone una versión de clasificación revisada basada en su trabajo anterior. Marco defiende que las clasificaciones pueden adoptar formas diversas y propone tres formas: las categorías discretas, las categorías alineadas a lo largo de continuum y el modelo de oposiciones binarias (Marco, 2004, p. 147). La forma de su propuesta se sitúa en la segunda categoría, que sigue el mismo criterio que la progresión de la intervención y acercamiento.

Es más, Marco (2004) incorpora dos nuevos criterios: el grado de *culturicidad* (neologismo acuñado por Marco) y la cantidad de información que contiene la solución de traducción en comparación con el original. La culturicidad se refiere “al grado en que la solución de traducción es también un referente cultural (ya sea propio del polo cultural original o del meta) o no.” (p.139, traducción propia). El segundo criterio significa que la cantidad de información embarcada en la traducción puede ser menos, la misma, o más que la del texto original dependiendo de las necesidades de sus lectores relativos (Marco, 2004). Tomando en cuenta todo lo arriba mencionado y acercándonos a la terminología de Molina y Hurtado (2002), la nueva propuesta consiste en lo siguiente:

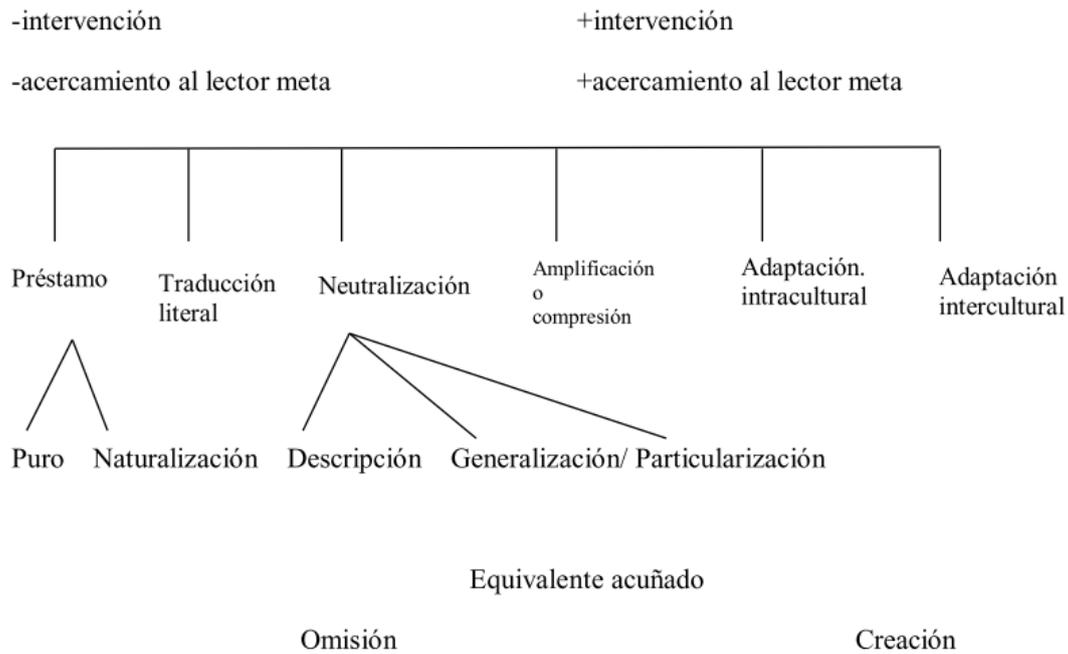


Figura 2.2 Clasificación de técnicas de traducción de Marco. Fuente: Marco (2004)

La propuesta de Marco (2004) nos presta una forma innovadora de clasificación, los criterios tomados dan nuevas perspectivas a la hora de considerar cómo aplicar las técnicas.

Resumiendo, en este apartado sobre la propuesta de clasificación de las técnicas de traducción se puede ver con claridad su diversidad y flexibilidad. Como mencionan Molina y Hurtado (2002), no existen buenas o malas técnicas, lo que nos interesa más es la funcionalidad, la dinámica y la vivacidad que nos traen. En esta tesis, vamos a emplear para el análisis del corpus las técnicas de traducción propuestas por Molina y Hurtado (2002).

2.3 Teoría funcionalista

En el marco teórico de esta tesis, recurrimos a la teoría funcionalista porque la traducción gastronómica tiene la función de informar y convencer a los clientes de los restaurantes. Por lo tanto, es una modalidad de traducción en la que no se puede olvidar el objetivo final, que es el consumo.

La teoría funcionalista de traducción nació en los años 70 del siglo XX. El funcionalismo está caracterizado por el hincapié que se pone en la función textual y la función de la traducción. Entre los representantes del funcionalismo se encuentran Katharina Reiss, Hans J. Vermeer, Holz Mänttari y Christiane Nord, quienes conforman la “Escuela funcionalista alemana”. Entre ellos, Nord (1997) explica en su libro:

‘Functionalist’ means focusing on the function or functions of texts and translations. Functionalism is a broad term for various theories that approach translation in this way, although what we will call Skopostheorie has played a major role in the development of this trend; a number of scholars subscribe to functionalism and draw inspiration from Skopostheorie without calling themselves anything like ‘skopists’ (p. 1).

Nord (1997) sostiene que el funcionalismo no es solamente descriptivo, dado que se aplican métodos descriptivos. Es también normativo y evaluativo, ya que se pueden localizar y comparar las normas comunitarias y convenciones en distintas comunidades culturales.

Reiss (1981) es la pionera de esta categoría funcional, que se centra en las funciones del texto original. Propone un modelo de crítica de la traducción en la que la relación funcional entre el texto original y el texto meta se considera antes que la equivalencia lingüística por la parte de los traductores. El contexto de la traducción, por ende, consiste en una parte nuclear de la crítica sobre la funcionalidad. Reiss también opina que la clasificación de textos es importante, en la cual influye directamente la función de la traducción.

Vermeer (1996), por otra parte, abandona la noción de equivalencia y considera que la traducción consiste en un tipo de transferencia donde se transmiten los signos verbales y no verbales. Para Vermeer, la traducción va mucho más allá de la lingüística: está incrustada en la comunicación humana y la cultura. Vermeer propone la teoría del escopo, que desempeña un papel más significativo en la evolución de la teoría funcionalista.

Holz Mänttari (1981,1984, citado por Hurtado, 2013) intenta desarrollar la teoría

funcionalista con el objetivo de cubrir todas las formas de actividades de transferencia intercultural. Propone una teoría - “acción translativa”- enfocada en los aspectos adicionales tal como las condiciones de la traducción, con el fin de transmitir la información pese a las dificultades culturales. Nord (1988, 1991, citado por Hurtado, 2013) desarrolla el enfoque funcionalista basado en Reiss, Vermeer y Mänttari e introduce el concepto de “lealtad”. Sostiene que la funcionalidad consiste en el criterio más relevante de la traducción y los traductores tienen doble responsabilidad: con el emisor del texto original y con el receptor del texto meta (Nord, 1988/1991, p. 29 citado por Hurtado, 2013, p. 535). La lealtad propuesta por Nord se refiere a:

La responsabilidad que tiene el traductor con los otros participantes en la interacción translativa (autor del texto original, receptores del texto meta y el cliente que ha encargado la traducción) y que le compromete de forma bilateral con ambas partes (la de partida y la de llegada), teniendo en cuenta las diferencias en cuanto a la concepción de la traducción que predomina en cada cultura (Hurtado, 2013, p. 535).

Además, en cuanto al análisis textual del texto original, Nord (1988/1991, pp.35-140, citado por Hurtado, 2013, pp. 536-537) propone un modelo integrado por factores extratextuales e intratextuales, puesto que considera que la función comunicativa del texto es de importancia vital en la traducción.

2.3.1 La teoría del escopo

En cuanto a la teoría funcionalista, es inevitable presentar la teoría del escopo. La palabra “escopo” proviene del griego y significa ‘finalidad’. Los representantes de la teoría del escopo son Vermeer y Reiss. Para Vermeer (1987), los receptores consisten en uno de los factores más importantes que determinan el propósito de la traducción. Según sus palabras:

In the framework of this theory, one of the most important factors determining the purpose of a translation is the addressee, who is the intended receiver or audience of the target text with their culture -specific world- knowledge, their expectation and their communicative needs. Every translation is directed at an intended audience, since to translate means “to produce a text in target setting for a target purpose and target addressees in target circumstances” (p.29).

La teoría del escopo se centra, sobre todo, en la finalidad de la traducción, la que determina la elección de los métodos y las estrategias de traducción que deben aplicar los traductores con miras de producir una traducción adecuada funcionalmente.

Los fundamentos de la teoría del escopo consisten en lo siguiente (Reiss y Vermeer, 1984/ 1996, citado por Hurtado, 2013, p. 530):

- 1) Un translatum (texto final, acuñado por Vermeer) está condicionado por su escopo.
- 2) Un translatum es una oferta informativa en una cultura y lengua finales a partir de una oferta informativa en una cultura y lengua de origen.
- 3) Un translatum reproduce una oferta informativa de un modo no reversible unívocamente.
- 4) Un translatum debe ser coherente en sí mismo.
- 5) Un translatum debe ser coherente con el texto de partida.

Por lo consiguiente, la teoría del escopo pone de relieve el propósito del texto original y el texto meta. Este criterio de “the end justifies the means” (Reiss & Vermeer, 2014) resulta crucial en nuestra tesis. Es fundamental tener en cuenta la cultura de la gastronomía china cuando se realiza la traducción, sin embargo, no se puede omitir el propósito específico de los menús.

2.4 Principios de traducción de Yan Fu

En este apartado, presentamos los tres principios clásicos propuestos por el traductólogo chino de renombre Yan Fu. En el prólogo de su traducción de *Evolution, Ethics and other Essays*, de T. H. Huxley (1894), propuso que:

La traducción comporta tres dificultades: la de ser fiel (*xin*) al texto original, la de ser comprensible (*da*) para el lector, y la de estar redactada en los términos retóricos más adecuados (*ya*). Lograr la fidelidad es ya, de por sí, bastante difícil; pero una traducción fiel que no sea comprensible no es tal traducción, pues carece del requisito imprescindible de la comprensibilidad. (Yan, 1897, p.121 traducido por Ramírez, 1998)

En chino, estos tres principios consisten en: *xin* (信, ‘fidelidad’), *da* (达, ‘comprensibilidad’) y *ya* (雅, ‘elegancia⁸’). Consisten en unos de los criterios de traducción ampliamente conocidos en China.

La fidelidad (*xin*, 信) al texto original consiste en el primer paso de la traducción, que coincide con uno de los criterios de “precisión lingüística” para elaborar las traducciones recomendadas en el capítulo 5 *Análisis cualitativo del corpus*.

El segundo principio *da* (达, ‘comprensibilidad’) se da un paso más allá y se presta atención a la traducción desde la perspectiva de los lectores. Consideramos que este criterio es esencial en la traducción de menús, ya que es del tipo funcional y sirve para atraer a los consumidores, es decir, los lectores.

El último principio *ya* (雅, ‘elegancia’), con la interpretación de Ramírez (1998), trata de la “utilización de aquellos recursos retóricos de la lengua de llegada que transmitan mejor el mensaje y sean más acordes con la mentalidad del receptor” (p. 117). Se considera el nivel más alto en la traducción. Es imprescindible el conocimiento y manejo de los equivalentes lingüísticos y culturales, de las técnicas y estrategias de traducción para conseguir estos principios de traducción.

Resumen del capítulo

En este capítulo hemos introducido los conceptos de los culturemas y los ámbitos culturales en la traductología. Hemos relacionado cómo la nomenclatura gastronómica china, y los elementos culturales relacionados con ella se corresponden justamente con los culturemas a la hora de traducir.

Además, hemos presentado los dos métodos imprescindibles de traducción: la domesticación y la extranjerización, las cuales se integran en la traducción

⁸ Traducido por Villalta Muñoz (2013) .

gastronómica de forma ideal. Se trata de dos direcciones de traducción: adaptarse al paladar local y guardarse la diferencia cultural o dejar el extranjerismo por ejemplo en pinyin.

Es más, hemos presentado las clasificaciones de técnicas de traducción propuestas por cuatro autores, puesto que las técnicas de traducción nos podrían servir a la hora de analizar la traducción de menús de una manera más delicada.

Asimismo, teniendo en cuenta la especialidad de los menús, hemos visto la teoría funcionalista y la teoría de escopo, las cuales nos recuerdan que “to produce a text in target setting for a target purpose and target addressees in target circumstances” (Vermeer, 1987, p. 29) en la traducción gastronómica.

Finalmente, hemos presentado los principios de traducción de “fidelidad, comprensibilidad y elegancia” propuestos por el traductólogo chino Yan Fu.

CAPÍTULO 3
TRADUCCIÓN Y GASTRONOMÍA

CAPÍTULO 3 TRADUCCIÓN Y GASTRONOMÍA

Después de describir la relación entre la gastronomía y la cultura, así como entre la cultura y la traducción, en el presente capítulo, hablaremos de la vinculación entre la traducción y la gastronomía. En primer lugar, introducimos la traducción gastronómica como un tipo de traducción especializada. Tocamos los temas de la equivalencia e intraducibilidad, la McDonaldización y globalización, la tipología textual en la traducción gastronómica, y específicamente, la traducción de menús. En segundo lugar, repasamos fuentes y bibliografía sobre la traducción de la nomenclatura gastronómica china.

3.1 Traducción gastronómica

El tercer lado de nuestro triángulo teórico trata de la relación entre la traducción y la gastronomía. En los primeros dos capítulos, hemos analizado, por una parte, la cultura de la gastronómica china con los componentes de su nomenclatura; por la otra, el elemento cultural en la traductología junto con su tratamiento, las técnicas de traducción. A continuación, se tratará específicamente la relación entre la traducción y la gastronomía: la traducción gastronómica.

Según Hurtado (2013), hay que tener en cuenta tres preguntas cuando consideramos la actividad de traducción. Primero, la causa de la traducción consiste en la diferencia lingüística y cultural. Dicha diferencia puede ser muy destacada o no, depende de la cultura original y meta. Segundo, la finalidad de la traducción es comunicativa. En otras palabras, la traducción sirve como un puente entre dos culturas distintas. Por último, se traduce para los receptores que no conocen la lengua y la cultura original.

Aplicando estas reflexiones en la traducción gastronómica, se ve claramente su sentido. En la era de la globalización, la gastronomía, siendo un interés universal, viaja constantemente por todo el mundo entre fronteras, así como entre culturas. Para que se comuniquen, se fundan y se enriquezca la gastronomía, la traducción es imprescindible.

Las finalidades de la traducción gastronómica pueden ser múltiples para distintos sujetos: cocineros a los que les interesa aprender el arte culinario de otras culturas, los aficionados de un programa televisivo gastronómico de otro país, una madre en Estados Unidos que intenta seguir una receta del Pollo Kung Pao encontrada en Internet, los consumidores en un restaurante extranjero o que compran alimentos exóticos en el supermercado, por poner unos ejemplos. Por consiguiente, la práctica y la aplicación de la traducción gastronómica podría ser mucho más frecuente que lo que pensamos.

3.1.1 Traducción gastronómica como traducción especializada

La definición de traducción propuesta por Hurtado (2013) consiste en “un proceso interpretativo y comunicativo consistente en la reformulación de un texto con los medios de otra lengua que se desarrolla en un contexto social y con una finalidad determinada” (p. 41). Los tres rasgos presenciales de la traducción, según Hurtado, son “un acto de comunicación, una operación entre textos y un proceso cognitivo” (p. 40).

La traducción en el ámbito gastronómico, por lo tanto, trata del vehículo comunicativo de la gran variedad de las culturas culinarias en el mundo. Los textos relacionados con dicho ámbito se categorizan en varias tipologías, que pueden ser muy enriquecedoras y flexibles según la situación del uso. Por lo tanto, queremos enfatizar en este trabajo que la traducción gastronómica no es insignificante ni fácil, y requiere un esfuerzo importante por parte de los traductores.

Sin embargo, la traducción gastronómica todavía no forma una especialidad tan desarrollada en la traductología como, por poner ejemplos, la traducción jurídica, técnica o audiovisual, tal y como indican Chiaro y Rossato (2015):

[...] despite a rapidly expanding market for translation of food related texts: cookery books and TV programmes, magazines and food labels, to name just a few, and despite fast-pace evolving eating habits and phenomena, the relationship between food, culture and translation remains under-researched (p. 237).

De hecho, la traducción gastronómica se ubica en un itinerario implícitamente “no tan profesional”. Desjardins, R., Cooke, N., y Charron, M. (2015) explica este fenómeno diciendo que la invisibilidad de dicho tipo de traducción se debe a que el tema gastronómico es “more ‘mainstream’ and more obvious than the act or products of translation, both in popular culture and within academia” (p. 257). Sin embargo, el grado de la profesionalidad del ámbito gastronómico demanda que la traducción gastronómica sea especializada, y que merezca la atención en el mundo académico.

En realidad, la traducción relacionada con la gastronomía ha llamado la atención en el mundo académico en los últimos años. La primera colección de artículos sobre la traducción relacionada con los alimentos fue publicada en una revista de traducción *The Translaor* en 2015. Estos artículos tratan de la gastronomía de Europa. El número especial de la revista *Semiotica* (2016) titulado “*Semiotics of Food*” consiste en otra colección relevante de artículos relacionados con la traducción gastronómica. La primera y la segunda conferencia internacional “*International conference on Food and culture in Translation (FaCT)*” han tenido lugar en Italia en el año 2014 y 2016.

Al mismo tiempo, hay cada vez más académicos traductológicos interesados en la traducción de la gastronomía y llevan investigaciones diversas con una variedad de materiales traductores por todo el mundo.

Paradowski (2018) estudia la traducción de los libros de cocina escrito en inglés, argumenta que dicha traducción no solo debe ser lingüísticamente impecable y técnicamente precisa, sino también debe leerse como si estuviera escrita por profesionales.

Oster y Molés-Cases (2016) llevan a cabo un estudio sobre las dificultades de traducción relacionadas con la gastronomía y las maneras de abordarlas a partir de un corpus paralelo de textos literarios alemanes y su traducción en español y catalán. Argumentan que los traductores pueden intervenir y adoptar técnicas de traducción que hagan que el texto final sea más domesticante o extranjerizante con el fin de elegir si

es más adecuado acercar la traducción a la cultura de origen o de llegada. Asimismo, también pueden ser más o menos explícitos a la hora de traducir significados específicos y también pueden elegir si la traducción es más o menos metafórica

Mestre-Mestre y Molés-Cases (2019) estudian la traducción de los referentes culturales en el léxico relacionado con la gastronomía a partir de un corpus obtenido en páginas web turísticas de español e inglés. Prestan mucha atención a la necesidad de traducción profesional de la gastronomía en el ámbito turístico.

Marc Charron and Renée Desjardins (2011) creen que la comida y la traducción son formas de la transmisión y representación de la cultura.

Desjardins, Cooke y Charron (2015) analizan unos de los solapamientos teóricos entre el estudio de los alimentos (*Food studies*, FS) y la traductología en Canadá. Los autores indican que, en el FS, el aspecto traductológico todavía es marginal por tres razones:

- 1) La traducción gastronómica solo les importa a los que consumen la comida de diferentes culturas.
- 2) Se empezaría a tomar en serio la traducción gastronómica cuando se dieran cuenta de que desempeña un papel imprescindible en el acceso del conocimiento alimentario intercultural.
- 3) La traducción de gastronomía tendrá importancia capital cuando generen representaciones culturales problemáticas (p. 259).

En contraste con la omnipresencia de la traducción en el ámbito gastronómico, su papel discreto durante los años nos hace contemplar los problemas, los retos, así como el potencial que contiene. Lo que no se puede negar es el hecho de que la traducción gastronómica nos importa en múltiples sentidos, y que nos influye con mucha frecuencia. En palabras de Desjardins, Cooke y Charron (2015):

Capítulo 3 Traducción y gastronomía

Translation in food contexts is chiefly about accessing knowledge, but it is also about sharing and disseminating this knowledge, and, by extension, contributing to a larger discourse that shapes identities. Therefore, translation is an essential component in all areas of FS: it is integral to the production, transformation, distribution, labelling and marketing of food, to name only these examples (p. 259).

Los autores también mencionan que los conceptos de “domesticación” y “extranjerización” divulgados por Venuti (1995) se pueden relacionar con la circulación global de la comida multicultural. Cuando se transforme y se adapte al paladar local, se considera una forma de domesticación; cuando resista la adaptación con el fin de guardar su autenticidad, se considera una forma de extranjerización.

Existen muchos más estudios sobre la traducción gastronómica aparte de los que desplegamos arriba. Estos trabajos nos demuestran que la traducción gastronómica está ganando más atención y peso en los estudios de la traducción.

En primer lugar, intentamos determinar a qué tipo de traducción pertenece la traducción gastronómica.

Hurtado (2013) indica que el tipo de traducción está intrínsecamente relacionada con la categoría de género y la categoría de campo. La primera categoría consiste en las “agrupaciones de textos pertenecientes a un mismo campo y/o modo y que comparten la función, la situación de uso y las convenciones textuales” (Hurtado, 2013, p.58). La segunda se refiere al campo temático, donde se observa “la variación lingüística según el marco profesional o social” (p. 58). Combinando estos dos elementos se puede definir el tipo de traducción que se trata: la traducción de textos especializados o no especializados.

Aplicando esta clasificación en nuestro trabajo, la traducción del ámbito gastronómico de la nomenclatura de la gastronomía china está ubicada en la traducción de textos especializados. La tipología textual que tratamos principalmente sería los menús. El marco socioprofesional donde se ubica es la gastronomía china.

Entonces, para efectuar la traducción de textos especializados, los traductores tienen que poseer conocimientos temáticos de su campo, la terminología y “las normas de funcionamiento textual del género en cuestión” (Hurtado, 2013, p. 62).

Paradowski (2018) ilustra que la traducción de los libros de cocina no solo requiere la precisión puramente lingüística, sino también la exactitud de la terminología gastronómica y expresiones fijas del campo temático, la pertinencia del estilo y los conocimientos especializados de las artes culinarias de la cultura de origen y de destino. Además, indica que la traducción de la terminología culinaria exige que los traductores se familiaricen con los ingredientes y condimentos utilizados en la cocina, lo que se llama el “conocimiento enciclopédico de la fauna y la flora” (p. 55). Paradowski (2018) explica en detalle los puntos esenciales de la traducción gastronómica, los que forman la causa de la complejidad de la traducción relacionada con la gastronomía, y al mismo tiempo denotan su especialización traductora.

En resumen, consideramos que la traducción gastronómica consiste en un tipo de traducción especializada.

3.1.1.1 Equivalencia e intraducibilidad

En la traducción gastronómica, la búsqueda de las equivalencias entre distintas culturas consiste en una de las tareas más complicadas y significantes. Muy frecuentemente, un elemento gastronómico, ya sea ingrediente o una técnica culinaria, no existe en otra cultura gastronómica. En este apartado, hablaremos de las equivalencias y la intraducibilidad de la traducción.

Equivalencia

La noción de equivalencia se ubica en el centro del análisis de la traductología. Según Reiss y Vermeer (1996):

No existe prácticamente ninguna publicación reciente acerca de la teoría y práctica de la

traducción en la que no aparezcan los conceptos de equivalencia/equivalente o adecuación/adecuado. Y, sin embargo, tampoco existen conceptos traductológicos de uso más arbitrario y definición más imprecisa que estos dos. Creo que hoy en día todo el mundo admite que el concepto de equivalencia se refiere, en la translatoología, a la relación que existe entre un texto (o elemento textual) de partida y un texto (o elemento textual) final; pero lo que sí plantea dudas es la naturaleza de esa relación, que permanece muy difusa (p. 111).

El concepto de equivalencia ha sido desarrollado y criticado por muchos académicos a partir de la década de los ochenta. En esta investigación, tomamos la concepción dinámica y flexible del término, no solamente la lingüística. Según Hurtado (2013), el concepto de equivalencia es relacional, existe “entre la traducción y el texto original” (p. 209). La autora explica que dicha relación:

[...] se establece siempre en función de la situación comunicativa (receptor, finalidad de la traducción) y del contexto sociohistórico en que se desarrolla el acto traductor, y, por consiguiente, tiene un carácter relativo, dinámico y funcional (p. 209).

La noción de equivalencia dinámica propuesta por Nida (1964, citado por Hurtado, 2013) coincide con este carácter dinámico. La conformidad contextual y las necesidades de los destinatarios de la traducción son prioritarias, por lo que las equivalencias no pueden mantenerse fijas sin cambios. Es lo contrario, son flexibles y cambiables, hasta que puedan ser efímeras según el contexto concreto.

Para concluir, la equivalencia depende de cuatro elementos:

- 1) Condicionamientos textuales (contexto o género textual)
- 2) Contexto sociohistórico donde se ubica la traducción
- 3) Finalidad de la traducción
- 4) Modalidad de la traducción (Hurtado, 2013, p. 211)

Para concluir, la búsqueda de la equivalencia no consiste en una tarea simple, los traductores tienen que tomar una variedad de factores en consideración a la hora de tomar la decisión. En la traducción gastronómica, la equivalencia es uno de los retos más significativos.

Intraducibilidad

El concepto de intraducibilidad es introducido por Catford, que cree que este fenómeno se produce “due to the absence in the TL culture of a relevant situational feature for the SL text” (Catford, 1965/1970, p.157, citado por González-Pastor, 2018, p. 9).

La ausencia de un elemento cultural de la lengua original en la lengua meta es inevitable en ciertos sentidos, especialmente entre las culturas lejanas. En el ámbito de la traducción gastronómica, como los sistemas gastronómicos entre Occidente y Oriente son muy distintos, existen elementos culinarios que no se corresponden, al igual que técnicas culinarias. Tomamos una técnica como ejemplo, *hongshao* (红烧, ‘cocido en salsa roja’). Esta técnica se caracteriza por el color rojo vivo de los platos. Este color proviene de un condimento típico: la salsa de soja. Esta técnica abarca dos partes: la primera, “saltear” los ingredientes; la segunda, echar una cierta cantidad de agua al wok y cocerlos con unas especias. Evidentemente, será imposible encontrar un equivalente perfecto en español.

Sin embargo, la intraducibilidad no significa que se rompa la comunicación. Es el trabajo de los traductores optar por estrategias y técnicas pertinentes teniendo en cuenta la finalidad de los destinatarios con el objetivo de cumplir la comunicación intercultural. Según las palabras de Hurtado (2013):

Si la razón de ser de la traducción es la diferencia, lingüística y cultural, no le podemos pedir identidades a la traducción que, por su propia naturaleza, no puede cumplir; esta consideración sitúa la cuestión del literalismo y de la intraducibilidad (p. 29).

Teniendo en cuenta la intraducibilidad en la traducción gastronómica, la aplicación apta de las técnicas de traducción jugaría un papel relevante.

3.1.1.2 McDonaldisación y globalización

El término “McDonaldisación” fue acuñado por el sociólogo estadounidense George Ritzer (2009), el cual se refiere a “the process by which the principles of the fast-food

restaurant are coming to dominate more and more sectors of American society as well as of the rest of the world” (p. 4).

Siendo una de las franquicias de restaurantes más exitosa de los Estados Unidos, *McDonald's* goza de la localización fructífera en sus innumerables tiendas por todo el mundo. Sus esfuerzos intensos en la adaptación de las culturas locales se reflejan en los nombres diversos de sus productos:

Chilled yogurt drinks (Ayran) in Turkey, espresso and cold pasta in Italy, teriyaki burgers in Japan (also in Taiwan and Hong Kong), vegetarian burgers in the Netherlands, McSpaghetti in the Philippines, McLaks (grilled salmon burgers) in Norway, frankfurters and beer in Germany; McHuevo (poached egg hamburger) in Uruguay. (Ritzer, 2002, p.229)

Se ve claramente la estrategia de domesticación aplicada en los nombres de sus productos en todo el mundo. La atención prestada en la variedad de elementos culturales de la gastronomía constituye una de las causas de su éxito. Tal y como Katan (2014) comenta, las empresas transnacionales se toman muy en serio la importancia de la cultura local, y cuanto más se desarrollan, más esencial se convierte el factor cultural (p.36). Katan (2014) también cree que la localización global da lugar a una cultura más rica potencialmente. Los encuentros entre la comida de diferentes naciones pueden generar infinitas sorpresas para nosotros. En la actualidad, lo que nos nutre no solo se limita a los alimentos per sé, sino también a los elementos culturales que estos alimentos encierran.

Siendo la causa fundamental de la traducción gastronómica, la globalización nos está influyendo en todos los aspectos de la vida diaria. Sean los platos de una franquicia internacional o sea la comida típica servida en otro país, todos los nombres gastronómicos merecen la traducción pertinente y profesional con fin de presentarse en el escenario mundial.

3.1.2 Tipología textual en la traducción gastronómica

En este apartado, describiremos la tipología textual que se encuentra en la traducción

gastronómica. Dentro del ámbito de la traducción gastronómica existe una variedad de tipos de textos, según Chiaro y Rossato (2015):

There is a widespread increased interest in food and gastronomy at a global level and the volume of translated food-related texts such as cookery books, television programmes and formats, food labels and food-related websites has, of late, been hugely amplified. [...] Also translated are menus, tourist leaflets and guidebooks in which the food and drink section may well be the segment most frequently consulted by new travellers, globetrotters and adventurous tourists. (p. 239).

Como podemos ver, los tipos de textos mencionado por las autoras tienen diferentes funciones que sirven en diversos campos.

La nomenclatura de los platos chinos que investigamos en este trabajo se encuentra principalmente en los menús, pero también se la puede ver en los libros de recetas, los programas de televisión, las guías y los folletos turísticos, las redes sociales, etc. Se puede decir que la omnipresencia de este tema y la facilidad de obtener información relativa en la actualidad, nos ponen en exposición a la traducción de nombres de platos extranjeros con más frecuencia de lo que pensamos.

3.1.2.1 Menús

La tipología textual en la que nos centramos en esta tesis son los menús. En este apartado, describimos el papel y las funciones de los menús.

Antes que nada, según las clasificaciones funcionales propuesta por Reiss (1981), hay tres tipos de textos: informativo, expresivo y operativo. Los menús, en este sentido, consisten en los materiales textuales con la función informativa y operativa. En primer lugar, se dan informaciones reales de los platos que ofrecen los restaurantes a los clientes. Desde ahí, se da la orientación operativa, que consiste en el intento de provocar acciones en el receptor: consumir. Tal y como señala Li (2019), “Restaurant menus and their translations are hybrid texts, which are informative and also operative with an advertising function” (p. 2).

Aparte de la funcionalidad de informar y motivar a los clientes, los menús también desempeñan su función cultural, que “cover the most relevant aspects of the culture-based culinary traditions of a country” (Ruzaitè, 2006, p. 260).

Además, Fuentes-Luque (2017) afirma que los menús desempeñan un papel nuclear entre los textos turísticos. Considera que el menú consiste en una tipología textual marcada profundamente por los elementos paratextuales, que definen fundamentalmente la identidad del productor del menú, el tipo de recipientes, el precio de la transacción, el tipo de productos y los servicios ofrecidos (p. 183). En este sentido, el autor considera que el menú consiste en un instrumento lingüístico y cultural, que afecta a la economía y la imagen de los restaurantes, ya que son “capable of securing patrons’ loyalty or scaring them away” (p. 179).

En conclusión, siendo un tipo de texto específico, los menús tienen funciones informativa, operativa y publicitaria, y podrían producir un gran impacto en la experiencia de los clientes, la imagen del restaurante, incluso en la percepción de una determinada cultura gastronómica.

A continuación, nos centraremos en la traducción de los menús.

3.2 Traducción de menús

A pesar de que la tipología textual del menú raramente forma parte de los programas oficiales de traducción e interpretación hasta el momento (Fuentes-Luque, 2017), la traducción de menús juega un papel importante en el servicio, así como en la comunicación intercultural en la restauración.

En este apartado presentamos la traducción de menús como un tipo de traducción especializada. En primer lugar, hablamos de la influencia de las cartas traducidas. En segundo lugar, presentamos brevemente la traducción automática aplicada a las cartas. Después, presentamos la necesidad de la traducción de menús profesional, así como la

situación de dicho servicio en el mercado.

3.2.1 Influencia de los menús traducidos

Las consecuencias de la mala traducción del menú no son insignificantes, según las palabras de Fuentes-Luque (2017):

[...] the consequences can range from a laughter to undesirable nasty misunderstandings, religious, and even health issues (such as allergies), which can have (and actually do) a damaging effect, not only for the restaurant, but also for the tourist destination and even the local economy (p. 178).

Del mismo modo, Fuentes-Luque (2017) enumera varios beneficios de la traducción de menús con alta calidad:

- 1) Reflejar la calidad de la comida servida.
- 2) Obtener una imagen positiva de la destinación (la ciudad, la región o el país) y del restaurante.
- 3) Captar y asegurar clientes fijos.
- 4) Expandir el negocio y ampliar el ámbito de la cuota de mercado (*expanding business and broadening the scope of the market share*) (p. 180).

Por lo tanto, a largo plazo, la inversión en la traducción de los menús resulta bastante crítico para la restauración. Según el autor: “Cheap translations are ultimately more expensive as so-called money-saving translation can result in expensive revisions” (Fuentes-Luque, 2017, p. 187).

En conclusión, la influencia de la calidad de la traducción de los menús es significativa tanto para los consumidores, como para el negocio de los restaurantes.

3.2.2 Traducción automática en la traducción de menús

En la actualidad, es frecuente el uso de los traductores automáticos en la traducción de

menús. Fuentes-Luque (2017), por ejemplo, lamenta la situación “desafortunada”, donde los propietarios y los gestores de los restaurantes no consideran encargar a los traductores profesionales la traducción de sus cartas como primera opción. Siguiendo las palabras de Fuentes-Luque (2017), “[...] they seem overwhelmingly to decide to carry out the translation work themselves and opt for online dictionaries and the much-revered/much-maligned Google Translator” (p.182). El autor define su postura claramente describiendo la traducción automática de los menús en general como “poor”, “make-shift” y “crude” (Fuentes-Luque, 2017, p. 185).

Después de llevar a cabo un cuestionario dedicado a unos traductores de menús profesionales, Fuentes-Luque (2017) encuentra que los participantes señalan que los problemas principales en los menús traducidos consisten en: los errores lingüísticos, terminológicos, pragmáticos y los relacionados con las referencias culturales.

Fuentes-Luque (2017) también reconoce que los traductores automáticos se están desarrollando y son capaces de producir algunas traducciones correctas. Sin embargo, desde la perspectiva de la funcionalidad del menú, la traducción automática de los menús todavía se contempla inhábil. En sus propias palabras: “Although automated translation is increasingly developing and can surely render an accurate translation for ‘chicken’ or ‘cod’, it is still incapable of creating an enticing account of the dish, creatively describing its ingredients and preparation technique (p. 182).

Por otra parte, después de analizar las repuestas del cuestionario dedicado a unos traductores profesionales de los menús, Fuentes-Luque (2017) descubre la coincidencia de actitudes de los traductores y sus agencias frente al uso de la traducción automática. Opinan que parece que los propietarios y gestores de los restaurantes aún no conocen las graves consecuencias de la traducción de menús de mala calidad, y enfatiza que es fundamental que ellos sepan los beneficios y las eficiencias de la traducción profesional.

Curiosamente, Fuentes-Luque (2017) también remarca que la “Google-based technology”, como por ejemplo Google Imágenes, resulta muy útil para los traductores

con el objetivo de identificar y familiarizarse con los platos, ingredientes y las técnicas culinarias (p. 186). Confirmamos que en esta tesis hemos empleado esta función para conocer mejor los platos.

Para concluir, la aplicación de la traducción automática en la traducción de menús, aunque es muy frecuente, en muchas ocasiones causa resultados de mala calidad. Sin embargo, las herramientas digitales no son un problema per sé, sino la manera en que se usan. Siempre se debería tener en cuenta las funciones de los menús cuando las traducimos.

3.2.3 Necesidad de la traducción de menús profesional

Muchos autores enfatizan la necesidad de emplear traductores profesionales en cuanto a realizar la traducción de menús.

Pouget (2000) trabaja con la traducción de los menús en la zona de Tarragona desde el catalán o castellano al inglés. Compara la funcionalidad de los menús traducidos de los años 1970 y 1980 (realizado por traductores profesionales) con los menús traducidos de los años 1990 (hecho por traductores no profesionales). Así, encuentra que la funcionalidad conmutativa de las traducciones de los menús de los años 1970 y 1980 era más ideal que la de los 1990s. En otras palabras, la traducción profesional de los menús aumentaba el rendimiento para los restaurantes y mejoraba el intercambio sociocultural gastronómico.

Ruzaitė (2006) investiga la traducción de los nombres de platos desde el lituano al inglés. Ella cree que la traducción de los menús es esencial porque “A professionally translated menu can improve the service quality in restaurants and can help to avoid intercultural miscommunication” (p. 257). Por consiguiente, la calidad de las cartas traducidas se asocia directamente con la venta y la gestión del restaurante, ya que estas afectan a la experiencia y la manera de recibir la cultura gastronómica ajena por parte de los clientes.

Fuentes-Luque (2017) opina que: “Considering menu translation as a menial, even marginal area of professional translation, not worthy of analysis would equate to ignoring or denying the multifaceted nature of culinary practices” (p. 178). Desde nuestro punto de vista, el adjetivo – multifacético- aplicado por el autor es muy apropiado. El arte gastronómico consiste en una síntesis sumamente rica compuesta por elementos materiales, tales como los ingredientes y condimentos; y elementos culturales, tales como la historia y las costumbres sociales. La nomenclatura de la gastronomía, por consiguiente, desempeña el papel de representar estos elementos de forma lingüística.

Fuentes-Luque (2017) ha analizado 117 menús (castellano-inglés) recopilados desde los restaurantes de Andalucía aplicando siete categorías de errores de traducción: “grammar, lack of explicitation, literalness, mistranslation, omission, terminology, and spelling” (p. 184). El autor encuentra numerosas traducciones “atroces” (p. 185, atrocious ‘translations’ of dishes) en los menús, por ejemplo, “bleeding” como la traducción de sangría. Además, encuentra que se utilizan traductores automáticos para producir la traducción en inglés, así como otras herramientas online de traducción de baja calidad de una manera extensiva e intensiva (p. 185).

Esta práctica cruda también está remarcada por Pym (2000b) en su presentación dedicada en el fórum de *European Commission’s Translation Service ‘Theory Meets Practice’* en España en el 2000. Cree que “In everyday areas such as the translation of restaurant menus, the fact that all students now know a bit about foreign languages means that clients tend to rely on friends-of-friends rather than professionals” (p. 4). A este “de-professionalisation of translation” (p. 4) se le incorpora varios tipos de participantes, incluyendo según Pym (2000a):

First, at the most numerous bottom end of the market (bottom because numerous), countless poorly paid translation jobs are being carried out by students, recent graduates, friends-of-friends-of-clients, or variously incompetent or indifferent part-timers, who may or may not have university training in the language concerned, as translators or otherwise (Pym, 2000a).

Para resumir, la traducción profesional de los menús es muy necesaria por varias razones: está vinculada con el rendimiento de los restaurantes, representa el arte multifacético de la gastronomía y sirve como puente de intercambio gastronómico y sociocultural. La práctica de dicha traducción por no profesionales no solo perjudicaría estas funciones, sino también a la profesión de traducción.

3.2.4 Servicio de la traducción de menús de empresas de traducción

En este apartado, vemos la traducción de menús desde la perspectiva de las empresas de traducción. Aunque Fuentes-Luque (2017) indica que hoy en día no son muchas las empresas que disponen del servicio de traducir los menús. Se consideran interesante poner el ejemplo de lo que opinan las empresas que sí aceptan estos encargos.

La empresa de Estados Unidos Accredited Language Services (*ALS*), inaugurada en 1983 en Nueva York, ofrece especialmente la traducción de menús en su categorización de servicio “*Food & Agriculture*”. En su página web se afirma que la necesidad de una “professional menu translation” radica en que se puede “help diners experience the cuisine and the culture in a much more effective and interactive way: translated restaurant menus may entice your customers” (ALS, 2021)⁹. Los puntos de vista de los autores mencionados en este aspecto coinciden.

Aparte de esto, en su página web también se opina sobre la insustituibilidad de la traducción humana de los menús:

Translation blunders in menus around the world are a well publicized and popular source of entertainment. While instant menu translation apps are becoming more popular, they are by no means a substitute for a professional human translation. A quality professional translation performed by a translator with knowledge of culinary terminology will ensure that you avoid simple mistakes and advance your restaurant’s reputation. («Menu Translation Adds Flavor to Your Marketing», 2016)

Como vemos aquí, se considera que la terminología culinaria consiste en el arma secreta

⁹ Véase en [Menu Translation Adds Flavor to Your Marketing - Accredited Language](#).

de los traductores humanos. Desde nuestra óptica, además de la terminología gastronómica, es traducir la cultura profunda que subyace en la comida constituye una mayor dificultad

En un blog de la empresa ALS *Menu Translation: 4 Layouts to Entice More Customers*¹⁰ se indican las ventajas de utilizar cartas multilingües: “allows restaurants to cater to a wide variety of diners in a language they’re comfortable with, which can entice new customers as well as encourage repeat business”. Lo que quería enfatizar el autor es la conveniencia para los clientes multiculturales, así como la influencia relativa al negocio. Se ofrecen incluso cuatro tipos de diseños de menú para atraer clientes: “subtitle menus, language-specific menus, picture menus y dual-sided menus” («Menu Translation: 4 Layouts to Entice More Customers», 2019).

En cuanto a los ejemplos de las empresas de España, Fuentes-Luque (2017) da el ejemplo de las empresas de traducción Cillero & De Motta¹¹, que ofrece servicios de traducción de publicaciones culinarias de alto nivel y la traducción de menús, especialmente en España.

Desde estos ejemplos reales de compañías de traducción, podemos constatar que hay demanda y servicio de la traducción de menús, y que dicho tipo de traducción requiere profesionalidad.

3.3 Traducción de la nomenclatura gastronómica china

En el presente apartado presentaremos la traducción de la nomenclatura gastronómica de China. En primer lugar, hablaremos de antecedentes bibliográficos en la academia china. Después, presentaremos la transcripción del chino.

¹⁰ Véase en [Menu Translation: 4 Layouts to Entice More Customers \(accreditedlanguage.com\)](https://www accreditedlanguage.com).

¹¹ Véase su página web <http://www.cillerodemotta.com/inicio/>.

3.3.1 Antecedentes de trabajos académicos

Respecto a la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china, la inmensa mayoría de los estudios está dedicada a la traducción entre el chino y el inglés. La traducción gastronómica entre el chino y el español de momento está relativamente poco investigada.

Respecto a las investigaciones del chino-inglés, este tema ha sido estudiado a partir de diversas perspectivas.

En la revista *Perspectives*, Saihong Li (Li, 2019, pp. 12-15) ha publicado su artículo proponiendo un método multimodal de la traducción de menús desde el chino al inglés. Ella considera que la combinación de traducción intralingüística, interlingüística e inter semiótica resulta más efectiva para la traducción de los menús.

La manera intralingüística se refiere a utilizar pinyin en la traducción de la nomenclatura gastronómica china. La aplicación de pinyin tiene varias funciones:

- 1) Transmitir la pronunciación de chino.
- 2) Enfatizar la autenticidad de la comida china.
- 3) Hacer que los nombres de los platos sean más reconocibles potencialmente, dado que ciertos nombres ya se conocen a nivel mundial, tal como “*chow mein*”.
- 4) Beneficiar a los extranjeros para que aprendan el chino y cubrir la brecha que separa el aprendizaje lingüístico y la aplicación auténtica del idioma para ellos.
- 5) Ayudar a reservar la originalidad de la nomenclatura gastronómica, sobre todo los nombres culturales y metafóricos (Li, 2019, pp. 12-13).

La traducción interlingüística trata de amplificar la información sobre los ingredientes, técnicas culinarias, favores, formas y orígenes culturales de la nomenclatura, que sirve para transferir el mismo grado de información (Li, 2019, p. 13). Desde nuestra óptica, en la traducción de menús entre idiomas lejanos, sobre todo la explicitación es casi inevitable para la transferencia del mismo nivel de claridad.

Por último, la traducción intersemiótica consiste en añadir imágenes para ofrecer información suplementaria con el fin de facilitar y atenuar la pérdida de información en la traducción lingüística. Este efecto visual, según las palabras de Li (2019), “moves menus beyond a merely informative function towards a more demonstrative advertising function” (p. 13).

Xiong (2013) investiga la traducción de la nomenclatura gastronómica desde la perspectiva de la comunicación intercultural, y enfatiza la función comunicativa de la traducción. Además, aplica la teoría de la Traductología Aplicada propuesta por Wolfram Wilss (2001), argumentando que la teoría traductológica y la práctica tienen que complementarse mutuamente (Xiong, 2013). Desde su punto de vista, la traducción de menús está relacionada estrechamente con el impacto comercial y la comunicación intercultural. Según Xiong (2013), en la plataforma del recurso digital académico más grande de China —*Chinese National Knowledge Infrastructure* (CNKI), se encuentran unos 147 artículos relacionados con la traducción de menús, y estos representan el 1% de los materiales publicados sobre la traducción. Estos trabajos académicos pueden agruparse en dos categorías en líneas generales: el análisis de errores de traducción y la evaluación de la técnica o estrategia de traducción.

Fan (2009) investiga la traducción de los nombres gastronómicos bajo la teoría “the Interpretive Theory of Translation” establecida por Seleskovitch. Considera que los traductores deberían ser flexibles para realizar ajustes adecuados en función de los nombres reales de la comida, que deberían intentar transmitir el elemento artístico en la nomenclatura original lo más cerca posible, si es necesario, con notas explicativas.

Además, Tian (2013) investiga las estrategias de interpretación de la nomenclatura gastronómica. Wang (2008) incluso investiga la intraducibilidad de los nombres de la gastronomía china.

Entre los trabajos que tratan de la traducción chino-español, Zhou (2014) investiga la compensación de las pérdidas en la traducción chino-español de los nombres de los platos chinos, y argumenta que “al compensar las pérdidas en la traducción de los nombres de los platos chinos, el traductor tiene que esforzarse dentro de lo posible por transmitir a los lectores de la lengua terminal la totalidad de los efectos de la lengua original” (p. 18).

El trabajo de Huang (2007), por otro lado, está concentrado en las estrategias de domesticación y la extranjerización de la traducción gastronómica chino-español según la tipología textual. Ella considera que la tipología textual orienta la aplicación de dichas estrategias.

Cai (2017) pone en énfasis la importancia de transmitir la información descriptiva y cultural de los nombres de platos chinos bajo el marco de las teorías funcionalista y transcultural.

Wu (2019) investiga la traducción de los referentes culturales de la comida china en las cartas de restaurantes chinos localizados en España a través del análisis de las técnicas de traducción.

Con todo lo anterior, podemos llegar a la conclusión de que la traducción de la nomenclatura gastronómica china tiene mucha complejidad y riqueza, y merece la pena ser investigada a fondo. De hecho, hasta ahora, dicha traducción todavía es un tema de discusión entre los investigadores. No hay una resolución uniforme en el mundo académico, al contrario, todavía se encuentra cierto nivel de desorden en los trabajos.

3.3.2 La transcripción del chino

“The sum of human wisdom is not contained in any one language, and no single language is capable of expressing all forms and degrees of human comprehension” (Pound, 2010, p. 34).

El poeta Ezra Pound afirma la limitación natural abarcada en todos los idiomas, lo cual se refleja enormemente en la traductología. Desde nuestro punto de vista, nuestra disciplina se desarrolla precisamente debido a la necesidad de expandir esta comprensión humana, para que se llegue a más gente con diferentes lenguas maternas y distintos orígenes culturales.

En muchos casos, no es suficiente realizar la traducción solo con la aplicación de la lengua meta. Ahí es donde se introduce la aplicación de la técnica de traducción: el préstamo.

En nuestro tema de investigación, el uso del préstamo aparece en la transcripción estándar del chino: el pinyin. Li (2019) apoya mucho la utilización del pinyin en la traducción gastronómica de China. A pesar de que esta técnica ha sido bastante ignorada en la traducción de menús actualmente, la autora enfatiza las ventajas relacionadas:

Intralingual translation using Pinyin is a communicative tool that deserves greater consideration, particularly by Chinese restaurateurs and the county's tourist sector as a whole, because Pinyin is a gateway to the Chinese language for millions of learners (p.17).

A continuación, vemos la presentación breve del pinyin, así como un ejemplo de la coexistencia de distintos tipos de transcripción del chino en la nomenclatura gastronómica en la actualidad.

Se afirma que el pinyin tiene varias ventajas en comparación con otros sistemas de transcripción del chino en el libro *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino* (Casas-Tost, Fustegueres i Rosich, Xianghong, Rovira-Esteva, & y Vargas-Urpi, 2015) escrito por el Grupo de Investigación en Traducción del chino al catalán y al

castellano (TXICC).

En primer lugar, el pinyin no expone sesgo en el sentido de que no está adaptado a la pronunciación de otra lengua tal como el inglés. El sistema Wade-Giles y el sistema Yale están adaptados a la pronunciación inglesa. En segundo lugar, dicho sistema permite el uso flexible de la indicación de los tonos con diacríticos. Los usuarios pueden mantener u omitir los tonos según sus necesidades. En el caso de las cartas de los restaurantes, por ejemplo, se podría considerar que los tonos parezcan menos importantes por las circunstancias. Por último, “el pinyin es el sistema empleado universalmente en la enseñanza del chino estándar moderno y uno de los métodos más extendidos en relación con las tecnologías de la información y la comunicación” (Casas-Tost et al., 2015, p. 18).

Además, las autoras mencionan que el pinyin no solo ha sido aceptado como sistema estándar de transcripción del chino por la ONU en la década de 1970, sino también por la Organización Internacional para la Normalización¹² desde 1982. En otras palabras, en la actualidad, “[...] la hegemonía del pinyin a nivel mundial es total” (Casas-Tost et al., 2015, p. 18).

Sin embargo, la coexistencia de distintos tipos de transcripción del chino todavía permanece hoy en día debido a las circunstancias históricas. Tomamos el nombre de un plato muy común y corriente en los restaurantes chinos en los estados unidos *General Tso's Chicken* (左宗棠鸡) como ejemplo. *General Tso* (literalmente: 左将军) se refiere a un general de la Dinastía Qing, y *Tso* (左) consiste en el apellido del funcionario. El pinyin de este carácter chino se escribe como “Zuo”, mientras que “Tso” es la transcripción del sistema Wade-Giles, que se utiliza para la romanización de los nombres propios en Taiwán. Como dicho plato fue creado en Taiwán, no nos extraña la popularización de esta transcripción. Incluso en la presentación de este plato en Baidu Baike, la enciclopedia en línea elaborado en China, se adopta la traducción de inglés

¹² Gracias a la norma ISO 7098 -Information and documentation- Romanization of Chinese.

como *General Tso's Chicken*¹³. En esta tesis, estamos de acuerdo con lo que recomiendan Casas-Tost et al. (2015), “cuando transcriban el chino al español, se debe optar siempre por el pinyin, a no ser que existan otras formas ya arraigadas en español” (p. 21).

Por lo tanto, el pinyin desempeña un papel imprescindible en la traducción de los nombres de platos chinos. Nos ayudaría mucho al traducir los culturemas difíciles, y constituye un punto de acceso de la cultura china para el mundo.

Resumen del capítulo

En este capítulo, hemos descrito el papel significativo de la traducción en el ámbito gastronómico. La traducción gastronómica, siendo un tipo de traducción especializada, aunque todavía no ocupa un lugar central en la disciplina traductológica, merece la atención de los académicos. Específicamente, la traducción de menús, en la cual enfocamos el siguiente análisis y cuya influencia en los negocios de los restaurantes es notable. Así hemos visto la necesidad de traducción profesional de menús y unos ejemplos actuales sobre dicho servicio en empresas de traducción.

Además, hemos repasado algunos estudios académicos sobre la traducción de la nomenclatura gastronómica china. Asimismo, hemos presentado la transcripción del chino, pinyin, como un elemento importante de la traducción de menús chinos. A continuación, entraremos en la segunda parte de la tesis, el estudio descriptivo del corpus paralelo bilingüe de platos chinos.

¹³ Véase en <https://baike.baidu.com/item/%E5%B7%A6%E5%AE%97%E6%A3%A0%E9%B8%A1>.

PARTE II.
ESTUDIO DESCRIPTIVO DEL CORPUS
PARALELO BILINGÜE DE PLATOS CHINOS

CAPÍTULO 4
METODOLOGÍA

CAPÍTULO 4 METODOLOGÍA

En este capítulo, primero describimos la metodología que seguimos a fin de llevar a cabo esta investigación. Específicamente, presentamos los objetivos, las hipótesis, así como los pasos concretos de la investigación. En segundo lugar, describimos el corpus paralelo bilingüe que empleamos en los siguientes análisis, junto con el proceso de su elaboración. Después, detallamos las cuestiones preliminares sobre el corpus, que abarcan los errores ortográficos, los errores gramaticales, la diversidad de traducciones, la mezcla con otra lengua y los ingredientes, condimentos y recipientes de plato que no existen en castellano. Por último, presentamos el instrumento de clasificación del corpus que aplicaremos en los siguientes análisis cualitativo y cuantitativo.

4.1 Metodología del estudio

Para empezar, describiremos la metodología de este trabajo. En concreto, presentaremos los objetivos, las hipótesis, así como los pasos concretos del estudio.

4.1.1 Objetivos

El objetivo general de esta investigación consiste en sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español teniendo en cuenta los componentes culturales. A fin de conseguir alcanzar este objetivo general, establecemos cuatro preguntas de investigación:

- 1) ¿Cómo se denomina la gastronomía china y qué características presenta la nomenclatura de los platos chinos?
- 2) ¿Cómo se tratan los culturemas en la nomenclatura de la gastronomía china?
- 3) ¿Qué técnicas de traducción se observan en la traducción de la nomenclatura gastronómica china al español?

- 4) ¿Cómo se podría sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español?

A partir de estas preguntas de investigación, se forman los siguientes objetivos específicos:

- 1) Analizar las características de la nomenclatura de los platos chinos.
- 2) Analizar los culturemas en la nomenclatura de la gastronomía china.
- 3) Analizar las técnicas de traducción observadas en la traducción de la nomenclatura gastronómica china al español.
- 4) Sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español.
- 5) Elaborar un glosario de traducciones recomendadas para la traducción de platos chino al español.

4.1.2 Hipótesis

A continuación, describimos las hipótesis de este trabajo con relación a los objetivos arriba mencionados:

- 1) La nomenclatura de la gastronomía china tiene fórmulas que se podrían sistematizar.
- 2) La sistematización de la nomenclatura de platos chinos sería útil para la traducción de los platos del chino al español.
- 3) Los nombres de platos con sentido figurado presentan más dificultades en la traducción que los nombres de platos en sentido literal.
- 4) En la traducción de platos chinos al español la técnica predominante es la traducción literal.

4.1.3 Pasos

Para llevar a cabo la investigación, analizaremos un corpus paralelo bilingüe de chino-español, que hemos elaborado con menús auténticos de restaurantes chinos en Barcelona. Presentaremos dicho corpus en detalle en el siguiente apartado 4.2 *Descripción del corpus paralelo bilingüe*. En este apartado, describimos los pasos concretos del análisis, que se detallan a continuación:

- 1) Se ha recopilado un corpus de menús auténticos. (Véase la descripción del corpus en el apartado 4.2 *Descripción del corpus paralelo bilingüe*)
- 2) Se han agrupado los nombres de platos según las fórmulas de la nomenclatura propuestas, que se describen en el apartado 7.1.1 *Fórmulas de nomenclatura de la gastronomía china*.
- 3) Se ha realizado un análisis detallado de los nombres de los platos. Se ha comentado el significado, la elaboración del plato, la procedencia, la fama del plato, así como otras cuestiones interesantes para la investigación.
- 4) Se han comentado las traducciones encontradas en el corpus.
- 5) Se han identificado las técnicas de traducción observadas en cada subgrupo.
- 6) Se ha realizado una traducción recomendada, siguiendo los criterios que se presentan en el capítulo 5 *Análisis cualitativo del corpus*.
- 7) Se han analizado las técnicas de traducción de cada subgrupo cuantitativamente.
- 8) A través de los dos análisis de las traducciones, se han analizado las estrategias y técnicas de traducción de cada subgrupo.

9) En el capítulo 7.2 *Propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal*, se propone una sistematización de traducción de la nomenclatura de platos con sentido literal de la gastronomía china del chino al español.

4.2 Descripción del corpus paralelo bilingüe

En este apartado describimos detalladamente el corpus paralelo de chino-español que hemos elaborado.

El corpus que utilizamos en esta investigación es una recopilación de menús auténticos bilingües chino-español de restaurantes chinos en Barcelona. Entre ellos se encuentran menús físicos y menús digitales obtenidos desde la aplicación de móvil, que se llama RICEPO¹⁴.

RICEPO consiste en una plataforma digital grande de pedidos y entrega de comida china en los países extranjeros. Fundada en Silicon Valley, los Estados Unidos en 2013, RICEPO ya está disponible en unas cuarenta ciudades del mundo, Barcelona, Londres y París incluidas. En RICEPO, se ofrecen servicios de los restaurantes chinos auténticos de la localidad.

A continuación, se detalla la elaboración de dicho corpus en los siguientes pasos.

En primer lugar, se han sacado fotos de los menús físicos y las capturas de pantalla de los menús digitales de RICEPO. Después, se han digitalizado estas fotos a través de la herramienta de reconocimiento óptico de caracteres (OCR en inglés): CamScanner. Asimismo, se han convertido los resultados a formato Word.

¹⁴ Los menús digitales recogido desde esta aplicación de móvil fueron del agosto de 2020. En el agosto de 2021, se ha actualizado con otro nombre "RICE".

豉汁蒸排骨	4.50
萝卜焖牛腩	4.50
虎皮凤爪	4.50
姜葱牛百叶	4.50
COSTILLAS AI VAPOR EN SALSA DE FRIJOLES NEGROS	4.50
FALDA DE TERNERA GUISADA CON RABANO	4.50
PATITES DE POLLO ESTOFADO	4.50
TRIPAS DE TERNERA CON JENGIBRE	4.50

Figura 4.1 Un ejemplo de captura de pantalla de un menú en la aplicación RICEPO



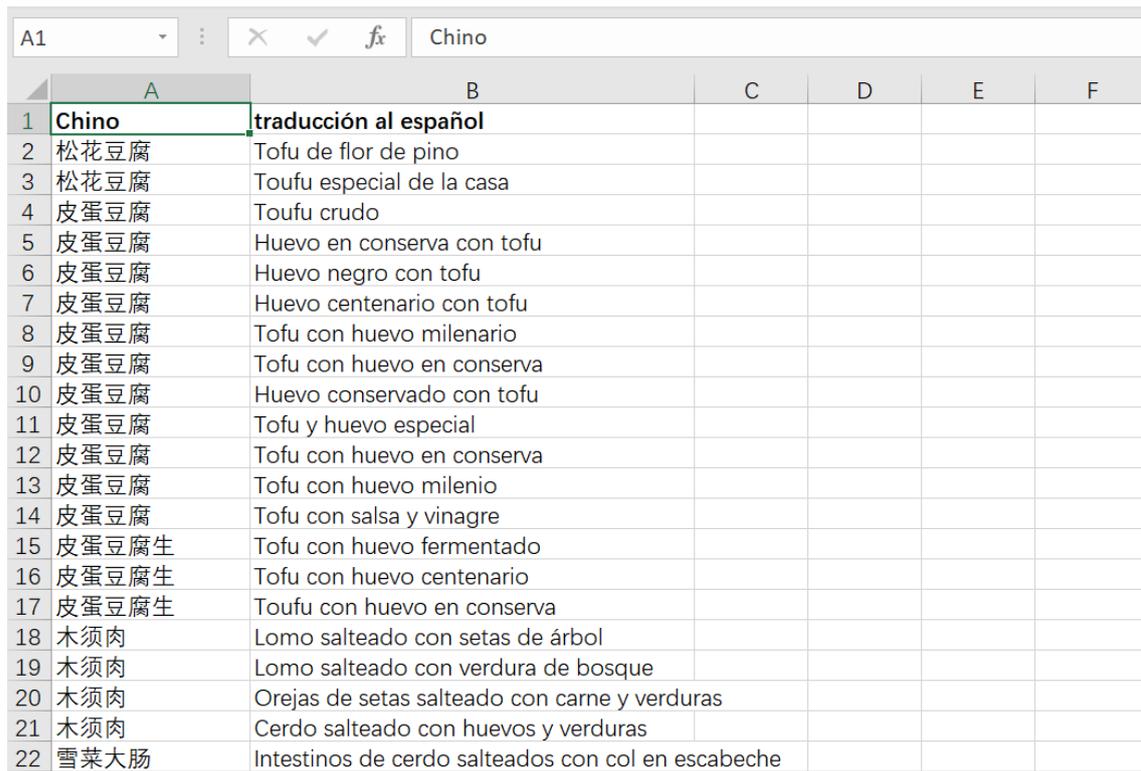
Figura 4.2 CamScanner Logo. Extraído de «CamScanner New Logo» de Crewroe, *Wikimedia Commons*. Licencia CC By 2.0



Figura 4.3 Ejemplo de captura de pantalla de la OCR

En segundo lugar, se han limpiado y corregido los resultados del documento Word comparándolo con los menús originales. Consiste en un paso importante porque en los resultados iniciales de la herramienta de OCR se encuentran muchos errores ortográficos. Además, se necesita quitar los precios de los platos de los menús.

Capítulo 4 Metodología



	A	B	C	D	E	F
1	Chino	traducción al español				
2	松花豆腐	Tofu de flor de pino				
3	松花豆腐	Tofu especial de la casa				
4	皮蛋豆腐	Tofu crudo				
5	皮蛋豆腐	Huevo en conserva con tofu				
6	皮蛋豆腐	Huevo negro con tofu				
7	皮蛋豆腐	Huevo centenario con tofu				
8	皮蛋豆腐	Tofu con huevo milenario				
9	皮蛋豆腐	Tofu con huevo en conserva				
10	皮蛋豆腐	Huevo conservado con tofu				
11	皮蛋豆腐	Tofu y huevo especial				
12	皮蛋豆腐	Tofu con huevo en conserva				
13	皮蛋豆腐	Tofu con huevo milenio				
14	皮蛋豆腐	Tofu con salsa y vinagre				
15	皮蛋豆腐生	Tofu con huevo fermentado				
16	皮蛋豆腐生	Tofu con huevo centenario				
17	皮蛋豆腐生	Tofu con huevo en conserva				
18	木须肉	Lomo salteado con setas de árbol				
19	木须肉	Lomo salteado con verdura de bosque				
20	木须肉	Orejas de setas salteado con carne y verduras				
21	木须肉	Cerdo salteado con huevos y verduras				
22	雪菜大肠	Intestinos de cerdo salteados con col en escabeche				

Figura 4.4 Captura de pantalla de la lista de platos en Excel

En tercer lugar, se han separado los nombres originales en chino de las traducciones en español, y se han pasado al documento Excel a fin de prepararlos para la alineación, dado que los documentos Excel favorecen al proceso de alineación más que los documentos Word.

En cuarto lugar, se ha realizado la alineación mediante la función “Livedocs” del programa de traducción asistida MemoQ, y se ha extraído en formato TMX para emplear el programa de corpus Sketch Engine. Si bien, finalmente, se ha descartado el empleo de Sketch Engine para el análisis de los nombres de los platos porque los datos proporcionados no servían para el análisis que queríamos hacer, pues eran más de tipo cualitativo.

Al final, se ha elaborado un corpus paralelo bilingüe de chino-español que contiene 602 platos en total. Véase el listado de los 602 platos en el anexo.

4.3 Cuestiones preliminares sobre las traducciones del corpus

Como nuestro corpus se elabora con menús auténticos de restaurantes chinos ubicados en Barcelona, se encuentran errores reales en sus traducciones en español. Creemos que dichas traducciones utilizadas en el mercado tienen unas funciones específicas, en las que la exactitud del escrito no juega un papel principal, aunque la consideramos importante. En este apartado, contaremos varios tipos de cuestiones detectadas en el corpus, que abarcan errores ortográficos, errores gramaticales, diversidad de traducciones y la mezcla con otra lengua (aparte del español). No obstante, nos resulta de interés especial la presentación de los materiales lingüísticos auténticos en el ámbito gastronómico en la vida real.

4.3.1 Errores ortográficos

Se encuentran numerosos errores tipográficos en el corpus, concretamente, la falta de tildes, el uso incorrecto de mayúsculas y minúsculas, las palabras mal escritas, el uso incorrecto de puntuación y la falta de espacio. Son errores que no afectan a la comprensión, pero suponen una mala experiencia de lectura. En esta tesis se han corregido estos errores ortográficos para facilitar el análisis del corpus.

En este apartado, no entraremos en muchos detalles ni iremos a analizar las traducciones concretas (las traducciones se analizarán en el capítulo 5 *Análisis cualitativo del corpus*). A continuación, demostraremos unos ejemplos para ilustrar este fenómeno.

a. Falta de tildes

La falta de tildes resulta muy corriente en los menús reales a causa del teclado utilizado.

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Palabras con errores corregidos	Traducción del corpus auténtico con tildes corregidas
松仁玉米	Maiz con pinones	Maíz, piñones	Maíz con piñones
蒜蓉西兰花	Brocoli con ajo	Brócoli	Brócoli con ajo
干煸豆角	Judias verdes salteado	Judías	Judías verdes salteadas
四喜丸子	Albondigas Sixi	Albóndigas	Albóndigas Sixi
干煸腰花	Rinon de cerdo salteado Picante	Riñón	Riñón de cerdo picante salteado

Tabla 4.1 Ejemplos de falta de tildes

b. Uso incorrecto de mayúscula y minúscula

También resulta frecuente el uso informal de las mayúsculas y minúsculas en los textos. A veces se encuentra una palabra en todas letras mayúsculas, mientras que el resto de las palabras son minúsculas. A veces se ponen todas las letras de un nombre en mayúsculas. Como demuestra la siguiente tabla:

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Traducción de los corpus auténticos con mayúsculas y minúsculas corregidas
凉拌贡菜	Ensalada de GONCAI verdura	Ensalada de goncai verdura
烧麦	SHAOMAI	Shaomai
铁板豆腐	Tofu Japons Sobre Chisporrotear Plato De Hierro	Tofu Japones chisporroteante sobre plato de hierro

Tabla 4.2 Ejemplos de uso incorrecto de mayúscula y minúscula

c. Palabras mal escritas

Se encuentran palabras mal escritas en las traducciones en español, así como en los nombres chinos originales.

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Palabras con errores	Traducción del corpus auténtico con errores ortográficos corregidos
油焖笋	Brotes de bamba estofados	bamba	Brotes de bambú estofados
干炸肉段	Secion de carne frita	Secion	Sección de carne frita
蔬菜炒面	Fideo frio con varaduras	varaduras frio	Fideo frío con verduras
香菇小白菜	col china con setas SHITAKE	SHITAKE	Col china con setas Shiitake

Capítulo 4 Metodología

大葱炒鸡蛋	Hneovfritos con csbolla	csbolla Hneovfritos	Huevos fritos con cebolla
双冬鸡	Pollo con cetras y bambu	cetras bambu	Pollo con setas y bambú
桔子鸭	Pato con salsa de naranja	桔子	橘子鸭
糖醋里脊	Lomo con salsa agridulce	脊	糖醋里脊

Tabla 4.3 Ejemplos de palabras mal escritas

d. Falta de espacios

También se ve muchos ejemplos de la falta de espacios.

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Traducción del corpus auténtico con espacios añadidos
肉炒木耳	Carne cocido conbongo	Carne cocida con hongo
大葱炒鸡蛋	Hneovfritos con csbolla	Huevos fritos con cebolla
干锅大肠	Intestino cerdo ala olla	Intestino cerdo a la olla
椒盐玉米	Maíz a ala sal y pimienta	Maíz a la sal y pimienta

Tabla 4.4 Ejemplos de falta de espacios

e. Uso incorrecto de puntuación

Por último, se encuentra el uso incorrecto de puntuaciones en el corpus. Se ponen guiones o dobles comillas en una palabra, que en la mayoría de los casos se trata de un préstamo del pinyin o una transcripción de topónimo (o antropónimo).

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Puntuaciones erróneas	Traducción del corpus auténtico con la puntuación corregida
鱼香肉丝盖饭	"Gaifan" cerdo marinero	"Gaifan"	Gaifan cerdo marinero
卤香干	Tou-Fu cocido	Tou-Fu	Tofu cocido
温州鱼丸汤	Sopa de pescado de wen-zhou	wen-zhou	Sopa de pescado de Wenzhou

Tabla 4.5 Ejemplos de uso incorrecto de puntuación

4.3.2 Errores gramaticales

Por otra parte, se encuentran bastantes errores gramaticales en el corpus. Los más corrientes consisten, sobre todo, en la mala concordancia de género y número. Además, se observan casos de la falta de preposiciones con mucha frecuencia. Como demuestran las siguientes tablas.

a. Mala concordancia de género

La mala concordancia de género se observa muy frecuentemente. Normalmente, se basa en las formas de pasado participio de los verbos de las técnicas culinarias.

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Traducción al español con errores corregidos
肉炒木耳	Carne cocido conbongo	Carne cocida con hongo
葱爆大肠	Tripas de cerdo salteado con cebolleta	Tripas de cerdo salteadas con cebolleta

Tabla 4.6 Ejemplos de mala concordancia de género

b. Mala concordancia de número

La mala concordancia de número también se encuentra con mucha frecuencia.

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Traducción al español con errores corregidos
大葱炒鸡蛋	Hneovfritos con esbolla	Huevos fritos con cebolla
梅菜炒饭	Arroz fritos con verdura mei cai	Arroz frito con verdura mei cai
西芹鱿鱼	<u>Calamar fritos</u> con apio	<u>Calamares fritos</u> con apio
椒盐排骨	Costilla de cerdo con sal y <u>pimientas</u>	Costilla de cerdo con sal y <u>pimienta</u>

Tabla 4.7 Ejemplos de mala concordancia de número

c. Falta de preposiciones

A menudo, se omite la preposición “con” en las traducciones.

Chino	Traducción al español con errores ortográficos	Traducción al español con errores corregidos
蚝油牛肉	Tenera salsa de ostras	Tenera <u>con</u> salsa de ostras
椒盐鸭头	Cabeza de pato pimienta y sal	Cabeza de pato <u>con</u> pimienta y sal

Tabla 4.8 Ejemplos de falta de preposiciones

4.3.3 Diversidad de traducciones

En el corpus paralelo chino-español, se encuentra una gran diversidad de traducciones al español del mismo plato chino, dado que muchos de los mismos platos se ofrecen en varios restaurantes chinos. Hemos encontrado platos que tienen dos traducciones, incluso existen platos para los que hemos identificado hasta dieciséis traducciones distintas de un mismo plato.

También cabe señalar que un plato a veces puede tener distintos nombres originales en chino. Según Chen (2001), las causas pueden residir en las maneras múltiples de llamar a un ingrediente en distintas regiones de China, las costumbres de denominación según las regiones, los dialectos, entre otras.

A continuación, se indican unos ejemplos representativos para demostrar la diversidad de la traducción de los platos chinos en el mercado real.

	Chino	Traducciones al español	
1.		Gambas a la sal y pimienta	
2.		Gambas con pimienta y sal	
3.			
4.		Gambas con sal y pimenta	
5.		Gambas con sal y pimienta	
6.		椒盐虾	Gambas con sal y pimientas
7.		椒盐虾仁	Gambas con sal y Pimientas
8.			Langostino al sal y pimienta
9.			Langostino salcon neapicis y salsa de tomate
10.			langostinos a la sal y pimienta
11.			Langostinos con sal y pimienta

Tabla 4.9 Once variantes de la traducción de jiaoyan xia(ren) (椒盐虾, 椒盐虾仁)

Hay dos versiones del nombre chino de este plato, que apenas se diferencian por un carácter. En cambio, se encuentran once versiones de traducciones reales. También se observan muchos errores ortográficos y gramaticales.

	Chino	Traducciones al español
1.	水煮牛肉	Ternera cocinada al estilo Sichuan
2.		Ternera hervido picante
3.		Ternera hervido con picante
4.		Ternera en sopa picante
5.		Ternera en caldo picante al estilo de Sichuan
6.		Ternera con sopa picante
7.		Ternera cocinada picante
8.		Ternera cocida picante
9.		Sopa ternera picante
10.		Sopa ternera picante
11.		Sopa de ternera picante
12.		Sopa de filetes de ternera picante
13.		Rebanadas de carne en aceite de chile
14.		Carne hervida
15.		Carne de ternera hervida picante

Tabla 4.10 Quince variantes de la traducción de *shuizhu niurou* (水煮牛肉)

Este plato *shuizhu niurou* (水煮牛肉) es un plato de ternera muy reconocido del estilo Sichuan, que es bastante corriente en los restaurantes chinos en Barcelona. En este caso, se encuentran quince formas de traducciones.

	Chino	Traducciones al español
1.	鱼香肉丝	Carne picada con aroma de mar
2.		Carne de cerdo con sabor pescado
3.		Carne de cerdo estilo yu-xiang
4.		Carne de cerdo salteado con salsa Yuxiang
5.		Carne picada con aroma de pescado
6.		Cerdo con aroma de pescado
7.		Cerdo con sabor a pescado
8.		Cerdo marinero
9.		Cerdo picante sabor pescado
10.		Lomo de cerdo estilo Yu Xiang
11.		Lomo de cerdo picante Yu Xiang
12.		Lomo saltado YU-XIANG
13.		Lomo Yuxiang
14.		salteado de lomo picante
15.		Tiras de cerdo salteadas con salsa Yu Xiang
16.		Tiras de cerdo Yuxiang
17.		Yuxiang Cerdo Desmenuzado

Tabla 4.11 Diecisiete variantes de la traducción de yuxiang rousi (鱼香肉丝)

Capítulo 4 Metodología

El presente plato *Yuxiang rousi* (鱼香肉丝) consiste en otro plato corriente entre los restaurantes chinos. Según la tabla arriba, las diecisiete traducciones nos demuestran la diversidad de las traducciones reales, aunque algunas se alejan bastante del significado original.

	Chino	Traducciones al español
1.	干锅花菜	Coliflor ala olla
2.		Coliflor a la cacerola china
3.		Coliflor a la olla
4.		Coliflor en cazuela calentada al fuego picante
5.		Coliflor seca
6.		Coliflores picante a la cazuela
7.		Dry pot coliflor
8.		Estofado de coliflor
9.		Estofado seco de coliflor
10.		Fondue china de coliflor
11.		Fondue china de coliflor
12.		La coliflor olla seca

Tabla 4.12 Doce variantes de la traducción de *ganguo huacai* (干锅花菜)

Ponemos un ejemplo de plato cuyo nombre incluye el recipiente del plato: *ganguo* (干锅, ‘cazuela seca’), que es un tipo de olla de metal con dos asas de cacerola redondas. Se trata de un tipo de plato típico de la gastronomía de la provincia de Sichuan. Existen

diversas maneras de interpretar esta especialidad regional en nuestro corpus: “a la olla”, “a la cacerola”, “en cazuela”, “a la cazuela”, “dry pot”, “estofado”, “fondue china” y “olla seca”.

4.3.4 Mezcla con otra lengua

La última cuestión del corpus consiste en la mezcla de lenguas en las traducciones en español. Nos encontramos palabras en inglés, catalán, e incluso la transliteración del japonés. Generalmente, dichos casos ocurren en las traducciones de los ingredientes que no existen en castellano. Se muestran en la siguiente tabla:

	Chino	Traducciones al español	Palabra de otra lengua
1.	煎韭菜饺	<u>Dumpling</u> de cebollina china frito	Dumpling (inglés)
2.	干锅肥肠	<u>Dry pot</u> intestino de cerdo	Dry pot (inglés)
3.	凉拌金针菇	Ensalada de setas <u>Enoki</u>	Enoki (transliteración del japonés)
4.	盐水毛豆	<u>Edamame</u>	Edamame (transliteración del japonés)

Tabla 4.13 Ejemplos de traducciones con palabras de otra lengua

4.3.5 Ingredientes, condimentos y recipientes que no existen en España

Debido a la diferencia gastronómica entre China (en sentido más general, Asia) y España, se encuentran una gran cantidad de ingredientes, condimentos y recipientes en los nombres de platos chinos que no tienen equivalencias en castellano. Este problema terminológico constituye una de las causas más importantes de la dificultad en la

traducción chino-español. Como afirma Paradowski (2018), los traductores tendrían que familiarizarse con “el conocimiento enciclopédico de la fauna y la flora” (p. 55) para tratar la traducción de la terminología culinaria.

En nuestro corpus tenemos numerosos ingredientes que no existen en España, así como varios condimentos y recipientes culinarios. En este apartado, presentamos estos culturemas gastronómicos característicos de China que hemos encontrado en el corpus con una descripción aproximada obtenida principalmente a partir de artículos de Wikipedia, que no representan un equivalente traductor exacto, puesto que la traducción dependerá del contexto. Recomendamos a los lectores interesados en estos ingredientes que consulten en Internet fotos de dichos ingredientes para conocerlos mejor. En la tesis no se incluyen fotos para evitar problemas de derechos de autor.

En primer lugar, en la categoría de las verduras y legumbres se hallan:

Xuecai (雪菜): un tipo de verdura que se suele preparar en escabeche.

Youcai (油菜): una variedad de la col china pequeña.

Suancai (酸菜): un tipo de verdura fermentada de china, que normalmente se trata de las hojas de mostaza.

Kongxincai (空心菜): un tipo de verdura propia del Sur de china, que se caracteriza y se denomina por su tallo vacío.

Maodou (毛豆): un tipo de soja verde.

Sun (笋): brotes de bambú.

Dabaicai (大白菜): la col china, que es grande.

Luobo (萝卜): un tipo de rábano blanco, grueso y largo del origen asiático.

Jiucai (韭菜): un tipo de verdura verde originada en Asia, cuya apariencia es semejante a los cebollinos. Tienen las hojas en forma de cintas delgadas.

Capítulo 4 Metodología

Meicai (梅菜): un tipo de alimento seco elaborado con verduras, que se elabora a través de varios procesos de secado, cocido al vapor y salado.

Haidai (海带): un tipo de alga grande comestible que se come mucho en China.

Xiangyu (香芋): un tipo de tubérculo comestible que se conoce como “taro” en España. Se caracteriza por su color de lila.

En cuanto a las setas, encontramos las siguientes especies:

Xianggu (香菇): un tipo de seta redonda comestible de color de marrón oscuro del origen asiático.

Jinzhengu (金针菇): una especie de seta alargada de color blanco.

Chashugu (茶树菇): una especie de seta alargada de color marrón.

Mu'er (木耳): una especie de seta negra que crece en los troncos.

Además, se encuentran otros tipos de ingredientes, tales como:

Xiaolongxia (小龙虾): los cangrejos de río.

Danpi (淡皮): un producto seco hecho de un tipo de crustáceo pequeño que tiene la apariencia parecida a las gambas.

Haizhe (海蜇): un tipo de medusa comestible.

Yuwan (鱼丸): un tipo de albóndigas hechas de pescado picado.

Yubing (鱼饼): un tipo de pastel hecho de pescado picado.

Chashao (叉烧): un tipo de asado de cerdo adobado en salsa dulce, que consiste en la comida típica de la cocina cantonesa.

Pidan (皮蛋)/ *songhuadan* (松花蛋): un tipo de huevos conservados especial de China, que se denominan como “huevo centenario” o “huevo milenario”.

Doufu (豆腐): tofu.

Capítulo 4 Metodología

Gandoufu (干豆腐) o *doufuan* (豆腐干): un producto de soja que se conoce como “tofu seco” o “tofu ahumado”.

Yaxue (鸭血): la sangre cocida de pato.

Aparte de los ingredientes, en el corpus también se encuentran varios condimentos típicos de China:

Duojiao (剁椒): una especie de guindillas picantes picadas.

Lushui (卤水): un tipo de condimento líquido compuesto hecho de una variedad de especias.

Hongyou (红油): un tipo de condimento elaborado principalmente con una especie de guindillas, la pimienta de Sichuan y el aceite.

Paojiao (泡椒): una especie de guindillas fermentadas.

En cuanto a los recipientes de plato, en el corpus se hallan:

Ganguo (干锅): un tipo de cazuela metal.

Bao (煲): un tipo de cazuela hecha de barro.

Tieban (铁板): un tipo de utensilio de cocina en forma de la plancha de hierro.

Por último, presentamos los alimentos básicos que se encuentran en nuestro corpus:

Niangao (年糕): un alimento elaborado con arroz o arroz glutinoso, que es típico del Sur de China.

Fengan (粉干): un tipo de fideos largos secos hechos de arroz.

Fensi (粉丝): un tipo de fideos finos y largos, que normalmente están hechos del almidón de moniato o soja verde, etc.

Mixian (米线): un tipo de fideos hechos de arroz.

Mifen (米粉): un tipo de fideos hechos de arroz.

Capítulo 4 Metodología

Niuhe (牛河) / *hefen* (河粉): un tipo de tallarines hechos de arroz.

Lapi (拉皮) / *da lapier* (大拉皮儿): un tipo de tallarines anchos y transparentes, que normalmente se elaboran con almidón de patata, batata o de legumbres.

Mantou (馒头): un tipo de panecillos o bollos hechos de harina y cocinados al vapor.

Bao (包) o *baozi* (包子): un tipo de alimento cocinado al vapor, que se forma con los rellenos envueltos con una pieza de masa de harina fermentada.

Xiaolongbao (小笼包): una variante de *bao* (包) más pequeñas.

Changfen (肠粉): un tipo de comida en forma de rollos con rellenos, que se hace con arroz y se cocina al vapor.

Jiaozi (饺子) o *shuijiao* (水饺): un tipo de empanadillas hervidas típicas de China.

Guotie (锅贴): un tipo de empanadillas parecidos a *jiaozi* (饺子), que se cocinan a la plancha y con agua (se presentará en detalle en el capítulo 5 *Análisis cualitativo del corpus*).

Huntun (馄饨): una variedad de *jiaozi* (饺子), que se come en sopa.

Resumen del apartado

Hemos descrito las cuestiones preliminares de nuestro corpus. Ha sido una sorpresa observar tantos errores ortográficos y gramaticales que estaban en los menús reales de los restaurantes. Sin duda, no pueden ser ignoradas las consecuencias de dichas incorrecciones.

También nos ha sorprendido la gran variedad de traducciones. Esto significa que todavía no existen nombres estándares para los nombres de platos chinos en español.

Asimismo, la intervención de idiomas en las traducciones nos señala la dificultad y complejidad de la traducción gastronómica entre el chino y el español cuando no se encuentran equivalencias. En el mercado gastronómico, se acojen palabras de otros

idiomas para enfrentar este problema. Posiblemente, cuando dichas traducciones “alternativas” se vuelvan cada vez más familiares a los clientes, se formaría una costumbre en la traducción de menús.

Finalmente, a través de demostrar los ingredientes, condimentos y recipientes culinarios particulares de la gastronomía china que se encuentran en el corpus, podemos observar explícitamente el reto terminológico en la traducción gastronómica entre el chino y el castellano.

Este primer análisis preliminar del corpus ha puesto en cuestión una de nuestras hipótesis antes de empezar la tesis: “Los nombres de platos con sentido figurado presentan más dificultades en la traducción que los nombres de platos en sentido literal”, puesto que hemos visto que los nombres de platos en sentido literal también presentan muchas dificultades. En el análisis detallado del capítulo 5 *Análisis cualitativo del corpus* profundizaremos más en estas complicaciones.

4.4 Instrumento de clasificación del corpus

A fin de llevar a cabo el análisis del corpus, necesitamos un instrumento de clasificación del corpus con el objetivo de agrupar los nombres de platos según las fórmulas de la nomenclatura con sentido literal. En el apartado 7.1.1 *Fórmulas de nomenclatura de la gastronomía china*, detallaremos las fórmulas de los nombres con sentido literal propuestas en esta tesis en base al marco teórico. Listamos en este apartado las fórmulas que hemos adaptado para clasificar el corpus. En el siguiente capítulo 5 *Análisis del corpus*, se encuentra el análisis que sigue este orden:

- 1) Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B
- 2) Fórmula: Condimentos + ingrediente
- 3) Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente
- 4) Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B

- 5) Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente
- 6) Fórmula: Sabor + ingrediente
- 7) Fórmula: Recipiente + ingrediente
 - a) Ingredientes + recipiente
 - b) Técnica culinaria + ingredientes + recipiente
 - c) Sabor+ ingredientes + recipiente
- 8) Fórmula: Antropónimo + ingrediente
 - a) Antropónimo + técnica culinaria + ingrediente
- 9) Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente
 - a) Topónimo + condimento + ingrediente
 - b) Topónimo + ingrediente
- 10) Fórmula: Color+ ingrediente
- 11) Fórmula: Textura+ ingrediente

Aparte de los nombres con sentido literal, también analizaremos los nombres con sentido figurado. Como no existen fórmulas para ellos, los agrupamos en el siguiente orden (esto también se explicará con detalle en el apartado *7.1.1 Fórmulas de nomenclatura de la gastronomía china*):

- 1) Nombres metafóricos
- 2) Nombres auspiciosos
- 3) Nombres con leyendas o cuentos históricos
- 4) Nombres con *chengyu*
- 5) Nombres con exageración

Resumen del capítulo

En este capítulo, hemos presentado la metodología del estudio, así como el corpus paralelo bilingüe elaborado que observaremos en los siguientes análisis. Además, hemos descrito las cuestiones preliminares sobre el corpus, con las que se demuestra el desorden presente en la traducción de menús auténticos, así como la complejidad de la traducción gastronómica. Finalmente, hemos expuesto el instrumento de clasificación del corpus que aplicaremos en los siguientes capítulos del análisis cualitativo y cuantitativo.

CAPÍTULO 5
ANÁLISIS CUALITATIVO DEL CORPUS

CAPÍTULO 5 ANÁLISIS CUALITATIVO DEL CORPUS

En este capítulo, se analizan las traducciones al español de 602 nombres de platos chinos que se encuentran en nuestro corpus bilingüe paralelo. Agrupamos los nombres en tres grupos: los nombres de plato con sentido literal, los nombres de platos con sentido figurado y los alimentos básicos. El análisis del presente capítulo sigue este orden. En cuanto a los nombres con sentido literal, los dividimos en grupos de once fórmulas que se muestran en el capítulo 7.1 *Sistematización de fórmulas para los nombres de platos chinos*, cuya clasificación es en sí misma una propuesta de la tesis.

En el caso de los platos que tienen varias versiones de traducción, y los que tienen diferentes nombres chinos, los analizamos en forma de fichas, donde se encuentran los nombres originales chinos, las traducciones al español y las técnicas de traducción que se observan. De esta manera, se podrá observar con claridad cómo se diferencian las traducciones entre los restaurantes chinos.

Asimismo, se incluye un análisis descriptivo en detalle y se propone una traducción recomendada de cada plato por parte de la autora. Cabe señalar que dichas propuestas no consisten en “traducciones normativas”, sino en las que se adapten a los criterios de la “traducción gastronómica funcional” que se extienden en el marco teórico del presente trabajo. Asimismo, las traducciones recomendadas han sido fruto de un proceso de sistematización que se plasma en el capítulo 7.2 *Propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal*.

A continuación, sintetizamos los criterios para elaborar las traducciones recomendadas en una lista:

- a) **Precisión lingüística:** las traducciones tienen que ser correctas, es decir, tienen que corresponder a los platos nombrados (en el caso de los nombres descriptivos).

- b) **Precisión culinaria/cultural:** en la medida de lo posible, si se trata del nombre de un plato en sentido literal, la traducción recomendada ayudará al cliente a conocer los ingredientes y la técnica culinaria con la finalidad de que pueda tener una idea precisa del plato antes de pedirlo. Esta traducción puede conllevar una adaptación puesto que para explicar el plato se tendrán que añadir elementos (por ejemplo, la técnica culinaria) que no estaban en el nombre original del plato. Los clientes chinos en general conocen las técnicas culinarias que se esconden detrás de los nombres chinos, pero los clientes españoles no. Por lo tanto, incluir las técnicas en la traducción de los nombres es un modo de dar a conocer la extensa cultura gastronómica china.

- c) **Apetecibilidad:** además de ser informativos, los menús también tienen una función apelativa, que consiste en atraer a los clientes (función de la traducción funcional). Por lo tanto, en la traducción de los menús también hay que mantener esta característica apetitosa. No se considera una traducción adecuada si esta causa la pérdida de apetito del cliente.

- d) **Exotismo:** el uso de pinyin en la traducción de la gastronomía china podría traer un toque exótico para los clientes extranjeros. También consiste en una buena estrategia de traducción cuando se trate de los nombres de platos artísticos y famosos, que contribuye a la divulgación y conocimiento de estos platos para dar a conocer la rica cultura gastronómica china.

- e) **Sistematización:** el proceso de sistematización elaborado en esta tesis nos ha servido para realizar las traducciones recomendadas.

5.1 Nombres de platos con un sentido literal

En este apartado analizamos los nombres con un sentido literal de los platos de nuestro corpus. Observamos doce fórmulas de nomenclatura en el corpus. Primero hablaremos

de la fórmula “Ingrediente A+ ingrediente B”. Seguidamente, hablaremos de la fórmula “Condimentos + ingrediente” y “Condimento + técnica culinaria + ingrediente”. A continuación, analizaremos la fórmula “Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B” y “Técnica culinaria + ingrediente”. La siguiente fórmula consiste en “Sabor + ingrediente”, donde incluye el sabor del plato en la nomenclatura. La séptima fórmula contiene los recipientes en los que se presenta. Después, analizaremos nombres de las fórmulas “Antropónimo + ingrediente” y “Topónimo + técnica culinaria + ingrediente”, donde se encuentran los antropónimos y topónimos. Con la décima fórmula analizaremos “Color+ ingrediente”, en el cual se presenta el color del plato. Por último, trataremos el de “Textura+ ingrediente”.

5.1.1 Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B

La primera fórmula de nombre consiste en “Ingrediente A+ ingrediente B”, es decir, está formada por dos ingredientes del plato en cuestión. Si se puede distinguir el ingrediente principal y secundario, normalmente, “A” se refiere al secundario y “B” al principal.

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	松花豆腐	Tofu de flor de pino	traducción errónea
2.	松花豆腐	Toufu especial de la casa	adaptación
3.	皮蛋豆腐	Toufu crudo	reducción
4.	皮蛋豆腐	Huevo en conserva con tofu	traducción literal
5.	皮蛋豆腐	Huevo negro con tofu	traducción literal, descripción
6.	皮蛋豆腐	Huevo centenario con tofu	traducción literal
7.	皮蛋豆腐	Tofu con huevo milenario	traducción literal
8.	皮蛋豆腐	Tofu con huevo en conserva	descripción

9.	皮蛋豆腐	Huevo conservado con tofu	descripción
10.	皮蛋豆腐	Tofu y huevo especial	traducción literal, generalización
11.	皮蛋豆腐	Tofu con huevo en conserva	descripción
12.	皮蛋豆腐	Tofu con huevo milenio	traducción literal
13.	皮蛋豆腐	Tofu con salsa y vinagre	reducción, amplificación
14.	皮蛋豆腐生	Tofu con huevo fermentado	descripción
15.	皮蛋豆腐生	Tofu con huevo centenario	traducción literal
16.	皮蛋豆腐生	Toufu con huevo en conserva	descripción

Tabla 5.1 Plato *Songhua doufu* (松花豆腐), *pidan doufu* (皮蛋豆腐) y *pidan doufu sheng* (皮蛋豆腐生)

Comentario de las traducciones:

En primer lugar, se encuentran tres nombres chinos de este plato en el corpus y dieciséis traducciones distintas. Las estructuras de los tres nombres chinos concretamente son las siguientes:

- a. 松花豆腐= 松花 (huevos centenario) +豆腐(tofu)
- b. 皮蛋豆腐= 皮蛋 (huevos centenario) +豆腐(tofu)
- c. 皮蛋豆腐生= 皮蛋 (huevos centenario) +豆腐(tofu) +生(crudo)

Como demuestran los ejemplos a. y b., *songhua* (松花) y *pidan* (皮蛋) son dos maneras de referirse a “los huevos centenarios”. El primer nombre completo se llama *songhuadan* (松花蛋), se omite el carácter *dan* (蛋, ‘huevos’) en el nombre del plato. En cuanto al ejemplo c., la parte añadida *sheng* (生, ‘crudo’) indica que es un plato frío hecho de ingredientes crudos (no hay proceso de cocción cuando se prepara este plato).

En lo que concierne a las traducciones, observamos que se encuentran varias maneras de traducir un solo ingrediente. Por ejemplo, “tofu” y “tofu” para referirse a *doufu* (豆腐). De hecho, consideramos que la palabra “tofu” consiste en la traducción estándar, ya que está registrada en la Real Academia Española.

Las traducciones del ingrediente *pidan* (皮蛋) resultan mucho más variadas: “flor de pino”, “huevo en conserva”, “huevo negro”, “huevo centenario”, “huevo milenario”, “huevo conservado”, “huevo especial”, “huevo milenio” y “huevo fermentado”.

Dentro de estas nueve traducciones, “flor de pino” y “huevo milenio” están mal hechas. La primera es la traducción literal de *songhua* (松花), que forma una metáfora en la denominación: se utiliza el “flor de pino” para describir la apariencia del huevo centenario. La segunda traducción tiene un error gramatical: “milenio” es un nombre, hay que usar el adjetivo “milenario”. Además, en todas las traducciones se encuentra la mala concordancia de singular y plural: los huevos deberían aparecer en forma plural.

En la actualidad no hay una traducción estándar de *pidan* (皮蛋). Esta comida es un tipo de huevos en conserva, que se envuelven en cal viva, arcilla y otros materiales alcalinos para su preservación. La clara de estos huevos presenta un color negro, y la yema es de color verde oscuro. Zeng (2019), ha publicado un artículo titulado “Pidan en inglés” (traducción propia, título original en chino: “皮蛋”的英文) en el periódico *Southern Weekly* abordando la cuestión de la traducción de *pidan* (皮蛋). Zeng (2019) menciona que los diccionarios de inglés importantes, tales como el *Oxford English Dictionary* y *Webster’s New International Dictionary of the English Language, Unabridged* ofrecen traducciones distintas. El primero adapta la traducción “thousand-year (-old) egg”, y el segundo preserva la transcripción “pidan”, mientras que en Wikipedia se elige “huevo centenario”. Por lo tanto, las traducciones “huevos centenarios” y “huevos milenarios” podrían ser aceptables. En la traducción “huevo especial” se observa la aplicación de la técnica de generalización, mientras que “huevo negro” puede deberse a la práctica de la técnica de descripción. “Huevo fermentado”, sin embargo, no está bien traducido, ya que el verbo fermentar se aplica en los hidratos de carbono. La *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino* recomienda la traducción de “huevo milenario” (Casas-Tost et al., 2015, p. 122).

En lo que concierne a las traducciones restantes (“huevos en conserva” y “huevos conservados”), según la Real Academia Española, conserva significa “carne, pescado,

fruta, etc., preparados convenientemente y envasados herméticamente para ser conservados comestibles durante mucho tiempo”. Como el alimento no está envasado herméticamente, no es pertinente traducirlo como “huevos en conserva”. “Conservar”, en cambio, tiene un significado más general: “preservar un alimento en un medio adecuado”, por lo que la traducción “huevos conservados” sería utilizable.

En cuanto a las técnicas de traducción, en la mayoría se aplica la traducción literal abarcando la traducción de los dos ingredientes. Sin embargo, en la traducción 2.,3., y 13. se omiten los huevos centenarios completamente. En nuestra opinión, no se considera adecuado pasar por alto uno de los ingredientes centrales del plato. Aunque en la traducción “tofu especial de la casa” se observa la técnica de adaptación naturalmente utilizada, debido al hecho de que este plato es muy conocido, “especial de la casa” no parece adecuado. En otra traducción “tofu con salsa y vinagre” podemos considerar que se amplifica con los condimentos del plato, pero es información imprecisa. Para elaborar este plato no se usa un tipo de salsa en especial, sino varios condimentos incluidos el vinagre, los ajos, la sal, el aceite de sésamo, etc.

Otra cuestión interesante de las traducciones es el orden. Como se puede ver, a veces se empieza con tofu, a veces con huevos. En castellano, en la estructura “A con B”, normalmente A es la parte crucial, B la parte complementaria. Sin embargo, es difícil decidir cuál de los ingredientes de este plato es más importante. Por eso, ambas maneras serían aceptables.

Traducción recomendada: Huevo centenario con tofu

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	木须肉	Lomo salteado con setas de árbol	amplificación, descripción, particularización
2.	木须肉	Lomo salteado con verdura de bosque	amplificación, descripción, particularización
3.	木须肉	Orejas de setas salteado con carne y verduras	amplificación, descripción
4.	木须肉	Cerdo salteado con huevos y verduras	amplificación, descripción, particularización

Tabla 5.2 Plato Muxurou (木须肉)

Comentario de las traducciones:

Muxu (木须) se refiere a “huevos salteados”, mayormente cocinados en el norte de China. Dicho nombre deriva de *muxi* (木樨, ‘osmanthus’), un tipo de flor que se parece mucho a los huevos salteados. Este plato *muxurou* (木须肉) consiste en un manjar tradicional que se cocina con cerdo cortado, huevos y un tipo de seta negra (denominada “oreja de Judas”¹⁵ en Wikipedia), además de otras verduras varias. En todas las traducciones de este término se observa la técnica de la descripción, es decir, añadir a la traducción los ingredientes del plato, aunque tres de las cuatro traducciones no consiguen transmitir el ingrediente relativo correctamente: los huevos salteados.

Podemos observar, sin embargo, que en todas las versiones se aplica la técnica de amplificación, añadiendo ingredientes: “setas de árbol”, “verdura de bosque”, “orejas de setas” y “verduras”. Los primeros tres se refieren a *mu'er* (木耳), un tipo de seta comestible común y relevante de China, tal como aparece en la imagen de abajo. Literalmente, el primer carácter *mu* (木) significa “madera”, el segundo *er* (耳) significa “oreja”. De ahí podemos conjeturar que “setas de árbol”, “verdura de bosque”, “orejas de setas” corresponden a las traducciones de este ingrediente. Como en la gastronomía

¹⁵ Véase en https://es.wikipedia.org/wiki/Auricularia_auricula-judae.

española no se encuentra un equivalente y de momento tampoco existe una traducción estándar, la traducción de dicho ingrediente generaría el problema de traducción. Otro uso aparente de la técnica de amplificación consiste en la técnica culinaria “saltear”, la cual se aplica en todas las traducciones.



Figura 5.1 *Mu'er*. Extraído de «凉拌木耳-红太阳湖南菜» de Mandy Mao, *flickr*. Licencia CC By 2.0.

Rou (肉) en chino significa “carne”, y hace referencia a todo tipo de carne comestible. En la nomenclatura gastronómica china, si no se especifica el tipo de carne utilizado, este carácter suele significar que el plato está hecho con carne de cerdo. En tres de las cuatro versiones de las traducciones parece aplicarse la técnica de particularización con el objetivo de indicar el tipo de carne. En dos se utiliza la palabra “lomo”, en la última “cerdo”. En realidad, el plato no detalla la parte del cerdo que se aplica, por lo tanto, con la traducción “carne de cerdo” ya es suficiente.

Después de este análisis, podemos ver que la última traducción “cerdo salteado con huevos y verduras” es la versión más precisa.

Traducción recomendada: Cerdo *muxu* (cerdo salteado con huevos y verduras)

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	雪菜大肠	Intestinos de cerdo salteados con col en escabeche	amplificación, generalización, particularización
2.	雪菜大肠	Intestino con repollo salado	generalización
3.	雪菜大肠	Intestino de cerdo con Xue Cai	préstamo, particularización
4.	雪菜大肠	Intestino de cerdo con verduras agrias	generalización, particularización

Tabla 5.3 Plato *Xuecai dachang* (雪菜大肠)

Comentario de las traducciones:

El primer ingrediente *xuecai* (雪菜) consiste en un tipo de verdura que se suele preparar en escabeche. Además, es muy saludable e incluso posee una función medicinal. No se encuentra un equivalente en español claro. Aquí podemos ver que lo han traducido por “col en escabeche”, “repollo salado” y “verduras agrias”. Aunque *xuecai* (雪菜) no corresponde ni a la col ni al repollo, podríamos considerar que han aplicado la técnica de generalización. El ejemplo del préstamo muestra el pinyin “Xue Cai” con ciertos errores ortográficos.

El segundo ingrediente *dachang* (大肠) literalmente significa “intestinos gruesos”. Parecido a *rou* (肉), si no se especifica en el nombre, se refiere a los intestinos de cerdo. En tres de las cuatro traducciones dicho ingrediente aparece en singular.

Cabe destacar que las traducciones de estructura “A con B” de este plato resultan conformes. “A” representa el ingrediente principal (el intestino de cerdo) mientras que B se refiere a la verdura.

Traducción recomendada: Intestinos de cerdo salteados con verdura en escabeche

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	香菇油菜	Setas shiitake y vegetal chino	generalización, préstamo
2.	香菇油菜	Col con ceda frito	traducción errónea
3.	香菇油菜	Salteado de verduras con setas	amplificación, generalización

Tabla 5.4 Plato Xianggu youcai (香菇油菜)

Comentario de las traducciones:

El primer ingrediente *xianggu* (香菇) se refiere a un tipo de seta comestible de origen asiático. Su nombre en japonés resulta más reconocible en Occidente: *shiitake*. Desde la tabla se puede detectar que la dificultad de la traducción de este plato otra vez reside en la falta de equivalencias de los nombres de ingredientes entre chino y español. O se aplica la técnica de generalización y se traduce como “setas”, o se aplica el préstamo de la transcripción del japonés “*shiitake*”. Sin embargo, consideramos que ambas versiones no son adecuadas. “Setas” es demasiado general y amplio, mientras que “*shiitake*” proviene de una tercera lengua.

El segundo ingrediente *youcai* (油菜) es una variedad de la col china más pequeña. Dado que no existe la equivalencia en español, en las traducciones se generaliza como “verduras” o “vegetal chino”. En la última traducción parece aplicarse la técnica de amplificación añadiendo la técnica de cocción del plato.

Traducción recomendada: Setas negras con pequeñas coles chinas

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	什锦虾	Langostinos con verduras	traducción literal, descripción
2.	什锦虾	Gambas con verduras	traducción literal, descripción
3.	什锦虾	Gambas con verduras variadas	traducción literal, descripción

Tabla 5.5 Plato Shijinxia (什锦虾)

Comentario de las traducciones:

Shijin (什锦) en chino se refiere a “una comida hecha con una variedad de ingredientes”. En el presente plato, lo que quiere representar son varios tipos de verduras. En las traducciones se utiliza la técnica de descripción para interpretar esta palabra, concretamente se traduce como “verduras” o “verduras variadas”. Consideramos que “verduras variadas” es mejor.

El segundo ingrediente *xia* (虾) se refiere al nombre genérico de los mariscos crustáceos decápodos tales como gambas, langostinos y camarones (no incluye a los cangrejos). Como no se sabe qué tipo de *xia* (虾) se ofrece en el plato, las traducciones también varían.

En este caso, se distinguen claramente el ingrediente principal y el complementario, todas las traducciones empiezan por gambas o langostinos.

Traducción recomendada: Gambas/ langostinos con verduras variadas

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	青椒肉丝	Carne de cerdo con pimiento verde	traducción literal, reducción, particularización
2.	青椒肉丝	Lomo salteado con pimiento verde	particularización, amplificación, reducción,
3.	青椒肉丝	Tiras de cerdo salteadas con pimiento verde	traducción literal, particularización, amplificación
4.	青椒肉丝	Salteado de cerdo con pimiento verde	traducción literal, particularización, reducción,

Tabla 5.6 Plato *Qingjiao rousi* (青椒肉丝)

Comentario de las traducciones:

El primer ingrediente *qingjiao* (青椒) se refiere a los “pimientos verdes”. En todas las traducciones se detecta una mala concordancia entre singular y plural.

El otro ingrediente *rousi* (肉丝) literalmente significa “tiras de carne”, donde *si* (丝, ‘tiras’) se refiere a la forma de la carne de cerdo. Como hemos mencionado, si no se especifica, *rou* (肉, ‘carne’) hace referencia a la carne de cerdo, algo reflejado en todas versiones de las traducciones aparentemente usando la técnica de particularización. Como no se requiere especialmente la parte del lomo en este plato, basta con traducirlo como “tiras de carne de cerdo”. En cuanto a la forma del corte, solo en una de las cuatro traducciones no se ha omitido. Por el contrario, en lo que concierne a la técnica de amplificación, en tres de las cuatro traducciones parece haberse aplicado añadiendo la técnica culinaria “salteado”.

Por último, todas las traducciones empiezan por el ingrediente principal: la carne.

Traducción recomendada: Tiras de cerdo salteadas con pimiento verde

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	青椒牛肉	Ternera salteada con pimiento verde	amplificación
2.	青椒牛肉	Ternera con pimiento verde	traducción literal
3.	青椒牛肉	Ternera con pimiento	traducción literal, generalización

Tabla 5.7 Plato *Qingjiao niurou* (青椒牛肉)

Comentario de las traducciones:

El presente plato es muy parecido al anterior, ya que el ingrediente A es el mismo *qingjiao* (青椒, ‘pimientos verdes’), y solo difiere el ingrediente B *niurou* (牛肉, ‘ternera’).

En todas las traducciones se encuentra la mala concordancia de singular y plural: “pimiento verde” o “pimiento”. Al parecer, solo hay un caso de generalización, donde se traduce como “pimiento”. De hecho, consideramos que, en este caso, como existe el equivalente claro en español, sería mejor una traducción más precisa.

Además, se considera que sería más pertinente añadir la técnica culinaria “saltear” usando la técnica de traducción de la amplificación.

Traducción recomendada: Ternera salteada con pimiento verde

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	木须柿子	Hongo cocido con tomate	traducción errónea
2.	木须柿子	Huevos con tomates	descripción, traducción literal

Tabla 5.8 Plato Muxu shizi (木须柿子)

Comentario de las traducciones:

Como hemos mencionado, *muxu* (木须) se refiere a los “huevos salteados”, por lo que la primera traducción es totalmente falsa. No sabemos cómo ha llegado al término “hongo cocido”. En cualquier caso, se considera un error grave y fácil de detectar. De hecho, dicha traducción podía orientar mal a los clientes, lo que podría causar problemas en el restaurante en cuestión.

El otro ingrediente *shizi* (柿子) se refiere a los “tomates”, otra manera habitual de llamar a este vegetal es *xihongshi* (西红柿). Para cocinar el plato, se cortan los tomates en piezas y se saltean con los huevos. Por lo tanto, creemos que la segunda traducción “huevos con tomates” es imprecisa. Sin mencionar la técnica de cocción, los clientes no pueden saber si es un plato frío o caliente. Así que sería mejor añadir “saltear” a la traducción.

Traducción recomendada: Huevos salteados con tomate

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	腰果虾仁	Gambas con anacardos	traducción literal
2.	腰果虾仁	Gambas fritas con anacardos	amplificación

Tabla 5.9 Plato Yaoguo xiaren (腰果虾仁)

Comentario de las traducciones:

Las equivalencias de los dos ingredientes del presente plato son muy fáciles de encontrar. *Yaoguo* (腰果) significa “anacardos” y *xiaren* (虾仁) se refiere a las “gambas peladas”.

La primera traducción es una traducción literal. En la segunda podemos observar una técnica de amplificación para añadir la técnica de cocción, aunque en realidad la técnica culinaria utilizada aquí sería saltear. Ambas traducciones emplean la palabra “gambas”, y ponen dicho ingrediente en primer lugar.

Traducción recomendada: Gambas/ langostinos salteados con anacardos

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	鸭血大肠	Morcilla de pato con estómago de cerdo	traducción errónea
2.	鸭血大肠	Callos de cerdo estofados con sangre de pato	amplificación

Tabla 5.10 Plato Yaxue dachang (鸭血大肠)

Comentario de las traducciones:

Los ingredientes del plato son *yaxue* (鸭血), que es “sangre cocida de pato”, y *dachang* (大肠), que son los “intestinos gruesos de cerdo”. En sentido estricto, las dos traducciones que se encuentran en nuestro corpus no son correctas, ya que se traduce el ingrediente *dachang* (大肠, ‘intestinos de cerdo’) como “estómago de cerdo” y “callos

de cerdo”. Según Real Academia Española, callos se refieren a “pedazos del estómago de la vaca, ternera o carnero, que se comen guisados”¹⁶. En otras palabras, curiosamente, en ambas traducciones se convierte a los intestinos en estómago del cerdo.

En cuanto al otro ingrediente, la primera traducción se ha adaptado a “morcilla de pato”. La morcilla, según la Real Academia Española, se refiere a “trozo de tripa de cerdo, carnero o vaca, o materia análoga, rellena de sangre cocida, que se condimenta con especias y, frecuentemente, cebolla, y a la que suelen añadirse otros ingredientes como arroz, piñones, miga de pan, etc.” En realidad, el ingrediente que se utiliza en este plato es rebanadas de sangre cocida de pato, que físicamente es parecido al tofu de color rojo. Aunque no sería totalmente precisa, la traducción “morcilla de pato” sonaría más apetecible que “sangre de pato” para los clientes extranjeros.

En la segunda traducción se añade la técnica culinaria “estofados” correctamente. En nuestra opinión, debido a las características de los ingredientes, sería imprescindible aplicar la técnica de amplificación indicando la técnica culinaria en la traducción.

Traducción recomendada: Estofado de sangre de pato con intestinos de cerdo (Quizás no es un plato apetitoso para el paladar español, pero es mejor ser preciso para que el cliente no se disguste al recibir el plato.)

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	杏仁鸡	Pollo con almendras	traducción literal
2.	杏仁鸡	Pollo salteado con almendras	amplificación

Tabla 5.11 Plato Xingren ji (杏仁鸡)

Comentario de las traducciones:

¹⁶ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/09/2021].

El primer ingrediente *xingren* (杏仁) indica las “almendras”, mientras que el ingrediente principal sería *ji* (鸡, ‘pollo’). Aunque no aparece en el nombre original, el pollo que se sirve en el plato no es el pollo entero, sino cortado en dados. Consideramos que sería mejor precisar esta información en la traducción, a pesar de que ambos ejemplos en la tabla no la han hecho.

Por otro lado, en la segunda traducción parece haber una amplificación añadiendo la técnica culinaria “salteado”. En nuestra opinión, es necesario indicar dicha técnica en la traducción, ya que así queda constatado que se trata de un plato caliente.

Traducción recomendada: Dados de pollo salteados con almendras

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	柠檬鸡	Pollo con limón	traducción literal
2.	柠檬鸡	Pollo al limón	traducción literal

Tabla 5.12 Plato Ningmeng ji (柠檬鸡)

Comentario de las traducciones:

El primer ingrediente *ningmeng* (柠檬) significa “limón” y el segundo es *ji* (鸡, ‘pollo’). De hecho, como en el nombre original no se especifica la técnica culinaria, no se sabe cómo se cocina el pollo, podría ser salteado, frito, sofrito etc. En cuanto a la forma del pollo, tampoco se ofrece más información en chino. Es seguro que no se trata del pollo entero, sin embargo, no sabemos si está en tiras o en pedazos.

Por otra parte, el uso de *ningmeng* (柠檬, ‘limón’) está claro que consiste en el condimento de este plato. En la gastronomía española, el acompañamiento de limón en los platos de carne o mariscos es también corriente.

Traducción recomendada: Pollo al limón

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	尖椒干豆腐	Tofu seco con pimiento	traducción literal, generalización
2.	尖椒干豆腐	Tofu seco con pimiento verde	traducción literal

Tabla 5.13 Plato Jianjiao gandoufu (尖椒干豆腐)

Comentario de las traducciones:

En primer lugar, el ingrediente *jianjiao* (尖椒) se refiere a “los pimientos verdes italianos”. En ambas traducciones se observa la aplicación de la técnica de generalización, donde se traduce dicho ingrediente como “pimiento” o “pimiento verde”. El segundo ingrediente *gandoufu* (干豆腐) o *doufugan* (豆腐干) se refiere a “un tipo de alimento hecho de soja (como el tofu)”. Concretamente, se trata de un producto elaborado con tofu, que contiene menos agua (aproximadamente la mitad) y que suele añadir condimentos al proceso de elaboración. En los supermercados orientales en España, se ve frecuentemente dicho alimento envasado al vacío, etiquetado como “tofu ahumado”. Aquí lo vemos traducido como “tofu seco” en ambos ejemplos.

En cuanto a la técnica culinaria, consideramos que sería mejor añadir dicha información en la traducción.

Traducción recomendada: Tofu ahumado salteado con pimiento verde

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	尖椒土豆丝	Patatas con pimientos salteados	traducción literal, generalización, reducción
2.	尖椒土豆片	Patatas fritas con pimiento	generalización, amplificación, reducción

Tabla 5.14 Plato Jianjiao tudou si/ pian (尖椒土豆丝/片)

Comentario de las traducciones:

Igual que el último plato, se ha traducido el primer ingrediente *jianjiao* (尖椒) como “pimientos” con la técnica de generalización en ambas traducciones.

El segundo ingrediente *tudou* (土豆) se refiere a “las patatas”. Como vemos en los nombres originales, el último carácter chino es diferente en los dos ejemplos, este indica la forma de las patatas. El primero es *si* (丝), que es un sustantivo y se refiere a “la forma rallada de los ingredientes”. El otro sustantivo *pian* (片) hace referencia a “las formas cortadas en rebanadas, láminas, lochas o rodajas”. En dicho plato, se elige la palabra láminas.

En el nombre chino no se indica la técnica culinaria “saltear”. Como se trata de información importante en este caso, creemos que sería pertinente añadirla en la traducción.

Traducción recomendada: Patatas laminadas cocidas con pimiento

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	松仁玉米	Maíz con piñones	traducción literal
2.	松子玉米	Piñones maíz	traducción literal

Tabla 5.15 Plato Songren yumi (松子玉米)

Comentario de las traducciones:

Los dos ingredientes del presente plato consisten en *yumi* (玉米, ‘maíz’) y *songren* (松仁, ‘piñón’). Se saltean dichos ingredientes a veces junto con otras verduras cortadas en dados, tales como zanahorias y cebolla.

Las dos traducciones que se encuentran en el corpus son traducciones literales. No se observa la técnica de amplificación añadiendo la técnica de cocinar.

Como hemos señalado varias veces, en la estructura “A con B”, A constituye el ingrediente principal. En dicho plato se encuentra más cantidad de maíz que de piñones, por lo que el maíz consiste es el principal elemento.

Traducción recomendada: Maíz salteado con piñones

Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	酸菜鱼	Sopa de filetes de lubina con verduras en escabeche	descripción, adaptación, amplificación, particularización
2.	酸菜鱼	Pescado con verdura fermentada	generalización
3.	酸菜鱼	Pescado en escabeche	traducción errónea
4.	酸菜鱼	Panga en sopa suancai	préstamo, particularización
5.	酸菜鱼	Filete de panga en sopa agripicante	descripción, amplificación, particularización

Tabla 5.16 Plato Suancai yu (酸菜鱼)



Figura 5.2 Plato Suancai yu (酸菜鱼). Extraído de « Fish and salted veg soup 酸菜鱼 » de Alpha, flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El presente plato forma parte de los clásicos de la gastronomía de Chongqing. Este se presenta como una sopa de pescado y el sabor es agripicante.

El primer ingrediente *suancai* (酸菜) consiste en “un tipo de vegetal fermentado de China”. *Suan* (酸) se refiere al “sabor agrio”, y *cai* (菜) significa “verdura”. Se pueden usar varios tipos de vegetales para hacer *suancai* (酸菜), esto también varía entre regiones. En este plato, normalmente dicho vegetal se trata de las hojas de mostaza (*jiecai*, 芥菜) fermentadas. En líneas generales, se sumergen los vegetales en la solución de sal (a veces junto con jengibre u otro tipo de especias) y se fermentan durante un periodo de tiempo para elaborar *suancai* (酸菜). A continuación, el segundo ingrediente de este plato es *yu* (鱼), que es el termino genérico para “pescado”.

En la primera traducción se observa la aplicación de varias técnicas de traducción. En primer lugar, se usa la técnica de la particularización traduciendo el pescado como “filetes de lubina”. Como cada restaurante podría emplear diferentes tipos de pescado, supongamos que en éste se trata de la lubina. En segundo lugar, se observa la aplicación de la amplificación, en la que se añade la forma del ingrediente “filete”. En tercer lugar, se describe la apariencia del plato como una sopa. Por último, se adapta el ingrediente *suancai* (酸菜) a “verduras en escabeche”. Según la Real Academia Española, escabeche se refiere a la “salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos”¹⁷. Aunque no son equivalencias exactas, se considera que la traducción “verduras en escabeche” podría reflejar el sabor agrio característico de *suancai* (酸菜).

La segunda traducción es más sencilla que la primera, pues consiste en una traducción literal. Se traduce *suancai* (酸菜) directamente como “verdura fermentada”.

¹⁷ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/09/2021].

Consideramos que la tercera traducción es incorrecta porque se ha dado una falsa interpretación al plato. Cuando se ve el nombre “pescado en escabeche”, no se puede relacionar con el plato auténtico. Además, “pescado en escabeche” suele referirse a un plato frío.

La cuarta traducción “panga en sopa suancai” es mejorable. Cuando se indica pinyin dentro del castellano, sería mejor poner el pinyin en cursiva.

En la última traducción se observa la aplicación de la técnica de particularización, con la que se especifica una especie de pescado como “panga”. Al mismo tiempo, se amplifica la forma del pescado panga añadiendo “filete”. Además, se describe la presentación y el sabor del plato con “en sopa agripicante”.

Traducción recomendada: Pescado en sopa agripicante con verduras

5.1.2 Fórmula: Condimentos + ingrediente

La segunda fórmula trata de “Condimentos + ingrediente”. Hemos agrupado los nombres de los platos en 19 tipos de acuerdo con los distintos condimentos: *duojiao* (剁椒), *jiaoyan* (椒盐), *tangcu* (糖醋), *lushui* (卤水), *xiangcai* (香菜), *congyou* (葱油), *curry*, *suanrong* (蒜蓉), *hongyou* (红油), *lazi* (辣子), *paojiao* (泡椒), *haoyou* (蚝油), *jiangyou* (酱油), *ziran* (孜然), *heijiao* (黑椒), *mizhi* (蜜汁), *jiangcong* (姜葱), *yanshui* (盐水). A continuación, se los describen con detalles.

5.1.2.1 Condimento *Duojiao* (剁椒)

Duojiao (剁椒), literalmente significa ‘pimientos picados’, consiste en un tipo de condimento elaborado principalmente con chile picante picado y sal. Normalmente, se utiliza el *chaotianjiao* (朝天椒) que es una variedad de chile de color rojo y de tamaño pequeño cultivado en China, y forma parte de los condimentos picantes más utilizados en la gastronomía china. Aunque no siempre es este el tipo de pimiento utilizado en la receta, como en muchas ocasiones, la receta depende de cada cocinero.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	剁椒鱼头	Cabeza de merluza con salsa especial	particularización, descripción
2.	剁椒鱼头	Cabeza de pescado con salsa picante	descripción
3.	剁椒鱼头	Cabeza de pescado picante	descripción
4.	剁椒鱼头	Cabeza de pescado con picante	descripción
5.	剁椒鱼头	Cabeza de pescado al vapor con pimientos rojos calientes	amplificación, descripción

Tabla 5.17 Plato Duojiang yutou (剁椒鱼头)

Comentario de las traducciones:

Este plato consiste en uno de los platos tradicionales más famosos de la gastronomía de la provincia Hunan. La traducción literal del ingrediente *yutou* (鱼头) es “cabeza de pescado”: *yu* (鱼) es el “nombre genérico de los peces”; *tou* (头) se refiere a “la cabeza”. En China, se suele utilizar un tipo de pescado llamado *yongyu* (鳙鱼).

En la primera traducción parece aplicarse la técnica de particularización traduciendo la cabeza de pescado como “cabeza de merluza”. En este sentido, no sabemos qué tipo de pescado se usa en ese restaurante chino, por lo tanto, si se especifica que trata de merluza, consideramos que es una traducción aplicable.

En cuanto al condimento *duojiao* (剁椒), en todas las traducciones se observa el uso de la técnica de descripción: “con salsa especial”, “con salsa picante”, “picante”, “con picante”, “con pimientos rojos”. Se cree que dicha técnica está bien elegida, ya que es difícil especificar dicho condimento en castellano. En nuestra opinión, aunque no es preciso, “con salsa picante” y “picante” han expresado el carácter principal del plato, ya que es un sabor picante. La traducción “con salsa especial” no se ve muy viable, ya que no aporta información válida del plato. Por último, la traducción “con pimientos rojos” puede ser más descriptiva visualmente, pero falta la mención del sabor y la forma del condimento (pimientos rojos picados).

Resumiendo, se considera que la mejor traducción hecha es la última versión “cabeza de pescado al vapor con pimientos rojos calientes”. Aparte del análisis hecho arriba, se aplica también la técnica de amplificación ofreciendo información sobre la técnica culinaria “al vapor” y el estado caliente del plato. En nuestra opinión, el sabor picante y la particularidad del condimento consisten en los puntos clave de la traducción de dicho plato.

Traducción recomendada: Cabeza de pescado al vapor con chile picado picante

5.1.2.2 Condimento *Jiaoyan* (椒盐)

Jiao (椒) se refiere a “la pimienta de Sichuan”, que puede causar una sensación de entumecimiento en la lengua. Dicha sensación es diferente a la del picante. El sabor compuesto típico de la cocina de Sichuan *mala* (麻辣) está formado por esta sensación de entumecimiento y por el picante. La pimienta de Sichuan es un condimento característico en la gastronomía de Sichuan. El otro carácter *yan* (盐) significa “sal”. *Jiaoyan* (椒盐), por lo tanto, consiste en un condimento compuesto, cuya elaboración podría variar. Básicamente, se trata de una mezcla del polvo de la pimienta de Sichuan y sal. Si bien la elaboración puede variar, el proceso esencial consiste en saltear (sin aceite) la pimienta de Sichuan y la sal y después mezclarlas. Se puede utilizar el polvo de la pimienta directamente, o se puede machacar después de saltear. En cuanto a su aplicación, se suele añadir en el último paso de la cocción, directamente a los alimentos cocinados.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	椒盐鸭头	Cabeza de pato con sal y pimienta	traducción literal
2.	椒盐鸭头	Pato cabeza a la sal y pimienta	traducción literal
3.	椒盐鸭头	Sal y pimienta cabeza de pato	traducción literal
4.	椒盐鸭头	Cabeza de pato pimienta y sal	traducción literal

Tabla 5.18 Plato *Jiaoyan yatou* (椒盐鸭头)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *yatou* (鸭头) se refiere a “la cabeza de pato”. En todas las traducciones se encuentran la mala concordancia de número del ingrediente, ya que se sirven más de una cabeza de pato en el plato.

Además, se encuentran otros errores, como podemos ver en la falta de preposición “pato cabeza”, “sal y pimienta cabeza de pato” y “cabeza de pato pimienta y sal”. En las últimas dos traducciones se ordenan el ingrediente y los condimentos de distintas maneras sin tener cuenta la gramática lingüística.

Traducción recomendada: Cabezas de pato salpimentadas

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	椒盐猪手	Pata de cerdo con sal y pimienta	traducción errónea
2.	椒盐猪手	Patas de cerdo con sal y pimienta	traducción literal

Tabla 5.19 Plato *Jiaoyan zhushou* (椒盐猪手)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *zhushou* (猪手) se refiere a “las manitas de cerdo”. *Zhu* (猪) significa “cerdo”, mientras que *shou* (手) significa “mano”. La traducción correspondiente en español de dicho ingrediente está fijada, por lo que “pata de cerdo” no es una interpretación correcta.

La primera traducción es incorrecta porque se traduce el condimento como “sal y pimienta”. Probablemente es un descuido, pero podría entenderse que se refiere a la hortaliza en sí en lugar de a la especia.

Traducción recomendada: Manitas de cerdo salpimentadas

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	椒盐玉米	Maíz a la sal y pimienta	traducción literal
2.	椒盐玉米	Maíz frito a la pimienta	traducción errónea

Tabla 5.20 Plato Jiaoyan yumi (椒盐玉米)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *yumi* (玉米) significa “maíz”. La primera traducción literal es correcta. En la segunda traducción se añade la técnica culinaria errónea “frito”. Este plato se cocina salteando los granos de maíz (existen casos donde se utilizan las mazorcas de maíz troceadas). El maíz de este plato no está seco, así que “freír” no sería preciso.

Traducción recomendada: Maíz salteado salpimentado

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	椒盐鸡	Pollo frito con sal y pimienta	amplificación
2.	椒盐鸡	Pollo con sal pimentas	traducción literal
3.	椒盐鸡	Pollo a la sal y pimienta	traducción literal

Tabla 5.21 Plato Jiaoyan ji (椒盐鸡)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *ji* (鸡) es “pollo”. En la primera traducción parece aplicarse la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “frito”. En este caso, está bien utilizado, porque un paso de cocinar este plato consiste en freír el pollo. No se especifica qué partes del pollo se utilizan en el nombre chino. Se puede usar la carne de los jamoncitos de pollo, los solomillos, etc.

En la segunda traducción se observan errores gramaticales: “pimientas” en forma plural; falta la conjunción “y” entre “sal” y “pimienta”. La tercera traducción es correcta.

Traducción recomendada: Pollo rebozado salpimentado

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	椒盐排骨	Costilla a la pimienta	reducción
2.	椒盐排骨	Costilla con sal y pimienta	traducción literal
3.	椒盐排骨	Costilla de cerdo con sal y pimientas	traducción literal
4.	椒盐排骨	Costillas de cerdo con sal y pimienta	traducción literal
5.	椒盐排骨	Costillas de cerdo con sal y pimientas	traducción literal
6.	椒盐排骨	Costillas fritas con sal y pimienta	amplificación

Tabla 5.22 Plato Jiaoyan paigu (椒盐排骨)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente de este plato es *paigu* (排骨), que significa “costillas de cerdo”.

Los errores que se observan en las traducciones pertenecen a la mala concordancia entre singular y plural. El primer error lo encontramos en “costilla”, ya que se suele utilizar su forma plural. El segundo consiste en “pimientas”, ya que se usa la forma singular.

También se encuentra un caso donde observamos la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “fritas” correctamente.

Traducción recomendada: Costillas de cerdo rebozadas y salpimentadas

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	椒盐田鸡	Rana frita con sal pimienta	amplificación
2.	椒盐田鸡	Rana con sal y pimientas	traducción literal
3.	椒盐田鸡	Ancas de rana salteadas con pimiento	amplificación
4.	椒盐田鸡	Ancas de rana con sal y pimienta	traducción literal, particularización
5.	椒盐田鸡	Ancas de rana con sal pimientas	traducción literal

Tabla 5.23 Plato Jiaoyao tianji (椒盐田鸡)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *tianji* (田鸡) de este plato se refiere a un tipo de rana comestible. Aunque no se especifica en el nombre original, se utilizan las ancas de rana. Por lo tanto, se considera que la traducción “rana” es incorrecta. Sería mejor particularizarlo como “ancas de rana” en las traducciones.

Otra vez se observa la mala concordancia de plural “pimientas”. Además, en la tercera traducción, se traduce la pimienta incorrectamente como “pimiento”.

Traducción recomendada: Ancas de rana rebozadas y salpimentadas

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	椒盐虾	Gambas a la sal y pimienta	traducción literal
2.	椒盐虾	Gambas con pimienta y sal	traducción literal
3.	椒盐虾	Gambas con sal pimientas	traducción literal
4.	椒盐虾	Gambas con sal y pimienta	traducción literal
5.	椒盐虾	Gambas con sal y pimientas	traducción literal
6.	椒盐虾	Langostino al sal y pimienta	traducción literal

7.	椒盐虾	Langostinos a la sal y pimienta	traducción errónea
8.	椒盐虾仁	Langostinos con sal y pimienta	traducción literal
9.	椒盐大虾	Gambas con pimienta de Sichuan y sal	traducción literal
10.	椒盐大虾	Langostinos salvajes la sal y pimienta	traducción literal

Tabla 5.24 Plato Jiaoyan xia (椒盐虾)

Comentario de las traducciones:

Como analizamos anteriormente, el ingrediente *xia* (虾) se refiere al nombre genérico de los mariscos crustáceos decápodos tales como gambas y langostinos. Como no se sabe qué tipo de *xia* (虾) se ofrece en este plato, las traducciones “gambas” y “langostinos” son ambas aceptables. En los nombres chinos, se encuentran dos versiones para indicar *xia* (虾). *Xiaren* (虾仁) significa “gambas (o langostinos) peladas”. *Daxia* (大虾) consiste en el aumentativo de la misma palabra, puesto que *da* (大) significa “grande”. Al consultar en Internet, se encuentra que en la mayoría de los casos se utilizan gambas (o langostinos) sin pelar.

En la última traducción se encuentra “langostinos salvajes”, que consisten en un tipo de marisco bastante caro. Si en realidad se ofrece este tipo de langostino, los clientes extranjeros van a relacionar el plato con un precio alto. Por eso, consideramos que sería mejor que se especifiquen los mariscos crustáceos en las cartas por parte de los restaurantes, con el fin de evitar confusiones.

Se observa la mala concordancia de plural “pimientas” de nuevo, así como la traducción errónea “pimiento”. Además, se observa una mala concordancia de género “al sal”.

Traducción recomendada: Gambas fritas salpimentadas/ Langostinos fritos salpimentados

5.1.2.3 Condimentos *Tangcu* (糖醋)

Tang (糖) se refiere al “azúcar”, mientras que *cu* (醋) significa “vinagre”. *Tangcu* (糖醋) forma una combinación tradicional de condimentos de uso corriente en la gastronomía china. El resultado de esta mezcla es el característico sabor agridulce. Según la Real Academia Española el adjetivo agridulce es “que tiene mezcla de agrio y de dulce”¹⁸.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	糖醋小排	Costilla agridulce	descripción
2.	糖醋小排	Hilera agridulce	traducción errónea
3.	糖醋小排骨	Costilla agridulce	descripción
4.	糖醋排骨	Costilla agridulce	descripción
5.	糖醋排骨	Costilla con salsa agridulce	descripción
6.	糖醋排骨	Costillas cerdo agridulce	descripción
7.	糖醋排骨	Costillas de cerdo agridulce	descripción
8.	糖醋排骨	Costillas de cerdo con salsa agridi	traducción errónea
9.	糖醋排骨	Costillas de cerdo con salsa agridulce	descripción
10.	糖醋排骨	Costillas de cerdo en salsa agridulce	descripción

Tabla 5.25 Plato *Tangcu paigu* (糖醋排骨)

Comentario de las traducciones:

En primer lugar, el ingrediente de este plato es *paigu* (排骨), que se refiere a “costillas” (si no se especifica, son costillas de cerdo). Nuestro corpus recoge dos versiones más del nombre original chino: *xiaopai* (小排) y *xiaopaigu* (小排骨). Las tres son equivalentes y tienen el mismo significado. El carácter *xiao* (小, ‘pequeño’) tiene una

¹⁸ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 22/09/2021].

función diminutiva en la lengua china. Y el carácter *gu* (骨) significa “hueso”.

El error más obvio que se observa en las traducciones sería la mala concordancia de singular. La palabra “costilla” se tiene que utilizar en plural en este caso. Cuatro de las diez traducciones contienen este error.

En cuanto a la traducción de los condimentos *tangcu* (糖醋, ‘azúcar y vinagre’), en todos los casos se aplica la técnica de descripción traduciéndolos como “agridulce”, “con salsa agridulce” o “en salsa agridulce”. De hecho, se aplican más condimentos además de azúcar y vinagre, tales como salsa de soja, sal, etc. Sin embargo, la combinación de *tangcu* (糖醋, ‘azúcar y vinagre’) es fundamental y caracteriza este tipo de platos. Por lo tanto, opinamos que la descripción del sabor agridulce es pertinente en la traducción de dichos condimentos.

Traducción recomendada: Costillas de cerdo con salsa agridulce

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	糖醋里脊	Lomo con salsa agridulce	descripción
2.	糖醋里脊	Lomo agridulce	descripción

Tabla 5.26 Plato *Tangcu liji* (糖醋里脊)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *liji* (里脊) se refiere al “lomo o solomillo” en castellano. Si no se especifica, se refiere al lomo de cerdo como en este plato.

Se observa la aplicación de la técnica de descripción de las mismas maneras en las traducciones: “con salsa agridulce” y “agridulce”.

Por otro lado, la forma del ingrediente consiste en tiras. Para ofrecer una traducción más precisa, proponemos la siguiente traducción.

Traducción recomendada: Tiras de lomo de cerdo con salsa agri dulce

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	糖醋鸡	Pollo agri dulce	descripción
2.	糖醋鸡	Pollo con salsa agri dulce	descripción
3.	糖醋鸡丁	Pollo agri dulce	descripción, reducción
4.	糖醋鸡肉	Pollo agri dulce	descripción

Tabla 5.27 Plato *Tangcu ji* (糖醋鸡)/ *Tangcu jiding* (糖醋鸡丁)/ *Tangcu jirou* (糖醋鸡肉)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente trata de *ji* (鸡, ‘pollo’) en este plato. En la tercera versión se añade un carácter *ding* (丁), que se refiere a “la forma de dados”. En la última versión se añade el carácter *rou* (肉), que significa “carne”. Igual que el plato anterior, se traducen los condimentos *tangcu* (糖醋, ‘azúcar y vinagre’) con la técnica de descripción quedando: “agri dulce” o “con salsa agri dulce”. En cuanto a la tercera traducción, se considera que sería mejor traducir la forma *ding* (丁) como “dados de pollo agri dulce”.

Traducción recomendada: Dados de pollo con salsa agri dulce.

5.1.2.4 Condimento *Lushui* (卤水)

Lushui (卤水) consiste en un tipo de condimento líquido compuesto, que se elabora hirviendo varios tipos de especias típicas chinas y condimentos como salsa de soja, jengibre, ajos, etc. en agua. A veces se añade caldo de pollo o de otros ingredientes de origen animal. Las maneras de su elaboración podrían diferenciarse según regiones. Este condimento se utiliza para cocinar casi todos los tipos de carne, los huevos, incluso los productos hechos de soja (por ejemplo, el tofu). Los alimentos hechos con *lushui* (卤水) podrían tener diferentes sabores según los ingredientes que se añadieron a este

(卤水). En Wikipedia se denomina al *lushui* (卤水) “caldo maestro¹⁹”.

En la cocina, se aplica el *lushui* (卤水) como la base líquida donde se estofan los alimentos durante mucho tiempo. Normalmente, los platos elaborados con este condimento se sirven fríos. Este caldo se puede reutilizar varias veces, ya que es más rico después de cada cocción. Incluso se puede guardar para utilizar en el futuro. Consideramos que una manera de destacar las cualidades de este caldo podría ser añadiendo el calificativo “tradicional” junto al pinyin *lushui*.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤水鸭头	Cabeza de pato de salmuera	traducción literal
2.	卤水鸭头	Cabeza de pato salada	descripción

Tabla 5.28 Plato *Lushui yatou* (卤水鸭头)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente de este plato *yatou* (鸭头) significa “la cabeza de pato”, donde *ya* (鸭) significa “pato” y *tou* (头) “cabeza”.

Según la Real Academia Española, la salmuera significa “líquido que se prepara con sal y otros condimentos, y se utiliza para conservar carnes, pescados, etc.”²⁰. Vemos que en la salmuera se enfatiza el uso de sal. El *lushui* (卤水), en cambio, se caracteriza por el sabor complejo y la aplicación de gran variedad de especias y condimentos. Por lo tanto, la salmuera y *lushui* (卤水) no son equivalentes.

En la segunda traducción se observa la aplicación de la técnica de descripción. Se describe el sabor “salada” en vez de traducir el condimento. Este plato puede ser salado

¹⁹ Véase en [Caldo maestro - Wikipedia, la enciclopedia libre](#).

o picante según el tipo de *lushui* (卤水) que se emplea.

Traducción recomendada: Cabezas de pato estofadas en caldo tradicional *lushui*

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤水牛腱	Chambarete de ternera hervida	reducción, amplificación

Tabla 5.29 Plato *Lushui niujian* (卤水牛腱)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niujian* (牛腱) se refiere al “jarrete de ternera”. En la traducción se generaliza como ternera. En cuanto al condimento *lushui* (卤水), se ha remplazado por la técnica culinaria “hervida”. No se considera adecuada esta traducción. La primera razón consiste en que “chambarete de ternera” no es una palabra muy utilizada en España. La segunda reside en que la técnica de cocción es errónea en este caso. Se estofa la carne en *lushui* (卤水) durante mucho tiempo hasta que se llega a la absorción. Por lo tanto, la traducción “hervida” no es precisa.

Traducción recomendada: Jarrete de ternera estofado en caldo *lushui*

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤水牛肉	Ternera hervida	reducción, amplificación

Tabla 5.30 Plato *Lushui niurou* (卤水牛肉)

Comentario de las traducciones:

Niurou (牛肉) se refiere a la “ternera”. Al igual que en el plato anterior, no se ha traducido el condimento *lushui* (卤水) y se ha añadido la técnica culinaria errónea “hervida” al final.

Traducción recomendada: Ternera estofada en caldo *lushui*

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤水鸭掌	Pata de ganso al soja	traducción errónea
2.	卤水鸭爪	Pata de pato	reducción

Tabla 5.31 Plato *Lushui yazhang/zhao* (卤水鸭掌/爪)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente de este plato es *yazhang* (鸭掌) o *yazhao* (鸭爪), donde *ya* (鸭) significa “pato” mientras que *zhang* (掌) o *zhao* (爪) se refiere a “las patas”. El plato consiste en un aperitivo popular proviene del sur de China. La primera traducción es incorrecta por tres razones. La primera reside en un error gramatical: “al soja”. La segunda consiste en una mala concordancia de número, ya que no puede haber solo una pata en el plato. La última es la imprecisión: se traduce el pato por ganso. La segunda traducción también es errónea debido a la mala concordancia de género.

Traducción recomendada: Patas de pato estofadas en caldo tradicional *lushui*

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤水猪耳	Oreja de cerdo hervida	reducción, amplificación

Tabla 5.32 Plato *Lushui zhu'er* (卤水猪耳)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *zhu'er* (猪耳) se refiere a “la oreja de cerdo”, donde *zhu* (猪) significa “cerdo” y *er* (耳) significa “oreja”. Así que dicho ingrediente está bien traducido. En cuando al condimento *lushui* (卤水), igual que en los ejemplos anteriores, se reduce el condimento *lushui* (卤水) y se añade la técnica culinaria errónea “hervida”.

Traducción recomendada: Oreja de cerdo estofada en caldo tradicional *lushui*

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤水猪舌	Lenguas de cerdo al soja	traducción errónea

Tabla 5.33 Plato *Lushui zhushe* (卤水猪舌)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *zhushe* (猪舌) se refiere a “la lengua de cerdo”, donde *zhu* (猪) significa “cerdo” y *she* (舌) significa “lengua”. Igual que el plato *lushui yazhang* (卤水鸭掌), en la traducción se observa un error gramatical: “al soja”. Si no hubiera esta mala concordancia de género, se cree que traducir el condimento *lushui* (卤水) como “a la soja” tampoco resulta correcto, ya que puede causar un malentendido sobre el plato.

Traducción recomendada: Lenguas de cerdo estofadas en caldo tradicional *lushui*

5.1.2.5 Condimento *Xiangcai* (香菜)

Xiangcai (香菜) se refiere al “cilantro”, que consiste en un tipo de hierba de uso común en la gastronomía china. Literalmente, *xiang* (香) se refiere al “olor fragante”, mientras que *cai* (菜) consiste en un término genérico de verdura. Según su definición literal, podemos saber que se caracteriza por su olor particular.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	香菜淡皮	Ensalada de cilantro con camarones seco	adaptación
2.	香菜淡皮	Luisquillas secas con cilantro	traducción errónea
3.	香菜淡皮	Gambitas secas con cilantro	Generalización

Tabla 5.34 Plato *Xiangcai danpi* (香菜淡皮)



Figura 5.3 *Danpi* (淡皮). Extraído de «Alamang (Acetes sibogae) textures » de Judgefloro, *Wikimedia Commons*. Licencia CC By 2.0

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *danpi* (淡皮) se refiere a un producto seco hecho de un tipo de crustáceo pequeño que tiene la apariencia parecida a las gambas. Su nombre en inglés es *acetes*²¹. No hemos encontrado una equivalencia en español.

Se puede observar en los ejemplos que las traducciones de dicho ingrediente son: “camarones seco”, “gambitas secas” y “luisquillas secas”. En las primeras dos, observamos la técnica de generalización, mientras que la última no es legible. Posiblemente, la segunda traducción “luisquillas secas con cilantro” consiste en una traducción automática mal hecha.

En la primera traducción se observan dos errores. En primer lugar, se encuentra una mala concordancia de número “camarones seco”. En segundo lugar, se desordena la traducción de los dos ingredientes. En la estructura “A con B”, B debería ser la parte secundaria, que en este caso tendría que ser el condimento cilantro. Además, se presenta el plato como una ensalada. En el proceso de cocinar se saltea el marisco primero, y después se mezcla con cilantro y otros condimentos en el plato.

²¹ Véase en [Acetes - Wikipedia](#).

La última traducción resulta más aceptable, aunque “gambitas secas” no se corresponde exactamente con el ingrediente del plato.

Traducción recomendada: Gambitas chinas secas con cilantro

5.1.2.6 Condimento *Congyou* (葱油)

Congyou (葱油) consiste en el aceite cocinado con cebolletas/cebollinos. *Cong* (葱) significa cebolletas/cebollino y *you* (油) se refiere al aceite. Existen diferencias sutiles entre las distintas maneras de su elaboración, ya que se añaden otros ingredientes aparte de las cebolletas (por ejemplo, el jengibre o los ajos). Concretamente, se fríe una gran cantidad de cebolletas cortadas en mucho aceite a fuego lento, junto con otros condimentos, tales como jengibre, ajo o sal. Cuando está hecho, se sacan los ingredientes del aceite, y así es como queda el *congyou* (葱油) hecho. Dicho condimento se puede echar directamente encima de la carne, pescados, mariscos o verduras cocinados.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	葱油鲈鱼	Lubina congyou	préstamo
2.	葱油鲈鱼	Lubina con salsa soja	traducción errónea
3.	葱油鲈鱼	Lubina al vapor con aceite caliente y cebollín	amplificación, traducción literal
4.	葱油鲈鱼	Lubina al vapor	reducción, amplificación

Tabla 5.35 Plato *Congyou luyu* (葱油鲈鱼)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *luyu* (鲈鱼) se refiere a “la lubina”. Las traducciones de dicho ingrediente son correctas en todos los ejemplos de nuestro corpus. En cuanto a la traducción del condimento *congyou* (葱油), se aplican diferentes técnicas en las

traducciones. En la primera, se utiliza la técnica de préstamo, traduciéndolo directamente con el pinyin como “congyou”. En la segunda traducción, se ha remplazado por la salsa de soja, que sería incorrecta. Además, se observan errores gramaticales en la parte “con salsa soja”.

Se considera que la tercera traducción es la mejor de todas. Se aplica la técnica de amplificación ofreciendo la información sobre la técnica culinaria “al vapor”. Además, se traduce literalmente el condimento *congyou* (葱油) a “aceite caliente y cebollín”, donde se separa *cong* (葱, ‘cebolleta/ cebollino’) y *you* (油). Como se ha mencionado anteriormente, se encuentran diferentes maneras de conseguir el efecto de dicho condimento. Una de ellas consiste en añadir cebolletas/cebollinos picados en los ingredientes cocinados y después echar aceite hervido encima. Como no se sabe exactamente la manera que adopta el restaurante, creemos que la segunda traducción es aceptable.

En la última traducción, se reduce por completo el condimento y se añade la técnica culinaria. No se puede decir que sea totalmente errónea, ya que el ingrediente y la técnica de cocción son correctos, o sea, la información esencial del plato se ha transmitido correctamente. Sin embargo, con estas técnicas de traducción se pierde una de las características principales del plato.

Traducción recomendada: Lubina al vapor en salsa y cebollinos

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	葱油秋葵	Okra con cebolla verde	traducción errónea
2.	葱油秋葵	Okra congyou	préstamo
3.	葱油秋葵	Okra cebolleta	traducción errónea
4.	葱油秋葵	Congyou okra	préstamo

Tabla 5.36 Plato Congyou qiukui (葱油秋葵)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *qiukui* (秋葵) se refiere a “la verdura oca”. “Okra” es un error ortográfico.

En la segunda y la última traducción se aplica la técnica de préstamo traduciendo el condimento *congyou* (葱油) con el pinyin. La diferencia consiste en la posición del pinyin, hemos encontrado las dos versiones: okra congyou y congyou okra.

Traducción recomendada: Oca con salsa y cebollinos

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	葱油鸡	Pollo a la cebolleta	descripción

Tabla 5.37 Plato *Congyou ji* (葱油鸡)

Comentario de las traducciones:

Este plato consiste en un plato de renombre de la gastronomía de Cantón. Las maneras de su cocción podrían diferenciarse, pero su proceso común consiste en lo siguiente:

- a. Cocinar el pollo entero al vapor o cocerlo en agua hirviendo añadiendo condimentos como jengibre, cebolletas, alcohol para cocinar (*liaojiu*, 料酒), etc.
- b. Sacar el pollo cocido y que se enfríe. Después cortarlo en pedazos. Enfriarlo para que no se deshagan los pedazos de pollo.
- c. Elaborar el condimento *congyou* (葱油) y echarlo al pollo cortado.

La traducción “pollo a la cebolleta” podría ser más precisa.

Traducción recomendada: Pollo con salsa y cebollinos

5.1.2.7 Condimento Curry (咖喱)

El condimento *gali* (咖喱) se refiere al “curry”. Aunque no tiene su origen en China, se aplica mucho en la vida gastronómica diaria china.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	咖喱鸡	Pollo con curry	traducción literal
2.	咖喱鸡	Pollo con salsa curry	traducción literal
3.	咖喱鸡	Pollo con verduras al curry	amplificación
4.	咖喱鸡	Pollo curry	traducción literal

Tabla 5.38 Plato Gali ji (咖喱鸡)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente de este plato es *ji* (鸡, ‘pollo’).

La primera traducción consiste en una traducción literal. En comparación, la última traducción es incorrecta gramaticalmente, ya que le falta la preposición “con”. Se considera que la tercera traducción es la mejor versión. Se aplica la técnica de amplificación añadiendo más información al plato.

Traducción recomendada: Pollo al curry

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	咖喱牛肉	Ternera con curry	traducción literal
2.	咖喱牛肉	Ternera con salsa curry	traducción literal
3.	咖喱牛肉	Ternera curry	traducción literal

Tabla 5.39 Plato Gali niurou (咖喱牛肉)

Comentario de las traducciones:

Igual que en el plato anterior, las traducciones que se encuentran del presente plato son literales. El ingrediente principal es *niurou* (牛肉, ‘ternera’).

Traducción recomendada: Ternera al curry

5.1.2.8 Condimento *Suanrong* (蒜蓉)

El condimento *suanrong* (蒜蓉) se refiere a “los ajos picados o machacados”, donde *suan* (蒜) significa “ajo”. También constituye un condimento de uso frecuente en la gastronomía china.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	蒜蓉小龙虾	Cangrejos de río guisados con ajo picado	amplificación
2.	蒜蓉小龙虾	Cangrejo de río con ajos picados	traducción literal

Tabla 5.40 Plato *Suanrong xiaolongxia* (蒜蓉小龙虾)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente de este plato *xiaolongxia* (小龙虾) se refiere a “los cangrejos de río”. Se considera que la primera traducción está bien hecha, y aplica la técnica de amplificación ofreciendo información sobre la técnica culinaria que se adopta en este plato. Según la Real Academia Española, la palabra “guisar” tiene varios significados. Dos de ellos consisten en: “preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego” y “preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados”. Según las distintas recetas de este plato, se cree que es aplicable traducirlo con esta técnica. En la segunda traducción se encuentra un error gramatical de mala concordancia: hay que usar la forma plural de los cangrejos de río en el nombre del plato.

Traducción recomendada: Cangrejos de río guisados con ajos picados

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	蒜蓉小白菜	Col china cebolleta	traducción errónea
2.	蒜蓉小白菜	Col china salteado con ajo	amplificación, generalización

Tabla 5.41 Plato *Suanrong xiaobaicai* (蒜蓉小白菜)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xiaobaocai* (小白菜) se refiere a una variedad de col china de tamaño pequeño. La gente del norte y del sur de China piensan en dos verduras diferentes cuando oyen este nombre. Debido al gran territorio y a la abundancia de especies vegetales en China, se encuentran muchos casos donde un ingrediente podría tener varias maneras de llamarse entre diferentes regiones. En este plato, entonces, no se puede saber en qué consiste exactamente el *xiaobaocai* (小白菜) si no se ve el plato. Por lo tanto, se considera que la generalización “col china” no sería incorrecta.

La primera traducción es incorrecta obviamente. Se confunde el ajo con la cebolleta, además, falta la preposición “con”.

La segunda traducción está bien hecha, y se aplica la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “salteado” y la técnica de generalización simplificando los ajos picados a “ajo”.

Traducción recomendada: Col china salteada con ajos picados

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	蒜蓉空心菜	Kangkong cebolleta	traducción errónea
2.	蒜蓉空心菜	Kon xin cai salteado al ajillo	amplificación, préstamo, adaptación

Tabla 5.42 Plato Suanrong kongxincai (蒜蓉空心菜)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *kongxincai* (空心菜) consiste en un tipo de verdura propia del sur de China. Se caracteriza por su tallo hueco parecido a la pajita para las bebidas. *Kong* (空) significa “vacío”; *xin* (心) se refiere al “centro”; *cai* (菜) es el término genérico de

verduras. La traducción al español de este ingrediente puede ser caótica, ya que no existe equivalencia en castellano. Se encuentran varios nombres en inglés y castellano en internet, entre ellos, los más frecuentes son: *water spinach*, *kangkong*, espinaca de agua, etc.



Figura 5.4 Kongxincai (空心菜). Extraído de «蝦醬空心菜 02 » de W&T 記事簿追蹤, flickr. Licencia CC By 2.0.

En la primera traducción se aplica el nombre “kangkong”, según Austin (2007), el origen de dicho nombre reside en:

The name kangkong apparently has been carried by people speaking Malay, or the Europeans who adopted the name, across much of Malaysia, Indonesia, and the western Pacific Islands (Table 1, Figure 6). Malays, Portuguese, Spanish, or Dutch, all early traders in that region, may have carried the name kangkong and the vegetable with them from place to place. (Austin, 2007, p. 131)

Por lo tanto, no es del idioma chino. Es más, se observa una equivocación al traducir como ajo la cebolleta. Así que esta versión no funciona.

En la segunda traducción se observa el préstamo de pinyin del ingrediente, aunque está mal escrito “*kon xin cai*”. La manera correcta debería ser *kongxincai*. El pinyin mal escrito es muy corriente en las cartas de los restaurantes chinos en Barcelona. A veces se escribe todas las letras en mayúscula, a veces se escriben con la transliteración de dialectos.

Sin embargo, aparte de este error, el resto de la segunda traducción está bien hecha. En primer lugar, observamos la técnica de amplificación ofreciendo información como saltar. En segundo lugar, parece adaptarse el condimento *suanrong* (蒜蓉, ‘ajos picados’) a “al ajillo”. Según la Real Academia Española, ajillo significa “especie de salsa hecha de ajo y otros ingredientes”. Concretamente, el uso del ajo picado en este plato consiste en saltar ajos picados en aceite hasta que esté dorado (se pueden añadir otros condimentos, tales como sal, pimientas o cebolletas picadas). Después, se echa el ingrediente principal dentro y se cocina hasta el final, o se vierte el aceite con ajo sobre el ingrediente cocinado. Por lo tanto, se considera que, a pesar de la sutil diferencia, la adaptación del ajillo sería viable.

Traducción recomendada: Verdura *kongxincai* con ajos picados

5.1.2.9 Condimento Hongyou (红油)

Hongyou (红油) consiste en otro tipo de condimento con una base de aceite, que constituye un condimento característico de la cocina de Sichuan. El primer carácter *hong* (红) se refiere al color rojo, que proviene de varios tipos de chile picante. *You* (油) significa “aceite”, por lo que el significado literal del condimento es “aceite rojo”.

Se utiliza una gran variedad de especias y condimentos en la elaboración del *hongyou* (红油). Existen diversas recetas de preparación, en las que se puede utilizar diferentes tipos o cantidades de chile, especias y condimentos. Incluso diferentes tipos de aceite. También hay otras diferencias sutiles.

La idea general consiste en verter una gran cantidad de aceite (después de la cocción) en la mezcla molida de una gran cantidad de chile picante seco y una pequeña cantidad de pimienta de Sichuan. Para la cocción del aceite, se añade cebolleta, ajo, jengibre, aceite de sésamo junto con otras especias dentro del aceite y se cocina a fuego lento hasta que la cebolleta esté dorada. Se suele utilizar el aceite de colza, que consiste en un producto abundante en la provincia de Sichuan.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	红油凤爪	Garras de pollo al aceite rojo	traducción literal
2.	红油凤爪	Patas de pollo con chile	generalización
3.	红油凤爪	Patas de pollo con salsa ajo y vinagre	traducción errónea
4.	红油凤爪	Patas de pollo en salsa picante	descripción
5.	红油凤爪	Patas de pollo picante	descripción

Tabla 5.43 Plato Hongyou fengzhao (红油凤爪)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *fengzhao* (凤爪) se refiere a “las patas de pollo”. *Feng* (凤) hace referencia al “fénix”, y *zhao* (爪) significa “patas o garras”. Una metáfora muy usual para referirse a las patas de pollo en la nomenclatura gastronómica china es “patas de fénix”, ya que el fénix representa una figura de buena fortuna en la cultura china. El presente plato se trata de un manjar picante muy conocido.

Se observan dos maneras de traducir el ingrediente: “garras de pollo” y “patas de pollo”. Se considera más pertinente la segunda, ya que según la Real Academia Española la garra se refiere al “mano o pie del animal, cuando están armados de uñas corvas, fuertes y agudas, como en el león y el águila”. No suena apetecible para el nombre de una comida.

En cuanto a la traducción del condimento *hongyou* (红油), se encuentran varias versiones. La primera versión literal consiste en “al aceite rojo”. La segunda versión es “con chile”, donde se observa la técnica de la generalización.

La siguiente traducción “con salsa ajo y vinagre” no tiene nada que ver con el condimento del plato. Dado su extrañeza, se supone que posiblemente en el restaurante ha cambiado la receta del plato original.

En la cuarta traducción se observa una descripción del condimento “en salsa picante”. La última versión es una descripción más simplificada con un solo adjetivo “picante”.

Traducción recomendada: Patas de pollo en salsa de chile picante

5.1.2.10 Condimento *Lazi* (辣子)

El condimento *lazi* (辣子) se refiere a “la chile picante seco”, que abarca una variedad de especies. Lo importante del condimento es que se adereza la comida con el sabor picante. En los casos de las cocinas de Sichuan, Guizhou, Chongqing, Hunan, entre otras provincias, se caracterizan por los sabores picantes con toques diversos.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	辣子鸡	Pollo salteado picante	amplificación, descripción
2.	辣子鸡	Pollo picante	descripción
3.	辣子鸡	Pollo con verduras picante	amplificación
4.	辣子鸡丁	Pollo picante	reducción, descripción
5.	辣子鸡球	Pollo picante	reducción, descripción
6.	辣子鸡肉	Pollo con salsa picante	descripción

Tabla 5.44 Plato *Lazi ji* (辣子鸡)/ *Lazi jiding* (辣子鸡丁)/ *Lazi jiqiu* (辣子鸡球)/ *Lazi jirou* (辣子鸡肉)



Figura 5.5 Plato *Lazi ji* (辣子鸡). Extraído de « Plato *Lazi ji* (辣子鸡)» de Alpha, *flickr*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Este plato consiste en otro clásico de la gastronomía de Sichuan. El ingrediente principal es *ji* (鸡, ‘pollo’). En los nombres chinos se encuentran tres caracteres añadidos al final: el carácter *ding* (丁) se refiere a “la forma de dados”; el carácter *qiu* (球) se refiere a “la forma de bola”; el carácter *rou* (肉) significa “carne”. Existe una variedad de maneras de cocinar el plato y no hay una única fórmula válida. La manera general sería así: primero se fríen los dados de pollo, después se saltean los chiles picantes junto con otros condimentos, al final se saltea el pollo con los condimentos.

En primer lugar, se observa que en todas las traducciones se aplica la técnica de descripción para tratar el condimento *lazi* (辣子) utilizando el adjetivo “picante”. En la primera traducción se observa una amplificación con la que se ofrece la información de la técnica culinaria “salteado”.

En la traducción “pollo con verduras picante” se observa la técnica de amplificación, donde se añaden los ingredientes secundarios.

En cuanto a la traducción de la forma del pollo, parece ser que se ha reducido en la traducción.

En la última traducción se traduce el condimento como “con salsa picante”, que no es muy precisa, ya que el plato normalmente no lleva salsa.

Traducción recomendada: Pollo salteado con chile picante

5.1.2.11 Condimento *Paojiao* (泡椒)

Paojiao (泡椒) son una especie de chiles picantes fermentados. *Pao* (泡) es un verbo que significa meter cosas en un líquido, y *jiao* (椒) se refiere al término genérico de las verduras del género de capsicum. La elaboración de *paojiao* (泡椒) es semejante a *suancai* (酸菜). En líneas generales, se sumergen los chiles en la solución de sal, en la que también se añaden otros condimentos y fermentan durante un periodo de tiempo. El sabor de *paojiao* (泡椒) es picante con un toque agrio.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	泡椒凤爪	Patas de pollo en escabeche	reducción
2.		Patas de pollo picante	descripción, reducción
3.		Patas de pollo con pimientos en escabeche	traducción literal, generalización

Tabla 5.45 Plato *Paojiao fengzhao* (泡椒凤爪)

Comentario de las traducciones:

Como hemos analizado anteriormente, el ingrediente *fengzhao* (凤爪) se refiere a “las patas de pollo”. El método de elaborar este plato consiste en meter las patas de pollos cocinadas en un líquido aderezado con *paojiao* (泡椒), sal, vinagre, azúcar, pimienta, etc. y dejarlas reposar por un periodo de tiempo prolongado.

La primera traducción omite el chile fermentado y se centra en la traducción del ingrediente.

En la segunda traducción también se observa la reducción del condimento. Además, se describe el sabor del plato “picante”. Se cree que la transmisión del sabor picante es importante para este plato.

La tercera traducción es la más completa, en la que se traduce el condimento con la técnica de generalización como “pimientos en escabeche”.

Traducción recomendada: Patas de pollo en escabeche de chile picante

5.1.2.12 Condimento *Haoyou* (蚝油)

El condimento *haoyou* (蚝油) se refiere a “la salsa de ostras”. *Hao* (蚝) hace referencia a “las ostras”, y *you* (油) significa “aceite”. Las ostras constituyen una de las materias primas relevantes para dicha salsa, que es espesa de color oscuro y proporciona un sabor salado y umami.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	蚝油牛肉	Ternera con salsa de ostra	traducción literal
2.		Ternera con salsa de ostras	traducción literal
3.		Ternera con salsa ostras	traducción literal
4.		Ternera salsa de ostras	traducción literal

Tabla 5.46 Plato *Haoyou niuyou* (蚝油牛肉)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niurou* (牛肉) se refiere a “la ternera”. La traducción de este plato es relativamente sencilla. Sin embargo, se encuentran tres traducciones con errores entre los cuatro ejemplos.

En primer lugar, la mala concordancia de número de la palabra “ostra” es un problema. La manera correcta de escribir el condimento debería ser “salsa de ostras”.

En segundo lugar, en el caso de la última traducción, falta la preposición “con” dentro del ingrediente y el condimento. Este tipo de error gramatical también ocurre frecuentemente en nuestro corpus.

Traducción recomendada: Ternera con salsa de ostras

5.1.2.13 Condimento *Jiangyou* (酱油)

El condimento *jiangyou* (酱油) se refiere a “la salsa de soja”, que consiste en el condimento más representativo de la gastronomía china, así como de toda Asia Oriental.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	酱油肉	Cerdo adobado con soja	traducción errónea
2.		Cerdo con salsa de soja	traducción literal

Tabla 5.47 Plato *Jiangyou rou* (酱油肉)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *rou* (肉, ‘carne’) se refiere a “la carne de cerdo”. El plato consiste en un manjar adobado. Se adoba la carne de cerdo en la salsa de soja (con otros condimentos auxiliares) durante un par de días y se seca al viento durante un periodo de tiempo. Para cocinar este producto, se puede hacer al vapor o saltear con verduras, o se puede comer directamente.

Según la Real Academia Española, adobar significa: “poner o echar en adobo carnes, pescados u otros alimentos para sazonarlos y conservarlos”²². Por tanto, este término se corresponde bien con la elaboración de este alimento. Entonces, la traducción “cerdo abobado” funciona. Sin embargo, en la primera traducción, no se especifica

²² Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/07/2021].

correctamente que es la salsa de soja. “Adobado con soja” no sería correcto.

La segunda traducción es literal, pero no se puede saber la técnica culinaria del plato. Al ver esta traducción, se podría deducir que es un plato salteado. Por eso, no resulta muy precisa.

Traducción recomendada: Cerdo adobado con salsa de soja

5.1.2.14 Condimento Ziran (孜然)

El condimento *ziran* (孜然) hace referencia al “comino”. Se puede aplicar en granos o molido.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Ternera al comino	traducción literal
2.	孜然牛肉	Ternera con comino	traducción literal
3.		Ternera con comino y pimientos	amplificación

Tabla 5.48 Plato Ziran niurou (孜然牛肉)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niurou* (牛肉) se refiere a “la ternera”. El nombre de este plato es relativamente fácil de traducir. Sin embargo, se encuentran muchas versiones, que podrían causar confusión.

En las traducciones literales se encuentran “ternera al comino” y “ternera con comino”. La expresión “al comino” suena más elegante en el contexto de cartas de restaurantes.

En la tercera traducción se observa la aplicación de la técnica de amplificación añadiendo un ingrediente secundario del plato hecho en su restaurante: pimientos.

Traducción recomendada: Ternera al comino

5.1.2.15 Condimento *Heijiao* (黑椒)

El condimento *heijiao* (黑椒) se refiere a “la pimienta negra”.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	黑椒牛肉	Ternera salteada con pimienta negra	amplificación
2.		Ternera con pimienta negra	traducción literal
3.	黑椒牛里脊	Solomillo de ternera con pimiento negro	traducción literal

Tabla 5.49 Plato *Heijiao niurou* (黑椒牛肉)/ *Heijiao niuliji* (黑椒牛里脊)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niurou* (牛肉) se refiere a “la ternera”, y *niuliji* (牛里脊) hace referencia al “solomillo de ternera”. *Niu* (牛) significa “vacuno”. Debido a la plena equivalencia del condimento *heijiao* (黑椒) con la pimienta negra, todas sus traducciones son correctas en nuestro corpus.

En la primera traducción se observa la técnica de amplificación ofreciendo información sobre la técnica saltar. La segunda traducción es puramente literal, así como la última traducción.

Traducción recomendada: Ternera salteada con pimienta negra

5.1.2.16 Condimento *Mizhi* (蜜汁)

Mizhi (蜜汁) no consiste en un condimento específico, sino que es un nombre genérico que se refiere a la salsa de sabor dulce, la que se confecciona con una mezcla de condimentos. *Mi* (蜜) puede referirse a “la miel” o al “sabor dulce”. *Zhi* (汁) se refiere al “líquido”, en este caso es la salsa. Por lo tanto, la definición literal de *mizhi* (蜜汁) es “salsa dulce”. Para lograr el sabor dulce, se puede emplear una variedad de condimentos, tales como el azúcar, la maltosa y la miel.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Cerdo asado con salsa dulce	descripción
2.	蜜汁叉烧	Char siu salsa de miel	traducción literal, préstamo
3.		Lomo de cerdo asado	particularización, descripción, reducción

Tabla 5.50 Plato Mizhi chashao (蜜汁叉烧)



Figura 5.6 Chashao (叉烧). Extraído de «叉烧 Char Siu BBQ Pork» de Alpha, flickr. Licencia CC By 2.0

Comentario de las traducciones:

El presente plato también es uno de los más tradicionales de la cocina cantonesa. El ingrediente *chashao* (叉烧²³) es un manjar característico de la gastronomía de Cantón y Hong Kong. Concretamente, consiste en una barbacoa de carne de cerdo adobado. Para el adobo (normalmente espeso) se aplica una variedad de condimentos, tales como la maltosa, la salsa de soja y el alcohol para cocer. Se caracteriza por el color rojo vivo y el sabor con un toque dulce. *Cha* (叉) es homónimo del verbo *cha* (插) y se refiere a sujetar la carne con unos palos mientras se asa. Uno de los significados del carácter *shao* (烧) describe la técnica culinaria. La traducción propuesta por Casas-Tost et al. (2015) consiste en: “cerdo caramelizado con miel” (p. 111).

²³ Véase en <https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%89%E7%83%A7/1381611s>.

Para traducir el ingrediente, se observa la aplicación de la técnica de descripción en la primera traducción, interpretada como “cerdo asado”. En la tercera traducción también se encuentra la misma técnica, junto con la técnica de particularización: “lomo de cerdo asado”. Sin embargo, en la tercera traducción, se observa la aplicación de la técnica de préstamo traduciéndolo con la transliteración cantonesa a “*char siu*”.

En cuanto a la traducción del condimento *mizhi* (蜜汁), se encuentra en las traducciones literales: “salsa dulce” y “salsa de miel”. También se observa que se ha eliminado en la última traducción.

Traducción recomendada: Cerdo asado adobado en salsa dulce

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	蜜汁鸡翼	Alitas de pollo con salsa barbacoa	adaptación

Tabla 5.51 Plato Mizhi jiyi (蜜汁鸡翼)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *jiyi* (鸡翼) se refiere a “las alitas de pollo”, en lo que *ji* (鸡) significa “pollo” y *yi* (翼) se refiere a “las alas”.

En este caso, se adapta el condimento *mizhi* (蜜汁) a “la salsa barbacoa”. Por una parte, se hace alusión a la técnica culinaria. Por la otra, se refleja el sabor dulce característico del plato. Sin embargo, hay mucha diferencia entre la salsa barbacoa y el condimento *mizhi* (蜜汁). Además, la salsa barbacoa se relaciona siempre con una salsa típica estadounidense, no china. Por lo tanto, no se considera una adaptación ideal.

Traducción recomendada: Alitas de pollo asadas con salsa dulce

5.1.2.17 Condimento *Zhima* (芝麻)

Zhima (芝麻) se refiere al “sésamo”. Se pueden utilizar las semillas de sésamo directamente. También existen productos de condimento hechos de sésamo, tales como el aceite de sésamo que se llama *xiangyou* (香油) y la salsa de sésamo.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	芝麻牛肉	Ternera con sésamo	traducción literal
2.		Carne de sésamo	traducción errónea

Tabla 5.52 Plato *Zhima niurou* (芝麻牛肉)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niurou* (牛肉) se refiere a “la ternera”. La estructura de la primera traducción literal es muy sencilla. La segunda traducción es incorrecta.

Traducción recomendada: Ternera con sésamo

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	芝麻茄子	Berenjena con salsa sésamo	descripción

Tabla 5.53 Plato *Zhima qiezi* (芝麻茄子)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *qiezi* (茄子) significa “berenjena”. En la traducción se observa un error gramatical: falta la preposición en medio de “salsa” y “sésamo”.

Traducción recomendada: Berenjenas con sésamo

5.1.2.18 Condimento *Jiangcong* (姜葱)

Jiang (姜) significa “jengibre” y *cong* (葱) se refiere al “cebollino”. Estos dos condimentos son los más característicos en este tipo de platos. En general, su uso consiste en saltear el jengibre y los cebollinos cortados junto con los ingredientes para enriquecer el sabor de los platos.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	姜葱牛百叶	Tripas de ternera con jengibre	amplificación
2.	姜葱牛百叶	Callos de ternera	reducción

Tabla 5.54 Plato *Jiangcong niubaiye* (姜葱牛百叶)



Figura 5.7 *Niubaiye* (牛百叶). Extraído de «Niubaiye» de gigijin of Flickr, *Wikimedia Commons*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niubaiye* (牛百叶) se refiere a “los estómagos vacunos”. Los tres caracteres literalmente significan: vacuno (*niu*, 牛), ciento (*bai*, 百) y hoja (*ye*, 叶). El nombre consiste en una metáfora que describe la apariencia del estómago vacuno.

En las traducciones se encuentran “tripas de ternera” y “callos de ternera” como interpretación del ingrediente. Según la Real Academia Española, los callos significan “pedazos del estómago de la vaca, ternera o carnero, que se comen guisados”, y las tripas se refieren a los intestinos o las vísceras en general. Por lo tanto, la traducción más precisa sería “callos”.

En cuanto a la traducción de los condimentos, en la primera traducción solo se menciona el jengibre, mientras que en la segunda se ha omitido completamente.

Traducción recomendada: Callos de ternera con jengibre y cebollinos

5.1.2.19 Condimento *Yanshui* (盐水)

Yan (盐) se refiere a “la sal”, y *shui* (水) significa “agua”. Literalmente, la palabra *yanshui* (盐水) se podría entender como salmuera. Sin embargo, en este caso, no se refiere a un tipo de condimento específico que se aplique en la cocción. Normalmente, se cuecen los ingredientes en agua añadiendo la sal junto con otras especias. Así que, el *Yanshui* (盐水) hace referencia al líquido en que se prepara la comida, que contiene mucha sal.

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Edamame	préstamo, reducción
2.	盐水毛豆	Habas chinas hervidas	adaptación, reducción, amplificación
3.		Habichuela de soja de agua salada	traducción literal

Tabla 5.55 Plato *Yanshui maodou* (盐水毛豆)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *maodou* (毛豆) consiste en un tipo de soja verde. *Mao* (毛) significa “pelo”, y *dou* (豆) se refiere al termino genérico de legumbre. El significado literal de *maodou* (毛豆), por lo tanto, consiste en una “soja peluda”, que hace referencia a la apariencia de las vainas de la soja.



Figura 5.8 *Maodou* (毛豆). Extraído de «Edamame by Zesmerelda in Chicago» de Tammy Green, *Wikimedia Commons*. Licencia CC By 2.0.

La traducción de dicho ingrediente varía entre “edamame”, “habas chinas” y “habichuela de soja”. “Edamame” sería la traducción en japonés. Las otras dos tratan de adaptaciones de *maodou* (毛豆) en castellano.

En cuanto a la traducción del condimento *yanshui* (盐水), en la primera traducción se ha eliminado. En la segunda, en lugar del condimento, se ha remplazado por la técnica culinaria “hervida”. En la última traducción, se encuentra la traducción literal “agua salada”.

Traducción recomendada: Habas de soja hervidas en agua salada

Fórmula: Condimentos + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	盐水虾	Langostinos al natural	adaptación
2.		Gambas saladas	descripción

Tabla 5.56 Plato *Yanshui xia* (盐水虾)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xia* (虾) es el nombre genérico para mariscos crustáceos decápodos tales como las gambas y langostinos.

La primera traducción podemos considerarla una adaptación bien hecha. En la segunda se encuentra la técnica de descripción, donde se traduce el condimento con el adjetivo “salada”. Aunque esta versión es correcta gramaticalmente, no es muy precisa, ya que “gambas salada” indica que el plato es muy salado, y no es cierto.

Traducción recomendada: Langostinos/gambas al natural

5.1.3 Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente

La tercera fórmula consiste en “condimento + técnica culinaria + ingrediente”, donde se encuentra, el condimento principal, la técnica culinaria y el ingrediente principal.

Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	葱爆大肠	Tripas de cerdo salteado con cebolleta	traducción literal, particularización
2.		Scallion estallo el intestino	traducción errónea
3.		Intestinos fritos rápidos con cebolletas	traducción literal
4.		Intestino de cerdo con cebolletas	reducción
5.		Intestino de cerdo con cebolleta	reducción
6.		Cebolletas de intestinos de cerdo	traducción errónea
7.		Cebolleta	traducción errónea
8.		Callos con puerros salteados	traducción errónea

Tabla 5.57 Plato Congbao Dachang (葱爆大肠)

Comentario de las traducciones:

El condimento *cong* (葱) se refiere a “los cebollinos”. Casi en todas las versiones se ha traducido como “cebolletas”. También se observa la traducción “puerro” y el inglés “scallion”. El ingrediente *dachang* (大肠) se refiere a “los intestinos gruesos de cerdo”. Así que se puede observar que entre estos ejemplos hay mala concordancia de número. Aparte de la traducción “intestino (de cerdo)”, también existen traducciones como “tripas de cerdo” y “callos”. La primera está bien interpretada, de hecho “tripas de cerdo” suena más apetitoso que “intestinos de cerdo”. Callos, sin embargo, hace referencia a estómago troceado.

La técnica de cocción *bao* (爆) abarca varias fases, que generalmente consisten en calentar instantáneamente los ingredientes cortados en pequeños trozos con aceite y luego saltearlos en poco aceite con fuego fuerte añadiendo condimentos rápidamente. En tres de las ocho traducciones se ha traducido la técnica como “salteado” y “fritos rápidos”. Como podemos ver, no se encuentra una equivalencia plena en castellano.

Traducción recomendada: Tripas de cerdo salteadas con cebollinos

Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	油焖笋	Bambú estofado	traducción errónea
2.		Brote de bambú	reducción
3.		Brote de bambú cocido	reducción
4.		Brotos de aceite	traducción errónea
5.		Brotos de bambú estofados	traducción literal
6.		Brotos de bambú	reducción
7.		Brotos de bambú aceitosos	traducción errónea
8.		Brotos de bambú estofados con aceite	traducción literal
9.		Estofado de brotes de bambú	traducción literal

Tabla 5.58 Plato *You men sun* (油焖笋)

Comentario de las traducciones:

El primer carácter you (油) significa “aceite” y como no es un tipo de condimento especial, en la mayoría de las versiones se ha omitido you (油) y no afecta a las traducciones. La traducción “brotes de bambú aceitosos” no suena apetitoso.

El ingrediente sun (笋) se refiere a “los brotes de bambú”. En las traducciones se encuentra la mala concordancia de número relacionada con los brotes de bambú.

La técnica culinaria men (焖) es una técnica compuesta, que en líneas generales consiste en añadir caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes precocinados y hervirlos a fuego vivo, después tapan la olla y cocinarlos a fuego lento hasta que se espese el caldo. Según Martínez de Flores Escobar, González-Garza Ducoing y Torre Marina (2002), estofar se definiría como un “sistema de cocción compuesto, que se realiza en dos operaciones: en la primera se sellan las piezas en grasa caliente y en la segunda éstas se someten a una cocción lenta y prolongada con el vapor que se produce en el recipiente tapado” (p.96). Como se demuestra, aunque las dos técnicas no son equivalencias absolutas, comparten unos puntos en común. Por lo tanto, se considera que es viable traducir men (焖) como “estofar”.

Se observa la aplicación de la técnica de adaptación en la última traducción “estofado de brotes de bambú”. Según la Real Academia Española, el estofado se refiere al “guiso que consiste en un alimento condimentado con aceite, vino o vinagre, ajo, cebolla y varias especias, puesto todo en crudo en una vasija bien tapada para que cueza a fuego lento sin que pierda vapor ni aroma.” Como hemos analizado en el último párrafo, esta adaptación también se considera factible.

Traducción recomendada: Brotes de bambú estofados

Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	油焖茄子	Cerdo con salsa de soja salteado con tallo de ajo	traducción errónea
2.		Berenjenas con salsas	descripción
3.		Berenjena salteada	generalización

Tabla 5.59 Plato *You men qiezi* (油焖茄子)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *qiezi* (茄子) se refiere a “las berenjenas”. Se utilizan berenjenas cortadas.

La primera traducción es completamente ajena al plato original. En la segunda traducción se reduce la técnica culinaria y se añade “con salsa”. No tiene errores gramaticales, pero se ha reducido mucha información del plato y se añade un condimento vago. En realidad, no se emplea un tipo de salsa específica en dicho plato, sino que se cocina con la técnica *men* (焖) con varios condimentos.

En la última traducción se traduce la técnica como “salteada”. Como hemos analizado antes, la técnica *men* (焖) está más cercana a estofar o guisar que saltar.

Traducción recomendada: Berenjenas guisadas

Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	豉汁蒸排骨	Costillas al vapor en salsa de frijoles negros	traducción literal
2.		Costillas de cerdo con salsa cantón al vapor	traducción literal, generalización

Tabla 5.60 Plato *Chizhi zheng paigu* (豉汁蒸排骨)

Comentario de las traducciones:

El condimento *chizhi* (豉汁) hace referencia al condimento *douchi* (豆豉), que consiste en frijoles negros fermentados. Este condimento se puede utilizar en salsa o pasta, es

muy sabroso y nutritivo. *Zhi* (汁) significa literalmente ‘jugo’, aquí se refiere al líquido que se queda en el plato después de la cocción.

El ingrediente *paigu* (排骨) se refiere a las “costillas de cerdo”. Y la técnica culinaria *zheng* (蒸) significa “cocer al vapor”.

En la primera traducción se traduce el condimento como “salsa de frijoles negros”. En la segunda se traduce como “salsa cantón” con la técnica de generalización, pero se encuentra un error gramatical: “salsa cantonesa”. El presente plato sí que tiene su origen en la provincia de Cantón, pero no existe la “salsa cantonesa” como tal. Según las recetas originales del plato, generalmente se usa *douchi* (豆豉) picada directamente en vez de la salsa. Sin embargo, en ambas versiones se adopta la expresión con salsa.

Además, la posición de la traducción de la técnica culinaria “al vapor” varía entre las dos traducciones.

Traducción recomendada: Costillas al vapor en salsa con frijoles negros

Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	香菜拌牛肉	Ternera con perejil	traducción errónea
2.		Perejil con ternera	traducción errónea

Tabla 5.61 Plato *Xiangcai ban niurou* (香菜拌牛肉)

Comentario de las traducciones:

El condimento *xiangcai* (香菜) es cilantro. Sin embargo, se ha confundido en ambas traducciones con el perejil. El ingrediente *niurou* (牛肉) consiste en la ternera, cuya traducción es correcta.

La técnica culinaria *ban* (拌), que significa mezclar bien los alimentos cocinados con condimentos, se ha eliminado en ambas traducciones.

Traducción recomendada: Ternera con cilantro

5.1.4 Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B

La cuarta fórmula consiste en “Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B”. Entre los dos ingredientes se ubica la técnica culinaria del plato. Igual que la primera fórmula, en caso de que el ingrediente principal y secundario sean distinguibles, normalmente, “A” se refiere al ingrediente secundario y “B” al principal.

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	番茄炒蛋 番茄炒鸡蛋 西红柿炒鸡蛋	Huevo frito con tomate	traducción literal
2.		Huevo revuelto con tomate	traducción literal
3.		Huevos revueltos con tomate	traducción literal
4.		Huevos revueltos de tomate	traducción errónea
5.		Tomate salteado con huevo	traducción literal
6.		Tomate salteado con huevos	traducción literal
7.		Tomate salteado con revoltillo de huevos	traducción literal
8.		Tomates con huevos fritos	traducción literal
9.		Wok de huevo con tomate al estilo Shanghái	amplificación

Tabla 5.62 Plato *Fanqie chao dan* (番茄炒蛋)/ *Fanqie chao jidan* (番茄炒鸡蛋)/ *Xihongshi chao jidan* (西红柿炒鸡蛋)

Comentario de las traducciones:

El presente plato consiste en uno de los más comunes y tradicionales en la gastronomía china. Las palabras *fanqie* (番茄) y *xihongshi* (西红柿) se refieren a “los tomates”. El otro ingrediente *dan* (蛋) o *jidán* (鸡蛋) consiste en “los huevos”. La traducción del primer ingrediente es correcta en todas las versiones. Sin embargo, se encuentran muchos ejemplos de mala concordancia de números en el caso de los huevos. Sería mejor aplicar su forma plural en la traducción.

En cuanto a la técnica culinaria, *chao* (炒) se corresponde con “saltear”. En tres versiones de las nueve se ha empleado el término “salteado”. En dos versiones se ha traducido como “frito”. En la realidad, para cocinar el plato no se utiliza una gran cantidad de aceite, así que dicha traducción no es muy precisa. Por otro lado, en tres traducciones se adopta la traducción “huevos revueltos”, que está bien hecha. Además, se observa la traducción “revoltillo de huevos”.

Cabe destacar la traducción “wok de huevo con tomate al estilo Shanghái”, donde se traduce la técnica culinaria como “wok de”. La palabra wok está incluida en la Real Academia Española, que significa “sartén ancha y profunda, generalmente con una o dos asas, originaria de la cocina oriental y que se usa para saltear”. Por lo que parece aplicarse la técnica de modulación en la traducción cambiando el punto de vista, representando la técnica culinaria a través el utensilio de cocina característico de la gastronomía china. Además, se añade “al estilo Shanghái” en la traducción. Como dicho plato es bastante corriente en China, podría ser que entre diferentes regiones varíen las maneras de cocción. En este caso, consideramos que se quería especificar que es del estilo de Shanghái.

Por último, nos fijamos en la estructura de la traducción. La fórmula de este tipo de nombres consiste en “ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B”. Normalmente, si se puede distinguir claramente el ingrediente principal y secundario entre los dos ingredientes (ninguno de los dos es alimento básico de carbohidratos), se pone el ingrediente principal al final en chino. En cambio, en castellano se suele colocar al principio. Por lo tanto, si la traducción al español también sigue la estructura de esta fórmula, el orden debería cambiar a: “ingrediente B + técnica culinaria + ingrediente A”. Es decir, sería más adecuado que los huevos vayan delante del tomate en la traducción.

Traducción recomendada: Huevos revueltos con tomates

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	萝卜焖牛腩	Falda de ternera guisada con rábano	traducción literal
2.		Falda de vaca con zanahoria blanca	traducción errónea
3.		Estofado de ternera con nabo daikon	traducción literal, generalización, préstamo

Tabla 5.63 Plato Luobo men niunan (萝卜焖牛腩)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *luobo* (萝卜) se refiere a un tipo de rábano blanco y largo de origen asiático (como se muestra en la imagen). El otro *niunan* (牛腩) se refiere a la parte inferior del pecho de la ternera, también llamada falda de ternera. La técnica de cocción *men* (焖), como hemos analizado, consiste en una técnica compuesta, semejante a estofar.

En cuanto a la traducción del primer ingrediente, encontramos las opciones de “rábano”, “zanahoria blanca” y “nabo daikon”.

En dos traducciones se interpreta el segundo ingrediente literalmente como “falda de ternera” y “falda de vaca”. En la última se lo ha generalizado como “ternera”.

En cuanto a la traducción de la técnica culinaria, se observan dos versiones “guisada” y “estofado”. Según la Real Academia Española, guisar puede referirse a “preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego” o “preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados”. Por tanto, se considera aceptable esta traducción, ya que se podría corresponder con *men* (焖) en líneas generales.

Traducción recomendada: Falda de ternera estofada con rábano blanco

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B		
Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
小鸡炖蘑菇	Pollo con los hongos	traducción errónea

Tabla 5.64 Plato *Xiaoji dun mogu* (小鸡炖蘑菇)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xiaoji* (小鸡) se refiere al “pollo”, y el ingrediente *mogu* (蘑菇) trata de un término genérico de las setas comestibles. La técnica culinaria compuesta *dun* (炖), en líneas generales, consiste en hervir primero los ingredientes cortados en trozos grandes o enteros en agua con el recipiente tapado, y después cocinarlos a fuego lento hasta que esté listo. Normalmente, queda mucho caldo en el plato.

La traducción “pollo con los hongos” no es aceptable, ya que es incorrecta y suena desagradable.

Traducción recomendada: Pollo guisado con setas

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B		
Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
牛腩炖番茄	Sopa tomate con ternera	reducción, descripción

Tabla 5.65 Plato *Niunan dun fanqie* (牛腩炖番茄)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niunan* (牛腩) se refiere a “la falda de ternera”, y *fanqie* (番茄) significa “tomate”. En la traducción se ha eliminado la técnica de cocción *dun* (炖). En cambio, se describe la presentación del plato como una “sopa”. Sin embargo, se encuentran errores gramaticales en esta traducción.

Traducciones recomendadas: Guisado de ternera con tomates, ternera estofada con tomates

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B		
Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
花蛤蒸蛋	Huevo al vapor con almejas	traducción literal

Tabla 5.66 Plato Huage zheng dan (花蛤蒸蛋)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *huage* (花蛤) se refiere a un tipo de almeja, y dan (蛋) significa “huevo”. La técnica culinaria *zheng* (蒸) se refiere a “cocinar al vapor”. La traducción “huevo al vapor” parece un huevo entero o un huevo duro. En la realidad, se cocinan huevos batidos al vapor junto con las almejas. Por lo tanto, sería mejor precisar el estado de los huevos en la traducción.

Traducción recomendada: Huevos batidos al vapor con almejas

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B		
Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
豆角焖土豆	Judías verdes con patatas	Reducción

Tabla 5.67 Plato Doujiao men tudou (豆角焖土豆)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *doujiao* (豆角) se refiere a “las judías verdes”. El otro ingrediente *tudou* (土豆) son patatas. La técnica de cocción compuesta *men* (焖) es semejante a guisar en este caso. En la traducción se observa la aplicación de la técnica de reducción, con la que se ha omitido la técnica culinaria otra vez.

Traducción recomendada: Guisado de judías verdes y patatas

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	韭菜炒鸡蛋	Huevos revueltos de puerros	traducción literal
2.		Huevos revueltos con cebollino	traducción literal

Tabla 5.68 Plato *Jiucai chao jidan* (韭菜炒鸡蛋)



Figura 5.9 *Jiucai* (韭菜). Extraído de «Garlic Chives 韭菜» de beautifulcataya, flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Se trata de un plato muy común en la cocina casera. El ingrediente *jiucai* (韭菜) consiste en un tipo de verdura originada en Asia (como se muestra en la imagen). Como en España no se cultiva esta verdura, no existe su equivalencia en castellano. En Internet se encuentran traducciones tales como “cebollino de ajo”, “ajo cebollino”, “cebollino chino”, etc.

Jidan (鸡蛋) son huevos. La técnica de cocción *chao* (炒) es saltear. Se traduce la técnica culinaria a “revueltos” en ambas traducciones.

Traducción recomendada: Huevos revueltos con cebollino chino

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B		
Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
粉蒸牛肉	Ternera con polvo de arroz	reducción

Tabla 5.69 Plato *Fen zheng niurou* (粉蒸牛肉)

Comentario de las traducciones:

Este plato consiste en uno de los más tradicionales en la cocina de Sichuan. El ingrediente *niurou* (牛肉) es ternera. La técnica culinaria *zheng* (蒸) se refiere a “cocinar al vapor”. El primer carácter *fen* (粉) significa “polvo”, literalmente en este contexto se refiere al arroz en polvo. La traducción “polvo de arroz” resulta extraña, y quedaría más natural “arroz en polvo” en castellano. Se puede observar que la traducción de la técnica culinaria se ha eliminado otra vez en la traducción.

Traducción recomendada: Ternera con arroz en polvo al vapor

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	梅菜扣肉	Panceta de cerdo con verdura	generalización, particularización
2.		Meicai con carne de cerdo	préstamo, particularización
3.		Puding de carne con verdura agria	adaptación
4.		Vegetales secos negros con carne de cerdo	descripción, particularización

Tabla 5.70 Plato Meicai kou rou (梅菜扣肉)

Comentario de las traducciones:

Como se explica anteriormente, el ingrediente A *meicai* (梅菜) consiste en un tipo de verdura seca que se elabora a través de varios procesos de secado, cocido al vapor y salado. En cuanto a la traducción, se observa la aplicación de la técnica de generalización “verdura”, descripción “vegetales secos negros” y préstamo “meicai”. La traducción “verdura agria” no está bien hecha, porque suena poco apetitosa.

El otro ingrediente *kourou* (扣肉) hace referencia a la panceta en rodajas cocida. El carácter *kou* (扣) consiste en un verbo que significa “poner cosas vueltas sobre una

superficie”. Aunque no consiste en una técnica culinaria, lo incluimos en esta fórmula “Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B”. En este caso, se pone la panceta y la verdura cocidas en un bol y se da la vuelta al plato para que la presentación del plato quede ordenada y bonita. El carácter *rou* (肉) se refiere a “la carne” en general. En tres de las cuatro traducciones se observa la particularización de dicho carácter: “pancetas de cerdo” y “carne de cerdo”. Asimismo, se encuentra una versión interesante: “puding de carne”. Aunque se observa el error ortográfico en puding, se puede ver una intención de aplicar la técnica de adaptación, ya que la panceta es suave y tiene una textura parecida al pudín.

Traducción recomendada: Panceta guisada en rodajas con verduritas secas

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	三鲜炒饭	Arroz frito con marisco	descripción
2.		Arroz frito con tres delicias	traducción literal
3.		Arroz frito con tres deliciosos	traducción errónea
4.		Arroz frito tres delicias	traducción literal
5.		Arroz fritos con tres delicias	traducción literal
6.		Arroz tres delicias	traducción literal
7.		Firied rice	traducción errónea

Tabla 5.71 Plato Sanxian chao fan (三鲜炒饭)

Comentario de las traducciones:

El presente plato es sin duda uno de los más representativos de la gastronomía china. Se encuentran incluso productos de platos preparados o congelados de dicho plato en los supermercados en España. Según el manual escrito por Chang (2012, p. 293), se propone “arroz frito de tres delicias” como traducción del plato.

Sanxian (三鲜) consiste en una frase hecha que hace alusión a tres ingredientes frescos, que pueden variar según costumbres o regiones. *San* (三) significa “tres” y *xian* (鲜) significa “fresco”. Los ingredientes pueden ser verduras, carne, mariscos, pescado, etc. En general, se incluye un marisco entre estos tres ingredientes, ya que en chino la palabra *haixian* (海鲜) se refiere a “los mariscos y pescados”. El ingrediente *fan* (饭) se refiere al “arroz”.

La mayoría de las traducciones de *sanxian* (三鲜) en nuestro corpus consisten en “tres delicias”, igual que aparece en los productos congelados. También se observa una traducción mal hecha: “tres deliciosos”. Además, en la primera traducción se observa la aplicación de la técnica de descripción traduciéndolo como “con marisco”.

En cuanto a la traducción de la técnica *chao* (炒, ‘saltear’), en todas las traducciones se adopta “arroz frito”. Aunque técnicamente no es precisa, se ha adoptado ampliamente en el mercado de la comida china en España.

Por último, en nuestro corpus encontramos una traducción en inglés: “fried rice”.

Traducción recomendada: Arroz salteado con tres delicias

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	梅菜炒饭 梅菜干炒饭	Arroz frito con verdura mei cai	préstamo
2.		Arroz frito de ciruela	traducción errónea
3.		Arroz frito con verduras secas	descripción
4.		Arroz frito con verdura secas	descripción
5.		Arroz frito con meicai (un tipo de verdura secas)	préstamo, amplificación
6.		Arroz frito con mei cai (cerdo)	préstamo, amplificación
7.		Arroz de meicai	préstamo

Tabla 5.72 Plato Meicai chao fan (梅菜炒饭)/ Meicaigan chao fan (梅菜干炒饭)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *meicai* (梅菜) o *meicai gan* (梅菜干) tiene su origen en la provincia de Zhejiang y Cantón. Consiste en un tipo de alimento elaborado con verduras verdes, que varía según distintos lugares. El proceso de elaboración consiste en una serie de fases que incluyen secar, cocer al vapor y salar. Se observan varias versiones de traducción de este ingrediente: “mei cai”, “meicai”, “verduras secas” y “ciruela”. El uso estándar de pinyin tendría que ser “meicai”. Se observa la aplicación de la técnica de descripción en la traducción “verduras secas”, que se considera bien hecha. Cabe destacar la quinta traducción, en la que se añade una explicación entre paréntesis después del pinyin como “meicai (un tipo de verdura seca)”. En cambio, “ciruela” es una traducción mal hecha. El ingrediente B *fan* (饭) se refiere al “arroz”.

En cuanto a la traducción de la técnica *chao* (炒, ‘saltear’), en todas las traducciones se adoptan “arroz frito”, que técnicamente no es preciso.

En la sexta traducción, curiosamente, se añade al final “cerdo” para se refiere a la carne de cerdo en su plato, a pesar de que no aparezca en el nombre original.

Traducción recomendada: Arroz salteado con verduritas secas

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	酱油肉炒年糕	Pasta de arroz con carne marinada con salsa de soja	reducción, amplificación
2.		Pasta de arroz frito con cerdo adobado	traducción literal, reducción
3.		Pasta de arroz frito	reducción

Tabla 5.73 Plato Jiangyourou chao niangao (酱油肉炒年糕)

Comentario de las traducciones:

Anteriormente hemos analizado *jiangyourou* (酱油肉) como plato, consiste en carne de cerdo adobada con una salsa de soja y otros condimentos auxiliares. El otro ingrediente *niangao* (年糕) consiste en un alimento elaborado con arroz o arroz glutinoso. La técnica culinaria *chao* (炒) se refiere a “saltear”.

Las traducciones de *jiangyourou* (酱油肉) que se encuentran en los ejemplos son: “carne marinada con salsa de soja” y “cerdo adobado”. En la última traducción se ha eliminado la información sobre la técnica. Según la Real Academia Española, marinar significa: “conservar en crudo un alimento, especialmente un pescado, con adobo, para que se ablande y adquiera la sazón y el aroma deseados”. Por tanto, se considera que “carne marinada con salsa de soja” no es aceptable.

Traducción recomendada: Pasta de arroz salteada con cerdo adobado

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	牛肉炒粉干	Fideos fritos con ternera	traducción errónea
2.		Fideos de arroz frito con ternera	traducción literal

Tabla 5.74 Plato *Niurou chao fengan* (牛肉炒粉干)

Comentario de las traducciones:

Como hemos escrito, los *fengan* (粉干) son “un tipo de fideos largos secos hechos de arroz”. El otro ingrediente *niurou* (牛肉) es “ternera”, y la técnica de cocción *chao* (炒) significa “saltear”.

La primera traducción es incorrecta porque cambia el ingrediente a “fideos”, que se distinto de “fideo de arroz”. La segunda traducción es literal.

Traducción recomendada: Fideos de arroz salteados con ternera

Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	肉丝炒面	Tallarines fritos con cerdo	traducción literal, particularización, reducción
2.		Espaguetis fritos con cerdo rallado	traducción errónea

Tabla 5.75 Plato Rousi chao mian (肉丝炒面)

Comentario de las traducciones:

El primer ingrediente *rousi* (肉丝) se refiere a “las tiras de cerdo”, donde *si* (丝) se refiere a “la forma de tiras finas”. En una traducción no se ha mencionado esta forma, mientras que en la otra se la ha traducido como “cerdo rallado” incorrectamente. En cuanto a la traducción de *mian* (面), encontramos “tallarines” y “espaguetis”. En ambas traducciones se interpreta la técnica culinaria *chao* (炒, ‘saltear’) como “fritos”.

Traducción recomendada: Tallarines/fideos salteados con tiras de cerdo

5.1.5 Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente

La quinta fórmula es “técnica culinaria + ingrediente”, en la que se indican la técnica de cocción, así como el ingrediente principal. Se trata de una de las fórmulas más básicas de la nomenclatura china. En este apartado, se analizan seis técnicas culinarias: *shuizhu* (水煮), *chao* (炒), *liangban* (凉拌), *hongshao* (红烧), *kao* (烤) y *lu* (卤).

5.1.5.1 *Shuizhu* (水煮)

Shui (水) significa “agua”, y *zhu* (煮) es “cocer o hervir”. La técnica *shuizhu* (水煮) literalmente es igual que *zhu* (煮). Según la Real Academia Española, cocer consiste en “hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor”. Según Martínez de Flores Escobar et al. (2004), hervir significa “cocer un alimento por el calor desarrollado por un líquido en ebullición” (p. 100).

En nuestro corpus, los platos con la nomenclatura formada por esta técnica son característicos de la cocina de Sichuan. En la elaboración de estos platos intervienen varios procesos, además de la cocción. Se saltean las especias y condimentos, así como los ingredientes secundarios (las verduras) con aceite. La técnica *shuizhu* (水煮, ‘hervir’) se aplica especialmente al ingrediente principal, que suele tratarse de carne o pescado cortados finos.

Normalmente, en el proceso de cocción, después de saltear las especias y condimentos, se añade el agua y se deja que llegue a la ebullición. En este momento se pone el ingrediente principal en el líquido hirviendo y se cuece hasta que esté cocinado. Dado que se trata de cortes finos, se cuecen muy rápido. Después, se sacan en un bol grande y se echa el líquido dentro. Finalmente, se pone chile picante seco y pimienta de Sichuan encima del plato y se echa el aceite hirviendo encima de estas especias para que extraigan el sabor. Por lo tanto, este tipo de platos se caracterizan por un rico sabor picante.

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	水煮牛肉	Ternera cocinada al estilo Sichuan	amplificación
2.		Ternera hervido picante	amplificación
3.		Ternera hervida con picante	amplificación
4.		Ternera en sopa picante	descripción
5.		Ternera en caldo picante al estilo de Sichuan	amplificación, descripción
6.		Ternera con sopa picante	descripción
7.		Ternera cocinada picante	amplificación
8.		Ternera cocida picante	amplificación
9.		Sopa ternera picante	descripción
10.		Sopa de ternera picante	descripción
11.		Sopa de filetes de ternera picante	amplificación, descripción

12.		Rebanadas de carne en aceite de chile	descripción, generalización
13.		Carne hervida	generalización
14.		Carne de ternera hervida picante	amplificación

Tabla 5.76 Plato *Shuizhu niurou* (水煮牛肉)



Figura 5.10 Plato *Shuizhu niurou* (水煮牛肉). Extraído de «Water-cooked beef (水煮牛肉)» de Kake, flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El presente plato es uno de los más reconocidos de la gastronomía de la provincia de Sichuan. El ingrediente *niurou* (牛肉) es “la ternera”, que se corta en pequeños trozos finos.

En once de las catorce traducciones se ha traducido el ingrediente como “ternera”, entre las que se encuentra una más específica “filetes de ternera”. De hecho, se trata de piezas pequeñas y finas, y “filete” no se corresponde con su forma correcta. En las dos traducciones restantes se observa la aplicación de la técnica de generalización traduciéndola como “carne” y “rebanadas de carne”. La palabra rebanada se utiliza principalmente para el pan, así que tampoco es muy adecuada.

En cuanto a la interpretación de la técnica *shuizhu* (水煮, ‘hervir’), en general se encuentran las siguientes técnicas de traducción: traducción literal, descripción y amplificación. En primer lugar, las traducciones literales serían “hervida”, “cocida” y “cocinada”. En segundo lugar, se observa la aplicación de la técnica de descripción con mucha frecuencia, traduciéndola con “en sopa picante”, “en caldo picante”, “sopa de... picante” y “en aceite de chile”. Como podemos ver, se describe el sabor picante con mucha frecuencia. En último lugar, se observa el uso de la técnica de amplificación añadiendo el sabor “picante”, la forma “filete” o el estilo “al estilo de Sichuan” en la traducción.

Traducciones recomendadas: Ternera en caldo picante al estilo de Sichuan; Ternera en caldo picante

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	水煮肉片	Sopa picante con carne cerdo	particularización, descripción
2.		Sopa picante de lomo de cerdo	particularización, descripción
3.		Carne de cerdo hervido con picante	particularización, amplificación
4.		Carne cocido con picante	amplificación
5.		Carne de cerdo hervida picante	particularización, amplificación
6.		Cerdo cocido picante	particularización, amplificación
7.		Cerdo cocido con picante	particularización, amplificación

Tabla 5.77 Plato *Shuizhu roupian* (水煮肉片)

Comentario de las traducciones:

El presente plato también consiste en uno de los más tradicionales de la gastronomía de la provincia de Sichuan. El carácter *rou* (肉) significa “carne” en general, aquí normalmente se trata de lomo de cerdo. Mientras que *Pian* (片) se refiere a la forma del ingrediente cortado en piezas pequeñas y finas. Se observa la aplicación de la técnica de particularización en seis de las siete traducciones, con la que se especifica el ingrediente como “cerdo”, “carne de cerdo”, o “lomo de cerdo”.

En cuanto a la técnica culinaria, parece que se aplica la técnica de descripción traduciéndola como “sopa picante de lomo de cerdo” o “cerdo cocido picante”. También se observa la técnica de amplificación como en “carne de cerdo hervida picante”, donde se añade el sabor del plato.

En estos casos también encontramos la mala concordancia de género en las traducciones, tales como “carne cocido” y “carne hervido”.

Traducciones recomendadas: Lomo en caldo picante al estilo de Sichuan; Lomo en caldo picante

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	水煮鱼	Pescado cocinado al estilo de Sichuan	amplificación
2.		Pescado cocinado al estilo Sichuan	amplificación
3.		Panga en sopa picante	particularización, descripción
4.		Sopa de filetes de lubina picante	particularización, descripción, amplificación
5.		Filete de panga en sopa picante	particularización, descripción, amplificación
6.		Filete de pescado cocido picante	descripción, amplificación

Tabla 5.78 Plato *Shuizhu yu* (水煮鱼)

Comentario de las traducciones:

Se trata de un plato característico y popular de la gastronomía de Sichuan y Chongqing. El carácter *yu* (鱼) se refiere al “pescado” en general. Se aplica al pescado cortado en piezas pequeñas en el plato. En las traducciones se observa la aplicación de la técnica de particularización traduciéndolo como “panga” o “lubina”.

En la mayoría de las traducciones se ha aplicado la técnica de descripción para traducir la técnica culinaria: “sopa de ... picante”, “... en sopa picante”, etc. Además, se observa el uso de la técnica de amplificación añadiendo “filete” y “al estilo Sichuan”. Cabe mencionar que la forma “filete” no es precisa, ya que se corta el pescado en muchas piezas pequeñas y finas.

Traducciones recomendadas: Pescado en caldo picante al estilo de Sichuan; Pescado en caldo picante

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	水煮鲈鱼	Lubina en caldo picante de la casa	descripción, amplificación
2.		Lubina picante hervida o al aceite de puerro	amplificación
3.		Lubina hervido con picante	amplificación

Tabla 5.79 Plato *Shuizhu luyu* (水煮鲈鱼)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *luyu* (鲈鱼) hace referencia a “la lubina”. En todas las traducciones se ha traducido correctamente.

En la primera traducción, se describe el plato como “lubina en caldo picante” y se especifica que es “de la casa”. La segunda traducción no se corresponde completamente con el plato original. Aparte de “lubina picante hervida”, que es la

traducción con la técnica de amplificación del sabor del dicho plato, se añade la siguiente parte: “o al aceite de puerro”. Esta parte corresponde a otro tipo de plato de lubina. Quizás han olvidado introducir esta parte en la sección en chino de la carta, o se indica para que los clientes extranjeros puedan escogerla si no la desean comer picante.

En la última traducción se encuentra otra vez un error gramatical.

Traducciones recomendadas: Lubina en caldo picante al estilo de Sichuan; Lubina en caldo picante

5.1.5.2 *Chao* (炒)

La técnica *chao* (炒) consiste en una de las técnicas culinarias más básicas y características de la gastronomía china. En líneas generales, se corresponde a saltear, que según la Real Academia Española significa “sofreír un alimento a fuego vivo en manteca o aceite hirviendo”. Es más, en la técnica *chao* (炒) se incluye el movimiento de remover los ingredientes constantemente para que se calienten bien por todos los lados.

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	炒面	Tallarines fritos	traducción literal,
2.		Tallarines frito	traducción literal
3.		Tallarines fritos (cerdo)	amplificación
4.		Tallarines fritos de la casa	amplificación

Tabla 5.80 Plato *Chao mian* (炒面)

Comentario de las traducciones:

El presente plato es muy corriente en los restaurantes chinos ubicados en el extranjero.

El carácter *mian* (麵) es un genérico que se refiere a “una variedad de pasta alimenticia hecha de harina”. En este caso, la traducción que se encuentra consiste en “tallarines”, que según la Real Academia Española son “pasta alimenticia de harina en forma de tiras estrechas y largas”.

En cuanto a la técnica culinaria, se observa que en todas las traducciones se ha traducido como “frito”. Freír consiste en “introducir en una sartén con abundante grasa un alimento para su cocción, debiendo formar costra dorada” (Martínez de Flores Escobar et al. 2002, p. 98). Sin embargo, con la técnica *chao* (炒) no se aplica mucho aceite. Por lo tanto, se considera que la traducción más acertada sería “saltear” en vez de “freír”.

Cabe mencionar que se observa la técnica de amplificación en las últimas dos traducciones, donde se añade “(cerdo)” y “de la casa” ofreciendo informaciones más específicas del plato en su restaurante.

Traducción recomendada: Tallarines salteados

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	炒年糕	Pasta de arroz salteada	descripción
2.		Pastel de arroz frito	descripción
3.		Pasta de arroz frito	descripción
4.		Pasta de arroz frita (cerdo)	descripción, amplificación

Tabla 5.81 Plato *Chao niangao* (炒年糕)



Figura 5.11 *Chao niangao* (炒年糕). Extraído de «永康街韓鮮亭辣炒年糕» de Christabelle·迴紋針, flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niangao* (年糕) consiste en “una pasta de arroz”. El carácter *nian* (年) significa “año”, *gao* (糕) es un nombre genérico de pasteles. Tradicionalmente, en el sur de China se come en el Año Nuevo chino, por lo tanto, se llama “pastel del Año Nuevo”. Aparte de “pastel de arroz”, se encuentra otra traducción en nuestro corpus “pasta de arroz”. En la traducción de la técnica culinaria, se encuentra otra vez el uso impreciso de “frito”.

Traducción recomendada: Pasta de arroz salteada

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	炒大白菜	Col china salteadas	traducción literal
2.		Bok choy salteado	traducción literal, préstamo

Tabla 5.82 Plato *Chao dabaicai* (炒大白菜)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *dabaicai* (大白菜) se refiere a “la col china”, que consiste en una especie de col grande que se consume comúnmente en China. También se vende en supermercados de España, donde se etiqueta como “col china”. Entre sus traducciones se encuentra “bok choy”, que consiste en la transcripción de *baicai* (白菜) en cantonés. Dicho nombre se utiliza más en los países anglófonos, sobre todo en Norteamérica. De hecho, dado que no se encuentran equivalentes ni muchas referencias de consulta en la cultura meta, la traducción de dicho género de verduras es bastante confusa en todas las partes. Así que finalmente nos decantamos por el término “col china” con el que se comercializa el producto en España.

Traducción recomendada: Col china salteada

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	炒粉干	Fideos de arroz frito	traducción literal
2.		Fideo de arroz fritos con cerdo	traducción errónea

Tabla 5.83 Plato Chao fengan (炒粉干)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *fengan* (粉干) consiste en “un tipo de fideo seco hecho de arroz”. *Fen* (粉) representa un término alimenticio genérico que se refiere a los fideos/tallarines largos hecho de arroz, patatas, batatas o legumbres (no de harina). *Gan* (干) significa “seco”. Según la Real Academia Española, fideo hace referencia a la “pasta alimenticia de harina en forma de cuerda delgada”. Dicha forma corresponde a *fengan* (粉干).

Se encuentra una mala concordancia de número en las dos traducciones. En la traducción de la técnica culinaria, se encuentra otra vez el uso impreciso de “frito”.

Traducción recomendada: Fideos de arroz salteados

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	干炒牛河	Carne salteada con fideos de arroz	generalización
2.		Ternera chow fun	préstamo
3.		Tallarines de arroz frito seco	reducción
4.		Tallarines de arroz fritos con ternera	traducción literal
5.		Tallarines de arroz salteada con ternera	traducción literal

Tabla 5.84 Plato Ganchao niuhe (干炒牛河)



Figura 5.12 Ganchao niuhe (干炒牛河). Extraído de «香港茶水攤干炒牛河» de Christabelle·迴紋針, flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *niuhe* (牛河) proviene de la gastronomía de la provincia de Cantón. *Niu* (牛) se refiere a “la ternera”, mientras que *he* (河) viene de *hefen* (河粉), un tipo de fideos/tallarines hechos de arroz. La forma de los tallarines *hefen* (河粉) es relativamente más plana y ancha que la de los *fengan* (粉干), por lo que se considera más cercana la traducción “tallarines de arroz” en este caso. La traducción “ternera

chow fun²⁴” es idéntica a su presentación en la Wikipedia. “Chow fun” consiste en la transcripción de *chaofen* (炒粉) en cantonés. La técnica culinaria *ganchao* (干炒) pertenece a la técnica de *chao* (炒). *Gan* (干) significa “seco”, en este caso expresa que es un plato sin salsas sobrantes, es decir, los ingredientes han absorbido la salsa por completo durante la cocción. En las traducciones de la técnica culinaria, encontramos “salteada” y “frito”.

La mayoría de las traducciones son literales en la estructura de “tallarines de arroz+ técnica culinaria con ternera”. Sin embargo, la primera traducción “carne salteada con fideos de arroz” ordena el ingrediente principal “fideos de arroz” y la “carne” al revés.

Traducción recomendada: Tallarines de arroz salteados con ternera

5.1.5.3 Liangban (凉拌)

Liangban (凉拌) consiste en una técnica culinaria para los platos fríos. *Liang* (凉) significa “frío”, y *ban* (拌) es un verbo que significa “mezclar”. Los platos fríos en la gastronomía china normalmente se sirven como aperitivos o como primer plato en ámbitos formales. A diferencia de las ensaladas chinas, los ingredientes de los platos fríos normalmente están precocinados. Se ponen en un plato y se añaden los condimentos, después se mezclan bien.

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Wakame	traducción errónea
2.	凉拌海带 凉拌海带丝	Platos fríos ensalada de algas	traducción errónea
3.		Ensalada de algas	adaptación, generalización
4.		Ensalada de algas haidai	préstamo, adaptación

Tabla 5.85 Plato *Liangban haidai/si* (凉拌海带/丝)

²⁴ Véase en [Ternera chow fun - Wikipedia, la enciclopedia libre](#).



Figura 5.13 Plato *Liangban haidaisi* (凉拌海带丝). Extraído de «Shredded kelp (凉拌海带丝)» de Kake, flickr. Wikimedia Commons. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *haidai* (海带) consiste en un tipo de alga grande comestible que se consume mucho en China. La primera traducción “wakame” es una transcripción del japonés, que se refiere a un tipo de alga distinta a *haidai* (海带), por lo tanto, la traducción es incorrecta.

En la traducción “ensalada de algas” se observa la aplicación de la técnica de adaptación y generalización. En la última traducción “ensalada de algas haidai” se observa el uso de pinyin “haidai”. Sería mejor poner el pinyin en cursiva.

Traducción recomendada: Ensalada de algas *haidai*

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	凉拌海蜇	Ensalada de nutria marina	traducción errónea
2.		Ensalada de medusa	adaptación
3.		Ensalada de sepia	traducción errónea

Tabla 5.86 Plato *Liangban haizhe* (凉拌海蜇)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *haizhe* (海蜇) se refiere a un tipo de medusa comestible. En la primera traducción se traduce ridículamente como “nutria marina”, un animal mamífero. En la última traducción se traduce erróneamente como “sepia”. La adaptación “ensalada de medusa” suena exótica en español, y por este motivo sería interesante mantenerlo en la traducción.

Traducción recomendada: Ensalada de medusa

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	凉拌牛百叶	Callos de ternera	reducción
2.		Callos fríos con salsa picante	descripción

Tabla 5.87 Plato *Liangban niubaiye* (凉拌牛百叶)

Comentario de las traducciones:

Como se ha analizado anteriormente, el *niubaiye* (牛百叶) se refiere a “los callos vacunos”. En la primera traducción se observa el uso de la técnica de reducción, con la que se omite la técnica culinaria. En la segunda traducción, en cambio, parece encontrarse la aplicación de la descripción: “callos fríos con salsa picante”. No se ha traducido la técnica culinaria, sino que se indica que se trata de un plato frío y picante.

Traducción recomendada: Callos fríos con salsa picante

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	凉拌猪耳朵	Orejas de cerdo frías	reducción
2.		Oreja de cerdo frío con salsa picante	descripción

Tabla 5.88 Plato *Liangban zhu'erduo* (凉拌猪耳朵)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *zhu'erduo* (猪耳朵) corresponde a la oreja de cerdo. En la traducción se debería escribir plural.

En la primera traducción se ha reducido la técnica culinaria. En la segunda traducción se encuentra la mala concordancia de género. Aparte de esto, vemos aplicarse la técnica de descripción para traducir la técnica culinaria.

Traducción recomendada: Orejas de cerdo frías con salsa picante

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	凉拌金菇	Ensalada de setas	adaptación, generalización
2.	凉拌金针菇	Ensalada de setas Enoki	préstamo, adaptación
3.		Ensalada de setas (especial)	adaptación, generalización

Tabla 5.89 Plato *Liangban Jinzhengu* (凉拌金针菇)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *jinzhengu* (金针菇) o *jingu* (金菇) se refiere a una especie de seta de color blanco y alargada. La traducción literal de este nombre metafórico al castellano es “seta de aguja dorada”, donde *zhen* (针) significa “aguja” y *jin* (金) se utiliza como un adjetivo “dorado”.

En la primera traducción se generaliza el ingrediente a solamente “setas”. En la segunda se toma como préstamo su nombre en japonés “enoki”. De hecho, se encuentra dicha traducción en muchos restaurantes chinos en España, así como en los supermercados orientales. En la tercera traducción se añade “(especial)” a la traducción.

Traducción recomendada: Ensalada de setas blancas

5.1.5.4 Hongshao (红烧)

Como se explica en el marco teórico, la técnica *hongshao* (红烧) consiste en una variante de la técnica *shao* (烧). El primer carácter *hong* (红, ‘rojo’) describe el color rojo del conjunto, lo que proviene del uso de condimentos tales como la salsa de soja, azúcar y alcohol para cocer (este alcohol no es vino). *Shao* (烧) consiste en una técnica compuesta: primero, se precocinan los ingredientes con agua o aceite; después, se añade caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes medio cocinados y se hierven a fuego vivo; finalmente, se cocinan a fuego bajo y lento hasta que se reduzca el caldo. Es una técnica que requiere largo tiempo.

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Hongshao riben doufu	préstamo
2.	红烧日本豆腐	Tofu japonés salteado con salsa soja	descripción
3.		Tofu japonés frito	traducción errónea
4.		Tofu japonés en salsa de soja	descripción

Tabla 5.90 Plato Hongshao riben doufu (红烧日本豆腐)

Comentario de las traducciones:

La traducción literal del ingrediente *riben doufu* (日本豆腐) es “tofu japonés”. Se trata de un tipo de tofu hecho principalmente de huevos, que tiene su origen en Japón. Aparte de la primera traducción donde se aplica la técnica de préstamo, en las restantes se traduce dicho ingrediente como “tofu japonés”. En cuanto a la traducción de la técnica culinaria, la primera traducción consiste en el pinyin de todo el nombre. En la segunda y la cuarta traducción se observa la técnica de descripción “salteado con salsa soja” “en salsa de soja”, donde el término “salsa soja” es incorrecto. La traducción “tofu japonés frito” no es correcta, ya que no se fríe el tofu japonés, sino que se sofríe y se cuece.

Traducción recomendada: Tofu japonés guisado

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	红烧田鸡	Ranas salteadas con salsa soja	amplificación
2.		Rana estofado	adaptación
3.		Ancas de rana con salsa de soja	amplificación, reducción

Tabla 5.91 Plato Hongshao tianji (红烧田鸡)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *tianji* (田鸡) se refiere a las ancas de rana comestibles. Sería mejor particularizarlo como “ancas de rana” en las traducciones.

En la primera y la tercera traducción se observa la aplicación de la técnica de amplificación, con la que se indica uno de los condimentos que se utilizan. En la segunda traducción se encuentra la mala concordancia de género.

Traducción recomendada: Ancas de rana guisadas

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	红烧羊肉	Cordero estofado	traducción literal
2.		Cordero estofado con salsa soja	amplificación

Tabla 5.92 Plato Hongshao yangrou (红烧羊肉)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *yangrou* (羊肉) se refiere a “la carne de cordero”.

En estas traducciones se ha traducido la técnica culinaria *hongshao*(红烧) como “estofado”. Según el libro *Iniciación en las técnicas culinarias*, estofar consiste en un “sistema de cocción compuesto, que se realiza en dos operaciones: en la primera se

sellan las piezas de carne con grasa caliente y en la segunda éstas se someten a una cocción lenta y prolongada con el vapor que se produce en el recipiente tapado” (Martínez de Flores Escobar et al., 2004, p. 96). Por lo tanto, se consideraría adecuada dicha traducción. En la segunda traducción se observa la técnica de amplificación con la que se añade el condimento de la salsa de soja.

Traducción recomendada: Cordero estofado

5.1.5.5 *Kao* (烤)

Kao (烤) corresponde a la técnica culinaria de asar. Según la Real Academia Española, asar consiste en “hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caldeado, a veces rociando aquel con grasa o con algún líquido”.

Los platos hechos con esta técnica de cocción se llaman *shaokao* (烧烤) o *kaochuan* (烤串), que se refiere al asado. En la mayoría de los casos, se atraviesan los ingredientes en un palillo y se asan a la parrilla. *Chuan* (串) en chino hace referencia a la comida atravesada por el palillo. Los platos se suelen servir directamente en la forma de pinchos, también existen casos donde se sueltan y se ponen los ingredientes en un plato.

La popularidad de la comida *shaokao* (烧烤) en China es un factor clave en su cultura gastronómica. Una frase de moda en chino *luchuan* (撸串), procedente del dialecto del nordeste, consta de dos caracteres: uno es *lu* (撸), que consiste en la acción de sacar la comida mordiendo desde el palillo, y el otro *chuan* (串) se refiere a los pinchos o brochetas. Por lo tanto, *luchuan* (撸串) constituye una expresión de moda con la que se refiere a comer *shaokao* (烧烤).

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	烤花菜	Coliflor asada	traducción literal
2.		Coliflor asado	traducción literal
3.		Coliflor plato	traducción errónea
4.		Brocheta de coliflor	descripción

Tabla 5.93 Plato Kao huacai (烤花菜)

Comentario de las traducciones:

Huacai (花菜) significa “coliflor”. La primera traducción es literal, así como la segunda que contiene un error gramatical. En la tercera traducción intenta describir la presentación del plato, que consiste en coliflor cortada y suelta en un plato, no en forma de pinchos. Sin embargo, desde la perspectiva de la traducción no es correcta. En la última traducción se describe el plato como “brocheta de coliflor” pero también podría ser confusa para el cliente porque la coliflor no se lleva a la mesa ensartada en la brocheta.

Traducciones recomendadas: Coliflor asada; Coliflor a la parrilla

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	烤鸡胗	Mollejas de pollo	reducción
2.		Molleja de pollo pincho	descripción
3.		Molleja de pollo a la parrilla	transposición

Tabla 5.94 Plato Kao jizhen (烤鸡胗)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *jizhen* (鸡胗) se refiere a “las mollejas de pollo”. Se tendría que usar la forma plural en la traducción de dicho ingrediente.

En la primera traducción se observa la aplicación de la técnica de reducción, donde se ha omitido la técnica culinaria. En la segunda traducción se describe el plato como “pincho”. En la tercera traducción parece que se ha aplicado la técnica de transposición, en la que se traduce el verbo *kao* (烤) con la frase preposicional “a la parrilla”.

Traducciones recomendadas: Pincho de mollejas de pollo asadas; Pincho de mollejas de pollo a la parrilla

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	烤虾	Camarones a la parrilla	transposición
2.		Brocheta de langostinos	descripción
3.		Gambas pincho	descripción

Tabla 5.95 Plato *Kao xia* (烤虾)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xia* (虾) es un nombre genérico de los mariscos crustáceos decápodos tales como gambas y langostinos. Como no se sabe qué tipo de *xia* (虾) se ofrece este plato, las traducciones “camarones”, “gambas” y “langostinos” son aceptables.

En la primera traducción se observa la técnica de transposición, con la que se traduce el verbo *kao* (烤) con la frase preposicional “a la parrilla”. En las últimas dos traducciones se ha aplicado la técnica de descripción igual que en el plato anterior.

Traducciones recomendadas: Brocheta de langostinos/ gambas

5.1.5.6 *Lu* (卤)

Hemos analizado el condimento compuesto *lushui* (卤水), que se elabora hirviendo varios tipos de especias típicas chinas y condimentos tales como salsa de soja, jengibre, ajos, incluso caldo de pollo o de otros materiales animales en agua. El carácter *lu* (卤)

es un verbo que consiste en la técnica culinaria correspondiente a la aplicación de dicho condimento. Normalmente, se cuecen los ingredientes (carne, huevos, productos hechos de soja, etc.) en *lushui* (卤水) durante mucho tiempo a fuego medio hasta que cojan bien el sabor. Después de sacar los ingredientes, se cortan y se suelen servir fríos.

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤牛肉	Ternera	reducción
2.		Ternera seca	traducción errónea
3.		Ternera marinada	traducción errónea
4.		Rodajas de ternera con salsa de soja	descripción, amplificación

Tabla 5.96 Plato Lu niurou (卤牛肉)

Comentario de las traducciones:

En la primera traducción observamos que se ha reducido la técnica culinaria. Aunque no se encuentra error en la segunda traducción, “ternera seca” no suena apetitosa.

La tercera traducción es literal, sin embargo, se han equivocado totalmente en la técnica de cocción. Según la Real Academia Española, “marinar” significa “conservar en crudo un alimento, especialmente un pescado, con adobo, para que se ablande y adquiera la sazón y el aroma deseados”.

En la última traducción se observa la aplicación de la técnica de descripción y amplificación. Se extiende la forma “rodajas de ternera”, y el condimento “salsa de soja”.

Traducción recomendada: Rodajas de ternera estofadas con especias

Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	卤大肠	Intestinos gruesos	traducción errónea
2.		Tripas de cerdo cocido en especias	descripción

Tabla 5.97 Plato Lu dachang (卤大肠)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *dachang* (大肠) significa literalmente “intestinos gruesos”, y en este caso se refiere específicamente a los de cerdo. La traducción “tripas de cerdo” está bien hecha, mientras que la primera traducción “intestinos gruesos” no suena muy agradable.

En la segunda traducción se traduce la técnica de cocción como “cocido en especias”, que está bien interpretada. Lamentablemente, se encuentra la mala concordancia de número entre “tripas” y “cocido”.

Traducción recomendada: Tripas de cerdo estofadas con especias

5.1.6 Fórmula: Sabor + ingrediente

En la presente fórmula está formada por el sabor del plato y un ingrediente principal. Analizamos seis tipos de sabores a continuación: *xiangla* (香辣), *mala* (麻辣), *suanla* (酸辣), *yuxiang* (鱼香), *jiachang* (家常) y *wuxiang* (五香). Todos consisten en sabores complejos. Los primeros tres pertenecen a la categoría del sabor picante.

5.1.6.1 Sabor *xiangla* (香辣)

Como hemos dicho en el marco teórico, *xiang* (香) consiste en un adjetivo de uso frecuente para describir el olor agradable y atractivo de la comida. En este caso, se encuentra con *la* (辣, ‘picante’) formando una palabra, que expresa el sabor picante con un toque delicioso.

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	香辣小龙虾	Cangrejos de río guisados picantes	amplificación, reducción
2.		Cangrejos de río	reducción

Tabla 5.98 Plato Xiangla xialongxia (香辣小龙虾)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xiaolongxia* (小龙虾) se refiere a “los cangrejos de río”. En general, la receta de dicho plato contiene los siguientes pasos: primero se fríen los cangrejos; después se saltean con condimentos; al finar se añade agua y se cuecen con más condimentos hasta que cojan bien el sabor.

Según la Real Academia Española, la palabra “guisar” significa “preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego”, que resulta pertinente utilizar en la traducción de dicho plato. Por lo tanto, se considera que la primera traducción “cangrejos de río guisados picantes” es aceptable.

En la otra traducción se observa la aplicación de la técnica de reducción, donde se ha omitido el sabor del plato.

Traducción recomendada: Cangrejos de río guisados picantes aromáticos

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	香辣蟹	Cangrejos de río guisados picantes	amplificación, reducción
2.		Cangrejos de río	reducción

Tabla 5.99 Plato Xiangla xie (香辣蟹)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xie* (蟹) se refiere a “los cangrejos “en general. Las traducciones que se encuentran en nuestro corpus son iguales que el plato anterior.

Traducción recomendada: Cangrejos guisados picantes aromáticos

5.1.6.2 Sabor *mala* (麻辣)

Como hemos mostrado en el capítulo 1.4.2.1 *Sabores simples y complejos*, *mala* (麻辣) consiste en una combinación de sabor característica de la provincia de Sichuan. El sabor *ma* (麻) consiste en una sensación de entumecimiento de la lengua, que se produce por las pimientas de Sichuan, y *la* (辣) es “picante”. Se trata de un tipo de picante que se acompaña con una sensación paralizante. Dicho sabor compuesto tiene un sabor muy estimulante al paladar, y muy atractivo al mismo tiempo.

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	麻辣豆腐	Requesón de soja salteado en salsa picante	adaptación, amplificación, descripción
2.		Tofu picante	generalización
3.		Tofu cocinado picante	amplificación, generalización
4.		Tofu picante con cerdo picado	amplificación, generalización
5.		Toufu picante	generalización

Tabla 5.100 Plato *Mala doufu* (麻辣豆腐)

Comentario de las traducciones:

Observamos que se encuentran varias maneras de traducir el ingrediente *doufu* (豆腐): “requesón de soja”, “tofu” y “toufu”. Consideramos que la palabra “tofu”, registrada en la Real Academia Española, sería la traducción estándar. Se observa la técnica de

adaptación en “requesón de soja”. El requesón describe un tipo de queso lácteo, cuya apariencia es un poco parecida con el tofu. Sin embargo, consideramos mejor adoptar “tofu” en las traducciones.

En cuanto a la traducción del sabor *mala* (麻辣), en todas las versiones del corpus se ha adoptado la generalización traduciéndolo como “picante”. Se ha omitido el componente *ma* (麻).

En dos casos se observa la técnica de amplificación, con la que se añade la técnica culinaria. Y en uno se observa la aplicación de dicha técnica ofreciendo información del ingrediente secundario “cerdo picado”.

Traducción recomendada: Tofu guisado en salsa picante

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Cangrejo de río picante	generalización
2.	麻辣小龙虾	Cangrejos de río guisados picante	amplificación, generalización
3.		Cangrejos de río salteados y picantes	amplificación, generalización

Tabla 5.101 Plato Xiangla xiaolongxia (麻辣小龙虾)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xiaolongxia* (小龙虾) se refiere a “los cangrejos de río”. Se observa la mala concordancia de número en las traducciones de dicho ingrediente. En cuanto a la traducción del sabor, igual que el plato anterior, se ha generalizado al sabor simple de “picante”. En la última traducción, se observa la aplicación de la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “salteados”.

Traducción recomendada: Cangrejos de río guisados picantes

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	麻辣蹄花	Sopa picante cerdo de pies con coliflor	traducción errónea
2.		Pie de cerdo picante	generalización

Tabla 5.102 Plato Mala tihua (麻辣蹄花)

Comentario de las traducciones:

El carácter *ti* (蹄) significa “el pie del ganado”. Aquí en concreto se trata de las manitas de cerdo. El significado literal del carácter *hua* (花) significa “flor”, aquí se hace referencia a la forma del ingrediente. *Tihua* (蹄花), por lo tanto, consiste en un nombre poético de las manitas de cerdo. La primera traducción es incomprensible. En la otra se observa otra vez el uso de la técnica de generalización para interpretar el sabor compuesto *mala* (麻辣). Además, se ve más frecuente el uso de “manitas de cerdo” que el de “pie de cerdo” en el lenguaje gastronómico español.

Traducción recomendada: Manitas de cerdo guisadas picantes

5.1.6.3 Sabor *suanla* (酸辣)

Suanla (酸辣) consiste en otro sabor complejo, que está compuesto por el sabor *la* (辣, ‘picante’) y el sabor *suan* (酸, ‘agrio’). Constituye un sabor popular y corriente en la gastronomía china.

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	酸辣汤	Sopa agria picante	traducción literal
2.		Sopa agripicante	traducción literal
3.		Sopa de agripicante	traducción literal

Tabla 5.103 Plato Suanla tang (酸辣汤)

Comentario de las traducciones:

El presente plato consiste en uno de los tradicionales de la gastronomía de la provincia de Sichuan. Es un plato que es muy digestivo. El sabor agrio viene del vinagre, mientras que el sabor picante se produce normalmente por el polvo de pimienta blanca.

La primera traducción “sopa agria picante” es literal, así como la segunda traducción “sopa agripicante”. Sin embargo, la primera no suena apetitosa. La palabra “agripicante” no está incluida en la Real Academia Española porque no es un sabor habitual en España, sin embargo, en la Wikipedia se adopta “sopa agripicante²⁵” como su traducción en español. Asimismo, constituye un término con un uso bastante extendido, sobre todo en el ámbito de la gastronomía asiática.

Traducción recomendada: Sopa agripicante

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	酸辣土豆丝	Patata rallada agripicante	traducción literal
2.		Fideos de patatas picantes	adaptación
3.		Patatas agripicante	reducción
4.		Patata agripicante	reducción
5.		Patata caliente y amarga	traducción errónea
6.		Patata en tiras con picantes y vinagre	traducción literal
7.		Salteado de patatas al corte fino	amplificación, adaptación, reducción
8.		Tiras de patata a la salsa agripicante	amplificación
9.		Tiras de patatas salteadas agripicante	amplificación

Tabla 5.104 Plato Suanla tudousi (酸辣土豆丝)

²⁵ Véase en [Sopa agripicante - Wikipedia, la enciclopedia libre](#).

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *tudou* (土豆) significa “patata”. El carácter *si* (丝) se refiere al corte en juliana fina, es decir, se refiere a la forma de ingrediente. De este plato hemos encontrado nueve distintas traducciones para nuestro corpus. Entre las traducciones de *tudousi* (土豆丝) se encuentran “patata rallada”, “fideos de patatas”, “patata en tiras”, “tiras de patata”, “tiras de patatas” y “patatas al corte fino”. En primer lugar, sería mejor usar la forma plural de patata en la traducción. Se puede considerar que la traducción “rallada” es literal, aunque no corresponde completamente al corte en juliana. “Fideos de patatas” consiste en una adaptación bien hecha. Tiras suelen referirse a una forma más gruesa. Por último, se observa el uso de la técnica de adaptación en “patatas al corte fino”.

En cuanto al sabor, en cinco de las nueve traducciones se aplica la palabra “agripicante”. En dos traducciones parece que se aplica la técnica de amplificación indicando la técnica culinaria “saltar”.

Traducción recomendada: Patatas en juliana agripicantes

5.1.6.4 Sabor *yuxiang* (鱼香)

Yuxiang (鱼香) consiste en un sabor complejo tradicional del estilo culinario de Sichuan. El significado literal de esta palabra china es “sabor a pescado”. Sin embargo, este sabor no tiene nada que ver con el pescado en realidad. Se elabora con la mezcla de cebolleta, jengibre, ajo, chile picante, azúcar, salsa de soja, vinagre, etc. Su nombre contiene el carácter de pescado porque esta mezcla se usaba principalmente en la cocción del pescado en la provincia de Sichuan²⁶. Dicho sabor complejo sabe muy rico y está formado por varios sabores: salado, dulce, agrio y picante (Zhao & Liang, 2017, p. 66).

²⁶ Véase en <https://baike.baidu.com/item/%E9%B1%BC%E9%A6%99> y <https://es.wikipedia.org/wiki/Yuxiang>

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	técnica de traducción
1.		Carne picada con aroma de mar	descripción
2.		Carne de cerdo con sabor pescado	particularización, traducción literal
3.		Carne de cerdo estilo yu-xiang	particularización, préstamo
4.		Carne de cerdo salteado con salsa Yuxiang	particularización, préstamo, amplificación
5.		Carne picada con aroma de pescado	traducción literal
6.		Cerdo con aroma de pescado	particularización, traducción literal
7.		Cerdo con sabor a pescado	particularización, traducción literal
8.		Cerdo marinero	traducción errónea
9.	鱼香肉丝	Cerdo picante sabor pescado	particularización, amplificación
10.		Lomo de cerdo estilo Yu Xiang	particularización, préstamo
11.		Lomo de cerdo picante Yu Xiang	particularización, préstamo, descripción
12.		Lomo salteado Yu-Xiang	particularización, préstamo, amplificación, reducción
13.		Lomo Yuxiang	particularización, préstamo, reducción
14.		Salteado de lomo picante	particularización, amplificación, reducción
15.		Tiras de cerdo salteadas con salsa Yu Xiang	particularización, préstamo, amplificación
16.		Tiras de cerdo Yuxiang	particularización, préstamo
17.		Yuxiang cerdo desmenuzado	particularización, préstamo

Tabla 5.105 Plato Yuxiang rousi (鱼香肉丝)



Figura 5.14 Plato *Yuxiang rousi* (鱼香肉丝). Extraído de « Fish-Flavored Shredded Pork» de Guilhem Vellut, *flickr*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El presente plato consiste en uno de los más representativos y tradicionales de la cocina del estilo de Sichuan. El carácter *rou* (肉) significa “carne”, en este caso, como no específica, se refiere a carne de cerdo. El carácter *si* (丝) describe de la forma del ingrediente, que tiene forma de tiras. Se suele utilizar carne magra del cerdo, como por ejemplo, el lomo. En la mayoría de las traducciones (quince de las diecisiete) parece aplicarse la técnica de particularización indicando el tipo de carne, tales como “carne de cerdo”, “cerdo”, “lomo de cerdo”, “lomo”, “tiras de cerdo”. En cambio, se ha eliminado la forma *si* (丝) en la mayoría de las traducciones (doce de diecisiete). Hay dos traducciones donde se traduce como “tiras de cerdo”, mientras que, en otras dos se traduce erróneamente como “carne picada”, y una traducción imprecisa “cerdo desmenuzado”.

En cuanto a la traducción del sabor *yuxiang* (鱼香), se encuentra una variedad de versiones: “con salsa Yu Xiang”, “con salsa Yuxiang”, “Yuxiang”, “Yu-Xiang”, “estilo yu-xiang”, “aroma de mar”, “sabor pescado”, “sabor a pescado”, “aroma de pescado”, “picante”, “marinero”. En primer lugar, en nueve traducciones se observa la técnica de préstamo aplicando el pinyin. Sin embargo, la ortografía no es uniforme como podemos ver. Se considera que “Yuxiang” sería la ortografía adecuada. Es más, se encuentran

cuatro maneras de uso de dicha técnica: solo el pinyin, “con salsa” más pinyin y “estilo” más pinyin. En segundo lugar, se encuentran las traducciones literales “aroma de mar”, “sabor pescado”, “sabor a pescado”, “aroma de pescado”, incluso una expresión rara “marinero”. Entre ellos, “aroma de mar” consiste en una manera elegante de expresar que se sabe a pescado sin utilizar la palabra “pescado”. La última técnica observada consiste en la descripción “picante”. Por último, en cuatro traducciones se ha añadido la técnica de cocción “saltear”.

Traducción recomendada: Lomo picante salteado al estilo Yuxiang

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	técnica de traducción
1.	鱼香茄子	Berenjenas salteadas con carne picada	descripción, amplificación
2.		Berenjenas salteado Yu-Xiang	amplificación, préstamo
3.		Berenjenas con salsa pescado	amplificación
4.		Berenjenas al sabor de pescado	traducción literal
5.		Berenjenas al estilo Yuxiang	préstamo
6.		Berenjena salteada con salsa Yuxiang	amplificación, préstamo
7.		Berenjena estilo Yu Xiang	préstamo
8.		Berenjena de pescado	traducción errónea
9.		Berenjena Yuxiang	préstamo
10.		Berenjena salsa picante	amplificación, descripción

Tabla 5.106 Plato Yuxiang qiezi (鱼香茄子)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *qiezi* (茄子) significa “berenjena”. En el plato, se usan berenjenas cortadas. Para el nombre de este plato, sería mejor utilizar la forma plural de berenjena. En cuanto a la traducción del sabor *yuxiang* (鱼香), también se encuentra una variedad de versiones: “Yu-Xiang”, “estilo Yuxiang”, “estilo Yu Xiang”, “salsa Yuxiang”, “con

salsa pescado”, “al sabor de pescado”, “de pescado”, “salsa picante”, donde se observan varios errores ortográficos y gramaticales. Puesto que ya los hemos analizado detalladamente en el plato anterior, no los vamos a repetir.

Traducción recomendada: Berenjenas picantes salteadas al estilo Yuxiang

5.1.6.5 Sabor *jiachang* (家常)

Jiachang (家常) significa “casero” literalmente. Según Zhao y Liang (2017, p. 66), dicho sabor complejo se caracteriza por el sabor salado, ligeramente picante y un poco dulce. Se utilizan variados condimentos en su cocción, incluidos la salsa de soja, chile picante, *doubanjiang* (豆瓣酱, ‘condimento picante y salada hecho de habas fermentadas y especias’), etc.

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	家常豆腐	Tofu al estilo casero	traducción literal
2.		Tofu al estilo casero con cerdo picada	amplificación
3.		Tofu estilo de mi casa Pekín	amplificación
4.		Tofu salteado con salsa de soja	descripción, amplificación
5.		Tofu salteado	descripción
6.		Tofu la casa	traducción errónea
7.		Tofu frito en estilo casero	descripción, amplificación
8.		Tofu frito de la casa	descripción, amplificación
9.		Tofu de la casa	traducción literal
10.		Tofu casero	traducción literal
11.		Requesón de soja frito con verduras	adaptación, amplificación, descripción
12.		Queso de soya la casera	adaptación
13.		Cerdo frito de la casa	traducción errónea

Tabla 5.107 Plato *Jiachang doufu* (家常豆腐)

Comentario de las traducciones:

El presente plato es bastante corriente en la cocina china, cuyo ingrediente principal es tofu (*doufu*, 豆腐). Primero se sofríe (o fríe) el tofu cortado, después se saltea con verdura, finalmente se añade el agua y condimentos y se cocinan hasta que estén preparados.

Aparte de “tofu”, se encuentran dos traducciones del ingrediente *doufu* (豆腐): “requesón de soja”, y “queso de soya”, que no consideramos adecuadas porque la expresión acuñada en español es “tofu”.

En cuanto a la traducción de *jiachang* (家常) se observan la aplicación de la técnica de la traducción literal en “al estilo casero”, “estilo de mi casa Pekín”, “en estilo casero”, “de la casa” y “casero”. Además, también se encuentran ejemplos de la técnica de amplificación: “salteado”, “salteado con salsa de soja”, y “frito con verduras”.

Por último, observamos que cuando se añade la técnica culinaria a la traducción, esta se traduce como “salteado” o “frito”. Opinamos que ambas son aceptables, ya que se podrían aplicar las dos técnicas en la cocción de dicho plato.

Traducción recomendada: Tofu casero salteado

5.1.6.6 Sabor *wuxiang* (五香)

Wuxiang (五香) literalmente significa “cinco especias”. *Wu* (五) significa “cinco”, y *xiang* (香) viene de *xiangliao* (香料), que significa “especias”. Se utiliza una variedad de especias y condimentos en dicho estilo de platos, concretamente, las semillas de hinojo, el anís estrellado, la canela, el jengibre, la pimienta de Sichuan, etc. El uso de *wuxiang* (五香) en la nomenclatura gastronómica denota que se aplican varias especias (cinco en principio) en la cocción del plato y que es muy sabroso.

Fórmula: Sabor + ingrediente			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	五香牛肉	Carne de res con especias	descripción
2.		Carne de ternera especiada	descripción
3.		Carne de vacuno en salsa de soja	descripción
4.		Ternera con cinco especias	traducción literal
5.		Ternera en salsa	descripción

Tabla 5.108 Plato Wuxiang niurou (五香牛肉)

Comentario de las traducciones:

El presente plato consiste en uno de los más reconocidos en la gastronomía china. Se trata de un plato frío hecho de ternera.

El ingrediente *niurou* (牛肉) se refiere a “la carne de vacuno” en general. Se encuentran diferentes traducciones, tales como “carne de res”, “carne de ternera”, “carne de vacuno” y “ternera”. En chino, la palabra *niurou* (牛肉) es un término genérico, sin embargo, el vocabulario de dicha carne en castellano es más variado. Como no se especifica tanto en el nombre chino, consideramos que todas las traducciones son factibles.

En cuanto a la traducción del estilo, se observa que en las dos traducciones se aplica la técnica de descripción como “con especias” y “especiada”. Se encuentra una traducción literal “ternera con cinco especias”. La última traducción “ternera en salsa” es menos precisa, dado que en dicho plato normalmente no hay salsa.

Traducción recomendada: Ternera fría guisada con especias

5.1.7 Fórmula: Recipiente+ ingrediente

La presente fórmula incluye el recipiente y los ingredientes. Analizamos los nombres de plato por orden de *ganguo* (干锅), *bao* (煲), *tieban* (铁板) y otro tipo de recipiente.

En el caso de recipientes, encontramos dos tipos de fórmulas en general: “recipiente + ingrediente” e “ingredientes + recipiente”. Según la costumbre de uso, en la nomenclatura gastronómica china, el recipiente de una comida podría ir delante de los ingredientes o detrás. Por ejemplo, el recipiente *ganguo* (干锅) suele situarse en el principio de los nombres, mientras que el recipiente *bao* (煲), en el final. Por lo tanto, analizamos las dos fórmulas en un apartado.

Además, en el presente apartado, también incluimos unas fórmulas más específicas tales como “sabor+ ingredientes + recipiente” y “técnica culinaria + ingredientes + recipiente”. En el sentido más general, el “ingrediente” en la fórmula “recipiente + ingrediente” e “ingredientes + recipiente” se refiere la comida servida en dichos recipientes. Por eso, dicho “ingrediente” se podría reemplazar por un nombre de plato completo como “sabor+ ingrediente” o “técnica culinaria + ingredientes”. Los ejemplos que analizamos en este apartado solo consisten en una parte muy pequeña de la nomenclatura gastronomía que abarca a los recipientes para la comida, cuyas fórmulas podrían ampliarse en más variantes.

5.1.7.1 *Ganguo* (干锅)

Ganguo (干锅) significa “cazuela seca” literalmente, en lo que el adjetivo *gan* (干) significa “seco” y *guo* (锅) trata del término genérico que se refiere al utensilio de cocina de tipo de ollas y cazuelas. El *ganguo* (干锅) es un término culinario que hace referencia a un tipo de plato proveniente de la cocina de Sichuan.

Como el nombre indica, este tipo de platos se suele servir en cazuelas. En comparación con el *hot pot*, en el recipiente no hay líquido, de ahí que se llame “olla seca”. Normalmente, se prepara el plato primero y se pone en la olla cuando se sirve. Se suele servir el plato a fuego lento para evitar que se enfríen los ingredientes y afecte a la textura en boca. Estos platos abarcan sabores variados con la base del sabor picante.

En las cartas de restaurante recogidas en este trabajo, en general, se agrupan los platos de *ganguo* (干锅) como un tipo de platos y se titulan “干锅” o “干锅类”, donde *lei* (类) significa tipo. Se encuentran las siguientes traducciones relativas:

	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅(类)	Alimentos en sartén seca	amplificación
2.		Comida picante en cazuela	descripción, amplificación
3.		Olla seca	traducción literal
4.		Cazuela al fuego	descripción

Tabla 5.109 Ganguo (干锅)

Comentario de las traducciones:

Como se muestra, las traducciones son muy diversas. Entre las traducciones del recipiente *guo* (锅) se encuentran “sartén”, “cazuela” y “olla”. Según la Real Academia Española, la sartén consiste en la “recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír”. La cazuela puede referirse a la “vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos” o al “recipiente de cocina, hecho de metal, más ancho que alto, con dos asas y tapa”. Olla se refiere a la “vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.”, también se le llama ‘olla’ a la “comida preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas, principalmente garbanzos y patatas, a lo que se añade a veces algún embuchado y todo junto se cuece y sazona”. Cazuela consiste en una adaptación que funcionaría mejor para los clientes españoles.

En las primeras dos traducciones se observa la aplicación de la técnica de amplificación, añadiendo también “alimentos” y “comida” en la traducción. En las últimas dos, solo se traduce el recipiente.

Traducción recomendada: ...picante a la cazuela sin salsa

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅花菜	Coliflor a la cacerola china	traducción literal
2.		Coliflor a la olla	traducción literal
3.		Coliflor en cazuela calentada al fuego picante	amplificación
4.		Coliflor seca	traducción errónea
5.		Coliflores picante a la cazuela	traducción literal, descripción
6.		Dry pot coliflor	traducción errónea
7.		Estofado de coliflor	adaptación
8.		Estofado seco de coliflor	adaptación
9.		Fondue china de coliflor	adaptación
10.		La coliflor olla seca	traducción literal

Tabla 5.110 Plato Ganguo huacai (干锅花菜)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *huacai* (花菜) es “coliflor”. Se encuentran diez distintas versiones de traducciones en nuestro corpus.

Las primeras dos traducciones “coliflor a la cacerola china” y “coliflor a la olla” son literales. La traducción “coliflor seca” es incorrecta. En “coliflores picantes a la cazuela” se observa la descripción del sabor del plato. Es mejor utilizar la forma singular de coliflor en la traducción al castellano.

La tercera traducción se podría mejorar con “coliflor picante en cazuela calentada al fuego”, ya que la posición del adjetivo “picante” se tiene que ubicar detrás del ingrediente. Se observa la técnica de amplificación, con la que se indica el sabor y la manera de servir (calentada al fuego).

En las traducciones “estofado de coliflor” y “estofado seco de coliflor” se observa la aplicación de la técnica de adaptación. Sin embargo, se considera que no consiste en una adaptación bien hecha, ya que en el estofado queda una cantidad de salsa relevante y se cocina a fuego lento. La expresión “estofado seco”, además, no resulta apetitosa.

Otro ejemplo de adaptación reside en la traducción “Fondue china de coliflor”, que se considera una adaptación apetecible. Sería mejor informar del sabor picante en esta traducción.

Por último, las traducciones “dry pot coliflor” y “la coliflor olla seca” son literales y de poca calidad.

Traducción recomendada: Coliflor picante a la cazuela sin salsa

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅鱿鱼须	Calamares a la olla	traducción literal
2.		Calamares secos	traducción errónea
3.		Dry pot squid	traducción errónea
4.		Estofado de patas de calamares	adaptación
5.		Estofado seco de calamar	adaptación
6.		Fondue china rejos a la andaluza	traducción errónea
7.		Fondue china de calamar	adaptación
8.		Fondue china de gambas y setas	traducción errónea

Tabla 5.111 Plato Ganguo youyuxu (干锅鱿鱼须)



Figura 5.15 Plato *Ganguo youyuxu* (干锅鱿鱼须). Extraído de « Shredded squid dry pot (干锅鱿鱼须)» de Kake, *flickr*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *youyuxu* (鱿鱼须) se refiere a “tentáculos de calamar”. Aunque, en realidad, en este plato podrían aparecer todas las partes comestibles y cortadas del calamar. Se ha traducido dicho ingrediente como “calamar” en la mayoría de los casos. También se encuentra la traducción literal “patas de calamares”. Es más, en la última traducción se ha confundido con “gambas”, que probablemente consiste en la traducción de otro plato.

Igual que el plato anterior, se encuentran muchas traducciones incorrectas, tales como “calamares secos”, “dry pot squid” y “fondue china de gambas y setas”. También se observa la aplicación de la técnica de adaptación en los casos donde se utiliza la expresión “estofado” y “fondue china”. También aparece otra vez la traducción “estofado seco” que no es clara.

Traducción recomendada: Patas de calamar picantes a la cazuela sin salsa

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅球菜	Col a la olla	traducción literal
2.		Dry pot cabbage	traducción errónea
3.		Col en cazuela calentada al fuego picante	amplificación
4.		Fondue china de col	adaptación

Tabla 5.112 Plato Ganguo qiucan (干锅球菜)

Comentario de las traducciones:

Qiucan (球菜) consiste en uno de los nombres chinos de col. La tercera traducción se podría mejorar con “col picante en cazuela calentada al fuego”. La última traducción se trata de una adaptación. Se considera que sería mejor añadir el adjetivo “picante” para describir el plato de una manera más precisa.

Traducción recomendada: Col picante a la cazuela sin salsa

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅肥肠	Fondue china intestino	adaptación
2.		Cazuela de intestinos de cerdo picante sin picante	amplificación, particularización
3.		Dry pot intestino de cerdo	traducción errónea
4.		Estofado de intestino de cerdo	adaptación, particularización
5.		Estofado seco de intestino	adaptación
6.		Olla seca	reducción

Tabla 5.113 Plato Ganguo feichang (干锅肥肠)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *feichang* (肥肠) es igual a *dachang* (大肠), se refiere a “intestinos gruesos”, concretamente de cerdo. En la mitad de las traducciones se observa la aplicación de la técnica de particularización especificando dicho ingrediente como “intestino(s) de cerdo”. Se considera que la palabra “tripa” estaría aún mejor encajada en el campo gastronómico.

Traducción recomendada: Tripas picantes a la cazuela sin salsa

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅茶树菇	Estofado de setas	adaptación, generalización
2.		Estofado seco de chaxingu	adaptación, préstamo
3.		Fondue china de setas seca	adaptación, descripción
4.		Fondue china de setas	adaptación, generalización

Tabla 5.114 Plato *Ganguo chashugu* (干锅茶树菇)



Figura 5.16 Plato *Ganguo chashugu* (干锅茶树菇). Extraído de «干鍋炒茶樹菇» de Jill Shih, Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *chashugu* (茶树菇) consiste en un tipo de hongo comestible y nutritivo. El carácter *gu* (菇) es el término genérico para hongos y setas. En las cuatro traducciones se ha traducido como “setas” utilizando la técnica de generalización. En la segunda traducción se intenta aplicar la técnica de préstamo, pero el pinyin está mal escrito como “chaxingu”. En todas las cuatro traducciones se observa la técnica de adaptación con la expresión “estofado” y “fondue china”.

Traducción recomendada: Setas picantes a la cazuela sin salsa

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅鸡	Pollo a la olla	traducción literal
2.		Estofado de pollo	adaptación

Tabla 5.115 Plato Ganguo ji (干锅鸡)

Comentario de las traducciones:

Ji (鸡) se refiere al “pollo”. En la traducción “estofado de pollo” se observa la aplicación de la técnica de adaptación. Como se ha analizado anteriormente, no se considera una adaptación adecuada, ya que en un estofado hay una cantidad de salsa y se cocina al fuego lento.

Traducción recomendada: Pollo picante a la cazuela sin salsa

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	干锅大虾	Gambón a la olla	traducción literal
2.		Langostinos en cazuela calentada al fuego picante	amplificación

Tabla 5.116 Plato Ganguo daxia (干锅大虾)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xia* (虾) se refiere al nombre genérico de los mariscos crustáceos decápodos tales como gambas, langostinos y camarones. *Da* (大) significa “grande”. Por lo tanto, *daxia* (大虾) hace referencia a las gambas/langostinos grandes. En el corpus también se encuentra la traducción “gambón”.

La última traducción se podría mejorar a “langostinos picantes en cazuela calentada al fuego”.

Traducción recomendada: Gambas/ langostinos picantes a la cazuela sin salsa

5.1.7.2 Bao (煲)

Se encuentran dos usos del carácter *bao* (煲). Primero, se puede utilizar como un verbo que significa cocinar a fuego lento durante mucho tiempo; y segundo, se refiere a un tipo de utensilio de cocina que normalmente son cerámicos (hecho de barro).

A diferencia del *ganguo* (干锅), en la nomenclatura gastronómica, este recipiente suele ubicarse al final, detrás de los ingredientes, sabores o incluso las técnicas culinarias. Los platos relativos se sirven en el recipiente *bao* (煲).

Fórmula: Sabor+ ingredientes + recipiente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	鱼香茄子煲	Yu shiang berenjena en cazuela	préstamo, traducción literal
2.		Berenjena con salsa en cazuela	descripción
3.		Berenjenas a la cazuela	reducción
4.		Cazuela de berenjenas	reducción

Tabla 5.117 Plato Yuxiang qiezi bao (鱼香茄子煲)



Figura 5.17 Plato *Yuxiang qiezi bao* (鱼香茄子煲). Extraído de «*Yuxiang qiezi bao 鱼香茄子煲*» de kattedellette, *Flickr*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Hemos analizado el plato *yuxiang qiezi* (鱼香茄子) en el apartado anterior. La diferencia entre estos dos platos se encuentra en el recipiente *bao* (煲). En todas las traducciones se ha traducido a la “cazuela”. Según la Real Academia Española, cazuela puede referirse a la “vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos”²⁷. Como vemos, esta descripción podría corresponderse con el recipiente *bao* (煲).

En cuanto a la traducción del sabor compuesto *yuxiang* (鱼香), se observa la aplicación de la técnica de préstamo en “Yu shiang” (pinyin incorrecto) y la técnica de descripción en “con salsa”. En el último lugar, la traducción del ingrediente *qiezi* (茄子) al español sería mejor en plural.

Traducción recomendada: Cazuela de berenjenas al estilo Yuxiang

²⁷ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/07/2021].

Fórmula: Ingredientes + recipiente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	香芋羊肉煲	Cazuela de cordero con taro	traducción literal
		Cazuela de cordero con yuca china sofrita	amplificación

Tabla 5.118 Plato Xiangyu yangrou bao (香芋羊肉煲)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xiangyu* (香芋) se refiere al “taro”, y *yangrou* (羊肉) consiste en “la carne de cordero”. La traducción de *yangrou* (羊肉) no es problemática. Por otro lado, se encuentran dos versiones de traducción de *xiangyu* (香芋): “taro” y “yuca china”.

En la segunda traducción, se observa la técnica de amplificación con la que se añade una técnica culinaria “sofrita”. En la elaboración de dicho plato se abarcan una serie de técnicas culinarias que básicamente tratan de: escaldar el cordero, saltear (o sofreír) el cordero con condimentos, añadir agua en el cordero y cocinarlo a fuego lento, añadir taros cortados y medio cocidos al cordero y cocinar hasta que esté preparado el plato. Por lo tanto, la traducción “yuca china sofrita” no es muy precisa.

Traducción recomendada: Cazuela de cordero estofado con yuca china

Fórmula: Ingredientes + recipiente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	老鸭煲	Cazuela de pato con bambú	amplificación
2.		Pato estofado en olla de barro	amplificación

Tabla 5.119 Plato Laoya bao (老鸭煲)

Comentario de las traducciones:

Ya (鸭) significa “pato”, y *lao* (老) significa literalmente “viejo”. *Laoya bao* (老鸭煲) consiste en un plato famoso y nutritivo. Como ingredientes secundarios, se suelen

utilizar los brotes de bambú, jamón y un tipo de setas. Se cocina el pato entero al fuego lento sumergido en agua durante mucho tiempo.

Se encuentran dos versiones de traducciones del recipiente *bao* (煲): “cazuela” y “olla de barro”. Según la Real Academia Española, olla puede referirse a la “vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.”²⁸

En la primera traducción se quiere añadir el ingrediente secundario “brotes de bambú”, sin embargo, se ha confundido con “bambú”. En la segunda, se ha añadido la técnica de cocción “estofar”.

Traducción recomendada: Cazuela de pato estofado

Fórmula: Técnica culinaria + ingredientes + recipiente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	黄焖鸡煲	Pollo a la cazuela	reducción

Tabla 5.120 Plato Huangmen ji bao (黄焖鸡煲)

Comentario de las traducciones:

Ji (鸡) significa “pollo”. *Huang* (黄) se refiere al color “amarillo” que se presenta el plato. *Men* (焖) se refiere a una técnica culinaria compuesta que abarca varios pasos. Se añade caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes precocinados. Primero se hierven a fuego vivo, después se tapa la cazuela y se cocinan a fuego lento hasta que se espese el caldo. El presente plato se suele cocinar específicamente con cazuela de barro. En la traducción “pollo a la cazuela” se ha eliminado la técnica culinaria.

Traducción recomendada: Cazuela de pollo estofado

²⁸ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/07/2021].

5.1.7.3 Tieban (铁板)

Tieban (铁板) es un tipo de utensilio de cocina. *Tie* (铁) significa “hierro”, y *ban* (板) significa “plancha”. *Tieban* (铁板) consiste en la plancha de hierro para cocinar. Existen aparatos electrodomésticos de este utensilio que se puede emplear en casa. También se ve frecuentemente dicha plancha en los puestos de comida en la calle en China, que suele ser más grande.

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	铁板虾	Gambas a la plancha	traducción literal
2.		Gambas en un plato de hierro caliente	descripción
3.		Gambas la plancha	traducción literal

Tabla 5.121 Plato *Tieban xia* (铁板虾)

Comentario de las traducciones:

La traducción literal “gambas a la plancha” está bien hecha. En la segunda traducción se observa la descripción de la plancha “en un plato de hierro caliente”.

Traducción recomendada: Gambas a la plancha

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	铁板鸭	Rodajas de pato a la plancha de hierro chisporroteante	amplificación, descripción

Tabla 5.122 Plato *Tieban ya* (铁板鸭)

Comentario de las traducciones:

Ya (鸭) significa ‘pato’. En la traducción se especifica el ingrediente como “rodajas de pato”. Se traduce el utensilio de cocina como “a la plancha de hierro chisporroteante”, donde se observa la aplicación de la técnica de descripción.

Traducción recomendada: Pato a la plancha

5.1.7.4 Otro tipo de recipiente

Hemos visto tres recipientes de plato distintos. Se encuentra otro tipo de recipiente en nuestro corpus.

Fórmula: Recipiente + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	荷叶鸡	Nido de pollo	traducción errónea

Tabla 5.123 Plato Heye ji (荷叶鸡)

Comentario de las traducciones:

Heye (荷叶) se refiere a la “hoja de loto”. *Ji* (鸡) significa “pollo”. Este plato consiste en uno de los más tradicionales de la gastronomía de la provincia de Jiangsu originalmente. Existen distintas maneras de cocinar el plato. En líneas generales, se sazona y cocina (se fríe) el pollo primero hasta que quede hecho o medio hecho. Después, se meten otros ingredientes dentro del pollo, y se envuelve con una hoja de loto. Por último, se cocina el pollo envuelto al vapor o se asa en el horno. Existen otras variantes de dicho plato. Se agrupa este plato en la fórmula de recipiente considerando la hoja de loto como un recipiente culinario.

La traducción “nido de pollo” sería incorrecta.

Traducción recomendada: Pollo en hoja de loto

5.1.8 Fórmula: Antropónimo + ingrediente

En la fórmula “Antropónimo + ingrediente” se indican los creadores o los personajes históricos relacionados con los platos. En este apartado, analizamos los nombres de plato que contienen dicha fórmula.

Fórmula: Antropónimo + ingrediente			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	麻婆豆腐	Mapo de tofu	traducción errónea
2.		Mapo tofu	traducción literal, préstamo
3.		Mapo tofu picante	descripción
4.		Tofu con especias	descripción
5.		Tofu de mapo	traducción literal, préstamo
6.		Tofu estilo mapo	traducción literal, préstamo
7.		Tofu mapo picante	descripción
8.		Tofu picante	descripción
9.		Tofu picante al estilo Sichuan	descripción, amplificación
10.		Tofu picante estilo Mapo	descripción, préstamo
11.		Tofu picante estilo Sichuan	descripción, amplificación

Tabla 5.124 Plato Mapo doufu (麻婆豆腐)

Comentario de las traducciones:

El presente plato consiste en uno de los más tradicionales de la cocina de Sichuan. *Mapo* (麻婆) se refiere al nombre de la creadora del plato de la Dinastía Qing. *Doufu* (豆腐) es “tofu”.

Se encuentran once distintas traducciones en nuestro corpus. En más de la mitad de ellas se traduce el antropónimo, aparentemente, con la técnica de préstamo al “Mapo”, “mapo” y “Ma Po”. Entre ellas, la traducción “Mapo” es la correcta, ya que se tendría que poner el antropónimo en mayúscula. Se observa también que en muchos casos se aplica la técnica de descripción informando sobre el sabor picante del plato. Otro ejemplo consiste en la traducción “tofu con especias” que, consideramos, es una descripción ambigua de los condimentos. También se observa la técnica de amplificación con la que se añade “estilo Sichuan” a la traducción.

Traducción recomendada: Tofu picante al estilo Mapo

Fórmula: Antropónimo + ingrediente			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	宫保鸡丁 宫保鸡	Cuadrito de pollo pimiento con cacahuets	descripción, amplificación
2.		Pollo al estilo Gong Bao	traducción literal, préstamo, reducción
3.		Pollo al estilo Gongbao	traducción literal, préstamo, reducción
4.		Pollo estilo Gong Bao	traducción literal, préstamo, reducción
5.		Pollo estilo Gongbao	traducción literal, préstamo, reducción
6.		Pollo estilo Kungpao	traducción literal, préstamo, reducción
7.		Pollo Kong Pao	traducción literal, préstamo, reducción
8.		Pollo Kongpao	traducción literal, préstamo, reducción
9.		Pollo Kung pao	traducción literal, préstamo, reducción
10.		Pollo estilo Gong Bao	traducción literal, préstamo
11.		Pollo salteado estilo Gongbao	amplificación, préstamo

Tabla 5.125 Plato Gongbao ji/ding (宫保鸡/丁)



Figura 5.18 Plato *Gongbao jiding* (宫保鸡丁). Extraído de « Gongbao Chicken 宫保鸡丁 » de kattedelbetje, Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El ingrediente principal es *ji* (鸡, ‘pollo’) en este plato. En la tercera versión se añade un carácter *ding* (丁), que se refiere a la ‘forma de dados’. El nombre *Gongbao* (宫保) proviene de un gobernador de la Dinastía Qing, Ding Baozhen (丁宝桢), que según la leyenda fue el creador del plato. Los dos nombres chinos se refieren al mismo plato. La única diferencia es que uno describe la forma que tiene el pollo, mientras que el otro lo omite.

A excepción de la primera traducción, en el resto parece que se ha aplicado la técnica de préstamo traduciendo el antropónimo con la transcripción de chino. La transcripción “Kung Pao” pertenece al sistema Wade-Giles, que es diferente del pinyin “Gongbao”. El uso de la primera transcripción es muy común en el mundo anglosajón, probablemente la popularidad del nombre en inglés ha influenciado la traducción española. Como se afirma en el libro *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino*: “llamamos pinyin al sistema oficial de transcripción del chino. Al transcribir palabras de origen chino debemos optar siempre por la transcripción en pinyin excepto en los casos en que existan otras formas ya arraigadas en español.” (Casas-Tost et al.,

2015, p. 21). Por lo tanto, el préstamo “Kung Pao” así como “Gongbao” son aceptables en este caso. También se encuentran traducciones como “Gong Bao”, “Kungpao”, “Kong Pao” y “Kongpao” en el corpus, que están mal escritas. Así pues, se puede observar que, cuando se aplica una transcripción china en las cartas de restaurantes, muchas veces se hace de forma incorrecta y sin seguir una normativa concreta.

En cuanto a la traducción de la forma del pollo *ding* (丁, ‘dados’), aparte de la primera traducción, en todas las restantes se ha eliminado. En la primera traducción, se traduce como “cuadrado de pollo”. En dicha traducción “cuadrado de pollo pimiento con cacahuetes”, a pesar de los errores gramaticales, observamos mucha información amplificada.

Traducción recomendada: Pollo al estilo Kung Pao/ Gongbao

Fórmula: Antropónimo + ingrediente			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.		Camarones Kungpao	traducción literal, préstamo, reducción
2.	宫保虾球	Langostinos Kon Pao	traducción literal, préstamo, reducción
3.		Kungpao camarones	traducción literal, préstamo, reducción

Tabla 5.126 Plato Gongbao xiaqiu (宫保虾球)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *xia* (虾) se refiere al nombre genérico de los ‘mariscos crustáceos decápodos’ tales como gambas, langostinos y camarones. *Qiu* (球) se refiere a la forma de “bola”. *Xiaqiu* (虾球), significa literalmente “bola de gamba”. En la realidad, esta expresión consiste en una metáfora, en la que se compara la forma de las gambas cocidas con las bolitas.

Igual que el plato anterior, se encuentran distintas transcripciones de *Gongbao* (宫保), estas son: “Kunpao” y “Kon Pao”, estas formas no serían correctas en teoría.

En todas las traducciones se ha omitido la forma del ingrediente. Se considera que esta reducción resulta aceptable, ya que no afecta a la precisión de la traducción.

Traducción recomendada: Gambas/ langostinos al estilo Kung Pao/ Gongbao

Fórmula: Antropónimo + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.		Pescado frito	traducción errónea
2.	诸葛烤鱼	Szechuan hot spicy fish with veggies	traducción errónea

Tabla 5.127 Plato Zhuge kaoyu (诸葛烤鱼)

Comentario de las traducciones:

El presente plato pertenece a la cocina de Sichuan o de Hunan, por lo que en general tiene un sabor picante. La técnica culinaria *kao* (烤) consiste en “asar”. El ingrediente *yu* (鱼) se refiere al “pescado”. El antropónimo *Zhuge* (诸葛) se refiere a una figura histórica de renombre en China, que era un estratega y consejero durante el periodo de los Tres Reinos, *Zhuge Liang* (诸葛亮). Según las leyendas, a *Zhuge* (诸葛) le encanta este plato e invitó a sus amigos a degustarlo a menudo, incluso lo recomendó a la corte.

La primera traducción es incorrecta, porque se traduce la técnica culinaria como “frito”. La segunda traducción está bien hecha en inglés donde se observan las técnicas de descripción y amplificación.

Traducción recomendada: Asado de pescado picante al estilo de Zhuge

Fórmula: Antropónimo + ingrediente			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	东坡肉	Panceta al vapor con salsa de soja	descripción, amplificación, particularización

Tabla 5.128 Plato Dongpo rou (东坡肉)



Figura 5.19 Plato *Dongpo rou* (东坡肉). Extraído de «故宮晶華 國寶宴 東坡肉» de BroAngel, Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Este plato tiene mucho renombre en la gastronomía china. *Dongpo* (东坡) se refiere a un gran escritor, pintor y calígrafo de la Dinastía Song del Norte, quien fue el creador del plato. El carácter *rou* (肉) significa “carne” literalmente, aquí se refiere a la carne de la panza de cerdo, que contiene tocino entreverada con magro.

En la traducción se ha traducido el ingrediente con la técnica de particularización como “panceta”. Según la Real Academia Española, panceta significa “hoja de tocino entreverada con magro”²⁹. Sin embargo, se utilizan trozos grandes de cerdo en dicho plato, por lo que no es muy precisa esta traducción.

Además, también se observa la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “al vapor” y el condimento “salsa de soja”. Existen varias maneras de cocinarlo y no hay una única receta válida. Según las recetas de este plato, ambas partes no son precisas. En la cocción, se aplican una serie de técnicas culinarias y muchos

²⁹ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 19/07/2021].

condimentos (incluida la salsa de soja). La técnica culinaria nuclear trata de estofar la carne tapándose la olla durante horas hasta que se absorba muy bien el sabor y se vuelva muy suave. En algunas recetas, después de este proceso, se cocina la carne al vapor otra vez.

Traducción recomendada: Panceta estofada al estilo Dongpo

5.1.9 Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente

A continuación, hablaremos de las fórmulas que abarquen los topónimos. Normalmente, se tratan de los orígenes o de los lugares más representativos de los platos. La fórmula más frecuente consiste en “Topónimo + técnica culinaria + ingrediente”. También se observan las fórmulas “Topónimo + condimento + ingrediente” y “Topónimo + ingrediente”. La diferencia reside en el elemento aparte del topónimo e ingrediente.

Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	北京烤鸭	Pato lacado Peking	traducción errónea
2.		Pato Pekín	reducción
3.		Pato de Beijing	reducción
4.		Pato asado de Pekín	traducción literal

Tabla 5.129 Plato Beijing kaoya (北京烤鸭)



Figura 5.20 *Beijing kaoya* (北京烤鸭). Extraído de «Beijing Duck sliced» de ZhengZhou, Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El presente plato es otro plato muy reconocido de la gastronomía china, proviene de Beijing (北京). *Kao* (烤) significa “asar”; *ya* (鸭) trata de “pato”. En un manual de interpretación en China: *Xibanyayu kouyi* (西班牙语口译, ‘Interpretación de español’) se propone la traducción “pato laqueado de Beijing” (Chang, 2012, p. 284).

Las traducciones correctas del topónimo son “Pekín” y “Beijing”, mientras que “Peking” es incorrecta. La primera traducción es incorrecta. Mientras que, en otras dos traducciones se ha reducido la traducción de la técnica culinaria.

Traducción recomendada: Pato laqueado de Beijing

Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	扬州炒饭	Arroz al estilo Yangzhou	reducción
2.		Arroz frito	reducción
3.		Arroz frito al estilo Yangzhou	traducción literal
4.		Arroz frito Yangzhou	traducción literal

Tabla 5.130 Plato Yangzhou chaofan (扬州炒饭)

Comentario de las traducciones:

Este plato es uno de los más tradicionales de la provincia de Jiangsu. Yangzhou (扬州) es un ciudad de esta provincia. *Chao* (炒) significa “saltear”; *fan* (饭) es “arroz”.

En todas las traducciones se traduce la técnica culinaria como “frito”, un término impreciso en este caso; ya que, en la receta, se saltea el arroz cocinado frío en el plato, no se fríe directamente el arroz.

Traducción recomendada: Arroz salteado al estilo de Yangzhou

Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	四川回锅肉	Cerdo estilo Sichuan hui guo picante	préstamo, particularización
2.	川味回锅肉	Cerdo picante	particularización, descripción, reducción

Tabla 5.131 Plato Sichuan huiguorou (四川回锅肉)/ Chuanwei huiguorou (川味回锅肉)



Figura 5.21 *Sichuan huiguorou* (四川回锅肉). Extraído de « Sichuan-style twice-cooked pork (四川回锅肉)» de Kake, *Flickr*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Huiguorou (回锅肉) consiste en un plato representativo de la gastronomía de Sichuan. Según la leyenda, tuvo su origen en la dinastía Qing. Los dos nombres chinos, Sichuan (四川) y *chuanwei* (川味) hacen referencia al estilo de Sichuan, donde *chuan* (川) se refiere al nombre abreviado de la provincia de Sichuan y *wei* (味) significa “sabor”.

La palabra *huiguo* (回锅) significa “volver a la olla” literalmente. Durante la elaboración de este plato, primero se cuece un trozo de cerdo en agua hasta que esté medio cocido, y después, se enfría bien y se corta en láminas. En la segunda fase, se saltea y se sazona la carne (肉) con condimentos. Por eso, se denomina “volver a la olla” haciendo referencia al segundo paso de la cocción.

En ambas traducciones, de hecho, en numerosos casos del corpus, se observa la aplicación de la técnica de particularización traduciendo *rou* (肉, ‘carne’) a “cerdo”.

En la primera traducción, se aplica la técnica de préstamo a la hora de traducir *huiguo* (回锅): “hui guo”. En cambio, en la segunda traducción solo se describe el plato como “cerdo picante”.

La traducción “Cerdo estilo Sichuan hui guo picante” en conjunto no es muy comprensible.

Traducción recomendada: Cerdo picante al estilo de Sichuan

Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	粤味烧鸭	Pato asado	reducción

Tabla 5.132 Plato *Yuewei shaoya* (粤味烧鸭)

Comentario de las traducciones:

Yue (粤) consiste en el nombre abreviado de la provincia de Cantón. *Yuwei* (粤味) significa “sabor cantonés” y sirve como una etiqueta indicando que el presente plato pertenece a la cocina cantonesa. El ingrediente *ya* (鸭) es pato. *Shao* (烧) se refiere a una técnica culinaria en la gastronomía cantonesa, que concretamente consiste en asar el pato adobado. En la traducción observamos como se ha reducido el topónimo.

Traducción recomendada: Pato asado a la cantonesa

Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	广东白切鸡	Pollo al vapor con jengibre	reducción, amplificación

Tabla 5.133 Plato Guangdong baiqie ji (广东白切鸡)

Comentario de las traducciones:

Guangdong (广东) es el nombre completo de la provincia de Cantón. Se trata de un plato muy famoso en la gastronomía china. *Bai* (白) significa “blanco” y describe el color del pollo. *Qie* (切) literalmente significa “cortar”. *Ji* (鸡) es el ingrediente: “pollo”.

Como el nombre original indica, la apariencia de este plato frío consiste en un plato de pollo de color blanco cortado en trozos. En la cocción, se hierve el pollo entero en agua hasta que esté cocinado. Después, se enfría bien, se corta y se pone en el plato. El último paso consiste en elaborar una salsa y echarla por encima.

En la traducción parece que se ha aplicado la técnica de descripción traduciendo la técnica culinaria como “al vapor con jengibre”. Como existen variadas recetas del plato, es posible que en el restaurante se cocine el pollo al vapor en vez de cocerlo, aunque la técnica más común es la segunda. El jengibre forma parte de los condimentos que se aplican en la cocción. El topónimo se ha omitido.

Traducción recomendada: Pollo hervido y cortado a la cantonesa

Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1	澳门烧肉	Carne asada estilo Macao	traducción literal

Tabla 5.134 Plato Aomen shao rou (澳门烧肉)

Comentario de las traducciones:

Aomen (澳门) se refiere a Macao. Por tanto, este se trata de un plato conocido de Macao, que también pertenece a la cocina cantonesa. *Shao* (烧) se refiere a la técnica culinaria que concretamente consiste en “asar el ingrediente adobado en horno”. Se utiliza la carne de cerdo, cuya textura se vuelve crujiente después de la cocción.

La traducción “carne asada estilo Macao” es literal, y se puede mejorar a: cerdo asado al estilo Macao.

Traducción recomendada: Cerdo asado al estilo de Macao

Fórmula: Topónimo + condimento + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	京酱肉丝	Lomo pekinesa	particularización, reducción
2.		Lomo salteado con salsa pekinesa	particularización, amplificación
3.		Cerdo con salsa Pekín	particularización, reducción

Tabla 5.135 Plato Jingjiang rousi (京酱肉丝)



Figura 5.22 Plato *Jingjiang rousi* (京酱肉丝). Extraído de «Sexy 京酱肉丝» de Own work, *Wikimedia Commons*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Este que vemos aquí es un plato famoso en la gastronomía de Beijing. El primer carácter *jing* (京) es “el nombre abreviado de Beijing”. El segundo carácter *jiang* (酱) se refiere a la serie de ‘aderezos espesos con forma de pasta’ (una masa hecha de diversas sustancias). En el presente plato, concretamente, se hace referencia a *tianmianjiang* (甜面酱), una pasta hecha de harina fermentada que sabe dulce y salada. La carne (肉) que se emplea normalmente consiste en el lomo de cerdo. El último carácter *si* (丝) se refiere a la forma de ‘tiras’.

En las tres traducciones se particulariza el ingrediente *rou* (肉, ‘carne’) a “lomo” o “cerdo”. En dos de ellas se traduce el condimento a “salsa pekinesa” y “salsa Pekín”, donde la primera es correcta lingüísticamente.

En la segunda traducción se observa la aplicación de la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “salteado”. De hecho, la técnica de cocción que se utiliza consiste en *bao* (爆), que, en líneas generales, se trataría de calentar instantáneamente

los ingredientes cortados en pequeños trozos con aceite o agua hirviendo primero; luego, se saltea en poco aceite con fuego fuerte rápidamente con aderezos. Debido a su complejidad, se considera que la traducción “salteado” es viable.

Traducción recomendada: Tiras de lomo salteadas con la salsa pekinesa

Fórmula: Topónimo + condimento + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	重庆辣子鸡	Pollo picante Chongqing	descripción
2.	川香辣子鸡	Pollo picante al estilo Sichuan	descripción

Tabla 5.136 Plato Chongqing lazi ji (重庆辣子鸡)/ Chuanxiang lazi ji (川香辣子鸡)

Comentario de las traducciones:

Hemos analizado el plato *lazi ji* (辣子鸡) en la fórmula “condimento+ ingrediente”. Estos dos platos son el mismo tipo de plato, solo que incluyen los topónimos al principio de la nomenclatura: Chongqing (重庆) y *chuan* (川, ‘Sichuan’). La expresión *chuanxiang* (川香) literalmente significa “aroma del estilo Sichuan”. En las dos traducciones parece haberse aplicado la técnica de descripción traduciendo el condimento con el adjetivo “picante”.

Traducción recomendada: Pollo picante al estilo de Chongqing/Sichuan

Fórmula: Topónimo + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	温州鱼丸汤	Sopa de bolas de pescado al estilo de Wenzhou	traducción literal, préstamo
2.		Sopa de pescado de Wenzhou	reducción, préstamo
3.		Sopa de pescado al estilo Wenzhou	reducción, préstamo

Tabla 5.137 Plato Wenzhou yuwantang (温州鱼丸汤)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *yuwan* (鱼丸) consiste en “albóndigas hechas de pescado picado”. Wenzhou (温州) es una ciudad de la provincia de Zhejiang. *Tang* (汤) significa “sopa”. Según la Real Academia Española, albóndigas se refiere a “las bolas que se hacen de carne o pescado picado menudamente y trabado con ralladuras de pan, huevos batidos y especias, y que se comen guisadas o fritas”³⁰. Así que albóndigas de pescado y bolas de pescado podrían referirse a *yuwan* (鱼丸). En las últimas dos traducciones se observa la aplicación de la técnica de reducción, en las que se traduce el ingrediente como “pescado”.

Se observa que en las tres traducciones se traduce el topónimo en pinyin, que está bien escrito. Concretamente, se encuentran “al estilo de Wenzhou”, “de Wenzhou” y “al estilo Wenzhou”.

Traducción recomendada: Sopa de albóndigas de pescado al estilo de Wenzhou

Fórmula: Topónimo + ingrediente			
	Chino	Traducciones al español	Técnica de traducción
1.	温州鱼饼	Galletas de pescado	traducción errónea
2.		Tortitas de pescado al estilo de Wenzhou	traducción literal, préstamo, adaptación

Tabla 5.138 Plato Wenzhou yubing (温州鱼饼)

Comentario de las traducciones:

Yubing (鱼饼) es parecido al *yuwan* (鱼丸), y también está hecho de pescado picado. *Bing* (饼) se refiere a la comida en forma de pastel (normalmente plano); *wan* (丸) se refiere a la comida hecha de forma de bolas. Por lo tanto, *yubing* (鱼饼) significa algo como “pastel de pescado”.

³⁰ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/07/2021].

En la primera traducción, han traducido el ingrediente como “galletas de pescado”; en la otra como “tortitas de pescado”.

Traducción recomendada: Pastel de pescado al estilo de Wenzhou

5.1.10 Fórmula: Color+ ingrediente

En la fórmula “Color+ ingrediente” se indica una característica del plato: el color. Como hemos dicho anteriormente, en la gastronomía china se presta mucha atención al color de plato. Por lo tanto, se encuentran muchos nombres donde se demuestra el color del plato.

Fórmula: Color+ ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		La Pi	préstamo, reducción
2.	五彩大拉皮儿 五彩拉皮	Fideos de arroz frío de multicolor	traducción errónea
3.		Lifting multicolor	traducción errónea

Tabla 5.139 Plato *Wucai lapi* (五彩拉皮)

Comentario de las traducciones:

Se trata de un plato frío popular. *Wucai* (五彩) significa “de cinco colores” literalmente, se refiere en sentido amplio a una expresión que significa “multicolor”. En este plato, la presentación multicolor hace referencia a varios ingredientes secundarios, que en general consisten en tiras de zanahorias, pepinos, setas, etc. Como cada ingrediente contiene su propio color, la presentación general del plato es multicolor.

La comida *lapi* (拉皮) o *da lapier* (大拉皮儿) consiste en un tipo de tallarines anchos y transparentes, que normalmente se elaboran con almidón de patata, batata o de legumbre.

La primera traducción “La Pi” parece tratarse de un préstamo en el que se ha reducido la traducción del color. La segunda traducción es incorrecta, porque no se trata de “fideos de arroz”. Aunque se parecen mucho los dos tipos de fideos, están hechos de diferentes ingredientes. Además, la palabra “multicolor” es un adjetivo, por lo que la traducción “de multicolor” no es correcta gramaticalmente. La última traducción no tiene sentido.

Traducción recomendada: Ensalada multicolor de tallarines de arroz

Fórmula: Color+ ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	黄金馒头	Mantou bollo chino al vapor dorado	préstamo, adaptación, amplificación

Tabla 5.140 Plato Huangjin mantou (黄金馒头)

Comentario de las traducciones:

Mantou (馒头) consiste en un tipo de alimento básico (主食) muy corriente, sobre todo en el Norte de China. Se elabora al vapor con harina de trigo, agua y levaduras. Su apariencia es parecida a los panecillos (o bollos), que son redonditos y pequeños. Normalmente son del color blanco. En el presente plato, se fríen y, por lo tanto, son de color dorado. *Huangjin* (黄金) se refiere a “oro”. Aquí se trata de una metáfora en la que se comparan los panecillos chinos al vapor con el oro por su color dorado.

En la traducción, se aplica la palabra “bollo”, que según la Real Academia Española consiste en “pieza esponjosa hecha con masa de harina y agua y cocida al horno; como ingredientes de dicha masa entran frecuentemente leche, manteca, huevos, etc.”. Los panecillos, según dicho diccionario, son “pan pequeño equivalente en peso a la mitad de una libreta” o “mollete esponjado, que se usa principalmente para el desayuno”.

En la traducción se observa la aplicación de la técnica de préstamo y adaptación en la interpretación de la comida *mantou* (馒头): “mantou bollo chino”. Es más, observamos la técnica de amplificación ofreciendo información sobre la técnica culinaria aplicada en la elaboración de *mantou* (馒头) “al vapor”. Pero no se ha explicado la técnica que se utiliza en la cocción del plato, que es freír.

Traducción recomendada: Panecillos/bollos chinos cocinados al vapor y fritos

5.1.11 Fórmula: Textura+ ingrediente

En la fórmula “Textura+ ingrediente” se encuentra otra característica del plato que consiste en la textura de la comida. La única textura que encontramos en nuestro corpus es crujiente, que también es considerablemente frecuente en la nomenclatura gastronómica china.

Fórmula: Textura+ ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Intestino de cerdo crujiente	traducción literal, particularización
2.	脆皮大肠	Intestino grueso crujiente	traducción literal
3.		Intestino de cerdo crujiente	traducción literal, particularización
4.		Callos crujientes	traducción errónea

Tabla 5.141 Plato *Cuipi dachang* (脆皮大肠)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *dachang* (大肠) literalmente significa “intestinos gruesos”, que concretamente se refiere a los intestinos gruesos de cerdo. El carácter *cui* (脆) significa “crujiente”; el carácter *pi* (皮) significa “piel”. *Cuipi* (脆皮), por eso, literalmente significa “piel crujiente”, que describe la textura de la superficie del intestino después de ser frito.

Las primeras tres traducciones son literales. En dos de ellas vemos que se particulariza el ingrediente a “intestino de cerdo”, mientras que la traducción “intestino grueso” suena poco apetitosa. En la última traducción se confunde el ingrediente por “callos”, a pesar de que estos se hacen con estómago. Se considera que la palabra “tripa” suena más apropiada en la nomenclatura gastronómica que “intestino”.

Traducción recomendada: Tripas de cerdo crujientes

Fórmula: Textura+ ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Crujiente de costillas fritas	amplificación
2.		Costilla de cerdo crujiente	traducción literal, particularización
3.	酥排骨	Costilla crujiente	traducción literal
4.	香酥排骨	Costillas de cerdo fritas	amplificación, particularización, reducción
5.		Costillas de cerdo crujientes	traducción literal, particularización

Tabla 5.142 Plato Su/ Xiangsu paigu (酥 香酥排骨)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *paigu* (排骨) consiste en “las costillas de cerdo”. El adjetivo *su* (酥) en este contexto se podría considerar como un sinónimo de *cui* (脆), que se utiliza para describir que la textura de la comida es “crujiente”. *Xiang* (香) se refiere al “olor agradable” de la comida. La expresión *xiangsu* (香酥) se ve mucho en la nomenclatura gastronómica china. En primer lugar, se puede observar que en las traducciones se encuentra mala concordancia de número respecto a las costillas. En segundo lugar, se observa la aplicación de la técnica de particularización traduciendo el ingrediente como “costillas de cerdo”. En otras dos traducciones parece aplicarse la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “fritas”.

Traducción recomendada: Costillas de cerdo crujientes

Fórmula: Textura+ ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.		Pato crujiente	traducción literal
2.	香酥鸭	Pato frito aromatizado	amplificación, reducción
3.		Crujiente de pato	traducción literal

Tabla 5.143 Plato Xiangsu ya (香酥鸭)

Comentario de las traducciones:

Se trata de un plato de pato (ya, 鸭). Se encuentra la expresión *xiangsu* (香酥) que se refiere a que la textura de la superficie del pato está crujiente. Normalmente, se envuelve el pato cocinado cortado con una pasta viscosa (elaborado con harina, almidón, huevo, etc.) y se fríe en aceite.

La primera traducción parece literal. No se considera una reducción si no se traduce el carácter *xiang* (香, ‘el olor agradable de la comida’), ya que en este contexto vale más el conjunto de la expresión *xiangsu* (香酥).

En la segunda traducción se observa la aplicación de la técnica de amplificación, con la que se ofrece la información de una de las técnicas culinarias aplicadas en el plato “frito”. Además, se traduce literalmente el carácter *xiang* (香) por “aromatizado”.

Traducción recomendada: Pato crujiente aromatizado

Fórmula: Textura+ ingrediente			
	Chino	traducción al español	técnica de traducción
1.	小酥肉	Trozos de carne pequeños crujientes	descripción

Tabla 5.144 Plato Xiao su rou (小酥肉)

Comentario de las traducciones:

El primer carácter *xiao* (小) significa “pequeño”; el segundo *su* (酥) significa “crujiente” y el último *rou* (肉) significa “carne”. Existen distintas maneras de cocinar este plato entre diferentes lugares. En líneas generales, se reboza la carne de cerdo cortada en pequeños trozos con una pasta viscosa (elaborada con harina, almidón, huevo, etc.) y se fríen en aceite. La textura crujiente de la carne reside en la capa frita de dicha pasta.

Traducción recomendada: Tiras de cerdo rebozadas crujientes

5.2 Nombres de platos con sentido figurado

En este apartado analizaremos los nombres de plato con sentido figurado en el siguiente orden: nombres metafóricos, nombres auspiciosos, nombres con leyendas o cuentos históricos, nombres con *chengyu* y nombres con exageración.

5.2.1 Nombres metafóricos

La nomenclatura metafórica de la gastronomía china aparece con frecuencia. Generalmente, se aplica para describir las características de la presentación de los platos.

Metáfora			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.		Patatas de pollo al vapor	amplificación, reducción
2.	虎皮凤爪	Patitas de pollo al vapor	amplificación, reducción
3.		Patitas de pollo estofado	amplificación, reducción

Tabla 5.145 Plato Hupi fengzhao (虎皮凤爪)

Comentario de las traducciones:

El presente plato proviene de la cocina cantonesa. *Feng* (凤) significa “fénix”, y *zhao* (爪) hace referencia a las “patas”. Por lo tanto, *fengzhao* (凤爪) significa literalmente

“patas de fénix”. Realmente, se refiere a las patas de pollo. Se trata de una metáfora muy utilizada cuando se hace referencia a las patas de pollo en la nomenclatura gastronómica, dado que se considera auspiciosa la figura del fénix en la cultura china.

En este nombre se encuentra otra metáfora *fupi* (虎皮), que significa “piel de tigre” literalmente. Después de freírlas en el aceite y se ponen en el agua durante horas, la piel de las patas se vuelve muy dilatada y arrugada. Por lo tanto, el nombre de este plato describe que la apariencia de las patas de pollo se parece a la piel de tigre. Se aplican varias técnicas culinarias en la elaboración del plato y se encuentran distintas recetas. Normalmente, después de freírlas y enfriarlas en agua, se cocinan al vapor o se estofan con condimentos.

En las tres traducciones parece haberse aplicado la técnica de reducción, con la que se omite la traducción de la metáfora de la piel de tigre. Además, se observa la aplicación de la técnica de amplificación añadiendo la técnica de cocción a la traducción.

Traducción recomendada: Patas de pollo atigradas

Metáfora			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	松鼠鲈鱼	Lubina Songshu	préstamo

Tabla 5.146 Plato Songshu luyu (松鼠鲈鱼)

Comentario de las traducciones:

Songshu (松鼠) significa “ardilla”. El ingrediente *luyu* (鲈鱼) se refiere a la “lubina”. El nombre se supone que es porque, debido a la peculiaridad de la elaboración del plato, el pescado acaba con la apariencia de una ardilla. En la traducción observamos la técnica de préstamo utilizando el pinyin “Songshu” directamente. Sería mejor en cursiva.

Traducción recomendada: Lubina presentada en forma de ardilla

Metáfora			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	玉树挂金钱	Col de chino salteado con setas	descripción

Tabla 5.147 Plato *Yushu gua jinqian* (玉树挂金钱)

Comentario de las traducciones:

El nombre del presente plato consiste en una metáfora per sé. *Yushu* (玉树) se refiere a un tipo de árbol, y *jinqian* (金钱) se refiere a la “moneda” en sentido amplio. El verbo *gua* (挂) significa “colgar”. Literalmente, el sentido general de la nomenclatura consiste en: se cuelgan unas monedas en el árbol. Este “árbol” hace referencia a un tipo de col china pequeña, mientras que las “monedas” son representadas por un tipo de seta redondita.

En la traducción se observa la aplicación de la técnica de descripción, en la que se describen los ingredientes y la técnica culinaria del plato directamente. Se ha deshecho la metáfora completamente. Como no consiste en un plato muy corriente ni en una metáfora habitual, se considera mejor explicar los ingredientes a los clientes.

Traducción recomendada: Col china salteada con setas

Metáfora			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	蚂蚁上树	Fideos cocido con cerdo	traducción errónea
2.		Fideos de soja con carne picada	descripción
3.		Fideos de moniato a la salsa casera de picada y verduras de la casa	descripción, amplificación

Tabla 5.148 Plato *Mayi shang shu* (蚂蚁上树)

Como se ve, no se traduce el nombre metafórico literalmente en las tres traducciones, en cambio, se aplica otra vez la técnica de descripción y amplificación, con la que se indican los ingredientes, incluso el condimento del plato. Es entendible dicha aplicación, ya que para los clientes extranjeros sería difícil aceptar “hormigas” en el nombre de una comida.

Traducción recomendada: Fideos de moniato/ soja verde salteados con carne de cerdo picada

5.2.2 Nombres auspiciosos

Los nombres auspiciosos de plato, como hemos explicado, tienen su raíz en la cultura china. Se aprecian mucho los nombres de buena suerte en el campo gastronómico.

Nombre Auspicioso			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	鸿运乳猪	Cochinillo asado	descripción, reducción

Tabla 5.149 Plato Hongyun ruzhu (鸿运乳猪)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *ruzhu* (乳猪) se refiere al “lechón”. Se trata de un plato de lechón asado. *Hongyun* (鸿运) significa “gran suerte”. En la traducción se ha omitido la parte que indica la buena suerte, y se describe el plato como “cochinillo asado”. Según la Real Academia Española, cochinillo se refiere a “cochino o cerdo de leche”. Por eso, se considera aceptable esta traducción.

Traducción recomendada: Cochinillo asado

5.2.3 Nombres con leyendas o cuentos históricos

A continuación, analizamos un nombre con leyendas que encontramos en el corpus. Dicho tipo de nombre está recargado de cultura profunda.

Leyendas o cuentos históricos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	佛跳墙	Caldo de marisco especial de la casa	descripción, amplificación

Tabla 5.150 Plato Fotiaoqiang (佛跳墙)

Comentario de las traducciones:

El nombre *Fotiaoqiang* (佛跳墙) literalmente significa “buda salta sobre una pared³⁵”. En el capítulo 1.4.4.1 *Elementos de la nomenclatura* ya hemos presentado este plato, cuyo nombre proviene de varios cuentos y leyendas. En realidad, se trata de una mezcla de mariscos, vario tipos de carne, verduras y setas en sopa cocinada a fuego lento durante mucho tiempo. Consiste en un plato caro y muy nutritivo.

En la traducción “caldo de marisco especial de la casa” se describe directamente de qué trata del plato. Los ingredientes que se utilizan podrían variar mucho. En este caso, se destaca que contiene mariscos. Además, se observa la aplicación de la técnica de amplificación añadiendo “especial de la casa” a la traducción. Se considera una traducción bien hecha, si bien no destaca el prestigio del plato, y por este motivo creemos que se debería añadir algo que indique que es un plato caro.

Traducción recomendada: Caldo exquisito de mariscos y carne (*Fuotiaoqiang* nombre tradicional)

5.2.4 Nombres con chengyu (成语)

Analizaremos un nombre con *chengyu* (成语) en este apartado.

³⁵ Véase en https://es.wikipedia.org/wiki/Buda_saltando_sobre_una_pared.

<i>Chengyu</i> (成语)			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	掌上明珠	Carne al vapor con setas	descripción

Tabla 5.151 Plato Zhangshang mingzhu (掌上明珠)

Comentario de las traducciones:

Esta nomenclatura consiste en un *chengyu* (成语, ‘unidades fraseológicas del chino’). *Zhang* (掌) se refiere a la “palma de la mano”; *mingzhu* (明珠) significa “perla brillante”; *shang* (上) funciona como la preposición “en” en este contexto. Literalmente, el nombre significa: una perla brillante en la palma de la mano. Se refiere a una persona extremadamente querida, sobre todo, suele hacer referencia a la hija amada.

En este contexto gastronómico, se aplica el *chengyu* (成语, ‘unidades fraseológicas del chino’) metafóricamente, es decir, “la palma de la mano” y “la perla” representan dos ingredientes que obtienen las apariencias parecidas a ellos. Existen varias recetas de dicho plato donde se utilizan ingredientes diferentes, tales como patas de pato, huevos de codorniz, carne de cerdo, etc. En la traducción que se encuentra en el corpus, se describe el plato como “carne al vapor con setas”. Se podría suponer que en este restaurante se usa un tipo de carne y setas, y los ponen en la forma de “perlas encima de palmas”.

Traducción recomendada: Perlas de huevos de codorniz en palmas de pato

(En esta traducción recomendada se aplican los ingredientes de una de las recetas más corrientes del plato para dar un ejemplo.)

5.2.5 Nombres con exageración

Los nombres con un sentido exagerado no son nada fuera de lo común. Se aplican para enfatizar la exquisitez de la comida. Analizaremos dos ejemplos a continuación.

Exageración			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	味极大虾	Gambas con salsa de soja	amplificación, reducción

Tabla 5.152 Plato *Weiji daxia* (味极大虾)

Comentario de las traducciones:

El ingrediente *daxiai* (大虾) se refiere a las “gambas/langostinos/camarones grandes”. El carácter *wei* (味) significa “sabor”, y el carácter *ji* (极) indica el “grado máximo”. *Weiji* (味极), por lo tanto, indica que el plato es extremadamente sabroso.

En la traducción se observa que se ha reducido la parte *weiji* (味极), y se ha añadido el condimento “con salsa de soja”. Así que el significado original del plato ya no se encuentra en la traducción.

Traducción recomendada: Gambas exquisitas

Exageración			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	九里香烤鸡翅	Aleta de pollo india	traducción errónea

Tabla 5.153 Plato *Jiulixiang kaochi* (九里香烤鸡翅)

Comentario de las traducciones:

Los últimos tres caracteres *kao jichi* (烤鸡翅) significan “alitas de pollo asadas”, entre ellos *kao* (烤) es “asar”, *ji* (鸡) significa “pollo” y *chi* (翅) significa “alas”. *Jiuli* (九里) se refiere a una longitud de “nueve” (九) *li* (里), en lo que *li* consiste en una unidad de longitud tradicional de China (aproximadamente equivalente a quinientos metros). La expresión *jiliuxiang* (九里香) quiere decir que el aroma delicioso del plato se puede oler desde muy lejos (desde cuatro kilómetros y medio aproximadamente).

La traducción es incorrecta, ya que se traduce las alitas de pollo a “aleta de pollo”.

Además, se añade “india” a la traducción por alguna razón desconocida.

Traducción recomendada: Alitas de pollo asadas aromáticas

5.3 Alimentos básicos

Aparte de los platos de verduras, carne y mariscos, una parte imprescindible en los menús consiste en los platos formados por alimentos básicos.

Hemos explicado el concepto del alimento básico (*zhushi*, 主食) en el capítulo 1 *Gastronomía y cultura*, que consiste en la comida de carbohidratos (rico de almidón). En líneas generales, podría agruparse en dos tipos de comida: la comida hecha de arroz y la hecha de harina. Se encuentra una gran variedad de alimentos básicos en la gastronomía china, que constituyen una parte imprescindible en la cultura gastronómica enraizada en una larga tradición de cultivo de cereales.

Se pueden encontrar los alimentos básicos en las cartas de los restaurantes chinos con mucha frecuencia. Se encuentran varias traducciones de *zhushi* (主食, ‘alimento básico’) en nuestro corpus, como vemos en la tabla siguiente:

	Chino	Traducciones al español encontradas en el corpus
1.	主食	Arroz y tallarines (todos contienen carne)
2.	主食	Pasta y Arroz
3.	主食类	Hidratos de carbonizados
4.	精美主食	Alimento Básico
5.	主食炒类	Pasta y arroces fritos
6.	主食汤类	Pasta en sopa
7.	主食汤面	Tallarines en sopa

Tabla 5.154 Siete variantes de la traducción de *zhushi* (主食) en el corpus

Como hemos mencionado, existen numerosos tipos de alimentos básicos, los cuales podrían clasificarse en subgrupos según sus características generales. Por ejemplo, entre los nombres chinos presentados en la tabla arriba, se encuentran los subgrupos “主食炒类”, “主食汤类” y “主食汤面”. *Chaolei* (炒类) significa “en forma de

salteado” literalmente, mientras que *tanglei* (汤类) significa “en forma de sopa” y *tangmian* (汤面) significa “pasta en sopa” literalmente. Estos tres nombres representan dos estilos de platos de alimento básico: los salteados y los servidos en sopa.

En cuanto a la traducción de *zhushi* (主食, ‘alimento básico’), se puede observar “arroz y tallarines”, “pasta y arroz”, “hidratos de carbonizados” y “alimento básico”. Según la Real Academia Española, pasta se refiere el “conjunto de las distintas variedades de alimentos elaborados con pasta, como los fideos, tallarines, macarrones, etc.” Por lo tanto, se considera que sería más adecuada la traducción “pasta” que “tallarines”, ya que es más genérica. La traducción “hidratos de carbonizados” está mal hecha, la forma correcta sería “hidratos de carbono” o “carbohidratos”. Sin embargo, estos no serían nombres pertinentes para la traducción de los menús.

La traducción de *mian* (面) podría ser un tema delicado, ya que en China existen una gran diversidad de *mian* (面). En líneas grandes, *mian* (面) en chino se refiere al conjunto de ‘pasta alimenticia hecha de harina’, normalmente es larga y de color blanco, y puede ser ancha o estrecha. El nombre de dicha comida se puede especificar según su tipo en concreto, como por ejemplo *xiaomian* (削面, ‘fideos gruesos cortados con cuchillo’), *lamian* (拉面, ‘fideos estirados a mano’), *mianpian* (面片, tallarines planos anchos), etc. En el corpus, sin embargo, se suele traducir por “fideos” o “tallarines”. Según la Real Academia Española, los ‘tallarines’ se refiere a “pasta alimenticia de harina en forma de tiras estrechas y largas” y ‘fideo’ significa “pasta alimenticia de harina en forma de cuerda delgada”. En nuestra opinión, a no ser que se sirva un tipo de *mian* (面) muy especial, estas dos palabras son utilizables para la traducción. De hecho, parece que normalmente no se distinguen los tallarines de los fideos en las traducciones de las cartas reales.

A continuación, analizamos las traducciones de los platos de alimentos básicos en detalles.

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	叉烧包	Bollo relleno de lomo asado canto	adaptación, descripción
2.		Pan rellena carne de cerdo asado	adaptación, descripción

Tabla 5.155 Plato Chashao bao (叉烧包)

Comentario de las traducciones:

Bao (包) o *baozi* (包子) consiste en un tipo de alimento común de China, que en concreto, consiste en rellenos envueltos en piezas de masa de harina fermentada y cocinados al vapor. Su aspecto es parecido a un bollo blanco. Los rellenos pueden ser muy variados, se podrían agrupar en rellenos de carne y rellenos vegetarianos. En este caso, el relleno es *chashao* (叉烧), que consiste en “el asado de cerdo adobado” de la gastronomía cantonesa.

En ambas traducciones se observa la aplicación de la técnica de adaptación en cuanto a la interpretación de *bao* (包): “bollo” y “pan”. Según la Real Academia Española, bollo se refiere a la “pieza esponjosa hecha con masa de harina y agua y cocida al horno; como ingredientes de dicha masa entran frecuentemente leche, manteca, huevos, etc.”³⁶.

En comparación con “bollo”, el uso de “pan” es menos preciso. Además, la expresión “pan relleno” podría vincularse al bocadillo, que es distinto de *bao* (包). Se considera que la técnica de préstamo “bao” sería más pertinente. Se encuentran restaurantes de *bao* en España, donde se aplica “bao” en la traducción.

Traducción recomendada: *bao* de cerdo asado

³⁶ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 13/08/2021].

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	小笼包	Bollo al vapor	adaptación, amplificación
2.		Siu long bao	préstamo
3.		Xiao Long Bao	préstamo
4.		Xiao long bao	préstamo
5.		Xiao Long Bao al vapor	préstamo, amplificación
6.		Xiao long bao cerdo	préstamo, amplificación
7.		Xiaolongbao	préstamo

Tabla 5.156 Plato Xiaolongbao (小笼包)



Figura 5.24 Xiaolongbao (小笼包). Extraído de «小籠包» de senov, Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El presente plato pertenece al tipo *bao* (包), que tiene su origen en el Sur de China. Existen unas variantes según distintos lugares, tales como Hangzhou, Shanghái, etc. *Xiao* (小) significa “pequeño”, esto indica el tamaño del *bao* (包); *long* (笼) se refiere al recipiente tradicional hecho de bambú, con el que se cocina el alimento al vapor. Tal y como se enseña en la imagen, dicho plato se sirve con el recipiente. La traducción propuesta en la *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino* (Casas-Tost et al., 2015, p. 129) consiste en “hatillos al vapor”.

Entre las siete versiones de traducciones, solo en una se encuentra la aplicación de la técnica de adaptación “bollo”. En las restantes, parece aplicarse la técnica de préstamo con la que se traduce el plato con pinyin. Sin embargo, como muestra la tabla, se encuentran distintas versiones ortográficas de pinyin. La versión estándar es “*xiaolongbao*”. Además, también se observa la aplicación de la técnica de amplificación, con la que se añade “al vapor” o “cerdo”.

Traducciones recomendadas: *xiaolongbao*; bollitos rellenos al vapor; *xiaolongbao* (bollitos rellenos al vapor)

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.		Rollo de pasta de arroz al vapor	descripción, amplificación
2.		Rollos de pasta de arroz	descripción
3.		Chang Fun (Rollo de fideo de arroz)	traducción errónea
4.	鸡肉肠粉	Cheung fun vapor con pollo	préstamo, amplificación

Tabla 5.157 Plato Changfen (肠粉)



Figura 5.25 Changfen (肠粉). Figura propia de la autora.

Comentario de las traducciones:

El presente plato consiste en uno de los más característicos de la gastronomía cantonesa. Se cuece la mezcla de harina de arroz y agua proporcionalmente (junto con otro tipo de material, tal como almidón) y los rellenos (pueden ser carne, gambas, huevos, etc.) al vapor, por último, se echa salsa encima cuando está hecho. La apariencia del plato es la de unos rollos blandos y blancos con relleno dentro. En Wikipedia, se adapta el nombre “Rollo de fideo de arroz” o “rollos de arroz al vapor”³⁷. El primer nombre no está bien hecho, ya que la comida no tiene nada que ver con el fideo de arroz.

En las primeras dos traducciones se observa la aplicación de la técnica de descripción traduciendo *changfen* (肠粉) por “rollo de pasta de arroz”. En las últimas dos se observa el uso de transcripción “Chang Fun” y “Cheung fun”. Ninguna de las dos son pinyin estándar, sino unas transcripciones aproximadas de cantonés.

Cabe mencionar la tercera traducción “Chang Fun (Rollo de fideo de arroz)”, después del préstamo se añade una descripción entre paréntesis explicando de qué se trata el “Chang Fun”. Sin embargo, la expresión “rollo de fideo” es incorrecta.

Además, también se observa el uso de la técnica de amplificación, con la que se añade “al vapor” a la traducción.

Traducción recomendada: Rollos de pasta de arroz al vapor rellenos de...

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	水饺	Empanadillas	adaptación
2.		Empanadillas en hervida	adaptación, amplificación
3.		Empanadillas hervidas	adaptación, amplificación
4.		Ravioles	adaptación

³⁷ Véase en [Rollo de fideo de arroz - Wikipedia, la enciclopedia libre](#).

5.		Sopa de empanadilla	adaptación
6.	水饺汤	Sopa de empanadillas	adaptación
7.		Sopa de Jiaozi	préstamo

Tabla 5.158 Plato Shuijiao (水饺)/ Shuijiao tang (水饺汤)



Figura 5.26 Shuijiao (水饺). Extraído de «老滿餃子，餡老滿，台北» de bryan..., Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Shuijiao (水饺) o *jiaozi* (餃子) es un tipo de pasta alimenticia de harina típica de China, que consiste en la comida tradicional en la cena de Nochevieja en el norte del país. Parecido a los raviolis, este alimento está compuesto por una pieza de masa fina y redondita y los rellenos encerrados dentro. Se encuentran una gran variedad de rellenos, que podrían incluir carne picada, verduras picadas, mariscos picados, etc. Diferentes de los raviolis, los *jiaozi* (餃子) o *shuijiao* (水饺) están abultados y del color blanco, además, se cuecen en agua. Se podrían servir en sopa o solos. El nombre *shuijiao tang* (水饺汤) se refiere a *jiaozi* (餃子) o *shuijiao* (水饺) servidos en sopa, en lo que *tang* (汤) significa “sopa”.

En la mayoría de las traducciones, parece que se ha adoptado la técnica de adaptación traduciendo *jiaozi* (餃子) o *shuijiao* (水饺) como “ravioles” y “empanadillas”. La ortografía de “ravioles” es incorrecta, que tendría que ser “ravioli”. Según la Real

Academia Española, las empanadillas consisten en “pastel pequeño, aplastado, que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir con ella el relleno de dulce, de carne picada o de otro alimento”. Las empanadillas se fríen o se cocinan al horno, son del color amarillo y tienen el tamaño más grande que *jiaozi* (饺子) o *shuijiao* (水饺). En la última traducción se observa la aplicación de la técnica de préstamo, donde se aplica el pinyin “jiaozi”.

Además, también se encuentra el uso de la técnica de amplificación añadiendo “hervidas” y “en hervida”. Ésta última expresión no existe en castellano.

Traducciones recomendadas: Empanadillas hervidas; sopa de empanadillas hervidas; *jiaozi*

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	蒸饺	Empanadillas al vapor	adaptación
2.		Gyozas al vapor	préstamo
3.	蒸肉饺	GYOZAS DE CARNE Gyozas rellenas de carne picada de cerdo	préstamo, amplificación
4.	蒸素饺	GYOZAS DE VERDURA Gyozas rellenas de col, zanahoria, cebolla morada y setas	préstamo, amplificación

Tabla 5.159 Plato Zheng jiao (蒸饺)

Comentario de las traducciones:

Este plato consiste en otra variedad de *jiaozi* (饺子). En vez de hervirlos en agua, se aplica otra técnica culinaria: *zheng* (蒸, ‘cocer al vapor’), por lo que se llama *zhengjiao* (蒸饺). El carácter *rou* (肉) significa “carne”, mientras que *su* (素) significa “vegetariano,” refiriéndose a los tipos de relleno.

Además de la adaptación “empanadillas”, se encuentra la aplicación de la técnica de préstamo “gyozas”, que consiste en la transcripción de japonés. Las últimas dos

traducciones son muy detalladas, e incluyen los ingredientes concretos que contienen los rellenos.

Traducciones recomendadas: Empanadillas al vapor; *jiaozi* al vapor

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	锅贴	Empanadas	adaptación
2.		Empanadilla a la plancha	adaptación, amplificación
3.		Empanadillas	adaptación
4.		Empanadillas a la plancha	adaptación, amplificación
5.		Empanadillas chinas a la plancha	adaptación, amplificación
6.		Empanadillas fritas	adaptación, amplificación
7.		Guo Tie	préstamo
8.		Ravioles de puerro a la plancha	préstamo, amplificación
9.		Ravioles fritos	préstamo, amplificación

Tabla 5.160 Plato Guotie (锅贴)



Figura 5.27 Guotie (锅贴). Extraído de «锅贴 Guo Tie Potsicker Dumplings» de Alpha, Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Guotie (锅贴) consiste en otra variedad de *jiaozi* (饺子). En general, se sofríen los *guotie* (锅贴) con aceite primero, después se echa agua con harina o almidón en una cantidad adecuada y se cocinan tapando la olla hasta que se concentre el líquido. El carácter *guo* (锅) se refiere a la “olla”, y *tie* (贴) significa “pegar”. También existe un nombre en inglés “pot stickers” traduciendo literalmente el nombre chino.

En la mayoría de las traducciones se adapta el nombre a “empanadillas” o “empanadillas chinas”. También se observa la adaptación “ravioles”. Además, se encuentra el uso de la técnica de amplificación añadiendo la técnica culinaria “a la plancha” o “fritas”. La segunda “fritas” no es correcta. Solo se observa un ejemplo de la aplicación de la técnica de préstamo: “guo tie”, cuya ortografía correcta consiste en “*guotie*”.

Traducciones recomendadas: Empanadillas hervidas y a la plancha; *guotie*

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	馄饨	Sopa de wanton	préstamo, descripción
2.	馄饨汤	Sopa de wantun	préstamo
3.		Sopa de wonton	préstamo
4.		Sopa wantun	préstamo
5.		Wantun de carne	préstamo, amplificación
6.		Wonton	préstamo

Tabla 5.161 Plato Huntun (馄饨)/ Huntun tang (馄饨汤)

Comentario de las traducciones:

El presente plato también se podría considerar como una variedad de *jiaozi* (饺子). Las piezas de masa que se utilizan están más finas, y normalmente cuadradas.

Ordinariamente, se sirven en sopa. En todas las traducciones se observa la aplicación de la técnica de préstamo, traduciendo *huntun* (馄饨) a “wanton”, “wantun” y “wonton”. El término “Wonton” está incluido en el diccionario de inglés. Los otros posiblemente consisten en la transliteración de su nombre en cantonés. Según la *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino* (2015), la traducción recomendada en español de *huntun* (馄饨) consiste en “hatillos de carne de cerdo, huntun y wonton” (Casas-Tost et al., 2015, p. 118). En Wikipedia, se aplica la traducción “wantán”.³⁸

Traducciones recomendadas: (sopa de) wanton; *huntun*

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	皮蛋瘦肉粥	Arroz congee de huevo centenario con carne de cerdo	particularización, reducción
2.		Arroz congee con huevo centenario y lomo de cerdo	particularización
3.		Gachas de arroz con cerdo y huevo milenio	adaptación, particularización, reducción

Tabla 5.162 Plato *Pidan shourou zhou* (皮蛋瘦肉粥)

Comentario de las traducciones:

Zhou (粥) se refiere a “la sopa de arroz”. *Pidan* (皮蛋) es un tipo de “huevo conservado”, que se conoce como “huevo centenario” o “huevo milenario”. *Shourou* (瘦肉) significa “carne magra”, particularmente aquí sería la carne magra de cerdo.

Se encuentran dos versiones de traducciones de *zhou* (粥): “arroz congee(s)” y “gachas de arroz”. Según la Real Academia Española, gacha se refiere a “comida compuesta de harina cocida con agua y sal, que se puede aderezar con leche, miel u otro aliño”. No

³⁸ Véase en [Wantán - Wikipedia, la enciclopedia libre](#).

se considera una adaptación adecuada en este caso. Según el diccionario *Merriam-Webster*, la palabra inglesa “congee” se refiere a “*porridge made from rice*”. Además, cabe mencionar que se adopta “arroz congee³⁹” en la versión de castellano de *zhou* (粥) en Wikipedia. Sin embargo, la expresión “arroz congee” no es una traducción pertinente en castellano.

En cuanto a la traducción del ingrediente *shourou* (瘦肉), no se encuentra una traducción literal. Parece que se lo ha particularizado como “carne de cerdo”, “cerdo” o incluso “lomo de cerdo”, y se ha reducido el adjetivo magro en todas las traducciones.

Traducción recomendada: Sopa de arroz espesa con huevo milenario y carne de cerdo

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	牛肉盖饭	Arroz blanco con ternera	traducción literal
2.		Arroz blanco con ternera y salsa	amplificación
3.		Arroz frito con ternera	traducción errónea
4.		Arroz con ternera	traducción literal

Tabla 5.163 Plato *Niurou gaifan* (牛肉盖饭)

Comentario de las traducciones:

Gaifan (盖饭) se refiere a un tipo de plato, que está compuesto por una porción de arroz blanco y una porción de verduras o carne en un mismo plato. Como hemos escrito en el capítulo 1.3.2 *La estructura de una comida* la estructura de una comida habitual en China consiste en la combinación de (Jurafsky, 2014, p. 180):

Una comida = Almidón (alimento básico) + Sin almidón (platos de carne, mariscos, verduras...)

³⁹ Véase en https://es.wikipedia.org/wiki/Arroz_congee.

Gaifan (盖饭), en este sentido, se refiere a una comida completa en un solo plato. El carácter *gai* (盖) significa “tapar” literalmente, esto haría referencia a que se “tapa” el arroz con el resto de comida.

La mayoría de las traducciones son literales. En una de ellas se observa la aplicación de la técnica de amplificación añadiendo “y salsa” a la traducción. La tercera traducción es incorrecta porque se traduce *gaifan* (盖饭) como “arroz frito”, cuando este término se refiere al *chaofan* (炒饭).

Traducción recomendada: Arroz blanco con ternera en salsa

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	牛肉拉面	Sopa tallarines hechos a mano con ternera	descripción
2.		Sopa de tallarines con ternera	generalización
3.		Ramen con ternera	traducción literal

Tabla 5.164 Plato Niurou lamian (牛肉拉面)



Figura 5.28 *Niurou lamian* (牛肉拉面). Extraído de « Lanzhou lamian beef noodles 兰州牛肉拉面 » de Alpha, Flickr. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

Lamian (拉面) consiste en un tipo de fideos tradicionales de China, que se elaboran a mano. El carácter *la* (拉) significa “estirar”, y *mian* (面) consiste en el término genérico de las pastas de harina (sin rellenos, tales como los fideos y tallarines). Por lo tanto, el sentido literal de *lamian* (拉面) es: “fideos estirados a mano”. El plato de *lamian* (拉面) más reconocido es *Lanzhou lamian* (兰州拉面), proviene de la ciudad Lanzhou (兰州) de la provincia de Gansu. Su traducción recomendada en la *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino* consiste en “fideos hechos a mano” (Casas-Tost et al., 2015, p. 120) que es literal.

La palabra “ramen”, aceptada en el inglés, es una transcripción del término japonés. Este alimento se introdujo en Japón desde China, con el tiempo se transformó en un plato local con características japonesas. La palabra “ramen” está muy utilizada en el mercado gastronómico asiático en Occidente, pero sin diferenciar el origen de la comida.

En la traducción “sopa tallarines hechos a mano con ternera” se describe correctamente la elaboración de *mian* (面). Sin embargo, debido a su forma redondita, sería mejor la traducción “fideos largos” que “tallarines”.

Traducciones recomendadas: Sopa de fideos largos con ternera; Sopa de *lamian* con ternera

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.		Fideos de sopa con solomillo	traducción errónea
2.	牛腩汤面	Sopa de fideos con brisket de ternera	traducción literal
3.		Sopa de fideo con faldas de vaca	traducción literal
4.		Sopa de tallarines con ternera estofada	amplificación

Tabla 5.165 Plato Niurou tangmian (牛腩汤面)

Comentario de las traducciones:

Como hemos analizado, *tangmian* (汤面) se refiere a los “fideos o tallarines en sopa”. En las traducciones correctas se encuentran “sopa de fideos” y “sopa de tallarines”. Se tendría que utilizar la forma plural de fideos y tallarines. La primera traducción “fideos de sopa” es incorrecta. En cuanto a la traducción del ingrediente *niunan* (牛腩, ‘falda de ternera’), se encuentran “solomillo”, “brisket de ternera”, “faldas de vaca” y “ternera estofada”. En sentido estricto, “solomillo” es una parte distinta de la falda de ternera. La palabra en inglés “brisket” se refiere a la parte del pecho de la vaca. Sería mejor utilizar el formato singular de falda en vez de “faldas de vaca”. Por último, el uso de la técnica de amplificación en “ternera estofada” se considera adecuado en la traducción.

Traducción recomendada: Sopa de fideos largos con falda de ternera

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	鸡丝凉面	Tallarines frío con pollo	reducción
2.		Fideos fritos de Sichuan con pollo	amplificación, reducción
3.		Fideos con seda de pollo	traducción errónea

Tabla 5.166 Plato Jisi liangmian (鸡丝凉面)

Comentario de las traducciones:

Se trata de un plato frío tradicional de la cocina de Sichuan. El ingrediente *jisi* (鸡丝) se refiere al “pollo desmenuzado”. El carácter *si* (丝) hace referencia a la forma desmenuzada de pollo (*ji*, 鸡). El carácter *liang* (凉) significa “fresco” o “frío”, que se refiere a los fideos enfriados después de la cocción.

Se encuentran “tallarines” y “fideos” como la traducción de *mian* (面). En todas las traducciones se ha reducido la forma desmenuzada de pollo. La traducción “seda de pollo” es incorrecta, este error es debido a la polisemia del carácter *si* (丝), que también

significa “seda”.

En la traducción “fideos fritos de Sichuan con pollo” se observa la aplicación de la técnica de amplificación añadiendo el estilo del plato. Sin embargo, normalmente, en la elaboración no se fríen los fideos. Así que en dicha traducción falta un poco de precisión.

Traducción recomendada: Fideos largos fríos con pollo desmenuzado

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	酸菜鱼片米线	Fideo de arroz con pescado y guindillas encurtidas	amplificación, reducción

Tabla 5.167 Plato Suancai yupian mixian (酸菜鱼片米线)



Figura 5.29 *Suancai yupian mixian* (酸菜鱼片米线). Extraído de « Fish with pickled vegetable noodles 酸菜鱼片米线» de Alpha, *Flickr*. Licencia CC By 2.0.

Comentario de las traducciones:

El presente plato consiste en un tipo de alimento básico muy conocido: *mixian* (米线). *Mi* (米) significa “arroz”, mientras que el significado literal de *xian* (线) es “línea”.

Mixian (米线), por lo tanto, es hecha de arroz y se parece mucho a los fideos largos y blancos. De hecho, el aspecto de *mixian* (米线) es casi idéntico a los fideos largos de pasta. Como hemos descrito anteriormente, el ingrediente *suancai* (酸菜) consiste en una verdura fermentada típica de China. El segundo ingrediente *yu* (鱼) se refiere al “pescado”. Y *pian* (片) indica el tipo de corte del pescado, que se presenta en piezas pequeñas y finas.

En la traducción, podemos observar que se ha reducido la traducción del ingrediente *suancai* (酸菜), y al mismo tiempo, se ha añadido un condimento “guindillas encurtidas”. Según la Real Academia Española, “encurtir” significa “hacer que ciertos frutos o legumbres tomen el sabor del vinagre y se conserven mucho tiempo teniéndolos en este líquido”⁴⁰. Aunque el carácter *suan* (酸) en *suancai* (酸菜) refleja el sabor agrio, la manera de elaboración de dicha verdura es diferente a la de encurtir. Sin embargo, con la aplicación de la técnica de amplificación “guindillas encurtidas”, se ha conseguido a transmitir que el sabor del plato es agripicante.

Curiosamente, hemos encontrado la versión de alimento instantáneo de este plato. Parecido a los fideos instantáneos, en este producto se llevan los fideos de arroz medio hechos y unas bolsitas de condimentos. Por supuesto, no se encuentra pescado real dentro. Como muestra la siguiente figura, en la etiqueta pone “fideos de arroz sabor a mostaza” como su traducción del nombre de producto. Es cierto que se utilizan mucho las hojas de mostaza (*jiecai*, 芥菜) como el material para hacer *suancai* (酸菜), es más, se incluye una bolsita de *suancai* (酸菜). Sin embargo, no consideramos esta traducción afortunada, ya que la parte “sabor a mostaza” podría parecer muy extraña y confusa a los clientes españoles. Además, no se ha logrado transmitir las características relevantes de la comida, tal como su sabor.

⁴⁰ Definición proviene de la REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 30/07/2021].



Figura 5.30 Etiqueta del producto de alimento instantáneo de *Suancai yupian mixian* (酸菜鱼片米线). Figura propia de la autora

Traducción recomendada: Fideos de arroz agripicantes con pescado

Alimentos básicos			
	Chino	Traducción al español	Técnica de traducción
1.	海鲜米粉	Fideos de arroz con marisco	traducción literal

Tabla 5.168 Plato *Haixian mifen* (海鲜米粉)

Comentario de las traducciones:

Este plato trata de *mifen* (米粉). *Mi* (米) significa “arroz”, mientras que *fen* (粉) consiste en un término alimenticio genérico referente a los fideos o tallarines largos hechos de arroz, patatas, batatas o legumbres (no de harina). Por lo consiguiente, *mifen* (米粉) y *mixian* (米线) tratan de un tipo de alimento básico hecho de arroz, que tienen una apariencia muy semejante. En los procesos de elaboración de los dos alimentos se encuentran diferencias delicadas, pero en la traducción de las cartas de restaurante, bastaría traducir los dos por “fideos de arroz”. La palabra *haixian* (海鲜) se refiere a los “mariscos en general”. Así que la traducción que nos encontramos en el corpus es literal.

Traducción recomendada: Fideos largos de arroz con marisco

Resumen del capítulo

Hemos completado el análisis cualitativo de las traducciones de un total de 602 nombres de platos chinos recopilados en el corpus, y hemos propuesto traducciones recomendadas para cada plato.

Como ya mencionamos en el capítulo 4.3 *Cuestiones preliminares sobre las traducciones del corpus*, en el proceso de análisis hemos encontrado numerosas incorrecciones gramaticales, así como muchas traducciones que eran directamente erróneas. La mala concordancia de números y géneros, sobre todo, aparecen con tanta frecuencia que no las hemos mencionado en cada ejemplo para evitar repeticiones.

Por otro lado, se ha demostrado la gran variedad de traducciones con el presente análisis. Incluso se encuentran muchos casos donde se hallan más de diez versiones de traducciones correspondientes a un plato chino. Se nota que, entre los diferentes restaurantes, conscientemente o no, los “estilos” de trasladar la nomenclatura gastronómica varían. Esto también significa que casi no existen nombres estándar para los platos chinos en español, y precisamente en esta tesis pretendemos ofrecer propuestas de traducción estándar.

En cuanto al análisis, se puede observar que uno de los mayores retos consiste en la falta de equivalentes terminológicos entre el chino y español, ya sean los de las verduras, las setas, las técnicas culinarias, o los de los condimentos y los sabores. Este problema ocurre con casi todos los culturemas del ámbito del Medio natural, el Patrimonio cultural y la Cultura social, es decir, con los ingredientes, condimentos, sabores, formas, recipientes y técnicas culinarias. Para afrontar dicha dificultad, hemos consultado con mucha frecuencia la Wikipedia, las imágenes de Google Imágenes, así como muchos videos relativos a los platos en YouTube. Debido a los derechos de autor, no hemos podido poner todas las imágenes que hemos consultado en la tesis, sin embargo, hemos conseguido incluir unas con licencia de Creative Commons.

A través del presente análisis, nos damos cuenta de que las traducciones de los nombres de platos con sentido figurado y los de alimentos básicos no resultan sistematizables. Dado que estos abarcan muchos culturemas profundos y complicados de trasladar, se tendría que traducir cada nombre de estos dos tipos según la necesidad aplicando las técnicas de traducción flexiblemente.

Asimismo, consideramos que no se cumple la tercera hipótesis que hemos propuesto anteriormente “los nombres de platos con sentido figurado presentan más dificultades en la traducción que los nombres de platos en sentido literal” al terminar este análisis. Como se presenta en el trabajo, en muchos casos, la traducción de un nombre con sentido literal puede ser un problema muy complejo. Y la nomenclatura con sentido figurado no es siempre difícil de trasladar.

A continuación, entraremos en el análisis cuantitativo en el siguiente capítulo a partir de este análisis cualitativo.

CAPÍTULO 6
ANÁLISIS CUANTITATIVO DEL CORPUS

CAPÍTULO 6 ANÁLISIS CUANTITATIVO DEL CORPUS

En este capítulo presentaremos un análisis cuantitativo del corpus. Igual que el capítulo anterior, este análisis también sigue el orden de los nombres de platos con sentido literal, los nombres de platos con sentido figurado y los alimentos básicos. Asimismo, en el primer grupo hacemos el análisis de cada fórmula de la nomenclatura de platos con sentido literal propuesta en el capítulo 7.1 *Sistematización de fórmulas para los nombres de platos chinos*.

Para llevar a cabo el análisis, hemos contado cuántas veces se ha observado cada técnica de traducción en cada grupo de nombres de platos. Además, hemos calculado el porcentaje de uso de cada técnica de traducción a fin de analizar qué técnicas se observan con más frecuencia en las traducciones de nombres de platos en cada categoría de la nomenclatura de platos. Con esta estadística, intentaremos identificar la tendencia general hacia la domesticación o la extranjerización en las traducciones de menús en nuestro corpus.

Probablemente, los traductores de estos platos, muchos de ellos no profesionales (a juzgar por los errores encontrados en los menús de los platos), aplicaron las técnicas de una manera intuitiva sin ser conscientes de la técnica que aplicaban o incluso en algunos casos se puede haber empleado la traducción automática (aunque no lo podemos confirmar), y precisamente por eso nos interesa ver qué técnicas se observan en los platos.

6.1 Nombres de platos con sentido literal

En primer lugar, analizamos los nombres de platos con sentido literal. Para empezar, hemos realizado un análisis integral de todos los nombres pertenecientes a este tipo como se muestra en la siguiente tabla. Se encuentran 531 nombres con sentido literal en total en el corpus.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso
traducción literal	165	31,07%
descripción	117	22,03%
amplificación	115	21,66%
generalización	35	6,59%
particularización	57	10,73%
reducción	79	14,88%
adaptación	35	6,59%
préstamo	60	11,30%
transposición	2	00,38%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	73	13,75%

Tabla 6.1 Técnicas observadas en los nombres de platos con sentido literal

Según la tabla, se puede observar que, en general, la técnica de traducción más observada en las traducciones de los nombres con sentido literal consiste en la traducción literal con un porcentaje de 31,07%. La siguen la técnica de descripción con un porcentaje de 22,03%, y la amplificación con un porcentaje de 21,66%. La técnica de transposición solo se observa en dos platos. Las técnicas de traducción menos observadas son la generalización y la adaptación con el mismo porcentaje de 6,59%. Además, se observa que el porcentaje de la reducción no es bajo, puesto que ocupa el cuarto lugar. La sigue la técnica de préstamo, que ocupa un 11,30%.

Después de analizar los datos de las traducciones de los nombres de platos con sentido literal en su conjunto, veremos el análisis de cada fórmula a continuación.

6.1.1 Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B

Hemos analizado 53 nombres de platos en esta fórmula “Ingrediente A+ ingrediente B”. Como se presenta en la tabla, la técnica de traducción más observada es la traducción literal, que ocupa un porcentaje de 49,1%. Le siguen la descripción y amplificación con un porcentaje de 28,3% y 26,4%. En cambio, las técnicas menos observadas son la adaptación y el préstamo, las que sólo se encuentran en uno y dos nombres de plato.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	26	49,1%
descripción	15	28,3%
amplificación	14	26,4%
generalización	10	18,9%
particularización	10	18,9%
reducción	7	13,2%
adaptación	1	1,9%
préstamo	2	3,8%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	4	7,5%

Tabla 6.2 Técnicas observadas en la fórmula “Ingrediente A+ ingrediente B”

Los elementos culturales de dicha fórmula son los ingredientes de los platos, que pertenecen al ámbito del Medio natural. El reto mayor de la traducción de estos elementos reside en la falta de equivalencias entre el idioma chino y el español. Según las estadísticas, el alto porcentaje de la aplicación de las técnicas de la traducción literal y la descripción frente a la reducción alude a que los nombres de los platos se tienen que traducir completamente para ofrecer una información completa a los clientes. Curiosamente, el porcentaje del uso de la técnica de generalización y particularización es idéntico con un 18,9%. Por otra parte, el bajo porcentaje de la aplicación de la técnica de préstamo nos demuestra que la estrategia de extranjerización no resulta la tendencia principal en las traducciones de menús reales para la presente fórmula de nombres.

Por último, cabe mencionar que casi en todos los casos, se añade la técnica culinaria a la traducción con la aplicación de la técnica de amplificación, a excepción de una traducción en la que se añade un condimento.

6.1.2 Fórmula: Condimentos + ingrediente

En esta fórmula “Condimentos + ingrediente”, hemos analizado 134 nombres de platos en total.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	49	36,57%
descripción	35	26,12%
amplificación	22	16,42%
generalización	5	3,73%
particularización	7	5,22%
reducción	15	11,19%
adaptación	6	4,48%
préstamo	7	5,22%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	18	13,43%

Tabla 6.3 Técnicas observadas en la fórmula “Condimentos + ingrediente”

Como se presenta en la tabla, la técnica de traducción más observada también consiste en la traducción literal con un porcentaje de 36,57%. La segunda técnica más observada es descripción con un porcentaje de 26,12%, y después la amplificación con 16,42%. Por el contrario, las técnicas observadas con un porcentaje menor a diez son la generalización, adaptación, particularización y préstamo. Además, se encuentra un porcentaje de 13,43% de traducciones erróneas.

Los dos elementos culturales de esta fórmula son del Medio natural. Por consiguiente, el problema causado por la falta de equivalencia en la traducción persiste. En cuanto a la aplicación de la descripción, en la mayoría de los casos, se describe el sabor del plato en vez de traducir el condimento. Respecto a la técnica de reducción, normalmente, la parte que se reduce también es el condimento. Según la tabla, las traducciones de menús en esta fórmula se inclinan hacia la domesticación.

6.1.3 Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente

Hemos analizado 21 nombres de platos de nuestros corpus pertenecientes a la fórmula “Condimento + técnica culinaria + ingrediente”.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	5	23,81%
descripción	2	9,52%
amplificación	0	0,00%
generalización	2	9,52%
particularización	0	0,00%
reducción	5	23,81%
adaptación	0	0,00%
préstamo	0	0,00%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	9	42,86%

Tabla 6.4 Técnicas observadas en la fórmula “Condimento + técnica culinaria + ingrediente”

Según la tabla arriba presentada, se puede observar que casi la mitad de las traducciones es incorrecta. Es más, no se observa el uso de la técnica de amplificación, particularización, adaptación ni préstamo en el corpus. El porcentaje del uso de la traducción literal y la reducción es idéntico de 23,81%, así como el porcentaje de 9,52% de la descripción y generalización.

En la presente fórmula se encuentra el elemento cultural del ámbito de la Cultura social que es la técnica culinaria. Esta combinación “condimento + técnica culinaria + ingrediente”, en comparación con la última fórmula, resulta más compleja a la hora de traducir.

6.1.4 Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B

Hemos analizado 44 nombres de platos en la fórmula “Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B”.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	19	43,18%
descripción	5	11,36%
amplificación	4	9,09%
generalización	2	4,55%
particularización	4	9,09%
reducción	7	15,91%
adaptación	0	0,00%
préstamo	6	13,64%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	9	20,45%

Tabla 6.5 Técnicas observadas en la fórmula “Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B”

Como se enseña en la tabla, la técnica de traducción más observada todavía consiste en la traducción literal con un porcentaje de 43,18%. Le siguen la técnica de reducción con un porcentaje de 15,91%, y el préstamo con un 13,64%. En cambio, el porcentaje de uso de la técnica de amplificación, generalización y particularización está por debajo del 10%. No se observa la adaptación en el corpus. Además, se observa un porcentaje de 20,45% de traducciones incorrectas. Cabe mencionar que, en cuanto a la técnica de reducción, en la mayoría de los casos se ha reducido la traducción de la técnica culinaria.

6.1.5 Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente

Hemos analizado 86 nombres de platos pertenecientes a la fórmula “Técnica culinaria + ingrediente”.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	10	11,63%
descripción	28	32,56%
amplificación	28	32,56%
generalización	6	6,98%
particularización	9	10,47%
reducción	6	6,98%
adaptación	7	8,14%
préstamo	5	5,81%
transposición	2	2,33%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	10	11,63%

Tabla 6.6 Técnicas observadas en la fórmula “Técnica culinaria + ingrediente”

En esta fórmula se observa la aplicación de la técnica de transposición en dos nombres de platos. Las técnicas más observadas tratan de la descripción y amplificación, con un mismo porcentaje de 32,56%. Le sigue la traducción literal con un porcentaje de 11,63%, y la particularización con un 10,47%. El porcentaje del uso de la generalización y reducción es idéntico, un 6,98%. Además, se encuentran diez nombres traducidos incorrectamente.

La falta de equivalencias de las técnicas culinarias entre la cultura gastronómica china y la española da lugar a la dificultad de la traducción en este caso. Llama la atención el alto porcentaje de la amplificación en esta fórmula. Se utiliza a fin de añadir el sabor, el condimento y el estilo de los platos. El bajo porcentaje de 5,81% del uso del préstamo nos enseña la poca frecuencia de la estrategia de extranjerización en este grupo de traducciones.

6.1.6 Fórmula: Sabor + ingrediente

Hemos analizado 71 nombres de platos en la fórmula “Sabor + ingrediente”.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	14	19,72%
descripción	14	19,72%
amplificación	26	36,62%
generalización	8	11,27%
particularización	14	19,72%
reducción	10	14,08%
adaptación	5	7,04%
préstamo	14	19,72%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	6	8,45%

Tabla 6.7 Técnicas observadas en la fórmula “Sabor + ingrediente”

El elemento cultural “sabor” también es del ámbito del Medio natural. Como se muestra, la técnica de traducción más observada es la amplificación con un porcentaje de 36,63%. La siguen las técnicas de traducción literal, descripción, particularización y préstamo con el mismo porcentaje de 19,72%. Cabe mencionar que el porcentaje de la aplicación del préstamo es comparativamente más alto en la presente fórmula. Las técnicas menos observadas son la adaptación y la generalización. Además, el porcentaje de las traducciones erróneas es relativamente bajo en la presente fórmula, un 8,45%.

6.1.7 Fórmula: Recipiente + ingrediente

Hemos analizado 50 nombres de platos que contienen el recipiente en nuestro corpus.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	12	24,00%
descripción	5	10,00%
amplificación	8	16,00%
generalización	2	4,00%
particularización	2	4,00%
reducción	4	8,00%
adaptación	15	30,00%
préstamo	2	4,00%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	9	18,00%

Tabla 6.8 Técnicas observadas en las fórmulas con recipiente

Como se muestra en la tabla, la técnica de traducción más observada consiste en la adaptación, con un porcentaje de 30%. La sigue la técnica literal con un porcentaje de 24%. Las técnicas de traducción menos observadas son la generalización, la particularización y el préstamo, que solo ocupan un 4%.

El recipiente culinario es un elemento cultural del ámbito del Patrimonio cultural. Curiosamente, en este caso, se observa un alto porcentaje de la aplicación de la adaptación, que nos indica una inclinación clara por la domesticación en la traducción de menús. Por último, se encuentra un 18% de traducciones erróneas en esta fórmula, que no es una porción pequeña.

6.1.8 Fórmula: Antropónimo + ingrediente

Hemos analizado 28 nombres de platos que pertenecen a la fórmula “Antropónimo + ingrediente”.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	15	53,57%
descripción	9	32,14%
amplificación	5	17,86%
generalización	0	0,00%
particularización	1	3,57%
reducción	11	39,29%
adaptación	0	0,00%
préstamo	17	60,71%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	3	10,71%

Tabla 6.9 Técnicas observadas en la fórmula “Antropónimo + ingrediente”

Según esta tabla, la técnica de traducción observada con más frecuencia consiste en el préstamo, con un porcentaje de 60,71%. La sigue la técnica literal con un porcentaje de 53,57%, y la reducción con un 39,29%. Además, no se ha encontrado el uso de las técnicas de generalización y adaptación.

Los antropónimos son culturemas del ámbito del Patrimonio cultural. Según la

estadística, la aplicación del préstamo desempeña el papel principal en este caso, lo que indica la tendencia de extranjerización en las traducciones.

6.1.9 Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente

Hemos analizado 23 nombres de platos que abarcan topónimos.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	6	26,09%
descripción	3	13,04%
amplificación	2	8,70%
generalización	0	0,00%
particularización	5	21,74%
reducción	11	47,83%
adaptación	1	4,35%
préstamo	5	21,74%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	2	8,70%

Tabla 6.10 Técnicas observadas en las fórmulas con topónimo

Como se presenta en la tabla, en esta fórmula, la técnica de traducción más observada se trata de la reducción, con un porcentaje de 47,83%. Le sigue la traducción literal con un 26,09%. El porcentaje de la aplicación de la particularización y el préstamo es igual, un 21,74%.

El culturema de topónimos e ingredientes pertenece al ámbito del Medio natural, mientras que las técnicas culinarias son del ámbito de la Cultura social. Se puede notar que, en este caso, se han omitido varios elementos en las traducciones de menús.

6.1.10 Fórmula: Color+ ingrediente

Hemos analizado 4 nombres de platos en esta fórmula “Color+ ingrediente”.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	0	0,00%
descripción	0	0,00%
amplificación	1	25,00%
generalización	0	0,00%
particularización	0	0,00%
reducción	1	25,00%
adaptación	1	25,00%
préstamo	2	50,00%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	2	50,00%

Tabla 6.11 Técnicas observadas en la fórmula “Color+ ingrediente”

El elemento cultural “color” pertenece al ámbito del Medio natural. Como se enseña en la tabla, dos de las cuatro traducciones son erróneas. Debido a la limitación de los números de platos de esta fórmula, los porcentajes no nos podrían ofrecer mucha información válida.

6.1.11 Fórmula: Textura+ ingrediente

Hemos analizado 13 nombres de platos en esta fórmula Técnicas observadas en la fórmula “Textura+ ingrediente”.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso en la presente fórmula
traducción literal	8	61,54%
descripción	1	7,69%
amplificación	3	23,08%
generalización	0	0,00%
particularización	5	38,46%
reducción	2	15,38%
adaptación	0	0,00%
préstamo	0	0,00%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	1	7,69%

Tabla 6.12 Técnicas observadas en la fórmula “Textura+ ingrediente”

La textura consiste en un culturema perteneciente al Medio natural. Según la tabla, la técnica de traducción más observada consiste en la traducción literal con un porcentaje de 61,54%. Le sigue la técnica de particularización con un porcentaje de 38,46%. No se encuentra el uso de las técnicas de generalización, adaptación y préstamo. Además, el porcentaje de las traducciones erróneas es relativamente bajo, tan solo un 7,69%.

6.2 Nombres de platos con sentido figurado

Hemos analizado 13 nombres de platos con sentido figurado que se hallan en el corpus.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso
traducción literal	0	0,00%
descripción	6	46,15%
amplificación	6	46,15%
generalización	0	0,00%
particularización	0	0,00%
reducción	5	38,46%
adaptación	0	0,00%
préstamo	1	7,69%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	2	15,38%

Tabla 6.13 Técnicas observadas en los nombres de platos con sentido figurado

Los culturemas de los nombres con sentido figurado pertenecen al ámbito del Patrimonio cultural (leyendas, cuentos históricos) y de la Cultura lingüística (metáforas, *chengyu*, exageraciones).

Como muestra la tabla, se han observado cuatro técnicas de traducción en el presente grupo. Las técnicas más observadas consisten en la descripción y la amplificación con un mismo porcentaje de 46,15%. Después, las sigue la reducción, con un porcentaje de 38,46%. Por último, se observa el préstamo en un nombre de plato.

Curiosamente, no se encuentra la aplicación de la técnica de traducción literal en este caso, ni se observa el uso de la adaptación. Es comprensible, ya que es difícil traducir

los nombres con sentido figurado literalmente o adaptarlos a la gastronomía española. Por consiguiente, predominan las técnicas de descripción, amplificación y reducción en el corpus. Esto podría indicar la tendencia de domesticación de la traducción de los nombres con sentido figurado en los menús de restaurante.

6.3 Alimentos básicos

Hemos analizado 58 nombres de alimentos básicos en nuestro corpus.

Técnica de traducción	Número de platos donde se observa la técnica	Porcentaje de uso
traducción literal	6	10,34%
descripción	6	10,34%
amplificación	20	34,48%
generalización	1	1,72%
particularización	3	5,17%
reducción	5	8,62%
adaptación	17	29,31%
préstamo	20	34,48%
Técnica no identificada por ser traducción errónea	4	6,90%

Tabla 6.14 Técnicas observadas en los nombres de alimentos básicos

Según la tabla, las técnicas de traducción más observadas son la amplificación y el préstamo con el mismo porcentaje, 34,48%. Las sigue la técnica de adaptación con un porcentaje de 29,31%. El porcentaje del uso de la traducción literal y descripción es relativamente bajo, tan solo un 10,34%.

Nos llama la atención el alto porcentaje de la aplicación del préstamo en las traducciones de los nombres de alimentos básicos, esto nos señala una tendencia a la extranjerización en unos casos. Una posible explicación podría ser que se trata de alimentos básicos bien conocidos. Sin embargo, el porcentaje del uso de la técnica de adaptación también es alto, esto nos indica una inclinación hacia la domesticación en otros casos. Por lo tanto, podríamos considerar que hay una combinación de las ambas estrategias en las traducciones de los alimentos básicos.

Resumen del capítulo

En primer lugar, después de hacer el análisis, hemos descubierto que el porcentaje de las traducciones erróneas en todo el corpus es del 13,12%. Concretamente, entre los 602 nombres de platos que hemos analizado, 79 de ellos son incorrectas. Es decir, en general, la calidad de las traducciones de menús auténticos de nuestro corpus no es muy buena.

En cuanto a las traducciones de los nombres con sentido literal, los datos del porcentaje de cada técnica de traducción observada en el corpus son diferentes entre las distintas fórmulas. En la siguiente tabla se demuestran las técnicas de traducción más observadas en cada fórmula de nombres de platos con sentido literal:

Fórmulas de los nombres de platos con sentido literal		Técnica de traducción más observada
1.	Ingrediente A+ ingrediente B	traducción literal
2.	Condimentos + ingrediente	traducción literal
3.	Condimento + técnica culinaria + ingrediente	traducción literal, reducción
4.	Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B	traducción literal
5.	Técnica culinaria + ingrediente	descripción, amplificación
6.	Sabor + ingrediente	amplificación
7.	Recipiente + ingrediente	adaptación
8.	Antropónimo + ingrediente	préstamo
9.	Topónimo + técnica culinaria + ingrediente	reducción
10.	Color+ ingrediente	préstamo
11.	Textura+ ingrediente	traducción literal

Tabla 6.15 Técnica de traducción más observada en cada de las fórmulas

En algunas de las fórmulas se podría detectar una tendencia obvia a la extranjerización, dado que la técnica de traducción más observada es el préstamo. Sin embargo, en la mayoría de los casos, consideramos que la tendencia predominante en nuestro corpus es la domesticación. En cinco de las fórmulas, la técnica de traducción más observada es la traducción literal. Por supuesto, aquí hay que tener en cuenta el tamaño limitado de nuestro corpus.

En el caso de las traducciones de los nombres con sentido figurado, nos resulta clara la estrategia de domesticación, ya que se observa la aplicación de la descripción, amplificación y reducción con más frecuencia que en la traducción literal o descripción.

Finalmente, según los porcentajes del uso de las técnicas de traducción en la traducción de los alimentos básicos, podríamos notar un cierto equilibrio entre la domesticación y extranjerización.

CAPÍTULO 7

SISTEMATIZACIONES DE NOMENCLATURAS Y TRADUCCIONES A PARTIR DEL ANÁLISIS DEL CORPUS

CAPÍTULO 7 SISTEMATIZACIONES DE NOMENCLATURAS Y TRADUCCIONES A PARTIR DEL ANÁLISIS DEL CORPUS

En este apartado describimos las sistematizaciones de nomenclaturas y traducciones a partir del análisis del corpus. En primer lugar, para los nombres de platos originales chinos presentamos la propuesta de las fórmulas de los nombres de platos con sentido literal y la categorización de los nombres de plato con sentido figurado. En segundo lugar, presentamos la propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal. Por último, contamos las dificultades acerca de la sistematización.

7.1 Sistematización de fórmulas para los nombres de platos chinos

Después de elaborar el marco teórico y observar el corpus de los nombres de platos reales, en esta tesis, nos gustaría hacer una propuesta de clasificación amplia de la nomenclatura de la gastronomía china. Tenemos en cuenta los autores Du y Yao (2013), Zhao y Liang (2017) y Weng (2012), si bien la propuesta definitiva es propia y se presenta por primera vez en esta tesis.

7.1.1 Fórmulas de nomenclatura de la gastronomía china

En la primera parte, en el capítulo 1.4.4 *Arte lingüístico: Nomenclatura de la gastronomía china*, hemos presentado los elementos de la nomenclatura de la gastronomía china, así como su clasificación.

Los elementos abarcados en los nombres de los platos chinos se pueden agrupar en dos tipos: los elementos reales de los platos –las técnicas culinarias, los sabores, los colores, las formas, la textura, los ingredientes, los condimentos, los recipientes culinarios y el olor— y los elementos retóricos –las metáforas, las poesías clásicas, las leyendas, los cuentos históricos, los *chengyu* (成语, ‘unidades fraseológicas del chino’), etc.

En cuanto a la clasificación de la nomenclatura, hemos explicado que hay dos tipos de nombres de platos: los nombres con sentido literal y los nombres con sentido figurado.

Los nombres con sentido literal están compuestos principalmente por elementos más descriptivos, tales como los que indican la técnica culinaria, la presentación visual o las características gustativas del plato. Por lo tanto, resultan más regulares y se podría observar ciertas fórmulas.

En cambio, los nombres con sentido figurado son más creativos y artísticos. Solo se pueden categorizar en distintos tipos a grandes rasgos, no resulta viable elaborar fórmulas para ellos.

A continuación, presentamos las fórmulas de los nombres con sentido literal y la categorización de los nombres con sentido figurado. Cabe mencionar que, en nuestro trabajo, la sistematización de la traducción de la nomenclatura está dedicada a las fórmulas, dado que no sería factible sistematizar la traducción de algo que no es de carácter sistemático.

7.1.1.1 Nombres de platos con sentido literal

Basado en la clasificación de la nomenclatura de los platos descriptivos propuesta por Zhao y Liang (2017), en este apartado proponemos las fórmulas de los nombres con sentido literal que hemos identificado en nuestro corpus. En concreto, las presentamos a continuación con un ejemplo de cada fórmula:

- 1) Fórmula: Ingrediente A+ ingrediente B

松仁玉米= *songren* (松仁, ‘piñón’) + *yumi* (玉米, ‘maíz’)

- 2) Fórmula: Condimentos + ingrediente

黑椒牛肉= *heijiao* (黑椒, ‘pimienta negra’) + *niurou* (牛肉, ‘ternera’)

3) Fórmula: Condimento + técnica culinaria + ingrediente

孜然烤牛肉 = *ziran* (孜然, 'comino') + *kao* (烤, 'asar') + *niurou* (牛肉, 'ternera')

4) Fórmula: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B

西红柿炒鸡蛋 = *xihongshi* (西红柿, 'tomate') + *chao* (炒, 'saltar') + *jidan* (鸡蛋, 'huevo')

5) Fórmula: Técnica culinaria + ingrediente

炒饭 = *chao* (炒, 'saltar') + *fan* (饭, 'arroz')

6) Fórmula: Sabor + ingrediente

甜酸鸡 = *tiansuan* (甜酸, 'agridulce') + *ji* (鸡, 'pollo')

7) Fórmula: Recipiente + ingrediente o Ingredientes + recipiente

干锅花菜 = *ganguo* (干锅, 'recipiente') + *huacai* (花菜, 'coliflor')

a) Ingredientes + recipiente

羊肉煲 = *yangrou* (羊肉, 'cordero') + *bao* (煲, 'cazuela')

b) Técnica culinaria + ingredientes + recipiente

黄焖鸡煲 = *huangmen* (黄焖, 'técnica culinaria') + *ji* (鸡, 'pollo') + *bao* (煲, 'cazuela')

c) Sabor + ingredientes + recipiente

鱼香茄子煲 = *yuxiang* (鱼香, 'un estilo de sabor compuesto') + *qiezi* (茄子, 'berenjena') + *bao* (煲, 'cazuela')

8) Fórmula: Antropónimo + ingrediente

宫保鸡丁 = *Gongbao* (宫保, 'antropónimo') + *ji* (鸡, 'pollo') + *ding* (丁, 'cubitos')

a) Antropónimo + técnica culinaria + ingrediente

诸葛烤鱼 = *Zhuge* (诸葛, 'antropónimo') + *kao* (烤, 'asar') + *yu* (鱼, 'pescado')

9) Fórmula: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente

北京烤鸭 = *Beijing* (北京, 'Beijing') + *kao* (烤, 'asar') + *ya* (鸭, 'pato')

a) Topónimo + condimento + ingrediente

京酱肉丝 = *jing* (京, 'Beijing') + *jiang* (酱, 'salsa') + *rou* (肉, 'cerdo') + *si* (丝, 'tiras')

b) Topónimo + ingrediente

温州鱼饼 = *Wenzhou* (温州, 'Wenzhou') + *yubing* (鱼饼, 'Pastel de pescado')

10) Fórmula: Color + ingrediente

黄金馒头 = *huangjin* (黄金, 'dorado') + *manyou* (馒头, 'panecillos chinos al vapor')

11) Fórmula: Textura + ingrediente

酥排骨 = *su* (酥, 'crujiente') + *paigu* (排骨, 'costillas de cerdo')

Con estas fórmulas enlistadas, cabe mencionar que en la nomenclatura gastronómica con sentido literal aparecen con mucha frecuencia otros dos elementos que no hemos puesto en las fórmulas: el aroma y la forma.

a. Elemento de aroma

En cuanto al elemento de aroma en la nomenclatura gastronómica china, en la mayoría de los platos se encuentra la palabra *xiang* (香, 'el olor agradable de la comida'). Su uso y posición es bastante flexible, se puede observar en la expresión de sabor, tal y como *xiangla* (香辣, 'picante aromático'); también se observa junto con el condimento, por ejemplo *suanxiang* (蒜香, 'el olor aromático de ajo'); así como antes de una técnica culinaria como *xiangjian* (香煎, 'sofreír aromáticamente'), entre otras. Por consiguiente, es muy difícil colocarlo en las fórmulas.

b. Elemento de forma

Las formas del ingrediente, en general, están ubicadas justo después del ingrediente en los nombres de platos. Por ejemplo, *ding* (丁, 'cubitos') en *jiding* (鸡丁, 'cubitos de pollo'), o *pian* (片, 'rebanadas') en *tudoupian* (土豆片, 'rebanadas de patatas'). Como la apariencia del elemento de forma es impredecible y su posición no está

fijada, tampoco lo incluimos en las fórmulas. Lo trataremos como una parte de los ingredientes.

7.1.1.2 Nombres de platos con sentido figurado

Durante la realización del análisis, nos dimos cuenta de que no era posible realizar una sistematización de los nombres de platos con sentido figurado en forma de fórmulas. Así, la hipótesis “la nomenclatura de la gastronomía china tiene fórmulas que se podrían sistematizar”, en los nombres de platos con sentido figurado analizados en esta tesis, hemos visto que no se cumple completamente.

Este tipo de nombres son sumamente flexibles y creativos. Están compuestos por los elementos retóricos principalmente, tales como metáforas, poesías clásicas, leyendas, *chengyu* (成语, ‘unidades fraseológicas en chino’), además, se mezclan con elementos reales. Sin duda, este tipo de nomenclatura conduce a un desafío en la traducción chino-español, ya que contienen abundantes culturemas profundos. Sin embargo, sí se pueden categorizar dichos platos. A continuación, presentamos una categorización de propuesta por Weng (2012). Según su propuesta, los nombres con sentido figurado de la gastronomía china se pueden dividir en cinco tipos.

1) Nombres metafóricos

Se aplican las metáforas ampliamente en los nombres de platos, con el objetivo de representar los ingredientes o las formas en rasgos generales. Por ejemplo, *shizitou* (狮子头, ‘la cabeza de león’) se refiere a las albóndigas grandes; *furong* (芙蓉, ‘loto sagrado’) hace referencia a la clara de huevo; *danhua* (蛋花, ‘flor de huevo’) compara la forma de huevo batido en agua hirviendo con la flor.

2) Nombres auspiciosos

Los nombres con un toque auspicioso son una característica peculiar de la gastronomía china. A veces se aplican números auspiciosos en la cultura china, por ejemplo, el ocho. A veces se añaden animales auspiciosos, un ejemplo común serían “dragón” y “fénix”.

O simplemente se utilizan palabras de buena suerte, tales como jixiang (吉祥, ‘de buen agüero’) y fugui (富贵, ‘riqueza’).

3) Nombres con leyendas, cuentos históricos y antropónimos

Como hemos presentado en el capítulo 1.4.4.1. *Elementos de la nomenclatura*, muchos nombres hacen alusión a la historia y a leyendas, así como los relativos a los creadores o personajes históricos, tales como los ejemplos mencionados en dicho capítulo: Fotiaoqiang (佛跳墙, ‘Buda saltando sobre una pared’) y Gongbao jiding (宫保鸡丁, ‘pollo Kung Pao’).

4) Nombres con poesías o *chengyu* (成语, ‘unidades fraseológicas en chino’)

Este tipo de nombres constituyen un desafío para la traducción. Como las literaturas y las poesías clásicas abundan en China, desde las dinastías antiguas, se trató de dar a los platos cierta elegancia literal en sus nombres.

En el artículo de Weng (2012) se encuentra un ejemplo que hace alusión a una poesía tradicional y muy conocida de Du Mu (杜牧, poeta y escritor famoso de la dinastía Tang): shuangye honghua (霜叶红花, ‘hojas escarchadas y flores rojas’). La poesía original es “霜叶红于二月花”, cuya traducción literal (hecha por la autora) sería: las hojas escarchadas (en el otoño) son más rojas que las flores del febrero. El plato, en la realidad, son gambas al vapor acompañadas con huevos y salsa de tomate. Es decir, el uso de poesía sirve para describir la presentación del plato con metáforas.

Sin embargo, cabe mencionar que, a causa de la complejidad de su traducción, este tipo de denominación es menos frecuente en las cartas de los restaurantes chinos en el extranjero. En China, tampoco son muy corrientes estos nombres, sino que se utilizan en restaurantes temáticos y banquetes.

5) Nombres con exageración

Se refiere a las expresiones como diyi (第一, ‘el mejor’), jipin (极品, ‘la mejor calidad’) en la nomenclatura. Weng (2012) hace referencia a unos ejemplos similares de nombre

de platos en inglés: “Deluxe New England Raw Bar Platter”, “Heavenly Bread Pudding with Bourbon Sauce” (Weng, 2012, p. 247).

En la propuesta de Weng (2012) se considera que los nombres con antropónimos son también nombres con sentido figurado. Sin embargo, en nuestros análisis hemos incluido los antropónimos en las fórmulas de los nombres de plato con sentido literal. Además, como en nuestro corpus no se hallan nombres con fragmentos poéticos, no lo hemos reflejado en el capítulo 4.4 Instrumento de clasificación del corpus. Por lo tanto, la categorización que hemos aplicado en los análisis de los capítulos anteriores es un poco distinta a la propuesta de Weng (2012).

7.2 Propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal

En el presente capítulo, describimos la propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal. Como ya hemos mencionado anteriormente, las traducciones de los nombres con sentido figurado no son sistematizables.

Las traducciones recomendadas en el análisis cualitativo del corpus han pasado por distintas versiones, y la versión definitiva que se incluye en la tesis es fruto de la reflexión plasmada en la siguiente propuesta de sistematización.

1) Fórmula en chino: Ingrediente A+ ingrediente B

Traducción al español: Ingrediente A(B) + (técnica culinaria) con ingrediente B (A)

Aquí cabe explicar el orden del ingrediente A y B. En los nombres chinos, se suele poner el ingrediente principal al final, el ingrediente secundario al inicio. Al contrario, en la traducción de español, se suele colocar el ingrediente principal al inicio. Sin embargo, a veces no se puede distinguir cuál de los ingredientes es principal, o existen excepciones. Por lo tanto, seguimos el orden mostrado arriba.

Ejemplo:

松子玉米= *songren* (松仁, ‘piñón’) + *yumi* (玉米, ‘maíz’)

Traducción: Maíz salteado con piñones

2) Fórmula en chino: Condimentos + ingrediente

Traducción al español: Ingrediente + (técnica culinaria) con/en/a(l) condimentos

En el caso de esta fórmula, no podemos conseguir proponer una sistematización única. Las traducciones podrían variar según los distintos condimentos. Por ejemplo, las preposiciones que se adoptan están relacionadas con el estado sólido o líquido del condimento. En muchos casos, debido a la falta de equivalente terminológico y la exotividad de los platos, se añade el sabor o la técnica culinaria del plato dependiendo de la situación. Por lo tanto, nos limitamos a proponer la sistematización de traducciones de los condimentos que se encuentran en nuestro corpus. En los siguientes ejemplos, reemplazamos el “ingrediente” por “A”.

Ejemplo:

Duojiao (剁椒) + A: A (técnica culinaria) con chile picado picante

Jiaoyan (椒盐) + A: A salpimentado/a(s)

Tangcu (糖醋) + A: A con salsa agridulce

Lushui (卤水) + A: A estofado/a(s) en caldo *lushui*

Xiangcai (香菜) + A: A con cilantro

Congyou (葱油) + A: A en salsa y cebollinos

Gali (咖喱)+ A: A al curry

Suanrong (蒜蓉)+ A: A (técnica culinaria) con ajos picados

Hongyou (红油)+ A: A en salsa de guindillas

Lazi (辣子)+ A: A con guindillas

Haoyou (蚝油) + A: A con salsa de ostras

Jiangyou (酱油) + A: A con salsa de soja

Ziran (孜然)+ A: A al comino

Heijiao (黑椒) + A: A con pimienta negra

Mizhi (蜜汁) + A: A en/con salsa dulce

Zhima (芝麻) + A: A con sésamo

Jiangcong (姜葱) + A: A con jengibre y cebollinos

Yanshui (盐水) + A: A hervido/a(s) en agua salada/ al natural (si A es marisco)

3) Fórmula en chino: Condimento + técnica culinaria + ingrediente

Traducción al español: Ingrediente + (técnica culinaria) con/en condimento

Ejemplo:

葱爆大肠= *cong* (葱, ‘cebollinos’) + *bao* (爆, ‘técnica culinaria’) + *dachang* (大肠, ‘tripas’)

Traducción: Tripas de cerdo salteadas con cebollinos

4) Fórmula en chino: Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B

Traducción al español: Ingrediente A (B) + (técnica culinaria) con ingrediente B (A)

Igual que en la propuesta de la primera fórmula, el orden del ingrediente A y B en la traducción depende del plato.

Ejemplo:

小鸡炖蘑菇= *xiaoji* (小鸡, ‘pollo’) + *dun* (炖, ‘técnica culinaria’) + *mogu* (蘑菇, ‘setas’)

Traducción: Pollo guisado con setas

5) Fórmula en chino: Técnica culinaria + ingrediente

Traducción al español: [adaptada al contexto, no es posible una sistematización única para todas las técnicas culinarias]

La sistematización de la traducción de esta fórmula también varía de acuerdo con las técnicas culinarias. Observamos que la traducción de las técnicas culinarias es uno de los aspectos más difíciles de traducir (ya que abundan los puntos ricos de traducción) y, sobre todo, de sistematizar. En el marco teórico (apartado 1.3.4) ya mostramos una

gran variedad de técnicas culinarias que no corresponden con las técnicas culinarias que registra el español. Las técnicas culinarias propuestas a continuación son del corpus. En los siguientes ejemplos, se reemplaza el “ingrediente” por “A”.

Ejemplo:

Shuizhu (水煮) + A: A en caldo picante (al estilo de Sichuan)

Chao (炒) + A: A salteado/a(s)

Liangban (凉拌) + A: Ensalada de A

Hongshao (红烧) + A: A guisado/estofado/a(s)

Kao (烤) + A: A asado/ a la parrilla

Lu (卤) + A: A estofado/a(s) con especias

6) Fórmula en chino: Sabor + ingrediente

Traducción al español: Ingrediente + (técnica culinaria) + sabor

Ingrediente + (técnica culinaria) en/con condimento

Se necesitan distintas técnicas de traducción para tratar este culturema de sabor. Así que la sistematización de la traducción de esta fórmula también varía según cada tipo de sabor. A través del análisis, hemos encontrado dos patrones de traducción como los escritos arriba. A continuación, proponemos los ejemplos concretos que se hallan en el corpus.

Ejemplo:

Xiangla (香辣) + A: A guisado/a(s) picante aromático

Mala (麻辣) + A: A guisado picante/ en salsa picante

Suanla (酸辣) + A: A agripicante

Yuxiang (鱼香) + A: A salteado/a(s) al estilo Yuxiang

Jiachang (家常) + A: A salteado/a(s) casero

Wuxiang (五香) + A: A guisado/a(s) con especias

7) Fórmula en chino: Recipiente + ingrediente

Traducción al español: [adaptada al contexto, no es posible proponer un patrón de traducción para todos los recipientes culinarios]

Según el análisis cualitativo, nos damos cuenta de que la traducción de esta fórmula varía de acuerdo con los distintos recipientes. A continuación, presentamos los ejemplos de tres recipientes comunes en nuestro corpus, donde se reemplaza el “ingrediente” por “A”.

Ejemplo:

Ganguo (干锅) + A: A picante a la cazuela sin salsa

Bao (煲) + A: Cazuela de A (estofado/a(s))

Tieban (铁板) + A: A a la plancha

8) Fórmula en chino: Antropónimo + ingrediente

Traducción al español: Ingrediente + (técnica culinaria) al estilo antropónimo

Ejemplo:

东坡肉 = *Dongpo* (东坡, ‘antropónimo’) + *rou* (肉, ‘cerdo’)

Traducción: Panceta estofada al estilo Dongpo

9) Fórmula en chino: Topónimo + técnica culinaria + ingrediente

Traducción al español: Ingrediente + técnica culinaria al estilo de topónimo/ a la cantonesa (pekinesa)

Ejemplo:

扬州炒饭 = *Yangzhou* (扬州, ‘Yangzhou’) + *chao* (炒, ‘saltear’) + *fan* (饭, ‘arroz’)

Traducción: Arroz salteado al estilo de Yangzhou

Fórmula en chino: Topónimo + ingrediente

Traducción al español: Ingrediente al estilo de topónimo

Ejemplo:

温州鱼饼 = Wenzhou (温州, 'Wenzhou') + yubing (鱼饼, 'Pastel de pescado')

Traducción: Pastel de pescado al estilo de Wenzhou

10) Fórmula en chino: Color+ ingrediente

Traducción al español: [No ha sido factible sistematizar las traducciones]

No nos resulta factible la sistematización de esta fórmula por las siguientes razones. En primer lugar, la cantidad de ejemplos en nuestro corpus es muy limitada. Solo se encuentran cuatro traducciones, con las que se corresponden dos nombres chinos. En segundo lugar, estos dos platos son bastante particulares, ya que tratan de alimentos básicos. Según sus traducciones observadas en el corpus, no hemos podido identificar una estructura regular.

11) Fórmula en chino: Textura+ ingrediente

Traducción al español: Ingrediente + textura

Ejemplo:

酥排骨 = *su* (酥, 'crujiente') + *paigu* (排骨, 'costillas de cerdo')

Traducción: Costillas de cerdo crujientes

La realización de esta propuesta de fórmulas en chino y en castellano ha sido muy laboriosa y nos ha planteado muchas dudas. Es muy posible que muchos platos no se puedan sistematizar. Sin embargo, en aquellos casos en que sí es posible, creemos que esta lista de fórmulas puede ser útil para la traducción. Como se puede ver, la traducción literal no es siempre la mejor opción puesto que puede ser interesante compensar con las técnicas culinarias o el sabor para proponer una traducción más precisa del plato.

7.3 Dificultades y limitaciones para la sistematización

El proceso de hacer la sistematización no es tarea fácil. Por un lado, si se analizan los platos y se aplican unos criterios, se podrían concebir varias versiones de traducción igual de funcionales para el mismo plato. Por otro lado, casi siempre se podría encontrar un nombre de plato de cierta fórmula, cuya traducción ideal no correspondiera a la sistematización propuesta en este trabajo. Debido a la diferencia de la terminología y la cultura gastronómica, en las traducciones de los nombres de platos de una misma fórmula se podrían necesitar diferentes técnicas de traducción, que no siguieran a la sistematización establecida.

En esta tesis, hemos propuesto las fórmulas de los nombres de platos con sentido literal en base a los autores Du y Yao (2013), Zhao y Liang (2017) y la observación de nuestro corpus. Por lo tanto, es imposible cubrir todas las fórmulas que existen. Se puede notar que, siguiendo cada fórmula, se podrían derivar unas subfórmulas más añadiendo o cambiando un elemento. Las fórmulas propuestas en este trabajo consisten en unas de las más comunes, y sirven principalmente para el análisis de nuestro corpus.

Otro aspecto de las limitaciones para esta sistematización está relacionado con la cantidad de nombres de platos de cada fórmula. Como hemos expuesto en los análisis, en algunas fórmulas se encuentran más de cien nombres de platos, mientras que en otras fórmulas solo se hallan unos veintes, o incluso cuatro ejemplos. Por consiguiente, esta situación afectaría inevitablemente al resultado de la sistematización.

En la segunda hipótesis, hemos puesto que “la sistematización de la nomenclatura de platos chinos sería útil para la traducción de los platos del chino al español”. Al terminar esta sistematización para las traducciones de los nombres de plato con sentido literal, nos damos cuenta de que dicha hipótesis se cumpliría con la condición de que se pueda identificar claramente. Y esta condición, en muchas ocasiones, no es fácil de conseguir.

Resumen del capítulo

En el presente capítulo, hemos expuesto la sistematización de la nomenclatura de la gastronomía china, así como sus traducciones a partir del análisis de nuestro corpus. En concreto, hemos propuesto once fórmulas de los nombres de platos con sentido literal partiendo de la base inicial de Zhao y Liang (2017), asimismo, hemos introducido la categorización de los nombres con sentido figurado propuesta por Weng (2012). Además, hemos presentado la propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal en base de análisis del corpus. Finalmente, hemos hecho unas reflexiones sobre las dificultades y limitaciones acerca de dicha sistematización.

CAPÍTULO 8
GLOSARIO DE NOMBRES DE PLATOS CHINOS
EN CHINO-ESPAÑOL

CAPÍTULO 8 GLOSARIO DE NOMBRES DE PLATOS CHINOS EN CHINO-ESPAÑOL

En este capítulo, presentaremos el glosario de nombres de platos chinos en chino-español, que se forma a partir de las traducciones recomendadas en el análisis cualitativo del corpus. Las traducciones recomendadas se han elaborado a partir de las propuestas de sistematización y los criterios empleados en la traducción. Este glosario es un producto de la tesis que esperamos que pueda llegar a los restaurantes chinos en el futuro y sirva de referencia para la elaboración de los menús. Por el objetivo de difusión, el presente glosario se distribuye por la licencia CC BY-NC.



CHINO	CASTELLANO
<p><i>Songhua doufu</i> (松花豆腐)/ <i>Pidan doufu</i> (皮蛋豆腐)/ <i>Pidan doufu sheng</i> (皮蛋豆腐生)</p>	Huevo centenario con tofu
<p><i>muxurou</i> (木须肉)</p>	Cerdo <i>muxu</i> (cerdo salteado con huevos y verduras)
<p><i>xuecai dachang</i> (雪菜大肠)</p>	Intestinos de cerdo salteados con verdura en escabeche
<p><i>Xianggu youcai</i> (香菇油菜)</p>	Setas negras con pequeñas coles chinas
<p><i>Shijinxia</i> (什锦虾)</p>	Gambas/ langostinos con verduras variadas
<p><i>Qingjiao rousi</i> (青椒肉丝)</p>	Tiras de cerdo salteadas con pimiento verde
<p><i>Qingjiao niurou</i> (青椒牛肉)</p>	Ternera salteada con pimiento verde

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Muxu shizi</i> (木须柿子)	Huevos salteados con tomate
<i>Yaoguo xiaren</i> (腰果虾仁)	Gambas/ langostinos salteados con anacardos
<i>Yaxue dachang</i> (鸭血大肠)	Estofado de sangre de pato con intestinos de cerdo
<i>Xingren ji</i> (杏仁鸡)	Dados de pollo salteados con almendras
<i>Ningmeng ji</i> (柠檬鸡)	Pollo al limón
<i>Jianjiao gandoufu</i> (尖椒干豆腐)	Tofu ahumado salteado con pimiento verde
<i>Jianjiao tudou si/ pian</i> (尖椒土豆 丝/片)	Patatas laminadas cocidas con pimiento
<i>Songren yumi</i> (松子玉米)	Maíz salteado con piñones
<i>Suancai yu</i> (酸菜鱼)	Pescado en sopa agripicante con verduras
<i>Duojiao yutou</i> (剁椒鱼头)	Cabeza de pescado al vapor con chile picado picante
<i>Jiaoyan yatou</i> (椒盐鸭头)	Cabezas de pato salpimentadas
<i>Jiaoyan zhushou</i> (椒盐猪手)	Manitas de cerdo salpimentadas
<i>Jiaoyan yumi</i> (椒盐玉米)	Maíz salteado salpimentado
<i>Jiaoyan ji</i> (椒盐鸡)	Pollo rebozado salpimentado
<i>Jiaoyan paigu</i> (椒盐排骨)	Costillas de cerdo rebozadas y salpimentadas
<i>Jiaoyao tianji</i> (椒盐田鸡)	Ancas de rana rebozadas y salpimentadas

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Jiaoyan xia</i> (椒盐虾)	Gambas fritas salpimentadas/ Langostinos fritos salpimentados
<i>Tangcu paigu</i> (糖醋排骨)	Costillas de cerdo con salsa agri dulce
<i>Tangcu liji</i> (糖醋里脊)	Tiras de lomo de cerdo con salsa agri dulce
<i>Tangcu ji</i> (糖醋鸡)/ <i>Tangcu jiding</i> (糖醋鸡丁)/ <i>Tangcu jirou</i> (糖醋鸡肉)	Dados de pollo con salsa agri dulce
<i>Lushui yatou</i> (卤水鸭头)	Cabezas de pato estofadas en caldo tradicional <i>lushui</i>
<i>Lushui niujian</i> (卤水牛腱)	Jarrete de ternera estofado en caldo <i>lushui</i>
<i>Lushui niurou</i> (卤水牛肉)	Ternera estofada en caldo <i>lushui</i>
<i>Lushui yazhang/zhao</i> (卤水鸭掌/ 爪)	Patas de pato estofadas en caldo tradicional <i>lushui</i>
<i>Lushui zhu'er</i> (卤水猪耳)	Oreja de cerdo estofada en caldo tradicional <i>lushui</i>
<i>Lushui zhushe</i> (卤水猪舌)	Lenguas de cerdo estofadas en caldo tradicional <i>lushui</i>
<i>Xiangcai danpi</i> (香菜淡皮)	Gambitas chinas secas con cilantro
<i>Congyou luyu</i> (葱油鲈鱼)	Lubina al vapor en salsa y cebollinos
<i>Plato Congyou qiukui</i> (葱油秋葵)	Ocra con salsa y cebollinos

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Congyou ji</i> (葱油鸡)	Pollo consalsa y cebollinos
<i>Gali ji</i> (咖喱鸡)	Pollo al curry
<i>Gali niurou</i> (咖喱牛肉)	Ternera al curry
<i>Suanrong xiaolongxia</i> (蒜蓉小龙虾)	Cangrejos de río guisados con ajos picados
<i>Suanrong xiaobaicai</i> (蒜蓉小白菜)	Col china salteada con ajos picados
<i>Suanrong kongxincai</i> (蒜蓉空心菜)	Verdura <i>kongxincai</i> con ajos picados
<i>Hongyou fengzhao</i> (红油凤爪)	Patas de pollo en salsa de chile picante
<i>Lazi ji</i> (辣子鸡)/ <i>Lazi jiding</i> (辣子鸡丁)/ <i>Lazi jiqiu</i> (辣子鸡球)/ <i>Lazi jirou</i> (辣子鸡肉)	Pollo salteado con chile picante
<i>Paojiao fengzhao</i> (泡椒凤爪)	Patas de pollo en escabeche de chile picante
<i>Haoyou niuyou</i> (蚝油牛肉)	Ternera con salsa de ostras
<i>Jiangyou rou</i> (酱油肉)	Cerdo adobado con salsa de soja
<i>Plato Ziran niurou</i> (孜然牛肉)	Ternera al comino
<i>Heijiao niurou</i> (黑椒牛肉)/ <i>Heijiao niuliji</i> (黑椒牛里脊)	Ternera salteada con pimienta negra
<i>Mizhi chashao</i> (蜜汁叉烧)	Cerdo asado adobado en salsa dulce

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Mizhi jiyi</i> (蜜汁鸡翼)	Alitas de pollo asadas con salsa dulce
<i>Zhima niurou</i> (芝麻牛肉)	Ternera con sésamo
<i>Zhima qiezi</i> (芝麻茄子)	Berenjenas con sésamo
<i>Jiangcong niubaiye</i> (姜葱牛百叶)	Callos de ternera con jengibre y cebollinos
<i>Yanshui maodou</i> (盐水毛豆)	Habas de soja hervidas en agua salada
<i>Yanshui xia</i> (盐水虾)	Langostinos/gambas al natural
<i>Congbao Dachang</i> (葱爆大肠)	Tripas de cerdo salteadas con cebollinos
<i>You men sun</i> (油焖笋)	Brotos de bambú estofados
<i>You men qiezi</i> (油焖茄子)	Berenjenas guisadas
<i>Chizhi zheng paigu</i> (豉汁蒸排骨)	Costillas al vapor en salsa con frijoles negros
<i>Xiangcai ban niurou</i> (香菜拌牛肉)	Ternera con cilantro
<i>Fanqie chao dan</i> (番茄炒蛋)/ <i>Fanqie chao jidan</i> (番茄炒鸡蛋)/ <i>Xihongshi chao jidan</i> (西红柿炒鸡蛋)	Huevos revueltos con tomates
<i>Luobo men niunan</i> (萝卜焖牛腩)	Falda de ternera estofada con rábano blanco
<i>Xiaoji dun mogu</i> (小鸡炖蘑菇)	Pollo guisado con setas
<i>Niunan dun fanqie</i> (牛腩炖番茄)	Guisado de ternera con tomates; Ternera estofada con tomates

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Huage zheng dan</i> (花蛤蒸蛋)	Huevos batidos al vapor con almejas
<i>Doujiao men tudou</i> (豆角焖土豆)	Guisado de judías verdes y patatas
<i>Jiucai chao jidan</i> (韭菜炒鸡蛋)	Huevos revueltos con cebollino chino
<i>Fen zheng niurou</i> (粉蒸牛肉)	Ternera con arroz en polvo al vapor
<i>Meicai kou rou</i> (梅菜扣肉)	Panceta guisada en rodajas con verduritas secas
<i>Sanxian chao fan</i> (三鲜炒饭)	Arroz salteado con tres delicias
<i>Meicai chao fan</i> (梅菜炒饭)/ <i>Meicaigan chao fan</i> (梅菜干炒饭)	Arroz salteado con verduritas secas
<i>Jiangyourou chao niangao</i> (酱油肉炒年糕)	Pasta de arroz salteada con cerdo adobado
<i>Niurou chao fengan</i> (牛肉炒粉干)	Fideos de arroz salteados con ternera
<i>Rousi chao mian</i> (肉丝炒面)	Tallarines/fideos salteados con tiras de cerdo
<i>Shuizhu niurou</i> (水煮牛肉)	Ternera en caldo picante al estilo de Sichuan; Ternera en caldo picante
<i>Shuizhu rou pian</i> (水煮肉片)	Lomo en caldo picante al estilo de Sichuan; Lomo en caldo picante
<i>Shuizhu yu</i> (水煮鱼)	Pescado en caldo picante al estilo de Sichuan; Pescado en caldo picante

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Shuizhu luyu</i> (水煮鲈鱼)	Lubina en caldo picante al estilo de Sichuan; Lubina en caldo picante
<i>Chao mian</i> (炒面)	Tallarines salteados
<i>Chao niangao</i> (炒年糕)	Pasta de arroz salteada
<i>Chao dabaicai</i> (炒大白菜)	Col china salteada
<i>Chao fengan</i> (炒粉干)	Fideos de arroz salteados
<i>Ganchao niuhe</i> (干炒牛河)	Tallarines de arroz salteados con ternera
<i>Liangban haidai/si</i> (凉拌海带/丝)	Ensalada de algas <i>haidai</i>
<i>Liangban haizhe</i> (凉拌海蜇)	Ensalada de medusa
<i>Liangban niubaiye</i> (凉拌牛百叶)	Callos fríos con salsa picante
<i>Liangban zhu'erduo</i> (凉拌猪耳朵)	Orejas de cerdo frías con salsa picante
<i>Liangban Jinzheng</i> (凉拌金针菇)	Ensalada de setas blancas
<i>Hongshao riben doufu</i> (红烧日本豆腐)	Tofu japonés guisado
<i>Hongshao tianji</i> (红烧田鸡)	Ancas de rana guisadas
<i>Hongshao yangrou</i> (红烧羊肉)	Cordero estofado
<i>Kao huacai</i> (烤花菜)	Coliflor asada; Coliflor a la parrilla

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Kao jizhen</i> (烤鸡胗)	Pincho de mollejas de pollo asadas; Pincho de mollejas de pollo a la parrilla
<i>Kao xia</i> (烤虾)	Brocheta de langostinos/ gambas
<i>Plato Lu niurou</i> (卤牛肉)	Rodajas de ternera estofadas con especias
<i>Lu dachang</i> (卤大肠)	Tripas de cerdo estofadas con especias
<i>Xiangla xialongxia</i> (香辣小龙虾)	Cangrejos de río guisados picantes aromáticos
<i>Xiangla xie</i> (香辣蟹)	Cangrejos guisados picantes aromáticos
<i>Mala doufu</i> (麻辣豆腐)	Tofu guisado en salsa picante
<i>Xiangla xiaolongxia</i> (麻辣小龙虾)	Cangrejos de río guisados picantes
<i>Mala tihua</i> (麻辣蹄花)	Manitas de cerdo guisadas picantes
<i>Suanla tang</i> (酸辣汤)	Sopa agripicante
<i>Suanla tudousi</i> (酸辣土豆丝)	Patatas en juliana agripicantes
<i>Yuxiang rousi</i> (鱼香肉丝)	Lomo picante salteado al estilo Yuxiang
<i>Yuxiang qiezi</i> (鱼香茄子)	Berenjenas picantes salteadas al estilo Yuxiang
<i>Jiachang doufu</i> (家常豆腐)	Tofu casero salteado
<i>Wuxiang niurou</i> (五香牛肉)	Ternera fría guisada con especias
<i>Ganguo huacai</i> (干锅花菜)	Coliflor picante a la cazuela sin salsa
<i>Ganguo youyuxu</i> (干锅鱿鱼须)	Patas de calamar picantes a la cazuela sin salsa

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Ganguo qiucan</i> (干锅球菜)	Col picante a la cazuela sin salsa
<i>Ganguo feichang</i> (干锅肥肠)	Tripas picantes a la cazuela sin salsa
<i>Ganguo chashugu</i> (干锅茶树菇)	Setas picantes a la cazuela sin salsa
<i>Ganguo ji</i> (干锅鸡)	Pollo picante a la cazuela sin salsa
<i>Ganguo daxia</i> (干锅大虾)	Gambas/ langostinos picantes a la cazuela sin salsa
<i>Yuxiang qiezi bao</i> (鱼香茄子煲)	Cazuela de berenjenas al estilo Yuxiang
<i>Xiangyu yangrou bao</i> (香芋羊肉煲)	Cazuela de cordero estofado con yuca china
<i>Laoya bao</i> (老鸭煲)	Cazuela de pato estofado
<i>Huangmen ji bao</i> (黄焖鸡煲)	Cazuela de pollo estofado
<i>Tieban xia</i> (铁板虾)	Gambas a la plancha
<i>Tieban ya</i> (铁板鸭)	Pato a la plancha
<i>Heye ji</i> (荷叶鸡)	Pollo en hoja de loto
<i>Mapo doufu</i> (麻婆豆腐)	Tofu picante al estilo Mapo
<i>Gongbao ji/ding</i> (宫保鸡/丁)	Pollo al estilo Kung Pao/ Gongbao
<i>Gongbao xiaqiu</i> (宫保虾球)	Gambas/ langostinos al estilo Kung Pao/ Gongbao

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Zhuge kaoyu</i> (诸葛烤鱼)	Asado de pescado picante al estilo de Zhuge
<i>Dongpo rou</i> (东坡肉)	Panceta estofada al estilo Dongpo
<i>Beijing kaoya</i> (北京烤鸭)	Pato laqueado de Beijing
<i>Yangzhou chaofan</i> (扬州炒饭)	Arroz salteado al estilo de Yangzhou
<i>Sichuan huiguorou</i> (四川回锅肉)/ <i>Chuanwei huiguorou</i> (川味回锅肉)	Cerdo picante al estilo de Sichuan
<i>Yuewei shaoya</i> (粤味烧鸭)	Pato asado a la cantonesa
<i>Guangdong baiqie ji</i> (广东白切鸡)	Pollo hervido y cortado a la cantonesa
<i>Aomen shao rou</i> (澳门烧肉)	Cerdo asado al estilo de Macao
<i>Jingjiang rousi</i> (京酱肉丝)	Tiras de lomo salteadas con la salsa pekinesa
<i>Chongqing lazi ji</i> (重庆辣子鸡)/ <i>Chuanxiang lazi ji</i> (川香辣子鸡)	Pollo picante al estilo de Chongqing/Sichuan
<i>Wenzhou yuwantang</i> (温州鱼丸汤)	Sopa de albóndigas de pescado al estilo de Wenzhou
<i>Wenzhou yubing</i> (温州鱼饼)	Pastel de pescado al estilo de Wenzhou
<i>Wucailapi</i> (五彩拉皮)	Ensalada multicolor de tallarines de arroz
<i>Huangjin mantou</i> (黄金馒头)	Panecillos/bollos chinos cocinados al vapor y fritos
<i>Cuipi dachang</i> (脆皮大肠)	Tripas de cerdo crujientes

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Su/ Xiangsu paigu</i> (酥/ 香酥排骨)	Costillas de cerdo crujientes
<i>Xiangsu ya</i> (香酥鸭)	Pato crujiente aromatizado
<i>Xiao su rou</i> (小酥肉)	Tiras de cerdo rebozadas crujientes
<i>Hupi fengzhao</i> (虎皮凤爪)	Patas de pollo atigradas
<i>Songshu luyu</i> (松鼠鲈鱼)	Lubina presentada en forma de ardilla
<i>Yushu gua jinqian</i> (玉树挂金钱)	Col china salteada con setas
<i>Mayi shang shu</i> (蚂蚁上树)	Fideos de moniato/ soja verde salteados con carne de cerdo picada
<i>Hongyun ruzhu</i> (鸿运乳猪)	Cochinillo asado
<i>Fotiaoqiang</i> (佛跳墙)	Caldo exquisito de mariscos y carne (<i>Fuotiaoqiang</i> nombre tradicional)
<i>Zhangshang mingzhu</i> (掌上明珠)	Perlas de huevos de codorniz en palmas de pato
<i>Weiji daxia</i> (味极大虾)	Gambas exquisitas
<i>Jiulixiang kaochi</i> (九里香烤鸡翅)	Alitas de pollo asadas aromáticas
<i>Chashao bao</i> (叉烧包)	<i>bao</i> de cerdo asado
<i>Xiaolongbao</i> (小笼包)	<i>xiaolongbao</i> ; bollitos rellenos al vapor; <i>xiaolongbao</i> (bollitos rellenos al vapor)
<i>...Changfen</i> (...肠粉)	Rollos de pasta de arroz al vapor rellenos de...

Capítulo 8 Glosario de nombres de platos chinos en chino-español

<i>Shuijiao</i> (水饺)/ <i>Shuijiao tang</i> (水饺汤)	Empanadillas hervidas; Sopa de empanadillas hervidas; <i>jiaozi</i>
<i>Zheng jiao</i> (蒸饺)	Empanadillas al vapor; <i>jiaozi</i> al vapor
<i>Guotie</i> (锅贴)	Empanadillas hervidas y a la plancha; <i>guotie</i>
<i>Huntun</i> (馄饨)/ <i>Huntun tang</i> (馄饨汤)	(sopa de) wanton; <i>huntun</i>
<i>Pidan shourou zhou</i> (皮蛋瘦肉粥)	Sopa de arroz espesa con huevo milenario y carne de cerdo
<i>Niurou gaifan</i> (牛肉盖饭)	Arroz blanco con ternera en salsa
<i>Niurou lamian</i> (牛肉拉面)	Sopa de fideos largos con ternera; Sopa de <i>lamian</i> con ternera
<i>Niurou tangmian</i> (牛腩汤面)	Sopa de fideos largos con falda de ternera
<i>Jisi liangmian</i> (鸡丝凉面)	Fideos largos fríos con pollo desmenuzado
<i>Suancai yupian mixian</i> (酸菜鱼片米线)	Fideos de arroz agripicantes con pescado
<i>Haixian mifen</i> (海鲜米粉)	Fideos largos de arroz con marisco

Una vez finalizado el glosario, en el siguiente capítulo, entraremos en las conclusiones de esta investigación.

CAPÍTULO 9
CONCLUSIONES DE LA TESIS

CAPÍTULO 9 CONCLUSIONES DE LA TESIS

Este capítulo de conclusiones está formado por seis apartados. Reflexionaremos sobre las preguntas de investigación y los objetivos, las hipótesis, el marco teórico, la metodología de análisis, los resultados de análisis y, por último, propondremos investigaciones futuras o nuevas vías de investigación.

9.1 Conclusiones sobre los objetivos

Como se ha presentado en el capítulo de metodología, el objetivo general de esta investigación consiste en sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español teniendo en cuenta los componentes culturales.

A continuación, se presentan junto con los objetivos específicos, las conclusiones correspondientes que hemos obtenido.

Objetivo 1: Analizar las características de la nomenclatura de los platos chinos.

Hemos presentado la gastronomía china en el capítulo 1 *Gastronomía y cultura* detalladamente desde cuatro perspectivas: las distintas tipologías de estilos, la gramática de la gastronomía china, su estética y su conceptualización. De esta forma, hemos expuesto la relación estrecha entre la gastronomía y la cultura, así como la gran diversidad y la larga historia de la gastronomía china.

Es significativo tener claro el vínculo fuerte entre la gastronomía y la cultura a fin de comprender las características de la nomenclatura gastronómica, puesto que estos nombres de platos contienen un microcosmos de cultura china. Una teoría que se ajusta a esta idea es “la gramática de la cocina” propuesta por Jurafsky (2014), donde se compara las cocinas con las lenguas. Según el autor, el orden de los platos, la estructura de una comida, las reglas implícitas de los sabores compuestos en un plato y las técnicas culinarias forman las partes de la gramática de la cocina.

En definitiva, la nomenclatura gastronómica china es culturalmente muy rica. Se traslada la información visual, gustativa, olfativa y cultural de los platos con pocos caracteres. Por lo tanto, el traslado de los nombres de platos chinos con tantos puntos ricos al español representa un auténtico reto.

Objetivo 2: Analizar los culturemas en la nomenclatura de la gastronomía china.

En el capítulo 1.3 *La gramática de la gastronomía china* y 1.4 *La estética de la gastronomía china*, hemos presentado los culturemas en la nomenclatura de la gastronomía china entre varios apartados. Sobre todo, en el capítulo 1.4.4.1 *Elementos de la nomenclatura*, hemos sintetizado todos los elementos culturales.

Concretamente, en el primer capítulo, se han introducido las técnicas culinarias de la cocina china agrupadas en las de los platos calientes y fríos. En el capítulo de estética, se han presentado los culturemas de la gastronomía china desde las perspectivas del arte visual, gustativo y olfativo. Los colores, las formas y los recipientes culinarios forman parte de los elementos del arte visual; la gran diversidad de sabores y las texturas representan un arte del gusto; el olor se sitúa en el culturema olfativo. Además, existen otros tipos de culturemas tales como los topónimos, antropónimos, leyendas, cuentos históricos, etc.

En el capítulo 7.1.1 *Fórmulas de nomenclatura de la gastronomía china*, hemos sintetizado todos los culturemas en los elementos reales y retóricos de los platos. En la primera categoría se encuentran las técnicas culinarias, los sabores, los colores, las formas, la textura, los ingredientes, los condimentos, los recipientes del plato y el olor. En la segunda se encuentran las leyendas, los cuentos históricos, las metáforas, las poesías clásicas, los *chengyu* (成语, ‘unidades fraseológicas en chino’), etc.

Por otro lado, en el análisis descriptivo que hemos llevado a cabo en el capítulo 5 *Análisis cualitativo del corpus* realizamos un análisis de culturemas de la nomenclatura gastronómica china. Hemos puesto mucho esfuerzo en analizar los culturemas que se

encuentren en cada plato, puesto que este proceso es esencial para el análisis de las técnicas de traducción observadas en las traducciones del corpus.

Objetivo 3: Analizar las técnicas de traducción observadas en la traducción de la nomenclatura gastronómica china al español.

Para conseguir este objetivo, hemos llevado a cabo dos análisis en total: un análisis cualitativo y un análisis cuantitativo. En ambos análisis, el orden que hemos seguido consiste en: el análisis de cada fórmula de los nombres de platos con sentido literal, el análisis de los nombres de platos con sentido figurado y el análisis de los alimentos básicos.

En el capítulo 5 *Análisis cualitativo del corpus*, hemos hecho un análisis descriptivo detallado sobre las técnicas de traducción observadas en nuestro corpus. Asimismo, hemos propuesto las traducciones recomendadas para todos los platos basándonos en los criterios que hemos propuesto: la precisión lingüística, la precisión culinaria o cultural, el exotismo y el apetito que despierten.

En Capítulo 6 *Análisis cuantitativo del corpus*, hemos llevado a cabo un análisis cuantitativo aportando el porcentaje de uso de cada técnica de traducción en cada categoría de la nomenclatura de platos, con el objetivo de analizar cuáles de las técnicas se observan con más frecuencia, así como la tendencia de domesticación o extranjerización en las traducciones de menús del corpus.

Objetivo 4: Sistematizar la traducción de la nomenclatura de la gastronomía china al español.

Este objetivo original nos parece un poco vago ahora, ya que no identificamos los nombres de platos chinos con sentido literal y los platos con sentido figurado cuando empezamos este estudio. Después de la investigación, encontramos que solo se pueden sistematizar las traducciones de la nomenclatura de la gastronomía china con sentido literal.

Así que en el capítulo 7.2 *Propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal*, hemos propuesto la sistematización para las traducciones de cada fórmula de los nombres con sentido literal basados en nuestro corpus.

No obstante, no hemos conseguido proponer una sistematización válida para ninguna de estas tres fórmulas: “Técnica culinaria + ingrediente”, “Recipiente culinario” y “Color + ingrediente”, esto se debe a la complejidad de los culturemas chinos, tan alejados del español, y a la limitación del tamaño y los ejemplos de nuestro corpus.

Entre las fórmulas sistematizables que contienen los culturemas de condimentos y sabores, nos limitamos a proponer la sistematización para las traducciones de dichos elementos que se hallen en nuestro corpus. Hemos encontrado que, para traducir distintos condimentos y sabores de la gastronomía china, se podría requerir la aplicación de diferentes técnicas de traducción. Por lo tanto, no podemos asegurar que la sistematización propuesta en este estudio pueda servir universalmente.

9.2 Conclusiones sobre las hipótesis

En este apartado, repasamos las cuatro hipótesis que hemos propuesto en la metodología y exponemos las conclusiones obtenidas:

Hipótesis 1: La nomenclatura de la gastronomía china tiene fórmulas que se podrían sistematizar.

Esta hipótesis se cumple parcialmente.

Después de realizar el estudio, hemos descubierto que en la nomenclatura de la gastronomía china contempla una gran diversidad de culturemas. Depende del tipo de culturemas, las características de los nombres de platos pueden ser bastante distintas. En concreto, los hemos dividido en dos grandes grupos: los nombres de platos con sentido literal y los nombres de platos con sentido figurado. Aparte, hay una categoría

distinta e independiente, la de “alimentos básicos”.

La nomenclatura gastronómica con sentido literal se podría sistematizar en fórmulas, cuyos componentes consisten en los culturemas que hemos descrito. Sin embargo, no se pueden identificar las fórmulas en los nombres de platos chinos con sentido figurado. En base a la propuesta de Weng (2012), hemos encontrado que existe otra manera de categorizar el segundo tipo de nombres.

Hipótesis 2: La sistematización de la nomenclatura de platos chinos sería útil para la traducción de los platos del chino al español.

Esta hipótesis también se cumple parcialmente.

En primer lugar, no todos los nombres de los platos chinos nos resultan sistematizables. Los nombres con sentido figurado no son sistematizables, y en cambio, forman una parte relevante de la nomenclatura gastronómica china.

En segundo lugar, después del análisis cualitativo del corpus, hemos descrito que no se puede sistematizar la traducción de todos los nombres con sentido literal. Es decir, las traducciones de los nombres que deberían ser sistematizables no nos han resultado todas sistematizables. Siempre se podrían encontrar nombres con culturemas particulares que requerían la aplicación de técnicas de traducciones a la medida de los platos.

Sin embargo, según la propuesta del capítulo 7.2 *Propuesta de sistematización para las traducciones de nombres de platos chinos con sentido literal*, también podríamos descubrir que la sistematización de la traducción en forma de fórmulas de nomenclatura nos puede ayudar a comprender mejor la estructura de los nombres de platos. Y eso nos podría ayudar considerablemente a la hora de traducir los menús.

En resumen, la sistematización de la nomenclatura de platos chinos sería de gran utilidad a la hora de traducción del chino al español, puesto que podría presentar con claridad la estructura y formato de los nombres. Sin embargo, no resulta suficiente para

todos los casos. Cuando topamos con nombres de platos con sentido figurado y nombres con sentido literal que no son sistematizables, el buen conocimiento de las técnicas y estrategias traductológicas es crucial para sortear los obstáculos sin un sistema rígido que funcione.

Hipótesis 3: Los nombres de platos con sentido figurado presentan más dificultades en la traducción que los nombres de platos en sentido literal.

Esta hipótesis no se ha cumplido.

Según el análisis cualitativo del corpus que hemos llevado a cabo, hemos descubierto que la traducción de los nombres de platos con sentido literal también plantea muchos retos. No podemos decir de manera absoluta que los nombres de platos con sentido figurado presentan más dificultades en la traducción que los nombres con sentido literal.

El nivel de dificultad de la traducción de la nomenclatura gastronómica depende mucho de los culturemas que este abarque. Debido a la gran diferencia entre la cultura gastronómica china y española, la falta de equivalentes terminológicos es uno de los obstáculos más frecuentes en la traducción gastronómica. Dicho problema puede corresponderse a los elementos reales de la nomenclatura, o bien a los elementos retóricos. Por ejemplo, un nombre con sentido literal que contiene un recipiente culinario particular de China puede ser más complicado de traducir que un nombre metafórico.

Hipótesis 4: En la traducción de platos chinos al español la técnica predominante es la traducción literal.

Esta hipótesis se cumple parcialmente.

Según el análisis cuantitativo del corpus del capítulo 6, las técnicas de traducción más observadas en las traducciones de cada fórmula de los nombres con sentido literal, de los nombres con sentido figurado y de los alimentos básicos son distintas.

En el caso de la nomenclatura con sentido literal, entre las once formulas, la traducción literal se observa con el porcentaje más alto en cinco de ellas. En cuanto a la traducción de los nombres con sentido figurado, no se observa en absoluto la técnica de traducción literal. Por último, en las traducciones de los alimentos básicos, el porcentaje de uso de la traducción literal solo ocupa un 10,34%.

Por eso, según el análisis de nuestro corpus, en la traducción de platos chinos al español la técnica predominante no se basa en la traducción literal.

9.3 Conclusiones sobre el marco teórico

El marco teórico de este estudio se presenta en una relación triangular, como se muestra en la siguiente figura.

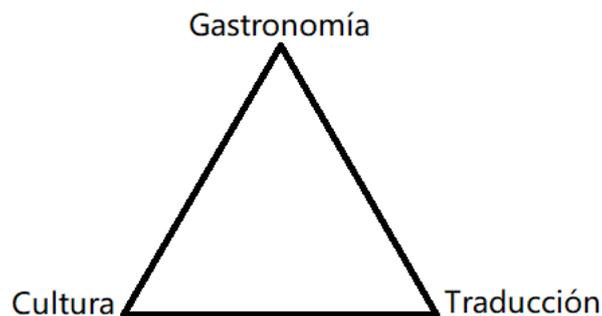


Figura 9.1 Relación triangular del marco teórico

En el primer capítulo, se concentra en la relación entre la gastronomía y la cultura. Hemos presentado las diferentes tipologías de estilos, la teoría de “la gramática de la cocina” (Jurafsky, 2014) adaptada a la gastronomía china, su estética desde las perspectivas de arte visual, gustativo, olfativo y lingüístico y, por último, una introducción breve de la conceptualización de la gastronomía china.

Este capítulo nos ha ayudado a establecer una base significativa para comprender la naturaleza y el contenido de la nomenclatura de los platos chinos. La descripción detallada de los componentes culturales que se hallan en los nombres de platos, los

métodos de la denominación y la clasificación de la nomenclatura, sobre todo, funcionan para sentar las bases para el paso siguiente.

En el segundo capítulo, hemos descrito la relación entre la cultura y la traducción, donde se presta atención al tratamiento de la cultura en nuestra disciplina traductológica. Hemos presentado los conceptos de *culturemas*, clasificación de ámbitos culturales, las estrategias de domesticación y extranjerización, las técnicas de traducción y la teoría funcionalista y los principios de traducción de Yan Fu. Con este capítulo, se enlaza la cultura gastronómica con la traductología. Esto nos ha dado herramientas para los análisis del corpus de las traducciones de menús auténticos, así hemos podido realizar la sistematización de las traducciones de los nombres con sentido literal.

En el último capítulo del marco teórico, hemos expuesto la relación de la traducción y la gastronomía, presentando la traducción gastronómica como un tipo de traducción especializada, la traducción de menús y los estudios de la traducción de la nomenclatura de comida china. Con esto hemos dado un paso más en el tema de nuestro estudio. Como hemos utilizado el corpus elaborado de las traducciones de menús auténticos de restaurantes chinos, este capítulo nos ha servido para aproximarnos más a los hechos.

9.4 Conclusiones sobre la metodología del análisis

Al terminar la investigación, consideramos que la metodología, en términos generales, nos resulta práctica.

Un punto que se podría mejorar está relacionado con el paso octavo del análisis “A través de los dos análisis de las traducciones, se han analizado las estrategias y técnicas de traducción de cada subgrupo”. Es decir, hemos analizado las estrategias de domesticación y extranjerización directamente a partir del análisis cuantitativo del corpus, que principalmente se basa en la estadística de los porcentajes de uso de las técnicas de traducción.

9.5 Conclusiones sobre los resultados de los análisis

Hemos llevado a cabo dos análisis acerca de nuestro corpus en el presente trabajo, el análisis cualitativo del corpus del capítulo 5 y el análisis cuantitativo del corpus 6.

En cuanto al análisis cualitativo del corpus, hemos encontrado muchas cuestiones que se describen en el capítulo 4.3 *Cuestiones preliminares sobre las traducciones del corpus*, tales como numerosas incorrecciones gramaticales y traducciones que no tienen sentido. Así que la calidad conjunta de las traducciones del corpus no nos resulta alta.

Por otro lado, hemos notado la gran variedad de traducciones. Se encuentran numerosos ejemplos donde vemos más de cuatro versiones de traducción correspondientes a un plato chino, incluso existen varios casos de más de diez. Eso denota que casi no existen nombres estándar para los platos chinos en español en la actualidad, además, entre diferentes restaurantes, conscientemente o no, los “estilos” de la traducción de los menús varían. Así, unos de los resultados no previstos inicialmente de esta tesis es precisamente un glosario de traducciones de nombres de platos del chino al español.

Un reto mayor que hemos detectado según el análisis cualitativo reside en la terminología, en concreto, faltan muchos equivalentes terminológicos entre la lengua gastronómica china y la española acerca de los ingredientes, las técnicas culinarias, los condimentos y los sabores, los recipientes culinarios, etc. Por lo tanto, el uso de los recursos digitales como Wikipedia, Google Imágenes, así como YouTube ha sido esencial para llevar a cabo el análisis.

Asimismo, hemos propuesto las traducciones recomendadas para todos los platos basándonos en los criterios que hemos propuesto: la precisión lingüística, la precisión culinaria o cultural, su atractivo, el exotismo y la sistematización, sin olvidar que el mismo proceso de sistematización ha sido también un criterio para la traducción de los nombres de platos con sentido literal. En este sentido, también nos ha ayudado a encontrar que las traducciones de los nombres de platos con sentido figurado y los de

alimentos básicos no resultan sistematizables.

En cuanto al análisis cuantitativo del corpus, hemos analizado los datos del porcentaje de uso de cada técnica de traducción observada en cada fórmula de los nombres con sentido literal, en los nombres con sentido figurado y en los nombres de alimentos básicos. Hemos descubierto que la tendencia general de la traducción de los nombres con sentido literal y figurado consiste en la domesticación. Sin embargo, en las traducciones de los alimentos básicos se aprecia un equilibrio entre domesticación y extranjerización.

9.6 Investigaciones futuras o nuevas vías de investigación

Proponemos aquí unas investigaciones futuras acerca de dicho tema. En primer lugar, una investigación futura posible sería analizar a fondo los ingredientes, los condimentos, los sabores o las técnicas culinarias que no existen en España, es decir, más enfocado en la terminología.

Además, se podría hacer investigación con otras variantes del español (Hispanoamérica) para ampliar la comprensión de la lengua gastronomía entre China, España, y Sudamérica, por ejemplo. En este sentido, es viable realizar investigaciones sobre la traducción gastronómica con otras combinaciones lingüísticas.

Otra posible vía de investigación podría ser un estudio de corpus a fondo con un volumen de corpus más grande. Asimismo, se podría realizar un estudio de recepción aplicando encuestas o entrevistas a fin de investigar las opiniones de los consumidores sobre la traducción de los menús.

Para concluir, la traducción en el ámbito gastronómico, por lo tanto, representa el vehículo comunicativo de la gran variedad de las culturas culinarias en el mundo. A través de nuestro trabajo, se podría ver que la traducción gastronómica de China consiste en un tema muy interesante y rico para investigar. Por lo tanto, en este trabajo,

queremos enfatizar que la traducción gastronómica no es insignificante ni fácil, y requiere un esfuerzo importante por parte de los traductores y los académicos. A pesar de que la traducción gastronómica todavía no forma una especialidad muy desarrollada en la comunidad académica, esperamos que en el futuro, hayan más estudios de esta en el campo de la traductología.

Bibliografía

- Amirdabbaghian, A. (2014). Translation and Tourism: A Cross Cultural Communication and the Art of Translating Menus. *Journal of Basic and Applied Scientific Research*, 4(4), 11-19.
- Austin, D. F. (2007). Water Spinach (*Ipomoea aquatica*, Convolvulaceae): A food gone wild. *Ethnobotany Research and Applications*, 5, 123-146.
- Barthes, R. (2013). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. En C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), *Food and Culture: A Reader* (3.^a ed., pp. 23-30). New York: Routledge.
- Bassnett, S. (1988). *Translation Studies*. London: Routledge.
- Bugnot, M.-A. (2006). La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español). *TRANS. Revista de Traductología*, 10, 9-22. <https://doi.org/10.24310/TRANS.2006.V0I10.1066.G999>
- Cai, Y. (2017). *Estudio de traducción de los nombres de platos chinos al español desde la perspectiva de la teoría funcionalista y de la traducción transcultural*. Universidad de Estudios Extranjeros de Beijing.
- Casas-Tost, H., Fustegueres i Rosich, S., Xianghong, Q., Rovira-Esteva, S., & y Vargas-Urpi, M. (2015). *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino*. (H. Casas-Tost & S. Rovira-Esteva, Eds.). Adeli Ediciones.
- Charron, M., & Desjardins, R. (2011). Introduction: Food, Language, and Identity. *Cuizine*, 3(1). <https://doi.org/10.7202/1004725ar>

- Chiaro, D., & Rossato, L. (2015). Food and translation, translation and food. *Translator*, 21(3), 237-243. <https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1110934>
- Cornelia, G., Maximiliane, F., & Susanne, L. (Eds.). (2013). *Culinary Linguistics*. Amsterdam/ Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Cronin, M. (2014). Cooking the books: Translation, food and migration. *Comparative Critical Studies*, 11(2-3), 337-354. <https://doi.org/10.3366/ccs.2014.0132>
- Cronin, M. (2015). The moveable feast: Translation, ecology and food. *Translator*, 21(3), 244-256. <https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1103094>
- Desjardins, R., Cooke, N., & Charron, M. (2015). Food and translation on the table: Exploring the relationships between food studies and translation studies in Canada. *Translator*, 21(3), 257-270. <https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1103095>
- Faber, P., & Claramonte, M. C. Á. V. (2017). Food terminology as a system of cultural communication. *Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 23(1), 155-179. <https://doi.org/10.1075/term.23.1.07fab>
- Fan, C. (2009). 从释意派角度谈《中国名吃特产指南·汉英互译》的译法 [On Translation Methods of the Book “China Famous Local Delicious Food and Special Products” —From the Perspective of the Interpretive Theory]. Universidad de Estudios Extranjeros de Tianjin.
- Fuentes-Luque, A. (2017). An approach to analysing the quality of menu translations in southern Spain restaurants. *Journal of Multilingual and Multicultural Development*, 38(2), 177-188. <https://doi.org/10.1080/01434632.2016.1187154>

- González-Pastor, D. M. (2018). *¿Cómo se traducen los culturemas del ámbito turístico? Análisis de estrategias de traducción (español-inglés)*. Granada: Editorial Comares.
- Huang, S. (2007). *La Extranjerización y la Domesticación de la Traducción Gastronómica según la tipología textual*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Hurtado, A. (2013). *Traducción y traductología: Introducción a la traductología* (6.^a ed.). Madrid: Cátedra.
- Huxley, T. H. (1894). *Evolution and ethics and other essays*. London: Macmillan.
- Jurafsky, D. (2014). *The language of food: A linguist reads the menu*. WW Norton & Company.
- Katan, D. (2014). *Translating cultures: An introduction for translators, interpreters and mediators*. New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315759692>
- Lévi-Strauss, C. (2012). The culinary triangle. En *Food and culture* (pp. 54-61). New York: Routledge. [https://doi.org/https://doi.org/10.4324/9780203079751](https://doi.org/10.4324/9780203079751)
- Li, S. (2019). A corpus-based multimodal approach to the translation of restaurant menus. *Perspectives*, 27(1), 1-19. <https://doi.org/10.1080/0907676X.2018.1483408>
- Liu, X. (2004). 什么都吃 [*Shenme douchi*]. 视野 [*Field of Vision*], (3), 58-59.
- Luo, D. (2018). *La localización de videojuegos en China: Estudio de caso de la traducción de League of Legends*. Universidad Autónoma de Barcelona.

- Mangiron, C. (2006). *El tractament dels referents culturals a les traduccions de la novel·la Botxan: la interacció entre els elements textuais i extratextuais*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Marco, J. (2002). *El fil d'Ariadna: Anàlisi estilística i traducció literària*. Vic: Eumo.
- Marco, J. (2004). Les tècniques de traducció (dels referents culturals): retorn per a quedar-nos-hi. *Quaderns: revista de traducció*, 11, 129-149.
- Martínez de Flores Escobar, G., González-Garza Ducoing, M., & Torre Marina, C. (2004). *Iniciación en las técnicas culinarias*. Editorial Limusa.
- Mayoral, R. (1994). La explicitación de información en la traducción intercultural. En A. Hurtado Albir (Ed.), *Estudis sobre la Traducció* (pp. 73-96). Castelló: Publicacions de la Universitat Jaume I. <https://doi.org/10.6035/EstudisTraduccio.1994.1>
- Menu Translation: 4 Layouts to Entice More Customers. (2019). Recuperado 13 de septiembre de 2021, de <https://www.accreditedlanguage.com/translation/menu-translation-4-layouts-to-entice-more-customers/>
- Menu Translation Adds Flavor to Your Marketing. (2016). Recuperado 13 de septiembre de 2021, de <https://www.accreditedlanguage.com/interpreting/menu-translation-adds-flavor-to-your-marketing/>
- Mestre-Mestre, E. M., & Molés-Cases, T. (2019). Promoción de ciudades Patrimonio de la Humanidad: estudio sobre la traducción del léxico relacionado con la gastronomía. *Quaderns de Filologia: Estudis Lingüístics XXIV*. <https://doi.org/10.7203/qf.24.16315>

- Molina, L. (2001). *Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Molina, L., & Hurtado, A. A. (2002). Translation techniques revisited: A dynamic and functionalist approach. *Meta*, 47(4), 498-512.
<https://doi.org/https://doi.org/10.7202/008033ar>
- Munday, J. (2004). Advertising: Some challenges to translation theory. *Translator*, 10(2), 199-219. <https://doi.org/10.1080/13556509.2004.10799177>
- Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. New York: Prentice Hall.
- Nida, E. A. (1993). *Language, culture, and translating*. Shanghai Foreign Language Education Press.
- Nord, C. (1997). *Translating as a purposeful activity: Functionalist approaches explained*. Manchester: St. Jerome Publishing.
- Oster, U., & Molés-Cases, T. (2016). Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts. *Across Languages and Cultures*, 17(1), 53-75.
<https://doi.org/10.1556/084.2016.17.1.3>
- Paradowski, M. B. (2018). What's cooking in English culinary texts? Insights from genre corpora for cookbook and menu writers and translators. *Translator*, 24(1), 50-69. <https://doi.org/10.1080/13556509.2016.1271735>
- Peterson, R. A. (1992). Understanding audience segmentation: From elite and mass to omnivore and univore. *Poetics*, 21(4), 243-258.

- Peterson, R. A. (2005). Problems in comparative research: The example of omnivorousness. *Poetics*, 33(5-6), 257-282.
<https://doi.org/10.1016/J.POETIC.2005.10.002>
- Pouget, C. F. (2000). Are menu translations getting worse? Restaurant menus in English in the Tarragona area. *Target. International Journal of Translation Studies*, 12(2), 323-332.
- Pound, E. (2010). *ABC of Reading*. New Directions Publishing.
- Pym, A. (2000a). Globalization and Segmented Language Services. Recuperado 13 de septiembre de 2021, de <https://usuaris.tinet.cat/apym/online/translation/segmentation.htm>
- Pym, A. (2000b). *Training Translators and European Unification: A Model of the Market*.
- Ramírez, L. (1998). La triple dificultad de Yan Fu. *Quaderns: Revista de Traducció*, (1), 117-120.
- Reiss, K. (1981). Type, kind and individuality of text: Decision making in translation. *Poetics Today*, 2(4), 121-131.
- Reiss, K., & Vermeer, H. J. (1996). *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*. Madrid: Akal.
- Reiss, K., & Vermeer, H. J. (2014). *Towards a general theory of translational action: Skopos theory explained*. London: Routledge.
- Ritzer, G. (2009). An Introduction to: McDonaldization. En G. Ritzer (Ed.),

McDonaldization. The Reader (3.^a ed., pp. 3-24). Pine Forge Press.

Rossato, L. (2015). Le grand culinary tour: Adaptation and retranslation of a gastronomic journey across languages and food cultures. *Translator*, 21(3), 271-295. <https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1103096>

Rozin, E. (1973). *The flavor-principle cookbook*. Hawthorn Books.

Ruzaitė, J. (2006). Text typology in translation. A case study of menu translations. *Darbai ir dienos*, 45, 257-271.

Stano, S. (2016). Introduction: Semiotics of food. *Semiotica*, 2016(211), 19-26. <https://doi.org/10.1515/sem-2016-0095>

Tian, J. (2013). *中国菜名的口译实践探究* [Strategies for interpreting Chinese dish names]. Soochow University.

Venuti, L. (1995). *The Translator's Invisibility. Poetics*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203360064>

Vermeer, H. J. (1987). What does it mean to translate. *Indian journal of applied linguistics*, 13(2), 25-33.

Villalta Muñoz, L. (2013). La influencia de Occidente en la tradición traductológica china: principales reacciones y repercusiones (1980-2000). En *Translating culture* (pp. 199-212). Comares.

Vinay, J. P., & Darbelnet, J. (1958). *Stylistique comparée du français et de l'anglais*. París: Didier.

- Wang, L. (2008). *中国菜名的不可译性研究* [On Untranslatability of Chinese dish names]. Universidad de Jilin.
- Weng, X. (2011). 闽菜命名特点及其翻译对策 [*Mincai mingming tedian ji qi fanyi duice*]. *Journal of Liming Vocational University*, (3), 35-39. <https://doi.org/10.13446/j.cnki.jlvu.000921>
- Weng, X. (2012). 中式菜谱艺术菜名分类及其英译策略 [On the English Translation of Artistic Chinese Dish Names]. *Journal of Shenyang Agricultural University (Social Sciences Edition)*, 2(14), 245-247.
- Wu, Q. (2019). *La traducción de la cultura china en el contexto español de la restauración*. Universitat Politècnica de València.
- Wolfram, W. (2001). *The Science of Translation: Problems and Methods*. Shanghai: SFLEP.
- Xiong, X. (2013). *跨文化交际理论下的中国菜名英译研究* [On the C-E Translation of the names of Chinese dishes from a cross-cultural communication perspective]. Universidad de Estudios Internacionales de Shanghai.
- Yan, F. (1998). Prólogo a la traducción china de *Evolution, Ethics and Other Essays*, de T.H.Huxley. *Quaderns: revista de traducció*, (1), 121-123.
- Yi, L. (2009). 菜谱翻译与饮食文化差异 [*Caipu fanyi yu yinshi wenhua chayi*]. *Minority Translators Journal*, (2), 30-39.
- Zeng, T. (2019). «皮蛋»的英文 [*Pidan de yingwen*]. *Southern Weekly*.
- Zhou, J. (2014). *初探中餐菜名汉西翻译中损失现象的补偿方法* [Introducción a la

compensación de las pérdidas en la traducción chino-español de los nombres de los platos chinos]. Universidad de Estudios Internacionales de Sichuan.

Referencias bibliográficas de las figuras:

Alpha. (2008). 叉烧 Char Siu BBQ Pork [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/avlxyz/2336142275>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Alpha. (2017). Chongqing chilli chicken 重庆辣子鸡 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/avlxyz/33945659546>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Alpha. (2018). Fish with pickled vegetable noodles 酸菜鱼片米线 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/avlxyz/41823196790>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Alpha. (2015). Fish and salted veg soup 酸菜鱼 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/avlxyz/21126775176/>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Alpha. (2013). Lanzhou lamian beef noodles 兰州牛肉拉面 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/avlxyz/9698298702>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Alpha. (2009). 锅贴 Guo Tie Potsicker Dumplings [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/avlxyz/4152136403>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

- beautifulcataya. (2009). Garlic Chives 韭菜 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/beautifulcataya/3863430660>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)
- BroAngel. (2008). 故宮晶華 國寶宴 東坡肉 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/broangel/2688794226>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)
- bryan... (2016). 老滿餃子, 餡老滿, 台北 [Imagen digital]. Recuperado de <https://flickr.com/photos/91049143@N00/24538280330>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)
- Christabelle·迴紋針. (2009). 永康街韓鮮亭辣炒年糕 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/jchristabelle/3178534097/>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)
- Christabelle·迴紋針. (2007). 香港茶水攤干炒牛河 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/jchristabelle/1342470670>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)
- Crewroe. (2020). CamScanner New Logo [Imagen digital]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:CamScanner_New_Logo.png. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)
- Gigijin. (2007). Niubaiye [Imagen digital]. Recuperado de <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Niubaiye.jpg>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)
- Guilhem Vellut. (2017). Fish-Flavored Shredded Pork [Imagen digital]. Recuperado de https://www.flickr.com/photos/o_0/34413042850. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

agosto de 2021)

Jill Shih. (2008). 干鍋炒茶樹菇 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/sillyjilly/2803117817>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Judgefloro. (2020). Alamang (Acetes sibogae) textures [Imagen digital]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:9042Alamang_Acetes_sibogae_textures_07.jpg. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Kake, (2011). Shredded kelp (涼拌海帶絲) [Imagen digital]. Recuperado de https://www.flickr.com/photos/kake_pugh/6089154779. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Kake. (2018). Shredded squid dry pot (干锅鱿鱼须) [Imagen digital]. Recuperado de https://www.flickr.com/photos/kake_pugh/43829239870. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Kake. (2018). Sauteed vermicelli with spicy minced pork (ants climbing a tree/蚂蚁上树) [Imagen digital]. Recuperado de https://www.flickr.com/photos/kake_pugh/43829240390. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Kake. (2010). Sichuan-style twice-cooked pork (四川回鍋肉) [Imagen digital]. Recuperado de https://www.flickr.com/photos/kake_pugh/5160007256. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Kake. (2009). Water-cooked beef (水煮牛肉) [Imagen digital]. Recuperado de https://www.flickr.com/photos/kake_pugh/3598894114. (Fecha de consulta: 30

de agosto de 2021)

kattebelletje. (2009). Gongbao Chicken 宫保鸡丁 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/kattebelletje/3614210090>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

kattebelletje. (2013). Yuxiang qiezi bao 鱼香茄子煲 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/kattebelletje/11739610206>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Lin, J. (2018). Homemade Hotpot [Imagen digital]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Homemade_Hotpot.jpg. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Mao, M. (2009). 凉拌木耳-红太阳湖南菜 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/mandymao/5163592409>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Own work. (2014). Sexy 京酱肉丝 [Imagen digital]. Recuperado de <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sexy%E4%BA%AC%E9%85%B1%E8%82%89%E4%B8%9D.jpg>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

senov. (2011). 小籠包 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/busbong/6347336464>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Tammy Green. (2007). Edamame by Zesmerelda in Chicago [Imagen digital]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Edamame_by_Zesmerelda_in_Chicago.jpg. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

W&T 記事簿追蹤. (2013). 蝦醬空心菜 02 [Imagen digital]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/willteresa/11346839966/>. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

ZhengZhou. (2016). Beijing Duck sliced [Imagen digital]. Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Beijing_DUck_sliced.jpeg. (Fecha de consulta: 30 de agosto de 2021)

Anexos

Anexo 1. Corpus paralelo chino-español de los nombres de platos chinos recopilados de menús auténticos

CHINO	TRADUCCIÓN ENCONTRADA EN ESPAÑOL
松花豆腐	Tofu de flor de pino
松花豆腐	Toufu especial de la casa
皮蛋豆腐	Toufu crudo
皮蛋豆腐	Huevo en conserva con tofu
皮蛋豆腐	Huevo negro con tofu
皮蛋豆腐	Huevo centenario con tofu
皮蛋豆腐	Tofu con huevo milenario
皮蛋豆腐	Tofu con huevo en conserva
皮蛋豆腐	Huevo conservado con tofu
皮蛋豆腐	Tofu y huevo especial
皮蛋豆腐	Tofu con huevo en conserva
皮蛋豆腐	Tofu con huevo milenio
皮蛋豆腐	Tofu con salsa y vinagre
皮蛋豆腐生	Tofu con huevo fermentado
皮蛋豆腐生	Tofu con huevo centenario
皮蛋豆腐生	Toufu con huevo en conserva
木须肉	Lomo salteado con setas de árbol
木须肉	Lomo salteado con verdura de bosque
木须肉	Orejas de setas salteado con carne y verduras
木须肉	Cerdo salteado con huevos y verduras
雪菜大肠	Intestinos de cerdo salteados con col en escabeche
雪菜大肠	Intestino con repollo salado
雪菜大肠	Intestino de cerdo con Xue Cai
雪菜大肠	Intestino de cerdo con verduras agrias
香菇油菜	Setas shiitake y vegetal chino
香菇油菜	Col con ceda frito
香菇油菜	Salteado de verduras con setas
什锦虾	Langostinos con verduras
什锦虾	Gambas con verduras
什锦虾	Gambas con verduras variadas
青椒肉丝	Carne de cerdo con pimiento verde
青椒肉丝	Lomo salteado con pimiento verde
青椒肉丝	Tiras de cerdo salteadas con pimiento verde

青椒肉丝	Salteado de cerdo con pimiento verde
青椒牛肉	Ternera salteada con pimiento verde
青椒牛肉	Ternera con pimiento verde
青椒牛肉	Ternera con pimiento
木须柿子	Hongo cocido con tomate
木须柿子	Huevos con tomates
腰果虾仁	Gambas con anacardos
腰果虾仁	Gambas fritas con anacardos
鸭血大肠	Morcilla de pato con estómago de cerdo
鸭血大肠	Callos de cerdo estofados con sangre de pato
杏仁鸡	Pollo con almendras
杏仁鸡	Pollo salteado con almendras
柠檬鸡	Pollo con limón
柠檬鸡	Pollo al limón
尖椒干豆腐	Tofu seco con pimiento
尖椒干豆腐	Tofu seco con pimiento verde
尖椒土豆丝	Patatas con pimientos salteados
尖椒土豆片	Patatas fritas con pimiento
松仁玉米	Maíz con piñones
松子玉米	Piñones maíz
酸菜鱼	Sopa de filetes de lubina con verduras en escabeche
酸菜鱼	Pescado con verdura fermentada
酸菜鱼	Pescado en escabeche
酸菜鱼	Panga en sopa suancai
酸菜鱼	Filete de panga en sopa agripicante
剁椒鱼头	Cabeza de merluza con salsa especial
剁椒鱼头	Cabeza de pescado con salsa picante
剁椒鱼头	Cabeza de pescado picante
剁椒鱼头	Cabeza de pescado con picante
剁椒鱼头	Cabeza de pescado al vapor con pimientos rojos calientes
椒盐鸭头	Cabeza de pato con sal y pimienta
椒盐鸭头	Pato cabeza a la sal y pimienta
椒盐鸭头	Sal y pimienta cabeza de pato
椒盐鸭头	Cabeza de pato pimienta y sal
椒盐猪手	Pata de cerdo con sal y pimiento
椒盐猪手	Patas de cerdo con sal y pimienta
椒盐玉米	Maíz a la sal y pimienta
椒盐玉米	Maíz frito a la pimienta
椒盐鸡	Pollo frito con sal y pimienta
椒盐鸡	Pollo con sal pimientas
椒盐鸡	Pollo a la sal y pimienta
椒盐排骨	Costilla a la pimienta
椒盐排骨	Costilla con sal y pimienta

椒盐排骨	Costilla de cerdo con sal y pimientas
椒盐排骨	Costillas de cerdo con sal y pimienta
椒盐排骨	Costillas de cerdo con sal y pimientas
椒盐排骨	Costillas fritas con sal y pimienta
椒盐田鸡	Rana frita con sal pimienta
椒盐田鸡	Rana con sal y pimientas
椒盐田鸡	Ancas de rana salteadas con pimienta
椒盐田鸡	Ancas de rana con sal y pimienta
椒盐田鸡	Ancas de rana con sal pimientas
椒盐虾	Gambas a la sal y pimienta
椒盐虾	Gambas con pimienta y sal
椒盐虾	Gambas con sal pimientas
椒盐虾	Gambas con sal y pimienta
椒盐虾	Gambas con sal y pimientas
椒盐虾	Langostino al sal y pimienta
椒盐虾	Langostinos a la sal y pimienta
椒盐虾仁	Langostinos con sal y pimienta
椒盐大虾	Gambas con pimienta de Sichuan y sal
椒盐大虾	Langostinos salvajes la sal y pimienta
糖醋小排	Costilla agridulce
糖醋小排	Hilera agridulce
糖醋小排骨	Costilla agridulce
糖醋排骨	Costilla agridulce
糖醋排骨	Costilla con salsa agridulce
糖醋排骨	Costillas cerdo agridulce
糖醋排骨	Costillas de cerdo agridulce
糖醋排骨	Costillas de cerdo con salsa agridi
糖醋排骨	Costillas de cerdo con salsa agridulce
糖醋排骨	Costillas de cerdo en salsa agridulce
糖醋里脊	Lomo con salsa agridulce
糖醋里脊	Lomo agridulce
糖醋鸡	Pollo agridulce
糖醋鸡	Pollo con salsa agridulce
糖醋鸡丁	Pollo agridulce
糖醋鸡肉	Pollo agridulce
卤水鸭头	Cabeza de pato de salmuera
卤水鸭头	Cabeza de pato salada
卤水牛腱	Chambarete de ternera hervida
卤水牛肉	Ternera hervida
卤水鸭掌	Pata de ganso al soja
卤水鸭爪	Pata de pato
卤水猪耳	Oreja de cerdo hervida
卤水猪舌	Lenguas de cerdo al soja
香菜淡皮	Ensalada de cilantro con camarones seco

香菜淡皮	Luisquillas secas con cilantro
香菜淡皮	Gambitas secas con cilantro
葱油鲈鱼	Lubina congyou
葱油鲈鱼	Lubina con salsa soja
葱油鲈鱼	Lubina al vapor con aceite caliente y cebollín
葱油鲈鱼	Lubina al vapor
葱油秋葵	Okra con cebolla verde
葱油秋葵	Okra congyou
葱油秋葵	Okra cebolleta
葱油秋葵	Congyou okra
葱油鸡	Pollo a la cebolleta
咖喱鸡	Pollo con curry
咖喱鸡	Pollo con salsa curry
咖喱鸡	Pollo con verduras al curry
咖喱鸡	Pollo curry
咖喱牛肉	Ternera con curry
咖喱牛肉	Ternera con salsa curry
咖喱牛肉	Ternera curry
蒜蓉小龙虾	Cangrejos de rio guisados con ajo picado
蒜蓉小龙虾	Cangrejo de rio con ajos picados
蒜蓉小白菜	Col china cebolleta
蒜蓉小白菜	Col china salteado con ajo
蒜蓉空心菜	Kangkong cebolleta
蒜蓉空心菜	Kon xin cai salteado al ajillo
红油凤爪	Garras de pollo al aceite rojo
红油凤爪	Patas de pollo con chile
红油凤爪	Patas de pollo con salsa ajo y vinagre
红油凤爪	Patas de pollo en salsa picante
红油凤爪	Patas de pollo picante
辣子鸡	Pollo salteado picante
辣子鸡	Pollo picante
辣子鸡	Pollo con verduras picante
辣子鸡丁	Pollo picante
辣子鸡球	Pollo picante
辣子鸡肉	Pollo con salsa picante
泡椒凤爪	Patas de pollo en escabeche
泡椒凤爪	Patas de pollo picante
泡椒凤爪	Patas de pollo con pimientos en escabeche
蚝油牛肉	Ternera con salsa de ostra
蚝油牛肉	Ternera con salsa de ostras
蚝油牛肉	Ternera con salsa ostras
蚝油牛肉	Ternera salsa de ostras
酱油肉	Cerdo adobado con soja
酱油肉	Cerdo con salsa de soja

酱油肉	Ternera al comino
孜然牛肉	Ternera con comino
孜然牛肉	Ternera con comino y pimientos
黑椒牛肉	Ternera salteada con pimienta negra
黑椒牛肉	Ternera con pimienta negra
黑椒牛里脊	Solomillo de ternera con pimienta negra
蜜汁叉烧	Cerdo asado con salsa dulce
蜜汁叉烧	Char siu salsa de miel
蜜汁叉烧	Lomo de cerdo asado
蜜汁鸡翼	Alitas de pollo con salsa barbacoa
芝麻牛肉	Ternera con sésamo
芝麻牛肉	Carne de sésamo
芝麻茄子	Berenjena con salsa sésamo
姜葱牛百叶	Tripas de ternera con jengibre
姜葱牛百叶	Callos de ternera
盐水毛豆	Edamame
盐水毛豆	Habas chinas hervidas
盐水毛豆	Habichuela de soja de agua salada
盐水虾	Langostinos al natural
盐水虾	Gambas saladas
盐水虾	Tripas de cerdo salteado con cebolleta
盐水虾	Scallion estallo el intestino
盐水虾	Intestinos fritos rápidos con cebolletas
葱爆大肠	Intestino de cerdo con cebolletas
葱爆大肠	Intestino de cerdo con cebolleta
葱爆大肠	Cebolletas de intestinos de cerdo
葱爆大肠	Cebolleta
葱爆大肠	Callos con puerros salteados
油焖笋	Bambú estofado
油焖笋	Brote de bambú
油焖笋	Brote de bambú cocido
油焖笋	Brotos de aceite
油焖笋	Brotos de bambú estofados
油焖笋	Brotos de bambú
油焖笋	Brotos de bambú aceitosos
油焖笋	Brotos de bambú estofados con aceite
油焖笋	Estofado de brotes de bambú
油焖笋	Cerdo con salsa de soja salteado con tallo de ajo
油焖茄子	Berenjenas con salsas
油焖茄子	Berenjena salteada
豉汁蒸排骨	Costillas al vapor en salsa de frijoles negros
豉汁蒸排骨	Costillas de cerdo con salsa cantón al vapor
香菜拌牛肉	Ternera con perejil
香菜拌牛肉	Perejil con ternera

番茄炒蛋	Huevo frito con tomate
番茄炒鸡蛋	Huevo revuelto con tomate
西红柿炒鸡蛋	Huevos revueltos con tomate
番茄炒蛋	Huevos revueltos de tomate
番茄炒鸡蛋	Tomate salteado con huevo
西红柿炒鸡蛋	Tomate salteado con huevos
番茄炒蛋	Tomate salteado con revoltillo de huevos
番茄炒鸡蛋	Tomates con huevos fritos
番茄炒鸡蛋	Wok de huevo con tomate al estilo Shanghái
萝卜焖牛腩	Falda de ternera guisada con rábano
萝卜焖牛腩	Falda de vaca con zanahoria blanca
萝卜焖牛腩	Estofado de ternera con nabo daikon
小鸡炖蘑菇	Pollo con los hongos
牛腩炖番茄	Sopa tomate con ternera
花蛤蒸蛋	Huevo al vapor con almejas
豆角焖土豆	Judías verdes con patatas
韭菜炒鸡蛋	Huevos revueltos de puerros
韭菜炒鸡蛋	Huevos revueltos con cebollino
粉蒸牛肉	Ternera con polvo de arroz
梅菜扣肉	Panceta de cerdo con verdura
梅菜扣肉	Meicai con carne de cerdo
梅菜扣肉	Puding de carne con verdura agria
梅菜扣肉	Vegetales secos negros con carne de cerdo
三鲜炒饭	Arroz frito con marisco
三鲜炒饭	Arroz frito con tres delicias
三鲜炒饭	Arroz frito con tres deliciosos
三鲜炒饭	Arroz frito tres delicias
三鲜炒饭	Arroz fritos con tres delicias
三鲜炒饭	Arroz tres delicias
三鲜炒饭	Fried rice
梅菜炒饭	Arroz frito con verdura mei cai
梅菜干炒饭	Arroz frito de ciruela
梅菜干炒饭	Arroz frito con verduras secas
梅菜干炒饭	Arroz frito con verdura secas
梅菜干炒饭	Arroz frito con meicai (un tipo de verdura secas)
梅菜干炒饭	Arroz frito con mei cai (cerdo)
梅菜干炒饭	Arroz de meicai
酱油肉炒年糕	Pasta de arroz con carne marinada con salsa de soja
酱油肉炒年糕	Pasta de arroz frito con cerdo adobado
酱油肉炒年糕	Pasta de arroz frito
牛肉炒粉干	Fideos fritos con ternera
牛肉炒粉干	Fideos de arroz frito con ternera
肉丝炒面	Tallarines fritos con cerdo
肉丝炒面	Espaguetis fritos con cerdo rallado

水煮牛肉	Ternera cocinada al estilo Sichuan
水煮牛肉	Ternera hervido picante
水煮牛肉	Ternera hervida con picante
水煮牛肉	Ternera en sopa picante
水煮牛肉	Ternera en caldo picante al estilo de Sichuan
水煮牛肉	Ternera con sopa picante
水煮牛肉	Ternera cocinada picante
水煮牛肉	Ternera cocida picante
水煮牛肉	Sopa ternera picante
水煮牛肉	Sopa de ternera picante
水煮牛肉	Sopa de filetes de ternera picante
水煮牛肉	Rebanadas de carne en aceite de chile
水煮牛肉	Carne hervida
水煮牛肉	Carne de ternera hervida picante
水煮肉片	Sopa picante con carne cerdo
水煮肉片	Sopa picante de lomo de cerdo
水煮肉片	Carne de cerdo hervido con picante
水煮肉片	Carne cocido con picante
水煮肉片	Carne de cerdo hervida picante
水煮肉片	Cerdo cocido picante
水煮肉片	Cerdo cocido con picante
水煮鱼	Pescado cocinado al estilo de Sichuan
水煮鱼	Pescado cocinado al estilo Sichuan
水煮鱼	Panga en sopa picante
水煮鱼	Sopa de filetes de lubina picante
水煮鱼	Filete de panga en sopa picante
水煮鱼	Filete de pescado cocido picante
水煮鲈鱼	Lubina en caldo picante de la casa
水煮鲈鱼	Lubina picante hervida o al aceite de puerro
水煮鲈鱼	Lubina hervido con picante
炒面	Tallarines fritos
炒面	Tallarines frito
炒面	Tallarines fritos (cerdo)
炒面	Tallarines fritos de la casa
炒年糕	Pasta de arroz salteada
炒年糕	Pastel de arroz frito
炒年糕	Pasta de arroz frito
炒年糕	Pasta de arroz frita (cerdo)
炒大白菜	Col china salteadas
炒大白菜	Bok choy salteado
炒粉干	Fideos de arroz frito
炒粉干	Fideo de arroz fritos con cerdo
干炒牛河	Carne salteada con fideos de arroz
干炒牛河	Ternera chow fun

干炒牛河	Tallarines de arroz frito seco
干炒牛河	Tallarines de arroz fritos con ternera
干炒牛河	Tallarines de arroz salteada con ternera
凉拌海带	Wakame
凉拌海带丝	Platos fríos ensalada de algas
凉拌海带丝	Ensalada de algas
凉拌海带丝	Ensalada de algas haidai
凉拌海蜇	Ensalada de nutria marina
凉拌海蜇	Ensalada de medusa
凉拌海蜇	Ensalada de sepia
凉拌牛百叶	Callos de ternera
凉拌牛百叶	Callos fríos con salsa picante
凉拌猪耳朵	Orejas de cerdo frías
凉拌猪耳朵	Oreja de cerdo frío con salsa picante
凉拌金菇	Ensalada de setas
凉拌金针菇	Ensalada de setas Enoki
凉拌金针菇	Ensalada de setas (especial)
红烧日本豆腐	Hongshao riben doufu
红烧日本豆腐	Tofu japonés salteado con salsa soja
红烧日本豆腐	Tofu japonés frito
红烧日本豆腐	Tofu japonés en salsa de soja
红烧田鸡	Ranas salteadas con salsa soja
红烧田鸡	Rana estofado
红烧田鸡	Ancas de rana con salsa de soja
红烧羊肉	Cordero estofado
红烧羊肉	Cordero estofado con salsa soja
烤花菜	Coliflor asada
烤花菜	Coliflor asado
烤花菜	Coliflor plato
烤花菜	Brocheta de coliflor
烤鸡胗	Mollejas de pollo
烤鸡胗	Molleja de pollo pincho
烤鸡胗	Molleja de pollo a la parrilla
烤虾	Camarones a la parrilla
烤虾	Brocheta de langostinos
烤虾	Gambas pincho
卤牛肉	Ternera
卤牛肉	Ternera seca
卤牛肉	Ternera marinada
卤牛肉	Rodajas de ternera con salsa de soja
卤大肠	Intestinos gruesos
卤大肠	Tripas de cerdo cocido en especias
香辣小龙虾	Cangrejos de río guisados picantes
香辣小龙虾	Cangrejos de río

香辣蟹	Cangrejos de río guisados picantes
香辣蟹	Cangrejos de río
麻辣豆腐	Requesón de soja salteado en salsa picante
麻辣豆腐	Tofu picante
麻辣豆腐	Tofu cocinado picante
麻辣豆腐	Tofu picante con cerdo picado
麻辣豆腐	Toufu picante
麻辣小龙虾	Cangrejo de río picante
麻辣小龙虾	Cangrejos de río guisados picante
麻辣小龙虾	Cangrejos de río salteados y picantes
麻辣蹄花	Sopa picante cerdo de pies con coliflor
麻辣蹄花	Pie de cerdo picante
酸辣汤	Sopa agria picante
酸辣汤	Sopa agripicante
酸辣汤	Sopa de agripicante
酸辣土豆丝	Patata rallada agripicante
酸辣土豆丝	Fideos de patatas picantes
酸辣土豆丝	Patatas agripicante
酸辣土豆丝	Patata agripicante
酸辣土豆丝	Patata caliente y amarga
酸辣土豆丝	Patata en tiras con picantes y vinagre
酸辣土豆丝	Salteado de patatas al corte fino
酸辣土豆丝	Tiras de patata a la salsa agripicante
酸辣土豆丝	Tiras de patatas salteadas agripicante
鱼香肉丝	Carne picada con aroma de mar
鱼香肉丝	Carne de cerdo con sabor pescado
鱼香肉丝	Carne de cerdo estilo yu-xiang
鱼香肉丝	Carne de cerdo salteado con salsa Yuxiang
鱼香肉丝	Carne picada con aroma de pescado
鱼香肉丝	Cerdo con aroma de pescado
鱼香肉丝	Cerdo con sabor a pescado
鱼香肉丝	Cerdo marinero
鱼香肉丝	Cerdo picante sabor pescado
鱼香肉丝	Lomo de cerdo estilo Yu Xiang
鱼香肉丝	Lomo de cerdo picante Yu Xiang
鱼香肉丝	Lomo salteado Yu-Xiang
鱼香肉丝	Lomo Yuxiang
鱼香肉丝	Salteado de lomo picante
鱼香肉丝	Tiras de cerdo salteadas con salsa Yu Xiang
鱼香肉丝	Tiras de cerdo Yuxiang
鱼香肉丝	Yuxiang cerdo desmenuzado
鱼香茄子	Berenjenas salteadas con carne picada
鱼香茄子	Berenjenas salteado Yu-Xiang
鱼香茄子	Berenjenas con salsa pescado

鱼香茄子	Berenjenas al sabor de pescado
鱼香茄子	Berenjenas al estilo Yuxiang
鱼香茄子	Berenjena salteada con salsa Yuxiang
鱼香茄子	Berenjena estilo Yu Xiang
鱼香茄子	Berenjena de pescado
鱼香茄子	Berenjena Yuxiang
鱼香茄子	Berenjena salsa picante
干锅(类)	Alimentos en sartén seca
干锅(类)	Comida picante en cazuela
干锅(类)	Olla seca
干锅(类)	Cazuela al fuego
干锅花菜	Coliflor a la cacerola china
干锅花菜	Coliflor a la olla
干锅花菜	Coliflor en cazuela calentada al fuego picante
干锅花菜	Coliflor seca
干锅花菜	Coliflores picante a la cazuela
干锅花菜	Dry pot coliflor
干锅花菜	Estofado de coliflor
干锅花菜	Estofado seco de coliflor
干锅花菜	Fondue china de coliflor
干锅花菜	La coliflor olla seca
干锅鱿鱼须	Calamares a la olla
干锅鱿鱼须	Calamares secos
干锅鱿鱼须	Dry pot squid
干锅鱿鱼须	Estofado de patas de calamares
干锅鱿鱼须	Estofado seco de calamar
干锅鱿鱼须	Fondue china rejos a la andaluza
干锅鱿鱼须	Fondue china de calamar
干锅鱿鱼须	Fondue china de gambas y setas
干锅球菜	Col a la olla
干锅球菜	Dry pot cabbage
干锅球菜	Col en cazuela calentada al fuego picante
干锅球菜	Fondue china de col
干锅肥肠	Fondue china intestino
干锅肥肠	Cazuela de intestinos de cerdo picante sin picante
干锅肥肠	Dry pot intestino de cerdo
干锅肥肠	Estofado de intestino de cerdo
干锅肥肠	Estofado seco de intestino
干锅肥肠	Olla seca
干锅茶树菇	Estofado de setas
干锅茶树菇	Estofado seco de chaxingu
干锅茶树菇	Fondue china de setas seca
干锅茶树菇	Fondue china de setas
干锅鸡	Pollo a la olla

干锅鸡	Estofado de pollo
干锅大虾	Gambón a la olla
干锅大虾	Langostinos en cazuela calentada al fuego picante
鱼香茄子煲	Yu shiang berenjena en cazuela
鱼香茄子煲	Berenjena con salsa en cazuela
鱼香茄子煲	Berenjenas a la cazuela
鱼香茄子煲	Cazuela de berenjenas
香芋羊肉煲	Cazuela de cordero con taro
香芋羊肉煲	Cazuela de cordero con yuca china sofrita
老鸭煲	Cazuela de pato con bambú
老鸭煲	Pato estofado en olla de barro
黄焖鸡煲	Pollo a la cazuela
黄焖鸡煲	Gambas a la plancha
铁板虾	Gambas en un plato de hierro caliente
铁板虾	Gambas la plancha
铁板鸭	Rodajas de pato a la plancha de hierro chisporroteante
荷叶鸡	Nido de pollo
麻婆豆腐	Mapo de tofu
麻婆豆腐	Mapo tofu
麻婆豆腐	Mapo tofu picante
麻婆豆腐	Tofu con especias
麻婆豆腐	Tofu de mapo
麻婆豆腐	Tofu estilo mapo
麻婆豆腐	Tofu mapo picante
麻婆豆腐	Tofu picante
麻婆豆腐	Tofu picante al estilo Sichuan
麻婆豆腐	Tofu picante estilo Mapo
麻婆豆腐	Tofu picante estilo Sichuan
宫保鸡丁	Cuadrito de pollo pimienta con cacahuetes
宫保鸡丁	Pollo al estilo Gong Bao
宫保鸡丁	Pollo al estilo Gongbao
宫保鸡丁	Pollo estilo Gong Bao
宫保鸡丁	Pollo estilo Gongbao
宫保鸡丁	Pollo estilo Kungpao
宫保鸡	Pollo Kong Pao
宫保鸡丁	Pollo Kongpao
宫保鸡丁	Pollo Kung pao
宫保鸡丁	Pollo estilo Gong Bao
宫保鸡丁	Pollo salteado estilo Gongbao
宫保虾球	Camarones Kungpao
宫保虾球	Langostinos Kon Pao
宫保虾球	Kungpao camarones
诸葛烤鱼	Pescado frito

诸葛烤鱼	Szechuan hot spicy fish with veggies
东坡肉	Panceta al vapor con salsa de soja
北京烤鸭	Pato lacado Peking
北京烤鸭	Pato Pekín
北京烤鸭	Pato de Beijing
北京烤鸭	Pato asado de Pekín
扬州炒饭	Arroz al estilo Yangzhou
扬州炒饭	Arroz frito
扬州炒饭	Arroz frito al estilo Yangzhou
扬州炒饭	Arroz frito Yangzhou
四川回锅肉	Cerdo estilo Sichuan hui guo picante
川味回锅肉	Cerdo picante
粤味烧鸭	Pato asado
澳门烧肉	Carne asada estilo Macao
广东白切鸡	Pollo al vapor con jengibre
京酱肉丝	Lomo pekinesa
京酱肉丝	Lomo salteado con salsa pekinesa
京酱肉丝	Cerdo con salsa Pekín
重庆辣子鸡	Pollo picante Chongqing
川香辣子鸡	Pollo picante al estilo Sichuan
温州鱼丸汤	Sopa de bolas de pescado al estilo de Wenzhou
温州鱼丸汤	Sopa de pescado de Wenzhou
温州鱼丸汤	Sopa de pescado al estilo Wenzhou
温州鱼饼	Galletas de pescado
温州鱼饼	Tortitas de pescado al estilo de Wenzhou
五彩大拉皮儿	La Pi
五彩大拉皮儿	Fideos de arroz frío de multicolor
五彩拉皮	Lifting multicolor
黄金馒头	Mantou bollo chino al vapor dorado
脆皮大肠	Intestino de cerdo crujiente
脆皮大肠	Intestino grueso crujiente
脆皮大肠	Intestino de cerdo crujiente
脆皮大肠	Callos crujientes
酥排骨	Crujiente de costillas fritas
酥排骨	Costilla de cerdo crujiente
酥排骨	Costilla crujiente
香酥排骨	Costillas de cerdo fritas
香酥排骨	Costillas de cerdo crujientes
香酥鸭	Pato crujiente
香酥鸭	Pato frito aromatizado
香酥鸭	Crujiente de pato
小酥肉	Trozos de carne pequeños crujientes
家常豆腐	Tofu al estilo casero
家常豆腐	Tofu al estilo casero con cerdo picada

家常豆腐	Tofu estilo de mi casa Pekín
家常豆腐	Tofu salteado con salsa de soja
家常豆腐	Tofu salteado
家常豆腐	Tofu la casa
家常豆腐	Tofu frito en estilo casero
家常豆腐	Tofu frito de la casa
家常豆腐	Tofu de la casa
家常豆腐	Tofu casero
家常豆腐	Requesón de soja frito con verduras
家常豆腐	Queso de soja la casera
家常豆腐	Cerdo frito de la casa
五香牛肉	Carne de res con especias
五香牛肉	Carne de ternera especiada
五香牛肉	Carne de vacuno en salsa de soja
五香牛肉	Ternera con cinco especias
五香牛肉	Ternera en salsa
虎皮凤爪	Patas de pollo al vapor
虎皮凤爪	Patitas de pollo al vapor
虎皮凤爪	Patitas de pollo estofado
松鼠鲈鱼	Lubina Songshu
玉树挂金钱	Col de chino salteado con setas
蚂蚁上树	Fideos cocido con cerdo
蚂蚁上树	Fideos de soja con carne picada
蚂蚁上树	Fideos de moniato a la salsa casera de picada y verduras de la casa
鸿运乳猪	Cochinillo asado
佛跳墙	Caldo de marisco especial de la casa
掌上明珠	Carne al vapor con setas
味极大虾	Gambas con salsa de soja
九里香烤鸡翅	Aleta de pollo india
叉烧包	Bollo relleno de lomo asado canto
叉烧包	Pan rellena carne de cerdo asado
小笼包	Bollo al vapor
小笼包	Siu long bao
小笼包	Xiao Long Bao
小笼包	Xiao long bao
小笼包	Xiao Long Bao al vapor
小笼包	Xiao long bao cerdo
小笼包	Xiaolongbao
肠粉	Rollo de pasta de arroz al vapor
肠粉	Rollos de pasta de arroz
肠粉	Chang Fun (Rollo de fideo de arroz)
鸡肉肠粉	Cheung fun vapor con pollo
水饺	Empanadillas

水饺	Empanadillas en hervida
水饺	Empanadillas hervidas
水饺	Ravioles
水饺汤	Sopa de empanadilla
水饺汤	Sopa de empanadillas
水饺汤	Sopa de Jiaozi
蒸饺	Empanadillas al vapor
蒸饺	Gyozas al vapor
蒸肉饺	GYOZAS DE CARNE Gyozas rellenas de carne picada de cerdo
蒸素饺	GYOZAS DE VERDURA Gyozas rellenas de col, zanahoria, cebolla morada y setas
锅贴	Empanadas
锅贴	Empanadilla a la plancha
锅贴	Empanadillas
锅贴	Empanadillas a la plancha
锅贴	Empanadillas chinas a la plancha
锅贴	Empanadillas fritas
锅贴	Guo Tie
锅贴	Ravioles de puerro a la plancha
锅贴	Ravioles fritos
馄饨	Sopa de wanton
馄饨汤	Sopa de wantun
馄饨汤	Sopa de wonton
馄饨汤	Sopa wantun
馄饨汤	Wantun de carne
馄饨汤	Wonton
皮蛋瘦肉粥	Arroz congee de huevo centenario con carne de cerdo
皮蛋瘦肉粥	Arroz congee con huevo centenario y lomo de cerdo
皮蛋瘦肉粥	Gachas de arroz con cerdo y huevo milenio
牛肉盖饭	Arroz blanco con ternera
牛肉盖饭	Arroz blanco con ternera y salsa
牛肉盖饭	Arroz frito con ternera
牛肉盖饭	Arroz con ternera
牛肉拉面	Sopa tallarines hechos a mano con ternera
牛肉拉面	Sopa de tallarines con ternera
牛肉拉面	Ramen con ternera
牛腩汤面	Fideos de sopa con solomillo
牛腩汤面	Sopa de fideos con brisket de ternera
牛腩汤面	Sopa de fideo con faldas de vaca
牛腩汤面	Sopa de tallarines con ternera estofada
鸡丝凉面	Tallarines frío con pollo
鸡丝凉面	Fideos fritos de Sichuan con pollo

鸡丝凉面	Fideos con seda de pollo
酸菜鱼片米线	Fideo de arroz con pescado y guindillas encurtidas
海鲜米粉	Fideos de arroz con marisco

Anexo 2. Ejemplos de menús auténticos

1. Menú del restaurante “Cuina asiàtica 125” recuperado desde la aplicación RICEPO en el agosto de 2020.

Chino	Traducción en español en el menú
糖醋里脊	Lomo con salsa agridulce
四喜丸子	Albóndiga con salsa soja
干锅肥肠	Cazuela de intestinos de cerdo picante sin picante
椒盐里脊	Lomo de cerdo con sal y pimientas
葱油鲈鱼	Lubina con salsa soja
鱼香茄子	Berenjenas al estilo Yuxiang
重庆辣子鸡	Pollo picante Chongqing
鱼香肉丝	Lomo Yuxiang
宫保鸡丁	Pollo estilo Kungpao
棒棒鸡丝	Pollo con salsa sesame
孜然牛肉	Ternera salteada estilo TIB
口水鸡	Pollo picante frio
香酥鸭	Pato crujiente
红烧肉	Braised beef brisket
皮蛋豆腐	Tofu y huevo especial
水煮牛肉	Ternera en sopa picante
椒盐排骨	Costilla de cerdo con sal y pimientas
干炒牛河	Carne salteada con fideos de arroz
诸葛烤鱼	Szechuan hot spicy fish with veggies
整只烤羊腿	Pierna de cordero
香菜淡皮	Ensalada de cilantro con camarones seco
红油凤爪	Patas de pollo picante
拍黄瓜	Ensalada de pepino
干锅鱿鱼须	Dry pot squid
红烩牛腩	Solomillo rojo estofado
酸辣汤 大份	Sopa agripicante
鸭血大肠	Morcilla de pato con estomago de cerdo
干锅球菜	Dry pot cabbage
水煮田鸡	Ancas de rana en sopa picante
鸡丝凉面	Tallarines frio con pollo

油焖笋	Brotos de bamba estofados
虾仁炒小白菜	Verduras temporada con combas
特色鸭舌	Lengua de pato
虫草花	Healthy cordyceps flower
凉拌海蜇	Ensalada de medusa
龙须虾串	Pinchos de gambas con pas
红油百叶	Raya de carne de nido pican
凉拌腐竹	Ensalada de yuba
红油泡椒凤爪	Patas de pollo picante
温州鱼饼	Galletas de pescado
热荤菜	Plato caliente con carne
糖醋小排	Costilla agridulce
毛血旺	Mao xue wang
盐爆肚丝	Callos de cerdo salteando al fuego vivo
盐爆百叶	Callos de ternera salteando al fuego vivo
糖醋里脊	Lomo agridulce
椒盐里脊	Lomo salado con pimienta
四喜丸子	Albondigas Sixi
干锅肥肠	Dry pot intestino de cerdo
回锅肉	Panceta cocido dos veces
木须肉	Lomo salteado con verdura de bosque
椒盐鸡	Pollo frito con sal y pimienta
京酱肉丝	Lomo pekinesa
手抓蜜汁排骨	Costilla con miel
青椒肉丝	Salteado de cerdo con pimienta verde
椒盐田鸡	Rana frita con sal pimienta
火爆腰花	Riñones de cerdo salteado al fuego vivo
孜然羊肉	Cumin lamb
麻辣肥肠	Picantes fritos de cerdo fritos
麻辣小龙虾	Cangrejos de rio guisados picante
剁椒鱼头	Cabeza de pescado picante
香辣螺蛳	Caracoles picantes
葱油鲈鱼	Lubina congyou
水煮鱼	Filete de panga en sopa picante
宫保虾球	Camarones Kungpao
糖醋鱼片	Lubina agridulce estilo
酸菜鱼	Filete de panga en sopa agripicante
什锦虾	Langostinos con verduras
砂锅丸子	Sopa de albóndigas en cazuela caliente
砂锅排骨	Sopa de costillas en cazuela caliente
砂锅豆腐	Sopa de tofu en cazuela caliente
砂锅羊肉	Sopa de cordero en cazuela caliente
清炒山药	Verduras temporada

葱油秋葵	Okra con cebolla verde
家常蒜苗	Saltear los brotes de ajo con rebanadas
炒年糕	Pasta de arroz salteada
炒白玉菇	Setas blancas salteadas
剁椒金针菇	Champiñones enoki en salsa de
家常豆腐	Tofu estilo de mi casa Pekín
星州炒米粉	Fideos de arroz salteada con curry
大盘拌面	Plato grande de fideos
青菜炒饭	Arroz frito con verduras
本店炒饭	Arroz frito de la casa
小笼包	Bollo al vapor
锅贴	Empanadillas
虾饺	Xiaojiao
酸辣粉	Fideo de boniato agripicante
烧卖	Shaomai
生煎包	Bollo frito
炸酱面	Tallarines de nuestro viejo Pekín
麻婆豆腐	Tofu de mapo
干锅花菜	Dry pot coliflor

2. Ejemplos de fotos sacados del menú del restaurante “Casa de Waipo” en 2019.

 <p>干锅鱿鱼须</p> <p>116. Calamares ala olla/ <i>Squid grilled</i> 8.95€</p>	 <p>叉烧炒洋葱</p> <p>116. Lomo asado con cebolla/ <i>Loin roasted with onion</i> 6.50€</p>	 <p>椒盐鸭头</p> <p>117. Pato cabeza ala sal y pimienta/ <i>Duck head salt</i> 5.95€</p>
 <p>四川泡椒鸡胗</p> <p>118. Molleja de pollo picante/ <i>Chicken gizzard spicy</i> 5.95€</p>	 <p>青椒炒鱿鱼</p> <p>119. Pimiento verde y calamar/ <i>Green pepper and squid</i> 7.50€</p>	 <p>双椒鱿鱼须</p> <p>120. Calamar de pata/ <i>Fried squid head</i> 8.50€</p>
 <p>回锅肉</p> <p>121. Carne cerdo con verdura picante/ <i>Pork and vegetable spicy</i> 6.95€</p>	 <p>香辣中国蟹</p> <p>122. Clavel picante de cangrejo/ <i>Spicy crab in china</i> 9.95€</p>	 <p>江蟹豆腐粉丝煲</p> <p>123. Cangrejo con toufu en cazuela/ <i>Crab noodle casserole</i> 8.95€</p>
 <p>炒螺丝</p> <p>124. Carolet / <i>Fried paludina</i> 时价</p>	 <p>葱油鲈鱼</p> <p>125. Lubina al vapor/ <i>Steamed sea bass</i> 时价</p>	 <p>水煮鲈鱼或鱼片</p> <p>126. Sopa (lubina o pescado) picante/ <i>Spicy fish soup</i> 时价/8.95€</p>
 <p>酸菜鲈鱼或鱼片</p> <p>127. Sopa (lubina o pescado) repollo salado/ <i>chinese sauerkraut with sea bass</i> 时价/8.95€</p>	 <p>松子鲈鱼</p> <p>128. Lubina ala agridulce/ <i>sea bass sweet and sour</i> 时价</p>	 <p>多宝鱼</p> <p>129. Rodaballo al vapor/ <i>Steamed turbot</i> 时价</p>

 <p>辣子鸡</p>	 <p>四川辣子鸡</p>	 <p>外婆家小吃坊</p> <p>拿手小炒</p> <p>传承经典美食/共享美好生活</p>
<p>87. Pollo con verduras picante/ <i>Chicken spicy</i> 6.50€</p>	<p>88. Pollo supe picante shichuan/ <i>Chicken spicy shichuan</i> 7.95€</p>	
 <p>双冬牛肉</p>	 <p>蚝油牛肉</p>	 <p>洋葱炒牛肉</p>
<p>89. Ternera con cetas y bambu/ <i>Beef and fungus and bamboo shoot</i> 6.50€</p>	<p>90. Ternera salsa de ostras/ <i>Beef with oyster sauce</i> 6.50€</p>	<p>91. Ternera con cebolla/ <i>Beef and onion</i> 6.50€</p>
 <p>辣子牛肉</p>	 <p>青椒炒牛肉</p>	 <p>蔬菜什锦炒牛肉</p>
<p>92. Ternera picante/ <i>Beef spicy</i> 6.50€</p>	<p>93. Ternera con pimiento verde/ <i>Beef with green peppers</i> 6.50€</p>	<p>94. Ternera con verdura variados/ <i>Beef with vegetables</i> 6.50€</p>
 <p>咖喱牛肉</p>	 <p>泰式砂锅牛</p>	 <p>水煮牛肉</p>
<p>95. Ternera curry/ <i>Beef curry</i> 6.50€</p>	<p>96. Wok de ternera cazuela tailandia/ <i>Beef special casserole thailand</i> 7.50€</p>	<p>97. Sopa ternera picante/ <i>Beef spicy soup</i> 9.50€</p>
 <p>蔬菜什锦虾</p>	 <p>双冬虾</p>	 <p>辣子虾</p>
<p>98. Langostino con verduras variados/ <i>Prawns with vegetables</i> 7.50€</p>	<p>99. Langostino con cetas y bambu/ <i>Prawns with fungus and bamboo shoot</i> 7.50€</p>	<p>100. Langostino picante/ <i>Prawns spicy</i> 7.50€</p>

3. Foto sacado del menú del restaurante “Dim Sum Cantonesas” en 2018.

