

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

Facultat de Traducció i d'Interpretació

**Traducción de los referentes gastronómicos del español al
chino del libro *Como Agua para Chocolate* de Laura Esquivel**

MÁSTER EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

PROFESIONAL CHINO-ESPAÑOL

Tesina de máster

Presentada por Shasha Meng

Dirigida por Dra. Sara Rovira Esteva

Barcelona, mayo de 2009

*Para mis queridos padres y abuela, cuyo amor siempre está a mi lado
apoyándome para conseguir mis sueños.*

ÍNDICE

Capítulo 1. Introducción	1
1.1. Motivación	1
1.2. Objetivos	5
1.3. Metodología	6
Capítulo 2. Presentación del libro y de la escritora	12
2.1. Biografía de Laura Esquivel	13
2.2. Historia de la novela	13
2.3. Repercusión de la obra	14
Capítulo 3. Análisis contrastivo de la traducción de los referentes de la cultura gastronómica	17
3.1. Título de la novela	17
3.2. Recetas que introducen los capítulos	18
Capítulo 4. Conclusiones	106
Bibliografía	111

1. Introducción

Motivación

En *El Clásico de los Ritos* (《礼记》), Confucio (孔子) dice: «饮食男女, 人之大欲存焉» (Los grandes deseos de las personas son comer, beber y el sexo opuesto). Más adelante en la historia china, otro pensador, Gaozi (告子), también sostuvo que «食色, 性也» (literalmente: el deseo por la comida y el sexo es natural) en sus discusiones con Mencio (孟子), otro gran filósofo chino. A partir de estas ideas se puede apreciar la importancia de la gastronomía en la cultura china, pero para ello hay que comprender la base de dicha gastronomía: la agricultura.

La historia de la agricultura en China es muy larga. Durante milenios la economía china se basó casi exclusivamente en la agricultura de subsistencia. Durante esta larga sociedad agrícola, la gente humilde tuvo problemas para poder satisfacer las necesidades de la vestimenta y la alimentación poner debido al bajo nivel de las fuerzas productivas; la relativamente escasa población social; las frecuentes catástrofes naturales y las guerras. En la antigüedad, «estado» en chino se decía *sheji* (社稷). Según algunas fuentes, *Ji* (稷) significaba mijo y según otras hacía referencia a los cereales en general. El significado de *Ji* fue ampliándose, hasta el punto que llegó a ser el heterónimo de todos los alimentos en general. Este carácter nos permite ver la importancia de la agricultura en la Antigua China, ya que su importancia y lo que representaba se refleja perfectamente en el hecho de que se hubiera incorporado a la palabra *sheji*.

Debido a la importancia ya mencionada de la agricultura en China, no es de extrañar que casi todos los cambios políticos hayan tenido lugar debido a alguna insurrección campesina. Cuando había sequía, era habitual que los campesinos no cosecharan nada durante años, pero el gobierno seguía recaudando impuestos exorbitantes, haciendo imposible la vida del pueblo y sembrando en su seno la semilla de la rebelión. Finalmente, en el siglo XX el pueblo izó la bandera de la revolución.

El gran político del Período de las Primaveras y Otoños, Guanzhong (管仲; 722 a. n. e. - 481 a. n. e.) aconsejó al gobernante: «仓廩实则知礼节 , 衣食足则知荣辱» (literalmente: si el granero está lleno, el pueblo conoce la cortesía y el régimen; si se viste bien y come lo suficiente, conoce la gloria y la deshonra). Guanzhong creía que la clave para gobernar satisfactoriamente un país residía precisamente en pastorear al pueblo, es decir, basar el gobierno en asegurarse del que el pueblo tiene las provisiones necesarias para alimentarlo, para contentarlo y así conseguir que respete la ley y las normas. Siguiendo este principio, las clases gobernantes de posteriores dinastías dieron más importancia a la agricultura y menos al comercio.

En fin, la cultura gastronómica es el eje que hace girar al mundo y China no es una excepción. La gastronomía china es muy apreciada en todo el mundo y sus orígenes están estrechamente relacionados con el mundo rural. Por eso cuando una cultura extranjera entra en contacto con este país en el que la cultura gastronómica desempeña un papel tan importante, la población china intentará familiarizarse con esta desconocida gastronomía para acercarse a la cultura del nuevo país. México, país lejano situado en Norteamérica y cuna de las grandes civilizaciones maya y azteca, ha sobrevivido a la colonización española y a muchas otras guerras. La gastronomía mexicana no goza de toda la fama que debería, pese a que grandes cocineros actuales pertenecientes a organismos autorizados sitúan la gastronomía mexicana entre las cinco mejores cocinas de todo el mundo, igualmente buena que la francesa, italiana, india y china; Esta riqueza gastronómica posiblemente pueda relacionarse con la complicada historia de este país.

La cocina mexicana trata de fusionar de manera armónica las tradiciones gastronómicas milenarias de origen indígena con las que se añadieron con la colonización, la rica gastronomía española. Este hecho, transformó la cocina nativa, haciéndola más particular y maravillosa gracias a todas las distintas influencias recibidas; prueba de ello es que la cocina mexicana no es ajena a la de Asia, Medio Oriente y el resto de América Latina e incluso, a las cocinas africanas.

Antes de la colonización española los pueblos indígenas del lugar tenían una dieta basada

mayoritariamente en vegetales, de los cuales sobresalen tres por su importancia desde al menos el año 3000 a.C.: el maíz, el frijol y el chile. Ya que los sus alimentos procedían de la naturaleza y la tierra, los indígenas dieron mucha importancia a la comida, incluso la deificaron. Cabe mencionar la figura de Chicomecóatl —nombre nahua de la diosa mesoamericana de los mantenimientos— que divinizaba conjuntamente al jitomate, el cacao, el aguacate, la calabaza y el nopal.

Además, la sabiduría ancestral de numerosas generaciones hizo que se desarrollaran técnicas y utensilios características de la cocina mexicana, un ejemplo de ellos es el proceso de la nixtamalización del maíz, desconocido en el resto del mundo a excepción de México y ciertos países de Centroamérica. Lamentablemente, estas técnicas tradicionales se van perdiendo; por ejemplo, la molienda del maíz y otros alimentos en morteros de piedra volcánica, llamados molcajetes, que va siendo sustituida por el uso de la licuadora y el molinillo eléctrico. Pese a ello aún hoy muchas de las recetas típicas mexicanas tienen algún rastro de la cultura precolombina, aspecto fácil de reconocer en sus nombres que se mantienen originales aunque castellanizados: es el caso del mole, el atole, el tesgüino, el papadzul, el uchepo... Diferente es el caso de la tortilla que tomó prestado el nombre de este plato español, con el que por el contrario poco tiene que ver.

La colonización española conllevó para México cambios estructurales en todos los aspectos, incluida la gastronomía. Sin embargo, al contrario de lo que ocurrió en otros lugares la tradición europea no desplazó las nativas totalmente, se fusionaron y armonizaron dando como resultado una rica herencia gastronómica. Muchos de los platos actuales de la cocina mexicana adquirieron su forma del encuentro de dos culturas y civilizaciones desconocidas.

La cocina mexicana, a partir de la independencia de México, fue consolidando las características principales que hoy la identifican y distinguen. Además de la influencia hispánica muchos acontecimientos históricos posteriores dejaron su impronta en la cocina mexicana. Algunos ejemplos: durante la Intervención Estadounidense, los soldados invasores introdujeron el «pan de caja», posteriormente, las tropas de Maximiliano y Carlota en su aventura imperial por México potenciaron el consumo de la carne de vaca picada.

Se supone que no todos los contactos con civilizaciones extranjeras que enriquecieron la gastronomía mexicana tuvieron un carácter bélico. A partir de la segunda mitad del siglo XIX, el gobierno mexicano llevó a cabo una política de acogida de emigrantes europeos, similar a las políticas que años atrás habían adoptado Estados Unidos o Argentina. A pesar de no fue una campaña muy exitosa, los extranjeros que llegaron al país trajeron costumbres culinarias que fueron asimilándose a nivel nacional. Es el caso, de los quesos franceses e italianos que comenzaron a manufacturarse en ciertas regiones del oriente de México (como Chipilo) donde se fundaron importantes colonias de origen galo o italiano.

Tras la Revolución Mexicana, la gastronomía nacional fue ensalzada nuevamente como parte del programa nacionalista de los gobiernos ganadores de la guerra civil. Además de estar frecuentemente presente en el cine, en la década de 1980 el tema de la cocina popular fue retomado en la literatura por escritoras como Laura Esquivel, quien publicó la novela *Como agua para chocolate*, de la que se filmaría una película homóloga en el año de 1992.

De la última década del siglo XX a la actualidad se ha desarrollado un movimiento gastronómico conocido como la Alta Cocina Mexicana ó la Nueva Cocina Mexicana. Esta corriente retoma parte importante de los ingredientes de la cocina tradicional mexicana, sin limitarse a la reproducción de recetas populares. Es decir, toma de ellas lo necesario, con el propósito de recrearse así misma y dar más vitalidad y dinamismo a la gastronomía nacional, respondiendo a los nuevos gustos de los comensales modernos.

Recientemente, la cocina mexicana fue candidata a convertirse en parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad, sin embargo, la UNESCO rechazó la candidatura por no encontrarla lo suficientemente sustentada todavía.

Por lo tanto, precisamente debido a todas las revoluciones y eventos históricos sufridas, la gastronomía mexicana, es la única cocina perteneciente a un estado hispanohablante que forma parte de los cinco principales estilos de cocina mundial, y por eso merece la atención de los estudiantes de la cultura hispana.

Zhang Guangzhi (张光直), profesor y antropólogo de la Universidad Harvard y académico de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos (NAS) afirmó: «una de las mejores maneras de llegar al centro de una cultura es mediante su barriga». Comer, en el nivel más biológico y materializado, es posiblemente el punto más importante para conocer el espíritu y el temperamento de una nación. Por este motivo, para hacer una tesina sobre la traducción entre el chino y el español, considero que analizar la traducción de los referentes gastronómicos será un atajo para llegar a la esencia del lenguaje, para encontrar los caracteres intrínsecos de estos dos idiomas diferentes y poder hallar así la llave que abre la puerta entre ambas lenguas.

Las obras sobre el comer siempre me han llamado la atención, me intereso constantemente por temas gastronómicos. Mediante este ángulo visual nuevo y simple, pero que siempre se ha ignorado, quiero conocer más la cultura hispana. Como ya se ha mencionado, *Como agua para chocolate*, novela publicada en una época de renacimiento de la gastronomía mexicana, es un caso prototípico para analizar los referentes de la cultura gastronómica hispana frente al chino.

Y es que Laura Esquivel ha creado una nueva categoría de literatura, la literatura de cocina. Su forma de escribir es muy original: la novela se distribuye en 12 capítulos que se corresponden con los 12 meses del año. Al principio de cada capítulo hay una receta. Las recetas son reales, y si se preparan usando los procedimientos descritos, se pueden obtener platos exquisitos. A partir de aquí, la escritora introduce una historia de amor maravillosa centrada en la gastronomía mexicana.

Objetivos

Hasta el momento, esta famosa novela tiene dos versiones publicadas en China Continental, traducidas correspondientemente por Liu Kechang en 1996 y Zhu Jingdong en 2007. Existe otra traducción publicada en Taiwán, que en esta tesina no se considera objeto de análisis. Realmente, estas dos versiones son muy diferentes en muchos aspectos. Además, especialmente tras la publicación de la versión más reciente, en el círculo literario y en el de la traducción se esta

discutiendo interminablemente sobre que aspectos es mejor o peor cada versión.

El objetivo principal del análisis y de la comparación de estas dos versiones no es señalar cual es la versión “buena” ni la más profesional, sino estudiar en detalle las diferencias de los dos textos, encontrando en dónde radican los problemas de traducción y las soluciones más óptimas para poder extraer las mejores opciones de cada versión y aprender de ambas traducciones; por consiguiente obtendremos un resultado más adecuado al campo de la cocina, tema principal de esta obra que incluso llega a definirse como la impulsora de una nueva corriente novelística: la literatura de cocina.

De este modo, comienzo este trabajo hablando sobre la cultura culinaria, ya que la traducción del ámbito gastronómico es una herramienta muy útil para conocer una cultura y los aspectos que la diferencian de otras. Cuando nos acercamos a una cultura extranjera como traductores, además de mejorar nuestra capacidad para resolver problemas lingüísticos y culturales, también debemos reflexionar sobre nuestra propia cultura y lengua, prestando más atención al conocimiento de dimensiones que pasamos por alto normalmente.

Metodología

Como Agua para Chocolate tiene tres versiones chinas. Dentro de ellas, una ha sido traducida por Hu Yifang (胡怡舫) y publicada por Wushi Tushu Gongsi (Yinxiang Wenhua)[吴氏图书公司 (映像文化)] en Taiwán. En esta tesina no se estudiará esta versión sino las otras dos traducidas en China continental: una por Liu Kechang (刘克昌) y otra por Zhu Jingdong (朱景冬). En el análisis de estas dos traducciones, las letras TO representarán el texto original, TL el texto traducido por Liu Kechang y TZ el texto traducido por Zhu Jingdong. A continuación, se presentan las citas de publicación de las dos versiones chinas:

TO: Esquivel, Laura. (2003). *Como Agua para Chocolate*. Barcelona : Debolsillo. 209 p.

Colección “Best seller”; 353/2. ISBN: 849759231X.

TL:《浓情朱古力》译者:刘克昌 副标题:世界电影大奖名片小说 深圳:海天出版社,1996.12

(Nongqing Zhuguli, Liu Kechang, Shijie Dianying Dajiang Mingpian Xiaoshuo, Shenzhen: Haitian chubanshe, 1996. 12)

TZ:《恰似水之于巧克力》译者 :朱景冬 副标题 :Like Water for Chocolate, 接力出版社,2007.7

(Qiasi Shui Zhiyu Qiaokeli, Zhu Jingdong, Like Water for Chocolate, Jieli chubanshe, 2007.7)

El libro se divide en 12 capítulos que corresponden a los 12 meses del año, cada capítulo comienza con una receta, que a excepción del sexto capítulo (junio) “Masa para hacer Fósforos”, son recetas reales de la gastronomía mexicana. Estas 11 recetas y sus correspondientes traducciones en las dos versiones chinas objeto de estudios son el aspecto principal de análisis de esta tesina. Cada receta se subdivide a su vez en 3 secciones, que de acuerdo con el orden del contenido de la obra son: nombre del plato, ingredientes y manera de hacerse. Además, el título de la novela —también perteneciente al ámbito culinario— merece ser comentado en primer lugar. Este análisis se realiza mediante un método de tablas comparativas.

La tabla comienza con el nombre del plato, seguida del desarrollo del análisis contrastivo de las dos traducciones de dicho nombre. Como ocurre de igual forma en la tabla de ingredientes, donde se señala también el uso de medidores incorrectos. En la tabla de preparación, se comparan también el uso gramatical y sintáctico de frases y expresiones. Así se señalan las dos formas de solucionar los problemas de traducción, comparando sus pros y sus contras, proporcionando opiniones propias y definiendo las técnicas de traducción utilizadas.

Marco teórico

Para clasificar las técnicas de traducción de los referentes culturales gastronómicos de la novela *Como Agua para Chocolate* he utilizado la teoría de traducción que ha propuesto el académico Xu Yuanchong (许渊冲) en su obra *El Arte de la Traducción* (《翻译的艺术》2006.1).

Xu Yuanchong, nació en Nanchang, Jiangxi en 1921. Se graduó en la facultad de idiomas extranjeros de la Universidad Tsinghua y posteriormente fue a Europa para estudiar. Después del regreso a China, desempeñó el cargo de profesor de inglés y francés en departamentos de lenguas occidentales en Pekín y en otros lugares. Desde el año 1983, comenzó a ocupar el cargo de profesor de cultura internacional de la Universidad de Pekín. Ha traducido y publicado muchas obras tanto en China como en el extranjero, por ejemplo, *Clásico de la Poesía*¹ (《诗经》), *Elegías de Chu* (《楚辞》), *Poemas de Li Po* (《李白诗选》), *El Romance de la Cámara Occidental* (《西厢记》), *Rojo y negro* (*Le Rouge et le Noir*), *Madame Bovary*, *En busca del tiempo perdidos* (*À la recherche du temps perdu*), etc. Xu Yuanchong es el único experto que ha traducido poemas chinos de épocas antiguas al inglés y al francés. En el año 1999 fue nominado como candidato al Premio Nobel de Literatura.

En *El Arte de la Traducción*, se recoge la idea de que no existe ninguna traducción que pueda igualar al original, Xu Yuanchong presentó una nueva teoría de traducción literaria: la Optimización, que se basa en que cuando se traduce y no se pueden encontrar palabras equivalentes en el idioma meta, la traducción será mejor o peor que el original pero nunca igual. Sin duda es preferible una traducción mejor. Por eso, se deben mostrar los puntos fuertes de la lengua meta usando las mejores maneras de expresión en este idioma. Xu Yuanchong cree que su teoría de la Optimización hereda y desarrolla las antiguas teorías de Confucio (孔子) y de sus contemporáneos: Yan Fu (严复), Lu Xun (鲁迅), Hu Shi (胡适), Guo Moruo (郭沫若), Lin Yutang (林语堂), Mao Dun (矛盾), Zhu Guangqian (朱光潜), Fu Lei (傅雷), Qian Zhongshu (钱钟书), Ye Junjian (叶君健), etc. Su modelo podría ser la teoría normalizada de las escuelas de traducción literaria chinas. En esta teoría se presenta una terminología de traducción literaria compuesta por cuatro técnicas: Tres Transformaciones (三化论) y la Traducción Creativa (创译论).

¹ Estos títulos son mis propuestas de traducción al castellano de las obras traducidas al francés y/o al inglés por Xu Yuanchong.

Las Tres Transformaciones son igualación, simplificación y profundización.

La igualación² (等化) básicamente utiliza la traducción literal para conseguir asemejarse a la lengua de entrada. Si el original está compuesto por palabras vivas y concretas, la traducción también lo será; Si el original contiene palabras generales y abstractas, la traducción las conservará igualmente. Se subdivide a su vez en distintas categorías:

- Igualación en forma (形似的对等); p. ej., traducir “黄河入海流” por “The Yellow River seawards flows”.
- Igualación en sentido (意似的对等); p. ej., traducir “昔我往矣” por “When I left here”.
- Transformación de parte de la oración (词性转换); p. ej., traducir el adjetivo “依依” de “杨柳依依” por un verbo “shed tear”.
- Transformación tipo de oración (句型转换); p. ej., “莫知我哀” es una frase negativa, traducirla por una pregunta: Who knows? (谁知道?)
- Intercambio entre positivo y negativo (正说反说); p. ej., traducir “simultaneously” (同时) por “不早不晚” con una expresión de doble negación.
- Intercambio entre sujeto y objeto (主宾呼唤); p. ej., traducir “I am the daughter of Herat and water” (我是土和水的女儿) por “大地上的水土就是我的父母”.
- Intercambio entre voz activa y voz pasiva (主动被动互换); p. ej., traducir “It was remarked” por “据说”.
- Traducción de un mismo término con diferentes palabras (同词异译); p. ej., traducir “一截遗欧，一截赠美，一截还东国” por “I'd give to Europe your *crest*, to America your *breast* and leave in the Orient *the rest*”.
- Traducción de términos diferentes en una sola palabra (异词同译); p. ej., traducir “心远地自

² Los ejemplos de traducción entre chino e inglés han sido tomados del propio libro de Xu Yuanchong, *El Arte de la Traducción*.

偏” por *Secluded Herat* creates *secluded* place. “远” y “偏” se traducen con la misma palabra “secluded”.

- Trasplatación de una cita literaria (典故移植); p. ej., “河满字” (ultima canción antes de la muerte de una cantante), se puede traducir por “the swan song”.

La Simplificación (浅化), su meta principal es igualar el sentido del texto original. Por eso aunque el texto a traducir utilice términos concretos, a la hora de traducir se optará por términos más generales y simples. Con sus distintas modalidades:

- Generalización (一般化); p. ej., traducir “载渴载饥” por “Hard, harde the day” (日子难熬).
- Abstracción (抽象化); p. ej., “欲穷千里目” por “enjoy a grander sight” (雄伟的景象).
- Reducción de palabras (减词); p. ej., “昔” de “昔我往矣” no se traduce, pero su significado se contiene en el tiempo pasado del verbo.
- Traducción de varios términos en uno (合译); p. ej., “管他冬夏与春秋” de un verso de Lu Xun (鲁迅) por “I don’t care what season it is”.
- Simplificación de la dificultad (化难为易); p. ej., Los ingleses se rieron de que Napoleón se encerrara en la isla después de perder la batalla diciendo un palíndromo: “Albe was I ere I saw Elba”. Hablando estrictamente, este palíndromo es intraducible. Pero se puede simplificar como “不倒我岛我不倒”, así su pinyin se convierten en un palíndromo: bu dao wo dao wo bu dao.
- Utilización del sonido equivalente para transmitir la belleza de forma (以音译形); p. ej., “一曾为僧，人弗可以成佛；女卑为婢，女又何妨为奴。” por “A *buddhist* cannot *bud* into a *buddha*; A *maiden* may be *made* a *maid*”.

Las primeras mitades de las traducciones de “僧” (*buddhist*) y “佛” (*budha*) son iguales en forma a la traducción del verbo “成为” (*bud*); la primera mitad de la traducción de “女” (*maiden*) es igual a la traducción de “婢” (*maid*), y se parecen fonéticamente a la traducción

de “成为” (*made*). De este modo, se puede en cierto grado transmitir la belleza de forma del original, mediante la repetición de un sonido.

La Profundización (深化), intenta mantener la esencia del original y para ello y con tal de transmitir el sentido de éste por completo desarrolla conceptos generales mediante traducciones más específicas. Existen diferentes categorías:

- Particularización (特殊化); p. ej., “我心伤悲” por “My grief overflows” (心里洋溢着悲伤).
- Concreción (具体化); p. ej., “雨雪霏霏” por “Snow bends the bough” (大雪压弯了树枝).
- Agregación de palabras (加词); p. ej., “露滴牡丹开” por “The dewdrop drips, the peony sips with open lips.”
- Traducción de una palabra en varios términos (分译); p. ej., “袅袅兮秋风，洞庭波兮木叶下。” de Qu Yuan (屈原) por “The autumn wind, Oh, wrinkles and grieves/ The Dongting Lake, Oh, with fallen leaves.” “袅袅” se traduce en dos verbos : wrinkles y grieves.
- Utilización de elementos existentes para crear un término nuevo (以旧译新); p. ej., en el fin de la novela *Ulysses*, James Joyce integró y de “yes” y o de “no” en un nuevo termino “yo” y n de “no” y es de “yes” en un nuevo “nes”. Se puede traducir por “是中有否，否中有是”; “有头无尾，无头有尾”; “有始无终，无始有终”; “无中生有，有种存无”, etc.
- Invención de elementos no existentes en el texto original (无中生有); p. ej., “Fresh spring and summer and winter hoar/ Move my Saint Herat with grief, but with delight/No more—O never more!” en *A lament* de Percy Bysshe Shelley

Se puede traducir como: “春夏秋冬都令人心碎，伤心事随流水落花去也，一去啊，永远不回！” El primer verso del original debe tener 10 sílabas y carece de una. Por eso se completa con la letra “秋” inventando una nueva. *Fresh* significa la primavera floreciente. Al marchar la primavera, se caen las flores; *hoar* significa el otoño con una extensión de nieve.

Al irse el otoño la nieve se derrite en la agua. *Las flores caídas llevadas por la agua corriente* también es una traducción creativa que añade elementos nuevos.

En lo anterior mencionado “yes” y “no” también se puede traducir por “对” y “错”. Por lo tanto, “yo” y “nes” se puede traducir como “半对半错, 半错半对”, “先对后错, 先错后对”. Además, también se puede usar la técnica de invención de elementos no existentes en el texto original: se separa “对” en “又” y “寸”, “错” en “金” y “昔”; se integra la primera mitad “又” de “对” y la segunda mitad “昔” de “错” en una nueva palabra “又昔” para poder traducir *yo*, la primera mitad “金” de “错” y la segunda mitad “寸” de “对” en una nueva palabra “金寸” para servirse a traducir *nes*. Así se crean palabras nuevas de términos existentes.

La traducción creativa (创译论) es la categoría más alta de la técnica de profundización. Xu Yuanchong cree que según la idea de la desconstrucción³, es imposible la llamada “traducción de equivalencias”. La traducción concede al original nuevos significados en la mayoría de ocasiones. En la concesión de nuevos significados reside precisamente la traducción creativa. La base teórica de “la traducción creativa” se resume en: compensar lo perdido con lo creativo (以创补失), añadir más información que el original y buscar expresiones (超导), oraciones o ideas equivalentes entre las dos lenguas (克隆). En realidad, la traducción creativa atañe a la oración o incluso al párrafo; y las técnicas de profundización de *utilización de elementos existentes para crear un término nuevo* y de *invención de elementos no existentes en el texto original* atañe simplemente a una palabra o término.

2. Presentación del libro y de la escritora:

³ La desconstrucción es la generalización por parte del filósofo postestructuralista francés Jacques Derridá del método implícito en los análisis del pensador alemán Martin Heidegger, fundamentalmente en sus análisis etimológicos de la historia de la filosofía.

2.1. Biografía de Laura Esquivel

Laura Esquivel escritora, guionista de cine y televisión, y pedagoga nació en la ciudad de México el 30 de septiembre de 1950. Fue la tercera de los cuatro hijos del telegrafista Julio César Esquivel y su esposa Josefa Valdés.

Antes de dedicarse de lleno a la literatura ejerció la docencia y cursó estudios de teatro y creación dramática, especializándose en teatro infantil, siendo copartícipe en la fundación del Taller de Teatro y Literatura Infantil adscrito a la Secretaría de Educación Pública.

Entre los años 79 y 80 emprendió la redacción de programas infantiles para la cadena cultural de la televisión mexicana y, en 1983, creó el Centro de Invención Permanente (Cápac) con talleres artísticos para niños bajo su dirección técnica.

Ese mismo año comenzó a escribir guiones cinematográficos y, tras el estreno en 1985 de las películas *Chido One* y *El taco de oro*, recibió una nominación al premio Ariel de la Academia de Ciencias y Artes Cinematográficas de México. En 1987, su obra *Viaje a la isla de Kolutas* (de teatro infantil) se mantendría en cartelera durante un año debido a la magnífica acogida de público.

En 1989 publicó su primera novela *Como agua para chocolate* que obtendría un gran éxito. La novela ha sido traducida a más de 30 idiomas y permaneció en las listas de best sellers del New York Times durante más de un año. La consagración definitiva y el reconocimiento internacional le vendrían tras la adaptación cinematográfica de la novela llevada a cabo en 1992 por su entonces marido y director Alfonso Arau, siguiendo las directrices de un guión escrito por la propia Laura Esquivel, quien a partir de este momento sería galardonada con múltiples premios. Entre éstos, merece una especial mención el prestigioso premio ABBY (American Booksellers Book of the Year) en 1994 concedido a la primera novela no estadounidense.

Laura Esquivel ha seguido publicando distintas obras después de su primera novela: *La ley del amor* (1996), *Íntimas succulencias* (1998), *Estrellita marinera* (1999), *El libro de las emociones* (2000), *Tan veloz como el deseo* (2001) y *Malinche* (2006).

2.2. Historia de la novela

En 1989 publica su "opera prima" *Como agua para chocolate* donde se narra la historia de un amor imposible e infinito en una atmósfera increíble llena de un realismo mágico que impregna todos los elementos conectados a través del sentido del gusto, que se convierte en medidor y catalizador de las emociones. La cocina adquiere el rango del espacio físico y simbólico más importante de la casa; laboratorio alquímico dotado de poder regenerador y vía de conexión con el universo, con el origen del ser humano y fuente de conocimiento por excelencia.

Los protagonistas de la historia de amor son Tita y Pedro, encadenados por un sentimiento sin fisuras, atemporal, pero obligados a permanecer equidistantes debido a la fuerza de una tradición familiar absurda y castrante impuesta por Mamá Elena (madre de la protagonista y antagonista clara del relato) consistente en que la hija menor, en este caso, Tita, debía renunciar a su vida privada para cuidar de su madre en exclusividad hasta el día de su muerte. Tita hará lo indecible por liberarse de este yugo y el universo entero se coaligará con ella en esa lucha frontal interna intentando restituir el equilibrio natural de los elementos a través de la manifestación de sus sentimientos proyectados a modo de espejo sobre los alimentos elaborados por ella misma, en un concierto simbiótico donde la sinestesia juega un papel crucial como mecanismo catártico y nivelador.

Tras la muerte de Mamá Elena y su hermana Rosaura (casada con Pedro), Tita y Pedro pueden por fin vivir su amor de efímera duración en la tierra ya que tras un arranque de pasión, mueren en un acto sublime de consagración mutua en que "eros" y "tánatos" resultan equiparados en una dimensión infinita del sentimiento.

Como nos dirá la autora, Tita presenta el perfil de un personaje auténticamente revolucionario. En ella se opera una transformación profunda, un cambio desde dentro, al eliminar una tradición egoísta y cercenante que le hará ser poseedora de nuevo de la construcción de su destino y consciente de sus decisiones; un cambio permanente que hará posible una nueva generación de mujeres que aúne al mismo tiempo la cultura universitaria con el "amor a los fogones" y a la cocina. El deseo y la reivindicación de libertad definen fuertemente la idiosincrasia de Tita como paradigma contrastante con los otros dos planteamientos vitales que representan sus dos hermanas: Rosaura, la mayor, que no quiere ningún cambio y Gertrudis, símbolo del movimiento feminista, que aboga por una liberación sexual desligada del hogar.

La historia se inserta en el marco de la Revolución Mexicana, que aunque se aborda tangencialmente tiene sin embargo un poder amplificador e ilustrativo en la percepción del cambio individual de la protagonista como elemento dinámico dentro del proceso de transformación social.

2.3 Repercusión de la obra

La cultura del ser humano en el ambiente público desde hace miles años siempre ha tomado el mundo masculino como factor dirigente y el femenino queda renegado a un pequeño papel en el ámbito personal. Y aunque el papel de la mujer ha ofrecido a lo largo de la historia un firme apoyo al hombre, este hecho es olvidado a nivel público y social intencionadamente. Cuando hombres importantes se reúnen para discutir apasionadamente problemas sociales, llevan la ropa bien planchada y sus estómagos están digiriendo la comida cocinada con esmero por madre, esposa, hija o criada; y aunque el resultado de la conversación sea que el futuro del país es incierto y que la nación esté al borde de la destrucción, han disfrutando tanto de la comida que aún creen que la velada está siendo maravillosa. Tal vez, se burlan de las opiniones políticas de sus mujeres pero en ese preciso momento y paradójicamente, la glucosa que el intestino y estómago están asimilando y transportando al cerebro les ayuda a ser más ingeniosos. Pese a ello, niegan la importancia femenina en la sociedad para vivir de acuerdo con la siguiente premisa: “君子远庖厨”. (Los

caballeros civilizados deben mantenerse distanciados de la grasienta cocina).

El problema, al contrario de lo que parecen creer algunos feministas, no es que el hombre se adueñe del ámbito público y social, y por eso la mujer tiene que permanecer enclaustrada en la cocina. Sino que las propias mujeres se conforman y contentan de permanecer en la cocina, por lo que el hombre tiene el suficiente tiempo libre para tratar temas públicos. Por ejemplo, en esta novela mexicana, *Como agua para chocolate*, alabada como la edición gastronómica de *Cien Años de Soledad*, Laura Esquivel atribuye a la cocina un papel principal en la escena. Lo que vemos, no es un suntuoso comedor brillante y limpio, ni un exquisito manjar que parece un regalo para los ojos, ni doncella y caballero con aire de novela tradicional; por el contrario lo que muestra es una cocina domestica llenada de sabores fuertes, y técnicas gastronómicas complejas pero maravillosas. En resumen, generaciones de mujeres que han dedicado toda su vida a dar de comer.

Aquí el mundo se centra en la cocina. La protagonista, Tita, no ha recibido mucha educación, ni se ha casado hasta que la muerte, ni siquiera lleva a cabo ningún acto titánico en toda su vida. Simplemente es una persona que vive un amor ininterrumpido y triste, por ello en otros cuentos sólo sería digna de representar a una cocinera. Entre las doce recetas y el amor de Tita las líneas de esta novela nos dejan a merced de nuestras ilusiones. Frente a la dura época en la que se desarrolla esta historia —todo se corrompía con el dinero y el entretenimiento—, las únicas armas de Tita son las codornices a los pétalos de rosas, el mole de guajolote con almendra y ajonjolí, un caldo de colita de res... La cocina es siempre su trinchera, nos enseñan que gritar no hasta enronquecerse no es una opción inteligente, tampoco tirar la ropa interior por la ventana tiene ningún valor. Por ello, aunque deba mantener los pies en el suelo, su alma puede remontarse al cielo azul y planear libremente.

Cuando Tita consigue a través de la comida llegar al corazón de Pedro, las referencias a la comida en la literatura llaman mi atención: En la *Biblia* de Jacob permutan los derechos y prerrogativas que Esaú tenía como primogénito con un guiso rojo; en *Jin Ping Mei* (or *The Plum in the Goleen Vase*, also *The Goleen Lotus* en inglés, 《金瓶梅》) todas las esposas y las concubinas hacen luchas

abiertas y encubiertas ordinariamente, pero todos no caben en sí de gozo compartiendo una cabeza asada de cerdo; el Rey Mono Sun Wukong (en chino:孙悟空, Wade-Giles: Sun Wu-k'ung; también surn vukorn) comer melocotones te hacía inmortal, el monstruo-cerdo Zhu Wuneng (猪悟能) toma un extracto de fruta de ginseng a hurtadillas, para disfrutar de más placeres en *un Viaje al Oeste* (《西游记》) obra llena de demonios y monstruos; Marcel Proust revive un largo tiempo perdido en siete volúmenes a través de una magdalena mojada... la comida es atractiva y estimula las ganas de leer. Es una lástima que la elaboración de esta comida si sitúe al de las narraciones de dichos autores. Por ejemplo en el clásico *Sueños en las Estancias Rojas* (《红楼梦》), fuera del horno de la criada Liu, un plato exquisito no es más que un adorno para que los protagonistas se entretengan.

En el tiempo errante del último período del siglo XX, el feminismo estaba en aras de difundirse en el ámbito de la novela realista-mágica que estaba de moda. Este encuentro y la combinación informal de estos dos factores, el feminismo incipiente y la novela realista-mágica dan origen a este tipo de literatura de cocina, que vale la pena leer. El estilo de los escritores y escritoras empieza a centrarse en la cocina, territorio natural de la mujer. Además de contar una narración estupenda, descripción de platos, recetas y secretos gastronómicos es más real y atractiva. Sin embargo, cuando la cocina entra en el centro de las miradas poco a poco se va convirtiendo en un tema de mucha relevancia social y pública. La gastronomía adquiere un éxito excepcional, pero más suave, más humano y más inocente.

En esta obra se considera como una análoga gastronómica de *Cien Años de Soledad*, una perla en la corona del Realismo Mágico latinoamericano. Esta novela al igual que *Como agua para chocolate* ha sido difundida en muchos países, especialmente de lengua inglesa.

Además su escritora, Laura Esquivel, se ha consagrado como la iniciadora de la literatura de cocina y ha obtenido críticas muy positivas en los medios de comunicación:

"A delightful first novel... the fragrant story makes you dream of love and want your supper too."

--Glamour.

"A mystical Mexican love story... [that] will charm the palate and the heart." -- USA Today.

"A tall-tal, fairy-tale, soap-opera and home-remedy handbook all rolled into one." -- San Francisco Chronicle. --This text refers to an out of print or unavailable edition of this title.

3. Análisis contrastivo de la traducción del título de la novela y de los referentes de la cultura gastronómica

3. 1. Título de la novela

TO: Como agua para chocolate	Técnicas de Traducción
TL: 浓情朱古力	Simplificación- Abstracción
TZ: 恰似水之于巧克力	Igualación- Igualación en forma
<p>Análisis:</p> <p>Estar "como agua para chocolate" significa estar en pleno punto de ebullición: hirviendo, como debe estar el agua para hacer chocolate.</p> <p>Según la novela, Tita estaba como agua para chocolate, porque hervía de rabia por diversos motivos: Tita se sentía muy mal e indignada con Rosaura, porque ésta quería que su hija la cuidara hasta su muerte. Tita no podía creer que su hermana obligara hacer a su hija, lo mismo que le hicieron a ella, arruinándole la vida. Por eso ella trataba de impedir que su hermana siguiera llevando a cabo esa tan terrible tradición familiar, la que la había hecho a ella desgraciada para toda su vida.</p> <p>Tita también estaba alterada por el comportamiento de Pedro, quien celoso al saber que ella se casaría con Jon, andaba con un genio de mil demonios. Todo esto: el intolerable genio de Pedro y la idea de que Esperanza podría seguir pagando con su vida esa terrible e inhumana tradición familiar, la tenía tan angustiada que le parecía estar como agua para chocolate.</p>	

TL se traduce como 浓情朱古力. Lo separamos en: 浓情 y 朱古力. El primero es un adjetivo y el segundo es un nombre. Los dos forman un tipo de construcción gramatical china: 偏正词组 (grupo de palabras consistente en un calificativo y la palabra que modifica). El calificado, 朱古力, tiene el significado de chocolate, y se puede encontrar en el texto original. Pero el adjetivo calificativo 浓情 no se traduce literalmente, sino que se añade para expresar la idea de “sentimiento fuerte” que contiene esta frase hecha mexicana en el contexto de la novela. El amor profundo es algo abstracto, por eso, se aplica la técnica de la Abstracción, que pertenece a la Simplificación. De esta manera, se expresa esta estética de la obra sobre el amor hermoso.

En la otra edición china TZ, nos encontramos una traducción literal, en otras palabras, también se puede entender como la igualación básica. Lo excelente reside en que el traductor es capaz de captar la esencia del título, resolviendo satisfactoriamente este problema de traducción. Podría decirse de manera más literal, 就像水对于巧克力, pero evidentemente si se usa 就像 y 对于 resulta menos poético, aunque el término *como* puede traducirse en chino como 就像 o 恰似 y *para* como 对于 o 之于. Por lo tanto, esta frase hecha tiene muchas versiones chinas además de las dos mencionadas. TZ muestra los puntos fuertes de la lengua meta usando la mejor manera de expresar esta frase en chino y obteniendo una frase muy poética; siguiendo además la teoría de traducción literaria de Xu Yuanchong.

Mantener el estilo del texto original; introducir una idea nueva para describir un amor fuerte y adaptar la frase al chino. De este modo la traducción de TZ resulta más atractiva a los lectores que la versión de TL (浓情朱古力), ya que esta última resulta mucho más común. Al aplicar la *Optimización*, conseguiremos que una frase hecha en español se convierta en un verso con un gran sabor poético.

3.2. Recetas que introducen los capítulos

Enero:

1). Nombre de plato:

TO: Tortas de Navidad	Técnicas de Traducción
TL: 圣诞卷饼	Profundización- Utilización de elementos existentes para crear un término nuevo
TZ: 圣诞节馅饼	Profundización- Utilización de elementos existentes para crear un término nuevo

Análisis:

A veces, lo que parece sencillo puede resultar muy complicado. Este es un buen ejemplo. Sin ninguna duda, traducir tortas al chino es un problema difícil de resolver. Según el diccionario de la Real Academia Española (La RAE) la torta en México es un panecillo partido longitudinalmente que se rellena con diversos alimentos. Su aspecto se parece al bocadillo de España. Pero en la cultura gastronómica de China no existe este tipo de comida. Con la entrada de la comida occidental, en chino se concibió un nombre para esta comida, parecida a la torta mexicana, 三明治(sándwich). Actualmente, el sándwich es más común en China que las tortas. En los últimos años ha aparecido en Taiwán otro nombre, 潜水堡 o 潜艇堡 porque su forma externa se parece mucho a un submarino; se le añade 堡 empleando el uso 汉堡 (hamburguesa, en inglés: hamburger), que también es un panecillo que se rellena con diversos alimentos.

Tanto 卷饼 como 馅饼 son comidas muy comunes en la vida de los chinos. Además, en comparación con 三明治, éstos parecen más elaborados en el contexto de la festividad de Navidad. Ambos traductores se alejan del significado original y eligen la Utilización de elementos existentes (卷饼, 馅饼) para crear un término nuevo (圣诞卷饼/圣诞节馅饼) para que los chinos acepten la palabra más fácilmente.

Sin embargo, precisamente es esta elección lo que complica el entendimiento de la receta. Porque entre los ingredientes se necesita teleras, no ingredientes para hacer 卷饼 o 馅饼. En mi opinión, no estará mal conservar en mayor medida el carácter de la gastronomía mexicana.

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
1 lata de sardinas	沙丁鱼 1 罐	一个沙丁鱼罐头	Traducción literal ⁴
½ chorizo	(1) 西班牙辣味香肠半根	半个灌肠	Profundización- Agregación de palabras/ Traducción literal
1 cebolla	洋葱 1 个	一个洋葱	Traducción literal
orégano	(2) 牛至叶粉	牛至	Profundización- Agregación de palabras/ Traducción literal
1 lata de chiles serranos	(3) 智利辣椒 1 罐	一个山辣椒罐头	E ⁵ / Traducción literal
10 teleras	(4) 硬面包卷 10 个	十个面包	Profundización- Agregación de palabras/ Traducción literal

Análisis:

Como es una novela tan original, de entregas mensuales, recetas, amores y remedios caseros, me parece que es sensato conservar su carácter y traducirlo según la costumbre china, como hace TL. TZ conserva el orden de la frase original en español, obteniendo un estilo expresivo poco habitual en las recetas chinas, además en vez de utilizar números árabes como es normal en las recetas chinas utiliza números chinos más cercanos al ámbito literario.

(1) Chorizo se puede traducir como 灌肠 o 香肠. TL: 西班牙辣味香肠, sobre la traducción literal de chorizo, el traductor TL añade dos características: sabor español y picante. Por eso, creo que TL utiliza la técnica Profundización y TZ la Igualación. Sin embargo, en mi opinión la parte 西班牙 de la versión de TL. No se traduce conforme al contexto.

Y el medidor de 灌肠 o 香肠 en chino no es 个 sino 根.

⁴ La traducción que no utiliza el procedimiento de la Optimización se clasifica simplemente como traducción literal en toda la tesina.

⁵ E (Error) significa que en el texto referente hay un problema de traducción.

- (2) TL añade 叶粉 por la descripción de la forma. Creo que es más concreto para la presentación de ingredientes de una receta. La técnica Profundización con una nueva palabra añadido en chino mejora su traducción, en comparación de TZ.
- (3) Según el diccionario de la Real Academia Española: Chile :1. m. Am. Cen. y Méx. Pimiento; Serrano: 2. adj. Pertenciente o relativo a las sierras o serranías, o a sus moradores. Chile serrano: 1. m. Méx. Variedad cuyo fruto es muy picante, pequeño, de color verde y se usa fresco. Por eso, sobre el entendimiento de chile serranos, veo que en la versión de TL existe un problema, y en la de TZ, se traduce literalmente.
- (4) En el DRAE, una telera es pan bazo grande y de forma ovalada que suelen comer los trabajadores. En otra página Web⁶ encontramos: El bolillo o pan francés es, también se llama telera, en México y El Salvador, un tipo de pan económico y bastante popular elaborado con harina de trigo, que no es considerado dulce. A veces, a la masa del bolillo se le da la forma de un pan en tres cuerpos, y comercialmente se le da el nombre de telera y en el norte de México se le llama pan francés. Como por afuera es dorado y crujiente, pero por dentro es blanco y suave, si se traduce como 硬面包卷, 卷 puede tener diferentes interpretaciones. Al mismo tiempo, 面包no parece muy concreto, si se utiliza como ingrediente de una receta, los dos causarían problemas. 硬 en la versión de TL se menciona una característica de la telera para solucionar este problema, que pertenece a la categoría de la Profundización.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: La cebolla tiene que (1)estar finamente picada. Les sugiero ponerse (2) <u>un pequeño trozo de cebolla</u> en la mollera con el fin de evitar el molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
---	-------------------------------

⁶ Wikipedia. URL: [http://es.wikipedia.org/wiki/Bolillo_\(pan\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Bolillo_(pan))

cortando.	
<p>TL: (1)把洋葱(2)细细切碎。为了避免切的时候流泪(那真烦人),我建议你在额头上抹一点洋葱(3)末。</p>	<p>(1) Igualación-Igualación en sentido (2) Profundización- Traducción de una palabra en varios términos (3) E</p>
<p>TZ: 洋葱必须(2)切的很碎。建议诸位在头顶上放一(3)小块儿洋葱,这样可以避免切洋葱时引起的讨厌的流泪现象。</p>	<p>(2) Traducción literal (3) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) La frase con la partícula 把(bǎ) es una construcción gramatical del idioma chino. Su hábil uso hace que la versión de TL sea más fluida. Se transforma un tipo de oración para adaptarse a la lengua meta. Este procedimiento pertenece a la técnica Igualación.</p> <p>(2) Y en la traducción de <i>finamente</i>, en el TL se crea una nueva locución formada por palabras repetidas (细细) para compensar lo perdido en belleza de forma y además transmitir el sentido básico (碎). Por eso, creo que es la técnica de la traducción de una palabra en varios términos. En cuanto a TZ, es simplemente una traducción literal.</p> <p>La traducción debe tener en consideración las costumbres y el estilo de la lengua meta respetando siempre el significado del original. Me parece que la estructura de la segunda oración de este párrafo de TL, oración subordinada + oración principal, satisface más el modo de pensar de los chinos, por el contrario, TZ es más fiel al texto original. Una traducción buena debe ser fiel a la original y a la vez fluida en la lengua meta. Pero cuando la forma de hablar varía mucho de una lengua a la otra, aunque debemos ser fieles al significado del original, adecuarnos al estilo de la lengua meta es más importante. Entonces se transforma el orden de la oración mediante la técnica de la Igualación.</p> <p>Sin embargo, aunque la estructura de TL es mejor, su traducción se puede mejorar. Su uso de paréntesis podría evitarse. Mi propuesta puede ser una posibilidad para que la oración sea más</p>	

sencilla: 为了避免切洋葱时引起的讨厌的流泪现象，建议诸位在头顶上放一块儿洋葱。

(3) 末:En el Nuevo Diccionario Español-Chino, dice: trozo m. 块，段

<p>TO: De preferencia las teleras deben (1)ser horneadas en casa. Pero si no se puede, lo más conveniente es encargar en la panadería unas teleras pequeñas, pues las grandes no funcionan adecuadamente para (2)<u>esta receta</u>. Después de (3)rellenarlas se meten diez minutos al horno y (4)se sirven calientes. Lo ideal es dejarlas al sereno toda una noche envueltas en una tela, para que el pan se impregne con la grasa del chorizo.</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
<p>TL: 最好用自己(1)家里做的面包卷。虽然面包房也出售面包卷，但总是太大了，不合用；做(2)<u>这道点心</u>应该用小一点的面包卷。(3)填好馅子后在炉子上烤十分钟。(4)趁热端上桌。如果想要圣诞卷饼的味道更加好，可以把卷饼包在一块干净的布里，留过夜，这样香肠的油香就充分吸收到面包卷里去了。</p>	<p>(1) Simplificación- Generalización (2) E (3) Simplificación- Generalización (4) Profundización- Particularización</p>
<p>TZ: 为了适合自己的口味，面包应该(1)在家里的炉子里烤。如果家里不能烤，那就</p>	<p>(1) Traducción literal</p>

<p>最好去面包房订一些小面包，因为大面包不适合用来做(2)<u>这种食物</u>。面包里(3)加上馅后，放进烤炉里烤十分钟，(4)趁热吃。最理想的是用一块布把夹馅面包包起来，在夜露中放一通宵，让面包浸透灌肠的油脂。</p>	<p>(2) Simplificación- Generalización (3) Traducción literal (4) Traducción literal</p>
<p>Observaciones:</p> <p>(1) La Real Académica Española dice, hornear: 1. tr. Enhornar. Enhornar: 1. tr. Meter algo en el horno para asarlo o cocerlo. Igualmente en chino, las diferentes maneras de preparar la comida tienen sus correspondientes verbos. Por eso, para <i>telera</i>, el verbo adecuado para traducirlo es 烤 como en TZ tan fielmente se ha traducido. 做的 se puede expresar en español como <i>hecha</i>. Tanto en español como en chino, este termino tiene un campo muy amplio y generaliza el significado de hornear. Por eso es la Simplificación.</p> <p>(2) En primer lugar, en TL se ha traducido “receta” como 点心, pero esta expresión en chino significa postre no receta. Aunque el lector, pueda entender que es lo que se va a preparar, la traducción de receta por 点心 (postre) dificulta su comprensión. Además una torta de de Navidad no es un postre, sino una comida rápida. En segundo lugar, 食物 puede ser “cosa de comer; comestibles; alimentos” de acuerdo con el Nuevo Diccionario Chino- Español y tanto en chino como en español esta palabra tiene una esfera amplia. La traducción de TL es poco adecuada (por eso, aparece sin una técnica de traducción en la tabla), en cambio en TZ se usa la Simplificación.</p> <p>Además, cuando hay un problema en la traducción de un nombre, el medidor también puede cambiar. Si miramos, sin tener en cuenta el contexto, estas dos versiones: 这道点心 y 这种食物, se pueden aceptar. Pero cuando hablamos de un plato, el primer método es más correcto en chino.</p>	

- (3) La diferencia obvia entre las dos versiones es la comprensión de horno. El concepto de horno es ligeramente distinto en China, por eso este problema puede llegar a ser un elemento que afecte a la traducción, por ejemplo en la elección del verbo. Así que la mejor estructura sintáctica para la palabra horno es 放进烤炉里, más fiel al significado del texto original.
- (4) Según el Nuevo Diccionario Español- Chino, *servirse* se define como: (吃饭时)吃,喝; 自撇; 自斟. TZ es más literal que TL. Éste último añade información 端上桌, usando la técnica de la Profundización.

Continuará

Siguiente receta:

Pastel Chabela (de Boda)

Febrero:

1).a. Nombre de plato:

TO: Pastel Chabela	Técnicas de Traducción
TL: 结婚蛋糕	E + Igualación-Igualación en sentido
TZ: 恰维拉糕饼	Transliteración + E

Análisis:

Podemos separar el nombre de este plato en dos partes para analizar más en detalle sus dos traducciones. En primer lugar, el *pastel*, en el contexto de la novela, sabemos qué va a ser elaborado para la boda de Pedro y Rosaura. Además, en la película basada en la novela y de mismo nombre, también podemos confirmar su función y su forma. Por eso, me parece que TL es más apropiado. 糕饼, según el *Nuevo Diccionario Chino-Español*, también puede definirse como pastel, pero, esta acepción de pastel no concuerda con el contenido del texto. De este modo, no se obtiene una traducción sensible al contexto. No se puede utilizar cualquier técnica para la *optimización*.

En segundo lugar, el termino Chabela es un nombre propio. Sobre la traducción de este nombre, estoy de acuerdo con el procedimiento de traducción de TZ, la transliteración. Respetar las características del texto original para poder conservar su esencia; de esta forma en TZ se utilizan caracteres chinos que se parecen fonéticamente al término *Chabela*, adaptando este nombre propio al chino. Por lo tanto, la traducción de TZ es más adecuada que la de TL, que se exige de la traducción del nombre importante.

2).a. Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
175 gramos de azúcar granulada de primera	精制砂糖 175 克	一百七十五克优质砂糖	Traducción literal
300 gramos de harina de primera, tamizada tres veces	(1)软质面粉 300 克	三百克罗过三遍的一级面粉	Simplificación- Generalización / Traducción literal
17 huevos	鸡蛋 17 个	十七个鸡蛋	Traducción literal
Raspadura de un limón	(2)酸橙 1 只，碎皮待用	一只擦碎的柠檬	E + Profundización- Agregación de palabras / Igualación- Transformación de parte de la oración + E

Análisis:

(1) En TZ se traducen los ingredientes literalmente. Sin embargo, en TL el traductor fusiona dos características de la harina: *harina de primera* y *tamizada tres veces* en una expresión china: 软质面粉. Realmente la harina para pastel está hecha de trigo suave y es ideal para pasteles ligeros. En chino, con una única palabra 软质 incluyen ambas características de la harina: *de primera* y *tamizada tres veces*. Una posibilidad adecuada, sería generalizar la definición de la

harina usando la técnica de la Simplificación.

(2) 酸橙 y 柠檬 tienen sus respectivos nombres en latín *Citrus aurantium* Linn y *Citrus limon*;

por consiguiente, constituyen dos frutas diferentes. La traducción: 酸橙 no es razonable.

Raspadura de un limón, también puede decirse como *ralladura del limón*. El significado análogo sirve para mostrar la forma en la que se presenta el limón, en palabras del DRAE, “raspada: aquello que raspando se quita de la superficie; ralladura: lo que queda rallado”.

Por eso, se puede entender raspadura de un limón como los trozos que se desprenden de la superficie del limón al rasparla. La expresión 碎皮 del TL expresa precisamente esta idea.

Sin embargo 一只擦碎的柠檬 no sólo no especifica que lo utilizado es la piel del limón sino que también da entender que se utiliza el limón entero incluyendo su pulpa.

En TL se añade 待用 a la traducción ya que este término no tiene una referencia equivalente en el original. La locución añadida con esta palabra forma con la anterior una antítesis sencilla de 4 caracteres. La belleza de esta expresión en chino es muy elevada, por tanto el uso de la técnica de la Profundización es muy satisfactorio. Además, dentro del contexto de los ingredientes de una receta, esta expresión resulta muy natural y auténtica en chino. En cuanto al TZ, se cambia *raspada* por un adjetivo (擦碎的) mediante la técnica Igualación, lo que hace que la adaptación de esta frase sea más apropiada que una traducción literal.

3).a. Manera de hacerse:

<p>TO: En una <u>cacerola</u> se ponen cinco yemas de huevo, cuatro huevos enteros y el azúcar.</p> <p>Se baten hasta que la masa espesa y se le anexan dos huevos enteros más. Se sigue batiendo y cuando vuelve a espesar se le agregan dos huevos completos, repitiendo este paso hasta que se terminan de incorporar todos los huevos, de dos en dos.</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
---	-------------------------------

<p>TL: 在一只大碗中放入五个蛋黄、四个全蛋和糖。搅拌使之变稠，再加入两个全蛋；再搅拌，把剩下的鸡蛋每次两个打入碗里。</p>	<p>E E</p>
<p>TZ: 在一只带把浅口锅里打五个蛋黄、四个鸡蛋，放些砂糖，一起搅拌，直到粘稠为止。然后再打上两个鸡蛋，继续搅拌，变得粘稠后再打上两个鸡蛋，接着搅拌，直到两个两个地把所有的鸡蛋都打进去。</p>	<p>Traducción literal Traducción Creativa- Compensar lo perdido con lo creativo</p>
<p>Análisis:</p> <p>大碗: Según el DRAE, “cacerola: f. Vasija de metal, de forma cilíndrica, con asas o mango, que sirve para cocer y guisar en ella”. Por el contrario, la traducción de TL 大碗, cuyo significado es “tazón grande” no es apropiada y revela una problema en el entendimiento del término original.</p> <p>Concentrémonos ahora en las expresiones diferentes de este párrafo, en las dos traducciones al chino. En TO hay 3 oraciones independientes. En TL el traductor cree que la segunda y la tercera oración están en un mismo plano, por eso las convierte en dos oraciones yuxtapuestas unidas mediante punto y coma en una oración con un significado más amplio. Además, se simplifica la segunda oración, traduciendo sólo su idea general. Por consiguiente este párrafo resulta más sencillo en chino que en la lengua original, perdiendo parte de su contenido. En TZ, aunque cambie la estructura del párrafo en la mitad de la segunda oración, todas las transformaciones del texto se han llevado a cabo para mantener el contexto y expresar en la lengua meta las características del original de forma natural, resultando una traducción muy acertada. Por lo tanto TZ llega a compensar lo perdido con lo creado, sin embargo, TL no.</p>	

<p>TO:(1)<u>Cuando se</u> baten los dos últimos huevos,</p> <p>(2)se incorpora la ralladura del limón;</p> <p>una vez ha espesado bastante la masa, se deja de batir y se le pone la harina tamizada, (3)mezclándola poco a poco con una espátula de madera, hasta incorporarla toda. Por último se engrasa (4) <u>un molde</u> con mantequilla, se espolvorea con harina y se le vacía la pasta. Se cuece en horno por treinta minutos.</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
<p>TL: (1)最后两个蛋打好之后，(2)把磨碎的柠檬皮打进去，混合物变稠之后，(3)把筛过的面粉一点一点地加进去，同时用木头调羹搅拌直至完全调匀。最后，把黄油涂在(4)<u>平底锅</u>上，加点干面粉，再把蛋糕糊倒进去，烤三十分钟。</p>	<p>(1) E</p> <p>(2) Igualación- Igualación en sentido + E</p> <p>(3) Traducción literal</p> <p>(4) E</p>
<p>TZ: (1)<u>当搅拌最后两个鸡蛋的蛋糊时</u>，(2)把磨碎的柠檬放进去；当蛋糊搅得相当浓时，停止搅拌，(3)把罗过面粉往里洒，用一把木刮铲慢慢地搅拌，直到把面粉全搅进去。最后，将一个(4)<u>模子</u>刷上黄油，再撒上面粉，把鸡蛋糊倒进去，放进烤炉烤三十分钟。</p>	<p>(1) Traducción literal</p> <p>(2) E + Igualación- Igualación en sentido</p> <p>(3) Igualación- Igualación en sentido</p> <p>(4) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p>	

- (1) 之后: Según el DRAE, “Cuando: 1. conj. t. En el tiempo, en el punto, en la ocasión en que”.
Su traducción: 之后 significaría *después* en español.
- (2) En primer lugar, aparece un problema de comprensión en la frase “la ralladura del limón”.
Como ya se ha mencionado, ralladura es lo que queda rallado. Además, en base al uso homólogo de raspadura, lo que se va a utilizar la piel del limón rallada. Por eso, TL es más minucioso con él .
Cabe destacar además, que ambos textos transforman una oración impersonal en español en una construcción con la partícula 把 en chino, usando la técnica de la Igualación. Lo diferencia radica en la traducción del verbo incorporarse, parece que en chino la traducción adecuada de este termino es 放进去. El uso de 打进去, parece que se refiriera, incorrectamente, al sustantivo anterior, *los huevos*.
- (3) La expresión *mezclándola poco a poco* del texto original se traduciría literalmente en chino como se ha hecho en TL: 一点一点地加进去. Sin embargo, en TZ el traductor se aleja de la traducción literal y transforma en sus palabras chinas: 往里洒. 往里 comunica la dirección de este verbo *mezclar* y 洒 (rociar) tanto contiene la función del adverbio *poco a poco* como el efecto del verbo.
- (4) 平底锅: Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, el molde se define como “型, 砂型, 模型模子”. Por eso TZ es correcto.

1).b. Nombre:

TO: el relleno	Técnicas de Traducción
TL: 蛋糕的夹心	Profundización- Concreción
TZ: 填充料	Traducción literal
Análisis: En TZ se recoge precisamente la definición de “relleno” del <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i> ,	

por tanto se traduce literalmente. Sin embargo en TL el traductor concreta el significado 填充料 a 蛋糕的夹心 en función del contexto; parece que utiliza la Profundización para mejorar su traducción con la ayuda a la comprensión de toda la receta.

2).b. Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
150 gramos de pasta de chabacano	杏糊一百五十克	一百五十克山杏酱	Igualación- Igualación en sentido/ E
150 gramos de azúcar granulada	砂糖一百五十克	一百五十克砂糖	Traducción literal

Análisis:

Las recetas del relleno y del fondant no se presentan al principio de este capítulo sino en el transcurso de la historia de la novela. Por consiguiente, me parece acertado tratar de maneras distintas la traducción de estas dos recetas. Teniendo en cuenta su diferencia, tanto en TL como en TZ se traducen los números árabes del original a los numerales chinos para adecuarlos más al estilo de la literatura china.

Siguiendo este procedimiento, podemos saber que lo que se prepara para servirse como relleno para el pastel de la boda es la mermelada. Por eso, la comida que prepara en esta receta es 杏酱.

Sin embargo, en TZ se traduce *pasta de chabacano* a 杏酱 en la sección de los ingredientes, lo que podría causar confusión entre el ingrediente y la comida final. Me parece que TL es más claro y preciso, aunque en chino ambos 糊 y 酱 pueden expresar la forma de la pasta.

3).b. Manera de hacerse:

TO: Se ponen los chabacanos al fuego (1) <u>con muy poca agua</u> , se dejan hervir y se pasan	Técnicas de traducción
--	------------------------

<p>por un (3)<u>cedazo o tamiz</u>; si no se tiene, se puede usar una vulgar (4) <u>coladera</u>. Se pone esta pasta en una <u>cacerola</u>, se le agrega el azúcar y se pone al fuego sin dejar de moverla hasta que toma punto de mermelada. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco antes de (5)ponerla en la parte de en medio del pastel, que por supuesto se ha partido con anterioridad.</p>	
<p>TL: 杏糊掺(1)水后加热至沸腾，然后用(3)面粉筛或马尾筛过滤。如果手头没有这两种筛子，也可用别的(4)粗筛代替。再把过滤完的杏糊放在一个平底的锅里，加糖，并边加热边搅拌，直至杏子酱成形。撤去炉火，让果酱稍微冷却一下，然后(5)涂在已经切开分层的蛋糕的中层。</p>	<p>(1) E (3) Igualación- Igualación en forma (4) Profundización- Particularización (5) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 把山杏放在锅里，加(1)少量水，放在火上煮，(2)使之成糊状，然后用(3)细筛或细罗过滤；如果没有这些用具，可以用普通的(4)过滤器。把罗下来的山杏糊倒在一口带把的浅口锅里，加上砂糖，放在火上煮，同时不停地搅动，一直熬到像果酱那样稠。从火上端下来，冷却一会</p>	<p>(1) Traducción literal (2) Traducción Creativa- Añadir más información que el original y buscar expresiones (3) Igualación- Igualación en el sentido (4) Traducción literal (5) Traducción literal</p>

<p>儿，(5)把它填在糕饼中间，当然，糕饼事先要切开。</p>	
<p>Análisis:</p> <p>(1) En TL no se menciona la expresión <i>muy poca agua</i> del original y no se llega a transmitir toda la idea original. No se respeta el contenido del original.</p> <p>(2) En TZ se añade 使之成糊状 en la misma oración, este procedimiento deja la idea de la oración más completa y cohesiona la frase anterior con la siguiente; por lo tanto resulta más natural y fluida para un lector chino. De este modo, se optimiza su traducción con la técnica Añadir más información que el original y buscar expresiones, porque la información de la traducción transmite más que el original.</p> <p>(3) Tanto cedazo como tamiz son tipos de coladores. El término equivalente en inglés de tamiz es <i>hair sieve</i>, lo que nos demuestra que un tamiz es un colador más fino. En TL, también nos encontramos con dos sustantivos específicos de este utensilio de cocina; de esta forma, el traductor conserva la belleza formal y el sentido del original usando la técnica de la Igualación. Pero TZ no llega este nivel.</p> <p>(4) La coladera se traduce literalmente en chino como la versión de TZ 过滤器. Pero en TL se concreta esta palabra y se traduce 粗筛, atendiendo al contexto. Además la traducción no se aleja del original y se expresa el significado real en un término equivalente en chino. La técnica de la Profundización mejora el texto.</p> <p>(5) Comparando las dos traducciones se puede apreciar un problema general de la literatura de traducción, se trata de la influencia de la manera de hablar en la lengua original. TZ se parece más al estilo del original que TL, quien transforma el sentido de la última oración subordinada en una frase adjetiva china. Pese a ello, mantiene el contenido del texto y además lo expresa con la mejor manera posible en la lengua meta: utilizando la técnica de la Igualación.</p>	

1).c. Nombre:

TO: el fondant	Técnicas de Traducción
TL: 糖霜	Traducción literal
TZ: 软糖料	E + Profundización- Agregación de palabras
<p>Análisis:</p> <p>En el <i>Modern Comprehensive English-Chinese Dictionary</i> (现代英汉综合大辞典), “fondant: 一种软糖”. Además también se puede conocer el significado del término mediante el <i>Cambridge Advanced Learner's Dictionary</i> “a thick, soft, sweet food, made mainly of sugar and used to cover cakes, or a small soft sweet made mainly from sugar: fondant icing”. Y según el <i>Collins English Dictionary</i>, “a thick flavoured paste of sugar and water, used in sweets and icings”. Por lo tanto, teniendo en cuenta el contexto, la traducción de TL 糖霜 (icing) es apropiada. Sin embargo, se podría mejorar más con la técnica de la Optimización. Cuando el <i>fondant</i> se utiliza para preparar un pastel, en su traducción se le añade un carácter 料 (materia), de este modo se puede recalcar su función de ingrediente en la receta con la técnica de la Profundización. Así que, si utilizamos las dos traducciones obtenemos una buena posibilidad: 糖霜料.</p>	

2).c. Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
800 gramos de azúcar granulado	砂糖八百克	八百克砂糖	Traducción literal
60 gotas de limón y el agua suficiente para que remoje el azúcar	酸橙汁六十滴，另加足够溶解砂糖的水	浸泡砂糖用的六十滴柠檬汁和足量的水	E / E
<p>Análisis:</p> <p>Debido a una confusión en la frase <i>para que remoje el azúcar</i>, la traducción de TZ resulta rara y confusa, además no es fiel al original y el resultado en la lengua meta tampoco es adecuado.</p>			

3).c. Manera de hacerse:

<p>TO: (1)Se ponen en una cacerola, el azúcar y el agua al fuego sin dejar de moverla, hasta que empieza a hervir. Se cuele en otra cacerola y se vuelve a poner al fuego agregándole el limón (2)hasta que tome punto de bola floja, limpiando de vez en cuando los bordes de la cacerola con un lienzo húmedo para que la miel no se azucare; (3)cuando ha tomado el punto anteriormente indicado se vacía en otra (4) <u>cacerola húmeda</u>, se rocía por encima y se deja enfriar un poco.</p> <p>Después, con una espátula de madera, (5) <u>se bate</u> (6)hasta que empaniza.</p> <p>(8) Para aplicarlo, se le pone una cucharada de leche y se vuelve a poner al fuego para que (7) <u>se deslíe</u>, se pone después una gota de (9)<u>carmín</u> y (10) se cubre con él únicamente la parte superior del pastel.</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
<p>TL: (1)把糖和水放在一个平底锅里，加热并不停地搅拌，直至沸腾。加热后倒入另一个锅内，重新加热；加入橙汁，并煮</p> <p>(2)到液体变稠，同时不停地用湿布擦锅</p>	<p>(1) Traducción literal</p> <p>(2) Igualación-Igualación en sentido</p>

<p>子边缘，以防白糖结晶。(3)在糖、水、 酸橙汁混合物加热变稠后，将其倒入一 个(4)潮润的锅里，淋些水，然后稍加冷 却。 冷却后用木制调羹轻轻(5)拍打，(6)使其 成为霜状。 (8)再加一大汤匙牛奶，加热使它(7)变软， 然后加一滴(9)红色食用色素，(10)最后把 蛋糕的最上层撒上调好的糖霜。</p>	<p>(3) Profundización- Concreción (4) Traducción literal (5) E (6) Profundización- Particularización (7) E (8) Simplificación- Reducción de palabras (9) Simplificación- Generalización (10) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: (1)把盛着砂糖和水的浅口锅坐在火上 熬，一边熬一边不停地搅动，直到糖水 开始沸腾。把锅端下来，糖水过滤到另 一个浅口锅里，再坐到火上，加上柠檬 汁熬(2)到像撒了气的球一样。熬的过程 中要不时地用湿抹布擦一擦锅边儿，免 得糖浆结晶。(3)当熬到上面说的程度后， 把糖浆倒在(4)另一个锅里，在上面洒些 水，冷却一会儿。 然后，用一把小木铲(5)搅拌，(6)直到它 能滚上面包屑。 (8)为了做到这一点，在上面洒上一匙牛 奶，再放到火上熬，让它(7)滗出渣滓，</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido (2) Igualación- Igualación en forma (3) Traducción literal (4) E (5) Traducción literal (6) Traducción literal (8) E (7) Igualación- Igualación en sentido (9) Traducción literal</p>

<p>然后滴上一滴⁽⁹⁾洋红, ⁽¹⁰⁾只用它盖住糕 饼的上部。</p>	<p>⁽¹⁰⁾ Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) En la traducción al chino de la frase “se ponen (...) al fuego” aparecen diferentes verbos que corresponden a distintos sujetos. En este contexto, el uso del carácter 熬, como TZ ha traducido, es más típico en la nomenclatura culinaria china. Así esta acción se traduce con un único carácter y la utilización de la técnica de la Igualación convierte su traducción más natural en la lengua meta.</p> <p>(2) En mi opinión, vale la pena mencionar las diferencias de estas dos traducciones; ya que constituye un buen ejemplo de que a veces conservar la forma original en la lengua meta causa un efecto similar al de la Optimización. El original tiene una belleza de forma y de sentido que no se debe perder; aunque se transmite el sentido, en la traducción de TL se pierde la viveza del español de esta frase. Por eso no se puede compensar lo perdido con lo creado.</p> <p>(3) Por lo contrario, en TL y mediante la técnica de la profundización supera en este caso la traducción literal de TZ. Ya que en TZ sólo se traduce el significado literal, el resultado no se expresa con suficiente claridad en chino. Sin embargo, podríamos pensar: ¿Por qué no existe este problema al leer el original? La respuesta parece tener relación con el hecho de que el idioma occidental es hypotaxis pero el chino es parataxis. Nos referimos a la forma de interrelacionar las frases, en español no hay problemas de comprensión si elidimos algunos conectores discursivos, pero al traducir al chino es necesario expresar el sentido exacto que se esconde en la estructura profunda del texto.</p> <p>(4) En el original, equivale a <i>otra cacerola húmeda</i>, pero en TZ se ha perdido el adjetivo en el proceso de traducción. Sin embargo, TL lo traduce adecuadamente.</p> <p>(5) Tal como aparece en el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, “batir” se define de manera adecuada y teniendo en cuenta el contexto de este texto como 搅拌, 调匀. Sin embargo la otra acepción de este verbo que recoge TL, no resulta coherente con el conjunto de la frase.</p>	

- (6) También en TL, se concreta la expresión *hasta que empaniza* con 成为霜状 usando la técnica de la profundización; de este modo, muy ingeniosamente se coordina la traducción del verbo con la del sustantivo de la cosa que se va a preparar: 糖. Por eso TL supera la traducción literal de TZ.
- (7) Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, desliar es “[酿酒] 漉出(葡萄酒汁)的渣滓” en chino. Por eso en TZ se utiliza acertadamente esta definición, relacionada con la industria vinícola, pero en TL se traduce incorrectamente.
- (8) En primer lugar, en TZ existe un error de comprensión: en español, *para aplicarlo* se puede explicar como *antes de aplicar esta fondant*. Pero 为了做到这一点(TZ) se traduce al español como: *para realizar/cumplir este punto*, alejándose de la versión original. Básicamente no es una traducción fiel e incumple este principio básico de la traducción literaria.
- En segundo lugar, en TL se elimina esta frase y no se expresa en su traducción al chino; además también se muestra la naturaleza de fuerte parataxis de la lengua meta con un único carácter, 再, que ayuda a mantener lógica y coherencia entre los párrafos. De este modo, su traducción carece de problemas y llega a ser una resultado óptimo de la técnica de la simplificación.
- (9) Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, el carmín se define como 洋红. Por otro lado, el DRAE recoge que el carmín es “una materia de color rojo encendido”. Por lo tanto, en TL se generaliza este termino con el uso de la técnica de la simplificación. Sin embargo el uso de un término más concreto facilitaría la comprensión del lector.
- (10) En este caso, se pone de manifiesto en otra ocasión que la traducción de TZ, sigue en mayor medida el estilo de la lengua original. Su procedimiento de traducir literalmente el texto hace que resulte “forzado” en la lengua meta. Al contrario, en TL el traductor reconoce que la forma del original difiere de la lengua meta y elige la manera más apropiada para recoger el sentido original mediante el uso de la técnica de la igualación. Además, me gustaría destacar que el uso del verbo 撒 (esparcir) en la versión de TZ, en lugar del original “cubrir” es una solución

muy acertada y natural en chino que además especifica más la acción realizada.

Continuará...

Siguiente receta:

Codornices en pétalos de rosas

Marzo

1). Nombre de plato:

TO: Codornices en pétalos de rosas	Técnicas de Traducción
TL: 鹤鹑玫瑰	E
TZ: 玫瑰花瓣鹤鹑	Igualación- Igualación en forma
<p>Análisis:</p> <p>En el original lo que modifica al nombre (<i>codornices</i>) es <i>pétalos de rosas</i>, por eso, deja claro que el principal elemento de este plato son las codornices y lo que lo condimenta son los pétalos de rosas. Hecho que se corrobora al leer el conjunto de la receta. En TL, además de omitir el tipo de pétalos que se utilizan (de rosas), la colocación de los dos ingredientes de este plato: <i>codornices</i> y <i>rosas</i> muestran una importancia de los ingredientes contraria a la expresada en el original. En cierto grado, se podría decir que este problema nace de un error de comprensión del traductor. En TZ se opta por una traducción igual a la forma original y se transmite suficientemente el sentido de los originales.</p>	

TO	TL	TZ	Las técnicas de Traducción
12 rosas, de preferencia rojas	(1)玫瑰 12 朵 , 红色尤佳	十二朵玫瑰 ,最 好是红色的	Igualación- Igualación en sentido / Igualación- Igualación en forma
12 castañas	栗子 12 颗	十二颗栗子	Traducción literal

2 cucharadas de mantequilla	黄油 2 茶匙	两匙黄油	Traducción literal
2 cucharadas de fécula de maíz	玉米淀粉 2 茶匙	两匙玉米淀粉	Traducción literal
2 gotas de esencia de rosas	玫瑰油 2 滴	两滴玫瑰精	Traducción literal
2 cucharadas de anís	(2) 茴香 2 汤匙	两匙茴香油	E / Igualación-Igualación en sentido
2 cucharadas de miel	蜂蜜 2 汤匙	两匙蜂蜜	Traducción literal
2 ajos	大蒜 2 瓣	两瓣大蒜	Traducción literal
6 codornices	鹌鹑 6 只	六只鹌鹑	Traducción literal
1 pithaya	(3) 仙影拳 1 个	一片仙人掌	E / E

Análisis:

- (1) Del estudio de las diferentes traducciones de TL y TZ respectivamente, se podría concluir que el grado de conocimiento y manejo de la lengua materna de un traductor influye mucho en el éxito o fracaso de su traducción. En TL se traduce esta expresión como 红色尤佳. Dentro de esta frase, 尤 se puede definir en español como *especialmente, particularmente o sobresalientemente*; y 佳 se traduce como *bueno, excelente o bello*. Sólo con dos caracteres generales puede resumirse todo el contenido del original, sin embargo, en TZ se utiliza una expresión explicativa más larga para resolver este problema de traducción. Además, 红色尤佳 (TL) cumple de manera sencilla la función de antítesis con 玫瑰 12 朵. Lo que hace que esta expresión resulte tan concisa y exacta como cualquier otro ingrediente de la receta.
- (2) Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, anís se define como “茴芹 o 茴芹油”. 茴芹 es sinónimo de 茴香. Por eso, las traducciones de los dos textos son correctas en el nivel semántico de las palabras. Sin embargo, en la traducción literaria, las palabras no aparecen aisladas y resulta necesario ser coherente con el conjunto del texto. En la frase original 2

cucharadas de anís se pone de manifiesto que el estado del anís es líquido.

(3) Pithaya, pitaya o pitahaya, es una planta de la familia de las Cactáceas, trepadora y de flores encarnadas o blancas según sus variedades. Algunas dan fruto comestible. En México y de acuerdo con el DRAE, esta palabra también denomina el fruto comestible de esta planta. Pero este fruto también tiene otro nombre: fruta de dragón, que es más fácil de traducir al chino: 火龙果. Como pithaya denomina a la planta(仙人掌、仙掌拳) y a la vez a su fruto(火龙果); según la información de diferentes páginas Web⁷. El uso del término que denomina únicamente al fruto puede facilitar la comprensión de esta receta, ya que en realidad lo que se utiliza es la fruta no la planta. Por esta razón creo que ambos textos no son adecuados.

Además en función de la forma de la frutas de 仙人掌、仙掌拳 y 火龙果, 片 es el medidor que se utilizaría con la pitahaya en rebanadas o de apariencia rebanada; y 个 para la pitahaya de apariencia redonda (仙掌拳) o para su fruta (火龙果).

1) Manera de hacerse:

<p>TO: Se desprenden con mucho cuidado los pétalos de las rosas, procurando no pincharse los dedos, pues aparte de que es muy doloroso (el piquete), los pétalos pueden quedar impregnados de sangre y esto, aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas, por demás peligrosas.</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
<p>TL: 非常小心地把玫瑰花瓣掰下来，不要刺破手指，因为这不仅很痛，而且花瓣还</p>	<p>E</p>

⁷ La Cocina Plural “Codornices en Salsa de Pétalos de Rosas” <http://entrecolycollechuga.blogspot.com/2007/04/codornices-en-salsa-de-petalos-de-rosa.html> [Consultado el 4 de abril de 2009]

<p>会把血吸进去，这样会改变菜的味道， 甚至还会发生危险的化学反应。</p>	
<p>TZ: 必须非常小心地把玫瑰花瓣掰下来，千万别扎着手，因为不但扎伤很疼，而且花瓣会沾满血。如果这样，那就不仅会改变菜的味道，还可能引起危险的化学反应。</p>	<p>Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>Según el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, <i>impregnar</i> se define como “使浸满，使充满”. Sin embargo, en TL se usa 吸, que en español se traduce como <i>absorber</i>. Por tanto, existe una gran diferencia entre el original y su traducción. El traductor cambia el sentido del texto y vampiriza a los pétalos, que absorben por sí solos sangre humana. Creo que este grado de cambio entre el original y la traducción supera el nivel aceptable en la traducción literaria. La mayor premisa de una traducción es la fidelidad en su significado. Sin ésta, un traductor trabaja sin respetar el texto y el resultado no es una traducción literaria sino una obra nueva.</p>	

<p>TO: (1)desplumar las aves en seco, sacarles las vísceras y (2)ponerlas a freír.</p> <p>Después de (3)<u>desplumadas y vaciadas</u> las codornices, se les recogen y atan las patas, para que conserven (4) <u>una posición graciosa</u> mientras se ponen a dorar en la mantequilla, espolvoreadas con pimienta y sal al gusto.</p> <p>Es importante que se desplume a las</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
---	-------------------------------

<p>codornices en seco, pues el sumergirlas en agua hirviendo altera el sabor de la carne.</p>	
<p>TL: (1)把鹌鹑毛拔掉，取出内脏，收拾干净</p> <p>(2)准备油炸。</p> <p>把鹌鹑毛(3)拔净褪光之后，把它们的腿捆在一起，这样抹上黄油，撒上盐和胡椒调味后还能保持(4)好看的形状。</p> <p>鹌鹑毛必须干拔，因为用沸水烫会影响味道。</p>	<p>(1) E</p> <p>(2) E</p> <p>(3) E</p> <p>(4) Traducción literal</p>
<p>TZ: (1)不用水烫而干拔鹌鹑毛，掏鹌鹑内脏，把鹌鹑(2)放在锅里煮。</p> <p>把鹌鹑的(3)羽毛拔完、内脏掏净后，把它们收拾起来，把腿绑住，在涂黄油、按着口味撒辣椒粉和盐的时候，让它们保持一种(4)可笑的姿势。</p> <p>干拔鹌鹑的羽毛是很重要的，因为它们扔在沸水里烫，会改变肉的味道。</p>	<p>(1) Profundización- Particularización</p> <p>(2) Igualación-Igualación en sentido + Profundización- Concreción</p> <p>(3) Igualación-Igualación en sentido</p> <p>(4) E</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) La expresión <i>en seco</i> del texto original no resulta tan sencilla, ya que encontrar una expresión acuñada en diccionarios bilingües, como el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, es casi imposible. Parece ser este el motivo por el que en TL, se suprime esta frase y no se traduce. Aunque a veces elidir algunas informaciones es la única solución inteligente para algunos problemas de traducción no es un solución al cien por cien fiel al texto. En TZ se explica la expresión <i>en seco</i> con una explicación en chino: 不用水而干拔 que aclara más la</p>	

comprensión del texto a través del uso de la técnica de la profundización.

- (2) En el texto original, aparece la expresión *ponerlas a freír*. En TL nos encontramos una traducción literal con el uso de 油炸 (freír). Si no seguimos leyendo el resto de la receta y sólo tenemos en cuenta la definición aislada del término, 油炸 no es incorrecto en absoluto. Pero, aunque la autora usa freír en el original, no nos encontramos en la narración posterior las acciones correspondientes, sino lo que entendemos es precisamente como se ha traducido en TZ, ponerlas a hervir. Además, en TZ, se utiliza 锅里 para profundizar más en el contenido del original. De este modo, TZ resulta más completo en chino.
- (3) Los dos participios con función de adjetivo, *desplumadas* y *vaciadas* que modifican al nombre *codornices* presentan en si mismos el efecto de sus respectivos verbos. En función del contexto anterior de la narración, *vaciadas* hace referencia a las barrigas vacías de las codornices. Pero en TL se omite este sentido.
- (4) Según dos diccionarios de gran prestigio: el DRAE y el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, *gracioso* tiene dos definiciones: 好看的 y 可笑的, como se ha traducido en TL y TZ respectivamente. Pero como sabemos que este plato hace a todos pensar en una historia de amor verdadero, es más normal que la cualidad que quiera expresarse sea la de buen aspecto que no la de algo chistoso. En TZ se transmite incorrectamente el sentido de esta palabra a los lectores chinos.

TO: (1) **Ya que se tienen los pétalos deshojados,** se muelen en el molcajete junto con el anís. Por separado, las castañas se ponen a dorar en (2) el comal, se descascaran y se cuecen en agua. Después, se hacen puré. Los ajos se pican finamente y (3)se doran en la mantequilla;

Técnicas de traducción

<p>(4) cuando están acitronados, se les agregan el puré de castañas, la miel, <u>la pithaya molida</u>, los pétalos de rosa y sal al gusto. Para que espese un poco (5)<u>la salsa</u>, se le pueden añadir dos cucharaditas de fécula de maíz. Por último, se pasa por un tamiz y se le agregan sólo dos gotas de esencia de rosas, no más, pues se corre el peligro de que quede muy olorosa y pasada de sabor. En cuanto está sazonada (6)se retira del fuego. Las codornices sólo se sumergen durante diez minutos en (5)<u>esta salsa</u> para que se impregnen de sabor y se sacan.</p>	
<p>TL: (1)把花瓣掰下来之后，加入茴香一起研磨。另外在一个(2)盘子里烘烤栗子，去皮，在水中煮，然后做成酱。把大蒜剁碎并(3)抹上黄油；(4)等透明后加入栗子酱中，并加入蜂蜜，仙影拳和玫瑰花瓣以及盐进行调味。为使(5)<u>汁稠</u>一点，可加入两匙玉米粉。最后用细筛子过滤，并加入两滴玫瑰油，切忌多加，否则香味就太浓了。调味品一加好，(6)就把汁从火上移开。鹌鹑要在这(5)<u>汁</u>中浸泡十分钟，以使它们充分入</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido (2) E (3) E (4) E (5) Igualación- Igualación en sentido (6) Igualación- Igualación en forma</p>

<p>味，再拿出来。</p>	
<p>TZ: (1)先把玫瑰花瓣摘下来，再把它们和茴香一起在石臼里捣烂；然后把栗子在(2)饼铛上炒黄，将壳剥去，放在水里煮，再磨成泥状；把蒜头剁碎，用黄油(3)炸成黄色，(4)当炸成浓糖浆状后加入栗子泥、磨烂的仙人掌、蜂蜜、玫瑰花瓣和适量的盐；为了使(5)汤变得稠一点，可以加两匙玉米淀粉；最后，用细罗过滤再加上两滴玫瑰精，只加两滴，不可多加，不然的话，香味会太浓，味道会不正；味道一旦调好，(6)就把锅从火上撤下来。鹌鹑只需在这种(5)汤里浸泡十分钟，让它们进味。然后把鹌鹑捞出来。</p>	<p>(1) E (2) Traducción literal (3) Traducción literal (4) Igualación- Igualación en sentido (5) E (6) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Al principio de la receta, se explica que se han desprendido los pétalos. Por eso, TZ se aleja del original y no respeta el contexto lógico, repitiendo la instrucción de deshojar los pétalos de nuevo. En comparación con TZ, TL se ajusta más al sentido del original. Entre las dos versiones la parte más diferente es la expresión temporal, en TL: 之后 y en TZ: 先. Pero esta única expresión temporal sólo demuestra que las dos traducciones en chino tienen significados muy distintos. Al contrario de TZ, TL acierta en cohesionar narrativamente lo que antecede con lo que sigue como se sobrentiende en la narración en español.</p> <p>(2) En <i>el Nuevo Diccionario Español-Chino</i>: “comal m. Méx. 饼铛”.</p>	

- (3) En *el Nuevo Diccionario Español-Chino*: “dorar: (把食物)烤焦, 煎成黄色, 炸成黄色”.
- (4) Para poder traducir adecuadamente esta frase se necesita aclarar que el término *acitronar* en México, según confirma el DRAE, no existe, pero su nombre equivalente *acitrón* es el tallo de la biznaga mexicana, descortezado y confitado. Y en otro diccionario, el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, aparece: 一种蜜饯. Por eso, podemos suponer que *están acitronados* sería 炸成浓糖浆状 (dorarse hasta tener la forma del almíbar espeso) como se ha traducido satisfactoriamente en TZ. El traductor resuelve este problema por medio del estudio del significado del radical del verbo, por tanto, creo que nos encontramos ante una igualación en el sentido. Sin embargo, en TL la traducción no es adecuada.
- (5) La *salsa* se traduce de manera diferente en TL 汁 y en TZ 汤. El primer término es la definición de salsa. O también se podría traducir mejor como 调味汁. Porque si se le añade 调味 se parece más a la forma de un condimento. Pero el chino 汤 significa *sopa* en español. Evidentemente TZ (汤) no es adecuado.
- (6) No puede decirse que ambos textos sean incorrectos. Los dos traductores transmiten totalmente el sentido del original. Pero como se trata de una receta, dentro de la frase TZ: 把锅从火上撤下来, los términos 锅 y 撤 hace que su traducción sea más típica de la gastronomía china. En primer lugar, en el texto original no aparece ningún término que corresponda con cacerola (锅). Sin embargo, según el contexto, suponemos que para que el ajo se dore con la mantequilla es necesario utilizar un utensilio de cocina, por ejemplo, una cacerola. Si se le añade el carácter 锅 en su traducción al chino, su texto resulta más preciso y fluido. Creo que el traductor de TZ conoce a fondo, las diferencias estructurales entre el español y el chino y pone más atención al sentido. En comparación con 汁 (TL), la técnica de 深化 de TZ hace que la traducción resulte más apropiada. En segundo lugar, ambas expresiones 移开 y 撤下来 se traducen en castellano como *retirarse*. Pero la última

expresión se parece más a las recetas china.

<p>TO: Éstas se ponen en un platón, se les vacía (1) <u>la salsa</u> encima y se decoran con una rosa completa en el centro y pétalos a los lados, (2) o se pueden servir de una vez en un plato individual en lugar de utilizar el platón.</p>	<p>Técnicas de traducción</p>
<p>TL: 鹤鹑放在椭圆形的大浅盘中，用(1)玫瑰汁淋透，然后在盘子正中装饰一整朵鲜艳的玫瑰，再在盘子边上排列一些玫瑰花瓣；(2) 鹤鹑也可以分别装盘，不用大浅盘，而用一套小盘子。</p>	<p>(1) E (2) Profundización- Concreción</p>
<p>TZ: 把鹤鹑放在一个大盘子里，淋上(1) <u>调味汁</u>，中央放一整枝玫瑰，周围洒一些花瓣。(2) 或者可以用一个人用的盘子，而不用大盘子。</p>	<p>(1) Profundización- Particularización (2) E</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Los ingredientes de <i>la salsa</i> son el ajo dorado en mantequilla, el puré de castaña, la miel, la pithaya molida, los pétalos de rosa, un poco sal, dos cucharaditas de fécula de maíz y dos gotas de la esencia de rosas. Por eso, 玫瑰汁 (TL) no es exacto para traducir esta salsa. Literalmente en chino también se puede entender como zumo de rosas. 调味汁 (TZ) parece más neutro y más apropiado para una salsa con tantos ingredientes distintos.</p> <p>(2) La traducción literal de TZ parece ser causa de un error de comprensión. Se podría entender</p>	

que esta comida se sirve en un solo plato individual. La discrepancia entre el chino y el español resulta de utilizar directamente la estructura formal del español sin considerar la estructura profunda del texto en español. En cambio, en TL nos encontramos una buena traducción. Si se añade unas palabras en chino para concretar su significado, 分别 y 一套, se puede explicar el sentido real en castellano usando la técnica de la profundización.

Continuará...

Siguiente receta:

Mole de guajolote con almendra y ajonjolí

Abril

1). Nombre del plato:

TO: Mole de guajolote con almendra y ajonjolí	Técnicas de traducción
TL: 火鸡 鼯鼠	E
TZ: 巴旦杏仁芝麻辣烧火鸡	Igualación- Igualación en sentido

Análisis:

En TL la traducción: 火鸡 鼯鼠 es *guajolote* y *topo* en español, pero en TO no existe ninguna referencia al topo. Al mismo tiempo la omisión de otros ingredientes, como *almendra* y *ajonjolí*, y la expresión de forma de la preparación, mole, demuestra que TL tiene muchos problemas de traducción en comparación con la traducción más literal de TZ.

Sin embargo, difiero de la traducción de la palabra *almendra* que aparece en TZ. Almendra, en inglés es *almond*, término que se subdivide a su vez en muchos tipos según su sabor: *sweet almond*, *bitter almond* según el gusto. Además, existe el término *Jordan almond* (巴旦杏仁), aunque en muchos diccionarios, almendra o almond también aparece como *Jordan almond*, creo que 杏仁 es más general y neutro, por tanto más apropiado como ingrediente de una receta. Del mismo modo también se parecerá más a la traducción china del ajonjolí. Por lo que 杏仁芝麻辣

烧火鸡 resulta más sencillo para los lectores.

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
¼ de chile mulato	(1)深色辣椒四分之一 个	四分之一一个深色辣椒	Igualación- Igualación en sentido
3 chiles pasilla	(2)红辣椒干 3 个	三个黑皮干辣椒	E / Igualación- Igualación en sentido
3 chiles anchos	(3)宽辣椒 3 个	三个大辣椒	Traducción literal / Igualación- Igualación en sentido
Un puño de almendras	杏仁 1 把	一把巴旦杏仁	Traducción literal
Un puño de ajonjolí	芝麻 1 把	一把芝麻	Traducción literal
Caldo de guajolote	火鸡原汤	火鸡汤	Traducción literal
Un bizcocho (1/3 de concha)	(4)硬面包卷一个 (三 分之一海螺面包)	一块儿饼干	E / E
Cacahuates	(5)	花生	E / Traducción literal
½ cebolla	洋葱半个	二分之一一个洋葱	Traducción literal
Vino	葡萄酒	葡萄酒	Traducción literal
2 tablillas de chocolate	(6)巧克力二块	两小条巧克力	Traducción literal / E
anís	(7)大茴	茴香	Traducción literal
manteca	(8)猪油	黄油	Igualación- Igualación en sentido / E

clavo	(9)丁香	干石竹花苞 (香料)	/E
canela	(10)肉桂	桂皮	E /
pimienta	胡椒	胡椒	Traducción literal
azúcar	糖	砂糖	Traducción literal
semilla de los chiles	辣椒籽	辣椒籽	Traducción literal
5 dientes de ajo	大蒜 5 瓣	五瓣大蒜	Traducción literal

Análisis:

- (1) Sobre el tratamiento de las fracciones, en TL se cambia continuamente el procedimiento de traducción de los ingredientes, utilizando el estilo de la literatura china como se hace en TZ. Sin embargo es mejor y más coherente si se utiliza siempre la misma manera.
- (2) Los *Chiles pasilla* también son conocidos como *chiles negros* o *pasillas negros*. Es un tipo de chile seco con la piel oscura y arrugada.⁸ En México, país famoso por el chile, se usa mucho en la elaboración de salsas y moles. En TL, 红辣椒干 corresponde al chile rojo y seco en español. Por eso, no es correcto. Con 黑皮干辣椒, una traducción explicativa, se expresa precisa y claramente las dos características principales de este tipo de chile, que es negro y seco. Por ello, en TZ se concretan sus peculiaridades para encontrar un equivalente a este ingrediente en chino, mediante la técnica de la igualación.
- (3) Los *Chiles ancho* son una variedad cuyo fruto es grande, rojo oscuro, y se usa seco, según el DRAE. Por consiguiente, traducir este tipo de chile resulta interesante y un poco complicado. En su propio nombre, se muestra su característica más significativa, su anchura. Además según el significado del diccionario, se puede utilizar otro adjetivo para describirlo, grande. De manera que las dos versiones son, teóricamente, correctas en chino. Sin embargo, en mi vida cotidiana, he oído más 大辣椒 en lugar de 宽辣椒. Si intentamos buscar la mejor traducción la de TZ resulta la mejor traducción ya que encuentra un equivalente utilizado en la lengua

⁸ “Chile Pasilla” URL: http://es.wikipedia.org/wiki/Chile_pasilla

china.

- (4) En México, el bizcocho se refiere a un pequeño pan dulce que se puede comprar en cualquier panadería y se podría comparar con los rollos de canela. Hay todo tipo de Bizcochos, algunos se llaman conchas, cuernos, etc. Por eso en TZ 饼干 (biscuit) no es una definición coherente con el contexto. En cuanto al TL, 面包卷 y 海螺面包 son traducciones correctas, sin embargo, la característica dura que se expresa no concuerda con el original. Por tanto, ambos textos tienen pequeños problemas en la traducción.
- (5) En TL se omite la traducción de cacahuates del original, lo que resulta un grave error.
- (6) En TO se dice “2 tablillas de chocolate”, depende de la definición de tablilla, el medidor apropiado sería 块. Pero también existe la posibilidad de usar 条 en chino si es de forma muy alargada.
- (7) 大茴 o sea 大茴香, es igual a 茴香 que significa en español anís, científicamente se le conoce como Pimpinella anisum.. Por eso, ambos textos son traducciones diferentes y correctas de un mismo ingrediente.
- (8) La manteca auténtica es de grasa de cerdo, pero hay muchas mantecas que le añaden todo tipo de grasas, tanto de otros animales como de vegetales. En algunos países manteca es la grasa de cerdo (tejido adiposo derretido). En otros países es la grasa butírométrica obtenida de la leche de vaca, también conocida como mantequilla. En México la grasa de cerdo se usa ampliamente en la gastronomía. Por eso TL es más apropiado.
- (9) Por medio del DRAE, se podría definir el clavo como “un capullo seco de la flor del clavel”. Este condimento tiene forma de clavo pequeño, con una cabeza redonda formada por los pétalos y rodeada de cuatro puntas, que son las divisiones del cáliz, de color pardo oscuro, de olor muy aromático y agradable, y sabor acre y picante. Es medicinal y se usa como especie en diferentes platos. Además, el clavo de olor también se refiere al capullo seco de la flor del

⁹ 杨程英 (2004), 《肉桂与桂皮的比较鉴别》. 《时珍国医国药》2004 年 03 期

calvero, que tiene el nombre latino: *Syzygium aromaticum* y el nombre chino: 丁香. Por lo tanto, el clavo o el clavo de olor se define en chino como: 干燥的丁香花蕾 pero se le conoce simplemente como 丁香 cuando se usa especia. Por eso, TL es más apropiado. Por el contrario, aunque 干石竹花苞 (香料) de TZ es la definición china de esta especia que aparece en el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, podemos asegurar que 石竹 y 丁香 son plantas diferentes si nos fijamos en el nombre latino de 石竹: *Dianthus chinensis*, que no es igual al del claverero. Como en TZ se confía totalmente en la definición del diccionario y no se comprueba esta definición, se cae en una traducción poco satisfactoria.

(10) Es muy fácil confundirse entre 肉桂 y 桂皮 en chino, incluso muchos chinos creen que estos dos términos son sinónimos absolutos. Realmente, 肉桂 es la corteza del *Cinnamomum cassia* Presl y 桂皮 es la del *Cinnamomum burmannii* (Nees) Blume.⁹ Aunque estas dos plantas pertenecen a una misma familia, nos son iguales. La similitud de ambas plantas podría ser por tanto la causa que explica el malentendido de la gente. Ambas plantas pueden usarse como medicina o como especia. Con algunas excepciones podríamos resumir que 肉桂 se usa como medicina y 桂皮 como especia principalmente. Por eso, la canela se traduce más adecuadamente por 桂皮 en TZ.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: Después de dos días de matado el guajolote, se limpia y se pone a (1) <u>cocer</u> con sal. La carne de los guajolotes es sabrosa y aun exquisita si se ha cebado cuidadosamente. (2) Esto se logra teniendo a las aves en corrales limpios,</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
--	-------------------------------

<p>con (3)<u>grano</u> y agua en abundancia.</p> <p>Quince días antes de matar a los guajolotes, se les empieza a alimentar con nueces pequeñas. Comenzando el primer día con una, al siguiente se les echan en el pico dos y así sucesivamente se les va aumentando la ración, hasta la víspera de matarse, sin importar (3)<u>el maíz</u> que coman voluntariamente en ese tiempo.</p>	
<p>TL: 在火鸡宰杀两天后，把它洗净并加盐(1)<u>煮</u>。如果火鸡催肥得法的话，肉可以变得很美味，甚至很精致。(2)要做到这一点，可以把火鸡关在干净的鸡棚里并喂以大量的(3)<u>谷子</u>和水。</p> <p>在宰杀火鸡前十五天，开始给它喂小胡桃。第一天喂一颗，第二天喂两颗，每天不断增加小胡桃的数量，直到宰杀的前夜。这期间每天的(3)<u>谷子</u>任它吃饱。</p>	<p>(1) Traducción literal</p> <p>(2) Traducción literal</p> <p>(3) Igualación- Igualación en sentido + Simplificación- Generalización</p>
<p>TZ: 火鸡宰杀两天后，洗净，加盐(1)<u>炖</u>。</p> <p>火鸡肉质可口；如果把火鸡细心养肥，味道会更美。把火鸡放在干净的鸡栏里，喂以大量的(3)<u>粮食</u>和水，(2)就能把火鸡养肥。</p>	<p>(1) Profundización- Particularización</p> <p>(2) Profundización- Concreción</p> <p>(3) Simplificación- Generalización +</p>

<p>宰杀火鸡十五天前，开始喂小核桃。第一天喂一个核桃，第二天喂两个，这样每天加一个，直到宰杀的前夕。在这段时间里它们想吃多少⁽³⁾玉米都没关系。</p>	<p>Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) En chino el verbo <i>cocer</i> se puede definir como: 煮, 炖, 熬. Entre ellos, no existe gran diferencia y generalmente se definen como hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor. Pero en la gastronomía china, 炖 tiene el matiz de someter algo a la acción del fuego lento en un líquido para que este coja el gusto de lo que se está cocinando; 熬 es hacer hervir a fuego lento durante un largo tiempo. En TO no se expresa específicamente detalles sobre como se cuece este alimento. Por eso, creo que la traducción literal de TL parece más fiel, pero la versión de TZ, que utiliza la técnica de la profundización, también es posible.</p> <p>(2) El pronombre <i>esto</i> hace referencia a lo explicado anteriormente “se ha cebado ruidosamente” en el original. Es muy difícil, traducir literalmente en chino este pronombre dadas la clara estructura gramática y el riguroso pensamiento lógico del español, que difiere considerablemente de la estructura china. Intentando adaptar el chino al español en TL opta por asemejarse más a la forma del original y deja un poco de lado la calidad de la traducción en chino. En cambio, en TZ se cambia el orden del español, no intentarse a traducir <i>esto</i> por un pronombre chino sino demostrarse su significado en la lengua meta con las palabras explicativas, dejan esta frase líquida y natural con la técnica de la profundización.</p> <p>(3) En TO lo que se utiliza para ciar el guajolote es el grano en primer lugar y después el maíz. En TL se traducen ambos cereales por 谷子 y en TZ nos encontramos 粮食 y 玉米 respectivamente. 谷子 y 粮食 son las definiciones de la palabra grano. TZ se opta por una traducción literal. Sin embargo, aunque no se utiliza el maíz sino que se sustituye con el grano</p>	

como el uso anterior en el original, me parece que TL es más adecuado. En primer lugar, 谷子 es el nombre genérico de la semilla de los cultivos de cereales en el lenguaje hablado y popular de China. Por tanto, es apropiado en el contexto de esta novela, además se utiliza precisamente como comida para las aves. Seguramente, 玉米 es el nombre genérico de semilla y pertenece también a la familia del 谷子 (grano). Por eso en el final del texto, si se traduce igualmente el término maíz por 谷子 (grano) en tanto que se puede considerar que es fiel al original unifica el conjunto. La técnica de la simplificación resuelve este pequeño problema perfectamente.

<p>TO: Las almendras y el ajonjolí (1)<u>se tuestan</u> en comal. Los chiles anchos, <u>desvenados</u>, también (1)<u>se tuestan</u>, pero no mucho para que no se amarguen. (2)Esto se tiene que hacer en una sartén aparte, pues se les pone un poco de manteca para hacerlo. Después se muelen en metate junto con las almendras y el ajonjolí.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 做这道菜时，要把杏仁和芝麻放在一个铁盘中(1)烤。把宽辣椒(2)去皮后也要(1)烤——只要稍稍烤一下即可，不然会发苦。(3)这要在另一个煎锅里进行。因为要用些猪油。随后把烤完的红辣椒和杏仁及芝麻一起放在石头上磨细。</p>	<p>(1) Traducción literal (2) E (3) Traducción literal</p>
<p>TZ: 巴旦杏仁和芝麻在饼铛上(1)炒。大辣椒</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido</p>

<p>也要⁽¹⁾炒，但是不要炒过了，免得发苦。</p> <p>(3)辣椒必须在另一个锅里炒，炒时要在锅里放些许黄油。炒完后，把辣椒同炒好的巴旦杏仁和芝麻在石臼里捣烂。</p>	<p>(2) E</p> <p>(3) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Según el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, tostar se traduce como 烤, en concordancia con TL. Sin embargo, al traducir debemos contrastar que traducción es más adecuada en función del contexto y comparando también sus usos en chino. 烤:把东西放在火的周围使干或使熟 (poner algo cerca del fuego para secarlo o cocerlo.); 炒:把食物或其他东西放在锅里加热翻动使熟或使干,一般先要放少量的食油(poner un alimento o algo en una cacerola calentándolo y revolviéndolo para secarlo o cocerlo, agregándole antes un poco aceite generalmente). Por lo tanto, en chino 烤 realmente parece más cercano al uso de tostar las almendras, el ajonjolí en el comal o los chiles anchos en la sartén; muy posiblemente esta solución facilite el entendimiento. Sin embargo, TZ (炒) podría mejorarse cuando tostar se refiere a las almendras y al ajonjolí, utilizando una expresión más precisa: 干炒 que implica el no uso de aceite sería una posibilidad apropiada.</p> <p>(2) Desvenado es el participio pasivo del verbo desvenar, que significa quitar las fibras de las hojas de las plantas, como se hace con la del tabaco antes de labrarla, de acuerdo con el DRAE. Evidentemente, su definición real es diferente a la traducción de TL (quitar el piel). En TZ se pierde este término y tampoco se es fiel al original.</p> <p>(3) Por las relaciones entre las frases en la estructura profunda del español, se necesita usar conjuntamente el pronombre <i>esto</i> al principio de la frase y la conjunción <i>pues</i> en el medio de la oración. Sin embargo este hecho no significa que esta regla también se aplique en chino. Aunque no se traduce literalmente en TZ, podemos encontrarnos con esta relación oculta e incluso comparada con TL, su traducción resulta más fluida y natural.</p>	

<p>TO: Cuando ya están bien molidas las almendras y el ajonjolí, se mezclan con el caldo donde se coció el guajolote y (1)se le agrega sal al gusto. En un molcajete se muelen el <u>clavo</u>, la <u>canela</u>, el anís, la pimienta y, por último, el (2)<u>bizcocho</u>, que anteriormente se ha puesto a freír en (3)<u>manteca</u> junto con la cebolla picada y el ajo.</p> <p>En seguida se mezclan con el vino y se incorporan.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 把杏仁和芝麻充分磨细后放入炖火鸡的原汁中，并(1)加盐进行调味。把<u>丁香</u>、<u>桂皮</u>、<u>大茴</u>和<u>胡椒</u>在一个研罐中磨细，最后加入(2)<u>卷饼</u>。<u>卷饼</u>加进去前要先撒上切碎的洋葱和大蒜在(3)<u>猪油</u>中煎一下。</p> <p>最后倒入葡萄酒并充分搅拌。</p>	<p>(1) Traducción literal</p> <p>(2) E</p> <p>(3) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 把巴旦杏仁和芝麻捣烂后，倒在炖火鸡的汤里，(1)加入味精。在石臼里将<u>干石竹花苞</u>、<u>桂皮</u>、<u>茴香籽</u>、<u>胡椒</u>还有<u>饼干</u>捣碎，(2)<u>饼干</u>事先要和切碎的洋葱及大蒜一起在(3)<u>奶油</u>里煎炸。</p>	<p>(1) E</p> <p>(2) E</p> <p>(3) E</p>

<p>立刻把它们和葡萄酒混合在一起，进行搅拌。</p>	
<p>Análisis:</p> <p>(1) En el texto original, es muy fácil entender que lo que se agrega en la receta no es el glutamato monosódico (味精) sino la sal. Sin embargo en cuanto al cambio por 味精 en TZ, parece que tal vez se ha considerado que se ha añadido la sal al cocer el guajolote y no ahora. Aunque esta interpretación resulta de tener en cuenta todo el contexto, no estoy de acuerdo con su tratamiento. Cualquier transformación es limitada, tan pronto como se supere el límite de la traducción, un cambio demasiado marcado será tan malo como quedarse corto. Zhu Guangqian (朱光潜) ha señalado: “从心所欲，不逾矩’是一切艺术的成熟境界” (En el estado maduro de todas las artes se debe llegar a poder seguir los mandatos del propio corazón, porque lo deseado ya no se excede de los límites del derecho.) Ya que la traducción como arte de “recreación” necesita respetar los límites del original en la medida de lo posible, parece que TL resulta más preciso y fiel, en comparación con TZ que ha pecado de alejarse demasiado del original.</p> <p>(2) En TL se utiliza otra traducción de la palabra bizcocho, pero es incorrecta al igual que la versión de TZ.</p> <p>(3) En TZ el traductor confunde la manteca y la nata, por eso su resultado es inapropiado.</p>	

<p>TO: Éste es el último paso y (1)se realiza cuando ya se tienen todos los ingredientes molidos tal y como se indicó. (2)<u>Se mezclan</u> en una olla, se le añaden las piezas del guajolote, las tablillas de (3)<u>chocolate</u> y azúcar al gusto. En cuanto espesa, se retira del fuego.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
---	-------------------------------

<p>TL: 这是最后一道程序，(1)得在按菜谱要求把所有原料都磨细之后才能进行。把它们放入一个大瓦盆(2)进行混合，加入切碎的火鸡，(3)巧克力和糖调味。混合物一变稠就马上从火上端开。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido (2) Traducción literal (3) Traducción literal</p>
<p>TZ: 这是最后一道工序。(1)当所有的配料像说明那样捣好的时候才走这一步。她们在一口锅里(2)搅拌，加入火鸡碎块、(3)巧克力糖、适量的砂糖。等熬稠后，把锅从火上端下来。</p>	<p>(1) Traducción literal (2) Igualación- Igualación en sentido (3) E</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) La traducción literal de TZ hace que la traducción en chino resulte forzada y poco natural; por ejemplo en 像说明 o 走这一步 se aprecia claramente una influencia muy directa del texto original en español. En cambio, después de compensar suficientemente el sentido en español, si se expresan las ideas originales siguiendo la forma y el vocabulario de la lengua meta la traducción es más apropiada. Este es el caso del TZ, en el que se traduce con mayor habilidad y fluidez.</p> <p>(2) Por el contrario, <i>mezclarse</i> se traduce mejor en TZ (搅拌) que en TL (进行混合). TL comunica simplemente el significado básico del término, pero TZ iguala en sentido al verbo español usando una expresión gastronómica china: 搅拌.</p> <p>(3) En TZ 巧克力糖 se expresa en español como dulce o caramelo de chocolate, en consecuencia, esta diferencia entre la traducción y el original —simplemente <i>chocolate</i>— podría causar confusión en lectores. Me parece que este procedimiento es incorrecto y no consigue mejorar la traducción.</p>	

Continuará...

Siguiente receta:

Chorizo norteño

Mayo

1). Nombre de Plato:

TO: Chorizo norteño	Técnicas de Traducción
TL: 北方风味辣蒜香肠	Profundización- Particularización
TZ: 北方风味灌肠	Traducción literal
<p>Análisis:</p> <p>El chorizo se puede traducir en chino como 香肠 o 灌肠. Así que la diferencia entre estos dos términos radica en el sabor picante y de ajo (辣蒜), que se añade en TL. En la gastronomía china se suele subrayar el sabor del plato típico del lugar, por ejemplo: 重庆辣子鸡, 西湖醋鱼. Al leer sus nombres, antes de pedir la comida en un restaurante, se puede intuir e incluso saber sus características: el famoso picante de la capital Chongqing; el tradicional sabor agridulce de la orilla del lago Oeste. Dependiendo de los tipos el chorizo norteño, nos podemos encontrar con muchos chiles y ajos entre sus ingredientes. Por lo tanto, la traducción china de TL, en la que se añade esta especificación del sabor que no aparece en el original, da a los lectores una idea más clara y directa sobre que tipo de chorizo se está preparando. Como además, se trata de una receta dentro de una novela, incluir su sabor en el nombre del plato hace que deje de ser algo abstracto para adquirir un sentido más vivo.</p>	

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
8 kilos de lomo de	(1)瘦猪肉 8 公斤	八公斤猪里脊	E / Traducción

puerco			literal
2 kilos de retazo o cabeza de lomo	(2)猪头肉或猪油渣 2 公斤	两公斤里脊碎肉或里脊头	E / Traducción literal
1 kilo de chile ancho	(3)红辣椒 1 公斤	一公斤大辣椒	E / Traducción literal
60 g de cominos	(4)茴香 60 克	六十克欧蒔萝籽	E / Traducción literal
60 g de orégano	(5)小茴香 60 克	六十克牛至	E / Traducción literal
30 g de pimienta	(6)胡椒粉 30 克	三十克胡椒	Profundización- Particularización / Traducción literal
6 g de clavo	丁香 6 克	六十克干石竹花苞	Traducción literal /E
2 tazas de ajos	(7)大蒜 1 盎司	两杯大蒜	E / Traducción literal
2 litros de vinagre de manzana	苹果酸醋 2 升	两升苹果醋	Traducción literal
¼ de kilo de sal	盐四分之一公斤	四分之一公斤盐	Traducción literal

Análisis:

(1) Según el DRAE, el lomo es cada una de las dos piezas de carne de cerdo o de vacuno que están junto al espinazo y bajo las costillas. Por eso TZ es absolutamente correcto en su traducción. En cuanto a TL, 瘦猪肉 se traduce literalmente en español por carne magra de cerdo. Se trata por tanto de un concepto general porque la carne magra puede pertenecer a cualquier parte del cerdo. Ya que en el original se especifica el uso lomo de cerdo, creo que una traducción literal como la de TZ resulta mucho más precisa y acertada.

(2) Según el DRAE, las definiciones de retazo y cabeza son respectivamente: pedazo de cualquier

cosa; principio o parte extrema de una cosa. Por consiguiente, la traducción de TL no es correcta.

- (3) Sobre la traducción del chile ancho, en la receta de abril ya se ha mencionado. Antes en TL se había utilizado 宽辣椒 y ahora se usa 红辣椒. Aunque 宽辣椒 no suena muy común en chino, no se pierden las características básicas del chile ancho. Sin embargo, 红辣椒, ya no sólo demuestra una falta de coherencia con la traducción anterior del mismo término, sino que además no es fiel al original.
- (4) El nombre científico del comino es *Cuminum cyminum*. En chino se le puede denominar como 安息茴香, 阿拉伯茴香, 欧莳萝 o 孜然. Entre ellos, 孜然 viene de la palabra *Zire* o *Zira* de la etnia Uygur y suena más en la vida cotidiana. El nombre 欧莳萝 también tiene un origen conocido. En la antigüedad, en el mediterráneo hubo una planta llamada 莳萝 parecida al anís que llegó hasta China, dicen que el nombre es la traducción fonética del término persa *Zeereh*. Tras la entrada del 莳萝, el comino también fue cobrando importancia en la vida de los chinos. En aquel momento, se empezó a llamar 欧莳萝 por la relación con el nombre anterior 莳萝. Como 孜然 es más familiar para los chinos, en comparación con la traducción también correcta de 欧莳萝 (TZ), 孜然 parece más apropiado. Aunque el comino tiene dos nombres en chino 安息茴香, 阿拉伯茴香 que se parecen mucho a la palabra 茴香 (anís), estas dos especias son cosas distintas en realidad.
- (5) 小茴香 que traducido al inglés es fennel e hinojo en español, su nombre científico es *Foeniculum vulgare*. Por estas razones su traducción no es adecuada para el orégano.
- (6) En TL se particulariza la expresión pimienta en polvo. Como en la preparación se menciona que se van a moler las especias, pienso que este procedimiento se ajusta también al contexto.
- (7) Aquí se expresa la cantidad que cabe en una taza. De manera que 两杯大蒜 es fiel al original. En cuanto a TL, 盎司 (onza) es la traducción fonética del inglés ounce de la unidad de masa

y no tiene ninguna relación con una taza.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: El vinagre (1)<u>se pone en la lumbre</u> y se le incorporan los chiles, a los que previamente se les han quitado las semillas. En cuanto suelta el hervor, se retira del fuego y se le pone a la olla una tapadera encima, para que los chiles (2)<u>se ablanden</u>.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 将醋(1)<u>加热</u>, 红辣椒去籽以后放进醋里, 继续加热至沸腾, 把平底锅从火上移开并加上盖子, 让辣椒(2)<u>自然变软</u>。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido (2) Profundización- Agregación de palabras</p>
<p>TZ: 把醋(1)<u>放在火上</u>, 加入事先去籽的大辣椒。煮开后从火上把锅端下, 盖上锅盖, 将辣椒(2)<u>焖软</u>。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en forma (2) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1)“Poner en la lumbre” es literalmente en chino 放在火上, como se ha traducido en TZ. Sin embargo su efecto último es el de hervir, 加热, como en TL. La técnica de la Igualación- Igualación en sentido hace que TL sea más preciso y típico de la gastronomía china.</p> <p>(2) Según el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, ablandarse se define como 变软. Se añade 自然 para enfatizar el sentido de que se deja de lado y se conserva un conjunto congruente. En cuanto a TZ, 焖 significa en chino poner una tapadera encima de una cacuela y cocer la comida a fuego lento; creo que en este caso también podría aplicarse este término. Después de retirarse del fuego, todavía queda el calor restante, que hace los chiles ablandarse. Por eso, 焖</p>	

es la traducción más apropiada.

<p>TO: La sentó frente al metate y la puso a moler las especias junto con los chiles. Para que se facilite esta operación es bueno poner de vez en cuando unos chorritos de vinagre mientras se muele. Por último, se mezcla la carne muy picada o molida con los chiles y las especias y se deja reposar largo rato, de preferencia toda una noche.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 她推推搡搡地把蒂塔弄进了厨房，让她坐在磨盘前，把红辣椒和其他调料磨在一起。为了方便起见，可以在磨的时候不时地加几滴醋。最后，把切细磨碎的肉和辣椒、调味品混合在一起，静置一会儿，最好能放过夜。</p>	<p>E</p>
<p>TZ: 她让蒂塔坐在石臼前捣香料和辣椒。要想使这个活儿变得容易完成，最好是一边捣一边不时地浇一些醋，最后加入很碎的或捣烂的肉、辣椒和香料，然后搁起来，最好搁一宿。</p>	<p>Traducción literal</p>
<p>Análisis: Comparando las dos traducciones se puede observar que TZ es más literal que TL. En TL se cambia demasiado el sentido del texto original y el uso de la palabra 方便 parece tener un problema de entendimiento. En chino, este término tiene muchos sentidos y su uso es muy amplio.</p>	

Por ello suele representar un problema complicado de traducir. Pienso que una buena opción es explicar el sentido del texto original: que se facilite el molido de las especias y se trabaje más cómodamente. De manera que 为了方便起见 se podría mejorar en 为了研磨更简单易行. Se traduce facilitarse por 更简单易行 conservando el sentido básico del verbo y utilizando una manera de expresión más común en chino. Además, se concreta la acción con el verbo moler para evitar problemas de comprensión.

<p>TO: Tienen que ser tripas de res, limpias y curadas. Para rellenarlas se utiliza un embudo. (1)Se atan muy bien a distancia de <u>cuatro dedos</u>, y se pican con una aguja para que salga el aire, (2)que es lo que puede perjudicar el chorizo. (3)<u>Es muy importante</u> comprimirlo muy bien mientras se rellena, para que no quede ningún espacio.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 把猪肠洗净，加工制成肠衣。用一个漏斗把肉灌进肠衣，(1)然后扎紧两头，四指张开推紧香肠，看到有气泡的地方就用针戳一下，放掉空气，(2)因为空气在里面香肠容易变质。(3)<u>最重要的是把肉塞进去时一定要塞紧</u>，尽量不要把空气留在里边。</p>	<p>(1) E (2) Profundización- Particularización (3) Traducción literal</p>
<p>TZ: 必须用加工的干净牛肠衣。往肠衣里填东西需要用漏斗。(1)填充完的肠子必须</p>	<p>(1) E</p>

<p>每隔五指长紧紧扎一下，还要用针扎一扎，把里头的气体放出来，(2)因为里面的气体对灌肠有害。(3)这一点十分重要：一边往肠衣里塞一边用力挤压，不让里头有任何空间。</p>	<p>(2) Traducción literal</p> <p>(3) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Ambos textos tienen problemas en el entendimiento del TO y no muestran una traducción correcta.</p> <p>(2) "Perjudicar el chorizo" se traduce literalmente en chino por 对灌肠有害, como aparece en TZ. Aunque en el original no se expresa mucho el efecto del verbo perjudicar, podemos entender no queda otra posibilidad que no sea que se ponga malo el chorizo por la exposición al aire. Como en español tiene mucha importancia las informaciones que se leen entre las líneas, es necesario mostrar explícitamente este sentido más profundo en chino. TL concreta el verbo perjudicar con la técnica de la profundización y llega a mejorar el término en comparación con la traducción literal de TZ.</p> <p>(3) Creo que si una traducción literaria mejora la forma y expresión del texto final puede convertirse en literatura de traducción: captando la esencia entre dos lenguas y mundos muy diferentes y transformándolos en un resultado apropiado para una traducción. En este caso, aunque ambos son traducciones literales, en TZ persisten muchas características de la lengua española en traducción, pero en TL el resultado es más fluido y natural. Aunque no se puede determinar cual de las dos versiones está más cercana a la literatura de traducción por un detalle tan pequeño como este, precisamente este tipo de hechos hacen desmerecer todos los esfuerzos puestos a la hora de traducir.</p>	

Continuará...

Siguiente receta:

Masa para hacer fósforos

Julio

1). Nombre de Plato:

TO: Caldo de colita de res	Técnicas de Traducción
TL: 牛尾汤	Traducción literal
TZ: 牛尾汤	Traducción literal
<p>Análisis:</p> <p>Como el plato 牛尾汤 en la gastronomía china, no es desconocido para los chinos, ambas traducciones literarias pueden ser adecuadas.</p>	

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
2 colitas de res	(1)牛尾两根	两根牛尾	Traducción literal
1 cebolla	洋葱 1 个	一个洋葱	Traducción literal
2 dientes de ajo	大蒜 2 瓣	两瓣大蒜	Traducción literal
4 jitomates	番茄 4 个	四个番茄	Traducción literal
¼ de kilo de ejotes	(2)菜豆四分之一公斤	四分之一公斤豆角	Traducción literal
2 papas	土豆 2 个	两个土豆	Traducción literal
4 chiles moritas	(3)辣椒 4 个	四个干辣椒	E
<p>Análisis:</p> <p>(1) En TL aparece una vez más una falta de igualdad a la hora de traducir numerales. Además de que se traducen las fracciones siguiendo el método chino, el traductor trata los números árabes de diferentes maneras. Por eso esta falta de expresión unitaria y coherente rompe la belleza de forma del conjunto.</p>			

- (2) 菜豆 y 豆角 son dos nombres diferentes de una misma planta en chino, pero ambos son correctos.
- (3) Según el diccionario de la página Web¹⁰ de la Academia Mexicana de la lengua, el chile morita: “ m. Variedad de chile, Capsicum annum abbreviatum, cuyo fruto es rojizo, y más pequeño y más oscuro que el chipotle”. He consultado otras descripciones de este tipo de chorizo encontradas en Internet¹¹: “El chile morita producido en México es un chile seco ahumado, más pequeño que el chile mora, muy parecido a éste, su cáscara es tersa, brillante, de color similar a la mora, mide en promedio 3 cm de largo y 2 cm de ancho”. Como se trata del país de origen del chile, México tiene muchas categorías de este fruto, que resulta tan importante e indispensable en los guisos populares. Inevitablemente, la traducción de las subdivisiones de chiles que no tienen un equivalente en la lengua china supondrá una gran dificultad. Para mejorar la traducción, se podría expresar sus características con adjetivos de la lengua meta, sirviéndonos de la técnica de traducción de la igualación. En las definiciones antes comentadas, encontramos que el chile morita es seco, pequeño y de color similar a la mora, por consiguiente, su traducción adecuada será: 黑皮小辣椒干. Ambas traducciones publicadas no llegan a transmitir todas las características de este chile a los lectores.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: Las colitas partidas se ponen a (1)<u>cocer</u> con un trozo de cebolla, un diente de ajo, sal y pimienta al gusto. (2)Es conveniente poner un poco más de agua de la que normalmente se utiliza para un cocido, teniendo en cuenta que vamos a</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
---	-------------------------------

¹⁰ El chipotle o chipocle o chilpotle o chilpocle. (Del náhuatl chilpoctli [idea implícita: 'chile ahumado' (de chilli 'chile' + poctli 'humo'), porque se ahumaba el chile para secarlo].) m. Variedad de chile cuyo fruto es más pequeño que el chile mulato, de color rojo ladrillo y en cocina se usa seco.

¹¹ “Chile Morita Producido en México” URL: http://www.ceprochgto.com/chile_morita.html [Consultado el 20 de abril de 2009]

<p>preparar un caldo. (3)Y un buen caldo que se respete tiene que ser caldoso, sin caer en lo aguado.</p>	
<p>TL: 把切碎的牛尾放在锅内，与一段洋葱、一瓣大蒜一起⁽¹⁾煮，并加入盐和胡椒调味。⁽²⁾建议你比平时多加一些水，因为要做的是汤。⁽³⁾一个好的汤应该多汁，但不能过淡。</p>	<p>(1) Traducción literal (2) Igualación- Igualación en sentido (3) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 将牛尾切成段，和一部分洋葱、一瓣大蒜一起⁽¹⁾炖，加适量的盐和胡椒。⁽²⁾最好比平常炖东西多加一点水。应该明白，我们要做的是肉汤。⁽³⁾受到赞扬的肉汤必须一次把水加足，不可事后掺水。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido (2) Traducción literal (3) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) 炖 (TZ) como se ha explicado anteriormente se define en chino como 煨煮食品使烂 (cocer a fuego lento la comida para que quede blanda y esponjosa). En este contexto, como se prepara un caldo en la gastronomía china se ajusta más 炖 que 煮 (en TL que literalmente significa cocer) . Con la técnica de la igualación, se traduce el significado implícito, pero además, como en la lengua meta se le da mucha importancia a las características de los procesos culinarios, este tratamiento es digno de alabanza.</p> <p>(2) Ambas traducciones están muy influidas, en diferentes grados, por la lengua original. Sobre todo en TZ 应该明白，我们要做的是肉汤。Sin duda, esta oración es una traducción literal e incluso “mecánica”. Traducir no es una suma de palabras equivalentes entre dos idiomas. Parece que la traducción del apartado de preparación de cada receta suele ser traducciones</p>	

muy literales que buscan recoger la belleza del texto original. Sin embargo, si para ello se debe recurrir a traducir mecánicamente palabra por palabra, se comete un error. TL no está mal, porque al menos se adapta al chino con una expresión de nueva relación de causalidad. Si fusionásemos ambas traducciones resulta: 因为要做的是汤,所以最好比平常炖东西多加一点水. De este modo, se capta la esencia de la belleza del original, respetando la lógica china al modificar el orden de la oración. Esta mejora de TL, potencia la relación de la causalidad y añade 所以 para completar su sentido, además también se conserva la forma original de impersonalidad, que también es posible en chino.

- (3) En TL se resumen dos elementos calificativos del caldo: *bueno* y *que se respete* en bueno, para evitar el problema en la expresión en la lengua meta. Sin embargo, se transmite el sentido básico del original. 不能过淡 se expresa en español como *no debe ser muy líquido* y también se traduce correctamente. Por eso TL es una versión conveniente. En TZ, al contrario de TL sólo se expresa en chino *que se respete* y se traduce *sin caer en lo aguado* en dos parte: 必须一次把水加足 y 不可事后掺水, además esta primera parte sustituye *tener que ser caldoso*, característica importante para la preparación de un caldo que no se puede omitir en una traducción. Por eso, en este nivel, TZ es poco adecuado.

<p>TO: ...al recordar como primer paso, la picada de la cebolla.</p> <p>La cebolla y el ajo se pican finamente y se ponen a freír en un poco de aceite; una vez que (1)<u>se acitronan</u> se les incorporan las papas, los ejotes y el jitomate picado(2)</p> <p>hasta que se sazonen.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 记起第一步切洋葱.....</p> <p>把洋葱和大蒜切得很细, 放在少量油中</p>	

<p>煎；(1)透明后立刻倒入土豆、菜豆以及切碎的番茄，(2)翻炒直至味道充分混合。</p>	<p>(1) E (2) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 记得做这道菜的第一步是把洋葱切碎。把洋葱和大蒜都切得很碎，放少许油炸，(1)一变色就加入土豆、豆角和切碎的番茄，(2)加作料炒熟。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido (2) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Justamente como se ha analizado antes, el verbo acitronar no existe en el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i> ni en el DRAE. Sin embargo, en el español de México, la cebolla acitronada quiere decir saltearla hasta que adquiere la apariencia del acitrón, que es un dulce confitado hecho de una biznaga y de color amarillo transparente. En realidad la cebolla acitronada no se parece al dulce. Por eso, en TZ, se ha obtenido un resultado satisfactorio al expresar el sentido del original mediante la técnica de la igualación. Pero en TL se traduce incorrectamente este término culinario por <i>freír a punto de transparencia</i> (透明), como ya se ha analizado anteriormente.</p> <p>(2) Según el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, sazonar se define como (给食品)调味，加调料. De lo que podemos afirmar que en la traducción de sazonarse debería recogerse el sentido de dar sazón a la comida. TL no recoge este matiz, pero, también cuenta con soluciones muy acertadas. Además del sentido básico ya mencionado, el verbo sazonar también significa poner las cosas en sazón, punto y madurez que deben tener. 味道充分混合 añade a la versión original en español una mayor referencia al gusto. Se podría entender que también se llega a un estado maduro u óptimo del plato. Pero en ningún caso, se expresa solamente <i>hasta que es cocido</i> como en TZ. La mejor manera es aprovechar las buenas soluciones de ambos: 加作料翻炒直至味道充分混合。</p>	

<p>TO: Vacío <u>el caldillo ya sazonado</u> con las papas y los ejotes en la olla donde había puesto a cocer las colitas de res.</p> <p>Ya que se vacía, sólo hay que dejar hervir por media hora todos los ingredientes juntos. En seguida se retira del fuego y se sirve bien caliente.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 她把<u>调过味的土豆和菜豆汤</u>倒入放着牛尾的锅内一起煮。</p> <p>这一步做好之后，所需的只是把所有原料在一起炖半小时，然后把锅从火上端下来，滚烫地端上桌去就行了。</p>	<p>Igualación- Igualación en forma</p>
<p>TZ: 蒂塔把<u>加工好的土豆和豆角</u>倒进已炖着牛尾的锅里。</p> <p>倒进去后，只要把所有的东西熬半小时就够了。然后把锅端下来，趁热吃。</p>	<p>Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>El caldillo ya sazonado se traduce literalmente por <u>调过味的.....汤</u> como se ha hecho en TL. Como el verbo sazonar tiene un sentido implícito además de su significado principal, en este contexto, se puede saber que después de condimentar la comida, se fríe hasta esta que esté bien cocida y sabrosa. Sin embargo, en chino <u>调过味的</u> da entender que sólo se le añade especias al gusto y resulta menos general que la versión de TZ <u>加工好的</u> (elaborado).</p>	

Continuará...

Siguiente receta:

Champondongo

Agosto

1). Nombre de Plato:

TO: Champondongo	Técnicas de Traducción
TL: 香潘冬戈馅饼	Transliteración + Profundización- Utilización de elementos existentes para crear un término nuevo
TZ: 香喷冬戈馅饼	Transliteración + Profundización- Utilización de elementos existentes para crear un término nuevo
<p>Análisis:</p> <p>Este es un plato típico mexicano que con la publicación de la novela <i>Como Agua para Chocolate</i>, se ha dado a conocer más por todo el mundo. En su definición al inglés aparece “a sort of tortilla lasanga or casserole”. Por tanto sería una buena idea utilizar elementos existentes para crear un nuevo término de la profundización. Hoy en día ya existe un equivalente del nombre de la pasta italiana <i>lasaña</i> (en italiano: lasagne) en chino:千层饼 o 千层面. Sirviéndonos de este término podemos al menos explicar un poco una parte de su nombre. Afortunadamente existen aspectos similares entre la lasaña y 馅饼. Por eso la traducción 馅饼 podría ser un resultado posible.</p> <p>Concentrémonos en las versiones de TL y TZ respectivamente 香潘冬戈 y 香喷冬戈. La única diferencia es pequeña y radica en la traducción de <i>champan</i>. La versión de TL 香潘 no tiene ningún significado en chino, sin embargo, la versión de TZ 香喷 es un poco mejor porque esta transliteración simple viene de un adjetivo: 香喷喷, que se traduce en español por sabroso o apetitoso. Por lo tanto, utilizamos 香喷冬戈 de TZ y cambiamos 馅饼 por 千层饼: 香喷冬戈千层饼 sería una posibilidad más apropiada.</p>	

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
¼ de carne molida de res	牛肉末四分之一公斤	四分之一公斤牛肉末	Traducción literal
¼ de carne molida de puerco	猪肉末四分之一公斤	四分之一公斤猪肉末	Traducción literal
200 g de nueces	胡桃二百克	两百克核桃仁	Traducción literal
200 g de almendras	杏仁 200 克	两百克巴旦杏	Traducción literal
1 cebolla	洋葱 1 个	一个洋葱	Traducción literal
1 acitrón	(1)蜜香椽 1 个	一杯蜜饯	E / E
2 jitomates	番茄 2 个	两个西红柿	Traducción literal
azúcar	(2)糖 1 汤匙	白糖	E / Traducción literal
¼ de crema	(3)奶油四分之一杯	四分之一公斤奶油	E
¼ de queso manchego	曼恰干酪四分之一公斤	四分之一公斤曼恰干酪	Transliteración + Traducción literal
¼ de mole	(4)鼯鼠肉四分之一杯	四分之一公斤调味品	E / E
comino	土茴香	欧茴香籽	E / Traducción literal
caldo de pollo	鸡汤原汁	雏鸡汤	Traducción literal
tortillas de maíz	(5)无酵玉米饼	小玉米饼	E
aceite	油	食油	Traducción literal
<p>Análisis:</p> <p>(1) Como ya se ha analizado, el acitrón es el tallo de la biznaga mexicana, descortezado y confitado. Por eso, en chino su mediador puede ser 块, 条 o 片 depende de la forma.</p>			

- (2) En TO no se especifica la cantidad del azúcar, el tratamiento mejor en traducción también es no mencionarla siguiendo la misma forma del original, como TZ. Así, tanto se conserva la fidelidad al texto como se evita poner equivocarse en la cantidad necesaria de este ingrediente en la preparación.
- (3) En el original, la cantidad de crema y queso es igual. Por eso, en su traducción es conveniente mantener esta igualdad en cantidad, como el tratamiento de TZ. Pero, en TL se usa 杯 como medidor de la crema inadecuadamente. En comparación con TL, TZ es más correcto.
- (4) Según el DRAE, la definición del mole en este contexto es “una salsa espesa preparada con diferentes chiles y muchos otros ingredientes y especias de México”. 鼯鼠肉 (carne de topo) de TL no es correcto. Además, el medidor de la carne no es 杯, sino 公斤, al igual que para el mole. En TZ se generaliza el mole por 调味品, que literalmente es especias o ingredientes, pero no expresa el sentido de salsa y sus especialidades; por ello, también me parece poco adecuada. En mi opinión, 墨西哥辣椒酱 sería una posibilidad apropiada.
- (5) En el original, no se menciona la fermentación de este ingrediente, por lo tanto, la agregación de 无酵 (ácimo) en la traducción al chino de TL no llega a mejorar la traducción de este nombre y parece innecesario. Además la tortillas de maíz son una comida conocida hoy en día gracias a la apertura de China al mundo. Por eso, la versión de TZ ya es suficientemente buena.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: La cebolla se pica finamente y se pone a freír junto con la carne en un poco de aceite. Mientras se fríe, se le agrega el comino molido y una cucharada de azúcar.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 把洋葱切成碎末，与肉一起下油锅炒。</p>	<p>Igualación- Intercambio entre voz activa y voz pasiva + Igualación en sentido</p>

炒的时候加点土茴香，并加一汤匙糖。	
TZ: 锅里放少许油，把洋葱末和肉末一起炒。 炒时加入磨碎的 <u>欧苜蓿籽</u> 和一匙白糖。	Igualación- Intercambio entre voz activa y voz pasiva + Transformación de parte de la oración
<p>Análisis:</p> <p>Creo que hay dos textos que pueden transmitir claramente el sentido del original, o mejor dicho, causar un mismo efecto en el lector: sólo existe una pequeña diferencia. Observemos minuciosamente estas dos traducciones. En TL se sigue el orden del original y se transforma el tipo de oración, sin embargo no se cambia mucho el significado de cada término. El punto fuerte de esta traducción se sitúa en el uso de 油锅, la unión de dos caracteres típicos en la terminología gastronómica china ya son suficientes para expresar el sentido total de la traducción explicativa de TZ 锅里放少许油. En TZ, se transforma totalmente el orden de la oración para que resulte más lógica en chino. Además, no menciona específicamente la acción de picar la cebolla sino que simplifica este verbo con su efecto, la cebolla picada, para parecerse a la traducción de otro alimento:肉末. Por tanto, creo que ambas versiones tienen sus propias ventajas y son igualmente adecuadas.</p>	

TO: Cuando la carne se empieza a (1) <u>dorar</u> , se le agregan el jitomate picado junto con el (2) <u>acitrón</u> , las nueces y las almendras partidas en trozos pequeños.	Técnicas de Traducción
TL: 在肉开始变成(1) <u>棕褐色</u> 时，加入切成块状的番茄和切成小片的(2) <u>香椽</u> 、胡桃和杏仁。	(1) E (2) Traducción literal
TZ: 当肉开始(1) <u>变黄</u> 的时候，加入切碎的西	(1) Igualación- Igualación en sentido

红柿、核桃仁和切成小块的巴旦杏。	(2) E
<p>Análisis:</p> <p>(1) Según el DRAE, dorar significa dar el color del oro a algo. Por eso, en TL 棕褐色 (marrón) no es correcto.</p> <p>(2) En TL se traduce el acitrón con otra de sus denominaciones: 香椽, así se rompe la continuidad en la forma de esta palabra en la obra y es muy fácil que los lectores se confundan. En TZ se pierde la traducción del acitrón.</p>	

<p>TO: Cuando la carne ya está(1)cocida y (2)seca, lo que procede es freír las tortillas en aceite, no mucho para que no se endurezcan. (3)Después, en el traste que vamos a meter al horno se pone primero una capa de crema para que no se pegue el platillo, encima una capa de tortillas, sobre ellas una capa de picadillo y por último el mole, cubriéndolo con el queso en rebanadas y la crema. Se repite esta operación cuantas veces sea necesario hasta rellenar el molde. Se mete al horno y se saca cuando el queso ya se derritió y las tortillas se ablandaron. Se sirve acompañado de arroz y frijoles.</p>	Técnicas de Traducción
<p>TL: 把肉(1)烧熟(2)烘干之后，下一步就是把无酵玉米饼在油里稍稍煎一下，但要小心不要煎过头。(3)放到烘箱里去之前，</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido</p> <p>(2) E</p> <p>(3) Traducción literal</p>

<p>先在锅里涂一层奶油，这样其他原料就不容易黏到盘子上；再放一层玉米饼，然后是一层磨碎的肉末，最后放上鼯鼠肉，要用奶酪片和奶油把它覆盖起来。</p> <p>重复这些步骤，直到把锅子盛满。把锅子放入烘箱，烘到奶酪融化，玉米饼变软。上这道菜时配以米饭和大豆。</p>	
<p>TZ: 当把肉(1)<u>煮熟</u>、(2)<u>晾干</u>后，首先要做的是用油煎玉米饼，煎得不可太久，免得玉米饼发硬。(3)然后在准备放进烤炉的器皿里抹一层肉末，最后浇上调味品，上面铺上干酪片，抹上奶油。根据需要，这个过程可以重复多次，直到把器皿装满。把装好的器皿放进烤炉，等干酪融化，玉米饼变软，就取出来，和米饭与菜豆一起吃。</p>	<p>(1) Traducción literal</p> <p>(2) Igualación- Igualación en sentido</p> <p>(3) E</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) En TO se usa <i>estar cocida</i>, expresión que se traduce literalmente en chino en 煮熟, como la versión del TZ. Pero, si se tiene en cuenta que la carne se fríe con otros elementos, no se traducirá hervir la carne hasta el punto de cocción. Por ellos, estaría bien elegir otro término más adecuado en la gastronomía china la traducción de TL 烧熟. 烧 literalmente es calentar, hacer o preparar en español. En la nomenclatura gastronómica china en este contexto resulta más conveniente utilizar, 烧 en lugar de 煮.</p>	

- (2) Comparando las dos versiones 烘干 (TL) y 晾干 (TZ), sus definiciones en chino se expresa en español como seco con el fuego; seco con el aire o en la sombra respectivamente. Por eso, TZ es más correcto.
- (3) En TZ se pierde la frase “vamos a meter al horno se pone primero una capa de crema para que no se pegue el platillo, encima una capa de tortillas” del original. Por consiguiente, TZ no se puede aceptar. En cuanto a TL, a excepción del problema de comprensión en la manera de preparar el *mole*, se podría considerar una traducción correcta.

Continuará...

Siguiente receta:

Chocolate y Rosca de Reyes

Septiembre

1). Nombre de Plato:

TO: Chocolate y Rosca de Reyes	Técnicas de Traducción
TL: 巧克力和三国王日面包	Igualación- Igualación en sentido
TZ: 巧克力与主显节大面包圈	Igualación- Igualación en sentido
<p>Análisis:</p> <p>Vale la pena conocer un poco la historia de algunas festividades occidentales para traducir mejor el nombre de este plato, que tiene varias connotaciones religiosas. La Epifanía (por etimología del griego: <i>επιφάνεια</i> que significa: "manifestación; un fenómeno milagroso") corresponde para muchas culturas con revelaciones o apariciones en donde los chamanes, médicos brujos u oráculos interpretaban visiones más allá de este mundo. En realidad, la fiesta de la epifanía que más se celebra es la católica que corresponde al día 6 de enero de cada año. En la que los tres reyes magos (en las traducciones de biblias protestantes, y ya actualmente en las últimas traducciones de las Biblias católicas, elaboradas en colaboración ecuménica e interconfesional, se menciona el adjetivo sabio) Gaspar, Melchor y Baltasar que vienen de oriente para adorar el nacimiento del Mesías y para ofrecerle tres regalos simbólicos: oro, incienso y mirra. Este día es tradición regalar</p>	

la “Rosca de Reyes” y numerosos regalos a los niños. Debido a la expansión de la religión cristiana y a la traducción de la Biblia al chino, ya existen equivalentes en chino para estas expresiones: el Día de los Reyes Magos por 三王节 y la Epifanía por 主显节. La comida tradicional de esta fiesta, Rosca de Reyes, podría denominarse como cualquier de las dos versiones de TL o TZ. Sin embargo, la traducción de TL podría mejorarse. Además, en inglés la Rosca de Reyes es There Kings Bread y ahora también existe en chino un calco semántico de esta expresión inglesa: 三王面包 o 三皇面包, ¿por qué el nombre no se podría traducir simplemente por 巧克力和三王面包?

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
2 libras cacao Soconusco	(1)上等(2)巧克力 2 磅	两磅索科努斯科可可豆	E / Transliteración + Traducción literal
2 libras cacao Maracaibo	马拉开波巧克力 2 磅	两磅马拉开波可可豆	Transliteración + E / Transliteración + Traducción literal
2 libras cacao Caracas	卡拉卡斯巧克力 2 磅	两磅加拉加斯可可豆	Transliteración + E / Transliteración + Traducción literal
Azúcar entre 4 y 6 libras según el gusto	(3)糖 4 至 6 磅	白糖根据口味四至六磅之间	E / Traducción literal

Análisis:

(1) En TL aparece otra vez diferentes procedimientos para solucionar un mismo problema de traducción. Se traduce *Soconusco* por 上等 y *Maracaibo* por 马拉开波. En el primer el traductor crea 上等 que literalmente significa “la primera categoría” para sustituir un nombre

específico del cacao; en el segundo término utiliza una transliteración. Creo que la traducción del primer término *Soconusco* supera el límite de cambio aceptado en al traducir. Al mismo tiempo, como se trata de un ingrediente de una receta, no se está transmitiendo el alimento real que se utiliza para poder llevarla a cabo, lo que no es admisible en este contexto.

(2) Evidentemente se confunden los conceptos del cacao (可可豆) y chocolate (巧克力). Como todos saben, el cacao es el componente básico del chocolate. Por eso, TZ es correcto.

(3) Se omite la traducción de *según el gusto* (根据口味) en TL.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: La primera operación es (1)<u>tostar</u> el cacao.</p> <p>Para hacerlo es conveniente utilizar una (2)<u>charola de hojalata</u> en vez del (3)<u>comal</u>, pues el aceite que se desprende de los granos se pierde entre los poros del comal.</p> <p>Es importantísimo poner cuidado en este tipo de indicaciones, pues la bondad del chocolate depende de tres cosas, a saber: de que el cacao que se emplee esté sano y no averiado, de que se mezclen en su fabricación distintas clases de cacao y, por último, (4)de su grado de tueste.</p> <p>El grado de tueste aconsejable es el del momento en que el cacao comienza a despedir su aceite. Si se retira antes, aparte de presentar un aspecto descolorido y desagradable, lo hará indigesto. Por el contrario, si se deja más tiempo sobre el fuego, el grano quedará quemado en gran</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
---	-------------------------------

<p>parte y contaminará de acrimonia y (5) <u>aspereza</u> al chocolate.</p>	
<p>TL: 第一步是(1)<u>烘焙</u>巧克力豆。最好用(2)金属盘子，因为(3)<u>陶瓷盘</u>的小孔会吸收巧克力豆被烘出来的油。注意这类细节是很重要的，因为巧克力的好坏取决于三样东西，即：使用的巧克力豆必须完美无比，必须混合使用几种不同的巧克力豆，而且，(4)<u>要掌握好烘焙的火候</u>。</p> <p>建议你把可可豆炒到刚好冒油为止，如果在此之前就把豆从火上拿走，做出来的巧克力颜色和样子都不好看，而且不易被消化。如果在火上时间太长，大多数豆子就会被烤焦，做出来的巧克力会又(5)<u>苦又辣</u>。</p>	<p>(1) Profundización- Utilización de elementos existentes para crear un término nuevo</p> <p>(2) Simplificación- Generalización</p> <p>(3) E</p> <p>(4) Igualación- Igualación en sentido</p> <p>(5) E</p>
<p>TZ: 操作的第一步是(1)<u>炒</u>可可豆。为了炒好可可豆，最好用(2)<u>白铁漆盘</u>，而不用(3)<u>铁饼铛</u>，因为可可豆冒出来的油会从饼铛的细孔里流失。这一点非常重要，巧克力的质量取决于三种情况：第一，使用的可可豆必须完好无损；第二，做巧克力时要掺入不同的可可豆；第三，(4)<u>可</u></p>	<p>(1) E</p> <p>(2) Traducción literal</p> <p>(3) Traducción literal</p> <p>(4) Traducción literal</p>

<p>可豆炒的程度。</p> <p>最合适的程度是把可可豆炒得开始出油的时候。如果关火太早，不但可可豆色彩黯淡、不好看，而且不易消化。但是如果相反，炒得时间过长，可可豆大部分会被炒焦，会让巧克力变得又辣又(5)涩。</p>	<p>(5) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) El verbo tostar se traduce literalmente por 烤. Como ya se ha analizado, se define por poner algo encima del fuego para dejarlo seco o cocido. Por eso, según el contexto, si se usa 烤, también será una traducción correcta. Pero, en la gastronomía china, esta traducción no es la más apropiada. El proceso de tostar el cacao en una charola y sin aceite, se parece mucho a parte de la elaboración del té o tabaco. En TL el traductor precisamente se da cuenta de esta similitud y utiliza esta terminología, 烘焙 (curar), en vez de 烤. Se respeta el sentido del original y se mejora con la técnica de la profundización. En cuanto al TZ, cuando un alimento se tuesta (炒) suele hacerse con aceite, por eso no resulta tan adecuado para este contexto.</p> <p>(2) Según el DRAE, en México “la charola” es precisamente una bandeja y la hojalata el material del que está hecha: lámina de hierro o acero, estañada por las dos caras. En TL si se traduce 金属盘子 literalmente por el plato o la bandeja de hierro, así mediante la generalización (perteneciente a la técnica de la simplificación) se soluciona este problema. La traducción de TZ es justamente la expresión equivalente adecuada.</p> <p>(3) Según el DRAE, el comal es el disco de barro o de metal que se utiliza para cocer tortillas de maíz o para tostar granos de café o de cacao. La 陶瓷盘 de TL significa literalmente “plato</p>	

de cerámica o porcelana”. Aunque el barro es la materia prima de la cerámica, existe una gran diferencia entre un disco de barro y un plato de cerámica: son dos cosas totalmente diferentes, no intercambiables absolutamente. Estoy de acuerdo con la traducción literal de TZ.

(4) 火候 en el *Nuevo Diccionario Chino-Español* se define como duración y grado de calentamiento, cocción, fundición, etc. Es un término específico del área temática de la gastronomía china. Al cocinar, se necesita por una parte distinguir y conocer tanto la intensidad del fuego utilizado como la duración de preparación para poder sacarle el máximo partido a las materias primas. Sólo al tener en cuenta ambos aspectos podemos llegar a igualar el sentido del término. Por ello en TL se encuentra el equivalente propio de este término en la gastronomía china mediante la técnica de la igualación. La versión del TL es mejor que la simple traducción literal del TZ.

(5) Aspereza es conforme al DRAE la cualidad de áspero. Además, de acuerdo con el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, existe una definición adecuada para este contexto: 涩的, como en TZ. Al contrario, 苦 (TL) es amargo en español; la amargura y la aspereza son sensaciones distintas por eso la versión de TL no es aceptable.

TO: Cuando el cacao ya está tostado como se indicó, se limpia utilizando un cedazo para separar (1)la cáscara del grano. Debajo del metate donde se ha de moler, se pone un (2)cajete (3)con buena lumbre y cuando ya está caliente el metate, se procede a moler el grano. Se mezcla entonces con el azúcar, machacándolo con un mazo y moliendo las dos cosas juntas. En seguida se divide la masa en trozos. Con las manos se moldean las tablillas, redondas o

Técnicas de Traducción

<p>alargadas, según el gusto, y se ponen a orear. Con la punta de un cuchillo se le pueden señalar las divisiones que se deseen.</p>	
<p>TL: 按照前面说的把可可豆烤好之后，用发筛把(1)谷和豆分开，在磨巧克力的磨盘下放一个(2)平底锅，(3)里面生一堆火；石头热了之后就开始磨。在巧克力中加入糖，用槌子把糖捣碎，并把两者一起研磨。然后把混合物分成块。可以根据你的爱好把块捏成方形或圆形，并放到室外，你还可以用刀尖在块上划出纹路。</p>	<p>(1) E (2) E (3) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 当可可豆像前面说的那样炒好后，用筛子把(1)豆壳和豆粒分开。在捣可可豆用的石臼下面放一只(2)锅，(3)锅下燃着很旺的火，等石臼被烧热后，就开始捣可可豆。捣可可豆时加入白糖，用捣棒把两种东西一齐捣碎。把捣成团的东西随即分成一个个小块状，根据爱好，捏成圆的或长的各种形状，然后晾干。可以用刀尖在上面划出所喜欢的格子。</p>	<p>(1) Traducción literal (2) Simplificación- Generalización (3) E</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) El término 谷 significa grano y no contiene el sentido de cáscara realmente. Por eso, TL no es</p>	

correcto.

(2) El cajete, conforme al DRAE es una cazuela honda y gruesa sin vidriar. Sin embargo, también existe otro significado en México: “Hueco u hoyo en la tierra, que se utiliza para plantar”. En este contexto, creo que en este contexto se refiere al primer significado. Se debería poder encender fuego dentro de este cajete para calentar el metate, por eso, la traducción de TL 平底锅 (sartén) no es correcta. La versión de TZ es posible, ya que mediante la técnica de la generalización utiliza 锅 (cazuela).

(3) La traducción de TL de esta preposición es correcta 里面, aunque el uso de 平底锅 (sartén) no es adecuado. Sin embargo, en TZ se confunde el lugar en el que se enciende el fuego no se hace bajo el cajete sino dentro.

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
30 g de levadura fresca	新鲜酵母三十克	三十克新鲜酵母	Traducción literal
1 ¼ kg. de harina	面粉一又四分之一公 斤	一点二五公斤面粉	Traducción literal
8 huevos	鸡蛋八个	八个鸡蛋	Traducción literal
2 cucharadas de agua de azahar	(1)香橙花水一又二分之 之一杯	两匙柑橘花水	Traducción literal + E / Traducción literal
1 ½ tazas de leche	牛奶水一又二分之 一杯	一杯半牛奶	Traducción literal
300 g de azúcar	糖三百克	三百克白糖	Traducción literal
300 g de mantequilla	黄油三百克	三百克黄油	Traducción literal

250 g de frutas cubiertas	(2)蜜饯二五〇克	两百五十克带皮的水果	Igualación- Igualación en sentido / E
1 muñeco de porcelana	瓷娃娃一个	一个男孩形状的瓷娃娃	Traducción literal
	盐一汤匙	一匙盐	Traducción literal

Análisis:

(1) Según el DRAE, azahar es una flor blanca por ejemplo la del naranjo, limonero y cidro.

Además, el naranjo tiene dos definiciones en chino, tanto 橙 como 橘. Por eso, ambas versiones son correctas.

La medida 2 *cucharadas* del original se traduce incorrectamente en TL por 一又二分之一杯 (1 ½ tazas).

(2) Las frutas cubiertas son en otras palabras frutas escarchadas o confitadas. Por tanto se puede traducir en chino por 蜜饯 como en TL, además este dulce es muy común en la vida cotidiana de los chinos. Así se realiza una equivalencia verdadera entre las dos lenguas. De este modo los lectores podrían entenderlo muy fácilmente. En TZ, 带皮的水果, se traduce en español por frutas con piel, lo que obviamente difiere del el original. Por lo tanto, TL llega a igualar su sentido con una palabra que es familiar para el receptor, al contrario que TZ que no resulta fiel al sentido del original.

TO: (1) Con las manos, o utilizando un tenedor se desbarata la levadura en un cuarto de kilo de harina , agregándole poco a poco media taza de (2) <u>leche tibia</u> . Cuando están bien incorporados los ingredientes se amasan un poco y (3) se	Técnicas de Traducción
--	------------------------

<p>dejan reposar en forma de bola, (4) hasta que la masa crezca el doble de su tamaño.</p>	
<p>TL: (1)用手或叉子把酵母拌入四分之一公斤面粉中,并慢慢加入二分之一杯(2)牛奶。原料充分混合后,稍揉几下,捏成一个球,(3)静置一会儿,(4)直到面粉团发大一倍大。</p>	<p>(1) Igualación-Igualación en sentido (2) E (3) Traducción literal (4) E</p>
<p>TZ: (1)用双手或一把叉子把酵母在四分之一公斤面粉中弄碎,徐徐倒入半杯(2)温牛奶。搅拌均匀后,稍微和一下,做成球状,(3)放在一边醒着,(4)让面团发成两倍大。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en forma (2) Traducción literal (3) Igualación-Igualación en sentido (4) Igualación-Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Según el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, desbaratar se define como 弄乱, 弄糟. De esta observación podemos afirmar que en TZ se traduce literalmente, pero sólo se respeta la forma del original, olvidando mostrar el sentido real en chino. Como todos saben, la levadura se presenta en forma de polvo. Cuando se incorporan dos comidas en polvo, en chino existe un verbo que describe este acto: 搅拌. En TL se transmite el sentido real con un término específico más adecuado.</p> <p>(2) En TO se encuentra la expresión leche tibia. Sin embargo en TL se omite la traducción del adjetivo, una omisión inaceptable en una receta.</p> <p>(3) Después de incorporarse y amasarse la levadura y la harina, el procedimiento de dejar reposar la masa para que se quede más suave tiene una terminología gastronómica específica en chino:</p>	

醒面. Este proceso de fermentación se metaforiza en la expresión literal de “despertar la masa”. Por consiguiente, TZ expresa esta idea en la jerga culinaria china, TL podría mejorar su traducción literal

(4) El problema de TL radica en la expresión del numeral multiplicativo. En chino hay un norma:

等于...的 N 倍 = 增加了 N-1 倍, se conviene en este contexto por 直到面粉团发到/发成(原来的体积的)两倍大 = 直到面粉团的体积增大/发大了一倍. Por eso TL: 直到面粉团发到一倍大 no es correcto.

TO: Con el kilo de harina (1)se forma una

fuelle sobre la mesa. En el centro se ponen todos los ingredientes y se van amasando empezando por los del centro y tomando poco a poco la harina de la fuente, hasta que se incorpora toda.

Cuando la masa que contiene la levadura ha subido al doble de su tamaño, se mezcla con esta otra masa, (2) **integrándolas**

perfectamente, hasta el punto en que se desprendan de las manos con toda facilidad. (3)**Con una raspa se quita la**

masa que se va quedando pegada en la mesa, para intregarla también.

Entonces se vacía la masa en un recipiente hondo, engrasado. Se tapa con una servilleta y se espera a que suba nuevamente al doble de su tamaño. Hay que tener en cuenta que la masa tarda

Técnicas de Traducción

<p>aproximadamente dos horas en duplicar su tamaño y es necesario que lo haga tres veces, antes de poder meterla al horno.</p>	
<p>TL: 用一公斤面粉在桌子上⁽¹⁾<u>围一个圈</u>。把所有的原料放在中央，并开始揉捏。从中间开始揉，并不断加进周围的面粉，直到加完。当放入酵母的面团发到两倍大时，把它与这个面团揉在一起，(2)充分揉和，直到面粉不再粘手，(3)把桌子上的面粉也刮下来加入面团。把面团放入涂过油脂的深容器中，盖上餐巾，等面团再次发到两倍大。记住，面团发大一倍大约要两小时，在放进烤箱前要发三次。</p>	<p>(1) Igualación-Igualación en sentido</p> <p>(2) Igualación-Igualación en sentido</p> <p>(3) Igualación- Igualación en forma</p>
<p>TZ: 用一公斤面粉在面板上⁽¹⁾<u>垒一个池子</u>。把所有配料放在中间，从中央的配料开始和，逐渐把周围的面粉和进去，直到把面粉全部和完。当发酵的面团发到两倍大时，把它和新和的面团合在一起揉，(2)使两个面团完全结合在一起，直到它一点儿也不粘地离开双手为止。(3)用刮刀把粘在面板上的面团刮起来，也揉进去。然后，把面团放到一个擦了油的深</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en forma</p> <p>(2) Igualación- Igualación en forma</p> <p>(3) Igualación-Igualación en sentido</p>

<p>器皿里，用一条餐巾盖好，等待它重新发到两倍大。必须注意，大约两个小时后面团才能发到原来的两倍。必须这样进行三次，才能把它放进烤炉。</p>	
--	--

Análisis:

- (1) Generalmente la forma de una fuente es redonda u ovalada. La expresión del TO, *se forma una fuente*, creo que no refiere a elaboración de un utensilio pequeño con la harina, sino que se forme un círculo alrededor de todos los ingredientes. Por lo tanto, TZ no muestra el sentido metafórico y TL se aleja demasiado de la imagen de fuente. Ya que para realizar una traducción literaria mejorada, la fidelidad y la metáfora son condiciones igualmente indispensables 围成一个像池子一样的圆圈 sería una buena posibilidad.
- (2) Ambos 揉 y 和 son los términos culinarios para expresar la acción de amasar y también es posible utilizar ambos caracteres juntos. TL sustituye *integrarse* del original por 揉和 con la técnica de la igualación y parece más fluido y naturales chino. Por supuesto, también es una opción mejor a la forzada traducción literal de 完全结合在一起 en TZ. El mismo fenómeno también aparece en la siguiente frase de TL 不再粘手 y TZ 不粘地离开双手 comparten un mismo significado pero provocan diferentes efectos: el primero es muy conciso y el último es demasiado largo.
- (3) Por el contrario, la situación empieza a cambiar en esta oración. TL no logra traducir de forma natural *integrar* —traducido por 加入— y TZ comienza a servirse de el vocabulario específico de la gastronomía china al usar 揉 y obtener un resultado muy satisfactorio.

<p>TO: Cuando la masa ya dobla su tamaño por segunda vez, se vacía sobre la mesa y (1) se hace una tira con ella. En medio se le</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
---	-------------------------------

<p>ponen, si se desea, algunas frutas cubiertas en trozos. Si no, solamente el muñeco de porcelana, (2)al azar. Se enrolla la tira metiendo una punta en la otra. Se pone sobre una lámina engrasada y enharinada con la unión hacia abajo. Se le da la forma de rosca, dejando bastante espacio entre la misma y la orilla de la lámina, pues todavía va a doblar su tamaño una vez más. Mientras tanto se enciende el horno para mantener una temperatura agradable en la cocina, hasta que termine de esponjarse la masa.</p>	
<p>TL: 当面团第二次发大了一倍后，把它从容器中取出来放到桌子上，(1)并把它捏成条状，如果你愿意，可以在中间放一点蜜饯。如果不放蜜饯，可以在(2)任意位置放上瓷娃娃。把长条面团卷起来，使两边接上。把面团接缝朝下放在涂过油、撒过面粉的烘板上。把面团做成圈，在圈和烘板边缘留足够的余地，因为面团还要发大一倍。同时点燃烘箱，使厨房保持适宜的温度，直到面团发好。</p>	<p>(1) Igualación-Igualación en sentido</p> <p>(2) Igualación-Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 当面团第二次发到两倍大的时候，把面团倒在面板上，(1)擀成长条。如果愿意，</p>	<p>(1) E</p>

<p>可以在长条中央放一些切碎的水果，不然的话，就只放一个男孩形状的瓷娃娃，</p> <p>(2) 各随其意。把长条卷起来，将一端压入另一端。让两端连接的一面朝下放在擦了油、洒了面粉的薄板上。做成面包圈的形状，在它和薄板边缘之间要留出相当大的空间，因为它还会增大一倍。</p> <p>与此同时，点燃火炉，是厨房内保持令人感到舒适的温度，直到面团不在膨胀为止。</p>	<p>(2) E</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Según el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i> y el más popular diccionario chino: el diccionario <i>Xinhua</i>, se puede definir el verbo utilizado en TZ, 擀, como alisar masas con un rodillo, por ejemplo, alisar con un rodillo la pasta de los jiaozi. De uso podemos apreciar que este verbo necesita ir acompañado de un aparato con el que realizar la acción: un rodillo con el que transformar la masa en una capa plana y delgada. Por el contrario, el verbo utilizado en TL 捏 se traduciría como modelar con los dedos. Comparando los dos verbos de ambos textos, es mucho más apropiada la traducción de TL.</p> <p>(2) La expresión <i>al azar</i> expresa la ausencia de orden a la hora de poner las frutas cubiertas y el muñeco de porcelana dentro de la rosca. En TL 可以在任意位置放上瓷娃娃 se traduce literalmente por se puede poner el muñeco de porcelana en donde se quiera y por eso transmite el sentido del original. TZ tiene un problema de comprensión del original: al traducir en chino que las frutas cubiertas pueden añadirse o no dependiendo del gusto del consumidor.</p>	

<p>TO: Cuando la masa dobla su tamaño por tercera vez, se decora con las <u>frutas cubiertas</u>, (2) <u>se barniza</u> con huevo (1) <u>batido</u> y se le pone el azúcar. Se mete al horno por veinte minutos y después se deja enfriar.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 当面包第三次发大了一倍后，用蜜饯进行装饰，用(1)大好的鸡蛋(2)上光并撒上糖。在烘箱里烤二十分钟，然后让它冷却。</p>	<p>(1) E (2) Igualación-Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 当面团第三次膨胀到两倍大的时候，点缀上若干带皮的水果，(2)淋上鸡蛋液，洒上白糖，放进烤炉烤二十分钟，拿出来冷却。</p>	<p>(2) Igualación-Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) 大 es un error tipográfico del proceso de mecanografía o impresión. El carácter adecuado es 打.</p> <p>(2) Para llevar a cabo una traducción perfecta del verbo <i>barnizarse</i>, se necesita entender bien el significado de <i>barniz</i>. En el DRAE, se dice “disolución de una o más sustancias resinosas en un líquido que al aire se volatiliza o se deseca. Con ella se da a las pinturas, maderas y otras cosas, con objeto de preservarlas de la acción de la atmósfera, del polvo, etc., y para que adquieran lustre”. Se trata de una metáfora barnizar el alimento con huevo batido mediante un pincel, proceso que da brillo a la comida. En TL se conserva este uso del original y se transmite en chino igualando el sentido con el término 上光, una mejora de la traducción literal: 上漆, 上釉 (<i>barnizarse</i>). En cuanto al TZ, 淋上 se puede explicar como esparcir</p>	

algo líquido sobre una superficie. Creo que también es una traducción correcta. Pero, en comparación con TL, TZ sólo muestra el efecto del original y no transmitir la belleza de la metáfora.

Continuará...

Siguiente receta:

Torrijas de natas

Octubre

1). Nombre de Plato:

TO: Torrejas de natas	Técnicas de Traducción
TL: 奶油煎饼	E
TZ: 奶油蛋饼	Profundización- Utilización de elementos existentes para crear un término nuevo
<p>Análisis:</p> <p>En el <i>Nuevo Diccionario Chino-Español</i>, 煎饼 se define como tortilla frita (hecha con harina de mijo, trigo etc.). Se trata de una comida tradicional china que tiene diferentes formas de preparación e ingesta dependiendo del lugar. En occidente también existe una comida parecida, que es precisamente la crepe, crep o crepa (del francés crêpe); la receta europea se hace fundamentalmente con harina de trigo de la que se elabora una masa en forma de disco. En chino este término cuenta con equivalente propio: 可丽饼 en la zona de Taiwán y 法国薄饼 en todo el país. Definir la crepe como una 煎饼 francesa parece también razonable, Sin embargo, la torrija, que se define como “un dulce hecho de láminas irregulares de masa de harina con huevos, mantequilla y sal que se fríe y se espolvorea con azúcar” en el DRAE, resulta bastante diferente de la crepe. Por eso, pienso que la versión de TL 奶油煎饼 transmite un concepto similar al de crepe en chino y por ello causa una confusión inevitable en este contexto. Como los huevos son el ingrediente principal de esta receta y la preparación de esta se parece mucho a un plato muy</p>	

familiar en China, la traducción de TZ: 蛋饼 es justamente la apropiada.

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
1 taza de natas	(1)重忌油 1 杯	一杯奶油	E / Traducción literal
6 huevos	鸡蛋 6 个	六个鸡蛋	Traducción literal
Canela	(2)肉桂	桂皮	Igualación- Igualación en sentido / E
Almíbar	糖浆	糖浆	Traducción literal

Análisis:

- (1) En los diccionarios chinos no existe el término 重忌油. En este contexto, las natas deberían ser la crema de pastelería, que se traduce por 奶油, como en TZ. Por eso, TL es incorrecto.
- (2) Antes se ha mencionado la diferencia entre 肉桂 y 桂皮 referida a la esencia de las dos plantas. Y se sabe por tanto que 肉桂 también se puede usar como un ingrediente culinario, aunque generalmente suele utilizarse más en el ámbito de la medicina tradicional china. En realidad, incluso en el propio campo de la gastronomía, todavía se intercambia el uso de ambos términos. Frecuentemente 肉桂 se utiliza como un ingrediente de repostería cuando se encuentra en forma de polvo; 桂皮 se utiliza mayoritariamente para el estofado de carne. Por consiguiente, la traducción de TL es más conveniente en esta receta.

3). Manera de hacerse:

TO: Se toman los huevos, se parten y se les separan las claras. (1)Las seis yemas se revuelven con la taza de (2)natas. Se	Técnicas de Traducción
--	------------------------

<p>baten estos ingredientes hasta que se torne (3)<u>ralo</u> el batido. Entonces se vierten sobre una (4)<u>cazuela</u> previamente untada con manteca. Esta mezcla, dentro de la (4) <u>tartera</u>, no debe sobrepasar un dedo de altura. Se pone sobre la horquilla, (5)<u>a</u> <u>fuego muy bajo</u>, y se deja cuajar.</p>	
<p>TL: 把蛋打入碗中，先去掉蛋清。搅拌蛋黄与(2)<u>重奶油</u>直至呈(3)<u>透明状</u>。倒入预先抹过猪油的(4)<u>煎锅中</u>，厚度不要超过一英寸。 用(5)<u>文火慢慢烘烤</u>，使之增稠。</p>	<p>(1) E (2) Profundización- Particularización (3) E (4) E (5) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 打鸡蛋，取出蛋清。(1)<u>将六个蛋黄在装有(2)奶油的杯里打开</u>，充分搅拌，直到混合液变(3)<u>稀薄</u>。然后把它倒在一只预先擦了<u>奶油的(4)砂锅里</u>。这种混合在(4) <u>砂锅里</u>不应超过一指高。把砂锅放在炉在上，(5)<u>火要很小</u>，让它慢慢凝固。</p>	<p>(1) Traducción literal (2) Traducción literal (3) Igualación- Igualación en sentido (4) Traducción literal (5) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) La frase <i>Las seis yemas se revuelven con la taza de natas</i>, no se traduce en TL y en su versión al chino esta oración revela una clara falta de coherencia. Como obra de traducción literaria y gastronómica esta grave omisión no se puede aceptar.</p> <p>(2) En TL aparece otra traducción de “las natas”: <u>重奶油</u>. En inglés su traducción es heavy cream o heavy whipping cream. En España se le conoce como nata para montar y en México como</p>	

doble crema. Según el contexto, las natas utilizan las yemas de los huevos también, por eso, creo que la nata para montar parece una más profesional y apropiada que las natas. TL añade información extra pero relacionada con las características y definición de natas para facilitar la comprensión mediante la técnica de la profundización.

(3) De acuerdo con el DRAE, ralo se define como: “dicho de una cosa: Cuyos componentes, partes o elementos están separados más de lo regular en su clase”. Este adjetivo puede modificar a bosque, monte o pelo. Por eso, pienso que se utiliza en el contexto de un batido, de forma metafórica. Sin embargo, 稀 en chino tiene varios significados, además de contener una definición similar a la de ralo, también puede describir algo poco denso, aguado y opuesto con 稠 (espeso). Por ejemplo, para este concepto existe una palabra: 稀薄, como se ha utilizado en TZ. En cuanto a TL, pienso que carece de la distinción entre los estados: 稀薄 (líquido) y 透明 (transparente, claro) y el traductor utiliza 透明 incorrectamente.

(4) Conforme al *Nuevo Diccionario Español-Chino*, la cazuela se define como 砂锅. Para asegurar esta definición, se puede consultar otros diccionarios, como el DRAE: “Vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos; Guisado que se hace en ella, compuesto de varias legumbres y carne; Recipiente de cocina, hecho de metal, más ancho que alto, con dos asas y tapa”. Todos los significados están cerca a 砂锅 en TZ y no se muestran la acción de freír de TL, que utiliza 煎锅.

(5) *A fuego muy bajo* se traduce literalmente por 小火 o también se podría expresar de manera más explicativa como 火要很小 en TZ. Pero en la terminología culinaria del chino hay otro término más típico: 文火, que se deriva del uso en otros campos temáticos. Su primera acepción se refiere a la medicina tradicional china y significa cocer hierbas medicinales a fuego lento y bajo y también se utiliza genéricamente como cocer a fuego lento y bajo. Desde la antigüedad ha existido una expresión muy conocida sobre la forma de preparación de la medicina tradicional: 味厚滋补药宜文火久煎. En segundo lugar, también es un término

utilizado en Qigong o Chi Kung, para nombrar el periodo de lentos ejercicios físicos en los que se mantiene la mente vacía. Poco a poco, el término 文火 se fue incorporando al vocabulario gastronómico, con el significado de a fuego lento y bajo. Por eso, TL obtiene una traducción elevada y más adecuada que TZ.

<p>TO: Cuando están frías las natas, se cortan en pequeños cuadros, de (1)<u>un tamaño que no los haga quebradizos</u>. Por su parte se baten las claras, para (2)<u>rebozar</u> en ellas los cuadros de natas y después freírlos en aceite. Por último se echan en almíbar y se polvorean con canela molida.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 等到蛋糊凉下来，就把它切成(1)<u>不容易碎的小方块</u>。然后打鸡蛋清，之后把蛋糊块在鸡蛋清里(2)<u>滚</u>一下，再放到油锅里炸。最后把奶油煎饼端上来时，要撒上一点肉桂末蘸着糖浆吃。</p>	<p>(1) Traducción literal (2) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 蛋饼冷却后，把它切成(1)<u>小方块</u>，然后搅拌蛋清，把蛋饼方块(2)<u>裹上蛋清</u>，放在油锅里炸。最后淋上糖浆，洒上桂皮粉末。</p>	<p>(1) E (2) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) En TZ se omite la traducción de “un tamaño que no los haga quebradizos” y se simplifica utilizando simplemente 小方块 (pequeños cuadros). Este tratamiento del problema merece diferentes opiniones. Estoy de acuerdo con TL, es necesario conservar la expresión del tipo de</p>	

tamaño ya que con esta se limita la distancia de los cortes. Pienso que es muy temerario omitirse la traducción de la oración original, sobre todo cuando se traduce una receta.

(2) Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, rebozar se define como (用鸡蛋、面粉等)裹住, 裹过上(食物), justamente como se ha traducido en TZ. Sin embargo, en TL se mejora este verbo sencillo al traducir en chino el verbo 滚 (rodar, mover girando). En chino este verbo suele utilizarse para metaforizar la acción de bañar o pasar un alimento en huevo batido, harina, miel, etc. Es un término muy auténtico y que da viveza a la versión china, a veces una simple palabra puede marcar mucha diferencia.

<p>TO: Se bate una clara de huevo en (1)<u>medio cuartillo</u> de agua para cada dos libras de azúcar o (2)<u>piloncillo</u>, dos claras de huevo en (1)<u>un cuartillo</u> de agua para cinco libras de azúcar y en la misma proporción para mayor o menor cantidad. Se hace hervir el almíbar hasta que suba tres veces, calmando el hervor con un poco de agua fría, que se echará cada vez que suba. Se aparta entonces del fuego, se deja reposar y se espuma; se le agrega después otra poca de agua junto con un trozo de cáscara de naranja, anís y clavo al gusto y se deja hervir. Se espuma otra vez y cuando ha alcanzado el grado de cocimiento llamado de bola, se cuele en un tamiz o en un lienzo tupido sobre un bastidor.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 把一个蛋白打在(1)半品脱水里, 再溶入</p>	<p>(1) E</p>

<p>两磅糖，或把两个蛋白打在(1)一品脱水里，再溶入五磅(2)糖，就以这样的比例类推。加热糖浆，开始沸腾时就加一点冷水，这样沸腾三次；然后把糖浆从炉子上端下来，让它静置一会儿，再把浮面的泡沫撇去；接下去加一点冷水，并加入橘皮、大茴和丁香调味，放在炉子上烧开，再撇去泡沫，然后等它达到烹饪上所说的软球阶段时，用细节或固定在绷子上的亚麻布过滤。</p>	<p>(2) E</p>
<p>TZ: 把一个蛋清放在(1)半夸蒂约水里搅拌，加入两磅白糖或(2)黑糖，把两个蛋清放在(1)一夸蒂约水里搅拌，加入五磅白糖，按照同样的比例加入或多或少的白糖。把糖浆放在火上煮，让它开三次，每开一次就加点凉水。然后把锅从火上端下来，放在一边，除去泡沫，再加一点水及一块甜橙皮、茴香和干石竹花苞，放到火上煮沸。再一次除泡沫。当熬到成球状的程度时，用一个细罗或一块细麻布过滤。</p>	<p>(1) E (2) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p>	

(1) La medida *cuartillo* se traduce por 夸尔蒂约 conforme al *Nuevo Diccionario Español-Chino*.

Esta traducción se parece mucho a la versión de TZ, y puede que el uso de 夸蒂约 se deba a un problema de impresión. En cuanto al TL, 品脱 (en inglés pint; pinta, en español) es una unidad de volumen inglesa en el sistema imperial y estadounidense. La versión imperial usada en el Reino Unido es de 20 onzas líquidas y es equivalente a 568.26125 ml, mientras que en los EE.UU. es de 16 onzas líquidas y equivalente a 473.17647 ml. Sin embargo, a base del DRAE, un cuartillo reza en cuarta parte de una azumbre, equivalente a 504 ml. Por lo tanto, pinta y cuartillo, tanto en el sistema de la metrología como en el número de litro equivalente, son medidas totalmente diferentes. Por eso este cambio del cuartillo del original por la pinta en TL no resulta adecuado a la hora de traducir convertir medidas. Como en la vida cotidiana de los chinos no existe 夸尔蒂约 ni 夸蒂约 ni 品脱, ninguna de las traducciones ayuda a la comprensión real del receptor. Aunque en TZ se añade una nota a pie de página: 一夸蒂约相当于 0.25 阿松勃雷 ,一阿松勃雷相当于 2.016 升. Frente a este solución tan poco fluida para la lectura y el cambio incorrecto de TZ ¿una conversión directa del el cuartillo al litro no sería una posibilidad más simple para la traducción al chino? El medio cuartillo es 252 升 y un cuartillo es 504 升.

(2) En TL se omite el término piloncillo en la traducción. Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, el piloncillo se define como 塔糖, 黑糖, de igual manera que en TZ.

TO: Si se quiere más puro el almíbar, (1) **como se necesita para endulzar los licores**, después de las operaciones referidas se cantea (2) el cazo o (3) vasija que lo contiene, (4) **se deja reposar y se descanta, o lo que es lo mismo, se separa**

Técnicas de Traducción

<p>de los asientos con el menor movimiento posible.</p>	
<p>TL: 如果糖浆需要澄清，(1)比方说在用它来增加酒的甜味，那么在完成上述步骤之后，把盛着糖浆的(2)罐头或(3)深平底锅(4)倾斜静置一会儿，再小心翼翼地把表层清的糖浆倒出来，注意一定要轻轻地，要把糖浆和沉淀物分离开来！</p>	<p>(1) E (2) E (3) E (4) Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>TZ: 要想让糖浆变得更纯净，(1)就要像为了把酒变甜所需要的那样，那就在上述操作之后，把盛着糖浆的(2)锅或(3)器皿斜着放一边，(4)待一会儿，清除底部的渣子，或者这样做也行：动作尽可能轻巧地把底部的沉淀物同糖浆分离开。</p>	<p>(1) Traducción literal (2) Traducción literal (3) Simplificación- Generalización (4) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Sobre esta frase, TL parece tener un problema de comprensión ya que parece que el almíbar se utiliza para endulzar licores. Esta traducción difiere del texto original y de la traducción literal de TZ.</p> <p>(2) Consultando las definiciones del cazo en el DRAE: “Recipiente de cocina, de metal, porcelana, etc., generalmente más ancho por la boca que por el fondo, pero a veces cilíndrico, con mango y, por lo general, un pico para verter”; “Utensilio de cocina que consta de un recipiente semiesférico con mango largo y que se destina a transvasar alimentos líquidos o de poca consistencia de un recipiente a otro”. Se puede determinar que 罐头 (lata) en TL no es la traducción correcta de cazo.</p>	

- (3) Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, la vasija se define como 翁, 罐. Por eso, la traducción: 深平底锅 de TL no es aceptable. En cuanto a TZ, 器皿, en español es utensilio. Se puede considerar como un tratamiento de generalización mediante la técnica de simplificación. Creo que puede ser una traducción aceptable pero no la mejor.
- (4) Ambas versiones llega a transmitir todo el sentido del original. Por eso, se pueden considerar correctas. Sin embargo, si una traducción literaria puede considerarse como la reescritura de una obra, trasladar sólo el mismo sentido del original estará lejos de ser suficiente. Aunque TL no respeta las palabras del TO, después de añadir 小心翼翼地 y 注意一定要 y cambiar la oración adversativa por el tono de admiración, la traducción resulta más viva que el original y sin hablar de la superioridad frente a la traducción literal del TZ.

<p>TO: Para conocer si el almíbar está en este punto, se remojan los dedos en un cubilete o jarro de agua fría y se coge el almíbar, volviéndolos a meter con prontitud en el agua. Si al enfriarse el almíbar se hace bola y se maneja como pasta, está cocido al grado o punto de bola.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 要检验糖浆是否到了软球阶段，你要把手指伸进冷水杯或水罐里沾湿，撮起一点糖浆，然后迅速把手指浸回到冷水里。 如果糖浆手感黏黏的，并在水里形成一个软球，那它就已经达到了软球阶段。</p>	<p>E</p>
<p>TZ: 为了了解这种程度的糖浆，把手指在盛凉水的杯子或罐里浸湿，抓起糖浆，马</p>	

<p>上把它放进水里。如果糖浆一冷却即变成球状，捏一捏像面团，就是熬到了成球状的程度。</p>	<p>Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>Parece obvio que en TL el traductor no entiende bien el significado de la expresión <i>como pasta</i>. Su traducción 手感黏黏的, que literalmente en español significa: “de tacto es pegajoso” se aleja demasiado del significado original. Sin embargo, <i>como pasta</i> si se podría entender como <i>igual que una masa</i>. Por eso, veo que la TZ no es incorrecta.</p>	

Continuará...

Siguiente receta:

Frijoles gordos con chile a la Tezcucana

Noviembre

1). Nombre de Plato:

<p>TO: Frijoles gordos con chile a la Tezcucana</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 辣椒大豆</p>	<p>E</p>
<p>TZ: 特兹库科风味的辣椒大菜豆</p>	<p>Transliteración + Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>Es obvio que en el nombre de la receta de TL solo se traducen los dos alimentos principales y se omite el estilo particular “a la Tezcucana”. El adjetivo tezcucano proviene de Tezcucu, antiguo nombre de Texcoco, una ciudad del estado de México. Por eso, el plato <i>Frijoles gordos con chile a la Tezcucana</i> pertenece al estilo de la zona de Texcoco. Por eso, <i>al estilo tezcucano</i> es la característica más definitoria de este plato mexicano. Además, en todo el conjunto de la obra, la gastronomía mexicana es el aspecto más importante así que no tiene sentido suprimir esta información y no parece haber ninguna justificación. Una transliteración del nombre propio y una traducción literal de los ingredientes, como en TZ, puede ser una solución simple y sensata.</p>	

Además también se podría añadir una nota a pie de página para aclarar este nombre propio y su referencia a un zona geográfica de México.

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
Frijoles gordos	大豆	大菜豆	Traducción literal
Carne de puerco	猪肉	猪肉	Traducción literal
Chicharrón	肉皮	炸肉条	E / E
Chile ancho	宽辣椒	大青椒	Traducción literal
Cebolla	洋葱	洋葱	Traducción literal
Queso rallado	碎奶酪	碎奶酪	Traducción literal
Lechuga	莴苣	莴苣	Traducción literal
Aguacate	鳄梨	鳄梨	Traducción literal
Rábanos	小萝卜	萝卜	Traducción literal
Chiles tomachiles	大辣椒	大辣椒	Traducción literal
Aceitunas	橄榄	油橄榄	Traducción literal

Análisis:

En el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, lo cierto es que chicharrón se define teniendo en cuenta el uso en Argentina de este término, 炸肉条, como se ha traducido en TZ. Sin embargo, según el DRAE también se define como “piel del cerdo joven, oreada y frita”; y en varias enciclopedias en línea se recogen las siguientes informaciones: “En México también se le llama así a la piel de cerdo limpia que se hace freír casi entera en manteca, hasta que ésta se torna esponjosa y crujiente.

La piel puede incluir algo del tejido adiposo subcutáneo (chicharrón con gorditos) o ir completamente limpia (en ese caso, se le suele llamar cáscaras o cascaritas)”¹²; Chicharrón is crispy, fred pork rind made through Latin America.¹³ Así pues se podría determinar la traducción exacta del chicharrón en chino cómo: 炸猪皮. Por lo tanto, tanto TL肉皮 (corteza de cerdo) como TZ 炸肉条 (chuleta frita) no resultan adecuados.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: A los frijoles primero se les tiene que dar un cocimiento con tequesquite, y, después de lavados, se ponen nuevamente a cocer junto con pedacitos de carne de puerco y chicharrón.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 在大豆里加上小苏打，加水烧开后把豆子洗干净，再加入猪肉和肉皮煮沸。</p>	<p>Igualación- Intercambio entre voz activa y voz pasiva + Igualación en forma</p>
<p>TZ: 把菜豆加小苏打煮一下，捞出来过一下水后加猪肉块和炸肉条上火炖。</p>	<p>Igualación- Igualación en sentido</p>
<p>Análisis:</p> <p>La traducción explicativa de TZ: 过一下水后 proviene del verbo 过水, que se define en chino como 让水通过. Al mismo tiempo, este término se utiliza mucho en la gastronomía china y ahora describe la acción de pasar algo por agua para quitar tequesquite. Por eso, su efecto es el mismo que produce la expresión <i>lavados</i> del original, y resulta más adecuado que el uso de 洗 (lavar, limpiar) de TZ.</p>	

¹² Wikipedia URL: <http://es.wikipedia.org/wiki/Chicharr%C3%B3n> [Consultado del 26 de abril de 2009]

¹³ “Chicharrón” URL: <http://www.practicallyedible.com/edible.nsf/pages/chicharr%C3%B3n> [Consultado del 26 de abril de 2009]

<p>TO: ... mientras éstos lo hacían, se ocupó en (1) desvenar los chiles anchos.</p> <p>Después de desvenados los chiles, se ponen a remojar en agua caliente y por último (2) <u>se muelen</u>.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 豆子在火上煮的时候，她就(1) 准备宽辣椒，把它们的籽和膜去掉。</p> <p>辣椒洗干净之后，蒂塔把它们浸在温水里，最后再做成(2) 辣椒酱。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en forma</p> <p>(2) E</p>
<p>TZ: 在菜豆煮着的时候，她开始(1) 择大青椒。</p> <p>择完了青椒后，把它们泡在水里。最好还要把它们(2) <u>捣烂</u>。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido</p> <p>(2) Traducción literal</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) El verbo 择 utilizado en TZ se define en el <i>Diccionario Xinhua</i> como: 剔除蔬菜中不能吃的部分，拣取可吃的部分. Este término se iguala en sentido al verbo <i>desvenar</i> del original. Además es más preciso y típico de la gastronomía china que las explicaciones de la versión de TL, por eso, TZ es una traducción mejorada.</p> <p>(2) 辣椒酱 expresión utilizada en TL se traduce en español como salsa de chiles. De ahí se ve que la traducción se aleja mucho del sentido real del original. Simplemente como TZ, la traducción literal ya es suficientemente apropiada.</p>	
<p>TO: Se pone a freír la cebolla picada en manteca. Al dorarse se le agrega ahí mismo el chile ancho molido y sal al gusto.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>

<p>Ya que sazonó el caldillo, se le incorporan los frijoles junto con la carne y el chicharrón.</p>	
<p>TL: 把洋葱末放到猪油里炸。等它炸成金黄色之后,在锅里加入宽辣椒酱,并放盐调味。</p> <p>在肉汤里加了调味品后,把煮过的大豆、猪肉、肉皮一起放进去。</p>	E
<p>TZ: 把切碎的洋葱用油炒。发黄的时候加入捣烂的大青椒和味精。</p> <p>肉末汤做好后,把菜豆和肉、炸肉条一起放进汤里。</p>	Traducción literal
<p>Análisis:</p> <p>La expresión de TL 宽辣椒酱 de traduce en español por: la salsa de chiles anchos. Sin embargo, no estoy de acuerdo con el uso de 酱 (salsa) en este contexto. Lo que se utiliza en este contexto son polvos de chile molido, no una salsa hecha a base de chiles. La traducción literal como TZ ya puede transmitir el sentido del original perfectamente.</p>	

<p>TO: Al servirse se les pone el queso rallado y se adornan con <u>hojas tiernas de lechuga</u>, rebanadas de aguacate, rabanitos picados, chiles tornachiles y aceitunas.</p>	Técnicas de Traducción
<p>TL: 豆子送上来时,上面覆盖着奶酪末,又配着嫩莴苣叶、鳄梨片、小萝卜丁、大</p>	Traducción literal

辣椒和橄榄。	
TZ: 吃饭时，蒂塔给客人们上了擦碎的奶酪、鳄梨片、切碎的萝卜、大辣椒和油橄榄。	E
Análisis: En TZ se omite la traducción de <i>hojas tiernas de lechuga</i> y resulta un error muy grave.	

Continuará..

Siguiente receta:

Chiles en nogada

Diciembre

1). Nombre de Plato:

TO: Chiles en nogada	Técnicas de Traducción
TL: 胡桃酱辣椒	Traducción literal
TZ: 核桃酱辣椒	Traducción literal
Análisis: Tanto 核桃 como 胡桃 significan nuez en chino y tienen un mismo nombre científico: <i>Juglans regia</i> . 核桃 es el nombre vulgar de 胡桃 en chino. Por eso, ambas traducciones son correctas. Sin embargo, creo que puede haber una opción más apropiada. Se puede explicar este nombre más claramente con una traducción al chino de una expresión similar a <i>pimientos verdes rellenos con salsa de nueces</i> . Además prefiero el uso de 酱汁 a 酱 en este contexto. Aunque 酱 puede traducirse como salsa, generalmente 酱 se refiere en la gastronomía china a una salsa concreta (hecha de granos de soja, harina...). Al añadir el carácter 汁 —酱汁— esta expresión describe más un elemento líquido o semilíquido y se acerca más al contexto. 胡桃/核桃酱汁辣椒 sería una posibilidad adecuada.	

2). Ingredientes:

TO	TL	TZ	Técnicas de Traducción
25 chiles poblanos	(1) 普埃布拉辣椒 25 个	二十五个布埃夫拉辣椒	Transliteración
8 granadas	石榴 8 个	八个石榴	Traducción literal
100 nueces de Castilla	(2) 腰果 100 个	一百个卡斯蒂利亚核桃	E / Transliteración
100 g de queso fresco añejo	(3) 成熟的新鲜干酪 100 克	一百克鲜咸奶酪	Igualación- Igualación en sentido / Simplificación- Generalización
1 kilo de carne de res molida	(4) 切碎的牛排 1 公斤	一百公斤牛肉末	E / Traducción literal
100 g de pasas	葡萄干 100 公克	一百克葡萄干	Traducción literal
¼ kilo de almendras	杏仁四分之一公斤	四分之一公斤巴旦杏仁	Traducción literal
¼ kilo de nueces	胡桃四分之一公斤	四分之一公斤核桃	Traducción literal
½ kilo de jitomate	蕃茄二分之一公斤	半公斤西红柿	Traducción literal
2 cebollas medianas	大小适中的洋葱 2 个	两个中等大小的洋葱	Traducción literal
2 acitrones	(5) 蜜香橙 2 个	两杯蜜饯	Traducción literal / E
1 durazno	(6) 梨 1 个	一个桃子	E / Traducción literal
1 manzana	苹果 1 个	一个苹果	Traducción literal

comino	(7) 土茴香	欧莳萝籽若干	E / Traducción literal + Profundización- Agregación de palabras
pimienta blanca	白胡椒	白胡椒	Traducción literal
sal	盐	盐	Traducción literal
azúcar	糖	白糖	Traducción literal

Análisis:

- (1) El chile poblano es el nombre con que se conoce en México a una de las variedades frescas del *Capsicum annum*. También en estado fresco recibe en algunas regiones de México el nombre de chile ancho. Una especialidad mexicana de un muy alto nivel de calidad, el delicioso chile poblano se disfruta de diversas formas. Ya que nos encontramos ante un ingrediente peculiar y característico en una receta mexicana, se conserva razonablemente la especificidad del original tanto en TL como en TZ mediante la transliteración.
- (2) La nuez de castilla, nogal de castilla (*Juglans regia*: nogal que produce la nuez de Castilla). Se usa en la gastronomía mexicana y tiene propiedades medicinales: con las hojas se hace una infusión para los problemas de piel, inflamaciones de los ojos (conjuntivitis, blefaritis), eczemas, heridas, arañazos, tinte natural y evita la caída del pelo; la cáscara se utiliza en decocción para diarreas y como tónico para la anemia.¹⁴ Esto demuestra que esta nuez es de una clase especial, por eso su nombre se debería transliterar para conservar su nombre español al máximo. En cuanto al TL, 腰果, se define en español como marañón o anacardo (nombre científico: *Anacardium occidentale*), que proviene de una especie de árbol nativo del nordeste de Brasil y de la región de las Guayanas. Este fruto, también cuenta con otros nombres dependiendo del lugar: nuez, nuez de India, etc. Parece que el traductor de TL confunde la

¹⁴ “Glosario de términos frecuentes y equivalencias en España y América Latina” URL: http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_equivalecias/n.htm [Consultado el 27 de abril de 2009]

nuez y la nuez de Castilla y la traduce incorrectamente.

- (3) Según una página Web¹⁵ inglesa: «In Spanish, “queso anejo” literally means “aged cheese.”

Queso anejo may be made with either goat or cow's milk, depending on the region, and aging starts in a mold, to compact the cheese and ensure that it will be dense. Traditionally, queso anejo is rolled in paprika to give the cheese a bit of a bite, and it is heavily salted for preservation». Por eso, queso añejo se puede traducir por 成熟/陈年的奶酪/干酪. 鲜咸奶酪 de TZ, en español literalmente es queso fresco y salado, se generaliza este término para evitar un problema de traducción del adjetivo añejo. Por eso es una traducción posible.

- (4) En TL 牛排 se expresa en español como bistec, biftec o biftec, de acuerdo con el *Nuevo Diccionario Chino-Español*, significado totalmente diferente al original. Su traducción resulta por tanto incorrecta.

- (5) En TZ se usa el medidor 杯 (vaso, copa o taza) como medidor del acitrón. Se trata de una traducción inventada que se basa en la comprensión errónea del traductor. En la receta no se usa mucha cantidad de acitrón, por eso, TZ no se puede justificar con ningún argumento.

- (6) Según el *Nuevo Diccionario Español-Chino*, el durazno se define como 桃, igual que en TZ. Pero 梨 en TL es pera, una fruta diferente al durazno.

- (7) Los medidores comunes en las recetas son sencillos, por ejemplo: 克,公斤,个... Sin embargo, en TZ en la tabla de ingredientes se utiliza 若干 y en el párrafo final del apartado de preparación de la misma traducción 少许. Estas dos palabras son sinónimas y significan algunos o un poco. Hablando estrictamente, su categoría gramatical no es la de medidor sino la de adjetivo. 若干, 少许, 适量, 火候 son términos indeterminados que se utilizan mucho en la gastronomía china y que representan uno de los mayores secretos de ésta. Tradicionalmente, en las enseñanzas que pasaban de maestro a discípulo durante numerosas generaciones, las cantidades de las recetas eran aproximadas. Que cantidad implica el uso de 若干 y 少许, es

¹⁵ “What is Queso Anejo” URL: <http://www.wisegeek.com/what-is-queso-anejo.htm> [Consultado el 27 de abril de 2009]

algo que no se sabe y que en muchas ocasiones depende de la persona que cocina. Por tanto apelan a la experiencia, el sabor, e incluso a la formación del cocinero. En todas partes, se utilizan materias, ingredientes y recetas. Por eso, aunque el Pato Laqueado de Beijing, en todo el mundo se llame de la misma forma su sabor nunca es exactamente igual ya que cada persona le da su toque personal. Quien mide elementos, son los químicos en los laboratorios no los cocineros al preparar una comida, claro que la tendencia general actual es a incluir medidas exactas en las recetas chinas, por influencia de otros campos y de las recetas occidentales. Por tanto, 若干, que se añade en TZ, es un procedimiento de profundización que le da un toque más coloquial y auténtico a la traducción de este medidor, tan fácil de descuidar a la hora de traducir.

3). Manera de hacerse:

<p>TO: Las nueces se deben comenzar a pelar con unos días de anticipación, pues el hacerlo representa un trabajo muy laborioso, que implica muchas horas de dedicación. Después de desprenderles la cáscara hay que despojarlas de la piel que cubre la nuez. Se tiene que poner especial esmero en que a ninguna le quede adherido ni un solo pedazo, pues al molerlas y mezclarlas con la <u>crema</u> amargarían la nogada, convirtiéndose en estéril todo el esfuerzo anterior.</p>	<p>Técnicas de Traducción</p>
<p>TL: 提前几天剥胡桃壳，这是一项艰巨的工作，要花很多时间，把胡桃肉从壳中取出之后，还得把肉外包的一层膜也去掉。仔细地把这层膜一点不剩地剥光，因为</p>	<p>Traducción literal</p>

<p>把胡桃肉磨细放入<u>奶油</u>后，哪怕只是一点点膜也会使做成的胡桃酱发苦，这样你就会前功尽弃。</p>	
<p>TZ: 核桃应该提前几天去壳，因为这是一项十分辛苦的活计，需要花许多个小时。剥完壳后还必须剥去包裹着核桃仁的那层皮。必须特别细心，不能让核桃仁上留下一点儿皮，因为把它磨碎并和<u>黄油</u>混合的时候，残留的皮会使核桃酱发苦，并使所作的全部努力半途而废。</p>	E
<p>Análisis: Crema se define en el <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i> como <u>奶油</u>. <u>黄油</u> (TZ) se refiere a la mantequilla, por eso su uso no es correcto.</p>	

<p>TO: Ya que se tienen todas las nueces peladas, se muelen en el <u>metate</u> junto con el queso y la crema. Por último, se les pone sal y pimienta blanca al gusto. Con esta nogada se cubren los chiles rellenos y se decoran después con la granada.</p>	Técnicas de Traducción
<p>TL: 把胡桃膜剥光后，加上奶酪和奶油在<u>石头上</u>磨。最后加上盐和白胡椒调味。把胡桃酱浇在填入馅子的辣椒上，并配上</p>	Igualación- Intercambio entre voz activa y voz pasiva + Igualación en sentido

石榴。	
<p>TZ: 既然所有的核桃都已去壳，那就把它们</p> <p>的奶酪、奶油一起放在石臼里研磨，然</p> <p>后放上调味的白胡椒和盐，再把这种核</p> <p>桃酱浇在填了馅的辣椒上，最后用石榴</p> <p>做点缀。</p>	Igualación-Igualación en forma
<p>Análisis:</p> <p>En TO aparece la frase: “se tienen todas las nueces peladas”. Gracias al <i>Nuevo Diccionario Español-Chino</i>, podemos además de 去壳 como pelar, también existe la expresión 剥皮, 褪皮 (quitar la piel). Además, al final del párrafo anterior, ya se les quita las cáscaras a las nueces. Para respetar más el orden lógico, en comparación con <i>se tienen todas las nueces a las que se les ha quitado las cáscaras</i> (所有的核桃都已去壳) en TZ, la traducción de TL resulta mucho más acertada.</p>	

<p>TO: (1)RELLENO DE LOS CHILES:</p> <p>La cebolla se pone a freír en un poco de aceite. Cuando <u>está acitronada</u> se le agregan la carne molida, el comino y un poco de azúcar. Ya que doró la carne, se le incorporan los duraznos, (2) <u>manzanas</u>, nueces, pasas, almendras y el jitomate picado hasta que sazone. Cuando ya sazonó, se le pone sal a gusto y se deja secar antes de retirarla del fuego.</p> <p>Por separado, los chiles se ponen a asar y se pelan. Después se abren por un lado y</p>	Técnicas de Traducción
---	------------------------

<p>se les retiran las semillas y las venas.</p>	
<p>TL: (1)<u>辣椒馅的制作</u> :</p> <p>在少量的油中把洋葱煎一下。等洋葱开始变透明时加入肉末，土茴香和一点糖。</p> <p>肉末呈棕色后，把切碎的梨、(2)平果、胡桃、葡萄干、杏仁和蕃茄拌进去，并使味道充分混合。这一步完成之后，加入盐调味，并在火上用水烧干。</p> <p>把辣椒一个个地烤一下并剥去皮。在一边把它划开，取出籽和膜。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en sentido + Profundización- Agregación de palabras</p> <p>(2) E</p>
<p>TZ: (1)<u>辣椒的填充</u></p> <p>把洋葱用少许油在锅里炒。洋葱变成蜜饯色后加入肉末、欧莳萝籽和少量白糖。</p> <p>肉末炒至金黄色时加入桃子、苹果、核桃仁、葡萄干、巴旦杏仁和切碎的西红柿，直到炒熟为止。炒熟时加入味精、</p> <p>锅干后从火上端下来。</p> <p>接下来，把辣椒放在火上烤，剥掉皮。</p> <p>然后从一边切开，掏出籽粒和筋丝，(3)</p> <p>把炒好的馅料填入。</p>	<p>(1) Igualación- Igualación en forma</p> <p>(3) Traducción creativa- compensar lo perdido con lo creativo</p>
<p>Análisis:</p> <p>(1) Como en el análisis de la receta de febrero: <i>el Pastel Chabela</i> el relleno se traduce por 填充</p>	

料, ahora en esta ocasión se traduce por 填充. Tanto para un pastel como para un plato común, las traducciones demasiado literales, no pueden mostrar ninguna belleza en el idioma meta. Generalmente, se cree que en las frases lo poético y pintoresco puede llenar de belleza el sentido de un texto, pero en mi opinión, al traducir entre dos idiomas muy diferentes, si se encuentra un término o uso tan único en la lengua meta como en la original, se llega precisamente a la belleza de la traducción. Por eso igualar en belleza al original es una tarea complicada. En chino 馅 es un término adecuado para expresar el sentido de relleno en la comida, por ello en TL se realiza una traducción optimizada. Además, se agrega 制作 (preparación) en la traducción para adecuarla al contexto de la receta. Con la técnica de la profundización, se completa todo el sentido del original en chino.

- (2) 平 podría ser un error en la impresión. Debería aparecer 萃.
- (3) En la obra no se puede encontrar ninguna referencia a la traducción de la última frase de esta receta en TZ: 把炒好的馅料填入. Se añade para aclarar el contexto. En cuanto a TL, e incluso el original, al final parece incompleto y sin esta frase extra no se puede transmitir todo el sentido. Al principio de la receta se hace referencia al relleno de los Chiles, pero al final de la receta, después de abrir y desvenar los chiles la receta se acaba. Lo que resulta inesperado para los lectores. Por el contrario, en TZ se completa el contenido del párrafo con una oración que sigue el proceso lógico de este con la técnica de compensar lo perdido con lo creativo. En TZ se realiza una traducción optimizada.

4. Conclusiones

En esta tesina se han analizado 11 recetas de la cultura gastronómica mexicana comparando las dos traducciones al chino continental del libro *Como agua para el chocolate*. Para ello, se ha prestado especial atención en el análisis contrastivo de las traducciones de nombres, ingredientes y modo de preparación del plato de las dos versiones estudiadas. Por eso, mediante el estudio del uso de medidores, estructuras gramaticales, sintaxis y vocabulario podemos conocer a fondo dos

maneras distintas de resolver un mismo problema de traducción, distinguiendo ventajas y desventajas, apreciando los aciertos y fallos; pero siempre justificando teóricamente las propuestas y juicios de valor emitidos sobre estos aspectos culturales que dificultan la traducción, culturemas.

Un traductor dijo: “La traducción es comprender y hacerse comprender”. Hacerse comprender es precisamente ‘expresión’. ‘Comprender’ es entender el contenido por medio de la forma del texto original. ‘Expresión’ es exteriorizar el contenido original a través de la forma del texto traducido. La comprensión es la base de la expresión, si no se comprende no se puede expresar correctamente el contenido de un texto; la expresión es la concreción y la profundización de la comprensión. Por eso, el resultado de la expresión (o sea el texto traducido) también es una prueba para comprobar si es correcta la comprensión.

Sin embargo, para comprender correctamente un texto y expresarse apropiadamente, el traductor debe ser un estudioso y dominar realmente ambos idiomas. Sin embargo, si no se conoce la cultura y la sociedad de un idioma, no se domina por completo una lengua. Como ya se sabe en el mundo académico, la traducción no sólo es una mera acción de traslado de palabras en dos idiomas sino también un modelo de acercamiento entre culturas. Precisamente debido a esta naturaleza de la traducción, que traslada una cultura a una lengua de traducción ajena, a veces surgen problemas en la relaciones entre cultura y lengua. Sin el idioma, no hay posibilidad de que exista una cultura; y por su parte los idiomas solamente adquieren significado cuando se engloban coherentemente en una cultura. Ya que la traducción pretende transmitir significados, tiene que servirse tanto de las palabras como de la cultura de estas.

En esta obra se recogen platos típicos de la cocina mexicana y abundan nombres específicos del área temática de la gastronomía, por tanto se trata de una obra bastante especializada. Además como se trata de una cultura culinaria muy diferente y en ocasiones desconocida en china y ambas lenguas son tan distintas la dificultad es muy elevada; por eso, hay casos que resultan extraños o incomprensibles para los lectores. Por ejemplo, los chiles, en México existen más de 40 variedades de chiles y la diversidad de los platos preparados con este ingrediente es impresionante. Por lo que resulta muy fácil confundirse entre estas variedades y comidas tan exóticas para un

extranjero. Por tanto, frente a una novela de este tipo, cuya cultura y costumbres no son muy populares entre el pueblo chino, llegar a entender correctamente el texto original y traducirlo apropiadamente en chino resulta un tarea muy complicada para el traductor actual de esta obra y especialmente para el que la tradujo hace hoy más de 10 años.

De este modo la primera dificultad que el traductor se encuentra cuando se decide a traducir este libro es entender el texto original en profundidad. Sin embargo, sea como sea el texto original, hay otro hecho que ayuda a entender el texto original: conocer el tema. Al mismo tiempo, aunque el texto original sea muy fácil, siempre contiene aspectos que resultan complicadas de comprender para hablantes no maternos de una lengua. Por ello, conocer la cultura del otro país es tan absolutamente necesario.

Del mismo modo, un traductor debe conocer la cultura de su propia nación profundamente y además no sólo eso, también necesita poder ser capaz de relacionar y comparar continuamente ambas culturas. China es un país con una civilización de más de 5000 años y su cultura gastronómica y sus técnicas culinarias son una importante de ellas. Por tanto la comida china también ha florecido tanto como su civilización y desde hace años, la comida china conserva técnicas culinarias excelentes y reconocimiento internacional. Los métodos de preparación culinaria tienen: “煎炒烹炸、爆烤熘扒、蒸烧煮炖、炆拌烩焖、腌氽爇腊、煨靠酱熏、酿塌糟涮、风卤帖淋。” En consecuencia, junto al desarrollo de la comida china, también se forma una rica terminología gastronómica, que en ocasiones resulta complicada para los traductores no expertos en el tema.

En el periodo de búsqueda de *expresiones equivalentes* al original, es necesario comparar constantemente y tener un desarrollado espíritu crítico, ya que la equivalencia real tiene que igualar el significado, la función, el ámbito, el matiz emocional y la influencia en la cultura en otra lengua. Para hacerlo, a veces e cometen pequeñas trampas, pero ya se sabe que donde hay una dificultad hay un reto. Además, sólo gracias a la traducción e incluso sus errores, es posible este intercambio cultural. Un traductor trata con casos particulares pero relaciona al completo dos

culturas.

Volvemos la vista a las diferencias en las características entre estos dos idiomas para encontrar la segunda gran dificultad de la traducción: la expresión adecuada. El chino es ideográfico y por el contrario el español es alfabético, además ambos tienen diferentes capacidades expresivas. Lu Xun (鲁迅) postuló que el idioma chino tiene 3 superioridades: la belleza en sentido, en sonido y en forma; y 2 inferioridades: en resumen, se sirve de insuficientes palabras y una gramática muy imprecisa.¹⁶ En cuanto al español, también tiene superioridades: la belleza en sentido y en sonido, una gramática más exacta, las evidentes funciones sintácticas y características morfológicas de los términos y la variabilidad de estos. Por eso, al traducir del español al chino como en el caso de las dos versiones existentes en China continental del libro *Como Agua para Chocolate*, sólo se utilizan las técnicas de agregación o reducción de palabras, traducción de varios términos en uno o traducción de una palabra en varios términos, intercambio entre positivo y negativo, etc. Para transmitir el sentido del original

Además, se necesita ser consciente de que la traducción debe huir tanto del formalismo como del liberalismo por pecar de extremistas. En un texto bien escrito, una traducción fiel y fluida solamente puede convertirse en una traducción excelente. La fidelidad al sentido y a la forma originales no es una opinión unánime entre los estudiosos de la traducción y causa contradicciones en ocasiones. Si aparece un ejemplo el que las dos lenguas chocan, el texto traducido deberá ser fiel al contenido original no se necesita limitarse a su forma, es más, debería captar la forma (esencia) del original trasladándola al idioma meta mediante las formas propias de ésta. En cuanto a la fluidez, es necesario que los términos resulten familiares y naturales para los lectores; la estructura del texto, relaciones entre frases, paráfrasis debe mantener cohesión y coherencia con el contexto; los aspectos gramaticales y sintácticos deben cumplir las normas del estándar nacional. En los análisis de estos usos gramaticales y sintácticos en frases y expresiones de la tabla en la que se recoge el modo de preparación del plato, se podría afirmar que generalmente la fidelidad al

¹⁶ 鲁迅 《汉文学史纲》第一篇《自文字至文章》

original y la traducción fluida están equilibradas: como el original es claro y coherente, su traducción se debería ser fluida y fiel. Sin embargo, en ocasiones la fidelidad al original y la fluidez en la traducción entran en contradicción, se podría establecer el siguiente orden de actuación: en primer lugar ser fiel al significado original, en segundo lugar la fluidez de forma en la lengua meta y finalmente la fidelidad de forma con el original.

La traducción literal es la manera en la que un traductor es más fiel al contenido y a la forma original del texto y en pocas ocasiones más fluido en la traducción. Por lo contrario, la traducción libre es la que fomenta más, usada con coherencia, la fluidez en la traducción, la fidelidad al contenido y no se ajusta rígidamente a la forma original. Por eso tanto la traducción literal como la traducción libre pueden mantener la fidelidad al contenido original como principio básico. Si al traducir no se es fiel al contenido original, sólo a la forma original, no nos encontramos ante una traducción literal sino ante una traducción mecánica o automática. Si tampoco se es fiel al contenido original y sólo se persigue la forma fluida del texto traducido, no se trata de una traducción libre sino de una traducción incontrolada. La traducción mecánica representaría el formalismo en traducción y la traducción incontrolada el liberalismo.

En todo el análisis de esta tesina se ha comprobado que la mayoría de las oraciones no siguen las llamadas traducción literal y traducción libre. Si la forma de traducción similar a la original puede expresar el contenido parecido al original o si la forma expresiva del original es más precisa y poderosa que la de la traducción, se podría traducir literalmente. En cambio, si la forma de traducción similar al original no puede expresar un contenido parecido al original o si la forma expresiva de la traducción es más precisa y poderosa que la original, generalmente se traduciría libremente.

Por tanto, la traducción es la unión de dos culturas distintas a través de sus lenguas intentando aprovechar sus aspectos más ricos y elevados. Por ello, cuando el original supera la traducción, se debería ser fiel al contenido y la forma del original para mostrar las superioridades de la lengua de entrada; cuando la traducción supera el original, se podría hacer pleno uso de sus ventajas y eludir sus características débiles para mostrar las superioridades de la lengua meta. Filosofía que

concuerta con el espíritu de la Optimización.

Como el traductor Xu Yuanchong cree: la finalidad de la traducción literaria consiste en “知之者不如好之者 ,好之者不乐之者” cita incluida en libro *Analectas de Confucio* (《论语》) “知之” es saber, conocer; “好之”, es gustar, aficionar; “乐之” es alegrar, jubilar. O mejor decir, primero, hacer saber a los lectores qué dice el original; segundo, hacerles tener afición por la traducción; tercero, hacer que les guste. Frente a una novela tan peculiar llena da descripciones pintorescas de la gastronomía mexicana, si debido a la lectura de su traducción los receptores de aficionan a esta comida también conocerán la cultura de este país y la traducción alcanzará un nivel más alto que el de simple traducción literaria sino fomentadora de cultura.

Bibliografía

Bibliografía general

- COLINA, Sona. (1997) “Contrastive Rhetoric and Text-Typological conventions in Translantion Teaching”. En: Target, 9:2, p.335-353
- HURTADO, Amparo. (2001) Traducción y traductología: introducción a la traductología.

Madrid: Cátedra.

- KU, Menghsuan. (2006) “La traducción de los elementos lingüísticos culturales (chino-español). Estudio de *紅樓夢 [Sueño en las estancias rojas]*”. Tesis doctoral.
- MOLINA, Lucía. (2001) “Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español”. Tesis doctoral
- MOLINA, L. y HURTADO ALBIR, A.(2002) “ ‘Translation techniques revisited: a dynamic and functionalist approach’ en Meta”.
- 许渊冲 (2006), 《翻译的艺术》—2 版, 北京, 五洲传播出版社。
- 温秀颖 (2007), 《翻译批评 :从理论到实践》, 天津, 南开大学出版社。

Diccionarios

- Nuevo Diccionario Chino-Español, 《新汉西词典》, 北京, 商务印书馆. 2002.
- Nuevo Diccionario Español-Chino, 《新西汉词典》, 北京, 商务印书馆. 2000.
- Cambridge Advanced Learner's Dictionary
<http://dictionary.cambridge.org/>
- Diccionario Xinhua
<http://xh.5156edu.com/>
- El diccionario R.A.E.(Real Academia Española)
<http://www.rae.es/>
- Wordreference. Com
<http://www.wordreference.com/>
- El diccionario de sinónimos y anónimos en ELPaís.com
<http://www.elpais.com/diccionarios/sinonimos-antonimos/>
- Diccionario Mexicano- Gachupín
<http://huixquilucan.wordpress.com/>
- Diccionario de Gastronomía, Cocina y Alimentación en España y América Latina
http://www.euroresidentes.com/Alimentos/diccionario_equivalecias/index.htm

Recursos de Internet

- Academia Mexicana de la Lengua

<http://www.academia.org.mx/>

- Cocinar.

<http://www.cocinar.com/>

- Foodlexicon.

<http://es.foodlexicon.org/>

- Practically Edible The Web's Biggest Food Encyclopedia

<http://www.practicallyedible.com/>

- Biblioteca Digital Hispánica

<http://bibliotecadigitalhispanica.bne.es/R?RN=772492348>

- Simply Recipes Food and Cooking Blog

<http://simplyrecipes.com/>

- Consejo Estatal de Productores de Chile Guanajuato S.C.

<http://www.ceprochgto.com/>