

MÁSTER EN LENGUAS Y TECNOLOGÍA

Curso académico: 2018/2019

TÍTULO TRABAJO FIN DE MÁSTER:

La traducción de la cultura china en el contexto español de la restauración

AUTORA: Qianying Wu

Declarando, a instancia del alumno/a, que dicho trabajo es original, responde a las directrices dadas en el Máster y que todo aquello que se refleja de otros autores o medios está debidamente referenciado y aquello que no lo está es original de la alumna, incurriendo en plagio si no fuera así.



Firmado Directora del Trabajo Fin de Máster: Dra. Teresa Molés-Cases

Firma Autora del Trabajo Fin de Máster:

吴倩颖

D./D^a.: Qianying Wu

RESUMEN

El presente Trabajo Fin de Máster analiza la traducción de los referentes culturales relacionados con la comida en un corpus paralelo chino>español compilado a partir de una selección de cartas de restaurantes chinos ubicados en España. La razón de ser del mismo se desprende de nuestro interés en estudiar la transferencia de la cultura china en el contexto español de la restauración. El aparato teórico sobre el que se sustenta el trabajo hace referencia, principalmente, a los Estudios Descriptivos de Traducción y a las técnicas de traducción. Los resultados dan cuenta de la estrategia (familiarizante–extranjerizante) de la traducción, es decir, de si los referentes de la cultura china se incluyen (desde el punto de vista de la cultura origen o meta) o no en las cartas traducidas.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
1.1. MOTIVACIÓN PERSONAL	4
1.2. OBJETIVOS DEL ESTUDIO	4
1.3. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	5
1.4. ESTRUCTURA DE TRABAJO	5
2. MARCO TEÓRICO	7
2.1. LOS ESTUDIOS DESCRIPTIVOS DE TRADUCCIÓN	7
2.2. LOS REFERENTES CULTURALES RELACIONADOS CON LA GASTRONOMÍA: LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN	8
2.3. LA TRADUCCIÓN DE CONTENIDO WEB	19
3. METODOLOGÍA	21
3.1. EL CORPUS ANALIZADO	21
3.2. PRESENTACIÓN DE LOS RESTAURANTES	22
4. ANÁLISIS DE LOS DATOS	24
5. RESULTADOS	91
5.1. DATOS CUALITATIVOS	91
5.2. DATOS CUANTITATIVOS	93
5.3. PROBLEMAS DE TRADUCCIÓN	97
6. CONCLUSIONES	98
BIBLIOGRAFÍA	99

1. Introducción

1.1. Motivación personal

Con la globalización y las crecientes relaciones de cooperación e intercambio entre China y Europa en el contexto de la nueva Ruta de la Seda, a lo largo de las últimas décadas la cocina china se ha hecho un hueco en las culturas europea y española. Con respecto a las traducciones en este ámbito, si bien en general es bastante común encontrar traducciones (oficiales publicadas) al inglés de ciertas especialidades chinas, así como manuales sobre la gastronomía china en esta lengua, en la literatura se ha detectado una carencia de trabajos de investigación sobre la traducción de platos chinos al español. Este tema nos parece interesante, en tanto que las denominaciones de los platos chinos en otras lenguas y la comunicación intercultural no solo implican un cambio de idioma, sino también la difusión y la promoción de la cultura china. Asimismo, en los restaurantes chinos españoles se dan con frecuencia problemas de traducción y malas interpretaciones en lo que se refiere a las cartas, lo que no deja de ser un impedimento para la realización de pedidos en particular y para el negocio de la restauración en este contexto en general. Así pues, con este Trabajo Fin de Máster esperamos poder aportar datos sobre la traducción de las cartas de una serie de restaurantes chinos en España y sobre la transferencia de la cultura china en el contexto español de la restauración, así como proponer algunas optimizaciones sobre la traducción.

1.2. Objetivos del estudio

El objetivo global de este estudio es analizar un corpus paralelo chino>español formado por una recopilación de cartas/menús de restaurantes chinos en España con el último fin de promover el desarrollo y la prosperidad de la gastronomía china en los mercados de ultramar, y concretamente, en la geografía española. Los objetivos específicos del estudio son los siguientes:

- **Objetivo específico 1:** Analizar la traducción de los referentes culturales relacionados con la comida en un corpus paralelo chino>español.
- **Objetivo específico 2:** Identificar las técnicas de traducción observadas para los referentes culturales relacionados con la comida en la base empírica analizada.
- **Objetivo específico 3:** Clasificar los problemas de traducción detectados en el corpus.
- **Objetivo específico 4:** Presentar propuestas de mejora para los problemas de traducción detectados.

1.3. Preguntas de investigación

Este trabajo pretende responder a las siguientes preguntas de investigación:

- **Pregunta 1:** ¿Qué técnicas de traducción se observan para la traducción de los referentes culturales relacionados con la comida en la combinación lingüística chino>español?
- **Pregunta 2:** ¿Cuáles son los principales problemas a la hora de traducir referentes culturales relacionados con la comida en la combinación lingüística chino>español?
- **Pregunta 3:** ¿Qué estrategia de traducción (familiarizante - extranjerizante) se observa en el corpus analizado para el caso concreto de los referentes culturales relacionados con la comida?

1.4. Estructura de trabajo

El presente trabajo consta de los siguientes capítulos:

2. Marco teórico

El primer capítulo incluye los fundamentos teóricos del trabajo. En primer lugar, se introducen brevemente los Estudios Descriptivos de Traducción. Seguidamente, se resume la literatura relacionada con la traducción de los referentes culturales relacionados con la comida, y concretamente se hace referencia a las técnicas de traducción que se han listado en la literatura. A continuación, se hace una breve mención a la traducción de contenido web, dado que el corpus analizado procede de fuentes en línea.

3. Metodología

En este apartado se detalla el método de investigación del trabajo, que se corresponde con el análisis cualitativo y cuantitativo de un corpus paralelo chino>español formado por las cartas de una selección de restaurantes chinos ubicados en España.

4. Análisis y resultados

Seguidamente se incluye el análisis de los datos y se presentan los resultados clasificados según criterio cualitativo y cuantitativo. Asimismo, se indican los principales problemas de traducción observados.

5: Conclusiones

En el último epígrafe se introducen las conclusiones del estudio, que responden a las

preguntas de investigación, y que, en suma, hacen referencia a la estrategia familiarizante/extranjerizante de las cartas traducidas y a la transferencia (o no) de la cultura gastronómica china.

Finalmente se incluye la bibliografía.

2. Marco teórico

2.1. Los Estudios Descriptivos de Traducción

La consolidación de los Estudios de Traducción (EDT) se la debemos a Holmes (1972, 1987) y a su publicación *The Name and Nature of Translation Studies*, donde distingue la rama pura y la rama aplicada; y a su vez, dentro de la rama pura, diferencia entre la rama teórica y la rama descriptiva. La vertiente descriptiva, que es la que nos interesa a los efectos de este trabajo, abarca tres enfoques: enfoque orientado hacia el producto, enfoque orientado hacia el proceso y enfoque orientado hacia la función. Será el enfoque orientado hacia el producto del que se encargue este Trabajo Fin de Máster.

Después de Holmes es Toury (1980, 1995) el responsable de afianzar los Estudios Descriptivos de Traducción (a partir de la obra *Descriptive Translation Studies and beyond*). Toury, considerado como el padre de los Estudios Descriptivos de Traducción, los define como “a systematic branch proceeding from clear assumptions and armed with a methodology and research techniques made as explicit as possible and justified within Translation Studies itself” (1995: 3). Asimismo, este autor destaca los siguientes principios de los EDT: la consideración del texto traducido como entidad propia, la orientación del texto traducido hacia la cultura meta y la relación entre el proceso, el producto y la función. La metodología de los Estudios Descriptivos de Traducción se puede resumir a partir de las siguientes acciones:

- Identificar la traducción con la cultura meta y valorar si se adapta más a la norma de la cultura meta o de la cultura origen.
- Identificar las unidades de traducción.
- Comparar el texto origen y el texto meta.
- Observar tendencias en el proceso de traducción y hacer generalizaciones sobre la norma de traducción.
- Formular leyes de traducción y validarlas de forma descriptiva (por ejemplo: Toury se refiere a las leyes de estandarización y de interferencia).

En la actualidad, los Estudios Descriptivos de Traducción se centran principalmente en cuatro aspectos (Hurtado, 2001: 153): la descripción de los diferentes tipos de traducción, la descripción del proceso de traducción, la descripción de los estudios históricos y la descripción del producto. Tal y como se ha comentado, este trabajo se refiere último aspecto, el producto de la traducción, que es la base de este documento. Para estudiar el producto de traducción, recurriremos al concepto de técnica de traducción, un concepto que sirve para describir “los pasos actuales tomados por el traductor en cada microunidad textual” y obtener “datos claros sobre las opciones metodológicas elegidas” (Molina y

Hurtado, 2002: 49). Por esta razón, el siguiente epígrafe versa sobre las técnicas de traducción, especialmente de los referentes culturales relacionados con la comida. Seguidamente se hace referencia a la traducción del contenido web, dado que el corpus analizado proviene de fuentes en línea.

2.2. Los referentes culturales relacionados con la gastronomía: las técnicas de traducción

Desde un punto de vista gastronómico, las diferencias entre la cultura china y la cultura española se reflejan no solo en la mesa, sino también a nivel lingüístico. Por ejemplo, en China, hay dos nombres diferentes para los sabores picantes: 辣 *là* y 麻 *má*; ambos presentan diferentes matices que describen las diferentes sensaciones producidas por el sabor picante (辣 *là* se refiere al efecto picante, 麻 *má* hace referencia al gusto). Además, cabe resaltar la complejidad de nombrar platos chinos (a veces con un enfoque realista, a veces también con un estilo romántico), ya que no solo contienen factores políticos, históricos, geográficos, sino también hacen referencia a costumbres populares, mitos, leyendas y otras connotaciones. La denominación de los platos chinos no solo es una simple etiqueta de un producto, sino también una mezcla de cultura y arte, lo que evidencia que estamos ante un problema de traducción.

La clasificación de la cultura de los nombres en la cocina china se puede resumir de la siguiente manera (Bingyan, 2017):¹

a) Denominación en relación con los ingredientes de los platos:

Uno de los métodos más comunes para nombrar los platos chinos es recurrir a las materias primas de los mismos. Este método de denominación es el más común y su ventaja es que permite entender el contenido del plato a simple vista. Dentro de esta categoría, podemos distinguir las siguientes subcategorías de denominación:

- A partir de la materia prima: por ejemplo, rodajas de pato y piña (菠萝鸭片). La nomenclatura de esta categoría destaca las características de los ingredientes utilizados en los platos, y es especialmente adecuada para platos en los que el sabor de los ingredientes juega un papel importante en la cocina en general.
- A partir del método de cocción de los platos y los ingredientes principales: por ejemplo, pescado entero estofado con soja (红烧全鱼).
- A partir del sabor de los platos y las materias primas que incluyen: por ejemplo, trozo de mero con sabor Sichuan (川味石斑球), camarones agridulces (甜酸虾) o cangrejo picante (香辣蟹).

¹ Recurrimos a nomenclaturas y traducciones incluidas en la tesis doctoral de Bingyan (2017).

- A partir del aspecto de los platos, la forma y los principales materiales utilizados: por ejemplo, *huevos de piel de tigre con aguja dorada* (金针虎皮蛋).

b) Denominación en relación con los nombres de personas y lugares:

Muchos platos chinos tienen nombres derivados de su lugar de origen o de sus fundadores. Este tipo de denominación también es bastante común. Veamos ejemplos de esta categoría a continuación:

- Platos con nombres de personas: cerdo Dongpo (东坡肉), pollo Kung Pao (宫保鸡丁) o Mapo Doufu (麻婆豆腐).
- Platos con nombres de lugares: como Pato de Pekín (北京烤鸭) o Pollo Wuzhou envuelto en papel (梧州纸包鸡). En esta categoría, la inclusión del nombre del lugar otorga al nombre del plato un nuevo significado histórico.

c) Denominación relacionada con la cultura en general:

Este tipo de denominaciones contiene alguna alusión cultural o histórica. Veamos dos subcategorías de denominación cultural a continuación:

- A partir de alusiones o mitos y leyendas: por ejemplo, Banquete de Hongmen (鸿门宴). Incluye referencias a cuentos de hadas, reflejando la cultura de la larga tradición de China.
- A partir de bendiciones: por ejemplo, Rico Gold Roll (富贵黄金卷), toda la familia (全家福), florecido y luna llena (花好月圆), por poner algunas ejemplos.

Una vez explicadas las principales particularidades de las denominaciones de las especialidades gastronómicas chinas, a continuación resumimos las características básicas de la cultura gastronómica china (cf. Sánchez Rubio, 2016):

- Presenta una gran variedad de sabores. Debido a que China es vasta en tierra y vasta en recursos, hay grandes diferencias en los productos consumidos en las distintas zonas en función del clima. En el sur se ha comido tradicionalmente arroz, mientras que en el norte, pasta. Asimismo, mientras que en el sur predomina el sabor dulce, en el norte se aprecia más el salado, y concretamente en el suroeste, destaca el picante. Existen diferentes tipos de cocina: gastronómica de Sichuan, cocina Shandong, cocina de Huaiyang y cocina cantonesa.
- Varía según la estación. Se presentan sabores fuertes y calientes en invierno, y fríos y suaves en verano.
- Presta atención al color, al aroma, al sabor, a la forma, etc.
- El acto de comer se concibe como diversión. En China comer supone reunir al

pueblo chino, por lo que los platos también tienen muchos significados hermosos, lo que también es un factor que cabe considerar a la hora de traducir.

- Recurre a la medicina tradicional. La medicina tradicional china tiene una larga historia y siempre ha destacado como una característica importante de la cultura gastronómica china.

Tras haber aportado algunas pinceladas de la cultura gastronómica china, este trabajo se centrará de lleno en cuestiones traductológicas. Por ello, a continuación resumimos una serie de trabajos que se centran en el fenómeno de los referentes culturales y analizan técnicas de traducción para este problema de traducción.

El trabajo de Molina y Hurtado (2002) se considera un referente en relación con las técnicas de traducción. Este trabajo, basado en el estudio de la traducción al árabe de la novela *Cien años de soledad* (García Márquez, 1967), tiene como objetivo definir el concepto de técnica de traducción y estudiar el papel de la equivalencia traductora. Estas autoras se basan en Newmark (1988) y en las técnicas utilizadas por los traductores bíblicos, así como en los trabajos de Vinay y Darbelnet (1958) y Delisle (1993). Molina y Hurtado proponen que la traducción preste atención a la función y al dinamismo de la equivalencia para poder transmitir mejor el contenido del texto. Estas autoras afirman que la selección de la técnica de traducción viene normalmente condicionada por factores como el género del texto, el tipo de traducción, la modalidad de la traducción, la finalidad de la traducción, las características del destinatario y el método elegido. Las 18 técnicas observadas por estas autoras son las siguientes:

Técnica	Definición y ejemplos
Adaptación	Realizar un cambio en el entorno cultural: recurrir a un referente de la cultura meta para traducir un referente de la cultura origen. Por ejemplo: <i>baseball</i> en inglés traducido por “fútbol” en español.
Amplificación	Introducir detalles que no están formulados en el texto origen. Por ejemplo: شهر رمضان en árabe traducido por <i>Ramadan, the Muslim month of fasting</i> en inglés.
Préstamo	Usar una palabra tomada directamente de otro idioma. Existen dos tipos: puro y naturalizado. Por ejemplo:

	<p>Préstamo puro: <i>lobby</i> en inglés traducido por <i>lobby</i> en español.</p> <p>Préstamo naturalizado: <i>meeting</i> en inglés traducido por <i>mitin</i> en español.</p>
Calco	<p>Usar una palabra o frase extranjera traducida e incorporada a otro idioma.</p> <p>Por ejemplo: <i>École normale</i> en francés traducido por <i>Normal School</i> en inglés.</p>
Compensación	<p>Introducir la información del texto original en otra posición del texto meta, de modo que el significado de la información del texto meta se pueda expresar mejor.</p> <p>Por ejemplo: <i>I was seeking thee, Flathead</i> en inglés traducido por <i>En vérité, c'est bien toi que je cherche, O Tête-Plate</i> en francés.</p>
Descripción	<p>Explicar un término o expresión del texto origen. Traducir un término o expresión a partir de su forma y / o función.</p> <p>Por ejemplo: <i>Panettone</i> en italiano traducido por <i>The traditional Italian cake eaten on New Year's Eve</i> en inglés.</p>
Creación discursiva	<p>Proceso cognitivo que consiste en usar léxico no equivalente que funciona en contexto.</p> <p>Por ejemplo: <i>Rumble fish</i> en inglés traducido por <i>La ley de la calle</i> en español (título de película).</p>
Equivalente acuñado	<p>Utilizar términos o expresiones aceptados en la cultura meta.</p> <p>Por ejemplo: <i>They are as like as two peas</i> en inglés traducido por “Se parecen como dos gotas de agua” en español.</p>
Generalización	<p>Traducir un término particular por uno más general.</p> <p>Por ejemplo: <i>Guichet, fenêtre, devanture</i> en francés traducido por <i>window</i> en inglés.</p>
Amplificación lingüística	<p>Añadir elementos lingüísticos.</p> <p>Por ejemplo: <i>No way</i> en inglés traducido por “De ninguna de las maneras” en español.</p>

Compresión lingüística	Sintetizar elementos lingüísticos en el texto de destino. Por ejemplo: <i>Yes, so what?</i> en inglés traducido por “¿Y?” en español.
Traducción literal	Traducir palabra por palabra. Por ejemplo: <i>She is reading</i> en inglés traducido por “Ella está leyendo” en español.
Modulación	Cambiar el punto de vista. Se trata de un cambio en las categorías cognitivas. Por ejemplo: ستصير أبا en árabe traducido por <i>You are going to have a child</i> en inglés.
Particularización	Traducir términos generales en otros términos más específicos. Por ejemplo: <i>Window</i> en inglés traducido por <i>guichet, fenêtre, devanture</i> en francés.
Reducción	Incluir menos información en la traducción que en el texto original. Por ejemplo: <i>Ramadan, the Muslim month of fasting</i> en inglés traducido por شهر رمضان en árabe.
Sustitución (lingüística, paralingüística)	Cambiar elementos lingüísticos por paralingüísticos. Por ejemplo: <i>Put your hand on your heart</i> en árabe traducido por <i>Thank you</i> en inglés.
Transposición	Cambiar la categoría gramatical. Por ejemplo: <i>He will soon be back</i> en inglés traducido por “No tardará en venir” en español.
Variación	Introducir o cambiar indicadores dialectales, cambios de tono, etc.

Tabla 1. Propuesta de técnicas de traducción de Molina y Hurtado (2002).

En un trabajo similar, Martínez Sánchez e Íñigo Ros (1998) analizan las técnicas de traducción observadas en la traducción de referentes culinarios (platos e ingredientes típicos) en un corpus de folletos turísticos en español y sus traducciones al inglés.

Inspiradas por la propuesta de Newmark (1988), estas autoras identifican las siguientes técnicas de traducción:²

Técnica	Ejemplos
Préstamo	cocidos gallegos > <i>cocidos gallegos</i>
Calco	denominación de origen > <i>designation of origin</i>
Hipónimo /hiperónimo	puchero > <i>stew</i> potaje > <i>dish</i>
Traducción por equivalente cultural	turrón > <i>nougat</i>
Omisión	cava > –
Descripción	potaje > <i>vegetable stew</i>
Explicación	vinos generosos > <i>full-bodied wines</i>
Combinación de técnicas	Por ejemplo, préstamo y explicación: mantecados > <i>mantecados [buns variedly flavoured]</i>

Tabla 2. Técnicas de traducción observadas por Martínez Sánchez e Iñigo Ros (1998).

Los resultados de este estudio muestran que los préstamos y la traducción de términos culturales equivalentes son las técnicas de traducción más utilizadas en el corpus. Debido a la información mixta y la naturaleza del folleto turístico, las autoras argumentan que los préstamos pueden atraer a potenciales turistas debido a la transmisión del “color local”. Al mismo tiempo, afirman, la inclusión de imágenes puede ayudar a los lectores a comprender la traducción.

Rodríguez Abella (2009) identifica las siguientes técnicas de traducción al estudiar los referentes culturales relacionados con la gastronomía observados en un corpus formado por 12 folletos turísticos de TURESPAÑA y sus respectivas traducciones al italiano:

² Dado que la mayoría de las técnicas han sido resumidas cuando hemos presentado el trabajo de Molina y Hurtado (2002), aquí solo incluimos ejemplos de las técnicas observadas.

Técnica	Ejemplos
Traducción literal	jamones ibéricos > <i>prosciutti iberici</i> “jamones ibéricos”
Préstamo puro	gazpacho > <i>gazpacho</i>
Descripción	cocina serrana > <i>cucina caratteristica della montagna</i> “cocina característica de la montaña”
Adaptación	pistos > <i>peperonate</i> “plato a base de pimientos troceados y cocinados con aceite, cebolla y ajo”
Generalización	natillas > <i>crema</i> “crema”
Equivalente acuñado	pimentón > <i>paprica</i>
Elisión	tapeo > –
Error de traducción	bollo maimón > <i>almendras garrapiñadas [mandorle]</i>
Combinación (particularización/amplificación / errata/reducción)	Por ejemplo: préstamo puro y amplificación: ajoarriero > <i>ajoarriero (baccalà all’aglio)</i> “ajoarriero (bacalao al ajo)” préstamo puro y errata: cochifrito > <i>cuchifrito</i>

Tabla 3. Técnicas de traducción observadas por Rodríguez Abella (2009).

En las traducciones analizadas, el alto porcentaje de préstamos puros da cuenta de la distancia con el lector meta.

En un trabajo anterior, Rodríguez Abella (2008) analiza referencias culturales en la traducción italiana de la novela *El hombre de mi vida* (Vázquez Montalbán, 2000). Se centra en el estudio de productos e ingredientes; técnicas de cocción y técnicas de traducción de platos. Identifica las siguientes técnicas de traducción:

Técnica	Ejemplos
Generalización	morro de bacalao > <i>bacalà</i> “bacalao”
Particularización	embutidos > <i>salame</i> “salami”
Préstamo puro	tapas > <i>tapas</i>
Descripción	escudellas > <i>escudellas</i> + <i>nota del traductor</i>
Equivalente acuñado	cocas > <i>focacce</i> “pan enriquecido con aceite y sal”
Traducción literal	migas con chorizo > <i>pane sminuzzato e fritto con salame piccante</i> “pan desmenuzado frito con salami picante”
Combinación (elisión/amplificación/ compensación)	Por ejemplo, elisión y traducción literal: empanada de bonito en hojaldre > <i>tonno in millefoglie</i> “atún en milhojas”

Tabla 4. Técnicas de traducción detectadas en Rodríguez Abella (2008).

De acuerdo con los datos de este análisis, la autora concluye que los traductores prefieren utilizar métodos de traducción no marcados por la cultura para promover la comprensión de los lectores de la lengua meta.

El trabajo de Ramos Gómez y Pérez Ruiz (2012) versa sobre la creciente importancia económica y social de la gastronomía como recurso de desarrollo territorial y turístico. Concretamente, estos autores se refieren a la carta de platos o menú, que, afirman, “adolece de lagunas de comunicación, a las que se suman errores lingüísticos y culturales en su traducción” (2012: 465). Estas circunstancias las observan en una colección de 10 platos en español y sus respectivas traducciones al inglés y al francés en una serie de cartas de restaurantes.

Miao Miao y Mei (2013) analizan la traducción de menús en un corpus paralelo con la combinación lingüística chino>inglés. Estos autores identifican las siguientes técnicas de traducción:

Técnica	Ejemplos
Traducción literal	<i>白菜豆腐焖酥肉</i> en chino traducido por <i>braised pork cubes with tofu and Chinese cabbage</i> en inglés

Traducción libre	<i>狮子头</i> en chino traducido por <i>stewed pork ball in brown sauce</i> en inglés
Préstamo	<i>麻婆豆腐</i> en chino traducido por <i>mapo dofu</i> en inglés <i>馄饨</i> en chino traducido por <i>wonton</i> en inglés <i>包子</i> en chino traducido por <i>baozi</i> en inglés
Descripción	<i>佛跳墙</i> (fotiaoqiang) en chino traducido por <i>the Buddha jumped the wall for luring by its smell</i> en inglés

Tabla 5. Técnicas observadas por Miao Miao y Mei (2013).

Sánchez Rubio (2016) analiza los problemas de traducción chino <> español que presenta un corpus de textos del sector de la gastronomía. Concretamente se basa en el análisis de una colección de 50 platos. Las técnicas de traducción observadas con más frecuencia en la combinación chino > español son las siguientes (cf. Molina y Hurtado, 2002): traducción literal, calco, préstamo, particularización, adaptación, descripción, creación discursiva. Por su parte, en la combinación español>chino, se observa frecuentemente: traducción literal, calco, generalización, préstamo, adaptación, equivalente acuñado y descripción. Con todo, la autora insiste en la importancia de la figura del traductor profesional, dado que son frecuentes los errores detectados.

En Oster y Molés-Cases (2016) se analizan, entre otros fenómenos, los referentes culturales relacionados con la comida y la bebida en el original en alemán y las traducciones al español y al catalán de un corpus de novelas perteneciente al corpus COVALT (Corpus Valencià de Literatura Traduïda, Universitat Jaume I). Las autoras identifican las siguientes técnicas de traducción (cf. gradación extranjerizante – familiarizante, Venuti, 1995):

Técnica	Ejemplos
Adaptación intercultural	<i>Gemüse-Eintopf</i> “sopa o guiso de verduras” > <i>menestra de verduras</i>
Adaptación intracultural	<i>Lebkuchenmann</i> “pan de especias típico de Navidad” > <i>pa de gíngebre</i>
Generalización	<i>Butterbrot</i> “pan con mantequilla” > <i>pan</i>

Omisió	<i>Gummibärchen</i> “ositos de goma” > <i>i d’altres llepolies</i>
Descripción	<i>Negerkuss</i> “dulce tradicional con merengue y chocolate” > <i>bola de chocolate rellena de nata</i>
Recreación	<i>Spekulatius</i> “galletas de especias típicas de Navidad” > <i>pasta de pastaflora</i>
Traducción literal	<i>Erdbirnen</i> > <i>peras de tierra</i>

Tabla 6. Técnicas de traducción observadas en Oster y Molés-Cases (2016).

Estas autoras también identifican la combinación de varias técnicas de traducción. A través de la clasificación y cuantificación de todas las técnicas, Oster y Molés-Cases concluyen que existe una tendencia a la domesticación/familiarización en la traducción de referentes relacionados con la comida y la bebida en el contexto estudiado.

El trabajo de Marco (2019) tiene como objetivo analizar la traducción de la cultura culinaria en el subcorpus inglés> catalán del corpus literario COVALT, anteriormente mencionado. Marco identifica las siguientes técnicas de traducción:

Técnica	Ejemplos
Préstamo puro	<i>fian bread</i> > <i>pa fian</i>
Préstamo naturalizado	<i>pudding</i> > <i>púding</i>
Traducción literal	<i>fish and chips</i> > <i>creïlles fregides i peix</i>
Generalización	<i>ginger ale</i> > <i>refresc</i>
Descripción	<i>a scoth egg</i> > <i>un ou bullit amb una llonganissa</i>
Particularización	*No se aportan ejemplos
Amplificación	<i>Leghorn hens</i> > <i>gallines blanques de raça selecta</i>
Compresión	*No se aportan ejemplos
Adaptación intracultural	<i>Ginger Nut</i> > <i>Closca de Gíngebre</i>

Adaptación intercultural	<i>dougnuts > bunyols</i>
Omisión	<i>grog</i> “bebida alcohólica caliente”> –

Tabla 7. Técnicas de traducción observadas en Marco (2019).

Al igual que otros autores, Marco (2019) también identifica la combinación de varias técnicas. Los datos de su análisis indican en general que la tendencia neutralizadora es más común que la familiarizante en el corpus estudiado.

Li (2019) presenta un trabajo sobre la traducción de cartas de restaurantes a partir de un corpus multimodal. Concretamente, en este artículo se analizan menús traducidos con platos chinos para establecer hasta qué punto se utilizan enfoques intersemióticos basados en imágenes para complementar las traducciones escritas; el nivel de consistencia con el que se traducen los ingredientes y los métodos de cocción; y la frecuencia de nombres de platos culturalmente específicos que son difíciles de traducir. Se utiliza una metodología basada en corpus para comparar 3.000 denominaciones de platos chinos y sus traducciones de China, Taiwán y el extranjero. Los datos revelan una traducción intersemiótica muy limitada en los menús existentes, traducciones inconsistentes de los ingredientes y métodos de cocción, y un alto porcentaje de platos con nombres culturalmente específicos. Sin embargo, éstos a menudo se omiten en la traducción o carecen de información complementaria sobre sus ingredientes. Se propone que un enfoque de traducción multimodal que incorpore la teoría tripartita de Jakobson puede mejorar la traducción del menú. Los menús que presenta el sistema Pinyin (sistema de transcripción fonética del chino mandarín) como una traducción intralingüística pueden involucrar a los estudiantes de chino que usan este método; la explicación interlingüística aclara los ingredientes de un plato, los métodos de cocina y la especificidad cultural e intersemiótica, la traducción basada en imágenes transmite claramente el arte culinario. Por ejemplo, *MAPO Doufu* es un plato que lleva el nombre de su inventora ("Mapo"). Primero, cabe destacar que el tofu se exporta a todo el mundo, y casi siempre se conserva la traducción fonética de “tofu”. En segundo lugar, la preservación del nombre de la inventora del nombre del plato contribuye a la difusión de la cultura. Finalmente, para complementar el sabor del plato, se adjuntan fotografías para dar una representación visual de la composición y el aspecto del plato.



Figura 1. Mapodoufu.

2.3. La traducción de contenido web

Dado que la base empírica analizada proviene de fuentes en línea, en este epígrafe se hace referencia a la traducción de contenido web, que a diferencia de otros géneros, cuenta no solo con texto sino que también está acompañada por la imagen. A este tipo de traducción se le conoce más comúnmente como localización, un término que se suele emplear para referirse a la traducción de *software*, páginas web o videojuegos, entre otros.

Calvi (2010) concibe la página web como un macrogénero que “incluye una hibridación de diferentes géneros ‘fronterizos’ de geometría compleja y difícil clasificación por sus múltiples lazos de interdependencia” (2010: 2). Calvi (2010: 24) caracteriza las páginas webs de contenido turístico de la siguiente manera: “pueden ser emitidas por instituciones nacionales, autonómicas, municipales, etc., por organizaciones comerciales o comunidades de viajeros. Contienen guías descriptivas, guías prácticas, secciones reservadas a los profesionales (con foros, normativas, etc.), foros de viajeros, *blogs*, etc. Su pertenencia al ámbito institucional o comercial puede influir en la riqueza informativa, en el estilo, etc., aunque el propósito dominante suele ser promocional” (2010: 24). Asimismo, en el campo de la promoción turística distingue tres géneros turísticos: los relacionados con la reflexión teórica del turismo, los relativos a la gestión (agencias de viajes, hostelería, restauración, etc.) y los de descripción y promoción del destino turístico.

Suau Jiménez (2015) analiza un corpus inglés>español formado por páginas web hoteleras. Del análisis de los datos se desprende la urgente necesidad de invertir más en diseño y traducciones de calidad de las webs como refuerzo de la promoción hotelera. Asimismo, se destaca la necesidad de mantener el principio de persuasión del lector/cliente y de valorar la importancia del discurso interpersonal.

Mestre-Mestre y Molés-Cases (en prensa) analizan la traducción español>inglés de referentes culturales relacionados con la comida y la bebida en una serie de sitios web de turismo de España (concretamente, los relativos a las ciudades que cuentan con el

reconocimiento de Ciudades Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO). En este estudio se identifican las técnicas de traducción de los referentes culturales observadas con anterioridad en la bibliografía (por ejemplo: Molina y Hurtado, 2002; Oster y Molés-Cases, 2016; Marco, 2019), entre las que predominan aquellas que mantienen una estrategia extranjerizante y que mantienen el texto traducido cercano a la cultura origen. Los resultados apuntan, además, a que sigue siendo necesario concienciar sobre la importancia de la traducción profesional en el mercado del turismo web, dado que detectan varios casos de error de traducción debido a traducción automática sin posesición.

3. Metodología

3.1. El corpus analizado

La metodología de este estudio se corresponde con el análisis de un corpus paralelo de cartas/menús chino>español de cinco restaurantes chinos en España (Valencia, Madrid y Barcelona). El corpus está formado por las cartas que aparecen en las páginas web de los restaurantes. Dado que muchas de las especialidades analizadas están incluidas en las webs como imágenes, no hemos podido contabilizar las palabras totales del corpus, si bien podemos indicar que se ha analizado un total de 307 referentes culturales relacionados con la comida. La tabla siguiente presenta la información sobre los restaurantes. Cabe apuntar que en todos los casos hemos preguntado al personal encargado del restaurante cómo se había realizado la traducción, información recogida en la última columna de la tabla:

RESTAURANTE	CIUDAD	DIRECCIÓN	PÁGINA WEB	TRADUCCIÓN
Sichuan (四川饭店)	MADRID	Calle del Caballero de Gracia, 8, 28013 Madrid	http://restaurantesichuan.com/menu	Traducción por parte de agencia de traducción en Madrid.
Wang Wang (旺旺小吃)	MADRID	Calle de San Bernardino, 6, 28015 Madrid	http://www.restaurantewangwang.es/	Traducción propia y con sus amigos chinos en Barcelona.
Melo-Jia	BARCELONA	Calle de Còrsega, 250,08008, Barcelona	http://www.melo-jia.com/carta_web_melo.pdf	Traducción propia y a través de contactos.
Casa Wei Wei (微微私房菜)	VALENCIA	Calle de Pelai, 21, 46007 Valencia	http://restauranteweivei.com/menu/	Traducción por parte de otro restaurante chino en Valencia.
Casa Ou Restaurante (瓠菜馆)	VALENCIA	Calle del Matemàtic Marzal,	https://docs.wixstatic.com	Traducción propia y a través de

		11, 46007 Valencia	m/ugd/269160_23a721f5048d4d2287bf261b80a6be30.pdf	Google Translate.
--	--	--------------------	---	-------------------

Tabla 8. Datos del corpus analizado.

Como se puede observar en la tabla, tan solo dos restaurantes han recurrido a la traducción profesional. A la hora de analizar los datos y establecer las conclusiones del estudio será de gran importancia tener en cuenta esta circunstancia.

3.2. Presentación de los restaurantes

A continuación se puede consultar un resumen de la presentación que se incluye en la página web de cada uno de los restaurantes analizados:

Restaurante Sichuan

El restaurante Sichuan consta de 78 platos de cuatro cocinas principales. La cocina de Sichuan se caracteriza por un excelente uso de "tres pimientos" y jengibre fresco en cáñamo, caliente, fragante, fresco, aceitoso, espeso y pesado. Presenta la larga historia, los diversos estilos, el buen uso del sabor por el amor de los comensales nacionales y extranjeros. El origen de los platos es complejo y presenta una gran variedad de características locales.

Restaurante Wang Wang

El restaurante Wang Wang incluye una selección de cocina cantonesa de 79 platos de la costa de China. La comida cantonesa otorga importancia al sabor de la comida en sí misma, favoreciendo la cocción al vapor, el hervor y el sabor ligero. El nombre de los platos es relativamente simple y directo y refleja directamente las materias primas y los métodos de producción. Sin embargo, hay algunos platos que tienen orígenes interesantes. Por ejemplo, 佛跳墙 *Fotiaoqiang* (una combinación de ingredientes de alta calidad y una olla de sopa de mariscos difícil de elaborar).

Melo-Jia

Principalmente incluye pastas y aperitivos. Presenta un menú de 26 platos donde se combina el norte y el sur de China con algunos de los platos más distintivos de la cocina

china. Las denominaciones son sencillas, pero hay algunas denominaciones que tienen algunas connotaciones agradables basadas en la forma, entre otros factores. *四喜丸子* *Sixi Balls* (albóndiga), por ejemplo, combina las cuatro principales bendiciones de la cultura china: prosperidad, prosperidad, longevidad y felicidad.

Restaurante Casa Wei Wei

El restaurante Weiwei tiene una amplia variedad de platos, hasta 49 platos (sin incluir imágenes), incluidas bebidas de especialidades chinas y ricos alimentos básicos.

Casa Ou Restaurante

El menú del restaurante incluye 76 complementados con imágenes. Incluye marisco como ingrediente principal (pertenece a la cocina de Guangdong) y también incluye una variedad de platos que combinan la cocina de Shandong y Huaiyang de las cuatro gastronomías de China.

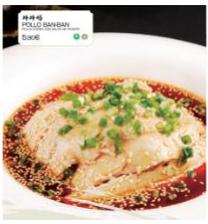
4. Análisis de los datos

En este apartado se incluyen las tablas de análisis de los cinco subcorpus analizados:

Referente origen	Traducción	Técnica de traducción	Comentarios	Inclusión imagen
香酥鸭	Pato asado con 5 especias	Modulación	香酥 <i>xiangsu</i> se refiere al sabor del plato (crujiente y delicioso) y cómo se prepara (frito).	no
红油兔丁	Conejo con salsa picante	Modulación	红油 aceite picante 兔丁 trozo de conejo La modulación se evidencia en el cambio del aceite por salsa.	no
手工麻辣牛肉干	Ternera seca con picante	Reducción	手工 técnica de comida manual 麻辣=picante 牛肉干=ternera seca Reducción: técnica de comida manual (es una comida para guardar y llevar fácilmente como picoteo/aperitivos).	no

小炒农家腊肉	Bacon de Sichuan salteado con brote de ajo	Compensación visual (modulación y préstamo)	<p>小炒 freír</p> <p>农家 casa de campo</p> <p>腊肉 <i>bacon</i> de Sichuan / carne ahumada</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
石锅牛腩	Cazuela de ternera entraña guisado	Combinación: modulación y descripción	<p>石锅 olla de piedra</p> <p>牛腩 entraña de ternera</p> <p>*Error de traducción: cazuela de entraña de ternera guisada</p>	no
鱼香鸭条	Pato crujiente con salsa Yuxiang	Combinación: descripción y préstamo	<p>Yuxiang 鱼香 es un sabor típico agridulce y Yuxiang es un préstamo.</p> <p>鸭条: tira de pato crujiente.</p>	no
飘香牛肉	Ternera salteada picante	Compensación visual (modulación)	<p>La traducción refleja el modo de producción (salteada) y el gusto (picante), mientras que el original hace</p>	

			referencia a la fragancia. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
香辣鱿鱼须	Tentáculos de calamares salteados con guindilla roja	traducción literal	香辣 picante 鱿鱼须 Tentáculos de calamares *Error de traducción: tentáculos de calamar	no
陈皮兔丁	Conejo a la naranja	Creación discursiva	陈皮 es un condimento chino específico que se seca con cáscara de naranja.	no
家常牛柳	Ternera con guindilla y cebollino	Descripción	Jiachang 家常 representa un método de cocción común, y aquí se elige una traducción descriptiva de los ingredientes.	no
香辣手抓排	Costilla ibérica salteada picante	Adaptación	香辣 picante 手抓排 costilla que se suele comer con la mano Adaptación:	no

			ibérica	
逍遥猪手	Pata de cerdo salteado estilo xiao-yao	Combinación: traducción literal y préstamo	逍遥 xiao-yao 猪手 Pata de cerdo	no
豆瓣鱼	Lubina al vapor al estilo Sichuan	Compensación visual (especificación y préstamo)	豆瓣 doubian es un condimento 鱼 pescado La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
棒棒鸡	Pollo ban-ban	Compensación visual (traducción literal y préstamo)	棒棒 ban-ban 鸡 pollo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
拍黄瓜	Pepino macerado con vinagre de arroz dulce	Descripción	拍 palmada (acción con cuchillo) 黄瓜 pepino	no
凉拌木耳	Ensalada de hongo negro chino	Descripción	凉拌 Ensalada 木耳 hongo negro chino 木耳 muer es un	no

			hongo de China	
四川泡菜	Verdura fermentada al estilo Sichuan	Combinación: traducción literal y préstamo	四川 Sichuan 泡菜 verdura fermentada	no
四川凉面	Tallarines fritos estilo Sichuan	Combinación: modulación y préstamo	凉面 tallarines servidos en frío 四川 Sichuan (sin freír)	no
蒜泥白肉	Lonchas de cerdo ibérico perfumado con puré de ajo	Combinación: traducción literal y adaptación	蒜泥 puré de ajo 白肉 lonchas de finas de cerdo Adaptación: ibérico	no
干拌牛肉	Ensalada de ternera con picante	Combinación: adaptación y adición	干拌 ensalada seca 牛肉 ternera	no
凉拌竹笋	Ensalada de tierno bambú chino	Traducción literal	凉拌 ensalada 竹笋 tierno/ de bambú	no
蒜泥菠菜	Ensalada de espinaca con puré de ajo	Adaptación	蒜泥 puré de ajo 菠菜 espinaca	no
蘸水肥牛	Loncha de ternera con salsa picante y salsa de soja	Descripción	蘸水 salsa de soja y picante 肥牛 ternera gorda/lomo de ternera	no

夫妻肺片	Fu-qi-fei-pian (callos, ternera y lengua)	Compensación visual (descripción y préstamo)	夫妻 esposos (en el sentido de pareja) 肺片 callos, ternera y lengua La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
卤味拼盘	Combinación de 3 variedades	Compensación visual (reducción)	卤味拼盘 falta lu (cocido en escabeche) La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
卤牛肉	Lonchas de ternera	Reducción	卤牛肉 falta lu (cocido en escabeche)	no
卤牛肚	Callo de ternera	Reducción	卤牛肉 falta lu (cocido en escabeche)	no
卤牛舌	Lengua de vaca	Reducción	卤牛肉 falta lu (cocido en escabeche)	no
卤肥肠	Intestino de cerdo	Reducción	卤牛肉 falta lu (cocido en escabeche)	no

干锅青蛙	Olla de ancas de rana	Compensación visual (traducción literal y reducción)	干锅 Cocina en olla 青蛙 rana La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
干锅排骨(黑猪)	Olla de costilla ibérica	Traducción literal	干锅 Cocina en olla 排骨(黑猪) costilla de cerdo ibérica	no
干锅鸡翅	Olla de alitas de pollo	Traducción literal	干锅 Cocina en olla 鸡翅 alitas de pollo	no
干锅肥肠	Olla de intestino estilo Sichuan	Combinación: traducción literal y préstamo	干锅 Cocina en olla 肥肠 intestino	no
干锅虎皮虾	Olla de gambón tigre	modulación	干锅 olla 虎皮虾 gambón en forma de tigre (cáscara de gambas).	no
泸州烤鱼	Olla de lubina estilo Sichuan	Compensación visual (adaptación y préstamo)	泸州 Luzhou es una ciudad de Sichuan 烤鱼 pescado a la parrilla	

			La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
香菌鸡汤砂锅	Cazuela de pollo corral seco	Reducción	香菌 香菌 <i>xiangjun</i> es seta seca 鸡汤 sopa de pollo 砂锅 en cazuela Falta información sobre la seta.	no
酸菜鲈鱼砂锅	Cazuela de lubina con kim-chi	Combinación: traducción literal y préstamo	酸菜 <i>kim-chi</i> , col china 鲈鱼 lubina 砂锅 cazuela	no
麻辣肥牛砂锅	Cazuela de ternera hotpot picante	Combinación: traducción literal y préstamo	麻辣 picante 肥牛 ternera 砂锅 cazuela *Error de traducción: hotpot*	no
酸菜肥牛砂锅	Cazuela de ternera con kim-chi	Compensación visual (traducción literal y préstamo)	酸菜 <i>kim-chi</i> , col china 肥牛 ternera 砂锅 cazuela La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la	

			traducción (en comparación con el original).	
番茄牛尾砂锅	Cazuela de rabo de toro con tomate	Traducción literal	番茄 tomate 牛尾 rabo de buey 砂锅 cazuela	no
海鲜砂锅	Cazuela de marisco	Traducción literal	海鲜 marisco 砂锅 cazuela	no
川式羊肉汤砂锅	Cazuela de cordero estilo Sichuan	Combinación: traducción literal y préstamo	川式 estilo Sichuan 羊肉汤 sopa de cordero 砂锅 cazuela	no
泡椒牛柳	Ternera con guindilla y cebollino	Compensación visual (modulación)	泡椒 pimienta en escabeche. 牛柳 tira de ternera. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
泡椒蝴蝶虾	Gambón tigre salteado con guindillas y cebollinos	adaptación	泡椒 pimienta en escabeche 蝴蝶虾 gambón en forma de mariposa	no
泡椒青蛙	Ancas de rana salteada con guindillas y	modulación	泡椒 pimienta en escabeche	no

	cebollinos		青蛙 rana	
泡椒鸡胗	Mollejas de pollo salteada guindillas y cebollinos	modulación	泡椒 pimienta en escabeche 鸡胗 mollejas de pollo *Error de traducción: mollejas de pollo salteado con guindillas y cebollinos	no
冒菜	Mini hotpot del chef	Compensación visual (creación discursiva y préstamo)	La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original) *Error de traducción: hotpot*	
水煮牛肉	Mini hotpot de ternera con verduras	Combinación: creación discursiva y préstamo	水煮牛肉 pieza de ternera hervida *Error de traducción: hotpot*	
水煮鱼	Mini hotpot de lubina con verduras	Combinación: creación discursiva y préstamo	水煮 hervida 鱼 pescado *Error de traducción: hotpot*	
毛血旺	Mini hotpot de sangre de pato	combinación: creación discursiva y préstamo	毛血旺 sangre de pato hervida con verduras *Error de traducción: hotpot*	

			traducción: hotpot*	
香酥大虾	Gambón con salsa roja de Sichuan	Combinación: modulación y préstamo	香酥 crujiente y rico, no “salsa”	no
火爆肥肠	Intestino frito con guindilla roja	Descripción	火爆 frito con fuego 肥肠 intestino La guindilla roja es la guarnición de este plato.	no
小酥肉	Carne crujiente	Adaptación	小酥肉 carne cortada en cubitos y frita con huevo y harina.	no
辣子鸡	Pollo picante	Traducción literal	辣子 picante 鸡 pollo	no
宫保鸡丁	Pollo gong-bao	Combinación: traducción literal y préstamo	鸡 丁=pollo cortado en cubitos 宫保=un estilo de cocina Sichuan, <i>gongbao</i> es pinyin de 宫保	no
鱼香肉丝	Tiras de cerdo yu-xiang salteado con verduras	Combinación: traducción literal y préstamo	<i>yuxiang</i> es pinyin de 鱼香	no
樱桃排骨	Costilla cereza	Traducción literal	樱桃=cereza 排骨=costilla El lector difícilmente	no

			entenderá la traducción sin inclusión de imágenes.	
回锅肉	Lonchas de cerdo ibérico salteado con puerros	Descripción	回锅肉 es un plato con lonchas cocido y frito. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
蒜蓉大虾	Gambón al ajillo estilo Sichuan	Combinación: adaptación y préstamo	Adaptación: ajillo	no
椒盐大虾	Gambón revuelto con pimienta negra y sal	Modulación	椒盐 no es sal y pimienta, es un condimento chino único.	no
生爆盐煎肉	Loncha de cerdo ibérico salteado al estilo yanjian	Combinación: traducción literal y préstamo	盐煎=pinyin yanjian	no
清蒸鱼	Lubina al vapor con salsa soja	Combinación: traducción literal y amplificación	清蒸=cocina al vapor Amplificación: →salsa de soja	no
麻婆豆腐	Ma-po-dou-fu (queso de soja fresco con carne picada)	Amplificación	Pinyin con explicación	no

鱼香茄子	Berenjena salteada con salsa yu-xiang	Combinación: traducción literal y préstamo	Yuxiang =pinyin de 鱼香 茄子 Berenjena	no
蒜蓉时蔬	Verdura china de temporada con ajo	Reducción	蒜蓉=puré no solo de ajo	no
蚝油时蔬	Verdura china de temporada con salsa de ostra	Traducción literal	蚝油=salsa de ostra 时蔬=verdura temporada	no
酸辣土豆丝	Patata salteada con agridulce	Modulación	酸辣=agripicante no es agridulce	no
炆炒时蔬	Verdura china de temporada con picante	Adaptación	炆炒 frito con fuego fuerte, pero el gusto es picante.	no
腐乳时蔬	Verdura china de temporada con crema de DOU-FU	Combinación: descripción y préstamo	No hay tal 腐乳 (crema de dou-fu) en España.	no
清炒时蔬	Verdura china de temporada al wok	Adaptación	炒 frito con un poco aceite. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
香菌鸡汤面/米线	Sopa de tallarines o fideos de arroz	Reducción	香菌 seta seca 鸡汤 sopa de pollo	no

	con pollo corral		Falta seta seca	
酸菜肉臊面/ 米线	Sopa de tallarines o fideos de arroz con carne picada y kim-chi	Combinación: traducción literal y préstamo	carne picada 肉臊 kim-chi 酸菜, col china	no
泡椒鸡胗面/ 米线	Sopa de tallarines o fideos de arroz con molleja paojiao	Combinación: traducción literal y préstamo	Paojiao es pinyin de 泡椒	no
酸菜肥肠面/ 米线	Sopa de tallarines o fideos de arroz con intestino y kimchi	Combinación: traducción literal y préstamo	肥肠=intestino 酸菜=kimchi, col china	no
红烧牛肉面/ 米线	Sopa de tallarines o fideos de arroz con ternera	Reducción	红烧牛肉 es ternera estofada con salsa de soja	no
素椒杂酱面	La-mian al estilo con salsa cacahuete	Compensación visual (reducción)	La mian es pinyin de 拉面, pero 素椒杂酱 es carne picada, pimientos y cacahuetes. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

			*Error de traducción: salsa de cacahuete	
钟水饺 (韭菜)	Empanadilla al vapor (con puerro)	Adaptación	水饺 empanadilla 钟 apellido, Zhong 韭菜 puerro La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
蛋炒饭	Arroz frito con jamón y huevo	Adaptación	El plato tradicional es el arroz frito con huevos, sin nada más.	no

Tabla 9. Análisis de la carta del restaurante Sichuan.

Referente origen	Traducción	Técnica de traducción	Comentarios	Inclusión imagen
红油凤爪	Patas de pollo con aceite rojo	Traducción literal	红油=aceite rojo 凤爪=patas de pollo	no
夫妻肺片	Casquería de ternera picante	Adaptación	Es un plato que lleva casquerías de ternera con salsa soja y picante.	no

<p>酱牛肉</p>	<p>Ternera estofada sin salsa</p>	<p>Modulación</p>	<p>酱=hecho con salsa de soja 牛肉=ternera</p> <p>Pero este plato no lleva soja.</p> <p>La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>凉拌海蜇</p>	<p>Ensalada de medusa</p>	<p>Traducción literal</p>	<p>凉拌 ensalada 海蜇 medusa</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>皮蛋豆腐</p>	<p>Tou-fu con huevo milenario</p>	<p>Combinación: traducción literal y préstamo</p>	<p>皮蛋=huevo milenario 豆腐 tofu</p> <p>*Error traducción: tofu</p>	<p>no</p>
<p>凉拌三丝</p>	<p>Ensalada tou-fu seco</p>	<p>Compensación visual (reducción y préstamo)</p>	<p>凉拌 ensalada 三丝 normalmente se trata de tres hilos de tofu, algas de mar y fideos finos de guisante.</p>	

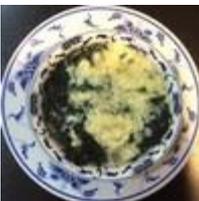
			La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
蒜泥白肉	Ensalada de panceta con pepino picante	Combinación: reducción y descripción	蒜泥 puré de ajo 白肉 panceta La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
黄瓜凉粉	Ensalada de pepino con fideo de soja	Adaptación	黄瓜 pepino 凉粉 método que consiste en poner el polvo de soja en agua hirviendo, dejar mezclar y luego enfriar [llamado <i>Liang Fen</i> (凉粉)] Aquí viene traducido por fideo de soja. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

脆皮大肠	Intestino crujiente	Traducción literal	<p>脆皮 crujiente</p> <p>大肠 intestino</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
口水鸡	Pollo marinado picante	Descripción	<p>口水 =saliva, significa que lleva salsa y tan picante y rica que es normal empezar a babear.</p> <p>鸡 pollo</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
红油肚丝	Estómago de cerdo con aceite rojo	Traducción literal	<p>红油 aceite rojo (picante)</p> <p>肚丝 tiras del estómago de cerdo.</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con</p>	

			el original).	
香辣蹄筋	Tendón de ternera picante	Traducción literal	香辣 picante 蹄筋 tendón de ternera La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
辣白菜	Kim-chi	Compensación visual (préstamo)	Kim chi es la pronunciación de kim chi de Corea La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
凉拌海带丝	Ensalada de algas hiladas	Traducción literal	凉拌 ensalada 海带丝 algas hiladas La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

<p>金针菇拌杂蔬</p>	<p>Ensalada de enoki con verduras</p>	<p>Compensación visual (traducción literal y préstamo)</p>	<p>金针菇 enoki 拌 ensalada 杂蔬 varias verduras La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>蘑菇汤</p>	<p>Sopa de setas variadas pequeña</p>	<p>Combinación: traducción literal y adición</p>	<p>蘑菇 setas 汤 sopa La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>西红柿牛腩汤</p>	<p>Sopa de tomate con ternera</p>	<p>Traducción literal</p>	<p>西红柿 tomate 牛腩 ternera 汤 sopa</p>	<p>no</p>
<p>大骨冬瓜汤</p>	<p>Sopa de hueso con pepino de invierno</p>	<p>Compensación visual (modulación)</p>	<p>冬瓜 calabaza 大骨 hueso 汤 sopa La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en</p>	

			comparación con el original). *Contradicción de la traducción y la imagen.	
豆腐鲜贝汤	Sopa de tou-fu con vieiras	Combinación: traducción literal y préstamo	豆腐 tofu 鲜贝 vieira 汤 sopa La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
酸辣汤	Sopa agripicante	Traducción literal	酸辣 agripicante 汤 sopa La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
排骨芋头汤	Sopa de costilla con malanga	Traducción literal	排骨 costilla 芋头 malanga 汤 sopa La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	

			el original).	
疙瘩汤	Sopa de pedazos de harina	Adaptación	疙瘩 Pequeños trozos de pasta 汤 sopa La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original). *La traducción no es muy ilustrativa/correcta en español.	
西红柿蛋花汤	Sopa de tomate con huevo revuelto	Modulación	西红柿 tomate 蛋花 huevo 汤 sopa de huevo frito	no
紫菜蛋花汤	Sopa de alga nori con huevo revuelto	Compensación visual (modulación)	紫菜 alga nori 蛋花 flor de huevo 汤 sopa La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

<p>海鲜豆腐煲</p>	<p>Toufu con mariscos en cazuela</p>	<p>Traducción literal</p>	<p>海鲜 mariscos 豆腐 tofu 煲 cazuela</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p> <p>*Error traducción: tofu</p>	
<p>酸菜炖五花肉粉条</p>	<p>Guiso de choukroutte con panceta y fideos</p>	<p>Traducción literal</p>	<p>酸菜 choukroutte 炖 guiso 五花肉 panceta 粉条 fideos de boniato.</p> <p>La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>大白菜炖五花肉豆腐</p>	<p>Guiso de col china, toufu y panceta</p>	<p>Traducción literal</p>	<p>大白菜 col china 炖 guiso 五花肉 panceta 豆腐 tofu</p> <p>La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en</p>	

			<p>comparación con el original).</p> <p>*Error traducción: tofu</p>	
蜜汁排骨	Costilla al gusto de la miel	Adaptación	<p>蜜汁 salsa de azúcar</p> <p>排骨 costilla</p> <p>La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).</p>	
糖醋排骨	Costilla de cerdo agridulce	Traducción literal	<p>糖醋 agridulce</p> <p>排骨 costilla de cerdo</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
葱爆大肠	Intestino con puerros salteado	Traducción literal	<p>葱 puerro</p> <p>爆 salteado</p> <p>大肠 intestino</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con</p>	

			el original) *Error de traducción: Intestino con salteado de puerro/con puerros salteados	
尖椒大肠	Intestino con guindillas frescas	Traducción literal	尖椒 guindillas 大肠 intestino	no
麻辣牛杂	Casquería de ternera estilo Sichuan	Combinación: generalización y préstamo	麻辣 picante y pimiento de Sichuan 牛杂 casquería de ternera	no
梅菜扣肉	Panceta con verdura seca	Traducción literal	梅菜 verdura seca 扣肉 panceta La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
红烧肉	Panceta guisada en salsa de soja	Descripción	红烧肉 trozo de panceta al caldo de soja La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

鱼香肉丝	Tiras de cerdo al estilo yuxiang	Combinación: traducción literal y préstamo	鱼香 yuxiang es pinyin de 鱼香 肉丝 tiras de cerdo	no
锅包肉	Lomo de cerdo agri dulce	Adaptación	锅包肉 lomo envuelto con una capa. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
京酱肉丝	Cerdo con salsa pekinesa	Compensación visual (reducción)	京酱 salsa de Pekín 肉丝 tiras de cerdo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
溜肝尖	Hígado de cerdo con guindillas verdes	Compensación visual (adición)	溜 sofreír 肝尖 hígado de cerdo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con	

			el original). *Contradicción de la traducción y la imagen.	
爆炒腰花	Riñón de cerdo salteado	Adaptación	爆炒 sofreír 腰花 riñón de cerdo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
软炸里脊	Lomo de cerdo rebozado	Compensación visual (modulación)	软炸 frito 里脊 lomo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
笋干红烧肉	Panceta guisada con bambú desecado	Reducción	笋干 brote de bambú desecado 红烧肉 trozo de panceta al caldo de soja Aquí falta “brote”.	no
木须肉	Cerdo con huevo y oreja de judas	Descripción	木须 肉 cerdo La imagen es clara y compensa	

			cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
辣白菜炒五花肉	Kim-chi con panceta	Combinación: traducción literal y préstamo	辣白菜 kim chi, col china 炒 salteado 五花肉 panceta La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
回锅肉	Lonchas de panceta picante	Reducción	回锅 cocida dos veces 肉 cerdo La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
沙茶铁板牛肉	Ternera a la plancha	Reducción	沙茶 salsa de Indonesia 铁板 plancha 牛肉 ternera La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la	

			traducción (en comparación con el original).	
干烧牛肉	Ternera picante sin salsa	Adaptación	干烧 cocinar hasta que se evapore todo el agua 牛肉 ternera La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
水煮牛肉	Ternera picante caldoso	Traducción literal	水煮 caldo picante 牛肉 ternera La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original). *Error de traducción: Ternera picante caldosa/con caldo/caldo de ternera picante	
孜然羊肉	Cordero con cominos	Traducción literal	孜然 comino 羊肉 cordero La imagen no es clara y no	

			compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
葱爆羊肉	Cordero con puerros	Reducción	葱 puerro 爆 soffrito 羊肉 cordero La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
辣子鸡	Pollo picante sin salsa	Descripción	辣子 pimentón 鸡 pollo La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
宫保鸡丁	Pollo con panchitos picante	Descripción	宫保 gongbao es cargo de antigua china 鸡丁 pollo Este plato es de pechuga de pollo. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la	

			traducción (en comparación con el original)	
香酥鸭	Pato crujiente perfumado	Adaptación	香酥 se refiere al sabor del plato (crujiente y delicioso) y cómo se prepara (frito). La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
酸菜鱼	Filete de pescado con verdura agria	Traducción literal	酸菜 verdura agria 鱼 filete de pescado	no
水煮鱼	Filete de pescado picante caldoso	Adaptación	水煮 cocido (picante) 鱼 filete de pescado La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
糖醋鱼片	Filete de pescado agridulce	Traducción literal	糖醋 agridulce 鱼片 filete de pescado	no

干煸豆角	Judía bobi salteado	Combinación: traducción literal y préstamo	干煸 salteado 豆角 judía La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original). *Error de traducción: salteado de judías	
铁板鱿鱼	Calamares a la plancha	Traducción literal	铁板 a la plancha 鱿鱼 calamar La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
干煸鱿鱼须	Tentáculo de calamar picante	Compensación visual (reducción)	干煸 salteado 鱿鱼须 tentáculo de calamar La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original)	

西芹鱿鱼	Calamares con apio salteado	Traducción literal	<p>西芹 apio</p> <p>鱿鱼 calamar</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
香辣虾	Langostinos picantes	Modulación	<p>香辣 picante</p> <p>虾 gambas</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p> <p>*Contradicción imagen y traducción.</p>	
椒盐虾	Langostinos a la sal y pimienta	Combinación: modulación y adaptación	<p>椒盐 no es sal ni pimienta, es un condimento chino único.</p> <p>虾 gambas</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p> <p>*Contradicción imagen y</p>	

			traducción.	
软炸虾仁	Langostinos rebozados	Adaptación	软炸 frito tierno 虾仁 camarones Camarones rebozados y fritos	no
腰果虾仁	Langostinos con anacardo salteado	Descripción	腰果 anacardo 虾仁 camarones La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
西芹木耳虾仁	Langostinos con apio y oreja de judas	Modulación	西芹 apio 木耳 hongo negro de china (aquí traducido como “oreja de judas” =error) 虾仁 camarones La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *Contradicción imagen y traducción.	

<p>蚝油虾仁日本豆腐</p>	<p>Langostinos, tofu japonés en salsa de ostra</p>	<p>Traducción literal</p>	<p>蚝油 salsa de ostra 虾仁 camarones 日本豆腐 doufu de Japón</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p> <p>*Error traducción: tofu</p>	
<p>地三鲜</p>	<p>Tres delicias de la tierra</p>	<p>Reducción</p>	<p>地三鲜</p> <p>Tres verduras de la tierra fritas.</p> <p>La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>尖椒干豆腐</p>	<p>Tofu seco con guindillas</p>	<p>Traducción literal</p>	<p>尖椒 guindillas 干豆腐 tofu seco</p> <p>La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).</p> <p>*Error traducción</p>	

			tofu	
麻婆豆腐	Tofu estilo sichuan	Compensación visual (préstamo)	<p>麻婆 mapo es un nombre; Sichuan es una provincia d China</p> <p>豆腐 tofu</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p> <p>*Error traducción: tofu</p>	
家常豆腐	Tofu de la casa	Adaptación	<p>家常 casero</p> <p>豆腐 tofu</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original)</p> <p>*Error traducción: tofu</p>	
红烧日本豆腐	Tofu japonés en salsa de soja	Traducción literal	<p>红烧 salsa soja</p> <p>日本豆腐 doufu de Japón</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la</p>	

			traducción (en comparación con el original) *Error traducción: tofu	
铁板芋艿	Malanga china a la plancha	Traducción literal	铁板 plancha 芋艿 malanga	
椒盐芋头	Malanga a la sal y pimienta	Modulación	椒盐 no es sal ni pimienta, es un condimento chino único. 芋头 colocasia/malanga	no
酸辣土豆丝	Tiras de patatas agripicante	Traducción literal	酸辣 agripicante 土豆丝 tiras de patata La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *Error en español: agripicantes.	
酸菜炒粉丝	Choukroutte con fideo fino	Combinación: modulación y préstamo	酸菜 choukroutte, kim-chi 炒 freír 粉丝 fideo celofán o fideo fino de guisante La imagen no es clara y no	

			compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el original).	
爆炒肚片	Estómago de cerdo salteado	Adaptación	爆炒 sofreír 肚片 estómago de cerdo	no
春卷	Rollo de primavera	Traducción literal	春 primavera 卷 rollo con capa de patata La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
煎饼果子	Torta con porra y salchicha	Reducción	Es una torta que lleva huevo, lechuga y salchicha porra y salsa.	no
炸酱面	Tallarines estilo Pekín	Combinación: traducción literal y préstamo	炸酱 una salsa típica de Pekín 面 tallarines	no
香脆葱油饼	Torta crujiente con cebolleta	Traducción literal	香 rico, oloroso 脆 crujiente 葱油 cebolleta 饼 torta	

			La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
--	--	--	---	--

Tabla 10. Análisis de la carta del restaurante Wang Wang.

Referente origen	Traducción	Técnica de traducción	Comentarios	Inclusión imagen
水晶虾饺	Saquito transparente de langostino	Modulación	水晶 cristales→transparentes 虾饺 empanadilla de gambas	no
生煎(蒸)小笼包	Bollito relleno de carne y verdura a la plancha al vapor	Adaptación	生煎 frito con un poquito aceite (蒸) al vapor 小笼包 baozi o empanada pequeña	
缘来小春卷	Rollito melo-jia	Combinación: reducción y préstamo	缘来 oportunidad buena 小春卷 rollito	
炸虾馄饨	Wan tun frito relleno de gambas	Combinación: traducción literal y préstamo	炸 frito 虾馄饨 wantun de gambas	
JIAO ZI DE MARISCO · 海鲜饺	Empanadilla rellena de gambas y calamar	Combinación: adaptación y	海鲜 marisco →gambas y calamar	

		descripción	饺 empanadilla
SI XI JIAO · 四喜 饺	Empanadilla rellena de yema de huevo, seta shitake, guisantes y zanahoria	Descripción	<i>Si xi jiao</i> 四喜 cuatro cosas bonitas 饺 empanadilla
SHAO MAI 烧麦	Relleno de pollo y arroz glutinoso	Descripción	<i>Shao mai</i> 烧麦 es una merienda china, formada por arroz y cerdo o pollo y seta.
酸辣虾汤	Sopa agripicante de gambas	Traducción literal	酸辣 agripicante 虾 gambas 汤 sopa
肉馄饨汤	Sopa de wan tun relleno de carne	Combinación. traducción literal y préstamo	肉馄饨 wan tun de carne 汤 sopa *Error traducción: relleno
虾馄饨汤	Sopa de wan tun relleno de gambas	Combinación: traducción literal y préstamo	虾馄饨 wan tun relleno de gambas 汤 sopa *Error traducción: relleno
鱼丸汤	Sopa yuwan estilo wenzhou	Préstamo	鱼丸 yuwan el pinyin de 鱼丸, es albóndiga de pescado 汤 sopa

小鸡炖蘑菇	Pollo de corral con seta shitake y seta shimeji, cocinado a fuego lento	Combinación: descripción y particularización	小鸡 pollo 炖 guisado/ cocinado a fuego lento 蘑菇 seta
五香牛肉煲	Ternera estofada con 5 especias chinas a fuego lento	Descripción	五香 5 especias 牛肉 ternera 煲 a la cazuela
麻婆豆腐	Tofu "ma po"	Combinación: traducción literal y préstamo	麻婆 ma po 豆腐 tofu
海鲜豆腐煲	Tofu a la cazuela con marisco	Traducción literal	海鲜 marisco 豆腐 tofu 煲 a la cazuela
炒香菇小白菜	Verdura "xiang gu"	Combinación: reducción y préstamo	炒 salteada 香菇 xiang gu 小白菜
蚝油西兰花	Brócoli salteado con salsa ostra	Traducción literal	蚝油 salsa ostra 西兰花 brócoli *Error de traducción: salsa de ostra
铁板香芋	Buñuelos de patata	Modulación	铁板 tabla de hierro 香芋 malanga
鱼香茄子	Berenjena china salteada con carne picada	Combinación: descripción y	鱼香 yuxiang es un sabor de Sichuan, consta

		modulación	de carne picada agridulce <i>茄子</i> berenjena
椒盐大虾	Gambas "melo-jia"	Combinación: traducción literal y préstamo	椒盐 no es sal ni pimienta, es un condimento chino único. <i>大虾</i> gambas
清蒸鲈鱼	Lubina al vapor en salsa de soja, jengibre y cebollino chino	Descripción	<i>清蒸</i> al vapor <i>鲈鱼</i> lubina
辣炒鱿鱼丝	Rabas salteadas con cebolla y guindilla en salsa picante	Descripción	<i>辣</i> picante <i>炒</i> salteado <i>鱿鱼丝</i> tentáculo de calamar
宫保鸡丁	Pollo picante estilo "gong bao"	Combinación: préstamo y reducción	<i>鸡丁</i> =pollo cortado en cubitos <i>宫保</i> =un estilo de cocina Sichuan <i>gongbao</i> es pinyin de <i>宫保</i>
红烧狮子头	Cabeza de león	Traducción literal	<i>红烧</i> guisada con soja <i>狮子头</i> cabeza <i>狮子</i> >león <i>头</i> >cabeza Pero <i>狮子头</i> implica albóndiga que se parece mucho a la cabeza de un león, porque

			las dos son redondas y esponjosas. Esta traducción impacta bastante, dado que en China no está permitido comer león, en tanto que se considera un animal sagrado.
香脆椒盐鸡翅	Alitas de pollo crujientes con sal y pimienta	Combinación: traducción literal y modulación	香脆 crujientes 椒盐 no es sal ni pimienta, es un condimento chino único. 鸡翅 alitas de pollo
铁板洋葱牛肉	Ternera salteada con cebolla servida en tabla de hierro	Traducción literal	铁板 tabla de hierro 洋葱 cebolla 牛肉 ternera

Tabla 11. Análisis de la carta del restaurante Melo-Jia.

Referente origen	Traducción	Técnica de traducción	Comentarios	Inclusión imagen
美味肘花	Codillo	Reducción	美味 rico 肘花 codillo	no
皮蛋豆腐	Tofu con huevo duro estilo tradicional	Adaptación	皮蛋 huevo duro estilo tradicional 豆腐 tofu	

凉拌海带丝	Ensalada de algas china	Adaptación	凉拌 ensalada fría 海带丝 algas filo
凉拌肚丝	Tripa en frío	Reducción	凉拌 ensalada fría 肚丝 tripa
凉拌土豆丝	Tirita de patata en frío	Descripción	凉拌 ensalada fría 土豆丝 patata
红油百叶	Callo picante	Adaptación	红油 aceite rojo 百叶 callo *Error de traducción: tira
麻辣凤爪	Garra de gallo picante	Reducción	麻辣 picante de Sichuan 凤爪 garra de gallo
酸辣汤	Sopa picante	Reducción	酸辣 agripicante 汤 sopa
西红柿蛋汤	Sopa de huevo revuelto con tomate	Traducción literal	西红柿 tomate 蛋 huevo 汤 sopa
温州鱼丸汤	Sopa de pasta de pescado	Adaptación	温州 Wenzhou es una ciudad de China y este plato es típico de Wenzhou 鱼丸 albóndigas 汤 sopa
蚝油鸡片	Pollo con salsa de ostras y verdura	Amplificación	蚝油 salsa de ostra 鸡片 filete de

			pollo
蘑菇鸡片	Pollo con champiñones	Traducción literal	蘑菇 champiñone 鸡片 filete de pollo
宫保鸡	Pollo GonBao picante y verduras	Combinación: amplificación y préstamo	宫保 GonBao 鸡 pollo
柠檬鸡	Pollo al limón	Traducción literal	柠檬 limón 鸡 pollo
香辣烤鸡	Pechuga de pollo rebozado con salsa picante	Amplificación	香辣 picante 烤 asado 鸡 pollo
咖喱鸡	Pollo con curry y verduras	Amplificación	咖喱 curry 鸡 pollo
重庆辣子鸡	Pollo picante estilo Chongqin	Combinación: traducción literal y préstamo	重庆 Chongqin, ciudad de China 辣子 picante 鸡 pollo
水煮鸡片	Cocido de pollo con caldo picante	Descripción	水煮 cocido 鸡片 filete de pollo
辣子鸡片	Pollo salteado con verdura picante	Amplificación	辣子 picante 鸡片 filete de pollo
鱼香肉丝	Carne de cerdo con salsa de pescado	Modulación	鱼香 no está relacionado con pescado

			<p>肉丝 tira de cerdo</p> <p>Yuxiang es un sabor de Sichuan, consta de carne agridulce; el sabor es parecido al del pescado, pero no es de pescado.</p>
回锅肉	Carne de cerdo estofada	Reducción	<p>回锅肉 es un plato con lonchas de cocido y frito.</p> <p>回锅肉 lonchas de cerdo</p>
京酱肉丝	Carne al estilo Pekín	Combinación: préstamo y reducción	<p>京酱 una salsa de Pekín</p> <p>肉丝 tira de cerdo</p>
家常红烧肉	Carne con salsa soja casera	Adaptación	<p>家常 casero</p> <p>红烧肉 trozo de panceta al caldo de soja</p> <p>*Error de traducción: salsa de soja</p>
芋头炒排骨	Costilla salteada con Yutou	Combinación: traducción literal y préstamo	<p>芋头 yutou es una verdura</p> <p>炒 salteada</p> <p>排骨 costilla</p>
梅菜扣肉	Carne estofada con verdura	Combinación: reducción y modulación	<p>梅菜 verdura seca</p> <p>扣肉 panceta</p> <p>Panceta con verdura seca al</p>

			vapor; el sabor es dulce.
辣炒排骨	Costilla salteada picante	Traducción literal	辣 picante 炒 salteada 排骨 costilla
乌梅小排	Costilla con ciruelas	Traducción literal	乌梅 ciruelas 小排 costilla
干煸大肠	Tripa salteada	Traducción literal	干煸 sofreír 大肠 tripa
腊肉炒蒜苗	Carne salteado con ajos tiernos	Modulación	腊 肉 carne ahumada 炒 salteado 蒜苗 ajos tiernos *Error traducción: carne salteado
咕咾肉	Cerdo agridulce	Adaptación	咕咾 <i>gulao</i> es un sonido que se produce al hervir/en ebullición. Un plato agridulce de solomillo de cerdo.
富贵蹄膀	Codillo a la salsa de soja	Adaptación	富贵 esta palabra significa “rico”, pero en este contexto significa “que lleva color oscuro”. 蹄膀 codillo

孜然牛肉	Ternera salteada con comino	Descripción	孜然 comino 牛肉 ternera
铁板牛肉	Ternera en plato caliente	Creación discursiva	铁板 plancha 牛肉 ternera
水煮牛肉	Cocido de ternera con caldo picante	Descripción	水煮 cocido 牛肉 ternera
豉香牛肉	Ternera estofada con soja	Adaptación	豉香 cardamomo 牛肉 ternera
松鼠鱼	Lubina con piñones	Adaptación	松鼠鱼 un plato de pescado en forma de ardilla. Imagen de ejemplo: 
什锦大虾	Langostino con verduras	Reducción	什锦 varias verduras 大虾 langostino
番茄鱼片	Pescado con salsa de tomate	Descripción	番茄 tomate 鱼片 pescado al filo
重庆水煮鱼	Pescado cocido picante	Reducción	重庆 Chongqin es una ciudad de China 水煮 cocido 鱼 pescado
肥牛砂锅	Ternera a la olla	Reducción	肥牛 toro gordo (normalmente es

			solomillo o panceta de ternera) 砂锅 cazuela
酸菜白肉煲	Carne con verdura en olla	Modulación	酸菜 chokroutte 白肉 panceta 煲 a la cazuela
干锅茶树菇	Setas estilo Ganguo	Combinación: generalización y préstamo	干锅 olla seca, ganguo es pinyin de 干锅 茶树菇 setas de árbol de té
干锅鱿鱼	Calamares estilo Ganguo	Combinación: adaptación y préstamo	干锅 olla seca, ganguo es pinyin de 干锅 鱿鱼 caramares
鱼香茄子	Berenjena salteada	Modulación	鱼香 yuxiang es un sabor agridulce 茄子 berenjena
地三鲜	Berenjena, patata, pimiento salteado.	Descripción	地三鲜 tres verduras de la tierra fritas
干煸四季豆	Salteado de judía verde	Adaptación	干煸 freír en seco 四季豆 judía
铁板芋头	Yutou TiePan	Préstamo	铁板 plancha 芋头 yutou
蒜香西兰花	Brócoli salteado	Reducción	蒜香 fragancia de ajo 西兰花 brócoli

Tabla 12. Análisis de la carta del restaurante Casa Wei Wei.

Referente origen	Traducción	Técnica de traducción	Comentarios	Inclusión imagen
凉拌海蜇	Medusa de mar con verdura	Traducción literal	凉拌 ensalada fría 海蜇 medusa de mar La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
皮蛋豆腐生	Tofu con huevo de mil años	Traducción literal	皮蛋 huevo de mil años 豆腐生 tofu La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original)	
泡椒凤爪	Patas de pollo picante	Compensación visual (reducción)	泡椒 pimienta en escabeche 凤爪 patas de pollo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
五香牛肉	Ternera especiada	Traducción literal	五香 especiado	no

			牛肉 ternera	
油麻鸭	Pato con aceite de sésamo	Traducción literal	油麻 aceite de sésamo 鸭 pato La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
油焖笋	Bambú china con aceite	Reducción	油 焖 frito con aceite 笋 bambú de china *Error de traducción: bambú chino	no
卤水拼盘	Entremeses de fiambre	Adaptación	卤水 sopa de soja y varias especias para estofar carne y verdura. 拼 盘 varios ingredientes juntos, principalmente de carne.	no
卤牛肚	Fiambre de callos de ternera	Adaptación	卤 lu cocido en escabeche 牛 肚 callos de ternera Similar al fiambre de España.	
扎蹄	Fiambre de codillo de cerdo	Adaptación	扎 蹄 codillo de cerdo	

			<p>Similar al fiambre de España.</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
甌式鴨舌	Lenguas de pato al estilo "Ou"	Combinación: traducción literal y préstamo	<p>甌式 estilo "Ou"</p> <p>鴨舌 Lenguas de pato</p>	
梅菜扣肉	Ventre de cerdo con verdura seca o con bambú china	Modulación	<p>梅菜 verdura seca</p> <p>扣肉 panceta al filo</p> <p>Panceta al filo con verdura seca al vapor, con sabor dulce.</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *</p> <p>Contradicción traducción e imagen.</p> <p>*Error de traducción: bambú chino.</p>	
波斯龙虾	Langosta persa	Traducción literal	<p>波斯 persa</p> <p>龙虾 langosta</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier</p>	

			alteración en la traducción (en comparación con el original).	
江蟹生	Ensalada de cangrejo con salsa especial	Combinación: modulación y reducción	江蟹 cangrejo de río 生 fresco o crudo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
扇贝 (葱油、蒜蓉)	Vieira	Combinación: modulación y reducción	扇贝 vieira 葱油 aceite de cebolla 蒜蓉 puré de ajo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
生蚝 (生吃)	Ostra	Combinación: modulación y reducción	生蚝 ostra (生吃) comer en crudo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

鬼脚(白灼)	Percebe	Combinación: Modulación y reducción	鬼脚 percebe (白灼) cocido en agua La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
虾蛄 (椒 盐、白灼、 醉)	galera	Compensación visual (reducción)	虾蛄 galera 椒盐 no es sal ni pimienta, es un condimento chino único. 白灼 cocido en agua 醉 con alcohol La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original)	
三文鱼	Salmón	Traducción literal	三文鱼 salmón La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
醉枣	Azufaiifa con alcohol	Combinación: modulación y adaptación	醉 borracho 枣 azufaiifa La imagen es clara y	

			compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
盘菜生	Ensalada de nabo chino (PanCai)	Compensación visual (préstamo)	盘菜 nabo chino (PanCai) 生 fresco La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
手抓羊排	Chuleta de cordero	Reducción	手抓 comer con la mano, sin vajilla. 羊排 chuleta con cordero.	no
黑椒牛肉	Ternera con pimienta negra	Traducción literal	黑椒 pimienta negra 牛肉 ternera	
椒盐排骨	Costillas con sal y pimienta	Adaptación	椒盐 no es sal ni pimienta, es un condimento chino único. 排骨 costilla	no
铁板牛肉	Ternera a la plancha	Traducción literal	铁板 plancha 牛肉 ternera La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en	

			comparación con el original).	
铁板田鸡	Ancas de rana a la plancha	Traducción literal	铁板 plancha 田鸡 ancas de rana	no
铁板芋头	Taro a la plancha	Compensación visual (adaptación)	铁板 a la plancha 芋头 malanga La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *Error de traducción: tara	
干锅杏鲍菇	eryngil con pimiento picante	Compensación visual (descripción y préstamo)	干锅 olla seca 杏鲍菇 eryngil La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *Error de traducción: eryngil.	
干锅花菜	Coliflor con pimiento picante	Descripción	干锅 cazuela seca o olla seca 花菜 coliflor La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

<p>水煮牛肉</p>	<p>Ternera hervida con salsa picante</p>	<p>Combinación: traducción literal y descripción</p>	<p>水煮 hervido 牛肉 ternera</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>回锅肉</p>	<p>Cerdo al estilo huiguo (picante)</p>	<p>Compensación visual (amplificación y préstamo)</p>	<p>回锅 <i>guiguo</i> es pinyin de 回锅, y <i>huiguo</i> significa freír panceta después de estofarla 肉 cerdo</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>麻婆豆腐</p>	<p>Tofu mapo (picante)</p>	<p>Compensación visual (descripción y préstamo)</p>	<p>麻婆 mapo pinyin de 麻婆 豆腐 tofu</p> <p>El sabor es picante.</p> <p>La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).</p>	
<p>鱼香肉丝</p>	<p>Carne al sabor “yuxiang”</p>	<p>Compensación visual (reducción y</p>	<p>鱼香 pinyin de yuxiang 肉丝 tira de carne</p>	

		préstamo)	La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
鱼香茄子	Berenjena al sabor “yuxiang”	Compensación visual (traducción literal y préstamo)	鱼香 pinyin de yuxiang 茄子 berenjena La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
诸葛烤鱼	Pescado asado estilo Zhuge	Combinación: traducción literal y préstamo	诸葛 Zhuge es el nombre de un sabio de la antigua China 烤 asado 鱼 pescado	no
甌式小炒	Comida salteada de estilo ou	Combinación: Traducción literal literal y préstamo	甌式 estilo ou 小炒 comida salteada *Error de traducción: comida salteada al estilo Ou	no
鸡汁杏鲍菇	Sete de eryngil con caldo de pollo	Combinación: traducción literal y préstamo	鸡汁 caldo de pollo 杏鲍菇 pleurotus erungii. *Error de traducción: eryngil, sete	no

葱油螺片	Carne de caracol salteado con puerro	Descripción	葱油 puerro 螺片 carne de caracol	no
冰镇小鲍鱼	Abulón	Reducción	冰镇 guardar en hielo 小鲍鱼 abulón pequeño Abulón fresco en hielo	no
鱼饼	Pastel de pescado	Traducción literal	鱼 pescado 饼 pastel La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
白切鸡	Pollo escalfado	Compensación visual (reducción)	白 escalfado 切 cortar 鸡 pollo Pollo cortado y hervido con sabor light. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
西芹炒腊肉	Carne ahumada salteado con apio	Traducción literal	西芹 apio 炒 salteado 腊肉 carne	no

			ahumada	
竹蛭炒芦笋	Espárrago salteado con navajas	Traducción literal	竹蛭 navajas 炒 salteado 芦笋 espárrago	no
锅巴虾仁	Kubak con gambas	Combinación: traducción literal y préstamo	虾仁 gambas	no
芥末鸭掌	Patas de pato con wasabi	Traducción literal	芥末 wasabi 鸭掌 patas de pato	no
熏鸡	Pollo ahumado	Traducción literal	鸡 pollo 熏 ahumado La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
海水海螺	Caracoles de mar cocidos	Adición	海水 mar 海螺 caracoles	no
酒炖鱼胶	Buche de pescado al vapor con alcohol	Modulación	酒炖 cocer con alcohol 鱼胶 gelatina de pescado La imagen no es clara y no compensa las alternaciones en la traducción (en comparación con el	

			original).	
葱油海参	Pepino del mar salteado con puerros	Combinación: reducción y traducción literal	葱油 aceite de puerro 海参 pepino de mar La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *Error de traducción: pepino de mar.	
酥排骨	Costilla frita	Adaptación	酥 frito, crujiente 排骨 costilla	no
糖醋排骨	Costilla con salsa agri dulce	Traducción literal	糖醋 agri dulce 排骨 costilla La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
卤水豆腐	Fiambre tofu	Adaptación	卤水 sopa de soja y varias especias para estofar carne y verdura 豆腐 tofu	no
凉拌黄瓜	Ensalada de pepino	Adaptación	凉拌 ensalada fría 黄瓜 pepino	no
下酒菜	Comida variada	Modulación	下酒菜 platos	no

			varios y pequeños para beber	
茶香虾	Gamba cocida con té	Adaptación	茶香 olor de té 虾 gamba La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
脆皮大肠	Intestino de cerdo	Compensación visual (modulación)	脆皮 crujiente 大肠 intestino de cerdo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
蒜子鱼皮	Piel de pescado con ajo	Traducción literal	蒜子 ajo 鱼皮 piel de pescado	no
空心菜	Espinaca de agua	Adaptación	空心菜 <i>ipomoea aquatica</i> La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	

蒿菜	Ajenjo	Traducción literal	蒿菜 ajenjo La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
莴笋	Celtnce	Compensación visual (préstamo)	莴笋 <i>celtnce</i> La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *Error de traducción: lechuga china	
茭白	Bambú del agua	Compensación visual (creación discursiva)	茭白 <i>zizania latifolia</i> La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original). *Error de traducción: bambú de agua	
煤球饭	Arroz negro	Compensación visual (modulación)	煤球 <i>briqueta ovalada de carbón</i> 饭 arroz La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en	

			comparación con el original).	
芥菜炒饭	Arroz frito con mostaza	Traducción literal	芥菜 mostaza 炒饭 arroz frito	
木桶饭	Arroz cocido en barril	Descripción	木桶 barril de madera 饭 arroz	no
温州拌面	Ensalada de tallarines con callo de cerdo	Compensación visual (descripción)	温州 Wenzhou es una ciudad de China 拌面 ensalada de tallarines. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
海鲜粉干	Sopa de tallarines con mariscos	Modulación	海鲜 marisco 粉干 fideos de arroz	no
海鲜汤面	Sopa de tallarines con mariscos	Traducción literal	海鲜 marisco 汤面 sopa de tallarines La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
腊肉年糕	Pasta de arroz con carne ahumada	Traducción literal	腊肉 carne ahumada	

			年糕 pasta de arroz	
菌菇老鸭汤	Sopa de pato con hongos en cazuela caliente	Combinación: Modulación y reducción	菌菇 hongos varias 老鸭 pato viejo 汤 sopa La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	
宋嫂鱼羹	Sopa de pescado "songsao"	Combinación: traducción literal y préstamo	宋嫂 songsao 鱼羹 sopa de pescado	no
西湖牛肉羹	Sopa de ternera al estilo "xihu"	Combinación: traducción literal y préstamo	西湖 nombre de un lugar denominado Xihu 牛肉 ternera 羹 sopa	no
人参乌骨鸡	Sopa de pollo negro con ginseng	Traducción literal	人参 ginseng 乌骨鸡 pollo negro	no
三丝敲虾汤	Sopa de pescado	Combinación: reducción y modulación	三丝 tres capas de verdura, arroz, algas de mar 敲虾 camarón 汤 sopa	
酒酿南瓜羹	Sopa de calabaza con alcohol	Combinación: modulación y traducción literal	酒酿 arroz glutinoso fermentado 南瓜 calabaza	no

			羹 sopa	
温州鱼丸	Sopa de bola pescado “Wenzhou”	Compensación visual (préstamo y adición)	温州 Wenzhou es una ciudad de China 鱼丸 bola de pescado Adición: sopa La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original)	
南瓜饼	Pastel de calabaza	Traducción literal	南瓜 calabaza 饼 pastel La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original).	 Pastel de calabaza
炸汤圆	Tang Yuan frito	Compensación visual (préstamo)	炸 freír 汤圆 tangyuan es un pastel de China: arroz envuelto con mantequilla de maní o de sésamo negro. La imagen es clara y compensa cualquier alteración en la traducción (en comparación con el original)	

Tabla 13. Análisis de la carta del restaurante Casa ou.

5. Resultados

5.1. Datos cualitativos

Una vez presentado el análisis, en este apartado incluimos los datos cualitativos que se desprender del mismo. Así, a continuación listamos las técnicas de traducción de los referentes culturales relacionados con la comida que hemos identificado en este trabajo:

Técnica de traducción	Definición y ejemplo³
Traducción literal	Traducir palabra por palabra. Ejemplo: 樱桃排骨> costilla cereza
Adaptación	Usar información de la cultura meta para solventar las diferencias culturales entre la cultura origen y la cultura meta. Ejemplo: 香辣手抓排> costilla ibérica salteada picante
Modulación	Alteración de información con respecto al original. Ejemplo: 椒盐大虾> gambón revuelto con pimienta negra y sal
Reducción	Omitir parte de la información del texto original. Ejemplo: 卤牛肉> lonchas de ternera
Descripción	Explicar el referente cultural del texto origen. Ejemplo: 火爆肥肠> intestino frito con guindilla roja
Préstamo	Usar palabras tomadas directamente de la lengua original. Ejemplo: 铁板芋头> <i>Yutou TiePan</i>
Amplificación	Añadir a la traducción detalles que no están en el texto

³ Los ejemplos que se incluyen en esta tabla se han explicado en detalle en las correspondientes tablas de análisis.

	fuente. Es sinónimo de especificación. Ejemplo: 咖喱鸡>pollo con curry y verduras
Creación discursiva	Usar léxico no equivalente que funciona en contexto. Ejemplo: 陈皮兔丁> conejo a la naranja
Generalización	Traducir un término particular por uno más general. Ejemplo: 干锅茶树菇> setas estilo Ganguo
Adición	Añadir información a la traducción con respecto al original. Ejemplo: 溜肝尖> hígado de cerdo con guindillas verdes
Particularización	Traducir términos generales por términos más específicos. Ejemplo: 小鸡炖蘑菇>pollo de corral con seta shitake y seta shimeji, cocinado a fuego lento
Compensación visual	Recurrir a imágenes para compensar cualquier alteración en el código verbal de la traducción: Ejemplo: 素椒杂酱面>La-mian al estilo con salsa cacahuete* 
Combinación	Usar dos o más técnicas de traducción. Ejemplo: 干锅鱿鱼> calamares estilo Ganguo (préstamo y traducción literal) 三丝敲虾汤> sopa de pescado (reducción y modulación)

Tabla 14. Técnicas de traducción identificadas en el análisis del presente TFM.

Como se puede observar en la tabla, se trata de 13 técnicas de traducción que han sido observadas anteriormente en la literatura (cf. Molina y Hurtado, 2002; Oster y Molés-Cases, 2016). Además, aunque no se trata de una técnica de traducción en sí, es necesario indicar que también hemos observado numerosos errores de traducción, principalmente de dos tipos: aquellos que no respetan la norma gramatical española (por ejemplo: salsa cacahuete* [salsa de cacahuete]) o aquellos que incluyen préstamos o voces extranjeras que no son conocidos en la cultura de llegada (por ejemplo: celtuce* [lechuga china]).

Dado que los errores han sido detectados en las cartas de todos los restaurantes, este hecho nos lleva a pensar que quizá la información que se nos ha proporcionado sobre el responsable de la traducción en algunos casos no es la real y que en todos los casos se ha recurrido a contactos no profesionales y a traductores automáticos para realizar la traducción, en tanto que es raro obtener traducciones erróneas por parte de una agencia de traducción. El hecho de que no se nos haya indicado el nombre de la agencia de traducción en ningún caso nos lleva a las mismas suposiciones.

5.2. Datos cuantitativos

A continuación presentamos los datos cuantitativos del análisis, es decir la frecuencia de las diferentes técnicas de traducción observadas en el análisis de la traducción de los referentes culturales relacionados con la comida:

TÉCNICA	SICHUAN	WANG WANG	MELO-JIA	WEIWEI	CASA OU	TOTAL	%
COMBINACIÓN	28	11	9	7	18	73	23,78
TRADUCCIÓN LITERAL	7	29	7	6	21	70	22,80
ADAPTACIÓN	9	12	1	10	9	41	13,36
COMPENSACIÓN VISUAL	12	10	-	-	16	38	12,38
REDUCCIÓN	8	6	-	9	3	26	8,47
DESCRIPCIÓN	5	6	5	6	3	25	8,14
MODULACIÓN	7	5	3	4	5	24	7,82
AMPLIFICACIÓN	1	-	-	4	-	5	1,63
PRÉSTAMO	-	-	1	1	-	2	0,65
CREACIÓN DISCURSIVA	1	-	-	1	-	2	0,65

ADICIÓN	-	-	-	-	1	1	0,32
GENERALIZACIÓN	-	-	-	-	-	-	0
PARTICULARIZACIÓN	-	-	-	-	-	-	0
TOTAL	78	79	26	48	76	307	100%

Tabla 15. Frecuencia de técnicas de traducción de los referentes culturales relacionados con la comida.

Tal y como se puede observar en la tabla anterior, hemos analizado 307 referentes culturales relacionados con la cultura gastronómica china. Con respecto a la frecuencia de las técnicas de traducción, destaca, en primer lugar la combinación de técnicas (en cerca del 24 % de los casos) (más adelante desglosaremos esta técnica en subtécnicas, y es aquí donde incluiremos técnicas que solo aparecen en combinación, como la generalización y la particularización), seguida de la traducción literal (con una frecuencia de cerca del 23 %) en segundo lugar, y de la adaptación (con una frecuencia de poco más del 13 %) en tercer lugar. La incidencia de las técnicas compensación visual (más adelante desglosaremos esta técnica en subtécnicas), reducción, modulación y descripción es muy similar (entre 7,8 % y 8,5 % de los casos). Finalmente se observan casos puntuales de amplificación (1,63 %), préstamo (1%), creación discursiva (0,65%) y adición (0,32%).

Los casos de combinación de técnicas se desglosan por técnica de traducción en la tabla siguiente:

TÉCNICA	Préstamo	Traducción literal	Modulación	Reducción
CASOS	51	39	17	12
TÉCNICA	Descripción	Adaptación	Creación discursiva	Amplificación
CASOS	7	7	5	3
TÉCNICA	Adición	Generalización	Particularización	TOTAL
CASOS	2	2	1	146

Tabla 16. Combinación de técnicas: desglose de técnicas.

Como se desprende de la tabla anterior, en el caso de la combinación de técnicas destacan,

en mayor medida, las técnicas de préstamo y traducción literal, y en menor medida otras técnicas como la modulación y la reducción. La mayoría de todas ellas darían cuenta de una tendencia de traducción extranjerizante, en tanto que el producto de la traducción es más cercano a la cultura origen que a la cultura meta.

En relación con la técnica de compensación visual, se han recopilado 38 ejemplos en el corpus, y la tabla siguiente indica las alteraciones en la traducción que han sido compensadas gracias a la inclusión de imágenes en las páginas webs:

TÉCNICA	CASOS	TÉCNICA	CASOS
Modulación	7	Traducción literal y préstamo	4
Reducción	7	Descripción y préstamo	3
Préstamo	5	Reducción y préstamo	2
Adaptación	1	Adición y préstamo	1
Creación discursiva	1	Creación discursiva y préstamo	1
Descripción	1	Modulación y préstamo	1
Adición	1	Adaptación y préstamo	1
Traducción literal y reducción	1	Especificación y préstamo	1

Tabla 17. Fenómenos compensados por la técnica de compensación visual.

Asimismo, la tabla siguiente presenta cada una de las técnicas compensadas ordenadas por frecuencia:

TÉCNICA	CASOS	TÉCNICA	CASOS
Préstamo	19	Creación discursiva	2
Reducción	10	Adición	2
Modulación	8	Adaptación	2
Traducción literal	5	Especificación	1
Descripción	4	TOTAL	53

Tabla 18. Técnicas de traducción compensadas por la técnica de compensación visual.

Tal y como se desprende de la tabla anterior, las técnicas de préstamo y reducción (dos técnicas de tendencia extranjerizante) son las que han sido compensadas con más frecuencia en el corpus, seguidas de la modulación. El resto de técnicas compensadas parecen más bien de tipo puntual, dado que se observan en pocas ocasiones.

Finalmente, teniendo en cuenta los datos anteriores, el gráfico siguiente recapitula la frecuencia de cada una de las técnicas de traducción observadas:

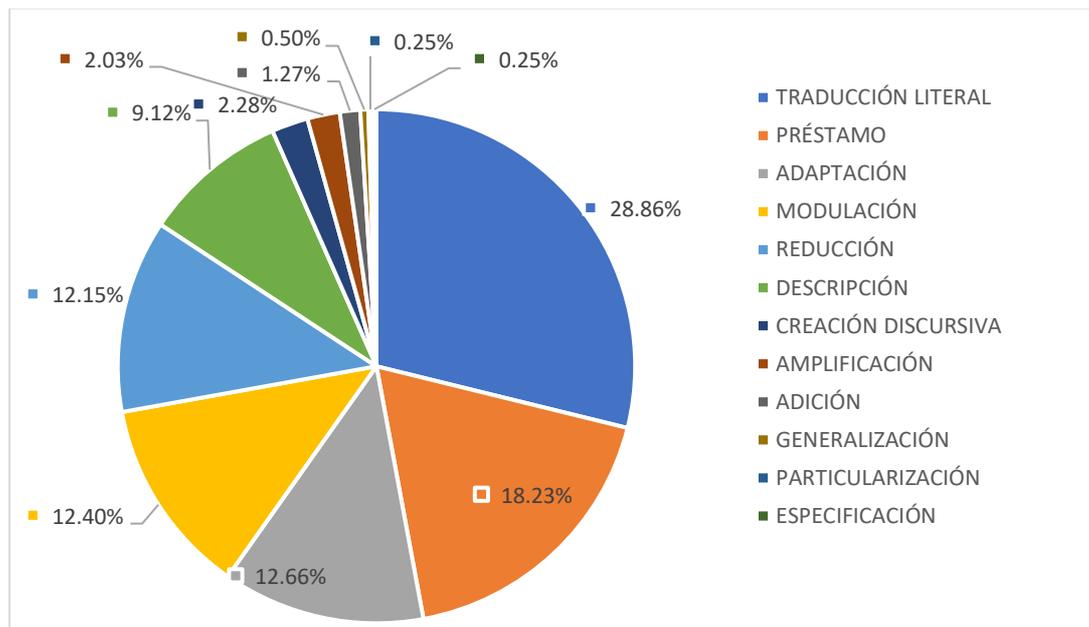


Figura 2. Frecuencia de las técnicas de traducción observadas en el corpus.

Basándonos en los datos del gráfico anterior, podemos afirmar que la estrategia/tendencia de traducción predominante es la extranjerización, dado que la traducción literal y el préstamo representan prácticamente el 50 % de los datos analizados. Dicho de otro modo, el corpus analizado no estaría enfocado hacia el lector meta, sino hacia el texto origen, ya que se incluyen voces extranjeras en muchos casos, y en otros se traducen las especialidades gastronómicas de forma literal, aun cuando en español se trata de expresiones sin sentido en algunos casos. Como hemos ido apuntando a lo largo del análisis, este hecho puede traducirse en falta de comprensión por parte del lector meta e incoherencias en la traducción. Cabe, no obstante, no pasar por alto el porcentaje de adaptación (cerca del 13 %), ya que es una técnica familiarizante y podría tener un carácter compensatorio. Los porcentajes de modulación y reducción son, hasta cierto punto, igualmente destacables. La modulación aparece en un 12.40 % de los casos, y la reducción, en un 12.15% de los casos. El resto de técnicas son poco frecuentes en el corpus.

5.3. Problemas de traducción

A través del análisis de la traducción al español de 307 platos chinos, hemos observado varios problemas de traducción:

- Las complejas implicaciones culturales detrás de la designación de los platos chinos son difíciles de articular. Esto implica algunos nombres propios y datos históricos, para los que usualmente se recurre al método de traducción libre. Por ejemplo, *宫保鸡丁*. *宫保* es una referencia a la antigua China, y aquí *宫保* es el nombre del fundador de este plato, *宫保鸡丁*, un plato conocido por casi todos los chinos que lleva pollo delicado, con sabores agripicantes, cebolletas y cacahuets. Otro ejemplo similar es el de *夫妻肺片*, una ensalada creada por una pareja (pareja en español se traduce como *夫妻* en chino) a la que la población china otorga mucha importancia por lo que representa: la importancia de la familia.
- El referente cultural no existe en la cultura meta y se suelen cometer errores de traducción o usar anglicismos. Por ejemplo, *陈皮兔丁*. *陈皮* es una cáscara de naranja seca, un tratamiento medicinal chino, así como un saborizante. En este plato, se resalta el sabor a naranja y se conserva el *陈皮*. Y además se incluye *莴笋* *celtuce* (el nombre se toma del inglés). No obstante, para este caso concreto, hemos encontrado referencias en español al concepto “lechuga china”.
- Las formas de cocinar no existen en la cultura meta y son difíciles de expresar con precisión. Por ejemplo, *酒炖鱼胶*. *酒炖* es un método de cocinar alimentos con alcohol. El alcohol elimina el olor a pescado de los alimentos y se evapora a medida que hierve. *干煸四季豆*. *干煸* es similar a *sofreír*, pero significa freír con fuego potente.

6. Conclusiones

En este trabajo hemos analizado la traducción de los referentes culturales de la gastronomía china en un corpus de cartas de restaurantes chinos ubicados en España. En primer lugar, hemos observado la recurrencia de 13 técnicas de traducción que ya han sido identificadas previamente en la literatura para el problema concreto de la traducción de los referentes culturales relacionados con la comida (si bien la técnica de compensación visual no se ha mencionado como tal en la literatura, sí se ha considerado la inclusión de imágenes en el análisis de este fenómeno y otros similares; por ejemplo, Li, 2019). Asimismo, las técnicas más frecuentes (traducción literal y préstamo) reflejan una estrategia extranjerizante en la traducción, esto es, un producto de la traducción más cercano al lector origen que al lector meta. Dicho de otro modo, la cultura china parece tener bastante presencia en las traducciones en español. Por una parte, podríamos alegar, que una estrategia extranjerizante conservaría el color local y exótico de las cartas en chino y de la cultura china. No obstante, por otra parte, con la excepción de aquellos casos que van acompañados de imagen (técnica: compensación visual), esto se puede traducir en problemas de comprensión del lector meta y redundar en un mal resultado del negocio de restauración. El problema de traducción de los referentes culturales supone un conocimiento profundo de la cultura origen y de la posible acogida de propuestas de traducción en la cultura meta. Además, hemos detectado un gran número de errores de traducción, que atribuimos principalmente a una traducción automática (sin posesión) y no profesional. Desgraciadamente esta situación es muy común en el campo del turismo y en otros campos relacionados, como la restauración, y es necesario concienciar sobre la importancia de la traducción profesional, tanto en general, como en los campos de especialidad, dado que, entre otros factores, una buena carta de presentación es clave para el buen funcionamiento de un negocio.

Bibliografía

- Bingyan, 2017. 年7期. 论中国菜肴的命名文化与翻译。科学导报·学术
- Calvi, M.V. 2010. “Los géneros discursivos en la lengua del turismo: una propuesta de clasificación”, *Ibérica* 19, 9-32.
- Delisle, J. 1993. *La traduction raisonnée. Manuel d'initiation à la traduction professionnelle de l'anglais vers le français*. Ottawa: Les Presses de l'Université d'Ottawa.
- Holmes, J. S. (1972). “The Name and Nature of Translation Studies” (*Conferencia pronunciada en el Congreso Third International Congress of Applied Linguistics*, 21-26 de agosto). Copenhagen.
- Holmes, J. S. (1987). “The Name and Nature of Translation Studies”. *Indian Journal of Applied Linguistics*, 13(2), 9–24.
- Hurtado, A. 2001. *Traducción y traductología: Introducción a la traductología*. Madrid: Cátedra.
- Li, S. 2019. “A corpus-based multimodal approach to the translation of restaurant menus”. *Perspectives*, 27 (1): 1-19.
- Marco, Josep. 2019. “The translation of food-related culture-specific items in the Valencian Corpus of Translated Literature (COVALT) corpus: a study of techniques and factors”. *Perspectives* 27 (1): 20-41.
- Martínez Sánchez, Patricia C. e Íñigo Ros, Marta. 1998. “La traducción de términos culturales en los folletos turísticos: la gastronomía”. *Quaderns de filologia* 4 (1): 153-170.
- Mestre-Mestre, E. y Molés-Cases, T. en prensa. “Traducción y promoción de ciudades Patrimonio de la Humanidad”. *Quaderns de filologia*.
- Miao Miao, Xiong y Mei Song. 2013. *Estrategias de traducción del menú de estilo chino desde la perspectiva de la teoría de la traducción de tipo de texto Newmark*. Universidad Normal de Jiangxi.
- Molina, L. y Hurtado, A. 2002. “Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach”. *Meta* Vol. 47. No. 4. 498–512.
- Newmark, P. 1988. *A Textbook of Translation*. New York: Prentice-Hall International.
- Oster, U. y Molés Cases, T. 2016. “Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts”. *Across Languages and Cultures*, 17(1), 53–75.
- Ramos Gómez, M. T. y Pérez Ruiz, L. 2012. “Problemas de traducción y equivalencia (español-inglés-francés) en la oferta culinaria”. En M. J. Salinero Cascante y E. González Fandos (eds.), *Vino y alimentación. Estudios científicos y humanísticos*. Logroño: Universidad de La Rioja.

- Rodríguez Abella, Rosa M. 2008. “El hombre de mi vida: análisis de la traducción de los culturemas del ámbito gastronómico”. En Navarro, Carmen, Rodríguez Abella, Rosa M., Dalle Pezze, Francesca y Miotti, Renzo (eds.) *La comunicación especializada*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 319-355.
- Rodríguez Abella, Rosa M. 2009. “La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA)”. EUT Edizioni Università di Trieste, 47-69.
- Sánchez Rubio, A. 2016. *Los problemas de la equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino*. Trabajo Fin de Grado. Universidad de Alicante.
- Suau Jiménez, F. 2015. “Traducción de calidad de webs hoteleras: discurso interpersonal e implicación del cliente”. *Onomazéin*, 32: 153-170.
- Toury, G. 1980. *In Search of a Theory of Translation*. Tel Aviv: Porter Institute for Poetics and Semiotics, Tel Aviv University. Toury, 1995: 22
- Toury, G. 1995. *Descriptive translation studies and beyond*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins.
- Vinay, J.-P., y Darbelnet, J. 1958. *Stylistique comparée du français et de l'anglais. Méthode de traduction*. Paris: Didier.

