

UNA CUCHARADA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Los textos gastronómicos como tipo de texto y su traducción de español a holandés



**Manou Ruijter, 6037437
Máster de Traducción (español)
Tesina de máster (TLMV16205)
S. Rosano Ochoa y D. Nieuwenhuijsen
15 de junio 2018**

Resumen

La traducción de textos gastronómicos no tiene mucho prestigio. A menudo se cree que es fácil pero todavía no hay muchos estudios sobre el asunto, sobre todo en español o holandés. En esta tesina se analiza el texto gastronómico como tipo textual y se intenta destacar los problemas de traducción que surgen en los textos gastronómicos y cómo solucionarlos. Los textos gastronómicos se pueden dividir en dos partes: la primera del tipo textual operativo y la segunda del tipo instructivo. Cada parte tiene una función distinta. A partir de la tipología y las funciones textuales se han recopilado las características más importantes para después analizar y traducir cuatro textos gastronómicos con públicos meta diferentes. Mediante anotaciones, basadas en la teoría y el análisis pretraslativo, se aclaran las traducciones y soluciones de los problemas encontrados en los textos. En la práctica hay muchos factores a tener en cuenta y diferentes problemas que surgen en la traducción de textos gastronómicos. La traducción de textos gastronómicos es una tarea extensa y exacta y no es tan simple como parece.

Tabla de contenido

I.	Introducción	4
II.	Metodología	5
III.	El texto gastronómico	7
	a. Tipología textual	7
	b. Función textual	12
	i. Función persuasiva	12
	ii. Función instructiva	15
IV.	La traducción del texto gastronómico	17
	a. Problemas de traducción	17
	i. Problemas pragmáticos de traducción	18
	ii. Problemas culturales de traducción	20
	iii. Problemas lingüísticos de traducción	23
	iv. Problemas de traducción extraordinarios	25
	b. Soluciones generales y deseables	26
V.	Análisis pretraslativo y traducciones anotadas	27
	a. Análisis del texto de <i>Torres en la cocina</i>	32
	b. Traducción anotada de <i>Torres en la cocina</i>	34
	c. Análisis del texto de <i>www.spain.info</i>	38
	d. Traducción anotada de <i>www.spain.info</i>	40
	e. Análisis del texto de <i>www.demoslavueltaaldía.com</i>	44
	f. Traducción anotada de <i>www.demoslavueltaaldía.com</i>	46
	g. Análisis del texto de <i>Postres de rechupete</i>	51
	h. Traducción anotada de <i>Postres de rechupete</i>	54
VI.	Conclusión	59
	Bibliografía	61
	Apéndice	65

I. Introducción

Una de las cosas más importantes en nuestras vidas es la comida. Siempre estamos concentrados en lo que comemos, lo que solemos comer y lo que comen otros. También es un parte principal en muchas culturas. Incluso se ve como una herramienta para preservar la cultura (Paradowski, 2016). Se diría que esa importancia se irradia a los elementos relacionados con la comida.

Sin embargo, los textos gastronómicos y sus traducciones no se consideran tan importantes. Se dice que es fácil escribir y traducir recetas y no hay mucha literatura sobre el asunto. A la vez se dice que no se puede traducir libros de cocina, porque hay muchos factores y términos que no tienen equivalentes y productos que tienen una composición diferente en cada país (Smet, 1996). Otras personas son de la opinión de solo expertos pueden traducir textos gastronómicos, porque el diccionario no ayudaría para nada (Van Dam, 1991).

Aparte de la discusión sobre la traducibilidad de los libros de cocina, esta tesina trata de los problemas que pueden surgir en la traducción de textos gastronómicos. La pregunta principal de la investigación es la siguiente:

¿Cuáles son los problemas que surgen en la traducción gastronómica del español al neerlandés?

La presuposición detrás de esta pregunta es que van a surgir problemas de traducción. Está basada en los puntos de vista de la literatura, en que se dice que los problemas de traducción surgen en cualquier texto y por eso también en textos gastronómicos(Nord, 2012). Respondiendo a la pregunta, se puede encontrar qué tipo de problemas surgen a menudo y si se los puede solucionar fácilmente.

Para formular una respuesta a la pregunta, se categoriza el texto gastronómico por su tipología textual y su función. Después se trata el texto en la traducción y se destacan los problemas que pueden surgir y cómo se pueden solucionar. La recopilación de información se hace mediante la literatura y cuatro traducciones anotadas de recetas. La metodología trata más detalladamente el método de investigación.

II. Metodología

El punto de partida de esta tesina será la fama de la traducción de textos gastronómicos, más específico de recetas. Esta área de traducción no tiene mucho prestigio y hay un buen montón de personas que no la toman en serio (Smet, 1996). Además, los editores sólo se interesan por libros de cocina con un cocinero famoso en la portada, porque saben que se venderá. Sin embargo, el mero hecho de que hay tantas definiciones diferentes de la palabra 'receta' en la literatura parece indicar que no es tan fácil como la gente pretende hacer creer (Norrick, 1983). Hay gente que dice que una receta es 'un set de instrucciones escritas' (Crystal & Davy, 1969, p. 241), algunos que creen que es 'un set de reglas de etiqueta sin rodeos en la clase general de textos técnicos, inmediatamente orientado a los lectores' (Gläser, 1979, p. 156) y otros que dicen que es un texto verdaderamente técnico, pero no tecnológico o científico (Streven, 1973). Si solamente la definición de la palabra 'receta' es tan difícil, la traducción será aún más difícil.

En la traducción de un texto gastronómico, que es un texto en el que la cultura es muy importante y también está muy presente, pueden surgir muchos problemas de traducción. En esta tesina quiero hacer un recuento de todos ellos y, mediante una investigación bibliográfica, proponer soluciones para resolverlos. También quiero señalar las mejores soluciones en el contexto dado.

Para poder formular una respuesta a la pregunta principal, voy a hacer varias traducciones anotadas de textos gastronómicos, que proceden de fuentes diferentes. La primera traducción forma parte de un libro de cocina, a saber, *Torres en la cocina*. Todavía no hay una traducción holandesa, así que no tendré obra de consulta. *Torres en la cocina* contiene recetas típicas españolas pero también recetas más modernas. El público meta de *Torres en la cocina* es bastante amplio pero contiene en cualquier caso los fans de los hermanos Torres y personas interesadas en el mundo de la cocina. La segunda fuente es el sitio web *www.spain.info*, que tiene un público meta totalmente diferente porque es un sitio para turistas y gente a la que le gusta mucho España que quieren saber más de la cultura, la cocina y el país en general. Además el medio en el que las recetas están publicadas es diferente. Por lo tanto, es imaginable que surjan otros problemas de traducción que en el libro de cocina. Las recetas en este sitio están categorizadas por región y son típicas españolas. La tercera fuente es también un sitio web, que se llama *www.demoslavueltaaldia.com*. El público meta de este sitio son personas interesadas en el mundo de cocina con poco conocimiento previo. Tanto este sitio como *www.spain.info* tiene el español como lengua original. El último sí contiene múltiples traducciones, pero no todo su contenido está traducido y además se usa una traducción inglesa para 'el modo holandés' del sitio.

La última receta que voy a traducir está publicada en el libro *Postres de rechupete*. Es un libro que contiene recetas dulces del cocinero y blogger Alfonso

López Alonso. Cuenta una historia breve antes de cada receta sobre el origen de ella y porqué quiere compartirla con los lectores.

En la elección de las recetas, he intentado que se representen varios objetivos, categorías de comida, públicos meta y circunstancias, para poder señalar tantos problemas distintos de traducción, y también soluciones y estrategias, como sea posible.

Las recetas diferentes seguramente proporcionan varios problemas de traducción que necesitan ser solucionados. La literatura y los estudios científicos sobre textos instructivos y problemas de traducción serán la fuente de estas soluciones. También voy a comentar qué soluciones son las más deseables en cuanto al contexto, que probablemente sean diferentes para cada texto. Pero antes de traducir, tengo que analizar el texto base y formular un encargo de traducción. El análisis lo realizaré con el modelo de Nord (2012).

III. El texto gastronómico

El texto gastronómico: un término bastante intrascendente. Hay muchos textos que hacen referencia a la gastronomía, pero ¿qué quiere decir el término “un texto gastronómico” en esta tesina? El foco en esta tesina está en los textos gastronómicos que contienen recetas. Pueden ser textos con recetas en libros de cocina o en internet. No solo se enfoca en las recetas propias sino también en las introducciones e historias que aparecen antes de la receta, asociados con ésta. Textos turísticos que tratan de la gastronomía de un país no están incluidos, ni tampoco menús de restaurantes.

En el transcurso del tiempo, los textos gastronómicos se han convertido en textos cada vez más claros y al mismo tiempo más detallados y con más contenido, es decir, más extensos (Lentz, Jansen & Feenstra, 2000). Por ejemplo, el título de un plato no puede ser solamente ‘pan’ pero tiene que hacer más que simplemente dar información (Bugnot, 2009). Tiene que ser tentador, como por ejemplo ‘pan crujiente y dorado’, resultando en más palabras (Santich, 2009). A la vez, el público meta ha cambiado demasiado. Según Lentz (et al., 2000), ese público consta cada vez más de cocineros aficionados, lo que significa que los lectores tienen menos conocimiento previo sobre la cocina y sus técnicas. Esto también resulta en más palabras, porque se necesitan explicar más cosas.

Sin embargo, la forma de los textos gastronómicos no ha cambiado mucho, por lo menos en los siglos anteriores a los microondas y los congeladores (Gorlach, 1992, p.140). Aún constituyen de los mismos elementos fijos, como la sección de ingredientes y la parte de la preparación del plato. También la colocación de estos elementos es la misma por lo general. Por ejemplo, los ingredientes siempre están descritos en una columna (Santich, 2009).

Normalmente un texto se caracteriza por una combinación de elementos típicos (Nord, 2012, p. 29). Aquí abajo voy a exponer el tipo y la función de los textos gastronómicos, para averiguar estas características y de esta manera esbozar una imagen de cómo funciona el texto gastronómico.

a. Tipología textual

Antes de poder indicar los problemas de traducción en textos gastronómicos, es necesario saber de qué tipo de texto se trata (Reiss, 1981). Un tipo textual es un instrumento para categorizar rasgos y convenciones específicos de un texto (Gorlach, 2004). Es más que un simple contexto lingüístico o cultural, porque desempeña un papel importante en cada texto escrito (Reiss, 1981). La importancia de la tipología textual tiene varias razones. Para empezar, puede funcionar como base del análisis (García Izquierdo, 2017), lo que significa que la traducción entera y el método de traducción se basan en ella. Reiss dice que cada tipo de texto tiene un método de

traducción correspondiente, que asegura que la función más importante del texto está preservada en la traducción (Schäffner, 1998, pp. 3 & 4). Todo esto implica que también es importante para la calidad de una traducción. Se dice que los tipos textuales tienen consecuencias directas para las características semánticas, sintácticas y estilísticas y también para la estructura del texto (Hatim, 2009). El hecho de que un texto manifieste características específicas y convencionales tiene relevancia para la calidad de la traducción porque excluye hasta cierto punto influencias subjetivas del autor (Nord, 2012, p. 31). Por otra parte, la tipología tiene como consecuencia ciertas expectativas de los lectores referentes a algunos elementos del texto (Gorlach, 1992). Esto significa que, si el lector no está al corriente de estas expectativas es difícil producir un texto o una traducción que complazca a los lectores. Por eso, antes de empezar a escribir un texto, el lector suele escoger, conscientemente o no, una tipología textual a la que su texto va a pertenecer. Además, las tipologías textuales pueden diferir entre las diferentes lenguas. Por tanto, de una mala interpretación de la tipología en la lengua materna puede derivar una mala traducción (García Izquierdo, 2017, p. 138). Finalmente, la tipología también está considerada como factor esencial para elegir una estrategia de traducción (Siran, 2007). Se puede concluir que la tipología específica es pues bastante importante.

Sin embargo, organizar por categorías los tipos textuales parece más fácil de lo que realmente es y eso tiene que ver, en su mayor parte, con las múltiples opiniones dispares. Casi todos los científicos que han escrito sobre este tema han hecho su propia clasificación. Algunos sugieren que hay solo unos tipos de textos principales, pero otros están convencidos de que hay muchos más. Dressler (1981) por ejemplo ha propuesto una clasificación de siete tipos textuales. En el otro extremo se sitúa Gorlach (2004), que ha establecido una lista de 2.000 tipos de textos, cada uno con sus propias características. Más clara y compacta es la distinción de Hatim y Mason (1990) de tres tipos textuales, a saber: argumentativos, expositivos e instructivos (García Izquierdo, 2017). Antes de esto, sin embargo, Katharina Reiss (1981) introdujo una categorización clara, compacta y comprensible que tuvo mucha influencia en el mundo lingüístico (Hatim, 2009). Reiss fue la primera en introducir una categorización de tipos textuales concentrada en la traducción. Ella destacó tres tipos básicos, basados en las formas comunicativas que se presentan en los textos. Menciona el tipo informativo, el expresivo y el operativo. El primer tipo de texto simplemente comunica el contenido de un texto. El segundo, el texto expresivo, comunica un contenido artístico, lo que significa que tiene contenido creativo textual o extratextual. El último tipo textual contiene una comunicación de contenido de carácter persuasivo, lo que significa que contiene evaluaciones y recomendaciones del autor y que es un texto subjetivo. En su categorización, enfatiza la importancia de una descripción exhaustiva del contexto y de la estructura del texto. También presta atención a la forma, el contenido y la apelación al lector (García Izquierdo, 2017, p. 134).

No obstante, los textos no solo se realizan en su forma tipológica pura. Muchas veces tienen características de más de un tipo textual. Es decir, la multifuncionalidad de los textos, lo que significa que los textos tienen más de un objetivo o intención, no es una excepción (Gambier, 2013). Reiss también ha prestado atención a este aspecto. Habla de variedades de textos. Un texto informativo, por ejemplo, también puede comunicar contenido artístico y tener características de textos expresivos, como en el caso de un periódico que expresa opiniones.

El texto gastronómico es un ejemplo de un texto con características de más de un tipo textual o, se puede decir, una variedad de texto. Un texto gastronómico consta normalmente de, más o menos, dos partes. Por una parte, hay una sección que se ve cada vez más, sobre todo en libros de cocina de cocineros famosos aunque también en otros libros de cocina. Esta sección contiene una pequeña historia antes de las instrucciones para preparar el plato. Por ejemplo, en el libro *Postres de rechupete* (2012, p.23), antes de cada receta aparece una de esas historias o introducciones:

“La crema catalana es una receta super sencilla y de preparación rápida. Se hace con ingredientes que solemos tener por casa (...). Yo he usado un soplete pequeñito que te ayuda a no calentar la crema y para mí le da un toque más profesional, además de ser menos engorroso y ocupar muy poco en la cocina. La crema catalana o crema quemada es un postre muy típico de la cocina catalana. Consiste en una crema pastelera con base en yema de huevo que se suele cubrir con una capa de azúcar caramelizado en su superficie para aportar un contraste crujiente. Se come durante todo el año pero es de costumbre prepararla el día del padre, celebrado el 19 de marzo.”

Este tipo de historia explica muchas veces el origen y/o la historia de la receta, la importancia que tiene para el cocinero, por qué el lector debería intentarlo y más. Esta sección tiene es de una tipología operativa, sino también comparte características de textos informativo y asimismo puede tener rasgos del texto expresivo. En el libro de recetas de los hermanos Torres (2016, pp. 21 & 29) se pueden encontrar en estas historias elementos artísticos, como las llama Reiss. Ejemplos de estos elementos son: metáforas, dobles sentidos y otras aplicaciones creativas de la lengua.

“El fondo es la base, la base es el fondo. Nuestra cocina empieza con unos buenos caldos. Son el 100% de la base, por eso hay que darles la importancia y el cariño que merecen.” (...)

“Cocina de recuerdos. Los olores y sabores de la infancia, la abuela en la cocina, los viajes alrededor del mundo y la experiencia compartido con grandes maestros. Los recuerdos nos siguen alimentando día a día.”

La otra sección de un texto gastronómico es la de las instrucciones para preparar un plato específico: la receta. Estas instrucciones informan a los lectores de qué tienen que hacer. La función básica de unas instrucciones es la de informar cómo

realizar una acción y cómo llegar a un objetivo. A la vez tienen rasgos del texto operativo, porque el autor intenta persuadir al lector a seguir los pasos que él propone y por eso, hacer las cosas en la manera que él dice. Esta combinación se puede llamar un texto instructivo. Aunque Reiss no reconoce el texto instructivo como tipo de texto básico, sino solo como variedad de texto, hay muchos científicos que sí creen que es un tipo de texto principal. Según Vandepitte (2008, p. 69) hay dos enfoques en la literatura: uno en el cual los textos instructivos no tienen una reputación importante, como cree Reiss, y otro en que estos textos se ven como un tipo de texto principal, como piensan por ejemplo Werlich (en Vandepitte, 2008) y Görlach (2004). Reiss probablemente diría que el texto instructivo es una variedad de un texto operativo. Sin embargo, yo creo que el texto instructivo puede tener una función más amplia y complicada que la de un texto operativo. En un texto instructivo no solo se intenta persuadir a los lectores, sino que también se les informa. Además, puede ser que no solamente intente cambiar el comportamiento del lector, sino que además intente convencerle para que actúe de una manera específica y que utilice métodos específicos, para mejorar los resultados. Por eso utilizaré el término texto instructivo para los textos gastronómicos.

Acabo de nombrar libros de cocineros famosos como el de los hermanos Torres, que forman una gran parte de los textos gastronómicos. Estos libros han crecido mucho en número, especialmente en las últimas décadas en que las editoriales quieren tener cada vez más libros de cocina con una foto de alguien famoso en la portada (Smet, 1996). Esto tiene como resultado que el texto gastronómico también puede tener rasgos del tipo comercial, que coincide con muchos otros tipos de textos, como por ejemplo con los textos técnicos (Olohan, 2010). Hay científicos que afirman que las recetas también son una especie de texto técnico, como Streven (1973) y Gläser. Este último dice que la receta es una sucesión de reglas de comportamiento, dirigidas a un objetivo específico, por lo que entraría dentro de la clase general de los textos directivos técnicos (1979, p. 156). Norrick comparte esta opinión, diciendo que los textos gastronómicos tienen sus características convencionales respecto a los ingredientes, el vocabulario y la estructura gramatical (2010).

He establecido que la tipología de los textos gastronómicos es híbrida, porque da instrucciones, indicaciones y recomendaciones y a la vez informa. La tipología más apropiada sería la del texto instructivo aunque también puede presentar contenido de una manera expresiva. Aunque la tipología de textos gastronómicos no es totalmente unívoca, sí se puede decir que, como son en parte textos instructivos y esos son los textos que más respetan las convenciones de forma textual (García Izquierdo, 2017, p.137), hay algo más en lo que se puede fijarnos para calificar al texto gastronómico. Este tipo de texto presenta el menor número de desviaciones de la norma, por lo que tienen una forma bastante fija y además, como se ha mencionado anteriormente, contienen elementos fijos presentes en cada texto gastronómico. Primero, los

ingredientes, que siempre se enumeran en una lista o columna (Santich, 2009). Esta lista puede contener ingredientes preparados para cocinar con ellos directamente, o ingredientes que aún hay que cortar y procesar. En segundo lugar, siempre se dirige directamente a los lectores y usa un lenguaje no muy complejo, ambas cosas para crear un contexto familiar. Los tiempos verbales que se usan a menudo en recetas españolas son el imperativo y la pasiva refleja (Bugnot, 2006). En holandés se usa también el imperativo. Otras características lingüísticas son la utilización de muchos préstamos, como por ejemplo 'gazpacho' en un texto en holandés, y en general, las recetas contienen imágenes del plato del que tratan las instrucciones, pero nunca contienen tablas, diagramas o algo parecido. En esto se distingue de otros tipos de instrucciones (Norrick, 1983). Además, las instrucciones suelen estar segmentadas por pasos y a veces también incluye una forma de servir el plato, el coste aproximado, el grado de dificultad y el tiempo medio que necesita la preparación. Por último, en la literatura se dice que las recetas contienen "expert talk" basada en conocimiento especializado, lo que presupone conocimiento previo de los lectores e interés en la preparación del plato (Norrick, 2010). Sí creo que en ciertas recetas no hay información detallada sobre la preparación del plato, por lo que sería necesario bastante conocimiento previo. Sin embargo, no en todas las recetas es así. Cada receta es diferente: hay recetas con mucha información (a veces demasiada) y hay recetas con instrucciones limitadas. Conozco recetas para las que no necesitas saber nada de cocina y también logras servir un plato de comida decente.

Aunque la tipología de un texto gastronómico no es unívoca y aunque el texto gastronómico tiene rasgos de varios tipos de textos, sí se saca una conclusión sobre todo esto cuando divides el texto en dos partes. La primera parte de los textos gastronómicos, que consta de una historia pequeña sobre los ingredientes, el plato o el cocinero, cae bajo la tipología operativa. La segunda parte, en la que aparecen las instrucciones para preparar el plato, es de una tipología instructiva. Hay discusiones en la literatura sobre este último tipo de texto pero, tipología de texto principal o no, es la tipología más apropiada para esta segunda parte del texto gastronómico. Estas dos tipologías implican muchas características de las que casi no se desvía. Hasta ahora he recopilado la primera parte de información importante para indicar los problemas de traducción. A continuación se trata la función o funciones del texto gastronómico.

b. Función textual

Ya se ha establecido que los textos gastronómicos entran en la categoría de textos instructivos. Pero para poder producir un texto meta de equivalencia funcional, también hay que tener una imagen nítida de las funciones del texto base, con lo que Reiss (1981) quiere decir las funciones comunicativas o la combinación de esas que el texto cumple en la situación específica de recepción. Hatim (2009) es de la misma

opinión que Reiss y afirma que las funciones tienen consecuencias directas para el texto original y para la traducción.

La función es muy importante para las características de los textos. Nord (2012, p. 29) incluso dice que “un texto producido para una función particular se caracteriza por una combinación de elementos típicos, tanto de carácter pragmático-situacional como de carácter lingüístico”, de lo cual se puede concluir que la función es tal vez aún más importante que la tipología. Pero las funciones de un texto tampoco son unívocas. Según Reiss (1981) un texto tiene muy a menudo más de una función. No obstante, siempre hay una función dominante.

En el capítulo anterior he dividido el texto gastronómico en dos partes: las instrucciones y la historia antes de esas instrucciones. Para facilitar la estructuración, el análisis de la función se basará en esta división. Voy a tratar las funciones a partir de las partes diferentes del texto gastronómico. Primero se discutirá la función persuasiva, porque en la mayoría de los casos surge en la historia antes de la receta y las instrucciones. Después se trata de la función instructiva de los textos gastronómicos.

i. Función persuasiva

Antes de discutir la función obvia de las recetas, a saber, la instructiva, primero se habla de la función persuasiva transcendente. En la literatura se explica cómo el autor o el traductor intenta cambiar el comportamiento o la actitud del lector mediante la función textual, de manera implícita o explícita (Kamalski et al., 2008). Pero lo que intenta hacer una receta va más allá de cambiar el comportamiento o la actitud. Quiere persuadir a los lectores de hacer algo de una manera específica, en un orden específico, sin saltarse algunos pasos y con materiales específicos (Vandepitte, 2008). Según Kamalski (et al., 2008) generalmente lo hacen con argumentos prácticos, como las ventajas del comportamiento deseado por el autor y desventajas de otro comportamiento. Se presentan consecuencias deseables e indeseables. Se ofrece incentivos como, por ejemplo, que un plato específico es más sano que otro y que tiene una preparación rápida. Un texto con la función persuasiva es en la mayoría de los casos un texto subjetivo, por todas las opiniones y argumentos del autor, pero eso no quiere decir que no pueda contener hechos objetivos.

La función persuasiva puede producir problemas para el traductor. La persuasión está estrechamente vinculada con la cultura, lo que significa que el traductor tiene que sumergirse enteramente en el mundo de la cultura del texto meta para producir un texto eficaz. Hablaré más sobre los problemas de cultura para la traducción en otro capítulo. Antes de que el traductor pueda hacer su trabajo, el autor tiene que hacer el suyo. Un texto con esta función persuasiva no se puede escribir de la nada. Al igual que en el proceso de traducción, también tiene que hacer el autor un pequeño análisis antes de empezar a escribir. Tiene que obtener respuestas a una

serie de preguntas. Por ejemplo, es importante saber a quién se dirige el texto, qué es lo que quiere recomendar, por qué y cuándo (Brunet & Abarca, 2005, p. 140). Esto es importante para poder cumplir con las expectativas de los lectores. Solo de esta manera se puede escribir un texto eficaz.

Jansen (1999) dice que los autores de textos persuasivos tienden a extenderse mucho sobre cosas innecesarias para los lectores. Es concebible que, para apelar al lector, se necesiten suficientes palabras para persuadirlo. Sin embargo, no se considera importante universalmente la parte persuasiva antes de la receta y además no es muy ventajoso para la eficacia del texto. Incluso hay algunos, como Steehouder y Karreman (2000), que dicen que se puede saltar esa parte. Se desvía de la función instructiva pero no de la función persuasiva ni de la función comercial.

La función comercial está vinculada con la función persuasiva. Los textos gastronómicos tienen una función comercial, por lo menos en libros de cocina. Si no se venden estos libros, no tiene sentido crearlos y por eso tienen que apelar al lector. Los últimos años esto lo hacen cada vez más con cocineros famosos, aunque también hay otras formas de hacerlo (Smet, 1996). Comfort y Brieger (1992) han desarrollado el modelo AIDA, un enfoque que se utiliza para generar publicidad. AIDA es un acrónimo que deriva de una fórmula inglesa: “attract Attention, hold Interest, arouse Desire and elicit Action” (p.88). En lo que se refiere a textos gastronómicos, especialmente a libros de cocina, se puede decir que esta fórmula ya se usa ampliamente. Una manera de atraer la atención es con la fotografía de un cocinero famoso en la portada. Se mantiene el interés con un prólogo en que se pretende haber reinventado la rueda. El próximo paso es despertar el deseo. La mayoría de los libros de cocina intenta seducir a los lectores con descripciones románticas de una cultura de comida o de cierto país o región, haciendo despertar el deseo en los lectores. Además de eso, se habla mucho sobre viejas tradiciones y, según Smet (1996), hacen que el lector desee una forma de autenticidad que se puede dudar si realmente existe. Como paso final se indica que se tienen que ejecutar las instrucciones para realizar todo esto, provocando acción.

Un elemento de textos gastronómicos en que la función persuasiva es muy importante, son las advertencias. Una receta contiene muy a menudo advertencias, que pueden tratar del resultado pero también de la manera de preparación y la seguridad. Este es un ejemplo del libro *Postres de rechupete* (2012, p. 46):

Lo metemos al horno en la bandeja con el agua durante 45-50 m aproximadamente a unos 180°, hasta que el pudin esté cuajado y dorado. Tened cuidado con el agua de la bandeja. (...)

Las advertencias están incluidas en el texto por una razón y es importante que los lectores les presten atención. Desafortunadamente, hay un estudio que ha demostrado que las advertencias en textos instructivos no tienen efecto y, muy a menudo, no son tomadas en serio (Maes et al., 1996). Según este estudio, los dos

factores que determinan la reacción del lector son la probabilidad y su propia evaluación de la consecuencia. Para asegurarse de que se toman en serio las advertencias se recomienda que no se usen demasiadas, porque esto crea inmunidad, y que se formulen las consecuencias de manera negativa. Como visto en el capítulo anterior, los lectores se conceptualizan constantemente, lo que significa que también se imaginan las consecuencias negativas, como por ejemplo quemaduras por el calor del horno. Esta conceptualización de las consecuencias negativas puede resultar en que se tomen más en serio las advertencias. Lógicamente, también puede tener el efecto opuesto: que los lectores no ejecuten las instrucciones porque pueda ocurrir algún percance. Por eso, no es suficiente simplemente formular las consecuencias de una manera negativa, sino que también tiene que ser claro lo que hay que hacer para que no se ocurra lo que se advierte en la advertencia.

ii. Función instructiva

La función de la segunda parte del texto gastronómico, a saber, de la receta o texto instructivo, no ha cambiado mucho a lo largo de los años (Gorlach, 1992, p.123). Tiene una función bien delimitada, a saber, dar instrucciones para preparar un plato específico. Lo más importante en los textos en los que se dan instrucciones es que el texto sea eficaz. Se supone que la utilidad es el criterio decisivo para la eficacia, lo que significa que se trata de un texto eficaz si funciona como debería (Steehouder, 1998). Esto significa que, aunque el texto gastronómico también tiene una función persuasiva, la función dominante es la instructiva. Por eso, el objetivo más importante del autor y del traductor debe ser permitir al lector realizar ciertas acciones (Lentz et al., 2000). Los textos instructivos no tienen que crear el deseo en el lector, pero sí tienen que llevarlo a hacer algo de una manera específica, en un orden específico, sin saltarse algunos pasos y con materiales específicos (Vandepitte, 2008, p. 70).

Los textos instructivos tienen una función de soporte para realizar las acciones, lo que determina la perspectiva textual (Maes, van Ummelen & Hoeken, 1996). Se puede decir que el texto está al servicio de un acto. Maes dice que, un texto de mala calidad lógicamente no permite a los lectores realizar acciones lo que significa que se pierde el propósito del texto. Por otro lado, un texto de buena calidad no garantiza una buena ejecución de las instrucciones.

Para escribir un buen texto y cumplir con la función instructiva, es importante entender al lector. El lector tiene el papel de usuario o ejecutor (Maes et al., 1996). Se supone que el lector lee el texto para actuar y sabe que hay varias acciones que tiene que realizar para alcanzar el objetivo. Por ejemplo, quiere hacer un pastel de manzana y sabe que, para prepararlo, tiene que hacer compras, cortar las manzanas, hacer la masa etc. Necesita entender cada paso o acción individual y además entender la transición entre dos acciones, según dice Lentz (2000). Solo de este modo pueden los

lectores convertir instrucciones en acciones. De igual manera es importante para el autor o traductor imaginarse cómo los lectores usan las instrucciones. Se supone que no se leen las instrucciones antes de cocinar sino mientras lo hacen. Se alterna entre seguir las instrucciones y el leerlas. Se leen la instrucción, realizan la acción, la controlan y siguen con el próximo paso. Guthrie, Bennett y Weber (1991) dicen que hay una fase más en que se corrigen posibles errores cometidos. Sin embargo, esta fase casi nunca ocurre en la preparación de un plato, porque si, por ejemplo, has agregado dos huevos a una masa en la que deberías haber agregado solo uno, es difícil sacarlo de la masa.

Este proceso de alternancia entre cocinar y leer las instrucciones se llama “lectura de conmutación” (Steehouder & Karreman, 2000, p. 230). El lector activa su conocimiento previo y lo combina con el conocimiento nuevo de la receta. A esto se le llama representación mental o situacional: no solo se conceptualiza el resultado final de la acción sino también los pasos individuales para conseguir este resultado final (Maes et al., 1996). Las imágenes pueden ser muy útiles para esta conceptualización, para tener un marco de referencia .

He establecido que el lector alterna entre cocinar y la lectura de las instrucciones, conceptualizándolas y activando su conocimiento previo. Más explícitamente, las instrucciones funcionan como memoria externa del lector (Maes et al., 1996). La característica típica de lectura con esta función de memoria externa, es la conmutación entre cocinar y la lectura, de la que ya he hablado. Memoria externa significa que el lector intenta ejecutar las instrucciones pero que no tiene que recordarlas. La próxima vez que las necesite, puede leerlas de nuevo. Lo mismo ocurre con prospectos de medicamentos. En prospectos y recetas por lo general, no es necesario aprender el contenido y nuevas habilidades, porque se suele usar sólo una sola vez. Además de funcionar como una memoria externa, también hay descritos hechos de conocimiento común, por ejemplo que no agregas un huevo entero a la masa, con cáscara incluida, sino que primero tienes que romperlo (Lentz et al., 2000). Se puede decir que intenta facilitar todo lo posible el proceso para el lector.

Para escribir un texto que pueda funcionar como memoria externa, hay algunos factores que el autor o traductor tiene que tener en cuenta. Para poder alternar entre la lectura y las acciones determinadas es importante aclarar cómo se ve el proceso en términos generales, segmentar los pasos con un espacio blanco, por ejemplo, y aclarar cuál es la intención final (Lentz et al., 2000). Esta segmentación asegura que el lector pueda alternar entre cocinar y leer. Si los diferentes pasos de las instrucciones no están segmentados, el lector no los podrá procesar debido a la memoria operativa limitada (Lentz et al., 2000). Lógicamente, los pasos se deben describir en la secuencia correcta y uno tras otro. También el resultado de los pasos individuales tiene que estar claro y eventualmente se añade información sobre lo que el lector tiene que hacer cuando el resultado no es el resultado previsto, aunque no es muy común en textos

gastronómicos. Además, se usa la perspectiva de acción para describir los pasos, para que el lector se pueda orientar en la tarea. Esta perspectiva contribuye a la eficacia del texto, porque generalmente asegura que no sea necesario leer las instrucciones de nuevo para ejecutarlas.

Además de lo dicho anteriormente, hay otras características que sirven para la función instructiva y el uso como memoria externa. Por ejemplo, el lenguaje usado. Generalmente, los textos se dirigen directamente a los lectores y utilizan un lenguaje bastante sencillo. Es decir, un registro comprensible y, si contiene jerga, muchas veces se añade un glosario con explicaciones de estos términos de jerga. Asimismo, las instrucciones no contienen oraciones ambiguas ni dobles negaciones. La mayoría del tiempo se usan formulaciones positivas. Estas características sirven para crear un contexto familiar. Varios estudios han demostrado que los lectores están más dispuestos a seguir instrucciones cuando éstas están dadas en un contexto familiar, en una situación de confianza (Vandepitte, 2008). Además, la función del texto, y por eso también los lectores, pueden beneficiarse de una consistencia sintáctica, especialmente cuando se use la siguiente estructura:

Para preparar la masa, agregamos el aceite, el agua y la levadura en un bol.

Steehouder y Karreman (2000) han hecho un estudio con instrucciones de diferentes estructuras. El estudio ha demostrado que instrucciones con la “información de resultado” al comienzo de la oración, como el ejemplo dado arriba, son las que mejor funcionan. Este tipo de oración es explícita, precisa, simple y breve. Por supuesto, el grado de explicitud siempre depende del conocimiento previo del público meta, pero en general este tipo de oración funciona muy bien. Lleva poco tiempo leerlo y, además, se cometen menos errores en la ejecución de las instrucciones. Basándose en este estudio, parece que ésta es la estructura más adecuada para realizar un texto eficaz y por lo tanto para la función instructiva.

Concluyendo, la función del texto gastronómico, así como la tipología, no es unívoca. Dividiendo el texto gastronómico de nuevo en dos partes, queda claro que el texto gastronómico tiene más de una función, a saber, una función instructiva, una persuasiva y una comercial. Sin embargo, la función dominante es la instructiva porque el objetivo más importante del texto es permitir al lector realizar ciertas acciones (Lentz et al., 2000). La eficacia es lo más importante.

Las funciones tienen como consecuencia algunas características que hacen que el texto pueda desempeñar su función. He recopilado una lista amplia de características de los textos gastronómicos, basada en la tipología textual y las funciones. Tras haber destacado cómo funciona el texto gastronómico, se trata a continuación este texto en el contexto de la traducción.

IV. La traducción del texto gastronómico

Como ya he mencionado, la traducción de textos gastronómicos no tiene tanto prestigio. Tiene una reputación de ser fácil (Smet, 1996). Por otra parte, también hay gente que dice que no se puede traducir libros de cocina porque hay muchos términos que no tienen equivalentes, como por ejemplo el tomate en España, que tiene otro sabor que el tomate holandés. Vandepitte (2008) explica la traducción de textos instructivos como traducir experiencia y orientación para el público meta. Lo más importante es que el texto funcione. El traductor tiene que adaptar el texto para que se corresponda con una situación de recepción particular, como Pym (2004) dice. En otras palabras, el traductor tiene que localizar el texto (Vandepitte, 2008). Pero hay muchas otras cosas a tener en cuenta. Por ejemplo, las convenciones de recetas, el conocimiento previo, la impronta del chef, el factor espacial, la presencia de préstamos y muchas más (Bugnot, 2016; Maes et al., 1996; Norrick, 2010). Además de eso, y a menudo debido a eso, surgen problemas de traducción. Debajo voy a comentar los problemas que surgen en la traducción de textos gastronómicos y proponer soluciones para resolverlos.

a. Problemas de traducción y soluciones

En el texto gastronómico, como en cada texto, surgen problemas de traducción. Nord (2012, p.177) define una problema de traducción como “una tarea objetiva que todo traductor (sea cual sea su nivel de competencia y en cualquier situación de trabajo) tiene que resolver durante el proceso de traducción mediante las estrategias y procedimientos adecuados”. Estos procedimientos traslativos están basados en la competencia traductora. Se pueden encontrar los problemas de traducción mediante un análisis pretraslativo. Todos los problemas de traducción se pueden categorizar a grandes rasgos en cuatro categorías, según Nord (2009). A partir de esta categorización se pueden organizar las soluciones más adecuadas para cada problema.

Voy a describir los problemas de traducción que surgen en los textos gastronómicos mediante esta categorización, empezando con los problemas más generalizables y terminando con los más específicos. Para cada categoría voy a mencionar las soluciones más apropiadas y después voy a tratar la teoría del escopo como método fundamental para solucionar problemas de traducción.

i. Problemas pragmáticos de traducción

La primera categoría es la de los problemas pragmáticos de traducción. Esta categoría contiene problemas que ocurren en cualquier texto o tarea de traducción y

por eso generalmente no requiere mucha creatividad resolverlos (Nord, 2009). La estrategia más adecuada para traducir y resolver estos problemas depende del tipo de texto. Ya he establecido que el objetivo del texto gastronómico es permitir que el lector pueda seguir los pasos de una manera eficaz y que pueda preparar el plato específico. Pues, resolviendo los problemas, el traductor siempre tiene que tener en cuenta el objetivo del texto.

Proporcionar los medios para realizar este objetivo depende en gran parte de los lectores y su conocimiento previo. Cuando un texto base está escrito para lectores con experiencia considerable en la cocina, mientras que la traducción sería para principiantes, el traductor tiene que hacer algo para asegurarse de que el texto sigue funcionando con el mismo objetivo. En este caso, es necesario hacer algunas adaptaciones o añadir información. La próxima frase deriva del sitio web *www.spain.info*, de la receta de ‘pulpo al feira’, un plato típico gallego. Este ejemplo solo sirve para indicar el aspecto de conocimiento previo, no el de la evidente brecha cultural.

“Limpiar el pulpo, quitar la bolsa de tinta, un pico que tiene entre los tentáculos y vaciar la cabeza. Golpearlo con una maza y lavarlo con abundante agua.”

Antes de cocer el pulpo, tienes que limpiarlo. Este ejemplo es toda la descripción de cómo hacerlo en esta receta. Alguien con experiencia de preparar pulpo fresco sabe que hay partes no comestibles, como la bolsa de tinta, los órganos internos, la boca y los ojos, y que tienes que dar la vuelta a la cabeza para poder eliminar estos órganos. Sin embargo, alguien que nunca ha preparado pulpo no lo sabe y no es posible deducir esta información de la frase ‘limpiar el pulpo’. Claro que los lectores pueden buscar la información en internet, pero eso reduce demasiado la eficacia de la receta y por eso el objetivo. En este caso el traductor tiene que añadir un poco de información para que sea más completa y adecuada para los lectores previstos.

Otros elementos pragmáticos que requieren atención del traductor son los elementos no lingüísticos, como las imágenes. Las recetas muy a menudo contienen imágenes del resultado final o de los pasos individuales con el objetivo de hacer que todo sea lo más claro posible. Estas imágenes pueden ser de ayuda para el traductor también, pero a la vez pueden causar problemas y limitar las opciones del traductor (Mayoral, Kelly & Gallardo, 1988). En la receta para crema de cacao y avellanas por ejemplo, en el libro *Postres de rechupete* (2012, p. 23), está incluida una imagen de la crema, untada por una pieza de pan. El nombre de la receta es ‘Crema de cacao y avellanas. Nocilla o Nutella casera’, en la que se mencionan dos marcas de crema de cacao, ambas de color marrón, lo que proporciona otro problema. No se puede comprar Nocilla en Holanda y no se conoce esta marca. El problema de ingredientes no disponibles es menos grave de lo que era antes, porque ahora hay surtidos más

amplios en los supermercados, con productos exóticos e internacionales, y también a través de internet se pueden obtener muchos ingredientes, pero sigue siendo una cosa para tener en cuenta para el traductor. En este caso se puede pensar en buscar un equivalente funcional. Traduciéndolo al holandés, una naturalización sería cambiar Nocilla a Duo Penotti, pero la imagen no coincide exactamente con la connotación que los holandeses tienen con Duo Penotti, que es medio marrón y medio blanco (dos colores en un bote). En este caso la imagen limita al traductor y éste tiene que sopesar qué es más importante en este texto y tal vez consultar con el editor, porque las imágenes no siempre son la responsabilidad del traductor.

El factor espacial también puede limitar al traductor. En un página web no importa que una receta traducida sea más larga que la original. Sin embargo, en un libro es un problema real. Si el original cabe en una sola hoja, es muy probable que la traducción tenga que caber en la misma hoja. Es un problema que no tiene muchas opciones de solución. Hay dos opciones: acortar el texto, lo que a menudo significa borrar segmentos o dejar más espacio para el texto. Esta última opción no siempre es posible y la primera implica una tarea bien difícil, porque en una receta no se puede simplemente borrar un paso, porque puede resultar en un texto que no funcione y que es inconcebible.

Fuera de eso, hay otras cosas que el traductor tiene que adaptar, como por ejemplo cuando el autor del texto base usa el “deixis personal” como Nord (2009) lo llama. Esto significa que el autor usa la primera persona del plural, con que se refiere a sí mismo y a los miembros de su cultura. El traductor tiene que adaptarlo porque de otro modo resulta muy ilógico para los lectores del texto meta, leyendo sobre sí mismos en situaciones que no se conocen. En línea con esto, también hay situaciones en que el autor ha cometido errores escribiendo el texto, que los redactores no han notado. Según Smet (1996) esta es una situación probable, porque los autores de libros de cocina a menudo no son autores profesionales, sino amantes de la cocina. En la receta de *www.spain.info* ha surgido un error. Uno de los títulos encima de la receta es el siguiente:

“Pulpo a feira, sochangre, ajillo, salpicón”

Sin embargo, la palabra ‘sochangre’ no es una palabra española ni gallega. En un correo electrónico, alguien que trabaja para Turespaña, la organización detrás del sitio *www.spain.info*, me explicó que la palabra no existe y que es un error en la receta.

Cuando se descubre un error como ese en el texto base, ¿es mejor corregirlo o ser fiel al texto base? Es una pregunta fundamental, basada en el dogma más discutido de la traductología, a saber, si es mejor traducir más libre o fielmente. Depende del punto de vista del traductor en esta discusión, pero también de la opinión del redactor, del encargo de traducción y de las consecuencias del error para el objetivo del texto.

ii. Problemas culturales de traducción

En casi cada proceso de traducción están involucrados dos sistemas culturales y, si difieren mucho, esto requiere atención del traductor (Nord, 2009). El tiene que decidir si es necesario adaptar el concepto de cultura a las convenciones de la cultura meta. Pero primero lo primero, ¿que es cultura exactamente? Según Conway (2012) 'cultura' puede hacer referencia a tres cosas distintas pero vinculadas. Puede referirse al conjunto compartido de suposiciones que da forma al marco de referencia de los miembros de una comunidad; puede referir a objetos con una relevancia para los miembros de una comunidad en que las suposiciones se manifiestan; o se puede referir a las comunidades mismas cuyos miembros comparten este modo de vista. En esta categoría de problemas pueden surgir todas estas formas de cultura. Los fenómenos culturales no siempre pertenecen exclusivamente a una sola cultura. Pueden existir en varias culturas, algunas veces un poco diferente, pero para la traducción sólo es relevante la comparación entre dos culturas (Nord, 2009). El problema tiene que ver con el significado de este fenómeno, es que muy a menudo no tiene un equivalente en otra cultura o lengua (Baker, 1992). Para la equivalencia también es importante la denotación y la connotación del fenómeno. Puede ser que parezca lo mismo, pero que las asociaciones no lo sean. Para los españoles el jamón es mucho más que para los holandeses, por ejemplo.

El autor del texto base escribe el texto con las expectativas, conocimientos y puntos de vista de los lectores de la cultura base en la mente, como es lógico. A su vez, el traductor tiene que asegurarse de que el texto traducido encaje con las expectativas, conocimientos y puntos de vista de los lectores de la cultura meta, lo que también es lógico, porque si no lo hace y las culturas difieren, pueden surgir problemas de comunicación (Nord, 2009). Generalmente significa que estos conceptos culturales necesitan algo para encajar en el texto traducido y en la cultura meta. Para saber cuáles son las opciones, primero tiene que fijarse en lo que es un concepto cultural exactamente.

En la literatura hay muchos términos para explicarlo: culturemas, conceptos culturales, realia y más. Los primeros en usar el término 'realia' fueron Vlahov y Florin. Ahora se usa muy a menudo para referirse a aspectos de la cultura que impactan al lenguaje (Fernández Guerra, 2012). Grit (2010) también habla de realia. Las explica como fenómenos concretos y únicos, específicos de un país o región de cultura, que no tienen un equivalente o solo un equivalente parcial en otro país o región, y las subdivide en seis categorías de realia: conceptos históricos, geográficos, institucionales privados, institucionales públicos, unidades y socioculturales.

En la mayoría de los casos, las realia se determinan históricamente, lo que explica los límites espaciales. Pueden ser totalmente desconocidas en la cultura meta o

conocidas bajo otro nombre, con ligeras variaciones. Por ejemplo, pueden expresar un fenómeno que tiene que ver con la religión, una costumbre o un tipo de comida. La comida no tiene una categoría concreta en la categorización de realia de Grit (2010), sino que forma parte de los conceptos socioculturales. Sin embargo, según Paradowski (2016, p. 39) la comida es la expresión más distintiva de una cultura y es verdad que es un factor muy importante. Solo hay que ver el ejemplo de limpiar el pulpo, para confirmarlo. En Holanda, no es común comer pulpo y leer sobre las vísceras en la receta ciertamente no estimula el apetito de los holandeses, a quienes generalmente les gusta todo limpio y no reconocible como algo que antes vivía. Si el traductor simplemente sigue el texto base, es muy probable que estropee el placer del lector (de Jong, 1991). Otro ejemplo es el de una receta de morteruelo, un paté hecho de hígado de cerdo, conejo y gallina, que se come como aperitivo o tapa. Es una receta tradicional, muy normal para los españoles. Sin embargo, en Holanda es cada vez más raro usar hígado en recetas y casi nunca se come conejo. Además, si se miran las imágenes, para los holandeses no se ve sabroso. Y ni siquiera he hablado de la cabeza de ternera en la receta de los hermanos Torres. Para hacer que estas recetas tengan éxito en Holanda, hay que hacer algo.

El siguiente paso es describir las estrategias o soluciones que el traductor puede implementar para resolver los problemas culturales de traducción. Una traductora holandesa dice que suele presentar recetas como estas como rarezas y describirlo con ligereza (de Jong, 1991). En algunos casos puede ser una solución, pero no en todos los casos. Más en general hay varias estrategias para solucionar problemas culturales de traducción, o al menos intentarlo. Grit (2010) también ha hecho una relación de las estrategias que un traductor puede implementar para solucionar estos problemas, dependiendo del tipo de texto, del objetivo del texto y del público meta y su conocimiento previo. Antes de optar por una de estas estrategias, tienes que responder a dos preguntas: ¿qué es lo más importante para el público meta: la denotación o la connotación? y ¿cómo se puede transmitirlo eso de la manera más adecuada?

1. Mantenimiento

Significa que el término del texto base no se modifica.

2. Calco

El término del texto base se traduce palabra por palabra.

3. Aproximación

Se usa una expresión existente en la lengua y cultura meta, que tiene aproximadamente el mismo significado.

4. Descripción

Se describe el término del texto base.

5. Traducción núcleo

El traductor se limita a traducir el núcleo del significado

6. Adaptación

Se adapta el término para que funcione en el texto y la cultura meta.

7. Omisión

Se omite el término porque la denotación es insignificante para el público meta.

8. Combinación de estrategias

Se combinan las estrategias.

Cada una de esas estrategias tiene sus ventajas y desventajas. Según muchos científicos no hay una solución perfecta para traducir un concepto cultural (Fernandez Guerra, 2012). Si usas la estrategia de descripción, por ejemplo, la probabilidad de que los lectores entiendan tanto la denotación como la connotación aumenta. Sin embargo, una descripción por regla general es más larga que la expresión o el término del texto base y no siempre hay espacio para esto. En la práctica se traduce realia de maneras diferentes y aunque no hay solución perfecta, sí se puede enfocar en el objetivo del texto base (Fernandez Guerra, 2012). Después de optar por una de estas estrategias tienes que responder a dos preguntas más según Grit (2010): ¿es suficientemente clara la denotación y/o connotación de la traducción? y ¿es lo más breve posible y tan larga como sea necesario? De esta manera se controla antes y después de traducir si se ha elegido la estrategia más adecuada.

Hasta aquí solo he dado ejemplos de platos con ingredientes que no comen los holandeses y probablemente les parecen poco apetitoso. No obstante, hay muchos otros ejemplos de problemas culturales de comida. Se puede pensar en términos como 'gazpacho', 'pintxos' y 'la cocina de Semana Santa', y cómo se suelen traducir estos. En la traducción de estos términos la suerte es que el mundo gastronómico no rehuye los términos exóticos (Smet, 1996). Sin embargo, el problema de connotación sigue existiendo. Además de estos términos se puede pensar en ingredientes que solo se pueden comprar en España o ingredientes que tienen una composición diferente, por lo que el sabor de la receta puede variar (Smet, 1996). Queda claro que traducir conceptos culturales requiere mucha atención y creatividad. No solo es producir una traducción y reemplazar texto por texto, sino que es la co-creación de un texto, como dijo Conway (2012).

iii. Problemas lingüísticos de traducción

Como hay dos sistemas culturales en cada tarea de traducción, también hay dos sistemas lingüísticos. Cada lengua tiene sus propias características y reglas. El papel del traductor es convertir las formas lingüísticas del texto base en las formas habituales del sistema lingüístico meta. Puede ser que el encargo de traducción exija que se emplee otra estrategia, pero en la mayoría de los casos no es así (Nord, 2009).

Los problemas lingüísticos que surgen en la traducción no son generalizables. Solo se dan en determinadas parejas de idiomas, por lo que solo sería relevante tratar

los problemas en la traducción de español a holandés en esta tesina. Como ya he destacado en varias ocasiones, lo más importante de la receta es que funcione de manera eficaz. Esto tiene consecuencias para la traducción. Las instrucciones deben ser claras, cortas y simples para asegurarse de que los lectores las puedan ejecutar de manera eficaz y que puedan realizar el objetivo. La segmentación también es muy importante. Las instrucciones tienen que ser escritas paso por paso, sin que contengan demasiada información a la vez. La construcción de la oración tiene que ser desde la perspectiva de acción, lo que significa que primero hay que explicar lo que hay que hacer y después el porqué o el resultado. Un ejemplo del libro *Torres en la cocina* (2006, p.31), de la manera correcta:

‘Freímos los fideos en abundante aceite de girasol caliente hasta que estén ligeramente tostados.’

Una construcción menos deseada es la siguiente:

‘En una olla alta con agua hirviendo y la cebolla, introducir y sacar el pulpo, con la ayuda de un pincho, tres veces solo para escaldarlo.’

La construcción de este último ejemplo, de la receta ‘pulpo a feira’ del sitio web *www.spain.info*, reduce la velocidad de la lectura y de ejecución de las instrucciones por varias razones. Primero, se empieza la oración diciendo que se tiene que añadir ingredientes a una olla con agua hirviendo, pero en las instrucciones anteriores no habían mencionado que el lector ya debía haber preparado una olla con agua para que se empiece a calentar. Tiene como consecuencia que, antes de poder realizar la acción, hay que coger una olla, llenarla con agua y esperar hasta que hierva. Tampoco está claro qué es lo que se tiene que hacer con la cebolla. En ninguna parte se explica y en la oración surge como una idea tardía. La oración no es clara y contiene demasiada información. Además, la acción no está al principio de la oración. Sería más eficaz de la siguiente manera, dividiendo la oración en más pasos y colocando la acción al principio de la oración:

‘Poner agua a hervir en una olla alta y añadir la cebolla. Introducir y sacar el pulpo con la ayuda de un pincho, tres veces en el agua para escaldarlo.’

Si las oraciones en el texto base no cumplen con los requisitos mencionados arriba, el traductor primero tiene que consultar con su cliente o con su editor si tiene la libertad de adaptar el texto. De todas formas, para realizar un texto mejor es necesario adaptar construcciones poco prácticas. El tiempo verbal del ejemplo previo es una de estas cosas poco prácticas que necesitan ser adaptadas. En holandés no se usa el infinitivo en instrucciones, porque no funciona. Antes se usaba la tercera persona del singular (‘men kookt’), pero ahora suena muy formal y antiguo. El imperativo es el

tiempo verbal que en holandés es la forma más usada (Van den Broeck, 1986). También es correcto en español, lo que significa menos problemas para el traductor. Otra forma que se ve a veces en recetas españolas es la primera persona del plural del presente, como por ejemplo en el libro de los hermanos Torres. Los hermanos hablan de sí mismos y, al mismo tiempo, también del lector. Esta forma del verbo inmediatamente incluye al lector en el proceso de cocinar y hace que no tenga ninguna duda de a quién está dirigido el texto. Crea una situación de confianza en la que el texto gastronómico resulta más eficaz. Sin embargo, en holandés no funciona. También se ve esta forma, pero solo en los textos persuasivos, delante de la receta. Se ve sobre todo en recetas de cocineros famosos, porque quieren aludir a los lectores directamente y darles la sensación de que realmente están cocinando juntos con el cocinero famoso. En las instrucciones no se usa la primera persona del plural, lo que significa que el traductor tiene que adaptar los verbos. Otro tiempo verbal que no se usa en holandés, y en español sí, es el gerundio. No hay un equivalente corriente en holandés para traducir el gerundio, como se puede ver en la próxima oración:

'Comía el bocadillo despacito despacito... para que durase más, relamiendo los bordes hasta que se acababa.' (*Postres de rechupete*, p. 23)

En holandés no se puede traducir literalmente. Casi siempre se tiene que adaptar, creando una oración subordinada e insertando una relación causal u otra relación.

En el último ejemplo se pueden ver otros elementos lingüísticos que también pueden causar problemas. En español hay varias formas para crear diminutivos. En holandés no existen tantas formas. Por ejemplo 'despacito', que es un adverbio, se puede disminuir en español sin problemas, pero en holandés no se puede. Esto puede resultar en una palabra que no tiene equivalente (Nord, 2009). El otro elemento al que me refería cae en la categoría de puntuación. Los puntos suspensivos en la frase no son correctos en holandés.

Otro elemento lingüístico que sí se usa en el español, pero no en el holandés es la personificación. En español es muy común hablar de un objeto como si fuera una persona, como si este objeto realizara una acción. En holandés simplemente no es correcto, lo que significa que el traductor tiene que adaptarlo para realizar un texto lingüísticamente correcto en el lenguaje meta.

En cuanto a los términos surgen más problemas. Hay palabras que solamente existen en un lenguaje y no en otros. Según Baker (2018) se trata de términos no lexicalizados. En el próximo ejemplo se puede ver la palabra 'tandas', que tiene equivalente en inglés, a saber, 'batches' pero no en holandés. En holandés no hay otra opción que describirlo o usar otras palabras para decirlo.

'Inmediatamente después, ve friendo en varias tandas las rebanadas de pan hasta que estén doraditas...'

Hay más que tener en cuenta en cuanto a términos. La lengua gastronómica tiene su propio vocabulario, como Paradowski (2016) dice. Para entender la terminología gastronómica los diccionarios son de poca ayuda (Bugnot, 2016). Hay autores que incluyen glosarios en sus libros con los términos usuales, como por ejemplo los hermanos Torres. Esto puede beneficiar a la eficacia de la receta, dependiendo del encargo de traducción y el público meta. Sin embargo, siempre es algo a tener en cuenta para el traductor y para adaptar si es necesario, teniendo en cuenta el público meta.

iv. Problemas de traducción extraordinarios

Esta última categoría contiene problemas que solo ocurren en textos específicos y por eso son los problemas menos generalizables de las cuatro categorías de Nord (2009). Según ella no ocurren problemas extraordinarios en textos convencionales sino sólo en textos literarios o en los que se nota la voluntad del autor. No estoy de acuerdo. El texto gastronómico es conocido como un texto que no se desvía de las convenciones, pero no significa que no tenga una 'voluntad autoral' ni que no surjan esa especie de problemas. Muchos autores ponen su sello en textos gastronómicos, al igual que en otros textos. Se puede pensar, por ejemplo, en textos de cocineros conocidos. Es muy probable que salgan en la televisión o en la radio, por lo que la gente reconoce sus características, su estilo propio. Esta gente tiene ciertas expectativas si compra el libro y no cumple con sus expectativas si el traductor borra la voz propia del cocinero por completo. Tiene que ver con el estilo. Los cocineros españoles Javier y Sergio Torres, por ejemplo, son muy conocidos y tienen su propio programa de televisión. Tienen mucho humor y bromean constantemente el uno con el otro. Los juegos de palabras y cosas semejantes que surgen en sus recetas no se pueden borrar, por las expectativas.

Este tipo de problemas requiere mucha creatividad para solucionarlos. Es muy importante concentrarse en la función del juego de palabras por ejemplo y de este modo encontrar algún equivalente funcional en la lengua meta.

v. Soluciones generales y deseables

Ya he destacado varias estrategias para traducir, siempre enfatizando que la función del texto gastronómico es el elemento más importante. Una teoría en línea con esto que se puede aplicar para solucionar problemas de traducción en general es la teoría del escopo que han desarrollado Katharina Reiss y Johannes Vermeer a finales de la década de 1970. Esta teoría tiene dos reglas principales:

1. La interacción está determinada por su propósito
2. El propósito depende del receptor de texto (Hatim, 2009).

Estas reglas significan que el objetivo de una traducción se define por la función que debe cumplir el texto meta (Nord, 2012, p. 35). Mediante el análisis pretraslativo se puede controlar si esta función, que exige el encargo de traducción, es la misma que cumple el texto base (Nord, 2012). La función que debe cumplir el texto meta determina los métodos traslativos, así como las soluciones (Nord, 2009). Esta función deriva del encargo de traducción.

En cuanto a los textos gastronómicos y las recetas, en la mayoría de los casos tienen un papel semejante a la del texto base, que es permitir que el lector pueda preparar el plato. En la literatura se llama a esto la traducción 'equifuncional', lo que significa que idealmente los lectores no se dan cuenta de que están leyendo una traducción y que, como ya mencionado, conserva la misma función que el texto base (Nord, 2009). El propósito de la traducción (el escopo) determina la forma de equivalencia exigida para la traducción adecuada. Aquí 'adecuada' significa que cumple con el encargo de traducción (Nord, 2009).

Si se asume la función de permitir que el lector pueda preparar el plato de una manera eficaz, el traductor tiene que optar por la opción que hace que sea más fácil para los lectores (Vandepitte, 2008). Esto podría ser añadir información sobre ingredientes desconocidos. También podría ser proponer una alternativa (Smet, 1996). Siempre y cuando se basen las soluciones en el encargo de traducción y la función en la cultura meta.

V. Análisis pretraslativo y traducciones anotadas

Cada texto se traduce para una situación meta específica en la que el texto meta tiene que cumplir una función precisa (Nord, 2012, p. 41). En toda esta tesina me he centrado en la función textual y en la traducción para conservar esta función, mediante la teoría del escopo. El análisis ayuda a realizar esto. Hay expectativas del público meta, su conocimiento previo, el encargo de traducción, el estilo del texto, las convenciones del tipo de texto y muchos más elementos a tener en cuenta. El análisis ofrece un asidero en la traducción del texto y ayuda a tener en cuenta todos estos distintos elementos.

El traductor intenta reconstruir la situación comunicativa mediante el análisis para asegurarse de que la traducción tiene la misma función comunicativa (Nord, 2012, p. 35, 48). Como consecuencia, el análisis también guía las estrategias de la producción textual, lo que significa que las soluciones se suelen basar en gran parte en el análisis. Sin embargo, el encargo de traducción tiene mucha importancia también, por lo que es importante tener ambos en cuenta.

El análisis pretraslativo se puede dividir en dos preguntas principales. Una de estas preguntas se enfoca en los factores extratextuales como, por ejemplo, el autor, el medio y el tiempo en el que el texto fue escrito.

¿Quién transmite para qué y a quién a través de qué medio, dónde, cuándo y por qué un texto con qué función? (Nord, 2012, p. 50)

La otra pregunta se enfoca en los factores intertextuales como, por ejemplo, las características léxicas y sintácticas, y el contenido.

¿Sobre qué tema ofrece qué información, (presuponiendo qué), en qué orden, usando qué elementos no verbales, qué palabras, qué tipo de frases y qué tono, con qué efecto? (Nord, 2012, p. 50)

Voy a usar este modelo de Nord para analizar cuatro textos, los cuales se describen con más detalle a continuación. Algunos de los factores extratextuales coinciden entre estos cuatro textos porque tienen la misma función. Por lo tanto, voy a tratar estos factores en este capítulo. Comentaré las diferencias cuando sea necesario. Después, comentaré los factores intertextuales de manera individual por cada texto.

Emisor

Cada texto base tiene un emisor diferente. En el texto de *Torres en la cocina*, Sergio y Javier Torres son los emisores. Estos hermanos españoles tienen buena fama en el mundo de la cocina. Ambos han hecho un entrenamiento de cocina. Son cocineros competentes y han trabajado en algunas de las mejores cocinas del mundo como

Akelarre, Neichel, Reno, Le Jardin des Sens y Can Fabes (Saiz, 2017). También tienen un programa de cocina en TVE (Hermanos Torres, la historia de una ilusión, 2015). El emisor del texto de *www.spain.info* es Túrespaña, una organización turística que intenta poner España en el mapa como un destino de vacaciones. La organización forma parte del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital (Sobre Turespaña, z.d.). El autor específico del texto no se conoce.

El sitio web *www.demoslavueltaaldia.com* se describe como plataforma, especializada en el mundo de la cocina (Sobre demos la vuelta al día, z.d.). Es un punto de encuentro para los amantes de la cocina, en el que se puede compartir recetas, trucos y mucho más. Es una iniciativa del Grupo DIA. Grupo Dia es una multinacional española especializada en la distribución de alimentación, productos para el hogar y el cuidado personal. Opera en España, Portugal y Argentina (Sobre Dia Corporate, z.d.). DIA es una cadena de supermercados. En las recetas se ven muchos vínculos a los supermercados, de los que el traductor debe ser consciente.

El emisor de la receta de *Postres de rechupete* es Alfonso López Alonso. Es el autor del blog de cocina popular *Recetas de rechupete*. Es un gallego, lo que es muy importante para él e influye en sus recetas (*Postres de rechupete*, 2012). Tiene una pasión por la cocina en general, pero su éxito en el mundo de la cocina fue por casualidad. No ha seguido ningún curso de cocina, lo que significa que ha aprendido todo de manera autónoma. Ahora ha publicado varios libros (Sobre Alfonso López Alonso, z.d.).

Intención del emisor

En todos los textos base, la intención del emisor es permitir que los lectores puedan preparar los platos. También quiere compartir el placer y la pasión por la cocina. Una intención adicional puede ser ayudar a vivir de manera más sana y ofrecer opciones para una comida diferente cada día.

En la receta de *www.spain.info* la intención de permitir que los lectores puedan preparar un plato no tiene prioridad. Más prioridad tiene la intención de proporcionar información sobre la cultura española y la de poner el país en el mapa como destino de vacaciones. Esta diferencia se ve en la traducción, porque en este caso no es necesario aclarar los pasos y la segmentación. Si hay que enfocar en la imagen de la cultura española y compartirla de una manera comprensible para personas que no la conocen.

Los otros tres textos tienen intenciones adicionales al lado de las intenciones ya mencionadas. En el texto de los hermanos Torres hay una intención comercial, de vender libros. Esta intención del texto base se pasa adelante en el texto meta también, pero de forma menos marcada, porque no es tan importante como en el texto base. La intención adicional de Alfonso López Alonso es compartir la cultura gallega. En el texto de *www.demoslavueltaaldia.com* el Grupo DIA tiene la intención adicional de

generar publicidad para sus supermercados y proporcionar una plataforma para los amantes del mundo de la cocina. Las intenciones de estas dos últimas recetas no se ven en las traducciones. En la traducción no es relevante la cultura gallega por lo que no se conservan las referencias a ella. Tampoco se conservan las referencias a los productos específicos del supermercado DIA porque no existen en Holanda.

Receptor/destinatario

Todos los textos base tienen como público meta personas interesadas en el mundo de la cocina, no cocineros profesionales.

El libro *Torres en la cocina* tiene como receptores los fans de los hermanos Torres, un grupo que coincide en parte con el de personas interesadas en el mundo de la cocina ya mencionadas. La mayoría de sus fans, y por lo tanto su público meta, son españoles. Lo mismo se aplica a los receptores de *Postres de rechupete*. Los fans del blog *Recetas de rechupete* forman parte de los receptores. Sin embargo, los textos meta no tienen este mismo público, porque no se pone en énfasis en los cocineros sino más bien en las recetas. Además, probablemente no tienen muchos fans holandeses. El sitio web *www.demoslavueltaaldia.com* es un sitio web para todo el mundo. Creo que la mayoría de los visitantes del sitio buscan en Internet algo para comer este día. Se supone que no tienen conocimiento previo y que se topan con el sitio por casualidad. Sin embargo, este grupo extenso de receptores se limita a los hispanohablantes, porque no hay traducción del sitio web y deriva de una iniciativa española. En la traducción la receta de este sitio tiene un público bastante diferente. Sirve para mostrar una parte de la cultura española, por lo que se tiene que añadir mucha información para que el texto queda clara para los holandeses, a los que no resulta familiar la cultura española.

Las personas que visitan el sitio web *www.spain.info* y estas recetas son turistas que quieren visitar España, personas con una pasión por España y su cultura o turistas que ya han visitado España y que por ejemplo han comido algo delicioso de lo que quieren saber el método de preparación. El sitio está disponible en varias lenguas y por eso entiendo que los receptores pueden tener cualquier nacionalidad. Pueden tener mucho conocimiento previo, pero en la mayoría de los casos no lo tienen. Dado que la traducción aparecerá en el sitio web, tiene un público meta bastante igual que el texto base, por lo que el grado de conocimiento previo quedará igual.

Medio

Tanto las recetas de los hermanos Torres como las recetas de Alfonso López Alonso están publicadas en sus libros de cocina. Las otras dos derivan de sitios web. Las recetas de *www.spain.info* están simplemente en línea porque de esta manera son de acceso fácil para el público meta. Las recetas de *www.demoslavueltaaldia.com* están en línea también porque es fácil encontrarlas de esta manera.

Los medios de las traducciones son los mismos que los de los textos base. Solamente tiene como consecuencia que las traducciones que se publicarán en un libro tienen espacio limitada y las otras no.

Lugar

Todos los textos están escritos en Europa, en español europeo. Las traducciones están destinadas para el mercado holandés. Al traducir, el traductor tiene que tener en cuenta todas las referencias culturales que los holandeses tal vez no conocen.

El libro *Postres de rechupete* está escrito en Madrid pero tiene estrechos vínculos con Galicia, por el autor gallego y su voluntad de compartir la cultura gallega.

La traducción será escrita en holandés.

Tiempo

Todos los textos están escritos en esta década. Las pequeñas diferencias en el tiempo no influyen las traducciones de las recetas.

Motivo

Los textos de *Postres de rechupete* y *Torres en la cocina* se traducen con el motivo de publicar un libro de cocina con recetas de cocineros con varias nacionalidades. El libro será publicado en holandés y en la página de cada receta se escribe el nombre del cocinero y su nacionalidad. Esto significa que no es necesario conservar todas las referencias a las nacionalidades de los cocineros en la traducción, porque son mencionadas explícitamente antes de la receta, en la esquina superior de la página. Esto significa que el traductor tiene que naturalizar los textos.

En el caso de *www.spain.info* todavía no hay una traducción holandesa. En el sitio hay una opción para que se muestre en holandés, pero la receta sigue apareciendo en inglés. Entonces, la traducción se produce por el mismo motivo que el texto base.

La receta de *www.demoslavueltaaldia.com* se traduce para mostrar una parte de la cultura española. Algunos de los reportajes que contienen varias recetas se traducen para publicarlas en un sitio web sobre la gastronomía y la cultura española para holandeses.

Función

La función de los textos gastronómicos ya se la ha establecido. Tienen una función instructiva, lo que en este caso significa que permiten a los lectores preparar un plato de comida de manera eficaz.

a. Análisis del texto de *Torres en la cocina*

Contenido

Esta receta de arroz con bacalao y coliflor viene del libro de cocina de los hermanos Torres: *Torres en la cocina*. El libro está dividido en capítulos con los temas correspondientes, sobre los que se escribe un pequeño párrafo al principio de cada capítulo. Esta receta forma parte del capítulo 'cocina de recuerdos'.

La receta proporciona información sobre el número de raciones, el tiempo de preparación y algunos comentarios generales sobre la receta y los ingredientes.

En la receta se hace referencia a otras recetas en el libro. Para esta receta se necesita un litro de caldo de pescado y se hace referencia a la receta de este caldo en el libro.

Esta referencia será irrelevante en el texto meta, porque se incluye solamente una receta de cada cocinero famoso en el libro, y no incluyen la receta de caldo de pescado.

Algo muy típico de los hermanos Torres son las frases incluidas en las recetas con trucos o toques que pueden mejorar el plato. En la traducción, los conservaré porque si no lo hiciera, borraría la voz propia de estos cocineros famosos.

Presuposiciones

Hay algunas presuposiciones en este texto. La primera es que los lectores viven en España. Debajo del texto se menciona la temporada de la coliflor, pero se la menciona para los españoles. Lo que ocurre es que en Holanda la temporada de la coliflor no es la misma que en España (incluso es exactamente opuesta), por lo que necesitará adaptación en la traducción.

Otra presuposición tiene que ver con el conocimiento de la cultura o religión católica. En Holanda no todos saben qué es la Cuaresma ni toda la historia de Pascua. El traductor tiene que añadir un poco de información o adaptar referencias a estos acontecimientos para que encaje mejor con el público meta.

La última presuposición en este texto tiene que ver con el nivel de conocimiento previo y la disponibilidad del glosario. En la receta se usan muchos términos de la lengua gastronómica que no se entienden si no se dispone de conocimiento previo. Hay un glosario en el libro de cocina de lo que viene en la receta, pero en el texto meta no se incluye este glosario. Esto significa que el traductor tiene que aclarar estos términos incomprensibles para aficionados.

Composición

La receta consta de unas columnas. A la izquierda hay una columna con información sobre las raciones, el tiempo de preparación y los ingredientes necesarios. A la derecha hay instrucciones para preparar el plato. Por debajo hay algunos comentarios generales sobre el plato, el método de preparación y los ingredientes.

Elementos no verbales y características suprasegmentales

Hay muchas imágenes en *Torres en la cocina*. Cada receta está acompañada de una imagen tamaño página del resultado final. Además, hay dibujos de los ingredientes principales en la esquina superior de cada receta. No hay palabras en negrita o en itálica pero la apariencia de la receta sí es muy buena. Se usan colores y tiene un aspecto fresco. Los elementos personales de los hermanos Torres, los trucos y toques, se han hecho muy llamativos, escritos en letras mayúsculas y en un color diferente al resto de texto.

Léxico

En este libro de cocina se ha incluido un glosario, por lo que se pueden usar términos más difíciles, pudiéndose buscar su significado en la lista. Sin embargo, no se incluye un glosario en el texto meta, lo que significa que las palabras de jerga tienen que ser simplificadas y el resultado tiene que ser comprensible para el público meta.

El estilo de los hermanos Torres es llamativo en cuanto a su léxico. Siempre es muy profesional pero accesible a la vez. Se puede deducir del léxico que saben de qué están hablando. Se usan palabras de jerga, como ya he mencionado, pero a la vez quieren que todos puedan entender lo que dicen, por lo que se han incluido el glosario. Para involucrar a los lectores, en el texto base se usa la primera persona del plural. En el texto meta, en las instrucciones hay que cambiarlo, porque no funciona de manera eficaz en holandés. Sin embargo, en los comentarios sí se puede conservar esta conjugación.

Además, surgen algunos juegos de palabras. El traductor tendrá que intentar conservar un poco de esta ligereza o humor, buscando un equivalente funcional.

Sintaxis

La receta contiene algunas oraciones bastante largas, pero no todas son así. En general son muy bien comprensibles, incluso cuando se las traduce.

Hay algunas oraciones en que el traductor tiene que cambiar algo. Estas frases no están escritas en la perspectiva de acción, lo que el traductor tiene que adaptar para que la receta sea más eficaz.

Rijst met kabeljauw en bloemkool

Porties

2 personen

Bereidingstijd

25 minuten

Ingrediënten

140 gr paella rijst [1]
1 l visbouillon
1 sjalot
50 gr passata [2]
100 gr stokvis (zoutloos)
60 gr bloemkool
1 theelepel milde
paprikapoeder
2 teentjes knoflook
200 ml olijfolie
Rasp van een limoen
Zout
Peper

1. We beginnen met de sofrito. Snijd [3] het sjalotje fijn en bak dit kort in wat olijfolie. [4]

2. Als het sjalotje glazig wordt, voeg je het paprikapoeder toe. [5] Schep de uien een paar keer om zodat het paprikapoeder een beetje aanbakt. Vervolgens stop je het bakken door de passata toe te voegen. Laat het tomatenmengsel inkoken [6] tot het glimt en het water is verdampt.

3. Voeg de rijst toe en fruit deze goed aan.

TORRES TRUCJE: we leggen de rijst het vuur aan de schenen door het eerst aan te bakken en vervolgens de hete bouillon in delen toe te voegen [7]

4. Voeg een paar soeplepels visbouillon toe en laat de rijst alle vloeistof opnemen. Wanneer de rijst vrijwel droog is, voeg je weer wat vloeistof toe. Herhaal dit proces gedurende

- ongeveer 15 minuten tot de rijst gaar is.
5. Snijd een deel van de bloemkool in zo klein mogelijke roosjes. Bewaar een paar stukjes van de stokvis voor het opdienen. De rest kun je in kleine blokjes snijden. [8]
 6. Voeg de bloemkoolroosjes 2 minuten voordat de rijst gaar is toe. Haal vervolgens de pan van het vuur en voeg de kabeljauw toe. De warmte van de pan zorgt dat de stokvis ook warm wordt.
 7. Schil de buitenste laag van de rest van de bloemkool met een schilmesje. Verkruimel de bloemkool tot deze de textuur heeft van kaviaar. Breng op smaak met de limoenrasp, olijfolie en zout.
 8. Vermaal de knoflookteentjes met olijfolie in de keukenmachine. Voeg een paar lepels van deze knoflookolie aan de rijst toe en roer het door. Zo krijg je een gebonden en smeuijge rijst.
 9. Serveer de rijst op een bord met de bloemkoolkaviaar erover en de plakjes kabeljauw in het midden bovenop de rijst. Maak het af met wat fijngehakte bieslook.

STOKVIS, NIET TE VERWARREN MET KLIPVIS, WORDT ONGEZOUT GEDROOGD
EN KAN GEGETEN WORDEN ZONDER TE GAREN [9]



DIT IS EEN VARIATIE OP EEN TYPISCH RIJSTGERECHT DAT IN
SPANJE GEGETEN WORDT IN DE MAAND VOOR PASEN. [10]



JUNI TOT NOVEMBER IS BLOEMKOOLSEIZOEN. [11]



DOOR DE BOUILLON IN DELEN TOE TE VOEGEN BLIJFT DE RIJSTKORREL HEEL
EN WORDT HET GEEN PAP

Anotaciones

[1] No se conoce el arroz bomba en Holanda. Se conoce este tipo de arroz como 'arroz de paella'.

[2] Tomates triturados no son los mismos que nuestros 'gezeefde tomaten' pero tampoco es 'frito' o 'tomatenpuree'. En la receta se indica la cantidad en gramos, lo que también se hace en los supermercados con 'passata'. Opté por passata porque se parece mucho a los tomates triturados y por la medida de peso.

[3] En esta receta los cocineros intentan involucrar a los lectores de una manera muy activa y explícita. Usan la primera persona del plural, lo que no funciona en los textos instructivos holandeses. En todo el texto lo he cambiado en imperativo, con excepción de la primera frase. Esta primera frase ya no contiene instrucciones y me parecía perfecto para conservar un poco de la voz propia de los cocineros y para involucrar a los lectores.

[4] En el texto base se usa la palabra 'rehogar' lo que significa 'sauteren'. Esta palabra está incluida en el glosario que acompaña el texto base. Sin embargo, la traducción no tendrá un glosario, por lo que es necesario que el público meta entienda la palabra sin tener que buscarla. El público meta de la traducción no tiene mucho conocimiento previo, entonces he simplificado el registro y también he añadido la acción explícita de picar la chalota.

[5] Paso dos de las instrucciones del texto base contiene una oración bastante larga con mucha información. En la traducción la he dividido en tres frases individuales. Así es más claro y también más correcto en instrucciones holandeses.

[6] 'Reduceren' es un registro demasiado alto. He optado por 'indikken'.

[7] El truco en el texto base es 'hacer sufrir el arroz', una frase que los hermanos Torres siempre utilizan cuando preparan algún plato con arroz cremoso. Hay varias maneras para resolver este problema de traducción. 'Sufrir' puede ser un juego de palabras de 'sofreír', que significa 'aanfruiten'. Sin embargo, 'aanfruiten' es un registro demasiado alto. Para conservar el juego de palabras y el significado de sofreír el arroz, he optado por 'het de rijst heet onder de voeten maken', que tal vez suena un poco forzada pero que es más leal a la voz propia de los cocineros.

[8] En el texto base se dice primero que el lector tiene que cortar el bacalao en dados pequeños y sólo después se menciona que hay que reservar algunas láminas finas para el emplatado. Teniendo en cuenta la manera en que se usan instrucciones en general, no es muy práctico este orden. Los lectores alternan entre cocinar y leer, por lo que, para maximizar las posibilidades de éxito, los pasos tienen que tener un orden cronológico. La conservación del orden del texto base puede tener como resultado que los lectores no han reservado láminas del bacalao para el emplatado.

[9] El ingrediente 'bacalao desalado' es un ingrediente sobre el cual el cocinero aficionado necesita un poco más de información. En Holanda hay 'stokvis' y 'klipvis' y

los dos términos se mezclan muy a menudo. 'Klipvis' es bacalao al que se añade sal y luego se seca. 'Stokvis' solamente se seca, no se le añade sal. Además, se puede comer sin cocinarlo antes. Es información importante, de la que el lector sin conocimiento previo no está al tanto. Por esa razón he añadido esta pequeña explicación detrás de la receta. Desafortunadamente no hay lugar en la lista de ingredientes para explicarlo mejor. He añadido 'zoutloos' detrás de 'stokvis' en la lista para dar una pista lo antes posible, para maximizar las posibilidades de éxito de la receta.

[10] No toda la gente sabe lo que es la Curesma o 'de Vastentijd' en holandés. Sin embargo, la mayoría de las personas conocen la Pascua. No hay suficiente espacio para explicar el término Semana Santa, por lo que opté por Pascua. También he añadido 'in Spanje', porque no es un plato típico del público meta de la traducción.

[11] La temporada de la coliflor en España es diferente que su temporada en Holanda. De hecho, se invierte casi exactamente. He adaptado la frase al mercado holandés.

c. Análisis del texto de *www.spain.info*

Contenido

‘Pulpo a feira’ fue publicada en el sitio web de Turespaña, una organización turística que tiene como objetivo promover España como destino de vacaciones. Se han publicado allí varias recetas típicas españolas y esta es la receta típica de Galicia. No es una receta muy extensa, solo sirve para dar una idea a los turistas de qué se come en España y de qué se puede pedir en un restaurante cuando quieren probar la comida típica del país. El texto meta servirá de la misma manera.

Presuposiciones

Hay algunas presuposiciones en este texto. El autor presupone cierto grado de familiaridad con la cultura española. Se añade un mapa para indicar dónde se sitúa Galicia, pero a la vez se presupone que los lectores saben cómo limpiar un pulpo. En la cultura holandesa no es muy común comer pulpo. Gran parte de la población holandesa nunca ha preparado pulpo, por lo que necesitarán más información que la indicación limitada ‘Limpiar el pulpo’. El traductor tiene que encontrar una manera de añadir información sobre esto.

También se presupone que los lectores entienden la referencia del nombre de la receta, pero en la mayoría de los casos, no sería así porque pocos holandeses hablan el español y me atrevo a decir que casi ninguno de ellos entiende el gallego. El nombre del plato ya indica que ‘no hay fiesta de Galicia que se precie que no cuente con él’, porque ‘feira’ en gallego o ‘feria’ en castellano tiene la connotación de fiesta, festividad o celebración.

La última presuposición tiene que ver con los ingredientes. Pulpo se puede comprar muy fácilmente en España, pero no es un alimento muy común en Holanda. De todas formas, ahora es mucho más fácil que antes comprar productos ‘exóticos’, no solamente porque los supermercados tienen un surtido cada vez más amplio, sino también porque el internet ofrece muchas opciones.

Composición

La receta empieza con una pequeña historia que consta de un par de frases sobre el plato y su historia. Después se muestra una imagen del plato y otra imagen que muestra de dónde procede la receta. A continuación los ingredientes están enumerados y el método de preparación está explicado. Los ingredientes no se pueden leer muy bien, por lo que el traductor puede añadir comas para hacer la enumeración más clara. Al final de la receta hay una columna con información adicional sobre la receta.

Las instrucciones para preparar el plato están apiñadas en un párrafo. Si la función más importante del texto fuera la legibilidad y la ejecución correcta, el traductor tendría

que reestructurar la receta, segmentándola mejor para hacerla más eficaz. Sin embargo, no lo es y por eso no es necesario reestructurar el texto.

Elementos no verbales y características suprasegmentales

En cuanto a los elementos no verbales y las características suprasegmentales, hay dos imágenes en esta receta. La primera muestra el resultado final de la receta y tiene como función mostrar más o menos qué aspecto tiene que tener el plato cuando está preparado. No creo que sea una imagen apetitosa para los holandeses, pero no importa en este contexto porque la función principal no es persuadir a los lectores de cocinar estos platos sino más bien mostrar una parte de la cultura española, una cultura desconocida y 'exótica'. La receta es parte de diez recetas típicas que necesitan ser traducidas para poder cumplir con la función de mostrar una parte de la cultura. La segunda imagen muestra de qué región de España viene esta receta.

En el texto base hay una frase entre paréntesis, que añade una nota ligera para hacer el texto un poco más divertido. En el texto meta pueden aparecer más frases entre paréntesis porque hay que añadir un poco de información para que el público meta no pierda todo el significado de las referencias culturales.

Léxico

El registro que se usa en esta receta no es alto. El traductor no tiene que hacer nada con esto. En cambio, sí tiene que adaptar los verbos. En la receta se usa el infinitivo y en holandés no funciona. Hay que cambiarlos en imperativos para el texto meta. Hay palabras específicas del léxico gastronómico en el texto base, como por ejemplo 'cucharada', 'maza' y 'escaldar'. Sin embargo, no son palabras incomprensibles, por eso el traductor simplemente puede traducirlas con los términos holandeses sin tener que adaptarlas o añadir información.

Sintaxis

Las oraciones en esta receta son bastante básicas y cortas. Se implementa muy bien el estilo de telegrama. Solo en la introducción hay frases un poco más largas. Hay una frase entre paréntesis. No hay que cambiar mucho en el texto meta.

d. Traducción anotada de *www.spain.info*

'Pulpo a feira' [1][2]

Dit traditionele gerecht met octopus [3] mocht niet ontbreken in de lijst van typische recepten uit Galicië, de autonome regio in het uiterste noordwesten van Spanje. [4] Volgens kenners moet het gerecht op een houten bord geserveerd worden met een flink wat [5] grof zeezout, paprikapoeder (de pikante versie voor de waaghalzen) en olijfolie. Zoals de naam van het gerecht al verklapt (octopus festival-style), is er geen geslaagd feest in Galicië zonder 'pulpo a feira'! [6]

'PULPO A FEIRA'



'Pulpo a feira'

UIT WELKE SPAANSE REGIO KOMT DIT GERECHT?

Autonome regio: **Galicië**



BEREIDINGSWIJZE

Ingrediënten

Ingrediënten voor 4 personen: 2 kg octopus [7], 1 ui, 2 dl olijfolie, 2 l water, 1 eetlepel milde paprikapoeder, 1 volle eetlepel pikante paprikapoeder, grof zeezout [8]

Bereidingswijze

Maak de octopus schoon. [9] Verwijder de oneetbare delen zoals de inktzak, de mond tussen de tentakels en spoel de inhoud van de kop goed leeg en schoon. [10] [11] Sla de octopus mals met een vleeshamer [12] en was hem met veel water. Breng water aan de kook in een hoge pan en voeg hier de ui aan toe. Laat de octopus met behulp van een tang drie keer in het water zakken en haal hem er vervolgens weer uit om hem te blancheren. [13] Kook de octopus totdat deze mals is. Hoe lang dit duurt hangt af van de kwaliteit van de octopus. [14] Haal hem voorzichtig met de tang uit het water zodat de huid niet losraakt. Laat de octopus uitlekken en gebruik een schaar om stukken van 2 à 3 cm van de inktvis te maken. Leg de warme octopus op houten borden. Breng op smaak met zout en bestrooi met de twee soorten paprikapoeder. Besprenkel als laatste nog met wat olijfolie.

MEER INFORMATIE

Informatie over het recept

- **Categorie:** Voorgerecht
- **Bereidingstijd:** 30-60 minuten
- **Prijs:** hoog [15]
- **Seizoen:** het hele jaar

Anotaciones

[1] He conservado el título español, o más bien gallego, pensando en el público meta. Son turistas e interesados en la cultura española, por lo que probablemente les gusta conocer el nombre español de la receta o les resulta útil. Solo he añadido unas comillas para dar a entender que es una palabra extranjera.

[2] En el texto base, detrás de este título está escrito: sochangre, ajillo, salpicón, que sirve como una explicación pequeña. He borrado las tres palabras en la traducción. Sochangre no es una palabra española ni gallega, y en un correo de la página web me han explicado que es un error. La palabra 'sochangre' no existe (debería ser 'sochantre') y las otras palabras hacen referencia a otros platos conocidos con pulpo. No añaden nada en este contexto por lo que las he borrado.

[3] En holandés 'octopus' no es un término común. Más común es la palabra 'inktvis'. Sin embargo, no sería totalmente correcto. La traducción literal de 'pulpo' es 'octopus' y de 'sepia' es 'inktvis'. El pulpo es una especie de 'inktvis' pero no todos los 'inktvissen' son también 'octopus'. Esta es la razón de la traducción literal. Además, en los textos gastronómicos se usan muchas palabras más 'exóticas', menos comunes, para hacer la receta más interesante y atrayente.

[4] He añadido 'de autonome regio' para que la frase fluya de una manera más natural pero también para ofrecer un poco de información de una manera más activa.

[5] En el texto base se habla de un buen puñado de sal gruesa. En holandés suena exagerado decir 'een handvol grof zout' y además es demasiada sal. Lo he reemplazado por 'flink wat'.

[6] Esta última frase del primer párrafo se refiere al nombre del plato. Según el diccionario del Real Academia Galega, la palabra 'feira' tiene que ver con festividades y fiestas. Se come el pulpo a feira en cada fiesta en Galicia. Para que el lector también entienda este vínculo, lo he explicado de una manera un poco más explícita.

[7] He cambiado el orden del ingrediente y la cantidad del ingrediente. En el texto base se dice 1 pulpo de unos 2 kilogramos. Esto no presenta problemas para el público meta del texto base, porque en España no es ningún problema comprar pulpo. Sin embargo, en Holanda no es un alimento común. Se puede comprar, pero no tan fácil como en España, por lo que he simplificado los requerimientos: no es necesario buscar un pulpo de 2 kilogramos, sino que también se pueden usar, por ejemplo, dos pulpos de un kilogramo, siempre y cuando tengas 2 kilos de pulpo.

[8] He optado por 'zeezout' porque generalmente es una sal gruesa y suena más natural en holandés que 'grof zout'. También he optado por añadir 'grof', para que no surja ningún malentendido sobre el tamaño de los granos.

[9] En el texto base se usa el infinitivo para dar las instrucciones. Sin embargo, no funciona en holandés decir 'De octopus schoonmaken' ni es correcto, porque no es una

frase completa. He cambiado el tiempo verbal hacia el imperativo, lo que sí funciona y es correcto en holandés.

[10] La función principal de este texto no es permitir que los lectores puedan preparar un plato, aunque sí es una función adicional, lo que significa que no puede olvidarse por completo. 'Limpiar el pulpo' y la explicación restringida después no ayudan al cocinero aficionado. Teniendo en cuenta que la preparación solo es una función adicional, propondría al cliente añadir hiperenlaces a páginas web que expliquen paso por paso como se limpia un pulpo. Esto facilita la preparación para las personas que lo deseen intentar porque pueden encontrar información de una manera rápida, pero no hace que (parte de) el texto meta tenga que ser escrito de nuevo y que el texto meta sea muy distinto del texto fuente.

[11] Los holandeses no están acostumbrados a platos como este. 'Spoel het hoofd goed leeg en schoon' está expresado de forma menos plástica que 'Leeg het hoofd'. De esta manera intenté atenuar el texto un poco para el público meta.

[12] El dilema que surge en esta frase es el más importante: atenuar el contenido o hacerlo más claro. Traduciendo literalmente, diría 'Sla met een vleeshamer op de octopus', lo que puede resultar un poco plástico, pero atenuándolo diría 'Maak de octopus mals met een vleeshamer' lo que puede resultar un poco vago. Opté por 'Sla de octopus mals met een vleeshamer', tirando por el camino del medio.

[13] En el texto base hay información de sobra en una sola oración, por lo que he dividido la oración en dos.

[14] Una oración bastante vaga para el cocinero aficionado. Sin embargo, no he añadido información porque la preparación del plato no es la función principal.

[15] El precio tiene que ser localizada. En Holanda el pulpo no es barato, sino bastante caro. Además, parece que en España también han aumentado los precios de pulpo en los primeros meses de 2018, por lo que el texto base también necesitaría ser adaptado.

e. Análisis del texto de *www.demoslavueltaaldia.com*

Contenido

El texto base trata de la cocina de Semana Santa. Es un reportaje sobre las recetas típicas de este periodo del año en España. Algunas de estas recetas se conocen en Holanda, aunque en una variación un poco diferente. He elegido una receta de este reportaje para traducir. Describiendo la historia de las festividades de Semana Santa, se toca la historia católica y la historia de España también.

El texto meta mostrará una parte de la cultura española, por lo que es importante que las personas que no conocen la cultura española, la puedan entender.

Presuposiciones

Hay algunas presuposiciones en el texto, La primera es que los lectores conocen la marca DIA de la cadena de supermercados y que se pueden comprar los productos de DIA. Sin embargo, es una cadena española con supermercados en España, Argentina y Portugal, por lo tanto no es posible comprar estos productos en Holanda, tampoco en Internet. Esto significa que no es relevante conservar las referencias a estos productos en la traducción.

Otra presuposición tiene que ver con Pascua y Semana Santa y toda la historia que las acompaña. Se presupone que los lectores saben de la Pasión y Muerte de Jesús Cristo o de su Resurrección en Pascua. También se presupone que todos saben qué es la Cuaresma y por qué los católicos no toman carne los viernes de Cuaresma. Para un público meta amplio, el traductor tendrá que añadir información o tal vez borrar alguna información menos importante para los lectores holandeses.

También se presupone un poco de conocimiento previo. En el texto base no se explican algunos hechos como, por ejemplo, cómo se puede hacer almíbar. El traductor tiene que añadir información sobre cómo se puede hacer esto.

Composición

El texto está segmentado de una manera clara. Se pueden distinguir los pasos individuales por los espacios blancos y los títulos 'paso 1, paso 2' etc.

Sin embargo, no todos los pasos están en un orden cronológico. Por ejemplo, el paso de hacer el almíbar, para lo que se necesita algún tiempo, se sitúa al final de la receta. El traductor tendrá que reestructurar toda la receta para permitir que los lectores puedan trabajar de una manera eficaz.

Elementos no verbales y características suprasegmentales

En este reportaje están incluidas imágenes de los resultados finales de cada receta. Son imágenes muy atractivas, por lo que cumplen bien su función de apelar a los lectores.

El texto base no contiene paréntesis, pero la traducción sí los contiene. Se mencionan muchos platos típicos españoles que los holandeses no conocen o por lo menos no por su nombre español. El traductor tendría que añadir algunas explicaciones y probablemente lo haría entre paréntesis.

En el texto base se usan muchos puntos suspensivos. Aunque son típicos en textos españoles, en este texto se usan demasiados. En holandés no se pueden usar estos puntos y por eso hay que eliminarlos. En la traducción intentaré buscar una forma para obligar al lector a hacer pausas en la lectura, tal como ha intentado hacer el autor del texto base. Lógicamente, no utilizaré los puntos suspensivos.

Léxico

El registro que se usa en este texto base no es muy alto. Tampoco se usan muchas palabras pertenecientes a la jerga gastronómica. Si hay una expresión típica española que no se use en Holanda se tiene que adaptar en la traducción.

No se usa un tiempo verbal constante en la receta. Se alterna entre el imperativo y el gerundio. Esto no funciona en holandés, por lo que tengo que cambiar todos los tiempos verbales en las instrucciones al imperativo.

Una palabra en el texto que puede ser difícil es 'tandas'. No hay equivalente holandés. Según Baker (2018) se llama un 'término no-lexicalizado'. Utilizaré la estrategia de descripción en la traducción.

Sintaxis

Las oraciones de esta receta no son realmente largas. El traductor no tendrá que hacer muchos ajustes en cuanto a la longitud de las oraciones.

Los tres puntos suspensivos que se usan mucho en esta receta hacen que parezca que las oraciones son largas. En la traducción, en la mayoría de los casos se incorporan las partes después de los puntos en la oración principal o se convierten en nuevas oraciones.

De culinaire tradities van *Semana Santa* [1]: torrijas en nog veel meer



Geen vlees, een beetje peulvruchten, flink wat vis en heel veel zoetigheid. In de week voor Pasen eten de Spanjaarden veel kaneel, honing, suiker en stroop.

Deze week voor Pasen heet in Spanje *Semana Santa*. [2] De week van Palmzondag tot Pasen is een week van onder andere religie, overpeinzing, vakantie, optochten én van diepgewortelde gastronomische tradities. [3] Als het in februari tijdens het *Carnaval* de tijd is die bekend staat om feest en overvloed, staat *Semana Santa* bekend als de tijd van de matigheid. Maar wel een hele zoete matigheid: *torrijas* (soort wentelteefjes, gemaakt van stokbrood), *monas de Pascua* (paasbroodjes), *frixuelos* (pannenkoeken met citroen en anijs), *rosquillas* (donuts met citroen en anijs), *pestiños* (gefrituurde anijskoekjes, druipend van de honing), *arroz con leche* (zoete rijstpudding) en *leche frita* (gefrituurde melkpudding) [4]. Zoals je ziet is het een lange lijst. De culinaire tradities van *Semana Santa*: torrijas en nog veel meer!

Eindelijk weer tijd voor torrijas [5]

Als er een reden is waarom Spanjaarden het hele jaar wachten op *Semana Santa*, is het de zoetigheid. Alhoewel, als ze heel eerlijk zijn kunnen ze vooral niet wachten de torrijas te maken en te eten. Er zijn zoveel variaties; je zou ieder jaar een leuke nieuwe variant kunnen maken. En dan heb je natuurlijk altijd het traditionele recept, dat je laat proeven hoe je jeugd zou hebben gesmaakt als je in Spanje was opgegroeid. [6]

Ingrediënten:

2 PERSONEN

stokbrood (oud brood, de helft van gisteren bijvoorbeeld)

melk (250 ml, op kamertemperatuur) [7]

1 ei [8]

milde olijfolie [9]

suiker (150 gr)

gemalen kaneel (2 eetlepels)

VOOR DE STROOP:

water (375 ml)

honing (2 eetlepels)

suiker (4 eetlepels)

BESCHRIJVING

In Spanje is het Semana Santa de week voor Pasen en daarbij horen de **traditionele torrijas**. Een bescheiden lekkernij die is ontstaan door de overvloed van oud brood tijdens de Vastentijd. Tijdens de Vastentijd wordt er minder brood gegeten, maar tijdens Semana Santa des te meer. [10] Gebakken brood, door ei gehaald, of stroop als er geen eieren waren, met kaneel en honing of alleen met suiker; een puur genot! Dit is een van de meest traditionele recepten, waarmee je de echte smaak van Semana Santa proeft! [11]

Stap 1:

Laat de suiker en de honing langzaam in water oplossen op een laag vuur, terwijl je de torrijas maakt. Zorg dat het vloeibaar blijft. Als de stroop [12] klaar is zet je deze apart. [13]

Stap 2:

Meng in een bord of schaal de suiker en kaneel en zit dit vast klaar. Kluts het ei in een diep bord en zet ook dit vast klaar. [14]

Stap 3:

Snijdt het brood in sneetjes van ongeveer 2 centimeter. Verwarm ondertussen een flinke bodem olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. [15]

Stap 4:

Doe de melk in een diep bord [16] en haal de sneetjes brood door de melk. Let op: ze moeten de melk goed opnemen zodat ze niet meer droog zijn, maar als je ze uit de melk haalt mogen ze niet te veel druppelen. Haal ze vervolgens direct door het ei.

Stap 5:

Leg de sneetjes brood vervolgens direct in de pan en bak ze in delen goudbruin. Pas op dat ze niet aanbranden. [17]
Leg de goudbruine sneetjes brood op keukenpapier zodat het keukenpapier de overtollige olie kan opnemen.

Stap 6:

Haal de warme sneetjes brood door de suiker met kaneel en zorg dat ze goed bedekt zijn. Leg ze op een schaal en bestrooi ze met nog een beetje van het kaneel-suikermengsel.

Stap 7:

Giet de stroop over de nog warme plakjes brood en laat het goed intrekken. Nog even geduld met snoepen tot ze zijn afgekoeld! [18]

Presentatie:

Serveer je traditionele Spaanse torrijas op mooie borden en giet er nog een beetje stroop overheen. Versier de borden eventueel met een groen blaadje, munt bijvoorbeeld, en een kaneelstokje. Heerlijk!

[19]

Anotaciones

[1] La traducción de esta receta tiene que cumplir con la función de permitir a los lectores preparar un plato y su función adicional es mostrar una parte de la cultura española. Teniendo esto en cuenta, he mantenido el término 'Semana Santa', para poder explicar más adelante esta parte de cultura española. He hecho lo mismo con la mayoría de los términos españoles.

[2] En el texto base se dice que 'estamos en Semana Santa'. Lo he cambiado en una frase un poco más general en la que también puede añadir información para cumplir la función del texto. He cambiado indicaciones situacionales a través de todo el texto, porque el escritor escribía sobre 'nosotros españoles' y la traducción lógicamente no sería para un público español. He cambiado la perspectiva del lector.

[3] En el texto base se usan muchos puntos suspensivos, que no se pueden conservar en la traducción porque simplemente no son correctos en holandés. En este caso los puntos indican que se trata de una enumeración inacabada. En la traducción he insertado 'onder andere' para transmitir el mismo efecto de los puntos suspensivos.

[4] Igual que los otros términos españoles, también los nombres de los platos españoles se muestran en español, para poder aprender algo de la cultura española. No obstante, el público meta holandés probablemente no entiende los términos españoles, por lo que he añadido una pequeña explicación entre paréntesis detrás de cada plato. La forma de la explicación difiere: uno se puede describir perfectamente, el otro tiene un equivalente en holandés con una pequeña variación, etc. La traducción resulta un poco más larga que el texto base, pero no importa porque se publica en una página web.

[5] El título español es 'Al final... tiempo de torrijas', lo que indica que los españoles han esperado mucho tiempo para poder comerlas de nuevo. Para los holandeses no es así. No obstante, he mantenido el significado del título porque en la próxima frase explico que los españoles esperan todo el año para poder comerlas.

[6] En el texto base se dice que las torrijas 'nos trasladan directamente a nuestra infancia', lo que puede ser así para los españoles pero no lo es para los holandeses. Como en otras ocasiones, he tenido que cambiar la perspectiva del lector y a la vez intentar mantener un factor o vínculo con España.

[7] En holandés no suena apetitoso decir 'lauwe melk', por lo que lo he cambiado en 'op kamertemperatuur'.

[8] En la receta se necesita un huevo, que se da a conocer de la siguiente manera: 'huevos (1 ud.)'. En Holanda no se dice una unidad de huevo, sino que un huevo y nada más.

[9] En el texto base se dice 'abundante' detrás del ingrediente aceite de oliva. Las cantidades se muestran detrás de los ingredientes entre paréntesis. Es raro añadir

‘(veel)’ o ‘(ruime hoeveelheid)’ detrás del ingrediente, por lo que opté por solo decir ‘milde olijfolie’.

[10] En el texto base hay una referencia bastante específica a la cultura española, que he omitido al traducir en el texto meta. Los holandeses no comprenden la referencia a la carne y lo más importante es la referencia al pan. El significado de la Cuaresma (traducido como ‘de Vastentijd’) queda claro en el contexto y por eso no he optado por naturalizarlo.

[11] Otra referencia a la infancia de los españoles. He omitido la parte de la infancia, pero mantenido la referencia al sabor que te lleva a algún lado mentalmente. He optado por ‘waarmee je de echte smaak van Semana Santa proeft!’

[12] La palabra almíbar puede significar tanto ‘stroop’ como ‘siroop’. Para los holandeses la palabra ‘siroop’ tiene una asociación más líquida que ‘stroop’, que es más espeso. He optado por ‘stroop’ porque ‘siroop’ no se puede comer.

[13] El orden de las instrucciones no fue muy útil, porque este almíbar tiene que calentarse durante la preparación de las torrijas. Sin embargo, esta instrucción se dio no antes del paso 5, cuando las torrijas ya casi estaban listas. En la traducción he reemplazado la preparación del almíbar a paso 1. Además, solo se dice ‘ve preparando un almíbar’ que es información demasiado limitada para el cocinero aficionado, por lo que he añadido información sobre cómo hacerlo.

[14] Más adelante en la receta los lectores tienen que pasar las torrijas por el huevo batido, pero no habían hecho instrucciones para tener listo un huevo batido. He añadido esta instrucción en este paso, porque todavía se está preparando aquí. Esto mejora la eficacia de la receta.

[15] Paso tres fue el primer paso en el texto base. Sin embargo, es más útil primero preparar todo lo que los lectores necesitan y empezar con las cosas que toman mucho tiempo. A fin de cuentas, no dura mucho tiempo calentar el aceite.

[16] De nuevo falta información en el texto base. En la traducción he añadido ‘doe de melk in een diep bord’ para que quede más claro lo que se tiene que hacer (250 ml cabe en un plato hondo).

[17] He cortado la frase porque contenía demasiada información y en holandés no se usan frases tan largas en instrucciones. Además, la advertencia funciona mejor en una frase individual.

[18] La frase en español traducida literalmente al holandés suena un poco mandona. Lo he expresado un poco más amable y lúdico.

[19] Detrás de la receta y la presentación del plato, se refiere a los productos del supermercado DIA en el texto base. En Holanda no se conoce esta cadena de supermercados ni se pueden comprar sus productos. Por eso el último párrafo no tiene sentido en la traducción.

f. Análisis del texto de *Postres de rechupete*

Contenido

El texto base contiene una receta para preparar una crema de cacao para untar en un bocadillo o usar en una receta de galletas. La receta está incluida en un libro lleno de recetas dulces para 'endulzarte el corazón', en el que el autor comparte su pasión por la cocina. En la receta hay muchas referencias a la cultura española y la cultura gallega y está incluida información sobre el tiempo de preparación, los costes por persona, el grado de dificultad y el número de personas que pueden comer de la receta.

El autor cuenta algunos recuerdos de la infancia en que comía bocadillos con crema de cacao. Está convencido de que no hay nadie a quien no le guste la crema de cacao y por eso quiere que todos prueben alguna vez esta receta.

Una lista de ingredientes está incluida en cada receta del libro. Para esta receta se necesitan 'avellanas tostadas' lo que significa que, o bien el lector tiene que comprarlas ya tostadas, o bien tiene que tostar avellanas antes de empezar a preparar la crema de cacao. El autor ha añadido una descripción de cómo hacerlo, pero no está colocada de una manera eficaz. El traductor podría desplazarla, pero hay otro segmento en que propone varias opciones a los lectores, que se puede modelar de la misma manera. A lo largo del texto, el autor proporciona opciones para cumplir con varias preferencias. Lo de las avellanas es un ejemplo, pero también deja al lector la elección de usar el método al baño maría o no.

Presuposiciones

En el texto hay algunas presuposiciones de las cuales la mayoría tiene que ver con la cultura. El autor español está compartiendo recuerdos y es lógico que estos recuerdos de la infancia estén empapados de la cultura española. Más de una vez se refiere a un anuncio publicitario de un producto que no se conoce en Holanda. También se refiere al producto y a otros productos semejantes. El traductor tiene que encontrar una solución para estas referencias, probablemente buscando un equivalente funcional en la cultura holandesa.

Otra cosa que el autor describe detalladamente es la merienda típica de su infancia. Primero, el traductor tiene que sustituir 'la merienda', el término típico español que en Holanda no se conoce. Las cosas que comía en esta merienda tampoco encajan en la cultura holandesa. El traductor tiene que averiguar qué hacer con todos estos alimentos típicos españoles. Elijo no nombrar y explicar todos los alimentos individuales, sino reunirlos en una sola descripción general.

Además de eso, el autor usa una metáfora del fútbol español para explicar la lucha entre las personas que prefieren diferentes marcas de crema de cacao. El traductor puede utilizar la misma metáfora, pero tiene que sustituir los clubes españoles menos conocidos en Holanda por clubes holandeses. Tiene que tener cuidado con las

connotaciones que los lectores tienen con esos clubes de fútbol porque si no, no funcionaría la metáfora.

Composición

La historia antes de la receta tiene una segmentación normal, subdividida en párrafos. Los ingredientes se dan a conocer en una lista antes de esta historia. Las instrucciones están segmentadas paso a paso, como conviene en recetas. Sin embargo, algunas instrucciones son bastante largas, aunque esto no contrarresta la claridad.

Elementos no verbales y características suprasegmentales

Está incluida una imagen del resultado final o de qué aspecto debería tener. Tiene como función atraer a lectores para que lo intenten y ofrecer un asidero durante la preparación.

Los tres puntos suspensivos también surgen en este texto. Aunque es común usarlos en español, no es correcto en holandés, por lo que el traductor tiene que omitirlos o bien encontrar una solución para transmitir el mismo efecto que hace el texto base. En este texto se usan los puntos para indicar que se trata de una enumeración inacabada y también para obligar al lector a hacer una pausa en la lectura. En la traducción se tienen que omitir los puntos suspensivos y, en la medida de lo posible, transmitir el mismo efecto que los puntos tenían.

En la parte persuasiva, el autor también pone algunas oraciones en *itálica* y en **negrita**. Todos estos elementos parecen tener la función de atraer a los lectores, crear una situación familiar y reconocible, y persuadirlos de preparar esta receta.

Léxico

En términos de léxico, no se usa un registro alto. Tiene un estilo bastante popular y entusiasta. Para los holandeses, que siempre tienen los pies en la tierra, puede ser un poco exagerado.

Todas las instrucciones están en la forma de la primera persona del plural, permitiendo que los lectores estén directamente involucrados en el proceso de la preparación. Aunque funciona muy bien en español, no funciona tan bien en holandés. Significa que el traductor tiene que cambiarlos al imperativo, porque esta forma sí funciona en holandés. Si el traductor tiene otra oportunidad de involucrar a los lectores, tiene que aprovecharla, para intentar crear la misma situación familiar para los lectores. Cambiar las referencias culturales a referencias culturales holandesas tiene este efecto. También surgen algunas expresiones que el traductor tiene que adaptar para que funcionen en holandés.

Sintaxis

La receta contiene oraciones bastante largas, especialmente para recetas y textos instructivos. También en la parte persuasiva hay oraciones demasiadas largas. Parece que el autor ha usado comas en vez de puntos. El traductor tiene que recortar algunas, porque en holandés generalmente no se usan oraciones tan largas y además no son muy claras, lo que no está en línea con la función textual. El acortamiento sobre todo debería tener lugar en la parte instructiva.

Como ya se ha destacado, los segmentos también son demasiados largos. Si no es suficiente acortar las oraciones, también podría ser necesario dividir los segmentos en más pasos individuales.

Algunas oraciones cortas están incluidas entre paréntesis. En todos los casos tienen la función de proporcionar información adicional irrelevante para la receta, aunque significativa para la función persuasiva. Estos elementos persuasivos tienen que aparecer en el texto meta de otra manera, porque la opción de ponerlos entre paréntesis no se presta para la traducción.

g. Traducción anotada de *Postres de rechupete*

Chocolade-hazelnootpasta. Huisgemaakte Nutella of Duo Penotti [1]

10 personen | Makkelijk | €0,50 pp. | 15 min.



Ingrediënten

- 300 g (geroosterde) hazelnoten [2]
- 100 g extra pure chocolade (70% cacao) [3]
- 150 g melkchocolade
- 200 ml gecondenseerde melk
- 1 eetlepel vanille-aroma [4]

Ik moet toegeven dat ik **meer van de Duo Penotti ben dan van de Nutella**. Het lijkt wel alsof tussen deze twee producten een openlijke strijd is ontstaan die gelijk is aan die in het voetbal: je bent voor Ajax of voor Feyenoord [5], voor Madrid of voor Barcelona [6]. Bij etenswaren speelt hetzelfde: er zijn zoveel merken die je al je hele leven eet, waardoor ze niet vervangen kunnen worden door de producten van het huismerk van de supermarkt. Ze smaken simpelweg niet hetzelfde! Ik vind dat van Chocomel en anderen van Nesquik. [7] Ik ben opgegroeid ben met hartige, lokaal geproduceerde snacks [8] [9], maar af en toe kreeg ik een **versgebakken broodje** van de bakker onder ons huis [10] **met Duo Penotti**. Dat waren nog eens dagen! Dat broodje at ik dan heel langzaam op door beetje bij beetje [11] de pasta van de randen van het brood te likken [12], zodat ik er zo lang mogelijk van kon genieten.

De Duo Penotti die tegenwoordig in de winkel staat is niet zoals ik hem me herinner van toen ik klein was. Ik kan je verzekeren dat het anders smaakt. Het recept is jaren geleden veranderd, waardoor het een stuk zoeter is. Sindsdien sta ik open voor andere **chocolade-hazelnootpasta's**. Mijn vriendin vindt Nutella namelijk veel lekkerder en dus, je raadt het al [13], eten we thuis Nutella. Ongeveer een jaar geleden liet oma Pilar me een chocolade-hazelnootpasta proeven die ze zelf had gemaakt. [14] Ik vond de intense smaak van chocolade, vermengd met die van hazelnoten heerlijk! Tegenwoordig maken we thuis een **chocoladepasta met chocolade van 70% cacao**, waarin de helft van het mengsel bestaat uit hazelnootpasta.

Het resultaat is een chocoladepasta van jouw favoriete chocolade die makkelijk te maken is. De textuur is niet zo fijn als wanneer je hem koopt, maar je zal er geen genoeg van krijgen! Ik heb de bereidingswijze van deze pasta in de loop van het jaar aangepast en deze kan volgend jaar weer anders zijn en ondanks dat de pasta qua uiterlijk niet overeenkomt met de reclame "♪ **Duo Penotti, twee kleuren in een potti**", blijft de basis van melk, cacao, hazelnoten en suiker gelijk. [15] Het resultaat is een pasta die je kunt eten bij het ontbijt of als snack, maar ook om je zelfgemaakte chocolaatjes of gebakjes mee te vullen. Laat je kans niet voorbijgaan dit recept te proeven! [16]

Van de hierboven genoemde ingrediënten kun je een perfecte pasta maken voor thuis in de kast, maar je kunt naar hartenlust variëren. Wij hebben voor een bepaalde gelegenheid geroosterde amandelen toegevoegd aan de hazelnoten en dat smaakte ook erg goed. De volle melk met suiker uit het recept van oma Pilar hebben we vervangen door gecondenseerde melk, omdat dit makkelijker mengt en zorgt dat de pasta langer houdbaar is. [17]

Bereidingswijze hazelnootpasta

1. Voor dit recept gebruiken we geroosterde hazelnoten. Als je ongebrande hazelnoten hebt gekocht, kun je deze in de oven of de koekenpan prima roosteren.

 - Oven: verwarm de oven voor op 160° (boven- en onderwarmte). Verspreid de hazelnoten over de bakplaat en schuif deze in de oven. Laat de hazelnoten 20 minuten in de oven roosteren, terwijl je ze af en toe omscheept zodat ze aan alle kanten even bruin kleuren.
 - Koekenpan: de noten worden minder gelijkmatig geroosterd op deze manier maar het is wel makkelijker en sneller. Doe de hazelnoten in een koude koekenpan en verwarm deze op middelhoog vuur. Blijf de hazelnoten constant omscheppen zodat ze niet verbranden. Haal ze van het vuur als ze een heerlijke notengeur afgeven en licht geroosterd zijn.

2. Haal de achtergebleven schil van de hazelnoten.
3. Doe de hazelnoten in een keukenmachine [18] en maal ze fijn gedurende ongeveer 5 minuten, zodat de olie vrijkomt en het in een pasta verandert. Ik raad aan een behoorlijke hoeveelheid hazelnoten te gebruiken (minstens 300 gr) omdat de messen van de keukenmachine anders mogelijk niet alle noten raken en je dan geen gelijkmatige pasta krijgt.

Deze geweldige pasta kun je gebruiken in verschillende toetjes en je kunt hem wekenlang in een glazen pot in de koelkast bewaren zonder dat hij bederft. De olie zal zich scheiden van de pasta, maar dit roer je simpelweg opnieuw door en dan is het weer klaar voor gebruik! [19]

Bereidingswijze chocolade-hazelnootpasta

1. Kies welke chocolade je gaat gebruiken. Ik gebruik chocolade met 70% cacao, maar in de supermarkt kun je chocolade met cacaopercentages tot 99% kopen als je dat lekker vindt. Als je juist liever een wat mildere chocolade gebruikt, hou dan in gedachten dat het recept minimaal 55% cacaobasis nodig heeft, omdat in recept zowel chocolade op melkbasis als gecondenseerde melk worden gebruikt en deze de smaak verzachten.
 2. Hak de melkchocolade en de 70% cacao chocolade in stukjes. Hoe kleiner je de stukjes maakt, hoe sneller ze smelten. [20] Als je het smelten van de chocolade niet au bain-marie wilt doen, kan dit ook met de magnetron.

 - Au bain-marie: verwarm de gehakte chocolade au bain-marie op een laag vuur en roer het constant door totdat er een homogene, zachte crème ontstaat. 3 tot 4 minuten moet voldoende zijn. Haal het van het vuur en laat het langzaam wat afkoelen.
 - Magnetron: verwarm de chocolade steeds een halve minuut op de laagste temperatuur zodat deze niet verbrandt. Laat het langzaam wat afkoelen. [21]

 3. Voeg de gecondenseerde melk en de lepel vanille-aroma toe. Roer dit door totdat er een homogene crème ontstaat. Voeg vervolgens de hazelnootpasta toe en laat het nog even draaien in de keukenmachine zodat de crème goed opgenomen wordt. Vul een glazen pot en laat het afkoelen in de koelkast.
 4. Je kunt de pasta in de koelkast ongeveer twee weken bewaren, maar ik weet zeker dat je het binnen een week al op hebt! Het enige wat nu nog moet gebeuren is een paar sneetjes brood roosteren en smeren maar! Eet smakelijk!
-

Anotaciones

[1] En Holanda no se vende Nocilla. Es una marca típica española y portuguesa. En Holanda hay otra marca grande de crema de cacao: Duo Penotti . Teniendo en cuenta la función e intención del texto meta, es más importante comunicar la receta y producir un texto atrayente para el público meta que conservar los elementos de la cultura española o gallega. Las opciones fueron omitir 'Nocilla' y solo mencionar 'Huisgemaakte Nutella' pero esto significaba más adaptaciones en el resto del texto que la otra opción, que es usar Duo Penotti como equivalente funcional. Además, se puede usar el eslogan de la marca Duo Penotti más adelante en el texto, en vez del eslogan de Nocilla.

[2] He añadido paréntesis a este ingrediente, porque más adelante en la receta el autor también ofrece la opción de usar avellanas crudas y los paréntesis ya muestran se pueden utilizar tanto avellanas tostadas como avellanas crudas.

[3] Chocolate con un porcentaje de más de 65% cacao, se puede llamar 'extra puur' en Holanda.

[4] 'Esencia de vainilla' se puede traducir como 'vanille extract' o 'vanille essence' pero lo que se venden en los supermercados holandeses es 'vanille aroma'. No tiene grandes consecuencias para el sabor, por lo que utilizaré 'vanille aroma' para facilitar el proceso de preparación a los lectores.

[5] El autor hace una comparación entre la 'guerra' entre los partidarios de las diferentes marcas de crema de cacao y los de clubes de fútbol. Para que esta comparación funcione en la traducción también, hay que localizarla, porque no se puede presuponer que el público meta, que consta de amantes del mundo de la cocina, conozca clubes de fútbol como el Betis, el Depor y el Celta. Y, si los conoce, probablemente no tiene las mismas connotaciones del fanatismo entre los fans. Hay que cambiarlo en clubes que sean conocidos por los holandeses, para conservar la función de la comparación. El Real Madrid y el Barcelona si son muy conocidos, por lo que he elegido conservar estos clubes. La lucha entre Ajax y Feyenoord es muy conocida, también para un público que no tiene conocimiento del mundo de fútbol en particular. No hay otros clubes de fútbol que cumplen con los requisitos ya mencionados, pues he decidido omitir la tercera pareja de clubes en la comparación, lo que no tiene consecuencias para el significado. He cambiado el orden de la comparación, para que se mencionen primero los clubes holandeses y después los españoles, para atraer a los lectores.

[6] 'Barça' es jerga del mundo de fútbol y porque intento agradar a un público gastronómico, es mejor usar el nombre completo.

[7] El Colacao no se conoce en Holanda, ni se puede comprar en los supermercados holandeses. Chocomel puede funcionar en este contexto, porque a algunas personas

les gusta y a otras no y además es un producto bastante semejante al Colacao. Sí hay Nesquick en Holanda, por lo que lo he mantenido.

[8] En el texto base se menciona a productos muy típicos españoles y gallegos como el queso y el chorizo local, mortadela con aceitunas etc. Los productos específicos no son relevantes para el texto, por lo que los he sustituido por la descripción más general 'lokaal geproduceerde snacks'.

[9] He omitido la parte sobre la merienda. Si lo hubiera mantenido, tendría que explicarlo en una frase ya bastante larga. Además es irrelevante para el público meta y ya he dado una pista de que no se trata del desayuno porque he dicho 'snacks'.

[10] En lugar de decir 'pan Fabiola', lo he generalizado en la traducción. La denotación y la connotación de pan fabiola se pierde, pero tampoco es importante para el público meta. Lo que es relevante es que ese pan fue delicioso, untado con crema de cacao y que al autor le gusta mucho. El imagen de pan fresco es atrayente para el público meta.

[11] En el texto base se usan diminutivos y puntos suspensivos en la misma frase. No se pueden traducir literalmente porque no son correctos y no tienen equivalente, sin embargo intenté conservar este suspense y esta lentitud en la frase. He exagerado el despacito diciendo 'heel langzaam' y he dicho 'beetje bij beetje' para transmitir la sensación de lentitud.

[12] El gerundio no funciona en holandés porque suena demasiado arcaico y artificioso ('de pasta beetje bij beetje van de randen van het brood likkende').

[13] De nuevo tenía que omitir los tres puntos suspensivos. Con la oración subordinada he intentado conservar este suspense de los puntos. He neutralizado la expresión 'como vosotras mandáis' porque la traducción holandesa suena bastante mandona y además artificiosa.

[14] En el texto base se hace referencia a la cancioncilla del anuncio de Nocilla. En la traducción desaparece esta referencia, porque Nocilla también tenía que desaparecer. Tampoco encajaba una referencia a Duo Penotti.

[15] Tendría que adaptar esta oración para poder utilizar el eslogan de Duo Penotti. Tenía que añadir un comentario sobre el imagen en la parte superior de la página porque los colores de Duo Penotti y esta receta no coinciden. También he añadido una referencia a los ingredientes incluidos en la crema que antes he omitido. Añadiéndola ahora dejo que los lectores tengan la información sin hacer referencia a una crema de cacao que no conocen.

[16] En el texto base se usa la segunda persona del plural, que no es común en textos instructivos en Holanda. Lo he neutralizado en la segunda persona del singular para que suene más persuasivo.

[17] He movido este segmento hacia arriba. Estaba situado en debajo de la receta lo que significa que, teniendo en cuenta que los lectores leen paso por paso y en orden cronológico, es una lástima que el texto base no de la opción de variar antes. En la

traducción sí querría presentar esta opción a tiempo. Esta ubicación, bastante cerca de los ingredientes, hace que pueda vincular los segmentos diciendo ‘de hierboven genoemde ingredienten’.

[18] El autor está hablando de que ‘todos’ tienen una picadora, una típica que viene con la batidora. Está hablando del público del texto base, que son los españoles y en la traducción hay que hablar sobre el público meta. No es una referencia relevante, porque solo es importante que las nueces se trituren y que hagan una pasta.

[19] Este segmento fue una parte del tercer paso de la preparación de la crema de avellanas. He soltado este segmento para que los pasos sean más claros y menos largos.

[20] En el texto base se dice ‘cuanto más fino quede, mejor se fundirá’. En holandés no es idiomático decir que el chocolate ‘smelt beter’ cuando son dados muy pequeños, sino que ‘ze smelten sneller’.

[21] En el texto base se dan instrucciones para que se funda el chocolate con el método al baño maría. También ofrece la opción de usar el microondas, pero la ofrece al final del paso, lo que significa que la mayoría de los lectores no sabe que es una opción hasta que se la encuentra mientras está cocinando o terminado de fundir el chocolate. En la traducción querría ofrecerles la opción antes. En el estilo de la primera opción que está ofrecido en la traducción, del horno y la sartén para tostar las avellanas, también está diseñada esta opción. Porque es un lista punteada, ya se puede ver que hay dos opciones para fundir el chocolate y se puede elegir antes de empezar. El texto base deja entender que el autor prefiere el método al baño maría, porque este es el que usa y es el primero que se menciona. En la traducción también he mencionado este método primero, para vocear esta preferencia.

VI. Conclusión

El punto de partida de esta tesina fue la presuposición que en cualquiera tarea de traducción surgen problemas de traducción. Quería averiguar qué tipo de problemas surgen en los textos gastronómicos, textos que tienen que ver con una de las cosas más importantes de la vida: comida. La pregunta principal de la investigación fue: ¿cuáles son los problemas que surgen en la traducción gastronómica del español al neerlandés?

Para poder responder a la pregunta principal, primero fue necesario esbozar una imagen de la tipología y la función del texto gastronómico, y de esta forma de sus características. En la mayoría de los casos, el texto gastronómico se puede dividir en dos partes. La primera parte es de una tipología operativa, que tiene una función persuasiva y a veces comercial. Esta parte atrae a los lectores e intenta persuadirlos a preparar el plato. La segunda parte es la parte de tipo instructivo, que tiene una función instructiva. Lo más importante de esta parte es que permite que los lectores puedan preparar un plato de una manera eficaz.

Mediante las características que implican las tipologías y las funciones, he destacado varios problemas de traducción. He usado el modelo de Nord en el que ella subdivide los problemas en cuatro categorías. Surgen problemas de traducción prácticos como un texto mal escrito, y problemas culturales, como referencias culturales desconocidas para el público meta. La tercera categoría es la de los problemas lingüísticos, como la utilización de formas verbales distintas y palabras 'no-lexicalizadas'. La última categoría del modelo de Nord es la de problemas extraordinarios de traducción, como un estilo particular de un autor famoso.

Además de los problemas asociados con el cumplimiento de las funciones ya mencionadas, también hay problemas específicas para realizar un texto gastronómico eficaz, que cumple con sus funciones. Se puede pensar en aplicar un orden cronológico a los pasos, formular las instrucciones de una manera clara y comprensible y guiar al lector hacia el resultado final de la manera más eficiente posible.

Al solucionar todos los problemas de la traducción del texto gastronómico, lo más importante es permitir el cumplimiento de la función del texto y traducir de acuerdo con el encargo de traducción. La teoría del escopo es un método adecuado para lograr esto. Esto significa, en el caso del texto gastronómico con sus dos partes con diferentes funciones, que las soluciones tienen que contribuir a un texto claro y eficaz, así como atractivo y persuasivo. En las traducciones anotadas he mostrado que esto puede significar algo diferente para cada texto gastronómico.

Pensando en la importancia de la comida en nuestras vidas y el papel grande que desempeña en las culturas, el traductor del texto gastronómico tiene toda una responsabilidad. Esta tesina puede servir como asidero para el traductor a la hora de

solucionar los problemas que surgen en la traducción del texto gastronómico y de llevar a cabo la tarea extensa e importante que es traducir este tipo de texto.

Bibliografía

- Baker, M. (2018). *In other words: A coursebook on translation*. Londres: Routledge.
- van den Broeck, R. (1986). Contrastive discourse analysis as a tool for the interpretation of shifts in translated texts. *Interlingual and intercultural communication: discourse and cognition in translation and second language acquisition studies*. Tubinga: Gunter Narr, 37-47.
- Brunet, E. M., & Abarca, E. B. (2005). El discurso persuasivo tradicional y virtual: Propuesta de análisis. *Revista española de lingüística aplicada*, (1), 139-160.
- Bugnot, M. A. (2016). La traducción de la gastronomía: textos y contextos. *TRANS. Revista de Traductología*, (10), 9-22.
- Conway, K. (2012). A conceptual and empirical approach to cultural translation. *Translation Studies*, 5(3), 264-279.
- Crystal, D. & Davy, D. (1969). *Investigating English style*. Londres: Routledge.
- Fernández Guerra, A. (2012). Translating culture: problems, strategies and practical realities. *Sic: časopis za književnost, kulturu i književno prevođenje*, (5), 0-0.
- Gambier, Y. (2013). Genres, text-types and translation. *Handbook of Translation Studies*, 4, 63.
- Gorlach, M. (1992). Text-types and language history: the cookery recipe. *History of Englishes*, 744-760.
- Grit, D. (2010) De vertaling van realia. In: T. Naaijken, C. Koster, H. Bloemen & C. Meijer (red.). *Denken over Vertalen: Tekstboek vertaalwetenschap*. Nijmegen: Vantilt, pp 189-196.
- Guthrie, J. T., Bennett, S., & Weber, S. (1991). Processing procedural documents: A cognitive model for following written directions. *Educational Psychology Review*, 3(3), 249-265.
- Hatim, Basil. (2009). "Translating Text in Context". *The Routledge Companion to Translation Studies*. Ed. Jeremy Munday. Londres: Routledge. 36-53. Print.
- Hermanos Torres, la historia de una ilusión. (2015, 1 de agosto). Recuperado de <http://www.rtve.es/television/20150801/hermanos-torres-historia-ilusion/1189021.shtml>
- García Izquierdo, I. (2017). El análisis textual como paso previo a la traducción. La tipología textual y su interpretación. *TRANS. Revista de Traductología*, (3), 133-140.
- Jansen, C. J. M. (1999). *Zo werkt dat. Het ontwerp van instructieve teksten*. Nijmegen: Nijmegen University Press.

Jong, J. de (1991). "De lezer lekker maken: Interview met Berthe Meijer". *Onze Taal*, mayo, 12-13.

Kamalski, J., Sanders, T., & Lentz, L. (2008). *Coherence marking, prior knowledge, and comprehension of informative and persuasive texts: Sorting things out. Discourse Processes*, 45(4-5), 323-345.

La cocina de Semana Santa: torrijas y mucho más. (2018, 26 de marzo). Recuperado de <http://www.demoslavueltaaldia.com/articulo/reportaje/la-cocina-de-semana-santa-torrijas-y-mucho-mas>

Lentz, L., Jansen, F., & Feenstra, J. (2000). Een steeds minder deskundige lezer? Fragmentering en detaillering in instructieve teksten van 1500 tot heden. *Tijdschrift voor taalbeheersing*22, 1, 1-21.

López Alonso, A. (2012). Crema de cacao y avellanas.: Nocilla o Nutella casera. *Postres de rechupete. 80 recetas para endulzarte la vida*. Madrid: Recetas de rechupete,

Maes, Fons, Nicole van Ummelen, Hans Hoeken. (1996) *Instructieve Teksten. Analyse, ontwerp en evaluatie*. Bussum: Dick Coutinho.

Mayoral, R., Kelly, D., & Gallardo, N. (1988). *Concept of constrained translation. Non-linguistic perspectives of translation. Meta: journal des traducteurs/Meta: Translators' Journal*, 33(3), 356-367.

Nord, C. (1991). *Text Analysis in Translation. Theory, Method, and Didactic*.

Nord, C. (1997). "A Functional Typology of Translations." *Text typology and Translation*. Trosborg, Anna, ed. Vol. 26. John Benjamins Publishing. 43-66.

Nord, C. (2004). "Tekstanalyse en de moeilijkheidsgraad van een vertaling." Vert. Cornelia van Rinsum and Henri Bloemen. *Denken over Vertalen*. Ed. Ton Naaijken et al. Van Tilt, 2010. 145-152.

Nord, C. (2009). El funcionalismo en la enseñanza de traducción. *Mutatis Mutandis: Revista Latinoamericana de Traducción*, 2(2), 209-243.

Nord, C. (2012). Texto base-texto meta: un modelo funcional de análisis pretraslativo. *Castelló de la Plana: Publicacions de la Universitat Jaume I*.

Norricks, K. (1983). Recipes as texts: technical language in the kitchen. *Sprache, Diskurs und Text. Tübingen: Niemeyer*, 173-182.

Norrick, Neal R. (2010) "Conversational recipe telling." *Journal of Pragmatics* 43.11. 2740-2761.

Olohan, M. (2010). Commercial translation. *Handbook of translation studies*, 1, 41.

Paradowski, M. B. (2016). Using Corpus Insights in Specialized Translation: Slicing and Dicing the Language of Food. *cit*, 29, 2.

Pulpo a feira (z.d.). Recuperado de http://www.spain.info/es/quieres/gastronomia/recetas/pulpo_a_feira_sochangre_ajillo_salpicon.html

Pym, A. (2004). *The moving text: Localization, translation, and distribution* (Vol. 49). John Benjamins Publishing.

Reiss, K. (1981). Type, kind and individuality of text: Decision making in translation. *Poetics Today*, 2(4), 121-131.

Saiz, Y. (2017, 7 de diciembre). Sergio y Javier Torres: nuevo libro, dos estrellas y un proyecto faraónico. *La Vanguardia*. Recuperado de <http://www.lavanguardia.com/comer/aldia/20171206/433455633716/sergio-y-javier-torres-nuevo-libro-dos-estrellas-y-un-proyecto-faraonico.html>

Santich, B. (2010). "Doing' words: The evolution of culinary vocabulary." *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*. Hosking, Richard, ed. Prospect Books. 301-310.

Schäffner, C. (1998). Skopos theory. *Routledge encyclopedia of translation studies*, 17.

Schäffner, C. (2013). Discourse Analysis. *Handbook of Translation Studies*, 4, pp. 47–52.

Siran, H. (2007). La Extranjerización y la Domesticación de la Traducción Gastronómica según la tipología textual (Doctoral dissertation, Master's thesis. Supervision: Sara Rovira-Esteva. Universitat Autònoma de Barcelona).

Sobre Alfonso López Alonso (z.d.). Recuperado de <http://canalcocina.es/cocinero/alfonso-lopez>

Sobre Demos la vuelta al día (z.d.). Recuperado de <http://www.demoslavueltaaldia.com/somos>

Sobre Dia Corporate (z.d.). Recuperado de <http://www.diacorporate.com/en/>

Sobre Turespaña. (z.d.). Recuperado de <http://www.tourspain.es/es-es/Paginas/index.aspx>

Smet, W. (1996). Een potje vertalen: over gastronomisch taalgebruik en het vertalen van kookboeken. *Filter, tijdschrift over vertalen*, 3(1), 15-20.

Steehouder, M. F., & Karreman, J. (2000). De verwerking van stapsgewijze instructies. *Tijdschrift voor taalbeheersing*, 22(3), 218-237.

Steehouder, M. F. (1998). Expressieve en relationele elementen in gebruiksaanwijzingen. *Taalbeheersing*, 20(2), 115-127.

Torres, J. y Torres S. (2016). *Torres en la cocina*. Barcelona: Plaza & Janés.

Vandepitte, S. (2008). "Translating instructive texts." *Hermes – Journal of Language and Communication Studies*. 40. 71-82.

Apéndice

Texto base de *Torres en la cocina*

Texto base de *www.spain.info*

Texto base de *www.demoslavueltaaldia.com*

Texto base de *Postres de rechupete*

TORRES EN LA COCINA
COCINA DE RECUERDOS



ARROZ CON BACALAO Y COLIFLOR

Raciones

2 personas

Tiempo de preparación

25 minutos

Ingredientes

140 g de arroz bomba
1 l de caldo de pescado
(véase la receta)
1 chalota
50 g de tomate triturado
100 g de bacalao desalado
60 g de coliflor
1 cucharadita de pimentón dulce
2 dientes de ajo
200 ml de aceite de oliva
Ralladura de lima
Sal
Pimienta

1. Empezamos con el sofrito, rehogamos la chalota muy picada con aceite de oliva.
2. Cuando la chalota esté transparente, incorporamos el pimentón dulce, damos un par de vueltas para que se cocine un poco y cortamos la cocción con el tomate triturado. Dejamos que reduzca el tomate hasta que pierda el agua y esté brillante.
3. Agregamos el arroz y nacaramos bien.
✗ TRUCO TORRES: vamos a hacer sufrir el arroz.
4. Añadimos el caldo de pescado, un par de cucharones, y dejamos que el arroz absorba todo el líquido. Cuando esté bien seco añadimos un poco más de líquido. Vamos a repetir este proceso hasta que el arroz esté cocido, unos 15 minutos.
5. Cortamos una parte de la coliflor en ramilletes lo más pequeños posible. También cortamos el bacalao en dados pequeños y reservamos algunas láminas finas para el emplatado.
6. Dos minutos antes de terminar la cocción del arroz, añadimos la coliflor. Ya fuera del fuego, incorporamos el bacalao en dados que se va a cocinar con el calor de la cazuela.
7. Con un pelador quitamos la parte exterior de la coliflor, la desmenuzamos bien hasta conseguir una textura de caviar y aliñamos con ralladura de lima, aceite y sal.
8. Trituramos los dientes de ajo con aceite de oliva con la batidora. Añadimos un par de cucharadas de este aceite de ajo al arroz y removemos. Así va a quedar bien ligado y meloso.
9. Emplatamos el arroz con el caviar de coliflor por encima, las láminas de bacalao y un poco de cebollino picado.

ESTE ARROZ ES UNA VERSIÓN DE UN PLATO
TÍPICO DE CUARESMA.

LA MEJOR TEMPORADA DE LA COLIFLOR ES
ENTRE NOVIEMBRE Y ABRIL.

CON LA TÉCNICA DE HACER SUFRIR EL ARROZ, QUEDA
EL GRANO MÁS ENTERO Y NO NOS PASAMOS DE CALDO.



Texto base de www.spain.info

Pulpo a feira, sochangre, ajillo, salpicón

No podía faltar en esta lista una de las recetas más típicas de Galicia, al noroeste de España. Dicen los entendidos que se debe servir en un plato de madera y echar por encima un buen puñado de sal gruesa pimentón (picante para los más atrevidos) y aceite de oliva. No hay fiesta de Galicia que se precie que no cuente con él.

PULPO A FEIRA



Pulpo a feira

¿DE QUÉ ZONA DE ESPAÑA ES TÍPICO?

Comunidad autónoma: **Galicia**



PREPARACIÓN

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas: 1 pulpo de unos 2 k 1 cebolla 2 dl de aceite de oliva 2 l de agua 1 cuchara de pimentón dulce 1 cucharada de pimentón picante Sal gorda

Preparación

Limpiar el pulpo, quitar la bolsa de tinta, un pico que tiene entre los tentáculos y vaciar la cabeza. Golpearlo con una maza y lavarlo en abundante agua. En una olla alta con agua hirviendo y la cebolla, introducir y sacar el pulpo, con la ayuda de un pincho, tres veces solo para escaldarlo. Volver a meterlo y continuar la cocción hasta que esté tierno. El tiempo depende de la calidad del pulpo. Sacarlo del agua con el pincho con cuidado para que no se desprenda la piel. Escurrir y cortar el pulpo con tijeras en trozos de 2 ó 3 centímetros. Poner el pulpo caliente sobre platos de madera. Sazonar con sal, espolvorear con los dos pimentones y rociar con el aceite de oliva.

MÁS INFORMACIÓN

Información de la receta

- **Categoría:**Primer plato
- **Tiempo de cocción:**30-60 minutos
- **Precio:**Bajo
- **Temporada:**Todo el año

La cocina de Semana Santa: torrijas y mucho más

REPORTAJE
26 Marzo 2018



Nada de carne, algo de legumbres, bastantes pescados y muchos dulces. La gastronomía de Semana Santa es rica en canela, miel, azúcar, almíbar...

¡Estamos en Semana Santa! Desde el Domingo de Ramos hasta el Domingo de Resurrección. Una semana de pasión, de recogimiento, de vacaciones, de procesiones... y de arraigadas tradiciones gastronómicas. Si en febrero el Carnaval era la fiesta de la abundancia, la Semana Santa, es la de la austeridad. Aunque la austeridad puede ser muy dulce: torrijas, monas de Pascua, frixuelos, rosquillas, pestiños, arroz con leche, leche frita... El catálogo, como veis, es muy amplio. **La cocina de Semana Santa: torrijas y mucho más.**

Al fin... ¡tiempo de torrijas!

Si hay un motivo por el que todos llevamos tiempo deseando que llegue la Semana Santa ... es por sus dulces. Bueno, reconozcámoslo ya, en realidad son las torrijas lo que estamos deseando comer... y cocinar.

Hay tantas formas de elaborarlas, que cada año podemos aprender una nueva y divertida receta de torrijas... además de las más tradicionales, aquellas que nos trasladan directamente a nuestra infancia.

Ingredientes:

2 PERSONAS

pan (media barra del día anterior)

leche (250 ml., tibia)

huevos (1 ud.)

aceite de oliva (sabor suave, abundante)

azúcar (150 gr.)

canela molida (2 cucharadas)

PARA EL ALMÍBAR:

agua (375 ml.)

miel (2 cucharadas)

azúcar (4 cucharadas)

DESCRIPCIÓN

Llega la Semana Santa y, con ella, las **torrijas tradicionales**. Se trata de un dulce humilde... creado para aprovechar el pan duro que sobraba durante la Cuaresma, una época en la que se comía menos pan, dado que los católicos dejaban de comer carne... por lo que se tomaban al final de la cuaresma, es decir, en Semana Santa. Pan frito, rebozado en huevo o en almíbar si el primero faltaba, con canela y miel o solo con azúcar... una receta de puro aprovechamiento. Os proponemos una de las recetas más tradicionales... para cerrar los ojos y viajar a la infancia...

Paso 1:

Corta el pan en rebanadas de aproximadamente 2 centímetros. Mientras, pon a calentar una sartén con abundante aceite de oliva a temperatura media.

Paso 2:

Por otro lado ve preparando un plato o fuente y mezcla en él el azúcar y la canela.

Paso 3:

Empapusa las rebanadas de pan en la leche... deben absorber bien de leche para que luego no queden secas, pero tampoco te pases, cuando las saques de la leche no chorreen. De ahí pásalas inmediatamente después por el huevo batido.

Paso 4:

Inmediatamente después, ve friendo en varias tandas las rebanadas de pan hasta que estén doraditas... pero con cuidado de que no se quemen. A medida que se vayan haciendo, retira las rebanadas a un papel absorbente para escurrir el exceso de aceite.

Paso 5:

Ve preparando también un almíbar muy suave con azúcar, agua y miel... el resultado tiene que ser líquido. Deja que se haga a fuego muy suave, mientras tú te encargas de las torrijas. Una vez hecho, reserva.

Paso 6:

Aún calientes, pásalas a la bandeja con el azúcar y la canela... Y muévelas bien para que lo cojan. Pásalas a una fuente, espolvorea con más azúcar mezclado con canela y, aún en caliente, vierte sobre ellas el almíbar. Deja que lo chupen bien... y no las consumas hasta que se enfríen.

Presentación:

Sirve tus torrijas tradicionales en bonitos platos individuales, con un poco de almíbar por encima. Puedes adornar con una hojita verde, de menta por ejemplo, y con una ramita de canela. Deliciosas.

Sugerencia:

Prueba a hacer estas deliciosas torrijas con la canela marca DIA, gracias al tamaño del frasco, a su dosificador y a su cierre hermético... esta especie siempre mantendrá su delicado aroma. Tus torrijas... ¡te lo agradecerán!

(...)

Si hay un producto que es el rey durante esta semana... ese es el bacalao. Dicen que fue el navegante portugués Gaspar de Corte Real quien descubrió este pescado, aunque su uso no se popularizó hasta bien entrado el siglo XVII. Al margen del potaje, lo puedes tomar de muchas maneras... ¿por qué no en unos ricos buñuelos? ...o sencillamente, en un arroz, ideal para comer en familia durante estos días

Texto base de *Postres de rechupete*

Crema de cacao y avellanas. Nocilla o Nutella casera

10 personas | Fácil | 0,5 €/pers. | 15 min.



Ingredientes

- 300 g de avellanas tostadas
- 1 tableta de 100 g de chocolate al 70% de cacao
- 1 tableta de 150 g de chocolate con leche
- 200 ml de leche condensada.
- 1 cucharada de esencia de vainilla

He de confesar que **soy más de Nocilla que de Nutella**, parece que entre estos dos productos hay una guerra abierta similar a la del fútbol, o eres del Madrid o del Barça, del Sevilla o del Betis, del Depor o del Celta... En la alimentación pasa algo parecido, hay muchas marcas de toda la vida que no pueden ser sustituidas por las marcas blancas, porque es verdad que no saben igual, a mí pasa con el Colacao y a otros con el Nesquik. Aunque me crié con meriendas de bocata de chorizo de pueblo, mortadela con aceitunas, chocolate Chaparro, queso gallego de tetilla... de vez en cuando tocaba un **bocadillo de pan Fabiola** (*lo preparaba Blanca de la panadería Orchapan que teníamos debajo de casa*) **con nocilla** ¡que bueno era ese día! Comía el bocadillo despacito despacito... para que durase más, relamiendo los bordes hasta que se acababa.

Esa nocilla que recuerdo de pequeño no es la misma de ahora, os aseguro que no sabe igual, cambiaron la receta hace años y ahora es mucho más dulce. Desde entonces estoy abierto a otras **cremas de cacao y avellanas**, de hecho a mi novia le gusta más Nutella y al final, como mandáis vosotras, en casa se come... Nutella. Hace cosa de un año, la abuela Pilar me dejó probar una crema de leche, cacao, avellanas y azúcar (¿os suena?) que hace ella misma, ese sabor a chocolate intenso pero equilibrado con la avellana me pareció delicioso. Ahora en casa preparamos una **crema de chocolate con cacao al 70%**, en la que la mitad de la mezcla es pasta de avellanas.

El resultado es una crema de tu chocolate preferido con una preparación muy sencilla, la textura es menos fina pero el que la prueba repite. Las medidas han ido evolucionando durante este año y puede que el año que viene sean diferentes, pero se basan en la canción del anuncio, “**¡ Leche, cacao, avellanas y azúcar... Nooociillaaaaa**”. Tendréis una crema que podéis tomar para desayunar o merendar pero también para rellenar vuestros bombones o bollería casera. No dejéis escapar la ocasión de probar esta receta.

Preparación de la crema de avellanas

1. Usaremos avellanas ya tostadas, si las que habéis comprado son crudas podéis tostarlas bien en el horno o en una sartén.

 - Horno: precalentadlo a 160°, calor arriba y abajo. Extendemos las avellanas en una bandeja y horneamos durante 20 minutos moviéndolas de vez en cuando para que se tuesten por todos los lados.
 - Sartén: aunque no quedan igual de tostadas el proceso es más rápido y sencillo. Las ponemos sobre la sartén en frío y calentamos a temperatura media, las movemos continuamente para que no se quemen y cuando veamos que desprenden ese rico olor al aceite de avellana y están ligeramente tostadas las retiramos.

 1. Quitamos la piel que les quede.
 2. Pasamos las avellanas a una picadora, de la típica que viene con la batidora y que todos tenemos en casa. Picamos las avellanas durante unos 5 minutos, para que la avellana suelte el aceite que lleva y se haga una pasta. Aconsejo hacer bastante cantidad (de 300 g para arriba) porque si echamos menos puede que la máquina no coja las avellanas con las aspas y no salga bien. Esta pasta es increíble y podemos emplearla en numerosos postres, la podemos guardar en un bote de cristal y lo dejamos en la nevera. Dura semanas y no se pondrá malo, como mucho se separa el aceite de la pasta, pero basta con moverlo de nuevo para poder usarlo.
-

Preparación de la crema de cacao y avellanas

1. Elegimos el chocolate a utilizar, yo uso uno al 70% de cacao, pero si os gusta con más potencia en el mercado tenéis chocolates de hasta el 99%. Si por el contrario los preferís más suaves recordad que es necesario que al menos tenga un 55% de cacao de base porque la receta lleva chocolate con leche y leche condensada que rebaja el sabor.
2. Troceamos los dos tipos de chocolate, 70% y chocolate con leche, cuanto más fino quede mejor se fundirá. Calentamos el chocolate troceado al baño maría a fuego lento, casi tibio, sin dejar de remover con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea y suave.

No debemos calentar el chocolate más de lo necesario, 3-4 minutos será suficiente. Retiramos del fuego y dejamos que se temple. Si no queréis hacerlo al baño maría, podéis emplear el microondas, fundiendo el chocolate en fracciones de medio minuto a temperatura mínima para que no se nos queme.

3. Añadimos la leche condensada y la cucharada de esencia de vainilla. Removemos hasta que tengamos una crema homogénea y añadimos la pasta de avellana, le damos unos toques de picadora para mezclar bien toda la crema hasta que veamos que está completamente integrada. Rellenamos unos botes de cristal y dejamos enfriar en la nevera.
 4. La podéis tener en la nevera unas dos semanas, aunque estoy seguro que os la comeréis en menos de una. Sólo falta tostar unas rebanadas de pan y a untar. ¡Qué aproveche!
-

Estos ingredientes hacen una crema perfecta para casa, pero podéis variarlos a vuestro gusto, en alguna ocasión hemos añadido almendra tostada a las avellanas y queda también muy rica. Respecto a la receta original de la abuela Pilar hemos cambiado la leche entera con azúcar por la leche condensada porque vimos que era mucho más sencilla de mezclar, además que ayuda mejor a su conservación.