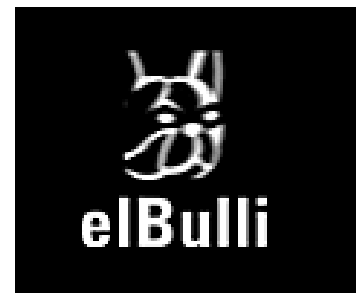


elBulli2004

Ferran Adrià, Juli Soler y Albert Adrià



Trabajo escrito (bachelor)

Titel: 'Traducción *elBulli2004*'

Naam: S.F.C. Cremers

Studentnummer: 3401286

Begeleider: Dr. S. Baauw

Eindwerkstuk bachelor Spaanse taal en cultuur (200200214)

'Gekoppeld aan de cursus *Spaans vertalen 2* met cursuscode 200400229 op niveau 3'

Datum: Juni 2011

Introducción

Esta tesis final del bachelor trata la traducción de los fragmentos del libro *elBulli2004*, según el nombre del restaurante donde trabajan los autores. En primer lugar, este texto fue elegido por interés personal. Además el libro es poco conocido en nuestro país, lo mismo vale para el restaurante, la visión de la empresa y el concepto que se llama *elBulli*. En los años pasados había ocurrido un aumento inmenso de la popularidad en el campo de la gastronomía en sentido general, gracias a por ejemplo la aparición de los programas culinarios en la televisión, las revistas y los libros culinarios. Cenar al restaurante no solo significa comer en algún sitio, sino también una experiencia en sí misma con muchas evoluciones innovadores. Desde hace muchos años el restaurante *elBulli* tiene una increíble popularidad mundial. Este precursor en el campo de la gastronomía experimental se merece más atención y apreciación en nuestro país, no solo entre los profesionales. Una traducción de uno de los libros estaría justificada. Esta tesis presentará algunos fragmentos traducidos del libro. Además he tratado traducir el texto lo más literal posible, concerniente al público meta. Sin embargo no siempre era posible de manera literal. Pero sobre todo, durante la traducción, queda confirmada mi opinión que del dicho al hecho hay gran trecho. Traducir abarca más que solo convertir palabras, por ejemplo trata de la interpretación de textos, las intenciones de autores, tener en cuenta el público meta, etcétera. Dentro de los capítulos suministraré informes sobre sucesivamente el restaurant y los autores, el texto fuente, el texto meta y las teorías aplicadas. Por último se encuentra la verdadera traducción, con el texto fuente al anejo.

Índice

<i>Introducción</i>	3
1. <i>Información sobre el restaurante elBulli y los cocineros/autores</i>	5
1.1. elBulli	5
1.2. Ferran Adrià, Juli Soler y Albert Adrià	6
2. <i>La caracterización del texto original</i>	7
2.1. Tipo y estilo del texto	7
2.2. El público de la lengua fuente	8
2.3. Fin perseguido	8
3. <i>La traducción en teoría</i>	9
3.1. El público de la lengua meta	9
3.2. Elecciones personales.....	9
3.3. Teorías en la literatura sobre la traducción	9
4. <i>La traducción práctica</i>	15
4.1. Introducción	15
4.2. Organización.....	17
4.3. Alicia y elBulli.....	19
4.4. Filosofía	21
4.5. Nuevos productos	23
4.6. Sferificación y huevo esférico de espárragos (ejemplo de receta)	25
Bibliografía.....	28
Anejo 1: pasajes fuentes del texto	29

1. Información sobre el restaurante elBulli y los cocineros/autores

1.1. elBulli

Antes de empezar con algunas informaciones sobre los autores, es más evidente comenzar con el contexto, es decir el restaurante elBulli, en la Cala Montjoi en Rosas, al norte de Barcelona. Al principio era un minigolf (desde 1961) con restaurante (desde 1964) propiedad de un matrimonio alemán. Los dos perros bulldog francesa formaban la inspiración por el nombre.¹ Recibieron la primera estrella Michelin con la venida del cocinero Jean-Louis Neichel en 1976.² En 1981, Juli Soler llegó al restaurante como director.³ En 1983, Ferran Adrià llegó al restaurante para hacer prácticas. Por ese momento, el restaurante era bastante desconocido.⁴ Ferran Adrià llegó a ser jefe de partida en 1984 y empezó enfiar por una carretera diferente.⁵ 1985 era el año de la incorporación de su hermano Albert, junto con algunos otros cocineros.⁶ En los años siguientes el equipo fue transformando las cartas y menús, como la imagen del restaurante.⁷ De manera despacito elBulli se convertía en un fenómeno. En 1990 el restaurante recibió su segunda estrella⁸ y en 1997 la tercera (como tercer restaurante español).⁹ Además aparecieron talleres y diferentes libros, todos con objetivo de introducir de nuevas elaboraciones en el cuadro de experimentas y profesionalizaciones. La colaboración con el mundo de la ciencia empezó en 2003 con *elBullitaller*¹⁰ y con *la Fundación Alicia* en 2004¹¹. Lo último se explica en el sitio web del restaurante y en los libros como siguiente:

¹ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es>

² <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=1&subseccion=5>

³ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=1&subseccion=6>

⁴ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=2>

⁵ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=2&subseccion=2>

⁶ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=2&subseccion=4>

⁷ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=3&subseccion=1>

⁸ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=3&subseccion=5>

⁹ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=4&subseccion=9>

¹⁰ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=6&subseccion=2>

¹¹ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=6&subseccion=3>

*'[...] una fundación con Caixa Manresa y la Generalitat de Catalunya que se dedica a la alimentación y la ciencia (su nombre juega con estos dos términos, Alimentación – Ciencia), [...] a todo lo relacionado con los procesos alimentarios, la salud y también la gastronomía [...].'*¹²

En total, elBulli fue proclamado cinco veces como mejor restaurante del mundo por la revista *Restaurant Magazine*.¹³ Después de muchos éxitos, Ferran Adrià anunció en 2010 el cierre temporal del restaurante hasta 2014. 2012 será el año en el que el restaurante celebrará su 50º aniversario. A partir de 2014 el restaurante estará abierto, como antes, durante 6 meses del año, siguiendo nuevas ideas para el futuro.¹⁴

1.2. Ferran Adrià, Juli Soler y Albert Adrià

Antes de que suministre informes sobre los autores en general, querría empezar con un fragmento de un artículo desde *The Observer* (2007), del autor y periodista John Carlin. Él encontró el cocinero Ferran Adrià y escribió lo siguiente:

*'A chef is someone who cooks for a living. Adrià does not cook for a living. If he did, he would starve. For his restaurant, the most imaginative generator of haute cuisine on the planet, runs at a loss, and has done so for six years. [...] if you deconstruct him the way he deconstructs food, you discover that he is also an artist, a scientist, an inventor, a stage director, a designer, a philosopher, an anarchist and, to a degree that some of his more solemn admirers maybe fail to grasp, Coco the Clown.'*¹⁵

También, después de discutir otro cocinero con estrellas de la Guía Michelin, Carlin dijo lo siguiente:

'The boy is good. But Adrià is something else altogether. It is not that he is in a different league; that he is better or worse. [...] It is just that Adrià is fundamentally different from the legion of celebrated chefs [...] who admire him. [...] At El Bulli you won't eat rack of lamb - or anything recognizable as such. What you will eat is something like the 30-dish package I consumed the one time I went there in 1998. [...] this was much more than eating. This was Gaudi's architecture brought to the kitchen. This was the culinary equivalent of the Cirque du Soleil, complete with acrobats, magicians and clowns.'

Ese fragmento es sólo uno de tantos sobre el cocinero, pero todos dicen lo mismo, que el talento de Adrià rompe moldes, que transforma los platos tradicionales en creaciones

¹² <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=6&subseccion=3>

¹³ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=8&subseccion=3>

¹⁴ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=8&subseccion=8#>

¹⁵ <http://observer.guardian.co.uk/foodmonthly/futureoffood/story/0,,1969713,00.html>

creativas, revolucionarias y irreconocibles. Al lado de los grandes éxitos del restaurante, Ferran Adrià tiene su propio Cátedra en la Universidad Camilo José Cela de Madrid y además fue nombrado doctor Honoris Cause en la Universidad Politécnica de Valencia, en la facultad de Química de la Universidad de Barcelona y en la universidad escocesa de Aberdeen.¹⁶

Como dicho antes, Adrià lleva adelante el restaurante junto con su hermano Albert y con Juli Soler. Albert Adrià empezó como aprendiz, después trabajó como especialista en el mundo dulce y actualmente trabaja como director de elBullitaller. Como mencioné, Juli Soler era director de elBulli desde 1981. Desde hace años trabaja como socio de Ferran Adrià. Los tres forman la médula de elBulli, consolidado por el equipo integrado por diferentes cocineros, sommeliers, camareros y otras de la plantilla.¹⁷

2. *La caracterización del texto original*

2.1. Tipo y estilo del texto

El texto original consiste de partes del libro *elBulli2004*, a su vez parte de la compilación *elBulli2003-2004*. El texto fuente es de tipo formal, con palabras específicas y construcciones extensivas. A mí me parece que el lenguaje no es muy coloquial, el texto al contrario contiene un lenguaje especializado, como los términos de algunos productos o elaboraciones específicos. Pero en general se puede decir que la mayoría de los hispanohablantes pueden entender todo lo que está explicado. Más específico se puede decir que es comprensible para todo el mundo que se interese por la gastronomía profesional, especialmente porque estos tipos de lectores están enterados del mundo de la gastronomía y el lenguaje correspondiente. Refiriendo a Linn y Slager (2007; 15) se puede clasificar el texto dentro de los textos referenciales, porque trata de facilitar información sobre el restaurante, los procedimientos, evoluciones, visiones sobre la gastronomía y más. El texto no es de carácter persuasivo. No se trata de convencer a los lectores sobre sus visiones o procedimientos. Al contrario sí es de carácter directivo (Linn y Slager; 19) considerando las recetas. Por difícil o impracticable que sean las recetas, algunos partes del texto contienen instrucciones con un registro específico y directivo. Por fin se puede considerar el libro como un texto expresivo (Linn y Slager; 20), porque el estilo y el diseño tienen una función muy grande con respecto al aspecto estético.

¹⁶ <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=8&subseccion=11>

¹⁷ http://www.elbulli.com/equipo/img/quien_quien_es.pdf

2.2. El público de la lengua fuente

Siguiendo la última parte que trata de los lectores, el público de la lengua fuente probablemente se compondrá de los lectores específicos a quienes les guste leer textos profesionales sobre el mundo de la gastronomía y nuevas evoluciones dentro del mundo de cocina. Además puede ser muy interesante para otros cocineros y compañeros del mundo de la gastronomía, también como los cocineros por afición. Por fin es posible que los comensales del restaurante quieran leer u obtener el libro, solo como pieza de colección sin entender todo del libro o utilizarlo en las cocinas propias.

2.3. Fin perseguido

Se podría decir que el libro en general puede funcionar como fuente de inspiración, no solo para los compañeros del propio restaurante, sino también a los cocineros de otros restaurantes y gente trabajando en el terreno profesional, más específico a los que se dedican a las evoluciones gastronómicas. Ferran Adrià considera la gastronomía como un mundo creativo y científico, como un concepto, un lenguaje, una manera de expresar valores, tradiciones y combinaciones, lo que afirma el sitio web del restaurante elBulli:

*'La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura. [...] La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa. [...] Se crea un lenguaje propio cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece relaciones con el mundo y el lenguaje del arte. [...] El conocimiento y/o la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, etc.) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la cooperación con la industria alimentaria y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución.'*¹⁸

Esa parte comprueba que Adrià y su equipo consideran el mundo de la gastronomía no solo como posibilidad de cocinar y tener restaurante, sino también como algo más profundo. Aunque no sea un texto persuasivo, con el libro *elBulli2003-2004* los autores quieren mostrar que cocinar contiene más que las entradas, los platos principales y los postres. Se trata de la ciencia, el arte, los valores y las experiencias.

¹⁸ <http://www.elbulli.com/sintesis/index.php?lang=es>

3. La traducción en teoría

3.1. El público de la lengua meta

Considerando el público de la lengua meta, el neerlandés, yo parto de la suposición de que tengo prácticamente las mismas características que el público de la lengua fuente. El público neerlandés se compondrá de los lectores específicos a los que les gusta leer textos profesionales sobre el mundo de la gastronomía y nuevas evoluciones dentro del mundo de cocina. Además podría ser muy interesante para cocineros neerlandeses y compañeros del mundo de la gastronomía, también como los cocineros que cocinan de manera aficionada. Además tiene la posibilidad que, lo mismo como en España, el libro se convertirá en una pieza de colección.

3.2. Elecciones personales

3.2.1. El por qué del texto y los pasajes específicos

He optado por la traducción de fragmentos del texto procedente del libro *elBulli2004*, porque me intereso por el mundo de la cocina en general y más específico por las nuevas evoluciones gastronómicas. Mirando al público de la lengua meta, yo misma podría ser una de estos lectores que cocinan por afición. Además he elegido los pasajes específicos para dar una imagen del libro lo más completo que sea posible. Por eso he traducido diferentes partes del libro con mucha variedad para demostrar que el libro no solo difiere de libros de cocina normales, sino también funciona como símbolo de las ideas y valores de Ferran Adrià y elBulli. Durante el proceso de traducir he intentado mantener el ideario de Adrià. Además he optado para el uso de las teorías sobre *realia*, para hacer posible traducir algunos conceptos culturales e ideológicos, con mantenimiento de comprensibilidad para los lectores de la lengua meta. Abajo lo explicaré.

3.3. Teorías en la literatura sobre la traducción

3.3.1 *Realia*

3.3.1.1. Teorías en la literatura

El término *realia* abarca diferentes significados y descripciones dentro de la traductología. La parte siguiente sirve para explicar las significaciones y estrategias que usaba durante el proceso de traducir. Durante el proceso encontré diferentes problemas y dudas. Las teorías me ayudaban traducir los fragmentos de manera comprensible e interpretable, pero no necesariamente de manera literal.

Según la definición de Diederik Grit (1997) el término “*realia*” tiene dos diferentes significados: en primer lugar puede referirse a los fenómenos concretos y únicos o conceptos

categoriales que son específicos para un país o una región cultural que no tiene equivalente en otra parte.

En segundo lugar “realia” puede hacer referencia a los términos para expresar esos fenómenos o conceptos. Con respecto a esos significados, Grit trata los siguientes tipos de realia, con ejemplos neerlandeses:

- Históricos, como ‘Tachtigjarige Oorlog’, ‘Willem van Oranje’
- Geográficos, como ‘Den Haag’, ‘Afsluitdijk’
- Privados-institucionales, como ‘VVD’, ‘RABO-bank’, ‘HEMA’
- Públicos-institucionales, como ‘Tweede Kamer’, ‘havo’, ‘Opiumwet’
- Unidades, como las de la moneda, por ejemplo ‘dubbeltje’, ‘pond’
- Sociales-culturales, como ‘beschuit met muisjes’, ‘ov-jaarkaart’, ‘Sinterklaas’

Muchas veces, los miembros de una cierta comunidad cultural no tienen ninguna idea del significado objetivo de conceptos de otra comunidad cultural, tampoco de ciertas asociaciones específicas. Grit trata el ejemplo de Elfstedentocht, una carrera de patinaje frisona que no solo trata de patinar, sino también de una festividad nacional muy conocida y aclamada por los participantes. Además se aplica esa diferencia cultural entre comunidades cuando se habla otra lengua, incluso el problema de incomprensión específicamente ocurre entre comunidades con diferentes lenguas. El traductor tiene que transmitir una realidad cultural que no se ajusta a la realidad del grupo meta, a menudo usando estrategias para conseguir lo mismo efecto del texto fuente.

A continuación Grit discute algunas de estas estrategias de traducción:

- a. Mantenimiento; es decir el mantenimiento de la expresión de la lengua fuente en la lengua meta. Un ejemplo de Grit es la traducción del nombre del periódico neerlandés *de Volkskrant*, con la traducción (inglesa) *the Volkskrant*. Grit además menciona que el traductor tendría poner estas expresiones entre comillas para aclarar que trata de un elemento desconocido.
- b. Traducción de préstamo; o sea la traducción de la lengua fuente de manera literal, que solo es posible cuando la expresión de la lengua fuente contenga las unidades que pueden ocurrir independientes en la lengua meta. Además exige algo de conocimiento previo de los lectores. Un ejemplo es la traducción de *Staten-Generaal* como *States-General* o *Koninkrijk der Nederlanden* como *Kingdom of the Netherlands*.
- c. Aproximación; para la lengua meta, el traductor utiliza una expresión muy en conformidad con la lengua fuente. Un ejemplo es la traducción de *Hoge Raad* como *Supreme Court*.
- d. Descripción o definición en la lengua meta; es decir una estrategia usada de manera frecuentemente tanto para la explicación de denotaciones como la de connotaciones. Sin embargo la descripción o definición en la lengua meta contiene

más palabras que la de la lengua fuente. Un ejemplo es la traducción de *OV-jaarkaart* como *student pass for public transport* o *LPF* como *Dutch right-wing populist political party*.

- e. Traducción de la esencia; o sea solo la definición de la esencia o de la idea principal de una expresión, a menudo con el uso de la traducción de la característica más importante para los lectores. Un ejemplo es la traducción de *havo* como *secondary school* o *postcodeloterij* como *lottery*.
- f. Adaptación; trata de traducir la función de la expresión de la lengua meta. Un ejemplo es la traducción de *Partij van de Arbeid* como *Labour Party*.
- g. Omisión; suprimir una denotación irrelevante para los lectores. Un ejemplo es la traducción de *een delegatie van Tweede-Kamerleden voor de VVD, CDA en D'66 bezocht het overstroomde gebied* como *a delegation of Dutch M.P.'s visited the flooded area*.
- h. Combinación de las estrategias de traducción; es decir una mezcla de diferentes estrategias para conseguir una traducción de manera más adecuada. Por ejemplo una combinación de mantenimiento y descripción o definición en la lengua meta es la traducción de *ANWB* como *ANWB, the Royal Dutch Touring Club*.

Según la definición de Stella Linn y Miel Slager (2007; 194) el término de *realia* no solo trata de cosas concretas sino que también sirve para indicar las personas de una cultura determinada. El consejo de estos autores es que se tiene que hacer lo que redunde en beneficio de la comprensibilidad del lector de un texto, como el aspecto más importante. Por ejemplo con la traducción de los nombres de ciertas personas históricas, que se pueden reemplazar por un nombre conocido en la lengua meta, por ejemplo *el Duque de Alba* podría ser *de hertog van Alva*. Atención semejante se aplica a los nombres geográficos. No solo se trata de la traducción de los topónimos, como la traducción de *Amberes* como *Antwerpen* o *La Habana* como *Havana*, sino también de la interpretación de ciertas denominaciones. Los autores muestran el ejemplo que los españoles muchas veces hablan de Europa como si no formaran parte del continente, algo que exige una traducción adaptada en neerlandés. La manera de tratar a estas diferencias depende del tipo de texto. Lo mismo vale para los nombres institucionales y el doble significado que podría existir, por ejemplo en Servicios Sociales, que en neerlandés puede significar tanto 'sociale dienst' como 'maatschappelijk werk'. Por último se tiene que considerar si se pueden traducir nombres de los partidos políticos con el uso del nombre en la lengua fuente o con una descripción en la lengua meta. Con referencia a algunos temas, los lectores neerlandeses simplemente no tienen suficiente conocimiento cultural.

Otro autor quien habla de los problemas en cuanto a traducir es Andrew Chesterman (2004), que en su fragmento relativo sobre la clasificación de estrategias para traducir no trata de los *realia* en específico, pero sí ofrece buenas soluciones y ejemplos de manejar ciertos

problemas de traducción. Su clasificación contiene tres categorías importantes, es decir las estrategias sintácticas/gramaticales, las estrategias semánticas y las estrategias pragmáticas, marcados sucesivamente con los códigos G, S y PR. El autor menciona que estas estrategias y la subdivisión son útiles para analizar y manejar los problemas de manera bastante superficial, pero sí ofrece una base necesaria. Las tres categorías importantes sucesivamente tratan de lo siguiente:

Las estrategias sintácticas/gramaticales tratan de diferentes formas de cambios sintácticos, en otras palabras tratan de la estructuración de las frases. Algunos ejemplos:

G3: Transposición; el cambio en la categoría gramatical.

Es sind dies informativ gestaltete Hinweise auf... (adverbio)

Both deal in a highly informative way with... (adjetivo)

G5: Cambio dentro de la estructura de un constituyente; el cambio en por ejemplo el campo de número o tiempo.

Die Produkte auf den JET SHOP Seiten sind... (plural y sustantivo numerable)

The merchandise depicted on the JET SHOP pages is... (singular y sustantivo no numerable)

Las estrategias semánticas abarcan los cambios con referencia a la semántica lexical, es decir cambios en la significación. Algunos ejemplos:

S1: Sinónimo; el uso de un equivalente, por ejemplo para evitar repeticiones.

Diese Ausgabe von SKY LINES...

... the present issue of SKY LINES

... auf Seite 97 dieser SKY LINES Ausgabe.

... page 97 of this magazine

>> en alemán se usa dos veces la palabra *Ausgabe*, en inglés se usa dos palabras sinónimas.

S5: Cambio al nivel de abstracción; la traducción podría ser más o menos concreto o abstracto en comparación con el texto fuente.

Aus aller Welt

In all corners of the globe (con la adición de *corners* la frase es más concreta)

S7: Cambio al nivel de énfasis; dar más o menos énfasis.

Informativ

In a highly informative way

Las estrategias pragmáticas incluyen las estrategias que tratan de una selección de información en la lengua meta. Sobre esto el conocimiento de los lectores futuros tiene gran importancia. El traductor tiene en cuenta que con los cambios podrían influir el mensaje del texto en favor de los lectores. Algunos ejemplos:

PR1: Filtrar de manera cultural; o sea la naturalización, domesticación o adaptación o bien el extrañamiento de los elementos culturales específicos de la lengua fuente en la lengua meta.

Flughafen Wien

Vienna International Airport

>> Con la adición de *International* el traductor usó el nombre oficial en inglés.

PR2: Cambio en la explicitad; traducir de manera más o menos explícito o bien implícito.

Bei Versand in das Ausland...

... when merchandise is dispatched abroad (más explícito)

PR4: Cambio interpersonal; cambio en la relación entre el texto o el autor y el lector.

Sehr geehrte Fluggäste! (acentuar el estatus del destinatario)

Dear passengers,... (acentuar la ligazón)

3.3.1.2. Ejemplos de realia en el texto traducido

Según la estrategia 4B de Grit habría traducido '*la Generalitat de Catalunya*' como '*Catalaanse Generaliteit*' suponiendo que los lectores tenían algo de conocimiento con respecto a los términos administrativos españoles. Pero el público neerlandés no estará enterado de la organización del estado catalán. Para evitar esta falta de claridad he añadido la información adicional, '*autonome regering en hoogste bestuursorgaan van Catalonië*' para explicar la situación administrativa, según la estrategia PR3 de Chesterman. Lo mismo he aplicado con respecto a la traducción del nombre de '*Caixa Manresa*', pero con el mantenimiento del nombre español. De nuevo supongo que los lectores neerlandeses no estarán enterados de este banco y compañía de seguros, así es que he añadido la información '*een bank- en verzekeringsmaatschappij*'.

Con referencia al mantenimiento de las palabras '*Alimentación*' y '*Ciencia*', dentro del fragmento sobre la '*Fundación Alicia*', he mantenido los términos españoles para mostrar la combinación de estas palabras como formación del nombre '*Alicia*'. Por eso he optado por el uso de la representación con letras negritas en combinación con la estrategia PR3 de Chesterman, añadir el significado de las palabras en neerlandés, como sigue: '*de naam speelt met de twee Spaanstalige termen, **Alimentación**, wat voeding betekent en **Ciencia**, wat wetenschap betekent*'.

Otro ejemplo es '*... el magnífico monasterio de Sant Benet de Bages...*', donde hubiera podido elegir el uso de una descripción o una mención del lugar. Al contrario lo he traducido como *... het prachtige klooster van Sant Benet de Bages (centraal-Catalonië)...*, manteniendo el nombre oficial en Catalán, según la estrategia 4A de Grit y con la adición de información sobre la situación, según la estrategia PR3 de Chesterman.

Además he optado por el mantenimiento de algunos nombres de personas, como *Albert Raurich, Eduard Xatruch* en *Mateu Casañas*. Estas personas son conocidas dentro del mundo gastronómico español y quizás también por los aficionados españoles, pero los nombres probablemente son desconocidos por los lectores neerlandeses. Por eso he añadido información adicional sobre sus funciones en *elBulli*, (*chef-kok, inkoop managementteam, patisserie en workshops*) según la estrategia PR3 de Chesterman, de manera que la mención de los nombres será más interesante para los neerlandeses también. Lo mismo vale para el título del libro '*Recetas de leyenda*', de Mikel Corcuera. El libro tiene reputación dentro del mundo gastronómico español, pero fuera probablemente es desconocido. También como el autor, un periodista culinaria con reputación dentro de España, pero sin fama en los Países Bajos. De esa manera he añadido la traducción del título, '*legendarische recepten*', según la estrategia 4B de Grit y de nuevo he añadido información sobre la persona.

Otro ejemplo es la omisión de la información irrelevante sobre los actividades fuera del taller de *elBulli*, al texto fuente mencionó como lo siguiente: '*... la celebración de cursos, tanto fuera del Taller (como los de BDN, empresa especializada en organización de este tipo de eventos) como dentro...*'. Será irrelevante para los lectores neerlandeses mencionar esta empresa desconocida en los Países Bajos. De todas formas es necesario explicar la empresa BDN para los lectores españoles, y mucho más para los lectores neerlandeses. Por eso he optado por la omisión de esta información, según la estrategia 4G de Grit.

Con referencia a la parte siguiente: '*... los congresos de cocina (como los de San Sebastián, Vic o Madrid Fusión) son lugares de encuentro y de intercambio...*', aquí sí he mantenido la información adicional, según la estrategia 4A de Grit, porque para los aficionados me parece interesante saber o quizás reconocer algunos congresos de cocina españoles.

4. *La traducción práctica*

4.1. *Introducción*

Introductie¹⁹

Het boek, bestaande uit de catalogus en de ontwikkelingsanalyse²⁰ van 2004,²¹ wordt op de markt gebracht samen met die van 2003, in de vorm van²² een verzamelbox²³ (die samen met de editie²⁴ van 2003 wordt geleverd)²⁵. Er is een aspect dat ons, na het maken van de trilogie (bestaande uit de boeken *elBulli 1983-1993*, *elBulli 1994-1997* en *elBulli 1998-2002*)²⁶, het werk enorm heeft vereenvoudigd²⁷:²⁸

De jaren die we gewijd²⁹ hebben aan deze boeken zijn dermate recent en alle gebeurtenissen³⁰ staan zo vers in het geheugen gegrift³¹ (evenals in de aantekeningen³², op foto's en in andere documenten die we tegenwoordig systematisch maken³³) dat het zeer

¹⁹ Traducción literal (G1 de A. Chesterman).

²⁰ *Ontwikkelingsanalyse* en lugar de *productieanalyse*, siguiendo la idea de Adrià, quien considera la preparación de comida como algo más extenso que sólo la producción (S1 de A. Chesterman).

²¹ Construcción de una oración subordinada (G7 de A. Chesterman).

²² S6 de A. Chesterman; ampliación de los componentes semánticos.

²³ S1 o S5 de A. Chesterman.

²⁴ Ampliación para poner más énfasis, juntos con una alteración en distribución (S6 con S7 de A. Chesterman).

²⁵ G6 de A. Chesterman; cambio en la estructura; más específico en el orden de los elementos oracionales.

²⁶ Información adicional sobre la trilogía (PR3 de A. Chesterman).

²⁷ S1 de A. Chesterman; sinónimo más específico; *facilitar* tiene diferentes significaciones.

²⁸ G7 de A. Chesterman; cambio en la estructura para mejorar la legibilidad en neerlandés.

²⁹ *Gewijd* en lugar de otra traducción (literal), como sinónimo más concreto (S5 de A. Chesterman).

³⁰ La utilización del plural en lugar del singular, según la estrategia G5 de A. Chesterman.

³¹ PR1 de A. Chesterman; adaptación en la expresión neerlandesa.

³² *Aantekeningen* como traducción menos específica en lugar de la traducción literal como *briefje* o *schrift met notities* (PR2 de A. Chesterman).

³³ Sinónimo menos obvio y más coloquial (S1 de A. Chesterman) en lugar de *realiseren*.

eenvoudig bleek te zijn om de geschiedenis³⁴ te reconstrueren van elk van de bereidingen³⁵, technieken of concepten die het afgelopen³⁶ jaar het licht hebben gezien^{37, 38}.

We hebben veel energie³⁹ en enthousiasme gewijd⁴⁰ aan de samenstelling⁴¹ van deze twee jaarboeken en we hopen dat dit te zien⁴² is op de volgende pagina's.

³⁴ *Geschiedenis* en lugar de *historie*; en el sentido menos obvio (S1 de A. Chesterman).

³⁵ Idéntico; *bereidingen* como traducción más adecuada que por ejemplo *uitwerking*, *opmaak* o *verwerking*.

³⁶ Idéntico; *afgelopen* en lugar de *dit*, que es más usual en neerlandés.

³⁷ G1 de A. Chesterman; traducción literal de la expresión, porque *het licht hebben gezien* tiene connotación más evolucionaria que por ejemplo *de revue gepasseerd*, conforme a las ideas evolucionarias de Adrià.

³⁸ G7 de A. Chesterman; cambio en la estructura para mejorar la legibilidad en neerlandés.

³⁹ 4G de D. Grit; omitir el artículo indefinido.

⁴⁰ Traducción literal y cambio en la estructura (S1 y G6 de A. Chesterman).

⁴¹ La traducción literal *vervaarding* tiene una connotación 'fábrica', por eso he optado por el uso de la palabra *samenstelling* (S1 de A. Chesterman).

⁴² Según la estrategia 4C de D. Grit, he utilizado *maken* como aproximación de la traducción *realiseren*.

4.2. Organización

Organisatie

Creativiteitsversterking⁴³ gedurende de ochtenden. Uitbreiding⁴⁴ van het creatieve team.

De beslissing om de ochtenden bij elBulli te gaan besteden aan creativiteit, is dit jaar steeds belangrijker geworden. Men zou zelfs kunnen zeggen dat deze activiteit momenteel minstens even belangrijk is (en wellicht nog belangrijker)⁴⁵ als die van in de keuken⁴⁶, in *el Taller* (werkplaats ofwel laboratorium van het restaurant, gesitueerd in Barcelona, om het creatieve en experimentele deel te onderscheiden van de restaurantservice)^{47,48}. Deze versterking van de organisatie⁴⁹ is onder meer mogelijk gemaakt dankzij de totstandkoming van de boeken van de trilogie *elBulli 1983-2002*, waarbij verschillende leden van het team met elkaar hebben samengewerkt afwisselend met hun verantwoordelijkheden binnen het restaurant en het creatieve proces.⁵⁰ Op deze manier zijn onder meer Albert Raurich (chef-kok), Eduard Xatruch (inkoop managementteam) en Mateu Casañas (patisserie en workshops)⁵¹ beetje bij beetje betrokken geraakt bij het creatieve gedeelte. Ondanks alles verwachten we dat deze nieuwe opzet in 2005 volledig zal functioneren.

We zijn⁵² binnen het onderzoek een nieuwe weg ingeslagen⁵³ en zijn bezig met het oprichten van dat wat we hebben omgedoopt tot het “genoom”⁵⁴ van onze keuken, via een aantal⁵⁵

⁴³ G3 + S1 A. Chesterman; el uso del sustantivo en lugar del verbo en combinación con el uso de un sinónimo de *verstevigen/consolideren*.

⁴⁴ G3 A Chesterman; el sustantivo en vez de la traducción literal con una forma verbal.

⁴⁵ PR2/PR4 A. Chesterman; entre paréntesis, como tipo de información adicional en lugar de traducción literal.

⁴⁶ PR3; información adicional, para explicar *el Taller*.

⁴⁷ PR3; explicación del Taller;

<http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=4&subseccion=8>

⁴⁸ G4 y G7; división de las frases y otra orden de las palabras.

⁴⁹ PR2; información adicional para especificar que trata de la organización.

⁵⁰ G5; otra estructura de la construcción gramatical del constituyente.

⁵¹ PR3; información adicional.

⁵² S3; *zijn* en lugar de *hebben*.

⁵³ G7 y S1; *weg* en lugar de *etappe*.

⁵⁴ G1; para mantener la terminología de Adrià.

⁵⁵ S1 o PR2; *een aantal* en lugar de *een serie/reeks*, para especificar que trata de un grupo de personas.

panels die ons zullen helpen bij het vergroten⁵⁶ van onze kennis en het begrijpen van processen, hulpmiddelen, producten en alles wat verder een keuken completeert⁵⁷. In oktober 2004 zijn Eduard Xatruch, Albert Raurich, Jaume Biarnés en Marc Puig-Pey (beide laatste heren zijn werkzaam voor onderzoekscentrum *Fundación Alicia* waar voeding en technologie samenkomen)⁵⁸ zich volledig gaan⁵⁹ toewijden op de creativiteit, sommigen in de keuken, anderen bij de achtergrondwerkzaamheden, zoals gezegd gericht op de theoretische aspecten van onze creatieve zoektocht.⁶⁰

Anderzijds⁶¹ begon in 2003 een belangrijk feit plaats te vinden: elke ochtend, gedurende het (restaurant-)seizoen, werden twee of drie stagiaires toegevoegd aan de creativiteitssessies⁶², hetgeen ons een fantastische manier leek om het personeel te motiveren. We denken dat als men ons aan het begin van onze carrière⁶³ had verteld dat wij vier of vijf uur op een werkplek mochten doorbrengen met zoveel creativiteit, we het niet zouden hebben geloofd.⁶⁴ Zoals gezegd begon dit initiatief in 2003, maar in 2004 is het definitief een vast onderdeel geworden van de organisatie.⁶⁵

⁵⁶ S1; *vergroten* en lugar de *verdiepen*.

⁵⁷ PR4; alteración personal para mejorar la legibilidad.

⁵⁸ PR3; información adicional sobre el equipo profesional.

(<http://www.alimentacioiciencia.org/?a=1.1&b=1006>)

⁵⁹ S8 o S5(?); *gaan* en lugar de *begonnen met*.

⁶⁰ G7 y PR2; alteración dentro del orden de la frase; menos oraciones subordinadas para mejorar la legibilidad. Además he utilizado las palabras más específicas.

⁶¹ G7; el uso de sólo una frase con el elipsis de la coma.

⁶² S8 o PR1; interpretación personal para la comprensión dentro del contexto, es decir que trata de las actividades creativas dentro de la sección de creatividad.

⁶³ G3; sustantivo en lugar de la construcción gramatical.

⁶⁴ G7 y S6; adición de la coma, para mejorar la legibilidad en neerlandés y elipsis de elementos por medio de reducción.

⁶⁵ G7; alteración dentro de la estructura de la frase.

4.3. Alicia y elBulli

Alicia en elBulli. In 2004 nam onze samenwerking met de wetenschappelijke wereld⁶⁶ een nieuwe sprong voorwaarts met verstrekkende invloed en gevolgen⁶⁷, dankzij de oprichting⁶⁸ van *Alicia*. Wat is *Alicia*? Dat is de naam van een stichting behorende tot Caixa Manresa⁶⁹ (een bank- en verzekeringsmaatschappij)⁷⁰ en de Catalaanse Generaliteit⁷¹ (autonome regering en hoogste bestuursorgaan van Catalonië)⁷², die zich toelegt⁷³ op voeding en wetenschap (de⁷⁴ naam speelt met de twee Spaanstalige⁷⁵ termen, **Alimentación**, wat voeding betekent en **Ciencia**, wat wetenschap betekent⁷⁶). Hierbij⁷⁷ valt te denken⁷⁸ aan alle voedingsprocessen, gezondheid en tevens gastronomie, vanuit een sociaal oogpunt en volgens wetenschappelijke methoden.⁷⁹ Het gaat om een stichting waarbij⁸⁰ we nauw betrokken zijn en die gevestigd is in het prachtige⁸¹ klooster van Sant Benet de Bages (centraal-Catalonië)⁸², haar deuren in 2007 zal openen⁸³.

⁶⁶ G6; otra estructura de los elementos oracionales.

⁶⁷ G4; desplazamiento de sustantivos y adjetivo.

⁶⁸ S1; *oprichting* en lugar de *geboorte*.

⁶⁹ 4A (D. Grit); mantenimiento del nombre español.

⁷⁰ PR3; información adicional.

⁷¹ 4B (D. Grit) o PR1; adaptación de la terminología al neerlandés.

⁷² PR3; información adicional.

⁷³ G5; otro tiempo gramatical; presente en lugar de futuro.

⁷⁴ G3; transposición; uso del artículo en lugar del pronombre posesivo.

⁷⁵ PR2; ser más explícito.

⁷⁶ G1 y PR3; traducción literal de los términos españoles y para especificar el nombre.

(<http://www.alimentacioiciencia.org/?a=1.1&b=1433>)

⁷⁷ G8; cambio dentro de la coherencia; conjunción en lugar de traducción literal de *es decir*.

⁷⁸ S1; *valt te denken aan* en lugar de *a todo lo relacionado*.

⁷⁹ G7; cambio en la estructura de la frase.

⁸⁰ S9; *waarbij* en lugar de *waarvan/wiens* para evitar personificación

⁸¹ S1; *prachtig* en vez de *magnifiek* como palabra más coloquial.

⁸² PR3; información adicional para especificar la situación.

(<http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=6&subseccion=3>)

⁸³ G6; otra estructura de los elementos oracionales.

In afwachting van deze opening⁸⁴, heeft *Alicia* reeds een start gemaakt⁸⁵ met het werk in **elBullitaller** (de creatieve werkplaats)⁸⁶, onder de supervisie van wetenschapper⁸⁷ Pere Castells en met medewerking van Ingrid Farré, die in zekere zin een brug slaat tussen Alicia en ons creatieve team. Een van de eerste activiteiten die we hebben volbracht is het organiseren van⁸⁸ cursussen, zowel binnen als buiten^{89 90} onze⁹¹ eigen werkplaats el Taller⁹², gegeven door specialisten, waar we aan meedoen om alles te leren wat de wetenschap ons kan bijbrengen omtrent geleivormige producten, bindmiddelen, emulgators⁹³, zuivel, over verschillende fysische en chemische reacties op het gebied van de kookkunst⁹⁴, etc. Het gaat over zeer interessante cursussen, waarvan we geloven dat ze ons helpen om veel van de processen te begrijpen die we voorheen op intuïtie deden, als ook om ontwikkeling⁹⁵ op andere vlakken mogelijk te maken⁹⁶. Aan de andere kant zijn we reeds begonnen met het opstellen⁹⁷ van een wetenschappelijk lexicon voor koks. Tegelijkertijd hebben we de publicatie van een serie van didactische en technische boeken gepland⁹⁸ over bindmiddelen, emulgators, geleien, als ook over de samenstelling en de kenmerken van voedingsmiddelen die in de gastronomie worden toegepast.⁹⁹

⁸⁴ S1 y S7; *opening* en lugar de *gebeurtenis* como término más específico.

⁸⁵ S1 y S6; sinónimo de *beginnen* en combinación con la reducción de la expresión.

⁸⁶ PR3; información adicional para explicar lo que es elBullitaller.

⁸⁷ PR3; información adicional (<http://gastronomia-molecular.blogspot.com/2009/10/visita-de-la-aagm-pere-castells-creador.html>)

⁸⁸ S1 y G3; el verbo *organiseren* en lugar de *het houden van o de viering van*.

⁸⁹ G7; cambio en la estructura de la frase.

⁹⁰ 4G; omisión de información irrelevante para los lectores neerlandeses.

⁹¹ G3, el uso del pronombre posesivo *onze* en lugar del artículo *de*.

⁹² PR2; adición del sustantivo para ser más explícito.

⁹³ G1; la traducción literal, porque los lectores probablemente están conocidos con la significación, es decir *mengstoffen*.

⁹⁴ PR1 y 4F; *Kookkunst* en vez de *de wereld van de keuken*, como expresión más habitual en neerlandés.

⁹⁵ G3, transposición; la utilización del sustantivo en lugar del infinitivo.

⁹⁶ S6; extensión de las palabras del elemento oracional.

⁹⁷ S1; *het opstellen* en lugar de *de uitwerking*

⁹⁸ G6; otra estructura de los elementos oracionales.

⁹⁹ G4 y G6; división de la frase en dos partes en combinación con otra estructura de los elementos oracionales.

4.4. *Filosofía*

Filosofie

Biografía van een gerecht. In 2004 is een zeer interessant boek gepubliceerd¹⁰⁰, *Recetas de leyenda*¹⁰¹ ('legendarische recepten')¹⁰², van culinair journalist¹⁰³ Mikel Corcuera, waarin de geschiedenis wordt geschetst van enkele gerechten en bereidingen die behoren tot het erfgoed¹⁰⁴ van de Spaanse¹⁰⁵ keuken. Het boek¹⁰⁶ omvat¹⁰⁷ zeer opmerkelijke en vaak onbekende anekdotes¹⁰⁸ en het is aangename lectuur waar elke kok zich voor zal interesseren.¹⁰⁹ Dat is altijd één van onze bedoelingen geweest, uitleggen hoe sommige van onze technieken, concepten en gerechten tot stand zijn gekomen, over de bereiding. En in wezen is het nut van de catalogus, dat wil zeggen de datering van gerechten, altijd daarop gericht geweest. Elk gerecht heeft namelijk zijn eigen¹¹⁰ geschiedenis¹¹¹, ook al spreken we in ons geval¹¹² alleen over technieken en concepten. Maar het zou heel interessant zijn als we in een van onze toekomstige boeken enkele regels zouden gaan wijden aan de totstandkoming¹¹³ van verschillende gerechten vanaf het ontstaan van het idee tot de¹¹⁴ toevoeging aan het menu van elBulli. Met andere woorden schrijven we op die manier¹¹⁵ de biografie van een gerecht.¹¹⁶

¹⁰⁰ G6; cambio en la estructura de los elementos oracionales.

¹⁰¹ 4A; mantenimiento del nombre español.

¹⁰² 4B; traducción prestada.

¹⁰³ PR3; información adicional (<http://www.derecoquinaria.com/libros-cocina/cultura-alimentaria/historia/mikel-corcuera-nagore-azurmendi-peru-almandoz/recetas-leyenda-p-8804.html>)

¹⁰⁴ S1; *erfgoed* como sinónimo de *patrimonium*, como palabra más usual.

¹⁰⁵ PR1/PR2; más explicitad con la adición en el sentido cultural.

¹⁰⁶ S5/S6; la adición del sujeto.

¹⁰⁷ S1; *omvat* en lugar de por ejemplo *verzamelt*.

¹⁰⁸ G6; cambio en la estructura de los elementos oracionales.

¹⁰⁹ S4; para evitar la traducción literal de *no puede dejar*.

¹¹⁰ PR2; la adición de *eigen*.

¹¹¹ G7; cambio en la estructura de la frase, es decir sin oración subordinada.

¹¹² G6; cambio en la estructura, es decir otro orden de las palabras.

¹¹³ Evitar una traducción literal con la traducción libre de *efectuar un seguimiento*

¹¹⁴ G3; cambio de tipo de la palabra; artículo definido en lugar del pronombre posesivo.

¹¹⁵ S6; ampliación de la frase por ejemplo con la adición del sujeto y del verbo.

¹¹⁶ G7; división de la frase en dos frases.

Het toepassen¹¹⁷ van technieken van andere koks. Net zoals we uitlegden in Het fatsoen als creatief principe¹¹⁸ (zie *elBulli1998-2002*, pag. 85), is het voor ons van belang dat een creatieve kok integer is. Als dit eenmaal duidelijk is¹¹⁹, zijn we op het moment aangekomen¹²⁰ waarop culinaire congressen (zoals die van San Sebastián, Vic of Madrid Fusión) zijn geworden tot¹²¹ een plek voor ontmoeting en uitwisseling van technieken en concepten. En het is onzin om een bepaalde¹²² creatie niet te gebruiken¹²³, omdat deze al¹²⁴ eerder zijn toegepast door een andere kok. Dit betekent niet¹²⁵ dat men de betreffende¹²⁶ kookstijl dient te¹²⁷ kopiëren. Om een voorbeeld te stellen, het feit dat een kok schuim toevoegt aan zijn gerechten betekent niet dat zijn keuken functioneert zoals die van *elBulli*. Welnu, men hoeft niet te overdrijven¹²⁸, men dient een evenwicht te vinden tussen andermans technieken, eigen technieken en een persoonlijkheid die alles verbindt.

¹¹⁷ G3; transposición; *het toepassen van* en lugar de *de toepassing*.

¹¹⁸ G1; traducción literal.

¹¹⁹ 4G; omisión de la forma verbal correspondiente a una persona gramatical.

¹²⁰ S6; ampliación de la frase con la adición de *aangekomen*.

¹²¹ S6; ampliación con el participio pasado.

¹²² G5; cambio en la estructura del constituyente; *een bepaalde creatie* en vez de *een van de creaties*; es decir el uso del singular en lugar del plural.

¹²³ S2; adición del elemento de negación.

¹²⁴ S7 y PR1; más énfasis en combinación con una expresión más usual en neerlandés.

¹²⁵ G6; el uso del presente en lugar del futuro.

¹²⁶ S1; *betreffende* como sinónimo de *deze*.

¹²⁷ S6; ampliación de la estructura gramatical.

¹²⁸ PR1; el uso de la expresión más usual en neerlandés.

4.5. Nuevos productos

Nieuwe producten

De systematische¹²⁹ zoektocht naar nieuwe producten, die begon in 2003,¹³⁰ is in 2004 voortgezet met eenzelfde intensiteit, grotendeels dankzij de toewijding van Eduard Xatruch aan deze opdracht. Zonder twijfel¹³¹ gaat het over een kenmerk dat men in deze twee laatste jaren op zeer belangrijke wijze heeft bevestigd, in die mate dat men voor het eerst tot de conclusie kwam¹³² dat het gaat om een methode om te creëren, zoals we ook uitleggen in De zoektocht naar nieuwe producten als creatieve methode (pag. 164).

Er zijn veel interessante producten die men dit jaar heeft toegevoegd^{133,134}. Op plantaardig gebied¹³⁵ hebben vruchten als de kiwano (tropische vrucht van de komkommerfamilie)¹³⁶ of de lulo (Latijns Amerikaanse vrucht die lijkt op een kleine sinaasappel)¹³⁷ nieuwe smaken aan ons onthult; de sinaasappel meibloesem bleek de beste sinaasappels voort te brengen die we ooit hadden geproefd. Eveneens hebben we een heleboel¹³⁸ vruchtvlees ontdekt van fruit afkomstig uit Zuid-Amerika, zoals dat van de tamarillo¹³⁹ (ook wel boomtomaat genoemd)¹⁴⁰ of de guanábana¹⁴¹ (een peervormige groene vrucht met wit vruchtvlees)¹⁴².

¹²⁹ G3+S1; cambio en la clase de palabra; el uso del adjetivo en lugar del sustantivo, en combinación con otra definición del adjetivo para mejorar la significación dentro del contexto.

¹³⁰ G7; cambio en la estructura de la frase, es decir con la adición de la oración subordinada.

¹³¹ S6; condensar las palabras *zonder plaats voor twijfels*.

¹³² S1 + G3 + G5; Cómo significación más adecuada de *considerar* que por ejemplo *beschouwen*, *overwegen*, *van mening zijn*, en combinación con un cambio en la clase de palabra, aquí en singular en vez de plural.

¹³³ S1; *toegevoegd* en vez de *bijgevoegd*.

¹³⁴ G6; cambio en la estructura, es decir otro orden de las palabras.

¹³⁵ S1; La utilización de la palabra *gebied* en lugar de la traducción literal de *wereld*.

¹³⁶ PR3; Información adicional procedente de

<http://www.foodiesmagazine.nl/ingredienten/kiwano/3718/>

¹³⁷ PR3; información de <http://www.foodiesmagazine.nl/ingredienten/kiwano/3718/>

¹³⁸ PR2; menos explicitad con la traducción de la expresión *todo un mundo de*.

¹³⁹ G1; traducción literal.

¹⁴⁰ PR3; <http://frutas.consumer.es/documentos/tropicales/tamarillo/intro.php>

¹⁴¹ G1; traducción literal.

¹⁴² PR3; <http://articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/guanabanas-guanabano-catucho-annonamuricata.htm>

Het aanbod aan bloemen¹⁴³ heeft zich eveneens op opvallende wijze uitgebreid, met de toevoeging van onder andere de bloem van selderij, die van basilicum, die van de borraja¹⁴⁴ (een vlezige plant)¹⁴⁵ en die van knoflook.¹⁴⁶ En natuurlijk met de toevoeging van de spectaculaire en magische Sechuan button¹⁴⁷, een bloemhoofdje met een zeer explosieve smaak¹⁴⁸.

Daarnaast¹⁴⁹ dienen de producten te worden vermeld die strikt genomen geen voedingsmiddelen zijn, maar die ons in staat stellen om bepaalde¹⁵⁰ bereidingen en technieken te realiseren. Zo hebben droog ijs en vloeibare stikstof onze blik verruimd en heeft het ons nieuwe mogelijkheden geboden op het gebied van de ijsproducten.¹⁵¹ Op het gebied van geleachtige producten vormen carrageen kappa¹⁵² (een extract uit zeewier)¹⁵³, gelatinepoeder en methylcellulose – welke onder meer worden gebruikt als bind- en verdikkingsmiddel¹⁵⁴ – een uitbreiding van deze productgroep¹⁵⁵.

¹⁴³ 4C y S1; *Het aanbod aan* como traducción de *el mundo de*.

¹⁴⁴ G1; traducción literal.

¹⁴⁵ PR3; <http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/borraja/intro.php>

¹⁴⁶ G6; cambio en la estructura de la frase, esto es, otro orden de las palabras.

¹⁴⁷ G1; traducción literal.

¹⁴⁸ PR3; <http://www.degezondeapotheker.nl/vensterpags/vesechuanbuttons.html>

¹⁴⁹ S1; *daarnaast* en lugar de *ook*.

¹⁵⁰ 4G; omisión del pronombre posesivo como palabra redundante.

¹⁵¹ S9; traducción de *el mundo helado* como lenguaje metafórico.

¹⁵² G1; traducción literal.

¹⁵³ PR3; <http://moleculargastronomy.wordpress.com/2010/10/09/molecular-gastronomy-carrageenan-kappa-and-iota/>

¹⁵⁴ PR3; <http://www.food-info.net/nl/e/e461.htm> y <http://www.encyclo.nl/begrip/carrageen>

¹⁵⁵ S6 y S1; extensión de la palabra para ser más específico en combinación con el uso del sinónimo.

4.6. Sferificación y huevo esférico de espárragos (ejemplo de receta)

Sfeermakers¹⁵⁶

Sferificatie¹⁵⁷ onder de loep genomen¹⁵⁸. Eind 2004 is de wetenschappelijke afdeling van elBulli, in samenwerking met *Alicia*, in contact getreden met de Universiteit van Valencia¹⁵⁹, in concreto met professor Fernando Sapiña, scheikundige en kenner van de gastronomie, en met Eduardo Tamayo, en de mogelijkheid diende¹⁶⁰ zich aan om gebruik te maken van een elektronische microscoop voor het bestuderen van “sferificatie”. Uit deze studie, waarin we hebben kunnen zien¹⁶¹ waarom zich bepaalde problemen voordeden die we tegenkwamen, ontstond een zeer belangrijke visuele registratie¹⁶², die we graag in deze sectie willen opnemen.¹⁶³

Op de volgende pagina kan¹⁶⁴ men de spectaculaire beelden aanschouwen die de elektronische microscoop ons heeft verschaft van het proces van geleren van sferische kaviaar. De bovenste foto toont een sfeer die men een minuut heeft ondergedompeld in een basis van kalkchloride; het onderste beeld toont¹⁶⁵ die van een sfeer die vijf minuten in dezelfde basis heeft gezeten. De vergelijking van beide foto's stelt ons in staat om te zien hoe in het tweede geval sprake is van een grotere doordringing van de calcium.¹⁶⁶ Na verloop van enige minuten zal de gelering van de sfeer volledig zijn.

¹⁵⁶ PR1 y PR4; traducción libre para evitar el término desconocido de *sferificatie* al neerlandés, es decir *het creëren van sferen*.

¹⁵⁷ G1; aquí si he optado por la traducción literal del término desconocido para mantener el estilo escrito y la ideología de los autores.

¹⁵⁸ G10/PR1; el uso del metáfora como expresión neerlandés.

¹⁵⁹ 4B/G2; traducción prestada.

¹⁶⁰ G5; la utilización del pasado en lugar del participio pasado.

¹⁶¹ S1; *zien* en lugar de *begrijpen* como sinónimo más usado en neerlandés.

¹⁶² S1; sinónimo de *document* como palabra más adecuada en este contexto.

¹⁶³ G7; cambio en la estructura, es decir en el orden de las palabras.

¹⁶⁴ G5; singular en vez de plural.

¹⁶⁵ PR2 y PR4; conjugación del verbo *tonen* como palabra más formal en lugar del verbo *zijn*,

¹⁶⁶ G7; cambio en la estructura, es decir en el orden de las palabras.

Op pagina's 228 en 229 hebben we van minuut tot minuut¹⁶⁷ de beelden van het hele proces van het geleren van sferische kaviaar weergegeven.¹⁶⁸ Op de foto's correspondeert de kleur roze violet met de vloeibare zone, wat wil zeggen dat die een hoge concentratie natriumalginaat weergeeft. De kleur lichtoranje correspondeert met het gedeelte waar de kalkchloride begint door te dringen en de sferificatie teweegbrengt¹⁶⁹. Zoals men kan zien, is de sfeer na verloop van vijftien minuten compleet tot gelei geworden¹⁷⁰. Het spreekt vanzelf dat¹⁷¹ bij sferen met een grotere diameter een groter tijdsbestek¹⁷² nodig zal zijn voordat de kalkchloride zal doordringen tot de kern van de sfeer en een overeenkomstig resultaat zal verschaffen.

[Sferisch ei van asperges] **1** Snijd de kopjes¹⁷³ van de geschildte asperges en bewaar ze voor de garnering¹⁷⁴. **2** Kook de asperges¹⁷⁵, na het verwijderen van de vezels¹⁷⁶ van de stelen^{177, 178} in kokend water met wat zout gedurende 7 min. **3** Pureer de stelen van de asperges in een blender¹⁷⁹ met een beetje kookvocht¹⁸⁰. **4 en 5** Doe het sap van de asperges in een ruwe stoffen¹⁸¹ doek om een helder¹⁸² en fijn sap te verkrijgen. **6** Verdun het alginat met water om een basis te krijgen. **7** Na het mengen van de basis van alginat met het sap van de asperges, neem de dooier van een kippenei in een kom en bedek deze met het

¹⁶⁷ G4; omisión de la oración subordinada.

¹⁶⁸ G7; cambio en la estructura, a saber en el orden de las palabras.

¹⁶⁹ S1; *teweegbrengen* como sinónimo de *produceren*.

¹⁷⁰ G3 y S6; *tot gelei geworden* en vez de *gegelificeerd*, como expresión más conocida.

¹⁷¹ S1; *Het spreekt vanzelf dat* como sinónimo de *blijkbaar/klaarblijklijk*, como palabras más apropiada dentro del contexto.

¹⁷² S6; unión de las palabras.

¹⁷³ S1; *kopjes* como sinónimo de *puntjes*.

¹⁷⁴ PR4; *garnering* en vez de *afwerking* o *finishing touch*, como término más adecuado dentro del contexto.

¹⁷⁵ S6; extensión de las palabras para ser más explícito.

¹⁷⁶ S6; reducción de las palabras.

¹⁷⁷ S7; omisión de *van de asperges*, para evitar repetición.

¹⁷⁸ G4; adición de la oración subordinada, para mejorar la legibilidad.

¹⁷⁹ 4F y PR1; adaptación; <http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali2435.htm>

¹⁸⁰ G5 y S1; unión de las palabras en combinación con el sinónimo de *water*.

¹⁸¹ S5; *ruwe stoffen doek* en lugar de *ruwe wollen stof*.

¹⁸² S1; *helder* como sinónimo de *zuiver*.

bovengenoemde mengsel. **8 en 9** Schenk de inhoud van de kom in een basis van kalkchloride om een vergelijkbare vorm met die van een gepocheerd ei te krijgen. Laat het 15 min. koken. **10** Haal het sferische ei er voorzichtig¹⁸³ uit. **11** Doe¹⁸⁴ het ei in een steelpan met water met een temperatuur van 70 °C en laat het gedurende 3 min. rusten. **12** Het resultaat is een sferisch ei van asperges.

¹⁸³ S6; menos unidades lexicales con el uso de *voorzichtig* en vez de *met veel zorg*.

¹⁸⁴ S5 y PR4; conjugación del verbo *doen* en lugar de *introduceren/invooeren/binnenbrengen* como palabra más adecuada en neerlandés.

Bibliografía

Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *eBulli 2004*. ElBullibooks

Linn, S. y Slager, M. (2007) *Vertalen uit het Spaans. Tekst en uitleg*. Coutinho, Bussum

Naaijken, T., Koster, C., Bloemen, H. y Meijer, C. (2010) *Denken over vertalen*. Vantilt, Nijmegen

<http://www.elbulli.com/menu.php?lang=es>

<http://observer.guardian.co.uk/foodmonthly/futureoffood/story/0,,1969713,00.html>

http://www.naturespride.eu/nl/onze_producten/product_detail/Guanabana/

<http://www.foodiesmagazine.nl/ingredienten/kiwano/3718/>

<http://www.alimentacioiciencia.org>

<http://gastronomia-molecular.blogspot.com/2009/10/visita-de-la-aagm-pere-castells-creador.html>

<http://www.derecoquinaria.com/libros-cocina/cultura-alimentaria/historia/mikel-corcuera-nagore-azurmendi-peru-almandoz/recetas-leyenda-p-8804.html>

<http://frutas.consumer.es/documentos/tropicales/tamarillo/intro.php>

<http://articulos.infojardin.com/Frutas/fichas/guanabanas-guanabano-catucho-annonamuricata.htm>

<http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/borraja/intro.php>

<http://www.degezondeapotheker.nl/vensterpags/vesechuanbuttons.html>

<http://www.food-info.net/nl/e/e461.htm> y <http://www.encyclo.nl/begrip/carrageen>

<http://moleculargastronomy.wordpress.com/2010/10/09/molecular-gastronomy-carrageenan-kappa-and-iota/>

<http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali2435.htm>

Anejo 1: pasajes fuentes del texto

Texto original (Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *elBulli 2004*, p. 8):

introducción

El libro que recoge el catálogo y el análisis evolutivo de 2004 aparece a la venta en una caja que reúne dicha entrega con la de 2003. Hay un aspecto que, después de hacer la trilogía, nos ha facilitado enormemente el trabajo: los años que hemos tratado en estos libros son tan recientes y todo lo sucedido está tan fresco en nuestra memoria (y en los cuadernos de notas, fotografías y otros documentos que ahora realizamos de forma sistemática) que nos ha resultado mucho más sencillo reconstruir la historia de cada una de las elaboraciones, técnicas o conceptos que han visto la luz en este año. Hemos dedicado una gran energía y entusiasmo a la confección de estos dos libros anuales, y esperamos que ello quede reflejado en las páginas siguientes.

Texto original (Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *elBulli 2004*, p. 163):

organización

[Se consolida la creatividad por las mañanas. Se amplía el equipo creativo. La decisión de dedicar las mañanas a la creatividad en elBulli ha ido cobrando cada vez más importancia en este año, e incluso puede decirse que esta actividad es ahora tanto o más crucial que la que se lleva a cabo en el Taller. Esta consolidación ha sido posible entre otras cosas por el hecho de haber terminado los libros de la trilogía **elBulli**1983-2002, en los que habían tenido que colaborar varios miembros del equipo alternando con las exigencias del servicio y de la creatividad. De este modo, Albert Raurich, Eduard Xatruch o Mateu Casañas, entre otros, comienzan a entrar poco a poco en la parte creativa. Aun así, consideramos que el esquema funcionará plenamente en 2005.

Hemos iniciado una nueva etapa de investigación y estamos estableciendo lo que denominamos el "genoma" de nuestra cocina, a través de toda una serie de paneles que nos ayudarán a profundizar en nuestros conocimientos y a comprender los procesos, los recursos, los productos y todo lo que conforma una cocina. En octubre de 2004, Eduard Xatruch, Albert Raurich, Jaume Biarnés y Marc Puig-Pey empezaron a dedicarse directamente a la creatividad, unos en la cocina, otros en trabajos de fondo, orientados, como hemos dicho, a configurar toda la parte teórica de nuestra búsqueda creativa.

Por otra parte, en 2003 se empezó a producir un hecho importante: cada mañana, durante la temporada del restaurante, se incorporaban dos o tres staggers en creatividad, ya que nos parecía que era una manera fantástica de motivar al personal. Pensamos que si cuando nosotros empezábamos nos hubieran dado la oportunidad de pasar cuatro o cinco horas en un lugar en el que se hacía un trabajo creativo no nos lo habríamos creído. Como decimos, esta iniciativa comenzó en 2003, pero se ha formalizado ya de manera definitiva en 2004.

Texto original (Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *elBulli 2004*, p. 163):

|Alicia y elBulli. En 2004 nuestra colaboración con el mundo científico ha dado otro salto adelante de consecuencias y de proyección muy amplias, gracias al nacimiento de *Alicia*. ¿Qué es *Alicia*? Es el nombre de una fundación de Caixa Manresa y la Generalitat de Catalunya que se dedicará a la alimentación y la ciencia (su nombre juega con estos dos términos, **Alimentación - Ciencia**), es decir, a todo lo relacionado con los procesos alimentarios, la salud y también la gastronomía, desde un punto de vista social y con un funcionamiento y unos métodos científicos. Se trata de una fundación en cuyo proyecto estamos participando de manera muy estrecha y cuya sede, ubicada en el magnífico monasterio de Sant Benet de Bages, abrirá sus puertas en 2007.

A la espera de este acontecimiento, *Alicia* ha comenzado ya a caminar, a trabajar en **elBullitaller**, bajo la supervisión de Pere Castells y con la incorporación de Ingrid Farré, que ejerce en cierto modo de puente entre *Alicia* y nuestro equipo creativo. Una de las primeras actividades que hemos llevado a cabo ha sido la celebración de cursos, tanto fuera del Taller (como los de BDN, empresa especializada en organización de este tipo de eventos) como dentro, impartidos por especialistas y a los que asistimos con el fin de aprender todo lo que la ciencia puede enseñarnos acerca de productos gelificantes, espesantes, emulgentes, lácteos, sobre diferentes reacciones físicas y químicas en el mundo de la cocina, etc. Se trata de cursos muy interesantes, que creemos que nos están sirviendo para entender muchos de los procesos que antes realizábamos de manera intuitiva, así como para evolucionar en otros frentes. Por otra parte, estamos trabajando ya en la elaboración de un léxico científico para cocineros, al tiempo que hemos planificado la aparición de una serie de libros didácticos y técnicos sobre espesantes, emulgentes, gelificantes, así como sobre la composición y las características de los alimentos aplicadas a la gastronomía.

Texto original (Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *elBulli 2004*, p. 170):

filosofía

|Biografía de un plato. En 2004 se ha publicado un libro muy interesante, *Recetas de leyenda*, de Mikel Corcuera, donde se traza la historia de ciertos platos y elaboraciones que han pasado a ser patrimonio de la cocina. Recoge anécdotas muy curiosas, muchas veces desconocidas, y es una lectura amena que no puede dejar de interesar a un cocinero. Esta ha sido siempre una de nuestras intenciones, explicar cómo han nacido algunas de nuestras técnicas, nuestros conceptos y platos, y de hecho, el sentido del catálogo, es decir, de la datación de platos, no deja de ser éste. Porque en efecto, cada plato tiene su historia, aunque en nuestro caso solemos hablar de técnicas y conceptos. Pero sería muy interesante que en uno de los próximos libros dedicáramos unas líneas a efectuar un seguimiento de varios platos desde el nacimiento de la idea hasta su aparición en el menú de elBulli o, dicho de otro modo, escribir su biografía.

|Aplicación de técnicas de otros cocineros. Tal como comentamos en *La honestidad como principio creativo* (ver *elBulli* 1998-2002, pág. 85), para nosotros es importante que un creativo sea honesto. Una vez hemos dejado esto en claro, estamos en un momento en que los congresos de cocina (como los de San Sebastián, Vic o Madrid Fusión) son lugares de encuentro y de intercambio de técnicas y conceptos. Y no tiene sentido dejar de utilizar una de estas creaciones porque las haya aplicado por primera vez otro cocinero. Esto no significará que se copie el estilo de éste. Por poner un ejemplo, el hecho de que un cocinero incluya espumas en sus platos, no significará que su cocina sea como la de elBulli. Ahora bien, no se puede caer en un exceso, y se tiene que encontrar un equilibrio entre técnicas ajenas, técnicas propias y una personalidad que lo aglutine todo.

Texto original (Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *eIBulli 2004*, p. 186-187):

NUEVOS PRODUCTOS

La dinámica de búsqueda de nuevos productos que se inició en 2003 ha proseguido en 2004 con igual intensidad, gracias en buena parte a la dedicación de Eduard Xatruch a este cometido. Sin lugar a dudas, se trata de una característica que en estos dos últimos años se ha afianzado de un modo importantísimo, hasta el punto que por primera vez hemos considerado que se trata de un método para crear, tal como explicamos en La búsqueda de nuevos productos como método creativo (pág. 164).

Muchos son los productos interesantes que se han incorporado en este año. En el mundo vegetal, frutas como el kiwano o el lulo nos han descubierto sabores nuevos; las naranjas flor de mayo han representado conocer las mejores naranjas que hayamos probado nunca. Hemos descubierto asimismo todo un mundo de pulpas de fruta procedentes de América del Sur, como la de tamarillo o la de guanábana. El mundo de las flores también se ha

ampliado de manera notable, con la incorporación de la flor de apio, la de albahaca, la de borraja o la de ajo entre otras. Y, cómo no, con la espectacular y mágica Sechuan button.

También deben citarse productos que no son estrictamente alimentos, pero que nos permiten obtener algunas de nuestras elaboraciones o realizar técnicas. Así, el hielo seco y el nitrógeno líquido nos han permitido tener otra perspectiva y contar con nuevas posibilidades en el mundo helado. En el terreno de los gelificantes, el carragenato kappa, la goma gellan y la metilcelulosa representan una ampliación importante de esta familia.

Texto original (Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *eIBulli 2004*, p. 226):

sferificación

[La sferificación al microscopio. A fines de 2004 el departamento científico de eIBulli, en colaboración con Alicia, ha entrado en contacto con la Universidad de Valencia, concretamente con el profesor Fernando Sapiña, químico y conocedor de la gastronomía, y con Eduardo Tamayo, y se ha presentado la posibilidad de utilizar el microscopio electrónico para estudiar la sferificación. De este estudio, durante el cual hemos podido comprender por qué se producían algunos de los problemas con que nos encontrábamos, ha surgido un documento visual muy importante, que queremos incluir en este apartado.

En la página siguiente se pueden observar las espectaculares imágenes que nos proporciona el microscopio electrónico del proceso de gelificación del caviar esférico. La fotografía superior corresponde a una esfera que se ha sumergido un minuto en la base de cloruro cálcico; la imagen inferior es la de una esfera que ha permanecido cinco minutos en la misma base. La comparación de ambas fotografías permite contemplar la mayor penetración del calcio en el segundo caso. Al cabo de unos minutos más, la gelificación de la esfera sería total.

En las páginas 228 y 229 reproducimos las imágenes, minuto a minuto, de todo el proceso de gelificación del caviar esférico. En las fotografías, el color rosa violáceo corresponde a la zona líquida, es decir, la que presenta una mayor concentración de alginato sódico. El color naranja claro corresponde a la zona en la que el cloruro cálcico va penetrando y produciendo la sferificación. Como se puede observar, al cabo de quince minutos la esfera está completamente gelificada. Obviamente, en esferas de mayor diámetro, se precisaría de un plazo de tiempo mayor para que el cloruro cálcico penetrara hasta el centro de la esfera y proporcionara un resultado análogo.

Texto original (Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005) *eBulli 2004*, p. 231):



[huevo esférico de espárragos]

1 Cortar las puntas de los espárragos pelados y guardarlas para el acabado. 2 Tras eliminar la parte fibrosa de los tallos de espárrago cocerlos en agua hirviendo a punto de sal durante 7 min. 3 Triturar en un vaso americano los tallos de espárrago con un poco de agua de cocción. 4 y 5 Pasar el jugo de espárragos por la estameña para obtener un jugo limpio y fino. 6 Diluir el alginato con el agua para obtener una base. 7 Después de mezclar la base de alginato con el jugo de espárragos, disponer una yema de huevo de pollita en un cuenco y cubrirla con dicha mezcla. 8 y 9 Verter el contenido del cuenco en la base de cloruro cálcico de modo que se consiga una forma parecida a la de un huevo poché. Dejar cocer 15 min. 10 Extraer el huevo esférico con mucho cuidado. 11 Introducir el huevo en un cazo con agua a 70 °C y dejarlo durante 3 min. 12 El resultado es un huevo esférico de espárragos.