



# La traducción al español de las técnicas culinarias chinas

## Translating Chinese food preparation methods into Spanish

---

XINYU ZHANG

Universitat Autònoma de Barcelona. Facultat de Traducció i Interpretació. Edificio K. Plaza del Conocimiento. Campus de la UAB. 08093 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), Barcelona, España.

Dirección de correo electrónico: [xinyu.zhang@autonoma.cat](mailto:xinyu.zhang@autonoma.cat) ; [zxyemma@outlook.com](mailto:zxyemma@outlook.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0037-1122>

OLGA TORRES HOSTENCH

Universitat Autònoma de Barcelona. Facultat de Traducció i Interpretació. Edificio K. Plaza del Conocimiento. Campus de la UAB. 08093 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), Barcelona, España.

Dirección de correo electrónico: [olga.torres.hostench@uab.cat](mailto:olga.torres.hostench@uab.cat)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1525-0304>

Recibido: 11/11/2021. Aceptado: 12/7/2022.

Cómo citar: Zhang, Xinyu y Olga Torres Hostench, «La traducción al español de las técnicas culinarias chinas», *Hermēneus. Revista de Traducción e Interpretación*, 24 (2022), pp. 483-514.

DOI: <https://doi.org/10.24197/her.24.2022.483-514>

**Resumen:** La aportación que hace este artículo a los estudios de traducción es describir las técnicas culinarias chinas en español, identificar los retos de traducción y presentar traducciones recomendadas de platos representativos de distintas técnicas. A partir de un corpus de nombres de platos chinos elaborado a partir de menús de restaurantes reales, en el que se ha constatado la baja calidad de la traducción de dichos menús, se analizan en detalle los nombres de los platos y las técnicas culinarias empleadas. Además, se observan las técnicas de traducción aplicadas en la traducción de nombres de los platos.

**Palabras clave:** Gastronomía china, traducción gastronómica, traducción de menús, técnicas culinarias, técnicas de traducción.

**Abstract:** This paper's contribution to Translation Studies consists in describing Chinese food preparation methods in Spanish, identifying related translation challenges, and proposing recommended translations of dishes representative of different food preparation methods. Based on a corpus of the names of Chinese dishes from real restaurants' menus (which have been found to contain a low translation quality) an in-depth analysis of the names of dishes and food preparation methods is performed. Additionally, the translation techniques used to translate the names of dishes are observed.

**Key words:** Chinese cuisine, food translation, menu translation, food preparation methods, translation techniques.

**Summary:** 1. Introducción; 2. Técnicas culinarias de los platos calientes, 2.1. El aceite como conductor del calor, 2.2. El agua como conductor del calor, 2.3. Otros conductores del calor; 3. Técnicas culinarias de los platos fríos; 4. La traducción de las técnicas culinarias, 4.1. Estructura del nombre del plato: ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B, 4.2. Estructura del nombre del plato: técnica culinaria + ingrediente, 4.2.1. *shuizhu* 水煮, 4.2.2. *chao* 炒, 4.2.3. *liangban* 凉拌, 4.2.4. *hongshao* 红烧, 4.2.5. *kao* 烤, 4.2.6. *lu* 卤; 5. Conclusiones; Referencias bibliográficas

**Sumario:** 1. Introduction; 2. Preparation methods for hot dishes, 2.1. Oil as a heat conductor, 2.2. Water as a heat conductor, 2.3. Other heat conductors; 3. Preparation methods for cold dishes; 4. Translating food preparation methods, 4.1. Dish name structure: ingredient A + preparation method + ingredient B, 4.2. Dish name structure: preparation method + ingredient, 4.2.1. *shuizhu* 水煮, 4.2.2. *chao* 炒, 4.2.3. *liangban* 凉拌, 4.2.4. *hongshao* 红烧, 4.2.5. *kao* 烤, 4.2.6. *lu* 卤; 5. Conclusions; References.

## 1. INTRODUCCIÓN

Las técnicas culinarias chinas han evolucionado durante milenios hasta la actualidad. Históricamente, incluso durante las dinastías Yuan (1271-1368), Ming (1368-1644) y Qing (1636-1912) ya se conocía un sistema de técnicas culinarias (Du Li y Yao Hui, 2013). A medida que avanzaba la historia, estas técnicas también seguían desarrollándose y enriqueciéndose hasta conformar los componentes nucleares de la gramática culinaria actual de China, donde se ha creado un sistema de técnicas particular y diverso. No se sabe el número total de técnicas culinarias chinas. Según Zhao Jianmin y Liang Hui (2017), en China hay aproximadamente treinta o cuarenta técnicas básicas que se pueden agrupar en dos categorías en general: las dedicadas a los platos calientes y las aplicadas a los platos fríos (Zhao Jianmin y Liang Hui, 2017).

La aportación que hace este artículo a los estudios de traducción es describir las técnicas culinarias chinas en español, identificar los retos de traducción y presentar traducciones de platos representativos de distintas técnicas. Si bien existen libros de referencia sobre gastronomía china en español, no es fácil encontrar estudios bilingües entre la gastronomía china y la española. Por este motivo, nos parece una aportación imprescindible para traductores e interesados en los estudios interculturales. Las técnicas culinarias forman parte del sistema cultural. Por ejemplo, lo cocido está muy arraigado en la cultura china ya que los ingredientes, así como el agua, deben cocinarse antes de consumirse. Como es sabido, la costumbre de beber el agua hervida contrasta con el hábito de tomar agua fría en Occidente.

En muchos menús de restaurantes chinos en España los platos se describen indicando únicamente los ingredientes («ternera con setas», «arroz con verduras»). Sin embargo, únicamente incluyendo las técnicas culinarias de una manera precisa el cliente puede entender en qué consiste el plato exactamente. Por tanto, la traducción de las técnicas culinarias merece una atención especial si queremos que la traducción de los nombres sea útil y cumpla su función como presentación del plato.

La metodología de este artículo se enmarca en un estudio más amplio sobre la traducción de la gastronomía china. En primer lugar, se han estudiado las distintas técnicas culinarias chinas a partir del libro de Zhao Jianmin y Liang Hui (2017). A continuación, el significado de las técnicas se ha adaptado al español. Seguidamente, se ha elaborado un corpus de nombres de platos a partir de menús reales obtenidos de restaurantes de comida china en España y obtenidos de la aplicación RICEPO en el agosto de 2020. En el agosto de 2021, se ha actualizado con otro nombre, «RICE». Se trata de un corpus paralelo bilingüe de chino-español que contiene 602 platos en total. De todos los platos del corpus (602) se han identificado los que incluyen la técnica culinaria en el nombre del plato (130). Después se ha analizado en detalle dicho subcorpus, y se han anotado las distintas técnicas de traducción observadas. Por último, se propone una traducción recomendada. Las técnicas de traducción anotadas en el artículo son de Hurtado y Molina (2002): traducción literal, amplificación, generalización, préstamo, reducción, descripción, particularización y adaptación. Dichas técnicas son sobradamente conocidas y por este motivo no se redefinen aquí, en aras de dedicar mayor espacio del artículo a las técnicas culinarias objeto del estudio. Asimismo, cabe señalar que en algunas traducciones se observan varias técnicas a la vez en la composición de la traducción y que no es fácil establecer la identificación. En cualquier caso, la anotación de técnicas no es el objetivo principal del artículo, y se añaden para poder mostrar tendencias de traducción.

Cabe señalar también que se ha observado en el corpus mucha variedad de traducciones distintas al español por cada nombre de plato en chino. Asimismo, se han observado en el corpus muchos errores gramaticales, ortográficos y de traducción, posiblemente porque las traducciones de los nombres de platos en los menús han sido realizadas por empleados de los restaurantes o por traductores automáticos y no por profesionales. Los errores ortográficos se corrigieron previamente antes de incluirlos en el corpus para no confundir a los lectores. Este detalle debe ser mencionado por varios motivos. Por un lado, porque en el artículo se

incluyen estas traducciones con errores porque así constan en el corpus. Por otro lado, porque se debe prevenir a los estudiantes de traducción que los corpus reales de menús no son una fuente de fiable de consulta (normalmente siempre se alienta a los estudiantes a buscar documentos de referencia reales). Por último, porque estos errores justifican en último término este estudio, ya que se ha observado que el mercado necesita traducciones al español más precisas y correctas.

Así pues, este artículo pretende abordar los retos en la traducción de las técnicas culinarias chinas al español. En primer lugar, describimos dichas técnicas para entender su complejidad y particularidades. Dicha parte constituye en sí misma una especie de diccionario de técnicas culinarias chinas con descripción y significado en español. Las técnicas se describen primero para los platos calientes y luego para los platos fríos. Seguidamente, presentamos los retos de traducción que presentan las técnicas culinarias cuando se encuentran en la práctica dentro de los nombres de los platos. En el artículo no se incluyen imágenes de los platos, pero pueden verse imágenes reales al introducir el nombre del plato en chino en un explorador de Internet. Las imágenes se han empleado también para ayudar a proponer las traducciones recomendadas.

Cabe mencionar que la lista de técnicas culinarias presentadas proviene del libro *Zhongguo Pengren Gailun* 中国烹饪概论 («Introducción a la Cocina China», traducción propia de las autoras) de Zhao Jianmin y Liang Hui (2017). Se trata de una lista de las versiones más generales y representativas, pero no se incluyen todas las técnicas existentes en la gastronomía china. Los significados orientativos en español han sido adaptados por las autoras a partir de los significados en chino escritos en dicho libro.

Este artículo va dirigido a distintos especialistas. Por un lado, a traductores de chino a español o viceversa, para que tomen conciencia de la importancia de la precisión en la traducción de platos. También va dirigido a docentes de traducción, para que puedan ilustrar en sus clases los retos de la traducción gastronómica con múltiples ejemplos. Por último, a los profesores de lengua y cultura china, para que dispongan de una clasificación de técnicas de traducción útil para sus clases. Si bien el artículo se centra en la combinación lingüística chino>español, los expertos de otras combinaciones lingüísticas pueden plantearse la necesidad de revisar cómo se traducen las técnicas culinarias en sus lenguas de trabajo.

## 2. TÉCNICAS CULINARIAS DE LOS PLATOS CALIENTES

Las técnicas culinarias de los platos calientes se pueden clasificar en tres categorías en función del tipo de conductor del calor: el aceite, el agua u otros (Zhao Jianmin y Liang Hui, 2017: pp. 68-72). Una técnica puede abarcar varias variantes o subtécnicas en función de diferentes tipos de condimentos, diferentes técnicas de pretratamiento de ingredientes, la fuerza del fuego, entre otros factores. Por ejemplo, *hongshao* (红烧) es una variante de la técnica *shao* (烧). El primer carácter *hong* (红, «rojo») se refiere al color rojo de la presencia de plato, que proviene del uso de la salsa de soja, azúcar, vino de cereales para cocinar, etc. Por otro lado, también existen otras variantes de *shao* (烧), tales como *congshao* (葱烧), donde *cong* (葱, «cebollino») indica la inclusión de cebollino según dicha técnica.

### 2.1. El aceite como conductor del calor

A continuación, describimos en español diez tipos de técnicas en las que se utiliza el aceite para cocinar a partir de la clasificación de Zhao Jianmin y Liang Hui (2017, 68-70).

| Técnica culinaria    | Significado orientativo en español   |
|----------------------|--|
| 1. 炒 ( <i>chǎo</i> ) | Saltear  |
| 2. 爆 ( <i>bào</i> )  | Calentar instantáneamente los ingredientes cortados en pequeños trozos con aceite o agua hirviendo. Luego, saltearlos en poco aceite con fuego fuerte rápidamente añadiendo los condimentos. |
| 3. 炸 ( <i>zhá</i> )  | Freír (sumergiendo en aceite), cocinar en fritura  |
| 4. 烹 ( <i>pēng</i> ) | Freír con mucho o poco aceite y después condimentar con salsa en el plato.   |
| 5. 溜 ( <i>liū</i> )  | Saltear en aceite con los ingredientes cortados en trozos pequeños hasta que estén listos y después mezclar con un compuesto de almidón.   |

|     |                          |   |
|-----|--------------------------|---|
| 6.  | 煎 ( <i>jiān</i> )        | Sofreír. Freír un poco o ligeramente algo. (RAE, 2022)  |
| 7.  | 贴 ( <i>tiē</i> )         | Pegar las lonchas finas de dos (o más) ingredientes. Sofreír solo una cara del ingrediente, hasta que esté dorada sin voltear.  |
| 8.  | 塌 ( <i>tā</i> )          | Envolver los ingredientes cortados con una pasta viscosa comestible (almidón, huevos, etc.), sofreírlos hasta que estén dorados y sacarlos. Elaborar un caldo de condimentos con poco aceite y agua en una olla. Echar los ingredientes cocinados dentro. Cocer hasta que se reduzca todo el caldo. |
| 9.  | 挂霜 ( <i>guà shuāng</i> ) | Freír los ingredientes. Después espolvorearlos con azúcar y escarchar los ingredientes con azúcar. Significado literal «colgar escarchas».  |
| 10. | 拔丝 ( <i>bá sī</i> )      | Freír los ingredientes. Saltear el azúcar con aceite o calentarlo con agua hasta que espese. Echar los ingredientes, freírlos dentro y saltearlos. En el resultado, se forman hilos de azúcar cuando se separan los ingredientes. Significado literal «sacar hilos».                                |

*Tabla 1.* Técnicas culinarias de los platos calientes con el aceite como conductor de calor

## 2.2. El agua como conductor del calor

A continuación, se describen en español nueve técnicas culinarias que aplican el agua como conductor del calor a partir de la clasificación de Zhao Jianmin y Liang Hui (2017: pp. 70-72).

| Técnica culinaria    | Significado orientativo en español   |
|----------------------|--|
| 1. 烧 ( <i>shāo</i> ) | Añadir caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes medio cocinados. Primero hervirlos a fuego vivo, después cocinarlos a fuego medio o bajo hasta que se reduzca el caldo. |

|    |                    |  |
|----|--------------------|--|
| 2. | 扒 ( <i>pá</i> )    | Cortar los ingredientes precocinados y organizarlos de una manera determinada en el plato. Ponerlos en la olla manteniendo la presentación y añadir caldo y condimentos. Cocinarlos a fuego medio. Finalmente, espesar el plato con almidón. |
| 3. | 焖 ( <i>mēn</i> )   | Añadir caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes precocinados. Primero hervirlos a fuego vivo, después tapar la olla y cocinarlos a fuego lento hasta que se espese el caldo.  |
| 4. | 炖 ( <i>dùn</i> )   | Poner los ingredientes cortados en trozos grandes o enteros en agua. Después de tapar el recipiente, primero hervirlos a fuego vivo, después cocinarlos a fuego lento (dejando mucho caldo al final). Por último, condimentar los alimentos. |
| 5. | 煨 ( <i>wēi</i> )   | Añadir caldo (o agua) y condimentos al ingrediente precocinado y tapar el recipiente cerámico. Primero hervirlos a fuego vivo, después cocinarlos a fuego medio o bajo hasta que se deshaga el ingrediente.                                  |
| 6. | 煮 ( <i>zhǔ</i> )   | Cocer: «Hacer comestible un alimento crudo sometándolo a ebullición o a la acción del vapor» (RAE, 2022).  |
| 7. | 烩 ( <i>huì</i> )   | Poner varios ingredientes precocinados o fáciles de cocer en la olla y añadir caldo y condimentos. Hervirlos con fuego medio y al final, espesar el plato con almidón.   |
| 8. | 汆 ( <i>cuān</i> )  | Cocinar rápidamente con ingredientes fáciles de cocer (que sean finos o pequeños). Poner los ingredientes en agua hirviendo y condimentar la sopa (queda muy caldoso).   |
| 9. | 涮 ( <i>shuàn</i> ) | Se trata de la técnica culinaria que se utiliza en el <i>hot pot</i> . Cocer los ingredientes elaborados en lonchas finas en el caldo. Sacar los ingredientes y comerlos mojándolos en un tipo de salsa.                                     |

*Tabla 2.* Técnicas culinarias de los platos calientes con el agua como conductor de calor

### 2.3. Otros conductores del calor

En la siguiente tabla se describen en español cinco técnicas culinarias que aplican otros tipos de conductores del calor a partir de la clasificación de Zhao Jianmin y Liang Hui (2017: p. 72).

|    | <b>Técnica culinaria</b>            | <b>Significado orientativo en español</b>   |
|----|-------------------------------------|---|
| 1. | 蒸 ( <i>zhēng</i> )                  | Al vapor  |
| 2. | 烤 ( <i>kǎo</i> )                    | Asar  |
| 3. | 蜜汁 ( <i>mì zhī</i> )                | Cocer los ingredientes y añadir un jugo espeso elaborado con miel, azúcar y agua. |
| 4. | 焗 ( <i>jú</i> )                     | Cocinar los alimentos en un recipiente cerrado con vapor.                         |
| 5. | 微波烹调<br>( <i>wēi bō pēng tiáo</i> ) | Cocinar con microondas.   |

*Tabla 3.* Técnicas culinarias de los platos calientes con otros tipos de conductores de calor

### 3. TÉCNICAS CULINARIAS DE LOS PLATOS FRÍOS

En la siguiente tabla se describen en español trece técnicas culinarias aplicadas para elaborar los platos fríos a partir de la clasificación de Zhao Jianmin y Liang Hui (2017: pp. 73-74).

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



|    |                       |  |
|----|-----------------------|--|
| 3  | 白煮 ( <i>bái zhǔ</i> ) | Cocer el ingrediente en agua (especiada con jengibre y puerro, o no) sin añadir condimentos. Cuando esté cocido, sacarlo y enfriarlo (a veces se moja en agua con hielo). Al final, cortar el ingrediente. Se elabora una salsa aparte para acompañar el plato.                                |
| 4  | 冻 ( <i>dòng</i> )     | Se utiliza el colágeno del ingrediente, por ejemplo, la piel de cerdo. Cocer el ingrediente hasta que se disuelva el colágeno completamente y enfriarlo hasta que se solidifique.  |
| 5  | 酥 ( <i>sū</i> )       | Freír los ingredientes hasta que estén crujientes. O cocinarlos en caldo a fuego lento hasta que queden descompuestos.   |
| 6  | 熏 ( <i>xūn</i> )      | Ahumar. Someter al humo algún alimento para su conservación o para comunicarle cierto sabor (RAE, 2022).   |
| 7  | 烤 ( <i>kǎo</i> )      | Asar. Hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caldeado, a veces rociando aquel con grasa o con algún líquido (RAE, 2022). Se puede aplicar una variedad de herramientas culinarias, tales como los hornos con fuego vivo, la plancha, el <i>wok</i> , etc. |
| 8  | 拌 ( <i>bàn</i> )      | Mezclar bien los alimentos cortados y cocinados con condimentos.   |
| 9  | 炆 ( <i>qiàng</i> )    | Escaldar los ingredientes o pasarlos por aceite hirviendo y sacarlos. Freír los pimientos de Sichuan hasta que se huela su aroma, sacar los pimientos, y verter este aceite en los ingredientes. Al final, dejar reposar un rato y mezclarlos bien con condimentos.                            |
| 10 | 浸 ( <i>jìn</i> )      | Cocinar los ingredientes primero utilizando otras técnicas culinarias, y después, remojarlos en un adobo para que cojan sabor.   |
| 11 | 糟 ( <i>zāo</i> )      | Remojar los ingredientes precocinados en la salsa hecha con un tipo de alcohol chino.  |

|    |             |  |
|----|-------------|--|
| 12 | 醉 (zui)     | Remojar los ingredientes frescos (a veces crudos) en aguardiente o alcohol hasta que estén hechos.   |
| 13 | 腌腊 (yān là) | Remojar los ingredientes en un adobo o untarlos con condimentos, y dejarlos reposar y secar hasta que se evapore el agua de los ingredientes y se impregnen los condimentos. |

*Tabla 4. Técnicas culinarias de los platos fríos*

Como se muestra en las tablas presentadas, las técnicas culinarias difieren enormemente entre los sistemas de la gastronomía china y de la occidental. Frecuentemente, un carácter chino se refiere a múltiples procesos de cocinado, incluyendo el uso de diversos condimentos, los ingredientes cortados en distintas formas, diferentes niveles del fuego, entre otros. Es más, una técnica podría subdividirse en varias variantes más detalladas. En el caso de las técnicas culinarias chinas, el nombre de la técnica incluye ya una parte del proceso de elaboración de la receta. No nos extraña, por lo tanto, que la traducción de la terminología de las técnicas culinarias del chino al español (o a otra lengua lejana) resulte tan complicada, y de que sea tan difícil conseguir una unanimidad en dicha traducción.

#### 4. LA TRADUCCIÓN DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS

El reto de la traducción de estas técnicas está relacionado directamente con la función o escopo (Reiss y Vermeer, 1996) de la traducción. La traducción no puede ser la misma para menús, donde debe primar una equivalencia aproximada que ayude al cliente a imaginarse el plato o a describir la foto del plato en el menú, o para cocineros, que apreciarían la descripción de la técnica presentada en las tablas anteriores. En este artículo nos centramos en la traducción de técnicas para menús con el fin de ayudar a los clientes a imaginarse el plato y poder tomar una decisión sobre su consumo.

##### 4.1. Estructura del nombre del plato: ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B

Normalmente, en los nombres de platos chinos la técnica culinaria se indica entre los dos ingredientes principales, siguiendo una fórmula del tipo: «Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B». Entre los dos ingredientes se ubica la técnica culinaria del plato. En caso de que el ingrediente principal y secundario sean distinguibles, normalmente, «A» se refiere al ingrediente secundario y «B» al principal. Esta estructura ya constituye una primera diferencia con la estructura en español, que normalmente expresa primero el ingrediente principal. Así pues, podemos desaconsejar una traducción formalmente literal. En este apartado se analizan en detalle distintos platos de la gastronomía china, con un énfasis especial en los retos de traducción de la técnica culinaria.

Plato *Fanqie chao dan* 番茄炒蛋 / *Fanqie chao jidan* 番茄炒鸡蛋 / *Xihongshi chao jidan* 西红柿炒鸡蛋 (tres variantes del mismo plato)

Hemos encontrado hasta nueve traducciones de este plato en el corpus: huevo frito con tomate (literal); huevo revuelto con tomate (literal); huevos revueltos con tomate (literal); huevos revueltos de tomate (traducción errónea); tomate salteado con huevo (literal); tomate salteado con huevos (literal); tomate salteado con revoltillo de huevos (literal); tomates con huevos fritos (literal); *wok* de huevo con tomate al estilo Shangháí (amplificación).

El presente plato es uno de los más comunes y tradicionales de la gastronomía china. Las palabras *fanqie* 番茄 y *xihongshi* 西红柿 se refieren a «tomates». <sup>1</sup> El otro ingrediente, *dan* 蛋 o *jidán* 鸡蛋, se refiere a «huevos». Cabe señalar que, mientras *dan* es un término genérico para «huevo», *jidán* se refiere específicamente a los huevos de gallina, lo cual es especialmente relevante en la gastronomía china, ya que los huevos de pato, por ejemplo, también se emplean bastante. La traducción del primer ingrediente es correcta en todas las versiones. Sin embargo, en el corpus

<sup>1</sup> Los tomates son un producto importado de América en el pasado que no tienen un término único en lengua china. Una forma de referirse a ellos es como *fanqie* 番茄, que es una derivación a partir del carácter *qie* 茄 («berenjena»), puesto que tomates y berenjenas pertenecen a las solanáceas. El tomate, además, no está tan extendido en la gastronomía china como en la occidental, y, por supuesto, dentro de ella, en la mediterránea. Si en Occidente las preparaciones «tomatizadas» (esto es, elaboradas con salsa de tomate) han llegado a convertirse en una preparación culinaria en sí misma, no ocurre otro tanto en China, o, por lo menos, esta técnica no tiene tanta entidad ni importancia.

se encuentran muchos ejemplos de mala concordancia de número en el caso de los huevos. Sería mejor aplicar su forma plural en la traducción. En cuanto a la técnica culinaria, *chao* 炒 se corresponde con «saltear». En tres versiones de las nueve se ha empleado el término «salteado». En dos versiones se ha traducido como «frito». En realidad, para cocinar el plato no se utiliza una gran cantidad de aceite, así que emplear el término «frito» no sería preciso. Por otro lado, en tres traducciones se adopta la traducción «huevos revueltos», que sería correcta y equivalente a los huevos revueltos en español. Cabe destacar la traducción «wok de huevo con tomate al estilo Shanghái», donde se traduce la técnica culinaria como «wok de». La palabra *wok* está incluida en la Real Academia Española, que significa «sartén ancha y profunda, generalmente con una o dos asas, originaria de la cocina oriental y que se usa para saltear». *Wok* viene de la pronunciación en cantonés del *guo* 鍋 («sartén»). Por lo que parece aplicarse la técnica de modulación en la traducción cambiando el punto de vista, representando la técnica culinaria a través del utensilio de cocina característico de la gastronomía china. Además, se añade «al estilo Shanghái» en la traducción. Como dicho plato es bastante corriente en China, podría ser que entre diferentes regiones varíen las maneras de cocción. En este caso, consideramos que en ese menú se quería especificar que es del estilo de Shanghái.

Por último, nos fijamos en la estructura de la traducción. La fórmula de este tipo de nombres consiste en «ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B». Normalmente, si se puede distinguir claramente el ingrediente principal y secundario entre los dos ingredientes (ninguno de los dos es alimento básico de carbohidratos), se coloca el ingrediente principal al final en chino. En cambio, en castellano se suele colocar al principio. Por lo tanto, si la traducción al español también sigue la estructura de esta fórmula, el orden debería cambiar a: «ingrediente B + técnica culinaria + ingrediente A». Es decir, sería más adecuado que los huevos vayan delante del tomate en la traducción. Una traducción recomendada podría ser: «huevos revueltos con tomate».

Los restaurantes chinos para occidentales están influidos mucho por la gastronomía de la región china de Cantón. Fue adaptada al gusto occidental en el *chinatown* de San Francisco en el siglo XIX y sigue siendo un tipo de cocina china con influencias internacionales. Por este motivo la

transcripción del cantonés en lugar del pinyin<sup>2</sup> se ve de vez en cuando en las traducciones de menús.

Plato *Luobo men niunan* 萝卜焖牛腩

Las tres traducciones de este plato en el corpus son: falda de ternera guisada con rábano (literal); falda de vaca con zanahoria blanca (traducción errónea); estofado de ternera con nabo *daikon* (traducción literal, generalización y préstamo).

El ingrediente *luobo* 萝卜 se refiere a un tipo de rábano blanco y largo de origen asiático. El otro ingrediente *niunan* 牛腩 se refiere a la parte inferior del pecho de la ternera, también llamada «falda de ternera». En cuanto a la traducción del primer ingrediente, encontramos las opciones de «rábano», «zanahoria blanca» y «nabo *daikon*». *Daikon* es un término adoptado del japonés. En dos traducciones se interpreta el segundo ingrediente literalmente como «falda de ternera» y «falda de vaca». En la última se ha generalizado como «ternera». La técnica de cocción *men* 焖, como hemos analizado, consiste en una técnica compuesta, semejante a estofar. Concretamente, consiste en hervir con fuego vivo los ingredientes, después tapar la olla y cocinarlos a fuego lento hasta que se espese el caldo. En el corpus se observan dos traducciones: «guisada» y «estofado». Según el *Diccionario de la Real Academia Española (DRAE)*, *guisar* puede referirse a «preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego» o «preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados». Por tanto, se considera aceptable esta traducción, ya que se podría corresponder con *men* 焖 en líneas generales, si bien «estofado» es más precisa. Una traducción recomendada podría ser: «falda de ternera estofada con rábano blanco».

Plato *Xiaoji dun mogu* 小鸡炖蘑菇

La traducción de este plato en el corpus es una traducción errónea: pollo con los hongos.

---

<sup>2</sup> «Pinyin», establecido oficialmente en 1996, es el sistema oficial y estándar de transcripción que se aplica universalmente para chino estándar moderno. Se utilizan las letras del alfabeto latino a fin de indicar la pronunciación de los caracteres chinos. Actualmente, consiste en el sistema universal que se emplea en la enseñanza del idioma y en las tecnologías de la información y la comunicación. (Casas-Tost *et al.*, 2015: pp. 17-18).

El ingrediente *xiaoji* 小鸡 se refiere al pollo, y el ingrediente *mogu* 蘑菇 es un término genérico para setas comestibles. La técnica culinaria compuesta *dun* 炖, en líneas generales, consiste en hervir primero los ingredientes cortados en trozos grandes o enteros en agua con el recipiente tapado, y después cocinarlos a fuego lento hasta que esté listo, dejando bastante caldo al final. Una técnica equivalente podría ser «guiso». La traducción «pollo con los hongos» no es aceptable, ya que es incorrecta y además resulta incluso desagradable y nada apetecible. Una traducción recomendada podría ser: «pollo guisado con setas».

Plato *Niunan dun fanqie* 牛腩炖番茄

La traducción de este plato en el corpus es «sopa de tomate con ternera» (reducción y descripción).

El ingrediente *niunan* 牛腩 se refiere a la falda de ternera, y *fanqie* 番茄 es «tomate». En la traducción se ha eliminado la técnica de cocción *dun* 炖 y se describe la presentación del plato como una sopa. Consideramos necesario incluir la técnica culinaria en la traducción para una mejor comprensión del plato por parte de los clientes. Una traducción recomendada podría ser: «guiso de ternera con tomate».

Plato *Huage zheng dan* 花蛤蒸蛋

La traducción de este plato en el corpus es «huevo al vapor con almejas».

El ingrediente *huage* 花蛤 se refiere a un tipo de almeja, y *dan* 蛋 significa «huevo». La técnica culinaria *zheng* 蒸 se refiere a cocinar al vapor. La traducción «huevo al vapor» parece que se trate de un huevo entero o un huevo duro. En realidad se cocinan huevos batidos al vapor junto con las almejas. Por lo tanto, sería mejor precisar cómo se presentan los huevos en este plato. Una traducción recomendada podría ser: «huevos batidos al vapor con almejas». Es decir, la traducción recomendada incluye la técnica culinaria y la presentación de los huevos.

Plato *Doujiao men tudou* 豆角焖土豆

La traducción de este plato en el corpus es «judías verdes con patatas» (reducción).

El ingrediente *doujiao* 豆角 se refiere a las judías verdes. El otro ingrediente *tudou* 土豆 son patatas. La técnica de cocción compuesta *men* 焖 es semejante a guisar en este caso, puesto que se hierva y se cocina a fuego lego hasta que se espesa el caldo. En la traducción del corpus se ha omitido la técnica culinaria, lo que empobrece la traducción y no ayuda a comprender la elaboración del plato. Una traducción recomendada podría ser: «guiso de judías verdes y patata».

#### Plato *Jiucai chao jidan* 韭菜炒鸡蛋

Hemos encontrado dos traducciones de este plato en el corpus: «huevos revueltos de puerros» (literal); y «huevos revueltos con cebollino» (literal).

Se trata de un plato muy común en la cocina casera china. El ingrediente *jiucai* 韭菜 consiste en un tipo de verdura originada en Asia. Como en España no se cultiva esta verdura, no existe su equivalencia exacta en castellano, si bien se traduce habitualmente como «cebollino de ajo», «ajo cebollino», «cebollino chino», etc. *Jidan* 鸡蛋 son huevos. La técnica de cocción *chao* 炒 significa «saltear». Se ha traducido como «huevos revueltos» en ambas traducciones, lo que sería correcto. Una traducción recomendada podría ser: «huevos revueltos con cebollino chino».

#### Plato *Fen zheng niurou* 粉蒸牛肉

La traducción de este plato en el corpus es «ternera con polvo de arroz» (reducción).

Este plato es uno de los más tradicionales en la cocina de Sichuan. El ingrediente *niurou* 牛肉 es ternera. La técnica culinaria *zheng* 蒸 se refiere a cocinar al vapor. El primer carácter *fen* 粉 significa «polvo», literalmente en este contexto se refiere al arroz en polvo. La traducción «polvo de arroz» resulta extraña, y quedaría más natural «harina de arroz» en castellano. Se puede observar que la traducción de la técnica culinaria se ha eliminado otra vez en la traducción del corpus, y es necesaria para entender la elaboración del plato. Una traducción recomendada podría ser: «ternera con arroz en polvo al vapor».

#### Plato *Meicai kou rou* 梅菜扣肉

Hemos encontrado cuatro traducciones de este plato en el corpus: «panceta de cerdo con verdura» (generalización y particularización); «*meicai* con carne de cerdo» (préstamo y particularización); «puding de carne con verdura agria» (adaptación); «vegetales secos negros con carne de cerdo» (descripción y particularización).

El ingrediente *meicai* 梅菜 o *meicai gan* 梅菜干 tiene su origen en la provincia de Zhejiang y Cantón. Consiste en un tipo de alimento elaborado con verduras verdes, que varía según el lugar. El proceso de elaboración consiste en una serie de fases que incluyen secar, cocer al vapor y salar. En cuanto a la traducción, se observa en el corpus la aplicación de la técnica de generalización con «verdura», descripción «vegetales secos negros» y préstamo «*meicai*». La traducción «verdura agria» es poco apetitosa. El otro ingrediente *kourou* 扣肉 hace referencia a la panceta en rodajas cocida. El carácter *kou* 扣 es un verbo que significa «poner cosas vueltas sobre una superficie». Aunque no consiste en una técnica culinaria sino más bien un tipo de presentación, lo incluimos en esta fórmula «Ingrediente A + técnica culinaria + ingrediente B». En este caso, se pone la panceta y la verdura cocidas en un bol y se da la vuelta al plato para que la presentación del plato quede ordenada y bonita. El carácter *rou* 肉 se refiere a la carne en general, si bien en la cultura china, por defecto, hace referencia a la carne de cerdo. En tres de las cuatro traducciones se observa la particularización de dicho carácter con las opciones «panceta de cerdo» y «carne de cerdo». Asimismo, observamos una versión interesante: «puding de carne». Aunque se observa el error ortográfico en puding, se puede ver una intención de aplicar la técnica de adaptación, ya que la panceta es suave y tiene una textura parecida al pudin. Una traducción recomendada podría ser: «panceta guisada en rodajas con verduritas secas».

#### Plato *Sanxian chao fan* 三鲜炒饭

Hemos encontrado hasta siete traducciones de este plato en el corpus: «arroz frito con marisco» (descripción); «arroz frito con tres delicias» (literal); «arroz frito con tres deliciosos» (traducción errónea); «arroz frito tres delicias» (literal); «arroz fritos con tres delicias» (literal, nótese concordancia errónea); «arroz tres delicias» (literal); «*fried rice*» (traducción errónea).

El presente plato es sin duda uno de los más representativos de la gastronomía china. Se encuentran incluso productos de platos preparados



o congelados de dicho plato en los supermercados en España. Según el manual escrito por Chang (2012: 293), se propone «arroz frito de tres delicias» como traducción del plato. *Sanxian* 三鲜 consiste en una frase hecha que hace alusión a tres ingredientes frescos, que pueden variar según costumbres o regiones. *san* 三 significa «tres» y *xian* 鲜 significa «fresco». Los ingredientes pueden ser verduras, carne, marisco, pescado, etc. En general, se incluye un marisco entre estos tres ingredientes, ya que en chino la palabra *haixian* 海鲜 se refiere a marisco y pescado. El ingrediente *fan* 饭 se refiere al arroz. La mayoría de las traducciones de *sanxian* 三鲜 en nuestro corpus consisten en «tres delicias», igual que aparece en los productos congelados. También se observa en el corpus una traducción incorrecta: «tres deliciosos». Además, en la primera traducción se observa la aplicación de la técnica de descripción traduciéndolo como «con marisco». En cuanto a la traducción de la técnica *chao* 炒 («saltear»), en todas las traducciones se adopta «arroz frito». Aunque técnicamente no es precisa, se ha adoptado ampliamente en el mercado de la comida china en España. Una traducción recomendada más precisa podría ser: «arroz salteado con tres delicias».

Nótese, pues, que la mayoría de traducciones del corpus del término *chao* en un gran número de platos, no serían precisas.

#### Plato *Meicai chao fan* 梅菜炒饭/ *Meicaigan chao fan* 梅菜干炒饭

Hemos encontrado siete traducciones de este plato en el corpus: «arroz frito con verdura *mei cai*» (préstamo); «arroz frito de ciruela» (traducción errónea); «arroz frito con verduras secas» (descripción); «arroz frito con verdura secas» (descripción, concordancia errónea); «arroz frito con *meicai*» [un tipo de verduras secas] (préstamo y amplificación, concordancia errónea); «arroz frito con *mei cai*» [cerdo] (préstamo); «arroz de *meicai*» (préstamo).

Se observan varias versiones de traducción del ingrediente *meicai*: «*mei cai*», «*meicai*», «verduras secas» y «ciruela». El uso estándar de pinyin tendría que ser ‘*meicai*’. Se observa la aplicación de la técnica de descripción en la traducción «verduras secas», que se considera correcta. Cabe destacar la quinta traducción, en la que se añade una explicación entre paréntesis después del pinyin como «*meicai* (un tipo de verdura seca)». En cambio, «ciruela» es una traducción incorrecta. El ingrediente *fan* 饭 es arroz. En cuanto a la traducción de la técnica *chao* 炒 («saltear»), en todas las traducciones se adopta «arroz frito», que técnicamente no es

preciso. Una traducción recomendada podría ser: «arroz salteado con verduritas secas».

Plato *Jiangyourou chao niangao* 酱油肉炒年糕

Las tres traducciones de este plato en el corpus son: «pasta de arroz con carne marinada con salsa de soja» (reducción y amplificación); «pasta de arroz frito con cerdo adobado» (literal, reducción); «pasta de arroz frito» (reducción).

El plato *jiangyourou* 酱油肉 consiste en carne de cerdo adobada con una salsa de soja y otros condimentos auxiliares. El ingrediente *niangao* 年糕 consiste en un alimento elaborado con arroz o arroz glutinoso. La técnica culinaria *chao* 炒 se refiere a saltear. En la última traducción se ha eliminado la información sobre la técnica. En el *DRAE* (2022) «marinar» se define como: «conservar en crudo un alimento, especialmente un pescado, con adobo, para que se ablande y adquiera la sazón y el aroma deseados». Por tanto, se considera que «carne marinada con salsa de soja» no es aceptable. Una traducción recomendada podría ser: «pasta de arroz salteada con cerdo adobado».

Plato *Niurou chao fengan* 牛肉炒粉干

Las traducciones de este plato en el corpus son: «fideos fritos con ternera» (traducción errónea) y «fideos de arroz frito con ternera» (literal).

Los *fengan* 粉干 son un tipo de fideos largos secos hechos de arroz. El ingrediente *niurou* 牛肉 es ternera, y la técnica de cocción *chao* 炒 significa «saltear». La primera traducción es incorrecta porque cambia el ingrediente a «fideos», que en español son distintos de los fideos de arroz. Una traducción recomendada podría ser: «fideos de arroz salteados con ternera».

Plato *Rousi chao mian* 肉丝炒面

Las traducciones de este plato en el corpus son: «tallarines fritos con cerdo» (literal, particularización y reducción) y «espaguetis fritos con cerdo rallado» (traducción errónea).

El primer ingrediente *rousi* 肉丝 se refiere a las tiras de cerdo, donde *si* 丝 se refiere a la forma de tiras finas. En una traducción no se ha mencionado esta forma, mientras que en la otra se ha traducido como

«cerdo rallado» incorrectamente. En cuanto a la traducción de *mian* 面, encontramos en el corpus «tallarines» o «espaguetis». En ambas traducciones se interpreta la técnica culinaria *chao* 炒 («saltear») como «fritos», y no sería precisa. Una traducción recomendada podría ser: «tallarines / fideos salteados con tiras de cerdo» (según el ingrediente que emplee el restaurante).

## 4.2. Estructura del nombre del plato: técnica culinaria + ingrediente

En la gastronomía china se encuentran nombres de platos con la estructura «técnica culinaria + ingrediente principal». Se trata de una de las fórmulas más básicas de la nomenclatura china. En este apartado, se analizan seis técnicas culinarias: *shuizhu* 水煮, *chao* 炒, *liangban* 凉拌, *hongshao* 红烧, *kao* 烤 y *lu* 卤.

### 4.2.1. *Shuizhu* 水煮

*Shui* 水 significa «agua», y *zhu* 煮 es «cocer o hervir». La técnica *shuizhu* 水煮 literalmente es igual que *zhu* 煮. En el *DRAE*, cocer consiste en «hacer comestible un alimento crudo sometándolo a ebullición o a la acción del vapor». Según Martínez de Flores Escobar *et al.* (2004: p. 100), hervir significa «cocer un alimento por el calor desarrollado por un líquido en ebullición».

En nuestro corpus, los platos con la nomenclatura formada por esta técnica son característicos de la cocina de Sichuan. En la elaboración de estos platos intervienen varios procesos, además de la cocción. Se saltean las especias y condimentos, así como los ingredientes secundarios (como verduras) con aceite. La técnica *shuizhu* 水煮 («hervir») se aplica especialmente al ingrediente principal, que suele tratarse de carne o pescado cortados finos.

Normalmente, en el proceso de cocción, después de saltear las especias y condimentos, se añade el agua y se deja que llegue a ebullición. En este momento se pone el ingrediente principal en el líquido hirviendo y se cuece hasta que esté cocinado. Dado que se trata de cortes finos, se cuecen muy rápido. Después, se pasan a un bol grande y se echa el líquido dentro. Finalmente, se pone chile picante seco y pimienta de Sichuan encima del plato y se echa el aceite hirviendo encima de estas especias para que extraigan el sabor. Por lo tanto, este tipo de platos se caracterizan por un rico sabor picante. Por este motivo en las traducciones

recomendadas intentaremos reflejar que se trata de un caldo con unas características específicas.

Plato *Shuizhu niurou* 水煮牛肉

Hemos encontrado hasta catorce traducciones de este plato en el corpus: «ternera cocinada al estilo Sichuan» (amplificación); «ternera hervida picante» (amplificación); «ternera hervida con picante» (amplificación); «ternera en sopa picante» (descripción); «ternera en caldo picante al estilo de Sichuan» (amplificación, descripción); «ternera con sopa picante» (descripción); «tercera cocinada picante (amplificación)»; «ternera cocida picante» (amplificación); «sopa ternera picante» (descripción); «sopa de ternera picante» (descripción); «sopa de filetes de ternera picante» (amplificación, descripción); «rebanadas de carne en aceite de chile» (descripción, generalización); «carne hervida» (generalización); «carne de ternera hervida picante» (amplificación).

El presente plato es uno de los más reconocidos de la gastronomía de la provincia de Sichuan. El ingrediente *niurou* 牛肉 es ternera, que se corta en pequeños trozos finos. En once de las catorce traducciones se ha traducido el ingrediente como «ternera», entre las que se encuentra una más específica «filetes de ternera». De hecho, se trata de piezas pequeñas y finas, y «filete» no se corresponde con su forma correcta. En las dos traducciones restantes se observa la aplicación de la técnica de generalización traduciéndola como «carne» y «rebanadas de carne». La palabra rebanada se utiliza principalmente para el pan, así que tampoco es muy adecuada.

En cuanto a la interpretación de la técnica *shuizhu* 水煮 («hervir»), las traducciones literales serían «hervida», «cocida» y «cocinada». Cabe señalar que en varias traducciones se observa la técnica de descripción con relación al picante, como por ejemplo, «en sopa picante», «en caldo picante», «sopa de... picante» y «en aceite de chile». Como podemos ver, se describe el sabor picante con mucha frecuencia porque es una información muy relevante para los clientes del restaurante. Una traducción recomendada para menús podría ser «ternera en caldo picante al estilo de Sichuan» o «ternera en caldo picante».

Plato *Shuizhu roupian* 水煮肉片

Hemos encontrado siete traducciones de este plato en el corpus: «sopa picante con carne cerdo» (particularización, descripción, debería ser «carne de cerdo»); «sopa picante de lomo de cerdo» (particularización, descripción); «carne de cerdo hervido con picante» (particularización, amplificación); «carne cocido con picante» (amplificación, nótese concordancia errónea); «carne de cerdo hervida picante» (particularización, amplificación); «cerdo cocido picante» (particularización, amplificación); «cerdo cocido con picante» (particularización, amplificación).

El presente plato también consiste en uno de los más tradicionales de la gastronomía de la provincia de Sichuan. El carácter *rou* 肉 significa «carne» en general, y en esta receta se emplea normalmente lomo de cerdo. El término *pian* 片 se refiere a la forma del ingrediente cortado en piezas pequeñas y finas, en español denominadas «lonchas». Se observa la aplicación de la técnica de particularización en seis de las siete traducciones, con la que se especifica el ingrediente como «cerdo», «carne de cerdo», o «lomo de cerdo».

En cuanto a la técnica culinaria, se ha añadido la descripción del sabor picante como en «sopa picante de lomo de cerdo», «cerdo cocido picante» o en «carne de cerdo hervida picante». Cabe señalar que en el corpus se han encontrado errores de mala concordancia de género como en «carne cocido» y «carne hervido».

Traducciones recomendadas para este plato podrían ser «lomo en caldo picante al estilo de Sichuan» o «lomo en caldo picante», en el fin de detallar la técnica culinaria en la traducción y destacar el sabor picante.

#### 4.2.2. *Chao* 炒

La técnica *chao* 炒 consiste en una de las técnicas culinarias más básicas y características de la gastronomía china. En líneas generales, se corresponde a «saltear», que en el *DRAE* significa «sofreír un alimento a fuego vivo en manteca o aceite hirviendo». Es más, en la técnica *chao* 炒 se incluye el movimiento de remover los ingredientes constantemente para que se calienten bien por todos los lados.

Plato *Chao mian* 炒面

Las cuatro traducciones en el corpus de este plato son: «tallarines fritos» (literal); «tallarines fritos» (literal); «tallarines fritos» [cerdo] (amplificación); «tallarines fritos de la casa» (amplificación).

El presente plato es muy corriente en los restaurantes chinos ubicados en el extranjero. El carácter *mian* 面 es un genérico que se refiere a «una variedad de pasta alimenticia hecha de harina de trigo». En este caso, la traducción que se encuentra consiste en «tallarines», que según el *DRAE* son «pasta alimenticia de harina en forma de tiras estrechas y largas». En cuanto a la técnica culinaria, se observa que en todas las traducciones se ha traducido como «frito». Freír consiste en «introducir en una sartén con abundante grasa un alimento para su cocción, debiendo formar costra dorada» (Martínez de Flores Escobar *et al.*, 2002: p. 98). Sin embargo, en la técnica *chao* 炒 no se aplica mucho aceite. Por lo tanto, se considera que la traducción más acertada sería «saltear» en vez de «freír». Cabe mencionar que se observa la técnica de amplificación en las últimas dos traducciones, donde se añade «(cerdo)» y «de la casa» ofreciendo informaciones más específicas del plato del restaurante. Una traducción recomendada podría ser: «tallarines de (harina) de trigo salteados».

#### Plato *Chao niangao* 炒年糕

Las cuatro traducciones en el corpus de este plato son: «pasta de arroz salteada» (descripción); «pastel de arroz frito» (descripción); «pasta de arroz frito» (descripción); «pasta de arroz frita» [cerdo] (descripción, amplificación).

El ingrediente *niangao* 年糕 consiste en «una pasta de arroz glutinoso». El carácter *nian* 年 significa «año», *gao* 糕 es un nombre genérico para pasteles. Tradicionalmente, en el sur de China se come en el Año Nuevo chino y, por lo tanto, se llama «pastel del Año Nuevo». En la traducción de la técnica culinaria, se encuentra otra vez el uso impreciso de «frito». Una traducción recomendada sería: «pasta de arroz glutinoso».

#### Plato *Chao dabaicai* 炒大白菜

Las traducciones en el corpus de este plato son: «col china salteadas» (literal, nótese concordancia errónea) y «*bok choy* salteado» (literal, préstamo).

El ingrediente *dabaicai* 大白菜 se refiere a la col china, que consiste en una especie de col grande que se consume comúnmente en China. También

se vende en supermercados de España, donde se etiqueta como «col china». Entre sus traducciones se encuentra «*bok choy*», que consiste en la transcripción de *baicai* 白菜 en cantonés. Dicho nombre se utiliza más en los países anglófonos, sobre todo en Norteamérica. De hecho, dado que no se encuentran equivalentes ni muchas referencias de consulta en la cultura meta, la traducción de dicho género de verduras es bastante confusa en todas las partes. Así que finalmente nos decantamos por el término «col china» con el que se comercializa el producto en España. La traducción de la técnica como «salteada» sería correcta. Una traducción recomendada podría ser: «col china salteada».

#### Plato *Chao fengan* 炒粉干

Las traducciones en el corpus de este plato son: «fideos de arroz frito» (literal, nótese concordancia errónea) y «fideo de arroz fritos con cerdo» (traducción errónea).

El ingrediente *fengan* 粉干 consiste en «un tipo de fideo seco hecho de arroz». *Fen* 粉 representa un término alimenticio genérico que se refiere a los fideos / tallarines largos hechos con harina de arroz, patata, batata o legumbres (no con harina de trigo). *Gan* 干 significa «seco». Según el *DRAE*, fideo hace referencia a la «pasta alimenticia de harina en forma de cuerda delgada». Dicha forma corresponde a *fengan* 粉干. En la traducción de la técnica culinaria, se encuentra otra vez el uso impreciso de «frito». Una traducción recomendada podría ser: «fideos de arroz salteados».

#### Plato *Ganchao niuhe* 干炒牛河

Las cinco traducciones en el corpus de este plato son: «carne salteada con fideos de arroz» (generalización); «ternera *chow fun*» (préstamo); «tallarines de arroz frito seco» (reducción); «tallarines de arroz fritos con ternera» (literal); «tallarines de arroz salteada con ternera» (literal, nótese concordancia errónea).

El ingrediente *niuhe* 牛河 proviene de la gastronomía de la provincia de Cantón. *Niu* 牛 se refiere a ternera, mientras que *he* 河 viene de *hefen* 河粉, un tipo de fideos / tallarines hechos de arroz. La forma de los tallarines *hefen* 河粉 es relativamente más plana y ancha que la de los *fengan* 粉干, por lo que se considera más cercana la traducción «tallarines de arroz» en este caso. «*Chow fun*» consiste en la transcripción de *chaofen* 炒粉 en cantonés. La técnica culinaria *ganchao* 干炒 pertenece a la técnica de *chao*

炒. *Gan* 干 significa «seco», y en este caso expresa que es un plato sin salsas sobrantes, es decir, los ingredientes han absorbido la salsa por completo durante la cocción. En las traducciones de la técnica culinaria, encontramos «salteada» y «frito». La mayoría de las traducciones son literales en la estructura de «tallarines de arroz + técnica culinaria con ternera». Sin embargo, la primera traducción «carne salteada con fideos de arroz» ordena el ingrediente principal «fideos de arroz» y la «carne» al revés. La traducción recomendada sería «tallarines de arroz salteados con ternera», puesto que el ingrediente principal y más numeroso son los tallarines.

### 4.2.3 *Liangban* 凉拌

*Liangban* 凉拌 consiste en una técnica culinaria para los platos fríos. *Liang* 凉 significa «frío», y *ban* 拌 es un verbo que significa «mezclar». Los platos fríos en la gastronomía china normalmente se sirven como aperitivos o como primer plato en ámbitos formales. A diferencia de las ensaladas chinas, los ingredientes de los platos fríos normalmente están cocidos. Se ponen en un plato, se añaden los condimentos y se mezcla todo bien. En las traducciones recomendadas hemos empleado la expresión «ensalada» para indicar que es un plato frío.

Plato *Liangban haidai/si* 凉拌海带/丝

Hemos encontrado cuatro traducciones de este plato en el corpus: «*wakame*» (traducción errónea); «platos fríos ensalada de algas» (traducción errónea); «ensalada de algas» (adaptación, generalización); «ensalada de algas *haidai*» (préstamos, adaptación).

El ingrediente *haidai* 海带 consiste en un tipo de alga grande comestible que se consume mucho en China. La primera traducción «*wakame*» es una transcripción del japonés, que se refiere a un tipo de alga distinta a *haidai* 海带, por lo tanto, la traducción es incorrecta. En la última traducción «ensalada de algas *haidai*» se observa el uso de pinyin «*haidai*» y sería mejor escribir el pinyin en cursiva. Una traducción recomendada podría ser: «ensalada de algas *haidai* hervidas».

Plato *Liangban haizhe* 凉拌海蜇



Las tres traducciones en el corpus de este plato son: «ensalada de nutria marina» (traducción errónea); «ensalada de medusa» (adaptación); «ensalada de sepia» (traducción errónea).

El ingrediente *haizhe* 海蜇 se refiere a un tipo de medusa comestible. En la primera traducción se traduce ridículamente como «nutria marina», un animal mamífero. En la última traducción se traduce erróneamente como «sepia». La adaptación «ensalada de medusa» suena exótica en español, y por este motivo sería interesante mantenerlo en la traducción. Una traducción recomendada podría ser: «ensalada de medusa hervida».

Plato *Liangban niubaiye* 凉拌牛百叶

Las traducciones en el corpus de este plato son: «callos de ternera» (reducción) y «callos fríos con salsa picante» (descripción).

El término *niubaiye* 牛百叶 se refiere a los callos vacunos. En la primera traducción se omite la técnica culinaria. En la segunda traducción se añade el picante. La traducción recomendada sería: «callos fríos con salsa picante». En este caso no añadiríamos «hervidos» porque en España también se comen callos y se sobrentiende que no son crudos.

Plato *Liangban zhu'erduo* 凉拌猪耳朵

Las traducciones en el corpus de este plato son: «orejas de cerdo frías» (reducción) y «oreja de cerdo frío con salsa picante» (descripción, nótese concordancia errónea).

El ingrediente *zhu'erduo* 猪耳朵 corresponde a la oreja de cerdo. En la primera traducción se ha omitido la técnica culinaria. En la segunda traducción vemos una mala concordancia de género. Una traducción recomendada sería: «oreja de cerdo fría con salsa picante». También se sobrentiende que no son crudas.

Plato *Liangban Jinzhengu* 凉拌金针菇

Las tres traducciones en el corpus de este plato son: «ensalada de setas» (adaptación, generalización); «ensalada de setas *enoki*» (préstamos, adaptación); «ensalada de setas especial» (adaptación, generalización).

El ingrediente *jinzhengu* 金针菇 o *jingu* 金菇 se refiere a una especie de seta de color blanco y alargada. La traducción literal de este nombre metafórico al castellano es «seta de aguja dorada», donde *zhen* 针 significa

«aguja» y *jin* 金 se utiliza como un adjetivo, «dorado». En la primera traducción se generaliza el ingrediente como «setas». En la segunda se toma como préstamo su nombre en japonés «*enoki*». De hecho, se encuentra dicha traducción en muchos restaurantes chinos en España, así como en los supermercados orientales. Otro equivalente establecido es «colibia de pie aterciopelado». En la tercera traducción se añade «(especial)» a la traducción. Una traducción recomendada podría ser: «ensalada de setas blancas *enoki* hervidas».

#### 4.2.4. *Hongshao* 红烧

La técnica *hongshao* 红烧 consiste en una variante de la técnica *shao* 烧. El primer carácter *hong* 红 («rojo») describe el color rojo del conjunto, lo que proviene del uso de condimentos tales como la salsa de soja, azúcar y vino de cereales para cocinar (este vino no es de uva). *Shao* 烧 consiste en una técnica compuesta. Primero se cocinan los ingredientes con agua o aceite; después, se añade caldo (o agua) y condimentos a los ingredientes medio cocinados y se hierven a fuego vivo. Finalmente, se cocinan a fuego bajo y lento hasta que se reduzca el caldo. Es una técnica que requiere largo tiempo.

#### Plato *Hongshao riben doufu* 红烧日本豆腐

Las cuatro traducciones en el corpus de este plato son: «*hongshao riben doufu*» (préstamo); «tofu japonés salteado con salsa soja» (descripción); «tofu japonés frito» (traducción errónea); «tofu japonés en salsa de soja» (descripción).

La traducción literal del ingrediente *riben doufu* 日本豆腐 es «tofu japonés». Se trata de un tipo de tofu hecho principalmente de huevos, que tiene su origen en Japón. En cuanto a la traducción de la técnica culinaria, la traducción «tofu japonés frito» no es correcta, ya que no se fríe el tofu japonés, sino que primero se sofríe y luego se cuece. Una traducción recomendada podría ser: «tofu japonés guisado».

#### Plato *Hongshao tianji* 红烧田鸡

Las traducciones en el corpus de este plato son: «ranas salteadas con salsa soja» (amplificación, nótese la falta de preposición); «rana estofado»

(adaptación, nótese concordancia errónea) y «ancas de rana con salsa de soja» (amplificación, reducción).

El término chino *tianji* 田鸡 se refiere a «rana», si bien en la gastronomía se refiere concretamente a las ancas de rana comestibles. Sería mejor particularizarlo como «ancas de rana» en las traducciones. En la primera y la tercera traducción se añade uno de los condimentos que se utilizan. En la segunda traducción se encuentra una mala concordancia de género. Una traducción recomendada podría ser: «ancas de rana guisadas».

Plato *Hongshao yangrou* 红烧羊肉

Las traducciones en el corpus de este plato son: «cordero estofado» (literal) y «cordero estofado con salsa soja» (amplificación).

El ingrediente *yangrou* 羊肉 se refiere a la carne de cordero. En estas traducciones se ha traducido la técnica culinaria *hongshao* 红烧 como «estofado». Según el libro *Iniciación en las técnicas culinarias* (Martínez de Flores Escobar *et al.*, 2004: p. 96), estofar consiste en un «sistema de cocción compuesto, que se realiza en dos operaciones: en la primera se sellan las piezas de carne con grasa caliente y en la segunda estas se someten a una cocción lenta y prolongada con el vapor que se produce en el recipiente tapado». Por lo tanto, se consideraría adecuada dicha traducción. Una traducción recomendada podría ser, pues, «cordero estofado».

#### 4.2.5. *Kao* 烤

*Kao* 烤 corresponde a la técnica culinaria del asado. Según el *DRAE*, asar consiste en «hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caldeado, a veces rociando aquel con grasa o con algún líquido». Los platos hechos con esta técnica de cocción se llaman *shaokao* 烧烤 o *kaochuan* 烤串, que se refiere al asado. En la mayoría de los casos, se atraviesan los ingredientes en un palillo y se asan a la parrilla. *Chuan* 串 en chino hace referencia a la comida atravesada por una brocheta. Los platos se suelen servir directamente en forma de pinchos, y también existen casos donde los ingredientes se sueltan del pincho y se ponen en un plato. La popularidad de la comida *shaokao* 烧烤 en China es un factor clave en su cultura gastronómica. Una frase de moda en chino es *luchuan* 撸串, que procede del dialecto del nordeste, y consta de dos caracteres: *lu* 撸, que

consiste en la acción de sacar la comida mordiendo desde el palillo, y el otro *chuan* 串 se refiere a los pinchos o brochetas. Por lo tanto, *luchuan* 撸串 es una expresión de moda que se refiere a comer *shaokao* 烧烤.

#### Plato *Kao huacai* 烤花菜

Las cuatro traducciones en el corpus de este plato son: «coliflor asada» (literal); «coliflor asado» (literal, nótese concordancia errónea); «coliflor plato» (traducción errónea); y «brocheta de coliflor» (descripción).

*Huacai* 花菜 significa «coliflor». La segunda traducción contiene un error gramatical. En la última traducción se describe el plato como «brocheta de coliflor» pero también podría ser confusa para el cliente porque la coliflor no se lleva a la mesa ensartada en la broqueta, sino en un plato. Por este motivo, una traducción recomendada podría ser: «coliflor asada» o «coliflor a la parrilla».

#### Plato *Kao jizhen* 烤鸡胗

Las tres traducciones en el corpus de este plato son: «mollejas de pollo» (reducción); «molleja de pollo pincho» (descripción, nótese que es una traducción mal expresada); y «molleja de pollo a la parrilla» (transposición).

El ingrediente *jizhen* 鸡胗 se refiere a las mollejas de pollo. Se tendría que usar la forma plural en la traducción de dicho ingrediente. En la primera traducción se ha omitido la técnica culinaria. En la segunda traducción se describe el plato como «pincho». Traducciones recomendadas podrían ser: «brochetas de mollejas de pollo asadas» o «brochetas de mollejas de pollo a la parrilla».

#### Plato *Kao xia* 烤虾

Las traducciones de este plato en el corpus son: «camarones a la parrilla» (transposición); «brocheta de langostinos» (descripción); y «gambas pincho» (descripción, nótese que es una traducción mal expresada).

El ingrediente *xia* 虾 es un nombre genérico de los mariscos crustáceos decápodos tales como gambas y langostinos. Como no se sabe qué tipo de *xia* 虾 se ofrece este plato porque depende de cada restaurante, las traducciones «camarones», «gambas» y «langostinos» son aceptables. En

la primera traducción se observa la técnica de transposición, con la que se traduce el verbo *kao* 烤 con la frase preposicional «a la parrilla». Una traducción recomendada podría ser: «brocheta de langostinos / gambas».

#### 4.2.6. *Lu* 卤

Hemos analizado el condimento compuesto *lushui* 卤水, que se elabora hirviendo varios tipos de especias típicas chinas y condimentos tales como salsa de soja, jengibre, ajos, incluso caldo de pollo u otros tipos de carne. El carácter *lu* 卤 es un verbo que consiste en la técnica culinaria correspondiente a la aplicación de dicho condimento. Normalmente, se cuecen los ingredientes (carne, huevos, productos hechos de soja, etc.) en *lushui* 卤水 durante mucho tiempo a fuego medio hasta que cojan bien el sabor. Después de sacar los ingredientes, se cortan y se suelen servir fríos.

##### Plato *Lu niurou* 卤牛肉

Hemos encontrado cuatro traducciones de este plato en el corpus: «ternera» (reducción); «ternera seca» (traducción errónea); «ternera marinada» (traducción errónea); «rodajas de ternera con salsa de soja» (descripción, amplificación).

En la primera traducción observamos que se ha omitido la técnica culinaria. Aunque no se encuentra error en la segunda traducción, «ternera seca» no parece apetitosa. La tercera traducción es literal, y, sin embargo, la técnica de cocción es totalmente equivocada. Una traducción recomendada podría ser: «rodajas de ternera estofada con especias».

##### Plato *Lu dachang* 卤大肠

Las traducciones de este plato en el corpus son: «intestinos gruesos» (traducción errónea); y «tripas de cerdo cocido en especias» (descripción).

El ingrediente *dachang* 大肠 significa literalmente «intestinos gruesos», y en este caso se refiere específicamente a los de cerdo. La traducción «tripas de cerdo» es correcta, mientras que la primera traducción «intestinos gruesos» no parece muy apetecible. En la segunda traducción se describe la técnica de cocción como «cocido en especias», que sería correcta, si bien «estofado» sería más preciso. Una traducción recomendada podría ser: «tripas de cerdo estofado con especias».

## 5. CONCLUSIONES

En este artículo se han presentado en español una amplia variedad de técnicas culinarias chinas. Se ha mostrado que existen técnicas que no tienen una equivalencia exacta en español y no se pueden traducir con un único verbo de acción (asar, freír, etc.), sino que requieren una descripción de la técnica, ya sea para indicar que el plato tiene más o menos caldo, contiene unos ingredientes determinados, se emplea una cantidad de aceite determinada o bien la cocción tiene un tiempo definido, etc. El mayor o menor detalle de las descripciones en la traducción dependerá de la función de la traducción, puesto que la traducción para un cocinero no sería la misma que para los clientes del restaurante.

Cabe señalar que las numerosas traducciones erróneas o mal expresadas del corpus pueden influir de manera negativa en la percepción de calidad del restaurante por parte de los clientes. Nos ha sorprendido mucho encontrar errores de todo tipo en los menús reales de los restaurantes: desde errores de concordancia, falta de preposiciones y de artículos, errores ortográficos, etc. La técnica de traducción más observada en el corpus es la traducción literal. Esta literalidad presenta inconvenientes porque a menudo provoca malentendidos y equivalencias erróneas.

En este artículo hemos mostrado además que no sería suficiente emplear un diccionario bilingüe para traducir las técnicas, porque estas tienen muchos matices y es mejor conocer primero el proceso de elaboración y los pasos que incluyen cada una de las técnicas. Como hemos visto, una traducción tan sencilla como «frito», puede no ser precisa.

Traducir correctamente las técnicas, y por supuesto, los platos en general, permite transmitir la riqueza gastronómica china y entender mejor la elaboración y composición de los platos. Precisamente porque muchos platos son «exóticos» para los clientes, la denominación del plato es esencial para entender su composición y elaboración. Además, conocer mejor la gastronomía china es una manera de conocer mejor la cultura china.

El artículo propone además traducciones recomendadas que, a la vista de la baja calidad general de las traducciones del corpus de menús reales, pueden ser muy útiles y merecen ser divulgadas, si bien somos conscientes

de que una de las limitaciones del artículo es la lista limitada de platos que se incluyen.

Como vías de divulgación y transferencia de los resultados de este artículo, se podría pensar en maneras de hacer llegar estos platos a los restaurantes. Por ejemplo, mediante la elaboración de folletos para los restaurantes, o bien una página web con la lista de estos platos. También en el futuro se podría crear una app para móvil con las traducciones y fotos de platos de restaurantes que deseen promocionar dicho plato en esta app, entre otras iniciativas.

Esperamos que este artículo anime a otros investigadores a explorar la traducción de técnicas culinarias en otras combinaciones lingüísticas, y también a explorar otros elementos culinarios que merecen atención más allá de las técnicas culinarias.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Casas-Tost, Helena, Sílvia Fustegueres i Rosich, Xianghong Qu, Sara Rovira-Esteva y Mireia Vargas-Urpi (2015), *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino*, Madrid, Adeli Ediciones.
- Chang, Shiru (2012), 西班牙语口译 [*Interpretación de español*], Pekín, The Foreign Language Teaching and Research Press.
- Du, Li y Yao Hui (ed.) (2013), 中国饮食文化 [*Zhongguo Yinshi Wenhua*], Pekín, Tourism Education Press.
- Martínez de Flores Escobar, Graciela, Marcela González-Garza Ducoing, y Covadonga Torre Marina (2004), *Iniciación en las técnicas culinarias*, Ciudad de México, Editorial Limusa.
- Molina, Lucía y Amparo Hurtado (2002), «Translation techniques revisited: A dynamic and functionalist approach», *Meta*, 47, pp. 498-512. DOI: <https://doi.org/10.7202/008033ar>.
- RAE (2022), *Real Academia Española*, disponible en: <http://www.rae.es> (fecha de consulta: 13/6/2022).

RICE (2021), Aplicación móvil para solicitar comida a domicilio, en <https://apps.apple.com/az/app/rice%E5%A4%96%E5%8D%96-authentic-asian-food/id1577237164> (fecha de consulta: 10/1/2021).

Reiss, Katharina y Hans J. Vermeer (1996), *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*, Madrid, Akal.

Vermeer, Hans J. (1996), *A Skopos Theory of Translation (Some Arguments For and Against)*, Heidelberg, TextconText-Verlag.

Zhao, Jianmin y Liang Hui (eds.) (2017), *中国烹饪概论 [Zhongguo Pengren Gailun]*, Pekín, China Light Industry Press.