

Traducción de la nomenclatura gastronómica china figurada

Translation of figurative Chinese
gastronomic nomenclature

Xinyu Zhang

Central University of Finance and Economics
China

Olga Torres-Hostench

Universitat Autònoma de Barcelona
España

ONOMÁZEIN 69 (septiembre de 2025): 167-184

DOI: 10.7764/onomazein.69.09

ISSN: 0718-5758



Xinyu Zhang: Central University of Finance and Economics, China. ORCID: 0000-0002-0037-1122.

| E-mail: xinyu.zhang@cufe.edu.cn

Olga Torres-Hostench: Departamento de Traducción e Interpretación y de Estudios de Asia Oriental, Universitat Autònoma de Barcelona, España. ORCID: 0000-0003-1525-0304 | E-mail: olga.torres.hostench@uab.cat

Fecha de recepción: julio de 2022

Fecha de aceptación: marzo de 2023

Resumen

En este artículo se reflexiona sobre la traducción de la nomenclatura gastronómica china con sentido figurado. En concreto, se presentan los nombres de platos chinos con sentido figurado más populares y qué significan. Además, se analiza cómo se han traducido dichos platos en menús auténticos. A partir de este análisis de traducciones reales, se proponen recomendaciones y consejos para una traducción de nombres de platos con sentido figurado del chino al español según cuatro criterios que proponemos para la traducción entre gastronomías lejanas: la especificación de los ingredientes principales, la especificación de la técnica culinaria principal, la conservación de culturemas en la medida de lo posible y la apetencia del plato.

Palabras clave: traducción; traducción de comida; culturemas; chino; español.

Abstract

This article reflects on the translation of poetic/artistic Chinese dish names. Specifically, the meaning and translation of the most popular ones. It shows also how these dishes have been translated in real menus. Based on analysis of real translations, recommendations and advice are proposed for the translation of poetic/artistic dish names from Chinese to Spanish. Recommendation follows four criteria proposed by the authors for the translation of distant gastronomies: (i) the specification of the main ingredients, (ii) the specification of the main food preparation method, (iii) the conservation of poetic/artistic meaning (cultureme) as far as possible and (iv) the tastiness of the dish.

Keywords: translation; food translation; cultureme; Chinese; Spanish.

1. Introducción

Las manifestaciones de multiculturalidad en nuestra sociedad son patentes en una gran variedad de ámbitos, siendo la gastronomía uno de los más apreciados y compartidos. El intercambio amplio y constante entre las diversas culturas gastronómicas nos acompaña cada día. La traducción gastronómica, por lo tanto, tiene un papel significativo, sobre todo, entre las culturas lejanas. Aunque la traducción en el ámbito gastronómico todavía no está muy bien desarrollada en la academia, está recibiendo cada vez más atención de los académicos (Bugnot, 2006; Chiaro, 2008; Chiaro y Rossato, 2015; Cronin, 2015; Desjardins y otros, 2015; Marco, 2018; Paradowski, 2018; Li, 2019, etc.).

En este artículo se reflexiona sobre la traducción de la nomenclatura gastronómica china con sentido figurado. En concreto, se presentan los nombres de platos chinos con sentido figurado más populares y qué significan. Además, se analiza cómo se han traducido dichos platos en menús auténticos. A partir de este análisis de traducciones reales, se proponen recomendaciones y consejos para una traducción de nombres de platos con sentido figurado del chino al español que sea respetuosa con el sentido figurado, a la par que comprensible y apetecible para los comensales españoles. Esperamos que este artículo sea de interés para los académicos, docentes y traductores de estudios de Asia oriental en general y de lengua y cultura china al español en particular, para que empleen estos ejemplos para divulgar la extraordinaria riqueza de la gastronomía china.

2. Nomenclatura de la gastronomía china

La gastronomía china tiene una larga historia y se caracteriza por una gran diversidad (Du y Yao, 2013; Zhao y Liang, 2017). En función de las distintas regiones, etnias y consumidores se encuentran diversas tipologías de estilo gastronómico que se pueden apreciar no solo desde un punto de vista visual y gustativo, sino también lingüístico. Los nombres de los platos contienen, a menudo, connotaciones culturales muy ricas.

Grosso modo, los elementos de la nomenclatura gastronómica china se podrían agrupar en dos tipos: los elementos reales y los elementos retóricos. En la nomenclatura de la gastronomía china, los elementos reales o descriptivos que se pueden encontrar en los platos abarcan las técnicas culinarias, los sabores, los colores, las formas, la textura, los ingredientes, los condimentos, los recipientes culinarios y el olor. Los elementos retóricos o figurados, en cambio, se caracterizan por incluir elementos tales como las metáforas, los antropónimos, las leyendas, los cuentos históricos, etc.

Teniendo esto en cuenta, la nomenclatura de la gastronomía china se podría clasificar en nombres de platos con sentido literal y nombres de platos con sentido figurado. Los nombres de platos con sentido literal consisten en los nombres compuestos principalmente por

elementos más descriptivos. En cambio, en los nombres de platos con sentido figurado se incluyen elementos retóricos principalmente, si bien se combinan también con elementos reales. A continuación, se presenta con detalle una clasificación de tipos de nomenclatura gastronómica con sentido figurado que nos servirá para el análisis comentado de los nombres de los platos.

Los nombres de platos con sentido figurado son creativos y artísticos. Como hemos indicado, están compuestos principalmente por elementos retóricos, así como elementos reales. A continuación, se presenta la propuesta de la categorización de la nomenclatura gastronómica con sentido figurado planteada por Weng (2012). Según su propuesta, los nombres con sentido figurado de la gastronomía china se pueden dividir en cinco tipos.

- 1) Nombres metafóricos. Los nombres contienen una metáfora que representa algún ingrediente, o bien la forma del plato. Por ejemplo, *shizi tou* (狮子头, 'la cabeza de león') se refiere a albóndigas grandes.
- 2) Nombres auspiciosos. Los nombres con un toque auspicioso son una característica peculiar de la gastronomía china. A veces se aplican números auspiciosos en la cultura china, por ejemplo, el ocho. Otras veces se añaden animales auspiciosos, como, por ejemplo, "dragón" y "fénix". O bien simplemente se utilizan palabras de buena suerte, tales como *jixiang* (吉祥, 'de buen agüero') y *fugui* (富贵, 'riqueza').
- 3) Nombres con leyendas, cuentos históricos y antropónimos. Muchos nombres de platos hacen alusiones a la historia y a leyendas, o bien a creadores o personajes históricos. Por ejemplo: *Fotiaoqiang* (佛跳墙, 'Buda saltando sobre una pared').
- 4) Nombres con poesías o *chengyu* (成语, 'unidades fraseológicas en chino'). Este tipo de nombres constituyen un desafío para la traducción. Como las obras literarias y las poesías clásicas abundan en China desde las dinastías antiguas, existen platos con nombres que reflejan una cierta elegancia literaria. En el artículo de Weng (2012) se encuentra un ejemplo que hace alusión a una poesía tradicional y muy conocida de Du Mu [杜牧, poeta y escritor famoso de la dinastía Tang]. Se trata del plato *shuangye honghua* (霜叶红花, 'hojas escarchadas y flores rojas'). La poesía original es "霜叶红于二月花", cuya traducción literal sería "las hojas escarchadas (en otoño) son más rojas que las flores de febrero". En realidad, el plato son gambas al vapor acompañadas con huevos y salsa de tomate. Es decir, el uso de la poesía sirve para describir la presentación del plato con metáforas. Lógicamente, a causa de la complejidad de su traducción, este tipo de denominaciones es poco frecuente en las cartas de los restaurantes chinos en el extranjero. Cabe señalar que en China tampoco son muy corrientes estos nombres y suelen emplearse solo en restaurantes temáticos y banquetes.
- 5) Nombres con calificativos de excelencia. Se refiere a las expresiones como *diyì* (第一, 'el mejor'), *jìpìn* (极品, 'la mejor calidad'). Weng (2012) hace referencia a unos

ejemplos similares de nombre de platos en inglés: “Deluxe New England Raw Bar Platter” (Weng, 2012: 247).

Los elementos retóricos presentados en este artículo contienen abundantes culturemas que constituyen un desafío para la traducción. Antes de pasar al análisis, revisamos brevemente algunas cuestiones preliminares relativas a la traducción de la gastronomía china.

3. Traducción de la gastronomía china

En la traducción de gastronomía se aplican, a menudo, las conocidas estrategias de traducción de Venuti (1995), la domesticación y la extranjerización, basadas en el teórico del siglo XIX Schleiermacher: “Schleiermacher allowed the translator to choose between a domesticating method, an ethnocentric reduction of the foreign text to target-language cultural values, bringing the author back home, and a foreignizing method, an ethnodeviant pressure on those values to register the linguistic and cultural difference of the foreign text, sending the reader abroad” (Venuti, 1995: 20).

En las clases de traducción se suele emplear el típico ejemplo de *jiaozi* (饺子) o *shuijiao* (水饺) para mostrar una traducción domesticante (la adaptación ‘empanadillas’) o extranjerizante (el préstamo ‘*jiaozi*'). Como sabemos, la elección de una u otra estrategia vendría determinada por el encargo. Los traductores poseen el potencial considerable de guiar la traducción en la lengua meta a las dos direcciones: “[...] either more domesticated or foreignized, to bring it closer to either the target or source culture, to make it more or less explicit in conveying specific meaning, or to make it more or less metaphoric” (Oster y Molés-Cases, 2016: 71). Desde nuestro punto de vista, además de las estrategias de traducción de la domesticación y la extranjerización, podríamos tener en cuenta otros criterios para facilitar la comprensión del plato, que presentamos en este artículo. Concretamente, nos referimos a: (1) especificar los ingredientes principales, (2) especificar la técnica culinaria, (3) conservar el sentido figurado, en la medida de lo posible, y (4) un nombre de plato apetecible.

3.1. Especificación de los ingredientes principales

Un primer criterio de la traducción gastronómica es que tendría que ser precisa y describir claramente los ingredientes principales. Ya sea por dejadez o por desconocimiento de los propietarios de los restaurantes chinos, lo cierto es que muchas traducciones de nombres de platos encontradas para realizar este estudio contienen muchas imprecisiones y traducciones erróneas. Por ejemplo, el ingrediente principal del plato *songhua doufu* (松花豆腐) es *songhua* (松花), que se refiere a un tipo de huevos preservados “huevos centenarios”. En una traducción real de las cartas se ha traducido como “flor de pino”, que es completamente errónea. Así pues, aunque parezca un criterio innecesario, es el primero y principal. Presentar los ingredientes principales es una estrategia traductora que se emplea mucho,

tanto en la gastronomía china como en la española, sobre todo en la traducción de platos con sentido literal. Por ejemplo, el nombre del plato *xingren ji* (杏仁鸡) está compuesto por dos ingredientes: *xingren* (杏仁) que se refiere a “almendras”, y *ji* (鸡) que significa “pollo”. En su traducción habitual al español como “pollo con almendras” también se presentan estos ingredientes correctamente.

3.2. Especificación de la técnica culinaria

Muchos nombres de platos no incluyen la especificación de la técnica culinaria empleada. Así, lo normal sería omitirlo también en la traducción, si no está en el texto original. Sin embargo, aquí podemos plantearnos si la traducción debe compensar este tipo de información no verbal del plato. En España, un plato se puede denominar “paella”, y no precisa más información porque es un plato popular y la información del plato está contenida en el conocimiento del comensal. Sin embargo, en un restaurante chino en España, no podemos presuponer que los clientes saben lo que es el *huoguo* (火锅, *hot pot*) en chino. En un restaurante chino en España puede suceder que los comensales desconozcan el plato. En las cartas de platos, el nombre del plato no solo es un identificativo, sino que, a la vez, es la primera fuente de información culinaria sobre el plato. Por lo tanto, desde nuestro punto de vista, los menús podrían incluir en el nombre no solo una denominación identificativa del plato, sino también información relevante para poder tomar una decisión. Además, claro está, acompañado de una foto del plato, que contiene todo tipo de información no verbal (colores, texturas, formas, etc.). Si se describen los ingredientes principales, el plato cambiará mucho según la técnica culinaria empleada (asado, cocido, frito, hervido, etc.). Esta reflexión sobre la necesidad de la inclusión de las técnicas culinarias en la traducción de los platos, que tomaron las autoras después de largos debates traductológicos, se reafirma en esta cita leída en un artículo sobre traducción de platos persas: “David and his wife, both 52 years old and from Norway, said that in their opinion the best translation was one that included a brief description of the ingredients in different languages and provided information on the cooking method” (Ghafarian y otros, 2016: 1425). Parece, pues, que es algo que los clientes apreciarían. Así, en las propuestas de traducción de este artículo se incluirá la técnica de traducción, esté o no esté en el nombre original. Es una decisión de traducción meditada y justificada en los casos en los que los destinatarios de la traducción no estén familiarizados con los platos.

3.3. Conservación del sentido figurado

En la carta de un restaurante, este criterio podría ser superfluo porque quizá los clientes prefieran traducciones precisas y descriptivas del plato, con un sentido literal, antes que una traducción metafórica. De hecho, los nombres de platos metafóricos a menudo se emplean en restaurantes caros y exclusivos, en los que lo de menos es entender la elaboración del plato. Por ejemplo, en el restaurante de vanguardia de tres estrellas Michelin del reconocido cocinero Martín Berasategui, se han presentado platos como el “templo de queso

con granizado de Oporto” o “Trufa con tembloroso de setas fermentadas y berza”. Dicho esto, en este artículo nos planteamos el reto de proponer una traducción que conserve el culturema incluido en el sentido figurado, con la finalidad de educar al cliente en la cultura china. Es decir, optaremos por una traducción domesticante que describa los ingredientes y la técnica culinaria, y, al mismo tiempo, que pueda incluir elementos extranjerizantes para acercar al cliente a la cultura gastronómica china. Como indica Chiaro (2008): “[...]when deprived of its cultural background and context, the food of others has little flavour and seems to lose its meaning” (2008: 208).

Según la teórica funcionalista Nord (1997: 34), un culturema es “un fenómeno social de una cultura A que es considerado relevante por los miembros de esa cultura y que, cuando se compara con un fenómeno social correspondiente en la cultura B, se encuentra que es específico de la cultura A”. Según González-Pastor (2018), los culturemas pueden ser verbales, no verbales, paraverbales, o una combinación. Así, como acabamos de explicar, la gastronomía china se podría entender en su totalidad como un culturema, puesto que cada elemento gastronómico incluye la cultura china. En este artículo nos interesa fijarnos en los culturemas en el sentido restringido definido previamente por Nord (1997). Pondremos el foco en los puntos ricos, definidos por Asquerino y Hurtado (2020) como problemas prototípicos de traducción. En este artículo ponemos énfasis en los puntos ricos, que son los elementos figurados de los nombres de platos chinos. Analizamos las traducciones de los nombres de platos con sentido figurado recopiladas de menús auténticos, a fin de observar cómo se tratan los culturemas que se encuentran en los nombres figurados. Los culturemas presentes en los sentidos figurados presentan un reto adicional a la traducción de nombres de platos.

3.4. Platos apetecibles

Este criterio es subjetivo pero excluyente. Se corresponde a la aplicación de la pragmática del encargo de traducción. Por ejemplo, un plato de renombre denominado *Mapo doufu* (麻婆豆腐, ‘tofu de Mapo’), cuyo nombre “Mapo” significa “abuela con cicatrices de viruela”. El nombre alude a la creadora del plato. Según la historia, que sería real, a principios de la década de 1900, residía en Chengdu (la actual capital de la provincia de Sichuan) una anciana que tuvo viruela cuando era niña, que dejó marcas en su cara. Una noche lluviosa un hombre rico llamó a su puerta para refugiarse de una tormenta y Mapo le preparó una comida con tofu y cerdo. El hombre quedó tan impresionado que recomendó a todos la casa de Mapo para comer este plato exquisito. Sin duda esta historia es muy bonita, pero traducir el plato como “tofu de la abuela con cicatrices de viruela” no sería nada apetitoso. Se comentará dicho plato en la parte del análisis.

A continuación, presentamos el análisis detallado de los platos. Se describen las características relevantes de tipo lingüístico, culinario y traductológico, y se hacen propuestas de traducción que cumplan, en la medida de la posible, los cuatro criterios presentados.

4. Análisis

En este artículo analizamos en detalle 13 nombres de platos con un sentido figurado, para los que se han recopilado un total 38 traducciones extraídas de menús auténticos bilingües de restaurantes españoles y menús extraídos de la aplicación RICEPO en agosto de 2020. Esta aplicación consiste en una plataforma digital de pedidos y entrega de comida china en países extranjeros, donde se ofrecen servicios de los restaurantes chinos auténticos de la localidad. Fundada en los Estados Unidos en 2013, está disponible en numerosas ciudades del mundo, incluidas ciudades españolas. En agosto de 2021 cambió de nombre a “RICE”. Los platos los hemos clasificado según la propuesta de Weng (2012) presentada en el apartado 2.1 anterior.

4.1. Nombres metafóricos

Empezamos el análisis con los nombres metafóricos, que son los nombres con sentido figurado más habituales. En las propuestas de traducción optamos por incluir la metáfora y, al mismo tiempo, proponer una descripción precisa del plato.

TABLA 1

Plato *Hupi fengzhao* (虎皮凤爪)

CHINO	TRADUCCIÓN EN MENÚS AUTÉNTICOS	PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN
虎皮凤爪	Patatas de pollo al vapor Patitas de pollo al vapor Patitas de pollo estofado	<i>Patatas atigradas de fénix</i> (patas de pollo al vapor)

En las traducciones encontradas en los menús auténticos de este plato se pierden las referencias culturales. El presente plato proviene de la cocina cantonesa. *Feng* (凤) significa “fénix”, y *zhao* (爪) hace referencia a las “patas”. Por lo tanto, *fengzhao* (凤爪) significa literalmente “patas de fénix”. En realidad, se refiere a patas de pollo. Se trata de una metáfora muy utilizada cuando se hace referencia a las patas de pollo en la nomenclatura gastronómica, dado que se considera auspiciosa la figura del fénix en la cultura china. En este nombre se encuentra otra metáfora, *hupi* (虎皮), que significa literalmente “piel de tigre”. Después de freír las patas en aceite y ponerlas en remojo en agua durante horas, la piel de las patas se dilata y se arruga. Por lo tanto, el nombre de este plato describe que la apariencia de las patas de pollo se parece a la piel de tigre. Se aplican varias técnicas culinarias en la elaboración del plato y existen distintas recetas para elaborar este plato. Normalmente, después de freírlas y enfriarlas en agua, las patas se cocinan al vapor o se estofan con condimentos. En nuestras propuestas de traducción describimos los ingredientes principales “patas de pollo”, incluimos también

la técnica culinaria “al vapor”, intentamos conservar la metáfora con la expresión “fénix” y “atigradas”, e intentamos que sea apetecible.

TABLA 2

Plato *Songshu luyu* (松鼠鲈鱼)

CHINO	TRADUCCIÓN ENCONTRADA	PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN
松鼠鲈鱼	Lubina Songshu	<i>Lubina como ardilla songshu</i> (lubina cocida en salsa agridulce)

Songshu (松鼠) significa “ardilla”. El ingrediente *luyu* (鲈鱼) se refiere a la “lubina”. Debido a la peculiaridad de la elaboración del plato, el pescado acaba con la apariencia de una ardilla. En la traducción del menú observamos una estrategia extranjerizante con el pinyin “*Songshu*” directamente. Por un lado, sería mejor indicarlo en cursiva. Por otro lado, es una propuesta que no aporta al cliente una comprensión fácil del plato, y por este motivo añadimos la traducción “ardilla” junto al pinyin. Asimismo, una propuesta de traducción descriptiva sería “Lubina cocida en salsa agridulce”.

TABLA 3

Plato *Yushu gua jinqian* (玉树挂金钱)

CHINO	TRADUCCIÓN EN EL MENÚ	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
玉树挂金钱	Col de chino salteado con setas	<i>Monedas colgando del árbol</i> (col china salteada con setas)

El nombre del presente plato consiste en una metáfora *per se*. *Yushu* (玉树) se refiere a un tipo de árbol, y *jinqian* (金钱) se refiere a “moneda” en sentido amplio. El verbo *gua* (挂) significa “colgar”. Literalmente, el sentido general de la nomenclatura consiste en explicar que se cuelgan unas monedas en el árbol. Este “árbol” hace referencia a un tipo de col china pequeña, mientras que las “monedas” son representadas por un tipo de seta redondita. En la traducción encontrada en un menú auténtico se observa la aplicación de la técnica de descripción, en la que se describen los ingredientes y la técnica culinaria del plato directamente, pero se pierde totalmente la metáfora. Como no consiste en un plato muy corriente ni en una metáfora habitual, se considera mejor describir el plato a los clientes. Una propuesta de traducción podría consistir en presentar la metáfora para explicar al cliente esta característica del plato “Monedas colgando del árbol”, al tiempo que se añadiría una descripción de los ingredientes y la técnica culinaria entre paréntesis “(col china salteada con setas)”.

TABLA 4Plato *Mayi shang shu* (蚂蚁上树)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
蚂蚁上树	Fideos cocido con cerdo Fideos de soja con carne picada Fideos de moniato a la salsa casera de picada y verduras de la casa	<i>Mayi shang shu o las hormi- guitas trepadoras en árbol</i> (fideos de soja verde salteados con carne de cerdo picada)

Este plato pertenece a la gastronomía de Sichuan. *Mayi* (蚂蚁) significa “hormiga”, y *shu* (树) significa “árbol”. El verbo *shang* (上) se refiere a la acción de “trepar” el árbol. Así que el significado literal del nombre sería: “hormigas trepando un árbol”. En la realidad, las “hormigas” hacen referencia a la carne de cerdo picada. El “árbol” se refiere al ingrediente *fensi* (粉丝), que consiste en un tipo de fideos finos y largos hechos del almidón de moniato o soja verde, etc. En Internet se encuentran varias traducciones de *fensi* (粉丝) en castellano: *vermicellis* de judía, fideos *vermicelli* largos, fideo celofán, fideos de soja *vermicelli*, etc. *Vermicellis* es un término italiano que hemos encontrado también en menús en español para designar fideos de arroz muy finos. En los menús encontrados se observan tres traducciones diferentes de dicho ingrediente: “fideos”, “fideos de soja” y “fideos de moniato”. Las últimas dos son correctas. En cuanto a la traducción de “las hormigas”, se encuentran “cerdo” y “carne picada”. En la tercera traducción se observan las partes amplificadas “a la salsa casera” y “verduras de la casa”. Sin embargo, la traducción contiene errores gramaticales. Como se ve, no se traduce el nombre metafórico literalmente en ninguna de las traducciones y, en cambio, se indican los ingredientes, incluso el condimento del plato. Es comprensible dicha decisión, ya que para los clientes extranjeros sería difícil aceptar “hormigas” en el nombre de una comida. La presencia de hormigas en la traducción no cumpliría el criterio de la apetencia. Sin embargo, proponemos incluir la metáfora y emplear el término “hormiguitas” en la propuesta, que parece el título de un cuento infantil. Además, añadiríamos la traducción descriptiva: “Fideos de soja verde salteados con carne de cerdo picada”.

4.2. Nombres auspiciosos

A continuación, analizamos un nombre auspicioso.

TABLA 5Plato *Hongyun ruzhu* (鸿运乳猪)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
鸿运乳猪	Cochinillo asado	<i>Cochinillo de la suerte</i> (cochinillo asado)

El ingrediente *ruzhu* (乳猪) se refiere a “lechón”. Se trata de un plato de lechón asado. *Hongyun* (鸿运) significa “gran suerte”. En la traducción se ha omitido la parte que indica la buena suerte, y se describe el plato como “cochinillo asado”. Según la Real Academia Española, cochinillo se refiere a “cochino o cerdo de leche” (RAE, 2023). Por eso, se considera aceptable esta traducción. Para conservar de alguna manera el culturema, añadimos “de la suerte” en la traducción. Esta expresión se emplea en recetas tales como las famosas “galletitas de la suerte”.

4.3. Nombres con leyendas y cuentos históricos

Encontramos en nuestro corpus un ejemplo de nombre con leyenda y cuento histórico.

TABLA 6

Plato *Fotiaoqiang* (佛跳墙)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN
佛跳墙	Caldo de marisco especial de la casa	<i>Fotiaoqiang o el buda salta la pared</i> (caldo exquisito de marisco y carne)

El nombre *Fotiaoqiang* (佛跳墙) literalmente significa “buda salta por encima de una pared”. En realidad, se trata de una mezcla de mariscos, varios tipos de carne, verduras y setas en una sopa cocinada a fuego lento durante mucho tiempo. Es un plato caro y muy nutritivo. En la traducción encontrada “caldo de marisco especial de la casa” se describe directamente de qué trata el plato. Los ingredientes que se utilizan podrían variar mucho. En este caso, se destaca que contiene mariscos y se añade “especial de la casa” a la traducción. Se considera una traducción bien hecha, si bien no destaca el prestigio del plato, y por este motivo creemos que se debería añadir algo que indique que es un plato caro. Además, en la propuesta añadimos el culturema.

4.4. Nombres con antropónimos

Los nombres de platos con antropónimos no son metafóricos. Estos antropónimos generalmente se refieren a los nombres de los creadores o de personajes históricos (célebres o personas comunes) relacionados con los platos. A continuación, se analizan cuatro ejemplos.

El presente plato consiste en uno de los más tradicionales de la cocina de Sichuan. *Mapo* (麻婆) se refiere al nombre de la creadora del plato de la Dinastía Qing. *Doufu* (豆腐) es “tofu”. Hemos encontrado hasta once traducciones distintas. En más de la mitad de ellas se traduce el antropónimo, aparentemente, con la técnica de préstamo como “Mapo”, “mapo” y

TABLA 7Plato *Mapo doufu* (麻婆豆腐)

CHINO	TRADUCCIONES DE MENÚS AUTÉNTICOS	PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN
麻婆豆腐	Mapo de tofu Mapo tofu Mapo tofu picante Tofu con especias Tofu de mapo Tofu estilo mapo Tofu mapo picante Tofu picante Tofu picante al estilo Sichuan Tofu picante estilo Mapo Tofu picante estilo Sichuan	Tofu guisado picante al estilo de la anciana Mapo

“Ma Po”. Entre ellas, la propuesta “Mapo” sería la correcta, ya que se tendría que indicar el antropónimo en mayúscula. Se observa también que, en muchos casos, se aplica la técnica de descripción informando sobre el sabor picante del plato.

Otro ejemplo consiste en la traducción “tofu con especias”, que consideramos una descripción ambigua de los condimentos. También se observa que, en algunos casos, se añade “estilo Sichuan” a la traducción. Una posible traducción recomendada podría ser “Tofu guisado picante al estilo de la anciana Mapo”. Añadimos un calificativo de la señora Mapo para que los clientes se la puedan imaginar (y se omite, lógicamente en aras de la apetencia), que la señora Mapo tenía marcas de viruela en la cara.

TABLA 8Plato *Gongbao ji/ding* (宫保鸡/丁)

CHINO	TRADUCCIONES DE MENÚS AUTÉNTICOS	PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN
宫保鸡丁 宫保鸡	Cuadrito de pollo pimienta con cacahuets Pollo al estilo Gong Bao Pollo al estilo Gongbao Pollo estilo Gong Bao Pollo estilo Gongbao Pollo estilo Kungpao Pollo Kong Pao Pollo Kongpao Pollo Kung pao Pollo estilo Gong Bao Pollo salteado estilo Gongbao	Pollo guisado a dados al estilo del gobernador Gongbao

El ingrediente principal es *ji* (鸡, ‘pollo’) en este plato. En la tercera versión se añade un carácter *ding* (丁), que se refiere a la ‘forma de dados’. El nombre Gongbao (宫保) proviene de un gobernador de la Dinastía Qing, Ding Baozhen (丁宝帧), que según la leyenda fue el creador del plato. Los dos nombres chinos se refieren al mismo plato. La única diferencia es que uno describe la forma que tiene el pollo, mientras que el otro lo omite. A excepción de la primera traducción, en el resto parece que se traduce mediante el préstamo del antropónimo con la transcripción de chino. La transcripción “Kung Pao” pertenece al sistema Wade-Giles, que es diferente del pinyin “Gongbao”. El uso de la primera transcripción es muy común en el mundo anglosajón, probablemente la popularidad del nombre en inglés ha influenciado la traducción española. Como se afirma en el libro *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino*: “llamamos pinyin al sistema oficial de transcripción del chino. Al transcribir palabras de origen chino debemos optar siempre por la transcripción en pinyin excepto en los casos en que existan otras formas ya arraigadas en español” (Casas-Tost y otros, 2015: 21). Por lo tanto, el préstamo “Kung Pao” así como “Gongbao” son aceptables en este caso. También se encuentran traducciones como “Gong Bao”, “Kungpao”, “Kong Pao” y “Kongpao” en los menús, que están mal escritas. Se puede observar que, cuando se aplica una transcripción china en las cartas de restaurantes, muchas veces se hace de forma incorrecta y sin seguir una normativa concreta. En cuanto a la traducción de la forma del pollo *ding* (丁, ‘dados’), aparte de la primera traducción, en todas las restantes se ha eliminado. En la primera traducción, se traduce como “cuadrado de pollo”. En dicha traducción “cuadrado de pollo pimienta con cacahuetes”. A pesar de los errores gramaticales de la traducción, observamos que se ha añadido mucha información. Una traducción recomendada podría ser “Pollo guisado a dados al estilo del gobernador Kung Pao/ Gongbao”. Añadiríamos el calificativo de “gobernador” para suscitar la curiosidad en el cliente por la cultura china. Además, este término conlleva connotaciones positivas para el plato, puesto que lo eleva a las preferencias de la gente importante. En este sentido, el gobernador Kung Pao fue un *influencer* que popularizó este plato hasta nuestros días. No cabe duda de que su presencia en el plato aumenta la apetencia por probarlo.

TABLA 9

Plato Zhuge kaoyu (诸葛烤鱼)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
诸葛烤鱼	Pescado frito Szechuan hot spicy fish with veggies	Asado de pescado picante al estilo del gran Zhuge

El presente plato pertenece a la cocina de Sichuan o de Hunan, por lo que, en general, tiene un sabor picante. La técnica culinaria *kao* (烤) consiste en “asar”. El ingrediente

yu (鱼) se refiere al “pescado”. El apellido Zhuge (诸葛) se refiere a una figura histórica de renombre en China, que era un estratega y consejero durante el periodo de los Tres Reinos, Zhuge Liang (诸葛亮). Según las leyendas, a Zhuge (诸葛) le encanta este plato e invitó a sus amigos a degustarlo a menudo, incluso lo recomendó a la corte. La primera traducción es incorrecta, porque se traduce la técnica culinaria como “frito”. La segunda traducción está totalmente en inglés. Una posible traducción recomendada sería: “Asado de pescado picante al estilo del gran Zhuge”. Añadiríamos el calificativo “gran” para intentar transmitir el culturema a los clientes del restaurante. Como en el plato anterior, saber que era uno de los platos preferidos de un personaje tan importante en la historia de China puede suscitar la curiosidad para probarlo y aumentar la apetencia por el plato.

TABLA 10Plato *Dongpo rou* (东坡肉)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
东坡肉	Panceta al vapor con salsa de soja	Panceta estofada al estilo del gran Dongpo

Este plato tiene mucho renombre en la gastronomía china. Dongpo (东坡) se refiere a un gran escritor, poeta, pintor y calígrafo de la Dinastía Song del Norte, quien fue el creador del plato. El carácter *rou* (肉) significa “carne” literalmente; aquí se refiere a la carne de la panza de cerdo, que contiene tocino entreverado con magro. En la traducción del menú el ingrediente principal se ha traducido como “panceta”. Según la Real Academia Española, panceta significa “hoja de tocino entreverada con magro” (RAE, 2023). Sin embargo, se utilizan trozos grandes de cerdo en dicho plato, por lo que no es muy precisa esta traducción. Además, en la traducción se ha añadido la técnica culinaria “al vapor” y el condimento “salsa de soja”. Existen varias maneras de cocinarlo y no hay una única receta válida. En la cocción, se aplican una serie de técnicas culinarias y muchos condimentos (incluida la salsa de soja). La técnica culinaria clásica consiste en estofar la carne, tapando la olla durante horas hasta que se absorbe muy bien el sabor y se vuelve muy suave. En algunas recetas, después de este proceso, se cocina la carne al vapor otra vez. Una posible traducción sería: “Panceta estofada al estilo del gran Dongpo”.

4.5. Nombres con *chengyu* (成语)

A continuación, comentamos un ejemplo de nombre con *chengyu* (成语). En general, este tipo de nombre de plato resulta poco frecuente en las cartas de menús de los restaurantes chinos en España.

TABLA 11Plato *Zhangshang mingzhu* (掌上明珠)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
掌上明珠	Carne al vapor con setas	<i>La perla en la palma</i> (Huevos de codorniz en palmas de pato)

Esta nomenclatura consiste en un *chengyu* (成语, ‘unidades fraseológicas del chino’). *Zhang* (掌) se refiere a la “palma de la mano”; *mingzhu* (明珠) significa “perla brillante”; *shang* (上) funciona como la preposición “en” en este contexto. Literalmente, el nombre significa: “una perla brillante en la palma de la mano”. Se refiere a una persona extremadamente querida, sobre todo suele hacer referencia a la hija amada. En este contexto gastronómico, el *chengyu* (成语) se aplica metafóricamente, es decir, “la palma de la mano” y “la perla” representan dos ingredientes con esta apariencia. Existen varias recetas de dicho plato donde se utilizan ingredientes diferentes, tales como patas de pato, huevos de codorniz, carne de cerdo, etc. En la traducción que se encuentra en el menú se describe el plato como “carne al vapor con setas”. Se podría suponer que en este restaurante se usa un tipo de carne y setas, y los ponen en la forma de “perlas encima de palmas”. En la propuesta de traducción se emplean los ingredientes de una de las recetas más corrientes del plato para dar un ejemplo.

4.6. Nombres con exageración

Los nombres con un sentido exagerado no son nada fuera de lo común. Se aplican para enfatizar la exquisitez de la comida. Analizaremos dos ejemplos a continuación.

TABLA 12Plato *Weiji daxia* (味极大虾)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
味极大虾	Gambas con salsa de soja	Gambas fritas exquisitas

El ingrediente *daxia* (大虾) se refiere a las “gambas/langostinos/camarones grandes”. El carácter *wei* (味) significa “sabor”, y el carácter *ji* (极) indica el “grado máximo”. *Weiji* (味极), por lo tanto, indica que el plato es extremadamente sabroso. En la traducción se observa que se ha reducido la parte *weiji* (味极), y se ha añadido el condimento “con salsa de soja”. Así que el significado original del plato ya no se encuentra en la traducción.

TABLA 13Plato *Jiulixiang kaojichi* (九里香烤鸡翅)

CHINO	TRADUCCIÓN DEL MENÚ AUTÉNTICO	PROPUESTA DE TRADUCCIÓN
九里香烤鸡翅	Aleta de pollo india	Alitas de pollo asadas superaromáticas

Los últimos tres caracteres *kao jichi* (烤鸡翅) significan “alitas de pollo asadas”, entre ellos, *kao* (烤) es “asar”, *ji* (鸡) significa “pollo” y *chi* (翅) significa “alas”. *Jiuli* (九里) se refiere a una longitud de “nueve” (九) *li* (里), en lo que *li* (里) consiste en una unidad de longitud tradicional de China (aproximadamente equivalente a quinientos metros). La expresión *jiulixiang* (九里香) quiere decir que el aroma delicioso del plato se puede oler desde muy lejos (desde cuatro kilómetros y medio aproximadamente). La traducción es incorrecta, ya que se traduce las alitas de pollo a “aleta de pollo”. Además, se añade “india” a la traducción por alguna razón desconocida.

5. Conclusiones

Hemos analizado 38 traducciones en español de 13 nombres figurados chinos categorizados en seis tipos. Al analizar las traducciones de menús auténticos, no solo detectamos que las traducciones eran mejorables, sino que también contenían errores ortográficos y/o gramaticales. Además, en algunos casos se observaron ejemplos en los que se mezclaba el inglés con el español en el mismo nombre de plato. La baja calidad de las traducciones reales de estos platos con sentido figurado, que suponen un reto añadido a la traducción, nos impulsó a elaborar una propuesta de criterios de traducción junto con traducciones específicas.

En el análisis de las traducciones encontradas observamos que en muchos casos los culturemas de sentido figurado se habían omitido totalmente. Además, observamos que, en muchos ejemplos, para traducir el nombre con sentido figurado, se describen los ingredientes del plato o se añaden elementos a la traducción, tales como el condimento o el sabor. En conjunto, la estrategia general observada en las traducciones encontradas consiste en la domesticación.

Aunque no existe una traducción única y perfecta para los nombres de platos figurados, opinamos que sería enriquecedor reflejar los culturemas en la traducción. Por lo tanto, en las propuestas de traducción de la mayoría de los nombres se ha puesto primero una propuesta de traducción extranjerizante, seguida de una traducción más explicativa entre paréntesis. Consideramos que, de esta manera, se podría conservar la esencia de los nombres originales y transmitir la información gastronómica relevante a los clientes. La combinación de la estrategia de domesticación y extranjerización podría funcionar de manera

más eficiente en este caso. En los casos de los nombres con antropónimos y exageración, se ha optado por otra estrategia. Así, vemos que no existe una sola manera de traducir los platos con sentido metafórico, pero sí es posible tener en cuenta criterios para tomar las decisiones de traducción.

6. Bibliografía citada

ASQUERINO EGOSCOZÁBAL, Laura, y Amparo HURTADO ALBIR, 2020: "Estudio experimental sobre la adquisición de la competencia traductora japonés-español. Diseño y resultados del estudio piloto", *Meta* 65 (2), 394-419.

BUGNOT, Marie Ange, 2006: "La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)", *TRANS. Revista de Traductología* 10, 9-22.

CASAS-TOST, Helena, Sílvia FUSTEGUERES I ROSICH, Qu XIANGHONG, Sara ROVIRA ESTEVA y Mireia VARGAS URPI, 2015: *Guía de estilo para el uso de palabras de origen chino*, Madrid: Adeli Ediciones.

CHIARO, Delia, 2008: "A taste of otherness: eating and thinking globally", *European Journal of English Studies* 12 (2), 195-209.

CHIARO, Delia, y Linda ROSSATO, 2015: "Food and translation, translation and food", *The translator* 21 (3), 237-243.

CRONIN, Michael, 2015: "The moveable feast: Translation, ecology and food", *The Translator* 21 (3), 244-256.

DESJARDINS, Renée, Nathalie COOKE y Marc CHARRON, 2015: "Food and translation on the table: Exploring the relationships between food studies and translation studies in Canada", *Translator* 21 (3), 257-270.

DU, Li / 杜莉, y Hui YAO / 姚辉 (eds.), 2013: *La cultura gastronómica china (traducción propia de las autoras) / 中国饮食文化*, Beijing: Tourism Education Press.

GHAFARIAN, Marayam, Reza KAFIPOUR y Afshin SOORI, 2016: "Domestication and foreignisation strategies in restaurant menu translation", *Pertanika Journal of Social Sciences and Humanities* 24 (4), 1417-1429.

GONZÁLEZ PASTOR, Diana María, 2018: *¿Cómo se traducen los culturemas del ámbito turístico? Análisis de estrategias de traducción (español-inglés)*, Granada: Editorial Comares.

LI, Saihong, 2019: "A corpus-based multimodal approach to the translation of restaurant menus", *Perspectives* 27 (1), 1-19.

MARCO, Josep, 2018: "The translation of food-related culture-specific items in the Valencian Corpus of Translated Literature (COVALT) corpus: a study of techniques and factors", *Perspectives: Studies in Translatology* 27 (1), 20-41.

NORD, Christiane, 1997: *Translating as a purposeful activity: Functionalist approaches explained*, Manchester: St. Jerome Publishing.

OSTER, Ulrike, y Teresa MOLÉS CASES, 2016: "Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts", *Across Languages and Cultures* 17 (1), 53-75.

PARADOWSKI, Michał B, 2018: "What's cooking in English culinary texts? Insights from genre corpora for cookbook and menu writers and translators", *Translator* 24 (1), 50-69.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2023: *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed., versión 23.6 en línea [<https://dle.rae.es>, fecha de la consulta: 20/01/2023].

VENUTI, Lawrence, 1995: *The Translator's Invisibility: A History of Translation*, London and New York: Routledge.

WENG, Xiaoyun / 翁小云, 2012: "On the English Translation of Artistic Chinese Dish Names / 中式菜谱艺术菜名分类及其英译策略", *Journal of Shenyang Agricultural University (Social Sciences Edition)* 2 (14), 245-247.

ZHAO, Jianmin / 赵建民, y Hui LIANG / 梁慧 (eds.), 2017: *Introducción a la cocina china (traducción propia de las autoras)/ 中国烹饪概论*, Beijing: China Light Industry Press.