



ULPGC

**Universidad de
Las Palmas de
Gran Canaria**

**Facultad de
Traducción e Interpretación**



Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Facultad de Traducción e Interpretación
Grado en Traducción e Interpretación Inglés-Alemán
Curso académico 2023-24

Estudio de la paráfrasis en los textos gastronómicos. Un caso de estudio con ejemplos del alemán al español.

Valeria Jiménez Lozano

Tutora:

Ana María García Álvarez

RESUMEN

En la traducción culinaria, las costumbres, la sociedad y la cultura de cada país son cuestiones de peso a tener en cuenta en el proceso traductor. Como es bien sabido, traducir una cultura para que resulte inteligible a otra presenta bastantes dificultades, ya que la de origen incluye elementos culturales que pueden no existir en la de destino. Por ello, el objetivo de esta propuesta de TFG es crear un marco teórico sobre la lectura de la paráfrasis, como recurso empleado en la traducción gastronómica. Es decir, para poder aproximar las diferencias culturales veremos que a menudo es necesario elaborar descripciones aclarativas, en lugar de traducciones literales. Esto se debe a que existen platos que no tienen equivalente en otros idiomas, así que debemos de ser capaces de explicar correctamente la preparación, la presentación y los ingredientes de una receta. Seguidamente, desarrollaremos un marco metodológico en el que se abordará cómo los estudiantes traducen un texto gastronómico del alemán al español centrándonos en su proceso de traducción, para detectar los aciertos y los errores cuando traducen.

Palabras clave: traducción gastronómica, culturemas, paráfrasis, cognición

ABSTRACT

In culinary translation, the customs, the society and the culture of each country are important issues to be taken into account in the translation process. It is well known that translating one culture, so it is intelligible to another, presents many difficulties, since the source culture includes cultural elements that may not exist in the target culture. For this reason, the aim of this dissertation proposal is to create a theoretical framework for reading paraphrases as a resource used in gastronomic translation. In other words, in order to approach cultural differences, we will observe that it is often necessary to elaborate clarifying descriptions instead of literal translations because there are dishes that have no equivalent in other languages, so we must be able to correctly explain the preparation, the presentation, or the ingredients of a recipe. In addition, we will develop a methodological framework in which we will address how students translate a gastronomic text from German into Spanish by focusing on their translation process, in order to detect their rights and wrongs when translating.

Keywords: culturemes, gastronomic translation, paraphrase, cognition

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN	1
2. APORTACIONES TEÓRICAS PARA TRADUCIR TEXTOS GASTRONÓMICOS	3
2.1. Consideraciones sobre la traducción gastronómica.....	3
2.2. La paráfrasis: definición y estructura	6
2.3. La paráfrasis en el texto gastronómico: retos y dificultades cognitivas	12
3. METODOLOGÍA	17
3.1 Corpus de tres traducciones.....	17
3.2 Análisis.....	18
4. CONCLUSIONES	29
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	31
5.1 BIBLIOGRAFÍA PRIMARIA	31
5.2 BIBLIOGRAFÍA SECUNDARIA	34
6. ANEXO	37
Epígrafe 1: Texto origen y traducciones.....	37
Epígrafe 2: Comentarios de traducción.....	41
Epígrafe 3: Documentación.....	47

1. INTRODUCCIÓN

En el último siglo el turismo ha aumentado aceleradamente debido a la globalización y con ello la traducción gastronómica. Esto ha hecho que la traducción culinaria se haya convertido en uno de los quebraderos de cabeza más problemáticos para los profesionales de la traducción, ya que la comida, los nombres de los platos e incluso los establecimientos de restauración no suelen tener traducción a otras lenguas, es decir, no es posible en muchos casos la adaptación.

Por ello, en el marco teórico del presente Trabajo de Fin de Grado abordaremos el papel de la técnica de la paráfrasis y su uso predominante en las traducciones gastronómicas. Empezaremos poniéndonos en contexto en este ámbito de traducción, ya que es importante representar en el texto meta, siempre que se pueda y se requiera, la cultura del país, sus costumbres y su historia. Comentaremos las diferentes nomenclaturas que existen respecto al término *culturema* y la clasificación de las técnicas de traducción de Molina (2001) ya que nos parece la más completa. También, nombraremos diferentes autores que tratan la técnica parafrástica como Margot (1959) o Baker (2018) e incluiremos dos clasificaciones en las que se dividen los distintos tipos de paráfrasis. Adicionalmente, explicaremos y relacionaremos, *grosso modo*, la paráfrasis con la creación del sentido semántico desde la perspectiva cognitiva; e incidiremos en cómo los espacios mentales y elementos que los componen crean analogías a partir de la puesta en común de elementos maternos y extranjeros de un *culturema* para crear la paráfrasis final que más se adecue al contexto.

En el capítulo siguiente, a partir del marco teórico creado, analizaremos tres traducciones sobre el mundo culinario vienés hechas por tres estudiantes del grado de Traducción e Interpretación. En este espacio comentaremos las paráfrasis que han creado cómo las han creado y por qué las han elegido, además de comentar, desde la perspectiva cognitiva, su proceso traductor y los resultados finales gracias a que poseemos sus comentarios de traducción y su información documental.

El principal objetivo del trabajo es resaltar qué es la paráfrasis y sus diferentes tipos, además de su relación e importancia con la lingüística cognitiva. Para ello hemos centrados nuestros esfuerzos en:

1. Documentar y proyectar una revisión de la documentación académica pertinente para contextualizar el tema y al lector.
2. Poner a prueba la teoría presentada y desglosada con un análisis de traducción de un texto gastronómico hecho por tres estudiantes de la carrera de Traducción e Interpretación.

Finalmente, presentamos las conclusiones generales del estudio seguidas de la bibliografía, que contiene las fuentes consultadas y citadas que nos han ayudado a fundamentar el trabajo.

2. APORTACIONES TEÓRICAS PARA TRADUCIR TEXTOS GASTRONÓMICOS

2.1. Consideraciones sobre la traducción gastronómica

Antes de todo es necesario establecer, o al menos conocer, qué es la gastronomía, que no dista del conocimiento general, puesto que son muchos los autores e instituciones que coinciden en su definición. La Organización Mundial del Turismo define que «[...] es mucho más que cocinar. Refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y es una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas [...]». A lo que podemos añadir, de acuerdo con Navarro (2012), cit. en Gutiérrez y Maldonado, (2019: 9), «[...] que el hombre trascendió dentro de las preparaciones gastronómicas cuando generó las técnicas de preservación de los ingredientes».

Para Gutiérrez de Alva (2012), la gastronomía es el conocimiento razonado del alimento y su relación con la cultura. Según señala la autora, se trata de una actividad interdisciplinaria rodeada de artes como la pintura, de ciencias empíricas como la física y ciencias sociales como la historia o sociología que, además, es común a todos los estratos sociales y está presente desde que nacemos («el llanto del recién nacido busca el seno materno»), hasta que morimos.

La gastronomía es uno de los sellos de identidad de las culturas y las sociedades; son la representación de ellas al resto del mundo. Por ello, es vital no solo saber cocinar y tener conocimiento sobre los alimentos, sino también entender las tradiciones, para así proveer información veraz y evitar perpetuar, o incluso generar, estereotipos. Esto pone de manifiesto la importancia de la demanda de una buena educación gastronómica, que en España ya es un hecho con las múltiples enseñanzas especializadas. Además de la creación de distintas instituciones como la *Basque Culinary Center*, las revistas *Gastroactitud* o *The Food Studies*, y otros formatos de difusión de información como los podcasts de *G de Gastronomía* (cf. Guitián, 2023).

Por todo esto es posible decir que la gastronomía de un país es más que la comida y la bebida. Se trata de una puerta de entrada a la cultura de una sociedad. La mayor dificultad de sus traducciones a otras lenguas viene dada por eso, por su indivisible relación con la historia, la cultura y las costumbres, además de que «en muchas ocasiones

ni los propios nativos de un país conocen determinados platos por ser típicos de una zona muy concreta de la que desconocen sus exquisiteces culinarias» (Ponce, 2006).

La traducción gastronómica es una especialización que ha ido tomando cada vez más importancia pues, gracias al turismo y la globalización, no solo se traducen recetas escritas en la literatura, sino también reseñas de platos típicos en folletos turísticos, programas culinarios de televisión, páginas web sobre el tema, etc. En otras palabras, los medios de difusión actuales han añadido un extra de dificultad a la traducción, ya que la ampliación del acceso a la información reta a los traductores a hacer traducciones cada vez más complicadas, con el objetivo de unir culturas muy diferentes, por ejemplo, la alemana y la española.

En general, la traducción es una tarea ardua, porque el trasvase de información a otra cultura siempre implica la posibilidad de que haya elementos culturales que puedan no existir en la cultura meta y que los lectores no van a conocer. En la traducción gastronómica, para hacer dicha información inteligible al lector meta, el profesional debe informarse correctamente para conocer con la mayor exactitud posible los ingredientes, la preparación y la presentación de una receta. Así, según la estrategia traductora que fuera a utilizar, el traductor debe ser capaz de transmitir el mensaje y cumplir con el objetivo del encargo.

La gastronomía se enmarca dentro de las diferencias culturales que pueden estar presentes en un texto y que, por ello, puedan generar problemas de traducción. En el artículo *Linguistics and Ethnology in Translation Problems*, cit. en Rodríguez Abella (2010: 48), Nida (1975) es el primero en destacar los elementos culturales como uno de los puntos centrales del proceso traductor. Distingue cinco ítems que son: 1) *Ecología*: flora, fauna, etc.; 2) *Cultura material*: objetos, productos, artefactos (comida y bebida); 3) *Cultura social*: trabajo y tiempo libre; 4) *Cultura religiosa* y 5) *Cultura lingüística*. Inspirándose en él, Newmark (1988: 95) añade a esta clasificación una nueva categoría: *gestos y hábitos*, que podría considerarse innovadora, pues incluye por primera vez los elementos paraverbales.

La nomenclatura para expresar «elementos culturales» es diversa, y ha sido definida por varios autores como Vermeer (1983), quien propone el término *culturema*: «es un fenómeno social de una cultura X que es entendido como relevante por los

miembros de esta cultura y que, comparado con un fenómeno correspondiente de una cultura Y, es percibido como específico de la cultura X», término que también recoge Nord (1997: 34) cit. en Hurtado Albir (2001: 611). Algunos autores como Bödeker y Freese (1987) o Koller (1992) retoman la propuesta de *realia* hecha por Vlachov y Florin (1970) ampliando su significado, ya que utilizan este término para referirse a realidades físicas o ideológicas propias de una cultura concreta y que, a la hora de ser traducidas, plantean problemas traductológicos (*ibid.*). Y Newmark (1988: 94) define *palabras culturales* como aquellas propias de una lengua determinada entre las que se distinguen las del lenguaje cultural, el universal y el personal (idiolecto). A pesar de las múltiples definiciones, nos quedaremos con la definición de Molina (2001: 89) por ser una de las más completas: «Entendemos por culturema un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que, al entrar en contacto con otra cultura, puede provocar una transferencia nula o distinta al original». Entre otros motivos para esta elección coincidimos con Molina por abogar por el análisis de los culturemas dentro de su dinamismo contextual y desligarlos de la concepción de elementos estáticos. Ya sea culturema, *realia* o palabras culturales, todos estos términos apuntan a lo mismo: la conexión entre «léxico y cultura» que solo entienden los hablantes nativos (cf. Cantón y López, 2021: 8) o aquellos extranjeros que han vivido en otra cultura diferente a la suya. Los nombres de platos como *papas arrugadas*, *gambas con gabardina*, *arepa* o *cholato* son expresiones complicadas de trasladar, ya que lo que se pretende es crear una imagen mental similar a la que podría tener un nativo; y aunque, en ocasiones, podamos apoyarnos en imágenes en nuestras traducciones, una explicación de lo que se está viendo siempre será necesaria, por lo que el contexto es necesario.

Aunque la imagen sea una estrategia útil en las traducciones culinarias, no siempre podremos hacer uso de ella, ya sea por el espacio permitido o por requerimiento del encargo, entre otros contextos posibles, como ocurre con las técnicas de cocinado, que son difíciles de plasmar sin imágenes. Por ello, consideramos de importancia conocer las *técnicas de traducción*, aparte de nuestro conocimiento, bagaje cultural y realidad extralingüística, para dar una buena opción traductora. Cabe señalar que, como profesionales de la traducción, debemos saber previamente el *género textual* del texto original; entre otros, menús, recetas, libros de cocina o revistas gastronómicas (cf. Bastin, 2020), ya que de acuerdo con Trosborg (1997: XVI) cit. en Rodríguez Abella (2010: 49),

«awareness of genre conventions is crucial, both in the understanding of the source text and the creation of the target text».

A continuación, por lo que se refiere a las *técnicas de traducción*, nos basaremos en la clasificación hecha por Molina (2001: 99-110), quien, tras haber analizado a diversos autores como Vinay y Darbelnet (1958), Nida (1964), Taber y Nida (1971), Margot (1979), Vázquez Ayora (1977), Delisle (1993) y Newmark (1998), explicita que deben ser valoradas en contexto y no en abstracto. Las técnicas serán «buenas o malas» respecto a su dinamismo y funcionalidad. Los factores de los que depende la elección de una u otra son: el género al que pertenece, el tipo de traducción, la modalidad de traducción, la finalidad de la traducción, las características del lector meta y el método elegido. Entre otros motivos para la elección de dicha clasificación es que, tras el análisis a diversos autores, las técnicas que se presentan a continuación abarcan un amplio surtido de posibilidades para encontrar una traducción acertada. Queremos recalcar que por razones de extensión y debido a que las técnicas, en general, no son el núcleo de nuestro trabajo únicamente nombraremos los conceptos en la siguiente tabla:

1. Adaptación	2. Ampliación lingüística	3. Amplificación
4. Calco	5. Compensación	6. Comprensión lingüística
7. Creación discursiva	8. Descripción	9. Equivalente acuñado
10. Generalización	11. Modulación	12. Particularización
13. Préstamo	14. Reducción	15. Substitución
16. Traducción literal	17. Transposición	18. Variación

Tabla 1: Técnicas de traducción recopiladas por Molina (2001: 114-116)

Como se puede apreciar en la tabla, no se encuentra explícito el término de la *paráfrasis* en esta clasificación, ya que muchos autores la conciben e incluyen como tal en la «técnica amplificativa». Teniendo en cuenta que la aclaración de muchos términos culturales se realiza a través de este recurso, a continuación, abordaremos otros estudios de la paráfrasis por parte de otros autores, ya que necesitamos conocer algunos estudios teóricos al respecto.

2.2. La paráfrasis: definición y estructura

La comunicación ha sido siempre una cualidad innata del ser humano, que se ha ido desarrollando de lo más sencillo, es decir, con gestos y ruidos, a lo más complejo, el

lenguaje, el cual nació de la necesidad de relacionarnos debido a nuestra naturaleza de seres sociables. Esta incesante comunicación e intercambio de ideas ha hecho que evolucionemos mediante la repetición y la mejora de sus contenidos. Los conocimientos que se han heredado generación tras generación son, en parte, el ejemplo vivo de lo que podemos señalar como *paráfrasis*, es decir, la reformulación de un texto, escrito u oral, para aclarar su mensaje, pero con palabras diferentes. El Diccionario de la Real Academia Española en línea (s/f) lo define como: «Explicación o interpretación amplificativa de un texto para ilustrarlo o hacerlo más claro o inteligible». Para poder explicar o interpretar se utilizan múltiples técnicas, como puede ser en ese sentido el parafraseo. Según las palabras de Whyatt (2022: 5), el parafraseo es una capacidad cognitiva humana que utilizamos indistintamente para procesar la información y simplificar el acto comunicativo modificando el mensaje según el contexto y los participantes.

En el ámbito educativo, la paráfrasis constituye uno de los pilares del aprendizaje, puesto que expresar con «nuestras palabras» lo aprendido suele ser una señal de que hemos comprendido un contenido concreto. De hecho, esta técnica se tiene en cuenta como una estrategia de comprensión y construcción de textos que sirve a los estudiantes para mejorar su capacidad analítica e interpretativa. En la enseñanza de lenguas extranjeras también es bien recibida, pues es una manera en la que los estudiantes pueden demostrar que son capaces de «expresar el mismo contenido o uno similar utilizando palabras y estructuras diferentes» (*ibid.*: 6). También, cabe destacar que, con el auge de las máquinas de traducción automáticas, más o menos sofisticadas y conocidas, como Google Traductor o DeepL, este fenómeno ha sido motivo de estudio porque, según Danielsson (2007), ayuda a evaluar los textos traducidos por las máquinas y, además, podrían ser de utilidad al profesional en el proceso traductor ya que sugerirían más de una posibilidad traductora.

Como señalamos en un principio, la paráfrasis se entiende comúnmente como la reexpresión más clara de una unidad textual. Sin embargo, es importante señalar que, pese a las numerosas definiciones que hay al respecto, no se ha llegado a un consenso. Se trata de un término ambiguo cuyos límites son difusos y depende de un objetivo y contexto (cf. Martí, Rodríguez y Vila, 2014). Cabe enfatizar que una buena mayoría de autores coinciden con la definición de Bhagat y Hovy (2013: 464): «sentences or phrases that convey approximately the same meaning using different words»;o con Abad y Penas

(2011), quienes inscriben la paráfrasis dentro de la reformulación lingüística y que definen como el procedimiento de estructuración textual que el hablante utiliza para expresar un mismo mensaje o similar haciendo más accesible su interpretación.

La paráfrasis hasta ahora definida se enmarca en la *traducción intralingüística*, que es la reformulación de un mensaje mediante signos verbales de una misma lengua. Sin embargo, también existe la *traducción interlingüística* o la «verdadera traducción», la cual interpreta signos verbales de una lengua a través de otra, además de la *traducción intersemiótica o transmutación*, que es la interpretación de los signos verbales mediante un sistema no verbal. Estos tres tipos de traducción los presentó por primera vez Roman Jakobson (1959), para señalar que hay tres formas de interpretar un signo verbal. De todas ellas, es la traducción intralingüística la que se igualaría con la paráfrasis, porque, entre otras razones, ambos mecanismos posibilitan la comunicación directa entre personas que por alguna razón no pueden hacerlo (cf. Common European Framework of Reference for Languages, 2001: 14) cit. en Whyatt (2022: 4).

Queremos subrayar que este tipo de traducción, delimitada como la reformulación, reexpresión o parafraseo dentro de los signos de un mismo idioma, apenas es tratada como tema de estudio dentro de los estudios de Traducción, donde todo gira entorno a la *traducción interlingüística* o «*translation proper*», calificada por Jakobson. Esta falta de estudio, que está en auge por disciplinas como la audiodescripción, la localización o la traducción automática, la tratan autores como Whyatt (2017). La poca atención que ha recibido la traducción intralingüística quizás se deba a que muchos profesionales no consideren necesario indagar en ella. Sin embargo, la reformulación, reexpresión o paráfrasis, a pesar de estar en presente en la *traducción interlingüística* como técnica, también debe estudiarse como una traducción propiamente dicha, pues el trabajo de los traductores no solo consiste en traducir de un idioma a otro. En ocasiones debemos interpretar imágenes y pasarlas a signos, por ejemplo, en la traducción audiovisual, cuando queremos crear subtítulos para gente sorda; o cuando se adaptan clásicos literarios al lenguaje actual; o cuando debemos adaptar un mismo texto a públicos diferentes, adultos y niños; o cuando tenemos que traducir textos legales a un público general, no tanto por su jerga, sino también por su sintaxis, pues las oraciones tan largas que les caracterizan dificultan la comprensión. Todo esto también es traducción y es parte de nuestra labor, ya que la traducción intralingüística se ha reconocido y añadido como

parte de nuestro trabajo en el Anexo F de la norma ISO 17100 de 2015 (Whyatt 2017: 184).

En este trabajo queremos dar cuenta de esto, aunque nos centremos en la técnica parafrástica dentro de la traducción interlingüística, pues de acuerdo con las palabras de Whyatt, ambas comparten una característica sustancial y es que poseen el mismo proceso de comprensión y reformulación del mensaje, al igual que el propósito de expresar un significado similar, pero escrito de manera distinta (2022: 7).

In terms of cognitive linguistics, the translator has to become involved in the double act of a meaning construal: first starting off with the ST by reconstructing its imagery from linguistic expression and then by restructuring the scene while taking the cognitive perspective of the TT reader and selecting the most appropriate linguistic forms that will “encapsulate” the scene for the TT reader (Whyatt, 2017: 179).

Por su parte es preciso señalar a Jean-Claude Margot como otro autor que define el fenómeno parafrástico en su obra *Traducir sin traicionar: Teoría de la traducción aplicada a los textos bíblicos*. Margot (1987: 153-162) destaca, en primer lugar, la tensión entre «la mentira y la blasfemia», al referirse con la primera a la traducción literal, a copiar palabra por palabra un texto sin haberlo comprendido de forma correcta; y la segunda a la paráfrasis, un mecanismo que puede ser contraproducente si se quiere escapar de la literalidad, ya que se expone a la sobre interpretación. Para evitar este dilema, Margot resalta que el traductor debe conocer los medios para no caer en esta dualidad; y uno de ellos es la distinción de la paráfrasis legítima e ilegítima. La *paráfrasis legítima* es el cambio idiomático, sin cambio de significado, que hace que la traducción sea más larga que el texto origen (en adelante, TO) por las distintas posibilidades que tienen las lenguas de expresar lo mismo. Y la *paráfrasis ilegítima* es aquella en la que se añade información de manera injustificada, en la que puede haber subjetividad, además de la explicitación de elementos del TO sin justificación. Por lo tanto, el reto de la paráfrasis es delimitar cuándo estamos explicando «de más», lo cual depende del traductor, ya que la justificación de «traducir el sentido de la manera más clara posible» no es válida, pues podría ser la excusa para cualquier paráfrasis, según señala Margot (1987: 156).

Bhagat y Hovy (2013) indican que la paráfrasis son oraciones o frases que poseen el mismo sentido que el original, pero expresado con otras palabras. A pesar de esta definición estricta en el que el sentido debe tener la misma equivalencia semántica, los autores también señalan que la lingüística contempla la equivalencia aproximada, para la

que ellos utilizan el término «cuasi-paráfrasis». Para evitar la dificultad en diferenciar ambos términos ellos señalan que cuando utilizan el término paráfrasis este posee la misma definición que la cuasi-paráfrasis, que definen como «sentences or phrases that convey approximately the same meaning using different words».

Por lo que respecta a los diferentes tipos de paráfrasis, o cuasi-paráfrasis, Bhagat y Hovy (2013: 465-469) presentan una clasificación de 25 modelos que podemos ver en la siguiente tabla, en la que solo se muestran los conceptos, ya que por cuestiones de extensión no es posible explicarlas detalladamente. La clasificación que presentan los autores parte de la perspectiva léxica, es decir, los cambios que se pueden ver a la hora de hacer la paráfrasis son a nivel de palabras, tanto de eliminación como inserción de otras palabras que se ajusten al contexto.

1. Synonym substitution	2. Antonym substitution	3. Converse substitution	4. Change of voice	5. Change of person
6. Pronoun/Co-referent substitution	7. Repetition/Ellipsis	8. Function word variations	9. Actor/Action substitution	10. Verb/ "Semantic-role noun" substitution
11. Manipulator/Device substitution	12. General/Specific substitution	13. Metaphor substitution	14. Part/Whole substitution	15. Verb/Noun conversion
16. Verb/ Adjective conversion	17. Verb/Adverb conversion	18. Noun/Adjective conversion	19. Verb-preposition/Noun substitution	20. Change of tense
21. Change of aspect	22. Change of modality	23. Semantic implication	24. Approximate numerical equivalences	25. External knowledge

Tabla. 2: 25 tipos de paráfrasis recopiladas por Bhagat y Hovy (2013)

Sin embargo, cabe señalar la propuesta de Da Cunha et al. (2016: 94-95), quien muestra los tipos de paráfrasis presentes en cada nivel parafrástico. Para su construcción se extrajeron 12 textos del artículo *On the Development of the RST Spanish Treebank* de Da Cunha, Torres-Moreno y Sierra (2011) y que pertenecen a tres ámbitos y niveles diferentes. Los textos de matemáticas y los de psicología son textos especializados de nivel alto, escritos por expertos y para expertos; y los textos de sexualidad son textos de especialización de nivel medios, escritos por expertos y para estudiantes. El nivel bajo proyectado para un público general no se ha seleccionado. Asimismo, esta clasificación de fenómenos parafrásticos se basó en la revisión bibliográfica de diversos autores y propuestas propias de los autores del artículo. Además, se elaboró con la participación de tres anotadores recién graduadas de la licenciatura en Lengua y Literatura Hispánicas de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM.

Para la creación del corpus se extrajeron 12 textos originales en español parafraseados, a partir de los cuales se contaron los fenómenos involucrados en el parafraseo y, finalmente, se compararon con textos de control, es decir, con textos del mismo ámbito que no tuvieran paráfrasis, con la finalidad de ponerlo a disposición de investigadores de diferentes áreas del Procesamiento del Lenguaje Natural (en adelante, PNL), con el objetivo de mejorar programas de inteligencia artificial. En general, los autores llegaron a la conclusión que tanto la paráfrasis baja (PB), que «consiste en la sustitución por sinónimos, hiperónimos, hipónimos, merónimos y holónimos», como la paráfrasis alta (PA), que «consiste en la realización de los fenómenos de la PB, además de los fenómenos morfológicos, léxicos, semánticos, sintácticos y discursivos», dependían del estilo de redacción de las anotadoras y sus conocimientos sobre el ámbito del texto en cuestión. Además, de que:

La paráfrasis es un fenómeno lingüístico que involucra una amplia gama de mecanismos (morfológicos, léxicos, semánticos, sintácticos y discursivos) con la finalidad de mantener el mismo significado o significado equivalente entre diferentes expresiones lingüísticas (palabras, frases, oraciones, segmentos discursivos) (Da Cunha et. al. 2016).

Como se podrá ver esta clasificación es visiblemente más amplia que la de Bhagat y Hovy (2013) puesto que no solo nombra los tipos de paráfrasis, sino que los subdivide, dependiendo de que los cambios que se producen estén al nivel morfológico, semántico o sintáctico. Además, se tiene en cuenta cuáles pertenecen a la paráfrasis baja o alta, aunque no se especifiquen en la tabla.

1. Cambios morfo-léxicos	1.1. Cambios morfológicos	1.1.1. Cambio de flexión (CF) 1.1.2. Cambio de derivación (CD) 1.1.3. Cambio de composición/descomposición (CC/D)
	1.2. Cambios léxicos	1.2.1. Sustitución palabra-definición (SP-D) 1.2.2. Sustitución por aproximación numérica (SAN) 1.2.3. Sustitución por una sigla o acrónimo (SSA) 1.2.4. Cambio de forma verbal (CFV) 1.2.5. Sustitución de un verbo por un conjunto de elementos equivalentes (SVCEE) 1.2.6. Inserción de palabras (IP) 1.2.7. Eliminación de palabras (EP) 1.2.8. Cambio de orden de palabras (COP)
2. Cambios semánticos		2.1. Sustitución por sinónimos (SS) 2.2. Sustitución por hiperónimos (SHiper) 2.3. Sustitución por hipónimos (SHipo) 2.4. Sustitución por holónimos (SHol) 2.5. Sustitución por merónimos (SM) 2.6. Sustitución por antónimos (SA) 2.7. Sustitución acción-actante (SA-A) 2.8. Sustitución de acción por lugar prototípico (SALP) 2.9. Sustitución agente-instrumento (SA-I) 2.10. Diferentes formas para realizar el mismo contenido semántico (DFRMCS)

3. Cambios estructurales	3.1. Cambios sintácticos	3.1.1. Transformación de pasiva/activa (TP/A) 3.1.2. Repetición/elipsis (R/E) 3.1.3. Conmutación de negación (CN) 3.1.4. Inserción de oraciones de relativo (IOR) 3.1.5. Eliminación de oraciones de relativo (EOR)
	3.2. Cambios discursivos	3.2.1. Transformación de discurso directo/indirecto (TDD/I) 3.2.2. Fusión de oraciones (FO) 3.2.3. Segmentación de unidades discursivas (SUD) 3.2.4. Inserción de marcadores discursivos (IMD) 3.2.5. Eliminación de marcadores discursivos (EMD) 3.2.6. Inserción de segmentos discursivos (ISD) 3.2.7. Eliminación de segmentos discursivos (ESD) 3.2.8. Cambio de marcadores discursivos (CMD) 3.2.9. Cambio de orden de segmentos discursivos (COSD)

Tabla 3: Propuesta de clasificación de fenómenos parafrásticos recopiladas por Da Cunha et al. (2016)

Como en un principio mencionamos, la paráfrasis es inherente al ser humano; «forma parte de la experiencia de todos los usuarios de la lengua» (Whyatt, 2022: 5), es decir, no se aprende como la traducción (cf. Zaslavsky, 2012). Respecto a sus similitudes, ambos fenómenos parten de textos fuentes, es decir, son textos secundarios que tiene lugar en un contexto de interacción; denotan dominio de la lengua; se redactan según el contexto y con un objetivo; y poseen una direccionalidad de A a B, en la que no puede haber reversibilidad ya comenzado el proceso. Tanto la traducción como la paráfrasis son textos equivalentes a su TO, ya que en ambos casos se conserva el mensaje. Según Zaslavsky (2012: 90), «[...] traducir no es parafrasear y cuando se recurre a la paráfrasis es para suplir una dificultad traductora». Ambos fenómenos comparten rasgos estructurales que hacen difícil su distinción, pero al tratarlos desde la perspectiva discursiva, la paráfrasis pretende la autonomía a diferencia de la traducción, que no esconde sus relaciones de dependencia (Zaslavsky, 2012: 101).

2.3. La paráfrasis en el texto gastronómico: retos y dificultades cognitivas

La paráfrasis es, como técnica o estrategia traductora, de gran utilidad en los textos culinarios, puesto que por los culturemas que presentan es bien sabido que no siempre habrá posibilidad de traducir el texto sin dificultades. Podemos señalar como tales el trasvase de los nombres propios y denominativos de un plato como el *cocido leonés*, las presentaciones culinarias arraigadas como las *tapas*, la comida tradicional, las formas de cocinado, etcétera. Para poder ofrecer una traducción adecuada, el profesional puede hacer uso del parafraseo para suplir esa dificultad y evitar la exotización no intencionada.

Autores como Delisle (1993) consideran la paráfrasis como un error de traducción, y la definen como el «uso abusivo de circunloquios y perífrasis que hacen

más pesado el texto meta y no son requeridos por cuestiones retóricas estilísticas» (cf. en Molina, 2001: 108-109). En la misma línea, Chesterman (2016: 101) señala que es una estrategia para modismos que no tienen traducción en la lengua meta (en adelante, LM), pero su uso resultaría en un texto meta (en adelante, TM) inconsistente por no ser precisa. Por lo que respecta a Baker (2018: 38-43), la autora divide la paráfrasis en dos tipos: a) *mediante términos relacionados*, donde el concepto expresado por un término del TO está lexicalizado en la LM de manera diferente, es decir, el concepto es el mismo, pero se expresa de distinta manera. En este sentido cabe destacar el proceso de maduración de los vinos u otras bebidas alcohólicas. En español, este proceso posee un término propio «añejamiento», mientras que en inglés se utiliza el sustantivo «ageing», envejecimiento. No existe una palabra específica para esta actividad en inglés. Y b) *mediante términos no relacionados*, en que debido a que el concepto no está lexicalizado, se utiliza esta estrategia para modificar un hiperónimo o se desglosa el concepto, más aún si es semánticamente complejo. Por ejemplo, el gazpacho, uno de los muchos platos típicos andaluces: si se traduce al alemán, a pesar de poder utilizar la técnica del préstamo lingüístico, también se puede describir por su particularidad con otras sopas, se sirve y se come fría: *Kalte Tomatensuppe*. Para la autora, la desventaja de esta técnica es que al ser una reformulación y no un vocablo que forme parte de la LM, es decir, que no pertenezca a una categoría gramatical, no es posible que la paráfrasis por sí sola evoque en el receptor un significado específico que pueda asociar con otros términos. La segunda desventaja es que dicha técnica conlleva utilizar varios elementos para sustituir a uno, lo que sería inviable, por ejemplo, en los subtítulos de la traducción audiovisual. Sin embargo, tiene la gran ventaja de hacer más preciso la especificación del sentido proposicional. El error de esta técnica reside en el momento que se aplica de manera incompleta o inadecuada (cf. García y Santana, 2015: 688).

Por otro lado, la técnica de parafraseo refleja una realidad aproximada de un referente cultural. Se trata del resultado visible de una *analogía* llevada a cabo en la mente del traductor. Para dicha analogía se activan una serie de *procesos cognitivos* que implican fenómenos como la percepción, la cognición y la memoria, además de la documentación. Desde el punto de vista cognitivo, el proceso traductor se suele dividir en dos procesos básicos: comprensión del TO y reexpresión (García Yebra, 1982: 30-33). Sin embargo, la autora Hurtado Albir (1999: 31) propone una segunda fase: la *desverbalización*, que supone un puente entre las dos fases anteriormente establecidas por Yebra. La

desverbalización es un estadio cognitivo importante para entender cómo construimos la paráfrasis.

En la primera fase, la *comprensión del TO*, la primera operación mental que se activa es la *percepción*, que es la facultad que nos permite interpretar la sensación que nos causa algo por primera vez, aportándole significado y organización (Matlin y Foley 1996) cit. en García y Santana (2015). Esta interpretación inmediata y básica viene dada por la indivisible relación de la percepción con los cinco sentidos determinada por la *Teoría de la Gestalt*, la cual busca sentido a cómo nuestras mentes perciben las cosas como un todo y no de forma individual.

A continuación, interviene la *cognición*, que, de acuerdo con García y Santana (2015: 670), «involucra la adquisición, el almacenamiento, la recuperación y el uso del conocimiento tanto semántico como episódico, lo cual condiciona la interpretación y los juicios que emitimos acerca de un objeto percibido a través de los pensamientos intuitivos y discursivos». Es decir, se accede al conocimiento previo y a la memoria que, en relación con la percepción antes mencionada, establecen diferencias y conexiones entre lo nuevo y lo ya conocido. También tiene lugar en el marco de la cognición la etapa documental, en la que el traductor «busca imágenes y proposiciones sobre el concepto en internet» (García y Santana, 2015). Sin embargo, los estudiantes (y también algunos traductores) suelen basarse en la creencia de que el signo lingüístico es un contenedor de significados fijo y universales, en contraposición de lo que dice la lingüística cognitiva (Langacker, 1987, cit. en *ibid.*), que lo considera «abierto, enciclopédico, situado y emergente», lo cual permite evitar la literalidad y ampliar la posibilidad de reflejar una realidad mediante un signo basado en diferentes receptores de la información que, de acuerdo a lo que señalan García y Santana (2015: 690), «si el traductor comprende y maneja la información documental y lexicográfica de una manera adecuada, ello incidirá en la calidad de sus imágenes mentales y en sus procesos de razonamiento».

En la segunda fase del proceso traductor, la *desverbalización*, creamos en la mente una imagen de referencia sin representación lingüística que nos permite buscar expresiones en la LM más o menos equivalente a la imagen mental y no a las palabras del TO. Todo desde una perspectiva ajena a ambos códigos lingüísticos (Sevilla, 2006). En esta fase entra en escena además el constructo teórico de la *Integración Conceptual* definido por Fauconnier y Turner (2002), que pretende observar el surgimiento del sentido

semántico desde una perspectiva cognitiva a través del concepto teórico de los *Espacios Mentales* establecida por Fauconnier ([1985] 1994). En relación con ello, podemos definir un *espacio mental* como un recipiente (mental) con elementos, o referentes que en conjunto representan conceptos construidos por medio de distintas operaciones cognitivas en las que se procesa, también, información del exterior. Los espacios mentales son la base del lenguaje: es el lugar donde ocurre la acción para crear significados, y que sean visibles por expresiones lingüísticas, ya que el lenguaje es la guía del significado (cit. en Portillo, 2017: 10), más que su representante absoluto e inamovible, puesto que un signo puede ser representado por otro.

La traducción meta, de hecho, es la analogía resultante del solapamiento e integración de los diferentes espacios mentales que funciona, *grosso modo*, de la siguiente manera: Los *espacios de entrada o inputs* son espacios mentales construidos según nuestra manera de pensar y hablar. Se trata de conceptos ya existentes que no son exactos ni objetivos de una realidad concreta, puesto que han sido construidos según se han «percibido, imaginado, recordado o simplemente entendido» (Pascual, 2012: 4). Entre los *inputs* se establecen relaciones vitales externas a través de mapeos o «cross-space mapping», que son las conexiones internas o externas de los distintos elementos de los espacios de entrada.

Las *relaciones vitales*¹ «son relaciones conceptuales que se establecen entre los espacios de entrada y los elementos que los componen, de modo que guían el surgimiento del sentido» (Rodríguez Romero, 2019) y, además, son importantes, ya que las conexiones que establecen aportan una visión global y un entendimiento accesible de las proyecciones de cada input (cf. Fauconnier y Turner, 2002: 92). Estas conexiones pretenden dar relieve a una estructura en común, es decir, proyectan selectivamente los elementos más similares que pasarían a la amalgama o *espacio genérico*, en el que se encontrarían tanto las características comunes como los referentes individuales de cada *input*. Posteriormente, lo que tienen en común se vería fusionado en el espacio amalgamado o *blend*, donde nace la *estructura emergente de significado* que, a pesar de venir de los *inputs*, ya no es posible encontrarla en estos, porque se trata de una estructura nueva y ajena a ellos.

¹Los autores señalan 15 clases de relaciones vitales: cambio, identidad, tiempo, espacio, causa-efecto, parte-todo, representación, rol, analogía, disanalogía, propiedad, similitud, categoría, intencionalidad y unicidad.

La estructura emergente de significado surge del funcionamiento de tres procesos: la *composición*, que es la proyección de la estructura común en el espacio genérico, cuya composición ha sido proyectada selectivamente al «blend»; la *complementación*, que trata de la alimentación inconsciente de la estructura común presente en la amalgama con el bagaje cultural almacenado en nuestra memoria a largo plazo; y la *elaboración*, que constituye el proceso de la complementación de la estructura común en la amalgama que luego da lugar a una estructura emergente en el espacio amalgamado. En la siguiente tabla podemos ver una secuencia sencilla de cómo surge el sentido semántico desde los distintos espacios mentales:

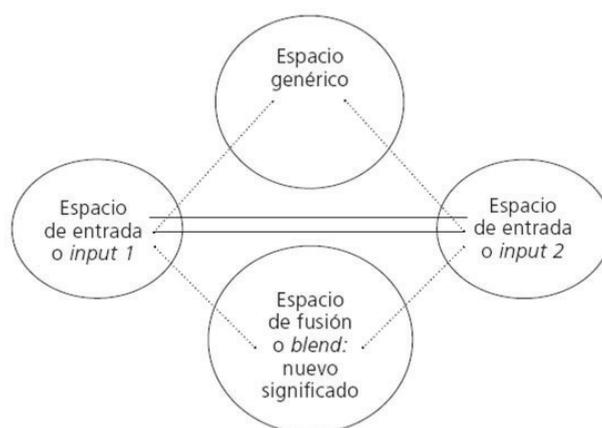


Figura. 1. Mapa conceptual de los espacios mentales recopilado por Turner (2007), cit. en Calderón et al. (2016)

La expresión lingüística meta (en el sentido de la *reexpresión* de García Yebra, 1982: 30-33) no es solo el resultado de la estructura emergente, sino también de su condicionamiento final por la pragmática textual y el contexto final. Además, es el resultado del carácter situado en que tiene lugar el proceso de traducción y su práctica profesional, mediada por tres circunstancias: a) *el contexto histórico-social*: el entorno del traductor condiciona sus espacios mentales y su configuración; b) *los artefactos*: los materiales que el profesional usa para buscar información, como el ordenador, los diccionarios, textos paralelos, etc.; y c) *el cuerpo y la imaginación del traductor*: su percepción, su cognición o sus efectos de prototipicidad en la activación de un signo semántico (García Álvarez, 2011: 26).

De acuerdo con García y Santana (2015), la traducción culinaria es el bucle de incidencias de los procesos perceptuales con los mentales, a través de los cuales creamos una imagen mental configurada de manera gestáltica.

3. METODOLOGÍA

Con el propósito de poner en práctica la teoría previamente vista, analizaremos cuatro culturemas gastronómicos del alemán al español acometidos por tres estudiantes de la carrera de Traducción e Interpretación. En este análisis enfatizaremos el tipo de modelo parafrástico elegido y el porqué de su elección. Además, gracias a que disponemos de los comentarios de traducción sobre dichos trabajos, presentaremos observaciones desde la perspectiva cognitiva de su proceso traductor y el resultado de su trabajo.

Si bien es cierto que las clasificaciones propuestas de los niveles y tipos de paráfrasis se centran en estudios hechos en un mismo idioma y no especialmente en traducciones, que también, la paráfrasis tanto intralingüística como interlingüística es un tema de real interés en el ámbito del PLN, pues en este se adscribe a su vez la traducción automática.

Asimismo, consideramos que ambas clasificaciones son aceptables y útiles para nuestros análisis, pues tanto en las traducciones como en los textos hechos en un mismo idioma hay cambios importantes e individuales, al no haber sido verbalizados por la misma persona.

3.1 Corpus de tres traducciones

El texto origen elegido se titula: *Wohin gehen wir essen?* y forma parte de una página web de internet dedicada a destinos turísticos internacionales, por lo que la finalidad comunicativa principal es persuadir e informar de la gastronomía vienesa, no solo en el TO sino también en el TM. El tipo de TM exigido es un folleto turístico de una página de extensión que se distribuirá en las agencias de viajes españolas y que incluirá otros documentos sobre Viena en una carpeta que se entregará a los turistas que elijan esta ciudad como lugar de vacaciones. El receptor es un español de cultura media no especialista en el tema. El texto traducido irá acompañado de dos fotos con subtexto cada una, elegidas por el traductor a petición del cliente.

El texto irá al margen de la izquierda y las fotos en la derecha y por cuestiones de espacio se pide que se respete aproximadamente la extensión de palabras del título, subtítulo, y texto del TO en el TM en la medida que se pueda. Los subtextos de las fotos no pueden exceder las 35 palabras cada una y no se admiten notas del traductor.

Para trabajar con este texto y la investigación de la paráfrasis, hemos recopilado las traducciones de tres alumnos, y junto a ellas la documentación en la que se han apoyado. También cabe decir que es una ventaja contar con sus comentarios, en los cuales han verbalizado su proceso, sus decisiones, sus problemas y dificultades, sus operaciones cognitivas y sus elecciones finales (para cotejar el TO con las traducciones, la documentación y el comentario, véase anexo).

3.2 Análisis

A continuación, señalaremos los culturemas del TO en su contexto, mediante la oración en la que aparecen respectivamente, y mostraremos la traducción final de cada alumno y un breve e interesante análisis de su resultado de traducción.

Culturema 1 del TO: «[...] wo Sie als Gast unbehelligt stundenlang bei einer *Schale Melange* und dem obligaten Glas Wiener Höchquellwassers sitzen können [...]».

Estudiante n.º 1 y traducción: «Hoy puede encontrar por toda la ciudad más de 500 oasis donde usted puede sentarse sin ser molestado durante horas con *un café con leche conocido como Melange* y el obligado vaso de agua vienés [...]».

Según el estudiante n.º 1 y lo que fundamenta en el comentario, el culturema *Schale Melange*, al ser una realidad que no se conoce en la cultura meta, ha tenido que consultarse en su mayoría en textos paralelos. De esta manera se busca una percepción adecuada sobre el término. En su búsqueda documental y posterior traducción, el estudiante se ha apoyado en dos textos paralelos que definen el *Schale Melange* de la siguiente manera:

- a) «Se puede tomar [...], un “Melange” (café expés con mucha leche) [...]».
- b) «Melange: café con leche caliente».

Ambos espacios mentales son proposiciones en español del culturema alemán, que en su explicación reducida focalizan la atención en los ingredientes: café y leche, además de la cantidad, indefinida, de este último. A partir de estos espacios mentales, el estudiante ha tenido en cuenta, principalmente, los ingredientes de este tipo de café vienés sin entrar en detalle acerca del tipo de grano de café o de leche empleado ni de su preparación; de si se toma en taza o en vaso; o de si hay algún café similar que se tome en España que le hubiera servido para crear una analogía. Sin embargo, para elaborar su resultado final, que consideramos acertado pues respeta la extensión del encargo, y en

caso de dejar matices más específicos estos los puede añadir en la carpeta que va junto al folleto, ha recogido esencialmente lo que ha consultado en su documentación y en la imagen que ha añadido en el TM, para dejar claro al receptor español cómo se ve este café vienes por si le apeteciera probarlo durante el viaje.

Su decisión final para elaborar una paráfrasis ha sido explicar sencillamente este tipo de café, es decir, se centró en los inputs de los ingredientes «café con leche» y, además, ha exotizado la mitad del culturema para llamar la atención del receptor y hacer más entendible la información junto a la proposición española. También, como el encargo permitía añadir imágenes, se decantó por mostrar su aspecto en una imagen y así ahorrar espacio en el TM.

Los fenómenos parafrásticos presentes en la traducción del estudiante n.º 1, según la clasificación de Bhagat y Hovy (2013), corresponden con el número 7 relacionado con *repetición/elipsis* ya que el estudiante lo que hace es repetir el culturema, es decir, exotizarlo para que el receptor sepa cómo pedirlo una vez esté en la ciudad; y la *sustitución general*, ya que está añadiendo junto al culturema una frase que aclara qué es, en general, ese café. Respecto a la clasificación de Da Cunha et al. (2016), los cambios que se producen son a nivel léxico, mediante la *Eliminación de palabras (EP)*, ya que se decide omitir *Schale* o la espuma de leche que va encima del café; la *Inserción de palabras (IP)*, por la breve explicación de qué es el café; y la *Sustitución de palabra-definición (SP-D)*, pues aporta información básica y general; y por último la *Repetición/Elipsis (R/E)*, pues exotiza el término. Este último cambio se da a nivel sintáctico.

Estudiante n.º 2 y traducción: «Hoy en día se puede encontrar por toda la ciudad más de 500 oasis, dónde usted podrá descansar sin ser molestado, tomando una deliciosa taza de *Melange*, un *café de crema espumosa con leche caliente*, además del obligado vaso de agua de las altas montañas vienesas».

El estudiante n.º 2, por lo que consta en sus referencias bibliográficas, no se ha apoyado en imágenes para conocer el término alemán, pero sí que ha leído algunos artículos que tratan brevemente de la gastronomía vienesa, en concreto del café y los salones donde se toman. Desafortunadamente, teniendo en cuenta su resultado de traducción y la documentación que aporta, no ha añadido todo el material sobre el que parece haberse documentado. Sin embargo, es posible deducir que, en sus espacios mentales, en concreto en el espacio genérico, ha puesto en común la información

documentada junto con la que ya conocía, pues en su paráfrasis se deja entrever, a diferencia de sus compañeros, que ha añadido detalles como la crema espumosa que va en la superficie del café. Además, intuimos que por esta misma razón es muy probable que haya descartado parte del término completo *Schale* y dejado *Melange*. Cabe decir que además de tener en cuenta los ingredientes de preparación, los elementos perceptivos provenientes de los textos paralelos tienen en cuenta sus características de presentación, ya que especifican que el café se sirve en taza, en contraposición a otros tipos de café como el leche y leche, el cortado y el bombón que se sirven en vaso en Canarias.

Los fenómenos parafrásticos, según la clasificación de Bhagat y Hovy (2013), se vinculan a la *repetición/elipsis*, porque el estudiante exotiza el culturema para llamar la atención del receptor y este sepa cómo pedirlo; la *sustitución general*, ya que está añadiendo junto al realia una frase que aclara qué es ese café; y el *conocimiento externo*, pues su conocimiento extralingüístico le ha permitido añadir detalles como la crema espumosa y hacer que reestructure la paráfrasis añadiendo a su vez una valoración personal, al indicar que el *Melange* es «delicioso». Respecto a la clasificación de Da Cunha et al (2016). los cambios que se producen son a nivel léxico y atienden a la *Eliminación de palabras (EP)*: omite *Schale* aunque lo deja reflejado en el TM al traducirlo; la *Inserción de palabras (IP)*, por la breve explicación de qué es el café; la *Sustitución palabra-definición (SP-D)*, a pesar de no eliminar el culturema completo sí que añade la explicación de lo que es; el *Cambio de orden de palabras (COP)*, al reestructurar la paráfrasis añadiendo una valoración personal; y por último la *Repetición/Elipsis (R/E)*, porque exotiza el referente cultural. Este último cambio se da también a nivel sintáctico.

De acuerdo con la información teórica expuesta de los distintos tipos de fenómenos de paráfrasis, estimamos que el resultado de su traducción es acertado, porque ha conseguido no solo explicar el culturema, sino que también ha logrado añadir un detalle respecto a la crema y su presentación. No obstante, omitiríamos en nuestra apreciación el adjetivo calificativo «deliciosa», ya que no deja de ser una valoración personal e innecesaria.

Estudiante n.º 3 y traducción: «En la actualidad, podemos disfrutar de más de 500 de esos Oasis diseminados por toda la ciudad, donde usted, como cliente, puede sentarse

plácidamente durante horas junto a un *Melange* (una especialidad vienesa de café) o junto a un vaso de excelente agua de manantial de Viena».

En cuanto al estudiante n.º 3, al explicitar que el *Schale Melange* no tiene una traducción fija en español, se ha fijado en diversos textos paralelos que han condicionado su paráfrasis final. Los textos documentales que acompañan a su traducción definen este café típico vienés de la siguiente forma:

- a) «El café matinal es el café con leche a partes iguales (Melange)».
- b) «El Melange es una especialidad vienesa de café, similar al capuchino».
- c) «Se puede tomar [...] un Melange (café expreso con mucha leche)».

Estos tres espacios mentales constituyen determinadas proposiciones del culturema alemán y que, al igual que la documentación recopilada por los otros dos estudiantes anteriores, focalizan su definición en los ingredientes, a excepción del segundo, quien enfatiza en que es una especialidad vienesa que compara con el capuchino por su similar relación respecto a los tres ingredientes principales: café expreso, leche y espuma en la superficie. Sin embargo, a la versión italiana se le espolvorea cacao o canela. No obstante, esto demuestra que el estudiante ha utilizado términos maternos y los ha contrastado con los extranjeros para establecer una imagen mental que le ayude a elaborar una paráfrasis.

Por lo que se refiere al resultado final de la traducción, consideramos que no es del todo adecuado ya que, aunque prioriza resaltar que se trata una especialidad de café típico vienés, decide ponerlo entre paréntesis, lo cual hace el texto menos atractivo, poco natural, porque no es común en los folletos turísticos el paréntesis como recurso persuasivo; y además la información resulta menos fluida, pues el lector quiere conocer en pocas palabras la gastronomía vienesa.

En definitiva, el resultado final del estudiante n.º 3, según la clasificación de Da Cunha et al. (2016), corresponde con cambios a nivel léxico: la *Eliminación de palabras (EP)*, porque se elimina parte del culturema *Schale*; la *Sustitución palabra-definición (SP-D)* y la *Inserción de palabras (IP)*, ya que se centra en realzar que es una especialidad de café únicamente conocido en Austria, concretamente en Viena. También, se produce un cambio a nivel sintáctico, la *Repetición/ Elipsis (R/E)*, dado que exotiza la mitad del culturema junto a la proposición en español. Asimismo, los fenómenos parafrásticos según la clasificación de Bhagat y Hovy (2013) se corresponden con la *repetición/elipsis*,

al exotizar el culturema; y *la sustitución general*, ya que está añadiendo junto al elemento cultural una frase que explicita la particularidad de que es un café típico vienés.

A continuación, los culturemas dos, tres y cuatro, dado que aparecen seguidos en el subtítulo del texto original y en el cuerpo textual, los analizaremos a la vez por motivos de coherencia y cohesión.

Culturemas 2,3 y 4 en el subtítulo del TO: «Wiens Heimstätten der Gemütlichkeit - das Beisl, das Café und der Heurige - sind lebendiger denn je, und seine Köche unternehmen kreative Höhenflüge».

Culturemas 2,3 y 4 en el cuerpo textual del TO: «[...] Wien dagegen kann gleich mit drei gastronomischen Institutionen aufwarten: dem Kaffehaus, dem Beisl und dem Heurigen».

Estudiante n.º 1 y traducción: «Los lugares cómodos de Viena – tascas, cafés y tabernas de vino joven- están más vivos que nunca y su cocina pasa por un boom creativo. [...]».

«[...] Viena puedes presentar igualmente sus tres instituciones gastronómicas: el café (*Kaffehaus*), la tasca (*Beisl*) y la taberna, donde se sirven vinos jóvenes con el mismo nombre que se conoce a la taberna, *Heurigen*. [...]».

El estudiante n.º 1 señala en su comentario de traducción que, por su desconocimiento de la cultura vienesa, hay demasiados culturemas en el TO, entre ellos, las tres instituciones mencionadas anteriormente. Por ello, recurre a textos paralelos en español, aunque consultó también diccionarios; no obstante, la búsqueda respecto a los realias fue un poco vaga en relación con la alta carga cultural de los términos.

Las proposiciones en las que se apoya son el resultado de activar diferentes dominios cognitivos con focalizaciones distintas sobre los elementos que componen *Beisl*, *Heurige* y *Kaffehaus*. Aparte de las proposiciones, el estudiante se fija en una imagen vista en la documentación consultada y que añade al TM. Se trata de la fachada de un *Beisl* de la ciudad, a partir de la cual es posible ver que los elementos perceptivos principales son la infraestructura, ya que puede tener terraza o no, en adición al tipo de bebida (cerveza, vino) y comida que se sirve.

Por lo que respecta al culturema *Beisl*, el estudiante n.º 1 ha decidido utilizar la técnica traslativa de la generalización, tanto en el subtítulo como en el cuerpo textual, y ha decidido añadir el sustantivo «tasca». Esto se debe a que, al relacionar tantos términos maternos con los extranjeros, el estudiante ha visto relación entre ellos, debido a que en ambas instalaciones se sirven bebidas alcohólicas; ambas se consideran en la actualidad restaurantes, y en ambas se sirve comida típica del lugar o país. No hay una paráfrasis amplia, pero sí que podemos ver que, al elegir un término neutro entre las dos culturas, el estudiante ha elaborado una analogía en el espacio mental de la estructura emergente. Asimismo, los fenómenos parafrásticos presentes según la clasificación de Bhagat y Hovy (2013) guardan relación con la *repetición/elipsis*, porque el estudiante exotiza el culturema en el cuerpo textual; y *la sustitución general*, ya que está añadiendo junto al referente cultural un término general que hace que el receptor se haga una idea del tipo de establecimiento en cuestión. De acuerdo con la clasificación de Da Cunha et al. (2016), los cambios aquí se producen a nivel léxico: *Eliminación de palabras (EP)*, dado que se elimina el culturema en el subtítulo; e *Inserción de palabras (IP)*, ya que incluye una palabra neutra que define el culturema tanto en el subtítulo como en el cuerpo textual. También, se produce un cambio a nivel sintáctico, una *Repetición/ Elipsis (R/E)*, pues exotiza el culturema *Beisl* junto a la traducción española en el cuerpo del texto.

A continuación, mostramos una de las proposiciones en la que se ha apoyado el estudiante para crear la paráfrasis de *Beisl*.

[...] En Viena llaman “Beisl” a los locales sencillos que hay en cada esquina. Por consecuencia, los vieneses de todas las clases sociales los frecuentan a cualquier hora del día. El ocupadísimo director y el trabajador sencillo disfrutaban aquí igualmente de la cocina casera. Y los clientes habituales saben que encontrarán un menú a buen precio [...].

Por lo que respecta al culturema *Heurige*, el estudiante n.º 1 decide, al igual que con el término anterior, utilizar la técnica de la generalización y sustituir el culturema por una realidad paralela y similar que es «taberna»; sin embargo, también la exotiza en el cuerpo textual, no entre paréntesis, sino incluyéndola de forma natural en la paráfrasis.

A diferencia de los demás elementos culturales junto con el término «taberna» decide, además, añadir una paráfrasis reducida en el subtítulo, donde destaca que se sirve vino, y una segunda paráfrasis en el cuerpo textual mucho más amplia, en que no solo especifica que se sirve vino, sino que a estos también se les llama como al establecimiento (*Heurige*).

Las diferentes proposiciones en español, extraídas de la documentación, sobre el culturema *Heurige* que expone el estudiante focalizan muchos de los elementos que puede tener este término en que se sirve comida, donde la bebida principal que se sirve es el vino y estos llevan además el nombre del local:

- a) «Una tradición de la ciudad está en los bares. [...]; y las tabernas, ideales para tomar vino (los Heurige)».
- b) «En el distrito de Grinzig hay tabernas llamadas “Heurige”, donde ofrecen vinos locales del mismo nombre. Los bodegueros organizan visitas y catas. En una bodega o una cervecería se puede encontrar para probar los manjares locales»
- c) «Heurige es como llaman en Viena al vino de la última cosecha y también es la denominación del local donde lo sirven».

La paráfrasis, según la clasificación de Bhagat y Hovy (2013), se corresponde con: la *repetición/elipsis*, porque el estudiante exotiza el culturema en el cuerpo textual; y la *sustitución general*, ya que está añadiendo una palabra neutra que hace que el receptor se haga una idea del tipo de establecimiento que es. Respecto a la clasificación de Da Cunha et al. (2016), los cambios que se producen son a nivel léxico: *Eliminación de palabras (EP)*, ya que en el subtítulo decide omitir el culturema; *Inserción de palabras (IP)* y *Sustitución palabra-definición (SP-D)*, tanto en el subtítulo como en la oración del cuerpo textual, pues incluye una palabra neutra que define el culturema. También se produce un cambio a nivel sintáctico, con la *Repetición/ Elipsis (R/E)*, al exotizar el término junto a la traducción española en el cuerpo del texto.

De acuerdo con la información expuesta consideramos la traducción una solución acertada, porque la particularidad de este establecimiento es que sus vinos se llaman igual que el local y, además, si el estudiante decidiera añadir más documentación en la carpeta, atendiendo a las normas del encargo, el receptor sabrá que estos vinos son autóctonos de la ciudad y, por tanto, la propuesta de valor del local.

En cuanto al culturema *Kaffehaus*, no tiene similitudes con una cafetería española, pues los vieneses lo consideran un sitio de descanso y de mayor solemnidad que nuestras cafeterías habituales en España. Debido a los requisitos del encargo, consideramos que es acertado domesticarlo por «café», porque en esencia tomar estas bebidas es el alma de este establecimiento. La diferencia entre *Kaffehaus* y *Café* se apreciará más adelante, en el cuerpo textual: el receptor podrá verlo a lo largo del texto, pues en él se explica en

pocas palabras sus orígenes, quiénes solían frecuentarlos, y cómo se pasa el tiempo allí y la comida que se puede disfrutar actualmente. En este caso, y en relación con la oración presente en el cuerpo textual, encerrar tan solo una palabra entre paréntesis que, además, es el culturema (es decir, *Kaffehaus*), ello no limita la fluidez textual, sino que precisamente llama la atención del receptor. En este caso, la paráfrasis presente según Da Cunha et al. (2016) correspondería al nivel de cambio léxico y de tipo *Eliminación de palabras (EP)*, porque se omite el culturema en el subtítulo, aunque también la técnica traslativa presente aquí sería la generalización, al proponer un término neutro; la *Inserción de palabras (IP)* y la *Sustitución palabra-definición (SP-D)*, tanto en el subtítulo como en la oración del cuerpo textual, pues incluye una palabra neutra entre las culturas. Y también nos encontramos con la *Repetición/ Elipsis (R/E)*, dado que el estudiante exotiza el término junto a la traducción española en el cuerpo del texto.

En general, podemos decir que la traducción de dichos culturemas es acertada, porque se ha tenido en cuenta la restricción en la extensión del TM como norma del encargo, al omitir los culturemas en el subtítulo y dejarlos entre paréntesis en el cuerpo del texto «para hacer más entendible la información» y así «llamar la atención del receptor», porque de esta manera considera el estudiante que cumple con la función persuasiva e informativa que exige el encargo.

Estudiante n.º 2 y traducción: «Los lugares vieneses están más vivos que nunca, y su cocina de altos vuelos destaca mundialmente. [...]».

«[...] Y Viena no se queda corta, ofreciendo tres instituciones gastronómicas: los *Kaffehaus*, los *Beisl* y los *Heurige*, esto es, los cafés, bares, restaurantes y tabernas vienesas, respectivamente».

El estudiante n.º 2, al igual que sus compañeros, se ha apoyado en textos paralelos hacia la búsqueda de las paráfrasis óptimas, cuyas proposiciones de los culturemas son las mismas que las del estudiante n.º 1. No obstante, a diferencia de este, la paráfrasis presente en el subtítulo se debe a un cambio léxico, y de acuerdo con la clasificación de Da Cunha et al. (2016), se ha optado por el tipo *Eliminación de palabras (EP)*. La causa la encontramos en la siguiente reflexión que el estudiante comenta en sus verbalizaciones sobre su propio proceso traductor: «Al principio del texto, por un lado, se han suprimido las instituciones gastronómicas vienesas (Beils, Café y Heurige) ubicadas en el subtítulo,

ya que se introducirán posteriormente en el texto y porque se ha decidido acortar el número de palabras que forman dicho subtítulo».

Por lo que respecta a la oración que se ubica en el cuerpo del texto, ahí sí que se ha decidido exotizar los culturemas junto con los términos neutros en español, con el objetivo de que ayuden a comprender el culturema alemán, el cual no se ha omitido para el conocimiento del receptor, porque una vez esté en el país de destino, podrá distinguir estos lugares, gracias a una premisa general sobre qué es cada institución gastronómica en la traducción. En esta última oración podemos decir que la paráfrasis presente se encuentra a nivel léxico y se corresponde según la clasificación de Da Cunha et al. (2016) con la *Inserción de palabras (IP)* y la *Sustitución palabra-definición (SP-D)*, dado que incluye traducciones neutras entre las culturas, y la *Repetición/ Elipsis (R/E)*, porque exotiza los culturemas en el cuerpo del texto. Según la clasificación de Bhagat y Hovy (2013), nos encontramos con una *sustitución general*, pues añade una palabra neutra para los tres realias en el cuerpo textual.

Estudiante n.º 3 y traducción: «Los hogares vieneses de la placidez – *las fondas típicas de Viena (Beisl)*, *los Cafés* y *las tradicionales tabernas de vino autóctono (Heurige)* – están cada vez más vivos, donde sus cocineros realizan auténticos vuelos de altura».

«[...] Viena, en cambio, nos seduce con tres instituciones gastronómicas: *Los Cafés*, *los Beisl* y *los Heurigen*».

En relación con el subtítulo, podemos decir que no se ha respetado la extensión que se pedía en el encargo (21 palabras), por lo que nos encontramos con un subtítulo de 35 palabras. En cuanto a los culturemas, el estudiante n.º 3 ha partido de textos paralelos con proposiciones en español para la creación de las paráfrasis finales, pero no de la consulta y composición mental de imágenes. Por lo que se refiere al referente cultural *Beisl* y su traducción parafrástica, el estudiante se ha apoyado principalmente en el siguiente *frame* o marco de la documentación aportada:

«Los establecimientos culinarios han sido siempre el pequeño bar restaurante o *beisl*, en el que se ha combinado algo del ambiente especial del café vienés. Los *beisl* son algo así como la fonda típica de Viena, y en todas ellas se sirve comida casera de muy buena calidad».

Como traducción final, el estudiante n.º 3 optó por explicitar una realidad similar en español junto con la exotización del culturema, porque ha preferido reflejar esa realidad paralela, aunque no sea acertado por ser el subtítulo y por las normas del encargo. Los fenómenos parafrásticos aquí producen cambios a nivel léxico y se corresponde según la clasificación de Da Cunha et al. (2016) con la *Inserción de palabras (IP)* y la *Sustitución palabra-definición (SP-D)*. Además, asistimos a un cambio a nivel sintáctico, con la *Repetición/ Elipsis (R/E)*, ya que se repiten los culturemas junto a la paráfrasis.

Por lo que se refiere al culturema del *Kaffehaus*, al igual que mencionábamos antes, aunque no tenga similitudes con una cafetería española, ya que los vieneses lo consideran un lugar de descanso y más formal que nuestras cafeterías habituales, las diferencias entre *Kaffehaus* y Café el receptor podrá apreciarlas a medida que vaya leyendo la traducción. En este caso, la paráfrasis presente se vincula al nivel de cambio léxico y de tipo *Eliminación de palabras (EP)*, porque se omite el culturema, aunque también la técnica traslativa presente aquí sería la generalización, al proponer un término neutro. Cabe resaltar que el estudiante se ha apoyado en proposiciones diferentes extraídas de los textos paralelos que reflejan que entiende y sabe lo que es un Café vienés, pero no se explicitan en la traducción por las normas del encargo. Por ello, ha incluido en el TM como solución una imagen con un pie de foto que resalta qué forma parte esencial de la vida de los vieneses, además de que es una de las aportaciones sociales y culturales más importantes de la ciudad.

Para el término *Heurigen*, el estudiante n.º 3 se ha ayudado de diferentes textos paralelos de nuevo, con proposiciones en español y una imagen que añade en la traducción final:

- a) «Pero el desarrollo de la oferta gastronómica de Viena ha estado muy marcado por un tipo de establecimiento típicamente vienés: el heurigen. Originariamente eran tabernas donde se despachaba el vino de la casa y se bebía acompañando la merienda que cada cual llevaba de su casa. En la actualidad los heurigen han desarrollado una oferta culinaria [...]».
- b) «El mejor sitio para iniciar la búsqueda es Viena, una metrópoli que aún cuenta con 700 hectáreas de viñedos, algunos de los cuales producen vinos bastante buenos. [...] (los ‘Heurige’ son tradicionales tabernas de vino vienesas)».

- c) «Es que Viena también es la única ciudad del mundo con plantación de viñedos en el casco urbano. Y algo más para conocer sobre las tabernas vienesas: *Heurigen* no es sólo el lugar donde se sirven vinos sino también es el nombre que se da al vino de la última cosecha».

De todos estos *frames*, el estudiante ha explicitado en sus paráfrasis que los *Heurigen* son tabernas tradicionales de vino autóctono, a lo que añade información con el pie de foto elegida, donde pone que «Viena es la única ciudad con plantación de viñedos en el casco urbano». Esto refleja que el alumno ha priorizado que un establecimiento con tanta historia se explique con detalles importantes, dado que es uno de los atractivos turísticos más importantes de la ciudad.

La paráfrasis, según la clasificación de Bhagat y Hovy (2013), se corresponde con una *repetición/elipsis*, porque el estudiante repite el culturema para llamar la atención del receptor; y una *sustitución general*, ya que está añadiendo junto al culturema una frase que explica qué es, en general, ese local. Respecto a la clasificación de Da Cunha et al. (2016), los cambios que se producen son a nivel léxico; hay una *Inserción de palabras (IP)* y una *Sustitución palabra-definición (SP-D)*, porque a pesar de no eliminar el culturema completo, sí que añade una breve explicación sobre cuál es la atracción principal; y una *Repetición/ Elipsis (R/E)* por exotización del culturema.

En la segunda oración presente en el cuerpo del texto, el estudiante ha optado por la exotización de los tres términos, ya que estos se han explicado en el subtítulo, y volver a hacerlo no solo sería redundante, sino que también es innecesario y, además, repetir dicha información haría aumentar el número de palabras del cuerpo textual, contraviniendo así las normas del encargo. En este caso, la paráfrasis según la clasificación de Da Cunha et al. (2016) se da a nivel sintáctico y es de tipo *Repetición/ Elipsis (R/E)* pues, como antes mencionamos, se repiten los culturemas en el texto sin más añadiduras.

Finalmente, en lo que respecta a la traducción final del estudiante n.º 3, no la consideramos como acertada, principalmente, por haber infringido las normas del encargo al exceder el número de palabras en el subtítulo. La solución más adecuada hubiera sido poner la explicación en el cuerpo textual, ya que así el texto hubiera quedado visualmente más compensado y se podría diferenciar el subtítulo del resto del texto.

4. CONCLUSIONES

El objetivo que planteamos en la introducción era identificar los tipos de paráfrasis que usaban los estudiantes en sus traducciones gastronómicas y comentar el proceso traductor desde la perspectiva cognitiva. Después de analizar las traducciones de tres alumnos diferentes de la carrera de Traducción e Interpretación, hemos recopilado cuatro culturemas representativos que hemos analizado, identificado y clasificado según su tipo siguiendo tanto la tabla de clasificación de Bhagat y Hovy (2013) como la de Da Cunha et al. (2016). Asimismo, hemos comentado su proceso traductor, la documentación en la que se apoyaron y sus elecciones finales, que nos han ayudado a vislumbrar el porqué de las soluciones empleadas y si estas, a su vez, se ajustaban a los requisitos que pedía el encargo.

A través de los resultados, hemos percibido una tendencia general de los fenómenos parafrásticos presentes en los cambios de tipo léxico. Podemos señalar algunos tipos, específicos, de paráfrasis alta como la *Sustitución palabra- definición (SP-D)*, ya que permiten mantener el mismo significado o equivalente en textos especializados. Además, hay que destacar el uso amplio de los tipos parafrásticos de *eliminación de palabras (EP)* e *inserción de palabras (IP)*, pues son los más usados y esenciales, aunque deben usarse con cuidado para no afectar la cohesión y la coherencia. Cabe decir que no van de la mano, pues puede haber eliminación sin inserción y viceversa. También, hubo un fenómeno parafrástico de tipo sintáctico, que es la *Repetición/ Elipsis (R/E)*, y que indicaba la decisión de exotizar o no un culturema.

Por la falta de extensión y el reducido corpus del que disponíamos, no hemos podido ver y comentar los fenómenos parafrásticos restantes. No obstante, podemos decir que, como se ha visto en el análisis, todos se solapan, es decir, no se dan de manera aislada, debido a que la paráfrasis es un fenómeno lingüístico que involucra una amplia gama de mecanismos morfológicos, léxico, semánticos y discursivos.

Finalmente subrayamos que con más muestras de estudio hubiéramos obtenido un análisis más exhaustivo y con más posibilidad de comentar diferentes tipos de paráfrasis, pues cuanto mayor es el corpus más resultados se pueden abarcar. Por lo tanto, esperamos que en el futuro haya estudios más detallados sobre la paráfrasis en la traducción, ya que la consideramos una técnica útil, creativa y recurrente de la que hay cada vez más bibliografía al respecto. Así pues, deseamos que este trabajo sirva de inspiración, idea o

punto de partida para nuevas investigaciones sobre el tema en cuestión y más aún en la traducción gastronómica, pues debido a la fama de nuestra cocina es muy necesaria e interesante.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BIBLIOGRAFÍA PRIMARIA

Abad Serna, Silvia; Penas Ibáñez, María zucena. 2011. «Aproximación histórica a la reformulación lingüística de la paráfrasis como un caso de sinonimia sintagmática». *Energeia* 3. 30-74. Documento de Internet consultado el 3 de mes de abril de 2023 en <https://bit.ly/3D6ZcTa>

Baker, Mona. 2018. *In Other Words: A Coursebook on Translation*. Third Edition. Reino Unido: Taylor & Francis.

Bastin, Mike. 2020. «La traducción gastronómica: ¿comedia o tragedia?». Blog: BeTranslated. Documento de Internet consultado el 7 de mayo de 2023 en <https://bit.ly/3o5w4ln>

Bhagat, Rahul; Hovy, Eduard. 2013. «What Is a Paraphrase?». *Computational Linguistics* 3, vol. 39. 463–472. Documento de Internet consultado el 28 de abril de 2023 en 10.1162/COLI_a_00166

Calderón Guerrero, Gabriela; Carrillo Pacheco, Marco Antonio; Soto Martínez, Martha Beatriz. 2016. «Percepciones sobre trabajo y educación en comunidades queretanas: “Ya tenemos el aeropuerto, pero...”». *RMIE. Revista mexicana de investigación educativa* 68, vol. 21. Documento de Internet consultado el 4 de marzo de 2023 en <https://bit.ly/43EbnN1>

Cantón Rodríguez, María Loreto; López Santiago, Mercedes. 2021. «Denominación, traducción y transferencia cultural en el ámbito de la gastronomía». *Onomázein* 54. 1-19. Documento consultado el 2 de mayo de 2023 en <https://bit.ly/3NrhvAK>

Chesterman, Andrew. 2016. *Memes of Translation: The Spread of Ideas in Translation Theory*. Revised Edition. Países Bajos: John Benjamins Publishing Company.

Da Cunha, Iria; López-Escobedo, Fernanda; Mota Montoya, Margarita, A. 2016. «Un corpus de paráfrasis en español: Metodología, elaboración y análisis». *RLA. Revista de lingüística teórica y aplicada* 2, vol. 54. 85-112. Documento de Internet consultado el 17 de abril de 2023 en <https://doi.org/10.4067/s0718-48832016000200005>

Danielsson, Pernilla. 2007. «In other words: Using paraphrases in translation». *Proceedings of Translating and the Computer 29*. Londres: Aslib. Documento consultado el 25 de marzo de 2023 en <https://aclanthology.org/2007.tc-1.5/>

Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. s/f. *Paráfrasis* [<https://dle.rae.es/paráfrasis>] Fecha de consulta: 4 de marzo de 2023

Fauconnier, Gilles. [1985] 1994. *Mental spaces: Aspects of Meaning Construction in Natural Languages*. Cambridge University Press: Cambridge, Mass.

Fauconnier, Gilles; Turner, Mark. 2002. *The Way We Think: Conceptual Blending and the Mind's Hidden Complexities*. New York: Basic Books.

García Álvarez, Ana María. 2011. «Aprendiendo a agudizar la percepción para la comprensión y traducción de referentes culturales gastronómicos alemanes: un enfoque cognitivo en el aula». *En las vertientes de la traducción e interpretación del/al alemán*. Eds. Carlos Fortea et al. Berlín: Frank & Time. 25–37.

García Álvarez, Ana María; Santana Falcón, María del Mar. 2015. «Errores de traducción de «realia» en menús de Gran Canaria». *Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación*. Ed. José Jorge Amigo Extremera. Las Palmas de Gran Canaria: ULPGC, Servicio de Publicaciones y Edición Científica. 583-700.

García Yebra, Valentín. 1982. *Teoría y práctica de la traducción*. España: Gredos.

Gutián, Jorge. 2023. «Historia del Periodismo Gastronómico en España 14: La generación 2020». Blog: *Bon Viveur*. Documento de Internet consultado el 20 de abril de 2023 en <https://bit.ly/46SbgVY>

Gutiérrez de Alva, Cecilia Isabel. 2012. *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio.

Gutiérrez Quecano, Royer; Maldonado Ladino, Mayra. 2019. «Elementos epistemológicos y socioculturales de la gastronomía». *Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia*. Eds. Joan Sebastian Yañez Barriga et al. Bogotá: Fundación Universitaria de San Mateo. 8-27.

Hurtado Albir, Amparo. 1999. *Enseñar a traducir: Metodología en la formación de traductores e intérpretes*. Madrid: Edelsa.

— 2001. *Traducción y traductología: Introducción a la traductología*. Madrid: Cátedra.

Jakobson, Roman. 1959. «On Linguistics Aspects of Translation». *On Translation*. Ed. Reuben, A. Brower. Cambridge, MA and London: Harvard University Press. 233-239.

Margot, Jean-Claude. 1987[1979]. «Traducción y paráfrasis». *Traducir sin traicionar: teoría de la traducción aplicada a los textos bíblicos*. España: Cristiandad. 152-192.

Martí, M. Antònia; Rodríguez, Horacio; Vila, Marta. 2014. «Is This a Paraphrase? What Kind? Paraphrase Boundaries and Typology». *Open Journal of Modern Linguistics 1 vol.4*. 205-218. Documento de Internet consultado el 6 de mayo de 2023 en DOI: [10.4236/ojml.2014.41016](https://doi.org/10.4236/ojml.2014.41016)

Molina Martínez, Lucía. 2001. *Análisis descriptivos de la traducción de los culturemas árabe-español*. [Tesis de doctorado, Universidad Autónoma de Barcelona]. TDX (Tesis Doctorals en Xarxa). Documento de Internet consultado el 30 de marzo de 2023 <http://hdl.handle.net/10803/5263>

Newmark, Peter. 1988. *A textbook of translation*. Hemel Hempstead: Prentice Hall.

Organización Mundial del Turismo [<https://www.unwto.org/es/gastronomia>]. Fecha de consulta: 4 de marzo de 2023

Pascual Olivé, Esther. 2012. «Los espacios mentales de la integración conceptual». *Lingüística Cognitiva*. España: Anthropos. 147-166. Documento de Internet consultado el 15 de junio de 2023 en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=497393>

Ponce Márquez, Nuria. 2006. «Metodología en la clase de traducción: dificultades pragmático-culturales en la traducción de textos turísticos (Ejemplos de traducción español/ alemán)». *Tonos Digital 12*. Documento de Internet consultado el 28 de febrero de 2023 en <https://bit.ly/44fsCtT>

Portillo Fernández, Jesús. 2017. «Topoi y espacios mentales». *Tonos Digital 32*. Documento de Internet consultado el 19 de junio de 2023 en <https://bit.ly/472B3un>

Rodríguez Abella, Rosa María. 2010. «La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (análisis de los folletos Turespaña)». *Actas del XVI Congreso de la*

Asociación Internacional de Hispanistas, vol.2. ([CD-ROM]). Verona: Universidad de Verona. 25.

Rodríguez Romero, Ivonne Patricia. 2019. *Teoría de la integración conceptual: Una aproximación ontogénica*. [Trabajo de grado, Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano]. Documento de Internet consultado el 5 de junio de 2023 en <http://hdl.handle.net/20.500.12010/7840>

Sevilla Muñoz, Manuel. 2006. «Estrategias en la didáctica de traducción de términos en contexto». *Comunicar y enseñar a comunicar el conocimiento especializado: homenaje a Amelia de Irazzábal*. Ed. Josefa Gómez de Enterría. España: Instituto Cervantes.

Whyatt, Bogusława. 2017. «Intralingual translation». *The Handbook of Translation and Cognition*. Eds. Aline Ferreira y John W. Schwieter. Reino Unido: Wiley. 176-192.

— 2022. «La Paráfrasis». *ENTI (Enciclopedia de traducción e interpretación)*. Ed. AIETI. Documento de Internet consultado el 10 de marzo de 2023 en https://www.aieti.eu/enti/paraphrasing_SPA/

Zaslavsky, Danielle. 2012. «¿Es la paráfrasis una estrategia de traducción?». *Discurso, teoría y análisis* 32. 89-103. Documento de Internet consultado el 1 de marzo de 2023 en <https://ru.iis.sociales.unam.mx/handle/IIS/5634>

5.2 BIBLIOGRAFÍA SECUNDARIA

Bödeker, Birgit; Freese, Katrin. 1987. «Die Übersetzung von Realienbezeichnungen bei literarischen Texten: Eine Prototypologie». *Textcontext* 2 (3). Heidelberg. 137- 165.

COUNCIL OF EUROPE (2001). *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment*. Cambridge: Cambridge University Press. <https://rm.coe.int/1680459f97>

Da Cunha, Iría; Torres-Moreno, Juan-Manuel; Sierra, Gerardo. 2011. «On the Development of the RST Spanish Treebank». In *Proceedings of the 5th Linguistic Annotation Workshop*. 1–10. Portland, Oregon, USA: Association for Computational Linguistics.

Delisle, Jean. 1993. *La traduction raisonnée. Manuel d'initiation à la traduction professionnelle de l'anglais vers le français*. Ottawa: Les Presses de l'Université d'Ottawa.

- Koller, Werner. 1992. *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*. Heidelberg-Wiesbaden: Quelle und Meyer.
- Langacker, Ronald Wayne. 1987. *Foundations of Cognitive Grammar: Theoretical Prerequisites*. Vol. I. Alemania: Stanford University Press.
- Matlin, Margaret W.; Hugh J. Foley. 1996. *Sensación y percepción*. México: Prentice Hall Hispanoamericana.
- Margot, Jean-Claude. 1979. *Traudire sans trahir*. Lausana: L' Age d'Homme.
- Navarro, Virginia; Serrano, Gema; Lasa, Dani; Aduriz, Andoni Luis; Ayo, Josune. 2012. «Cooking and nutritional science: gastronomy goes further». *International Journal of Gastronomy and Food Science*. *ScienceDirect 1*, vol. 1. 37-45.
- Nida, Eugene Albert. 1975. «Linguistics and Ethnology in Translation Problems». *Exploring semantic structures*. Wilhelm Fink Verlag. 66-78.
- Nida, Eugene Albert. 1964. *Towards a Science of Translating: With Special Reference to Principles and Procedures Involved in Bible Translating*. Leiden: Brill.
- Nord, Christiane. 1997. *Translating as a Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome.
- Taber, Charles Russell; Nida, Eugene Albert. 1971. *La traduction: théorie et méthode*. Londres: Alliance Biblique Universelle.
- Turner, Mark. 2007. «Conceptual integration». *The Oxford Handbook of Cognitive Linguistics*. Eds. Dirk Geeraerts; Herbert Cuyckens. Nueva York: Oxford University Press.
- Trosborg, Anna (ed.). 1997. *Text Typology and Translation*. Países Bajos: John Benjamins
- Vázquez Ayora, Gerardo. 1977. *Introducción a la traductología*. Estados Unidos: Georgetown University Press.
- Vermeer, Hans J. 1983. «Translation theory and linguistics». *Näkökohtia käänämisen tutkimuksesta*. Eds. P. Roinila, R. Orfanos; S. Tirkkonen-Condit. Joensuu: University of Joensuu, 1-10.
- Vlakhov, Sergei; Florin, Sider. 1970. «Neperevodimoye v perevode: realii». *Masterstvo perevoda*. Moscú: Sovetskii pisatel.432-56.

Vinay, Jean-Paul; Vinay, Jean Darbelnet. 1958. *Stylistique comparée du français et de l'anglais*. Paris: Didier.

6. ANEXO

Epígrafe 1: Texto origen y traducciones

Texto origen:

InfoFlyway featuring

WIEN

DIE BESTEN TIPS UND ADRESSEN

Essen & Trinken

ESSEN & TRINKEN

Wohin gehen wir essen?

Wiens Heimstätten der Gemütlichkeit - das Beisl, das Café und der Heuriger - sind lebendiger denn je, und seine Köche unternehmen kreative Höhenflüge

Paris hat seine Bistros, Madrid seine Bodegas, Prag seine Bierstuben und London seine Pubs. Wien dagegen kann gleich mit drei gastronomischen Institutionen aufwarten: dem Kaffeehaus, dem Beisl und dem Heurigen. Die Literatur über das Wiener Kaffeehaus füllt schon ganze Bibliotheken. Bereits im Biedermeier und mehr noch um 1900 waren die Cafés Brennpunkte des Wiener Geisteslebens. Seit alters dienten sie, wie Alfred Polgar schrieb, "Leuten, die allein sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen", als "öffentliches Wohnzimmer". Heute finden sich, über die ganze Stadt verstreut, mehr als 500 solche Oasen, wo Sie als Gast unbehelligt stundenlang bei einer Schale Melange und dem obligaten Glas Wiener Hochquellwassers sitzen können und wo nicht nur ein großes Sortiment an Zeitungen, sondern vielerorts auch Schachbretter, Bridgekarten oder gar Billardtische die Zeit lustvoll zu vertreiben helfen.

Überall wird das klassische "Wiener Frühstück" serviert. Es besteht aus einer Kanne Kaffee (oder Tee) sowie Brötchen (hier "Semmel" oder "Gebäck" genannt), Butter, Marmelade oder Honig und einem weichen Ei. Tagsüber gibt's dann, abgesehen von diversen Kuchen und Torten, in vielen Häusern nur Kleinigkeiten wie Würstel oder

der großen Renommiercafés im Stadtzentrum freilich sind zugleich Restaurants mit teilweise sogar hervorragender Küche.

MARCO POLO TIPS: RESTAURANTS

- 1 Engländer**
Gemütliches Café und Szene-Treff
- 2 Griechenbeisl**
Wiens älteste Gaststätte mit Originalunterschriften von Mozart und Beethoven an der Wand
- 3 Hietzinger Bräu**
Hier blüht die Wiener Rindfleischtradition
- 4 Kurkonditorei Oberlaa**
Das Ziel für Leckermäuler: die besten Mehlspeisen weit und breit
- 5 Lusthaus**
Tafeln wie im Biedermeier - im Herzen des Prater
- 6 Pfudl**
Wiener Beisl wie aus dem Bilderbuch
- 7 Salzamt**
Wo Wiens Schöne und Gescheite zu später Stunde speisen
- 8 Schnitzelwirt**
Deftig: die größten Schnitzel der Stadt
- 9 Sirbu**
Klassischer Heuriger mit Wienpanorama
- 10 Wrenkh**
Das Paradies für "eingefleischte" Vegetarier

Estudiante n.º 2:

Vayamos a comer,

Los lugares vieneses más acogedores están más vivos que nunca, y su cocina de altos vuelos destaca mundialmente.

París tiene sus bistros, Madrid, sus bodegas, Praga sus cervecerías (*Bierstuben*) y Londres, sus pubs. Y Viena no se queda corta, ofreciendo tres instituciones gastronómicas: los *Kaffehaus*, los *Besl* y los *Heurige*, esto es, los cafés, bares, restaurantes y tabernas vienesas, respectivamente. La literatura escrita sobre el *Kaffehaus* vienes llena ya bibliotecas enteras. Y es que ya en el época Biedermeier (Romanticismo), y más concretamente en 1900, estos Cafés constituyeron el punto de encuentro de los intelectuales vieneses. Hace tiempo estos Cafés tenían la consideración de "salones públicos", de ahí la cita de Alfred Polgar: "Las personas quieren estar solas, pero para ello necesitan de la sociedad". Hoy en día se puede encontrar por toda la ciudad más de 500 de estos oasis, dónde usted podrá descansar sin ser molestado, tomando una deliciosa taza de *Melange*, un café de crema espumosa con leche caliente, además del obligado vaso de agua de las altas montañas vienesas. Además, podrá entretenerse no sólo con la gran variedad de periódicos, sino también jugando al ajedrez, a las cartas o, incluso, al billar que encontrará en cualquier *Kaffehaus*.

En todas partes podrá degustar del clásico desayuno vienes, es decir, una taza de café (o té), así como los panecillos típicos, llamados *Semmel* o *Gebäck*, mantequilla, mermelada o miel y un huevo pasado por agua. Además, durante el día podrá disfrutar, aparte de los diferentes pasteles y tartas, de los tentempiés que toda visita requiere, como son las salchichas *Würstel*, o de los grandes Cafés de renombre en el centro que, a la vez, son restaurantes donde la buena cocina siempre está presente.

Muy bien →
facta exp
informacion
de ali B
ta de A.
separ sobre
en función

→ esto es la palabra alemana, me gusta

"Desde antiguo" → (Ese)

Muy bien

¿para?

¿Cse

Muy bien!



El café vienes es algo que nunca pasa de moda. Cafés tradicionales y de renombre como el "Central" o "Landmann" son auténticas instituciones.



Los *Besl* son algo así como la fonda típica de Viena, y en todas ellas se sirve comida casera de muy buena calidad, además del delicioso café vienes.

COMIDA Y BEBIDA

¿A dónde vamos a comer?

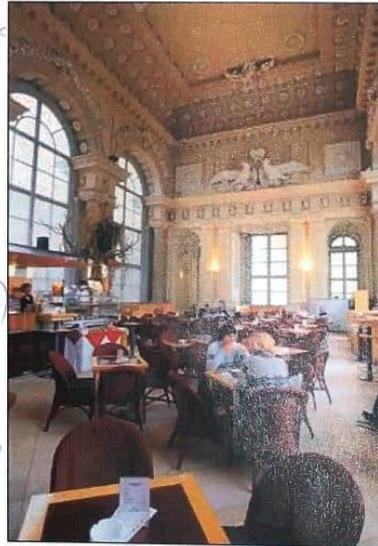
Los hogares vieneses de la placidez - las fondas típicas de Viena (*Beisl*), los Cafés y las tradicionales tabernas de vino autóctono (*Heurige*) - están cada vez más vivos, donde sus cocineros realizan auténticos vuelos de altura.

París tiene sus bistros, Madrid sus bodegas, Praga sus cervecerías y Londres sus pubs. Viena, en cambio, nos seduce con tres instituciones gastronómicas: los Cafés, los *Beisl* y los *Heurigen*. La literatura sobre los cafés vieneses abarca numerosas bibliotecas.

Ya en la época de la Restauración y, sobretodo, en 1900, los Cafés constituían una parte esencial de la vida vienesa. Desde hace tiempos inmemoriales, sirvieron, como Alfred Polgar escribió, para "gente que quiere éste sola, pero no sin compañía", a modo de "salón público". En la actualidad, podemos disfrutar de más de 500 de estos Oasis diseminados por toda la ciudad, donde usted, como cliente, puede sentarse placidamente durante horas junto a un *Melange* (una especialidad vienesa de café) o junto a un vaso de excelente agua de manantial de Viena. También puede pasar el tiempo consumiendo un número ilimitado de periódicos o jugando, en muchos Cafés, al ajedrez, al *Bridge* o al billar.

En todas partes se sirve el clásico desayuno vienés, compuesto de una jarra de café (o una tetera), panecillos (conocidos aquí como "*Semmel*" o "*Gebäck*") mantequilla, mermelada o miel y un huevo pasado por agua. Durante el día, se sirven en muchos caseríos sin contar con una variedad de pasteles y tartas, sólo "tentempiés", como embutidos. Pero también podemos encontrar en el centro de la

ciudad los grandes Cafés reformados, que, por cierto, son al mismo tiempo restaurantes con cocina parcial o, incluso, total.



El café ha sido y sigue siendo parte esencial de la vida vienesa y sin lugar a dudas la aportación humano-cultural más importante de la ciudad.



Heurigen es el lugar donde se sirven vinos y también el nombre que se le da al vino de la última cosecha. Viena es la única ciudad con plantación de viñedos en el casco urbano.

no repetas el mismo! (35 palabras sobre 21)

¡No repitas el mismo! (35 palabras sobre 21)

no fundamentado en el comentario

no fundamentado en el comentario del TP

Contrasentido

exposición impropia

Epígrafe 2: Comentarios de traducción

Estudiante n.º 1:

COMENTARIO DE TRADUCCIÓN

Esta traducción tiene una extensión de una página con dos fotos acompañadas de sus respectivos subtítulos. Posee título y subtítulo, y cumple una función persuasiva acorde con el encargo.

El encargo de esta traducción exigía una extensión por lo cual no cabía una gran extensión del TM. Para compensar esta "limitación" están los textos que según el encargo acompañarán la traducción en una carpeta. La función persuasiva que dicho encargo solicitaba creo que se ha cumplido en el TM a través de los extranjerismos que llaman la atención del receptor y otros recursos como la fórmula de cortesía "usted podrá disfrutar." Ha sido difícil elegir unas fotos que transmitieran el mensaje del TM debido a la multitud de elementos culturales que aparecen en el texto. *→ Muy bien*

Hay demasiadas diferencias culturales entre el TO y el TM, debido sobre todo al desconocimiento de la cultura vienesa. Para resolver estos problemas he consultado algunos textos paralelos en los cuales creo haber encontrado la solución. Por poner un ejemplo, es difícil conocer todo lo que significan las tres instituciones que se nombran en el texto sin conocer la cultura vienesa.

La metáfora que aparece en el TO "öffentliches Wohnzimmer" la he mantenido porque supone otra forma de atraer al receptor. He ampliado un poco el TM debido a que el receptor español necesita más información para entender el TM, de ahí que también aparezcan en ocasiones términos extranjeros encerrados entre paréntesis. *Muy bien*

A la hora de elaborar los subtítulos para las fotos he tenido en cuenta la información dada en el texto. Aún así ha sido difícil elaborarlos debido a la cantidad de palabras que debían aparecer según el encargo en cada foto. Las fotos también se adaptan a la información del texto, representando mínimamente aspectos de la cultura vienesa.-

Entre los problemas que han surgido al elaborar está el de los extranjerismos. He mantenido algunos porque podían llamar la atención del receptor y otros los he mantenido junto a la acepción española para hacer más entendible la información. La mayoría de los conceptos que abarca este texto son culturales, por tanto la búsqueda en diccionarios fue un poco vaga y tuve que recurrir a textos paralelos que aparecen junto a esta traducción. Los términos extranjerizantes aparecen en letra cursiva. *Muy bien*

Se podría negociar con el cliente la posibilidad de añadir una foto más en el texto cambiando un poco su formato para que el receptor tuviera más información gráfica. También se podría negociar el número de palabras de los subtítulos ya que, en mi opinión, un subtítulo más corto captaría una mayor atención del receptor. *Muy bien!*

¿Por qué omitiste "Hürstel"?

COMENTARIO

En primer lugar, habría que señalar que estamos ante un texto cuya función primaria es la de persuadir al lector de este folleto turístico para que visite la ciudad de Viena y pruebe su gastronomía y visite los lugares habilitados para ello. Por esta razón, se han modificado ciertos puntos de la traducción para que cumpla la misión indicada. Por ejemplo, se ha añadido la persona de "usted" para, así, incitar más al lector a que visite la ciudad, transmitiendo el mensaje de forma directa al lector individual que lo recibe. *muy bien*

Al principio del texto, por un lado, se han suprimido las instituciones gastronómicas vienesas (*Beisl, Café y Heurige*) ubicadas en el subtítulo, ya que se introducirán posteriormente en el texto y porque se ha decidido acortar el número de palabras que forman dicho subtítulo (por lo indicado en el encargo de traducción). ✓

Al comienzo del texto se ha mantenido la palabra *Bistros*, ya que se trata de extranjerismo que se usa, sin llegar a confusión, en la lengua meta. *bien*

Por otra parte, vemos cómo a partir del término *Bierstuben*, pasando por las citadas instituciones gastronómicas, además de los situados casi al final del texto (*Semmel y Gebäck*), se han añadido, junto al nombre propiamente en alemán, las breves explicaciones que aclaran (sin perder la persuasión) la realidad que nombran dichas palabras. *bien*

En el caso del término *Biedermeier*, nos encontramos ante un tipo de estilo de la Austria romántica, por lo que se ha mantenido en la traducción con la aclaración de que se trataba de la época correspondiente al Romanticismo. *muy bien*

En cuanto a la cita del escritor Alfred Polger, se cree que la traducción obtenida no dificulta la relación existente entre ésta y lo referido a los "salones públicos". *muy h*

Se han suprimido los paréntesis que engloban a las palabras *Semmel y Gebäck* y no se ha añadido ninguno en la breve explicación de *Melange*, ya que lo contrario resultaría poco natural en un folleto turístico y cansaría al lector que sólo quiere saber, en pocas palabras, las maravillas gastronómicas de Viena. *bien*

El texto en sí no incurre en confusiones o dificultades, ya que todos los términos conservan sus realidades en la actualidad y el sentido del texto original no conlleva problemas al receptor medio. *bien*

Por último, cabría señalar que las dos fotos escogidas retratan dos de las instituciones que brinda la ciudad de Viena, aclarando en sus correspondientes subtextos, los rasgos que la caracterizan. Incluso, la primera foto, ya que se trata de un *Kaffehaus* concreto, se ha colocado el nombre para que el lector tenga fe de qué lugar se trata (sin tener que introducir una lista de lugares).

Estudiante n.º 3:

COMENTARIO DESCRIPTIVO

Tras realizar el encargo de traducción de este texto y confeccionar un folleto turístico de una sólo página que se distribuirá en agencias de viaje españolas junto con otros documentos sobre Viena, se realizará un comentario descriptivo en el que se comentarán las dificultades más importantes y se fundamentarán, desde las variables comunicativas, las soluciones aportadas. → esto ya lo sabemos

Para la elaboración de esta traducción ha sido imprescindible tanto la utilización de diversos diccionarios bilingües y monolingües como la ayuda aportada por los distintos textos paralelos encontrados.

Cabe mencionar, en primer lugar, que se ha tratado de respetar, en la medida de lo posible, la extensión de las palabras del título, subtítulo y texto del TO en el TM. Así mismo, al no mencionarse instrucciones al respecto, se ha optado por conservar el mismo alineado que en el TO. Por último, se ha observado que el título "ESSEN & TRINKEN" se sitúa dentro de un recuadro. Como no se sabe de qué color es el recuadro, al ser el texto una fotocopia, se ha conservado el mismo color que en el TO, gris. Este inconveniente podrá ser resuelto si nos ponemos en contacto con el cliente. → bien

En cuanto a las variables comunicativas, la mayoría de las dificultades están relacionadas con los aspectos culturales e ideológicos en él encontrados. Pues, al tratarse de un texto turístico, su finalidad comunicativa principal es persuadir. Esto se logra proporcionando al texto de una [?]nutrida información de lugares típicos, comidas locales o, simplemente, sobre las costumbres de la zona. Por ello, este texto está plagado de aspectos socio-culturales de Viena. ¿que quieres decir con "nutrida"?
ya sabes que las perífrasis permativas no pueden contener información explícita

Esta abundancia de aspectos culturales la podemos observar en el primer párrafo del texto, en el que se realiza una introducción de todos los aspectos socio-culturales que se van a ampliar con posterioridad. Como se ha dicho con anterioridad, esto dificulta, en gran medida, la tarea de traducción. Ya que, nos encontramos con términos o conceptos que son completamente desconocidos tanto para el traductor como para los clientes potenciales.

En este sentido, ha sido imprescindible llevar a cabo un proceso de documentación para conocer el significado de términos como “Beisl” o “Heurige” y poder, así, comprender y valorar su importancia dentro de la sociedad vienesa. Todo ello con el objetivo de reflejarlos en la traducción de la manera más acertada posible.

Para averiguar su significado, nos hemos valido del método más eficaz, internet. Una vez conocido el significado de estas palabras, se ha insertado su concepto en el TM, pero sin, por ello, desplazar de éste las palabras originales “Beisl” y “Heurige”, ya que enriquecen el texto y lo hace más atractivo desde el punto de vista del lector. Por lo tanto, se ha optado por domesticar su significado y poner a continuación la palabra alemana entre paréntesis. Aunque, esta medida se refleje en un aumento del número de palabras en el TM, se ha considerado de gran importancia este recurso por los motivos anteriormente expuestos. → Buena observación, pero no fundamentas por qué te has decantado por dichas cosas

Sin embargo, las diferencias culturales, como se ha mencionado, no se limitan exclusivamente al comienzo del texto. Observamos en el desarrollo del mismo el término: “Melange”, que no sabíamos si tenía o no equivalente en español. Tras la búsqueda de información en internet y la inestimable aportación de textos paralelos, se ha constatado que esta palabra no tiene traducción en las diferentes lenguas, español, francés,... Esto es consecuencia de que un “Melange” es una especialidad de café típico vienes. de acuerdo, pero ¿es solo café o va acompañado de algo más? ¿lo has comprobado en los textos pa

Algo similar se ha observado al comienzo del segundo párrafo donde encontramos la palabra “Bistros”. Al realizar la búsqueda de esta palabra, se ha hallado su significado etimológico (“rápido”) y, también, el uso que se le da en la actualidad; que es el que posee en el texto. Un *bistro* hace referencia a un restaurante o café fino y elegante. No obstante, se trata de una palabra tan generalizada en los diferentes idiomas; ya sea español, alemán,...; que, en los diferentes lenguas, se habla de un *bistro* para hacer referencia a un tipo específico de restaurante.

El último de estos aspectos culturales, que ha provocado una mayor dificultad de traducción es la palabra netamente alemana “Biedermeier”. Término con el que se conoce un estilo nacido, en origen, en las artes decorativas, durante la era de la Restauración (1815-48) en Alemania. Sin embargo, resulta inviable, lógicamente,

2. introducir todo este concepto en la traducción. Gracias al contexto en el que aparece esta palabra, en el que se habla más de periodos y fechas históricas que de estilos artísticos, se puede deducir que el autor utiliza "Biedermeier" para referirse a una determinada época de la historia alemana. Este es el motivo por que le hemos considerado la traducción "época de la restauración" como la más apropiada. ???
localización de Biedermeier en el TM tiene que ver con la do (quesa) de los cafés vieneses!

Por otro lado, nos hemos encontrado con problemas léxicos relacionados con la utilización de metáforas en la construcción conceptual del TO. Podemos percatarnos de la existencia de dos metáforas que exigen una comprensión absoluta, tanto de los componentes que lo forman como de su contexto, para poder ser traducidas correctamente.

En primer lugar, nos encontramos con la frase "seine Köche unternehmen kreative Höhenflüge". Tras analizar esta metáfora así como su pretexto, observamos que la metáfora hace referencia a las extraordinarias facultades culinarias que poseen los cocineros. Por ello, lo hemos traducido con la oración: "los cocineros realizan auténticos vuelos de altura". *muy bien*

La segunda metáfora la detectamos cuando encontramos la palabra "Oasen" (oasis) para referirse a los Cafés de Viena. Tras buscar información sobre la importancia de estos cafés en la vida social, así como su aportación humano-cultural a la ciudad, fue fácil identificar esta metáfora. Pues, ésta es perfectamente extrapolable a la cultura del TM. Hay una referencia implícita al desierto, que se refiere al ajetreo de la gran ciudad, dentro de la cual encontramos los cafés, es decir, los oasis de tranquilidad en los que se puede descansar de la agitada vida social. *muy bien fundamentado*

En otro orden, se ha considerado necesario la sustitución de ciertas estructuras del TM con respecto al TO, así como cambios en el léxico. Todo ello con el objetivo de hacer cumplir con mayor eficacia la intención comunicativa principal, la persuasiva.

En este sentido, el verbo "aufwarten" (servir, ofrecer), en la oración "Wien dagegen kann gleich mit drei gastronomischen Institutionen aufwarten" se ha considerado mejor traducirlo como "seducir", verbo que proporciona a la frase de una

persuasión más agresiva: ✓ "Viena, en cambio, nos seduce con tres instituciones gastronómicas", *Viena*

Cabe mencionar en este punto, además, la adaptación de una parte del texto a la sintaxis española con el fin de no provocar cansancio a nuestro cliente al leerlo. Desde la mitad del segundo párrafo hasta el final, observamos la utilización de dos subordinadas de relativo, dentro de las cuales hay varias oraciones copulativas. Esto puede provocar una sensación de pesadez y agotamiento al lector "Heute finden sich... Oasen, wo Sie als Gast..., und dem obligatem Glas Wiener... und wo nicht nur... sondern... zu vertreiben helfen".

Así, se ha decidido establecer un punto entre ambas oraciones adjetivas que proporcione un descanso visual. Debido a esta reestructuración del texto, se ha eliminado la segunda oración de relativo para añadir una mayor frescura al discurso persuasivo del autor.

Con este mismo propósito se ha modificado la estructura y el léxico de esta última parte del segundo párrafo, respetando, en todo momento, la intención comunicativa. La primera estructura: "...wo nicht nur ein großes Sortiment an Zeitungen..." se tradujo: "También puede pasar el tiempo consumiendo un número ilimitado de periódicos" y la segunda: "...sondern vielerorts auch Schachbretter, Bridgekarten oder gar Billartische die Zeit lustvoll zu vertreiben helfen" como "o jugando, en muchos Cafés, al ajedrez, al Bridge o al billar. → sin embargo, la colocación sintáctica de los elementos no ha quedado ✓

Por último, en cuanto a la elección de las dos fotos con subtexto, que el cliente nos autorizó a elegir libremente, se decidió poner dos fotos de los establecimientos que mejor reflejan la vida socio-cultural de Viena, los Cafés Vieneses y los Heurige. ✓
Ambos, sin duda, despiertan un gran interés en el turista debido a su originalidad y genuinidad. Como se ha señalado en el subtítulo, Viena es la única ciudad con plantación de viñedos en el casco urbano y los Cafés son la aportación humano-cultural más importante de la ciudad. *bien fundamentado*

Epígrafe 3: Documentación

Estudiante n.º 1:

gran "Brauner" (café exprés con poca leche o crema), un "Melange" (café exprés con mucha leche) y un pequeño "Mokka" (café exprés muy concentrado). En el distrito de Grinzig

Tipos De Café

Brauner: café con leche (corto o largo)

Melange: café con leche caliente

- "Mokka" (café exprés muy concentrado). En el distrito de Grinzig hay tabernas llamadas "Heuriger" donde ofrecen vinos locales del mismo nombre. Los bodegueros organizan visitas y catas. En una bodega o una cervecería se puede encontrarse para probar los manjares locales.

Una tradición de la ciudad está en los bares. En este apartado, hay que tener en cuenta que algunos son para hombres (los Kaffehaus); otros frecuentados por mujeres (los Konditorei; y las tabernas, ideales para tomar vino (los Heurigen).

GASTRONOMÍA:

¿El café vienés? Es casi como un salón de estar. Allí se encuentra la Escena Vienesa, se charra, se leen los periódicos internacionales, tomando un delicioso café. No menos acogedor es una tarde en cualquiera de las tabernas, Heurige ". A las que las que tampoco se va únicamente por el vino...

El Café Vienés es algo que nunca pasa de moda. Cafés tradicionales y de renombre como el "Central" o "Landtmann" son auténticas instituciones. Aquí se oyen aún antiguos saludos como "A sus pies, distinguida señora" y "Servidor, señor consejero áulico". También la Escena Vienesa juvenil ha descubierto hace tiempo el café: arquitectos comprometidos han creado interiores acordes con nuestros tiempos como en el café "Stein" o "Blaustern", donde se hace, lo que siempre se ha hecho en un café: disfrutar...

Heurige es como llaman en Viena al vino de la última cosecha y también es la denominación del local donde lo sirven. Tanto si es un conocedor de buenos vinos como si solo le gusta probarlos, si pertenece a la "gente guapa" o es miembro de la "Jetset" todos aprecian este oasis acogedor. Unos vienen por lo pintoresco de los lugares

repletas de creatividad palpitante.

Desde la tasca castiza ... En Viena llaman "Beisel" a los locales sencillos que hay en casi cada esquina. Por consecuencia, los vieneses de todas las clases sociales los frecuentan a cualquier hora del día. El ocupadísimo director y el trabajador sencillo disfrutan aquí igualmente de la cocina casera. Y los clientes habituales saben que encontrarán un menú a buen precio así como un ratito de charra con el tabernero y su mujer, que se ocupan personalmente del bienestar de sus clientes ...

Disfrute al aire libre: En verano sirven en Viena cosas deliciosas al aire libre en: jardines, glorietas y mesas al exterior de bares y restaurantes vieneses, llamadas "Schanigarten". O también en la plaza del Ayuntamiento, donde tiene lugar cada año el Festival cinematográfico acompañado de chiringuitos que sirven comida de lo más variada. En los locales del Summer Stage" (metro U4, estación Rossauer Lände) y en la "Copa Cagrana" en la isla del Danubio (metro U1, estación Donauinsel). Disfrutar de la gastronomía es lo más importante al ir a un restaurante. Los maestros vieneses del arte culinario combinan platos sofisticados de recetas antiguas austríacas con cocina internacional moderna. Puede intentar averiguar las raíces

Estudiante n.º 2:

A comer

La gastronomía vienesa merece un capítulo aparte. Los platos típicos checos, húngaros y serbios influenciaron directamente al paladar vienés.

En relación a los precios, los restaurantes de la peatonal (Karntner Strasse) suelen ser muy caros. Es conveniente ubicar los comedores de la zona norte de la Universidad donde abundan los bares y restaurantes más populares y accesibles.

Una tradición de la ciudad está en los bares. En este apartado, hay que tener en cuenta que algunos son para hombres (los Kaffehaus); otros frecuentados por mujeres (los Konditorei; y las tabernas, ideales para tomar vino (los Heurigen).

GASTRONOMÍA:

¿El café vienés? Es casi como un salón de estar. Allí se encuentra la Escena Vienes, se charla, se leen los periódicos internacionales, tomando un delicioso café. No menos acogedor es una tarde en cualquiera de las tabernas, Heurige ". A las que las que tampoco se va únicamente por el vino...

El Café Vienés es algo que nunca pasa de moda. Cafés tradicionales y de renombre como el "Central" o "Landtmann" son auténticas instituciones. Aquí se oyen aún antiguos saludos como "A sus pies, distinguida señora" y "Servidor, señor consejero áulico". También la Escena Vienes juvenil ha descubierto hace tiempo el café: arquitectos comprometidos han creado interiores acordes con nuestros tiempos como en el café "Stein" o "Blaustern", donde se hace, lo que siempre se ha hecho en un café: disfrutar...

Heurige es como llaman en Viena al vino de la última cosecha y también es la denominación del local donde lo sirven. Tanto si es un conocedor de buenos vinos como si solo le gusta probarlos, si pertenece a la "gente guapa" o es miembro de la Jetset" todos aprecian este oasis acogedor. Unos vienen por lo pintoresco de los lugares

mundo entero y los otros por los platos repletos de creatividad palpitante.

Desde la tasca castiza ... En Viena llaman "Beisel" a los locales sencillos que hay en casi cada esquina. Por consecuencia, los vieneses de todas las clases sociales los frecuentan a cualquier hora del día. El ocupadísimo director y el trabajador sencillo disfrutan aquí igualmente de la cocina casera. Y los clientes habituales saben que encontrarán un menú a buen precio así como un ratito de charla con el tabernero y su mujer, que se ocupan personalmente del bienestar de sus clientes ...

Disfrute al aire libre: En verano sirven en Viena cosas deliciosas al aire libre en: jardines, glorietas y mesas al exterior de bares y restaurantes vieneses, llamadas Schanigarten". O también en la plaza del Ayuntamiento, donde tiene lugar cada año el Festival cinematográfico acompañado de chiringuitos que sirven comida de lo más variada. En los locales del Summer Stage" (metro U4, estación Rossauer Lände) y en la "Copa Cagrana" en la isla del Danubio (metro U1, estación Donauinsel).

Disfrutar de la gastronomía es lo más importante al ir a un restaurante. Los maestros vieneses del arte culinario combinan platos sofisticados de recetas antiguas austríacas con cocina internacional moderna. Puede intentar averiguar las raíces

Estudiante n.º 3:

El Melange es una especialidad vienesa de café, similar al capuchino. Melange es el nombre ficticio de una droga-especia central a la Saga de Dune, una serie de novelas de Ciencia Ficción creada por Frank Herbert.

El sabor de la especia melange es muy similar al de la canela; sin embargo, cada vez que se prueba, esta revela una multitud de variaciones de sabor. ? → esto no tiene que ver con contexto de la pza

Gastronomía

El desayuno temprano consiste en café y panecillo. El Gabelfrühstück" es el almuerzo temprano a eso de las 10 y media que consiste en un plato caliente, a veces salchicha. El "lunch", el verdadero almuerzo se lo come entre las 12 y las 13. **La merienda suele consistir en galletas, pasteles, bocadillos y café.** La cena suele ser compuesta de carne fría, algunas ensaladas, después se puede tomar pasteles y café. Los platos preferidos son la carne rebozada, el pollo frito a la vienesa y la salchicha. De postre se toma pasteles, por ejemplo, pasteles de hojaldre (pastel de hojaldre relleno de manzanas) o una tarta de Sacher (Sachertorte) y café eligiendo entre varios modos de ser preparado. Se puede tomar un gran "Brauner" (café expés con poca leche o crema), un "Melange" (café expés con mucha leche) y un pequeño "Mokka" (café expés muy concentrado). **En el distrito de Grinzig hay tavernas llamadas "Heuriger" donde ofrecen vinos locales del mismo nombre.** Los bodegueros organizan visitas y catas. En una bodega o una cervecería se puede encontrarse para probar los manjares locales.

El café es sin duda la bebida nacional, y se presenta en multitud de formas y bajo diferentes nombres. El café matinal es el café con leche a partes iguales (Melange). El

LOS CAFES

Durante siglos, los cafés han sido parte esencial de la vida vienesa. Un café es algo más que un lugar al que se va a beber. Es un centro de reunión, un sitio donde tomar un aperitivo o un almuerzo ligero y un refugio para darse un respiro de la vida de la ciudad. Cada café posee su propia clientela y ofrece un ambiente singular. En la mayoría también se sirven bebidas alcohólicas.

Qué Tomar?

En la mayoría de los cafés se pueden tomar, a cualquier hora del día, "tentempiés", almuerzos sencillos y, a veces, alguna especialidad, generalmente de pastelería, que se sirve en horas concretas. En Hawelka preparan a última hora de la noche unos bollos calientes rellenos de mermelada (buchteln), y en SPERL suelen tener, a última hora de la mañana, "strudel" recién hecho.

"Los cafés -escribió- constituyen en Viena una institución de un género particular que no puede compararse con ninguna otra en el mundo.

"Son una especie de club democrático, accesible a todos por el precio módico de un pocillo de negro líquido, y donde cada parroquiano a cambio de ese pequeño óbolo puede quedarse horas discutiendo, escribiendo, jugando a las cartas, recibir su correspondencia y, sobre todo, consumir un número ilimitado de periódicos y revistas."

La degustación del café es en Viena toda una institución. Locales con siglos de historia se han convertido en el refugio ideal para tertulias literarias, partidas de ajedrez y lecturas plácidas frente a una taza de café caliente. En Viena los cafés se cuentan por centenares. Los vieneses ven en el humeante café una especie de brebaje de propiedades mágicas, como si se tratara de una cuarta dimensión que le comunica con su pasado y da sentido a todos los momentos de su vida cotidiana, así que Viena está

LOS BEISL

Los establecimientos culinarios han sido siempre el pequeño bar restaurante o beisl, en el que se ha combinado algo del ambiente especial del café vienés. Los beisl son algo así como la fonda típica de Viena, y en todas ellas se sirve comida casera de muy buena calidad.

?

HEURIGEN

¿frecuencia de uso?

Pero el desarrollo de la oferta gastronómica de Viena ha estado muy marcado por un tipo de establecimiento típicamente vienés: el heurigen. Originariamente eran tabernas donde se despachaba el vino de la casa y se bebía acompañando la merienda que cada cual llevaba de su casa.

En la actualidad, los heurigen han desarrollado una oferta culinaria propia en forma de buffet, frío o caliente, que va desde los embutidos hasta los asados de carne y demás tentempiés.

Son innumerables los ambientes de este tipo, de gran aceptación tanto para los habitantes de la ciudad como para los extranjeros.

Una de las zonas más buscadas es Karntnerstrasse, donde todo es más caro. Precios más accesibles se encuentran en el cruce de Universitatstrasse y Währingerstrasse.

El mejor sitio para iniciar la búsqueda es Viena, una metrópoli que aún cuenta con 700 hectáreas de viñedos, algunos de los cuales producen vinos bastante buenos. Fritz Wieninger, la estrella local, está considerado uno de los principales productores de Austria. Produce excelentes vinos desde una pequeña bodega en la Stammersdorfer Strasse. Pocas veces se encuentran fuera de Austria, con lo que la perspectiva de catarlos en Wieningers Heurige (los 'Heurige' son tradicionales tabernas de vino vienesas) resulta doblemente atractiva.