

La traducción culinaria de términos franceses en inglés y español a través de un enfoque de lingüística de corpus

Gragera, Rocío

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Este estudio se centra en el análisis de la traducción culinaria de términos franceses al inglés y español mediante la aplicación de herramientas de la lingüística de corpus, una metodología que permite observar patrones de traducción en grandes cantidades de datos textuales. La influencia de la cocina francesa en diversas culturas ha generado la necesidad de traducir términos culinarios muy específicos, que a menudo no tienen equivalentes exactos en otras lenguas. Este fenómeno plantea retos importantes para los traductores, quienes deben encontrar un equilibrio entre la fidelidad al término original y la comprensión cultural del público destinatario. El objetivo principal de este trabajo es identificar las estrategias predominantes en la traducción de términos culinarios franceses y explorar cómo estos se adaptan o se mantienen en su forma original en inglés y español, dependiendo del contexto lingüístico y cultural. Para llevar a cabo este análisis, se creó un corpus con términos culinarios franceses recogidos de textos en inglés y español. El corpus fue examinado a través de herramientas de análisis de frecuencias y de colocaciones, permitiendo identificar cuáles son los términos que más frecuentemente se traducen de manera literal y cuáles requieren adaptaciones culturales o explicativas. La investigación se centró en términos clave de la gastronomía francesa, tales como soufflé, crème fraîche, brioche y pâté, que se han convertido en vocablos de uso común en muchos contextos culinarios. Los resultados de este análisis revelan que ciertos términos franceses tienden a mantenerse en su forma original tanto en inglés como en español, especialmente aquellos que se han internacionalizado y que no tienen una traducción directa o equivalente cultural en los idiomas destino. Por ejemplo, términos como crème brûlée y croissant han sido adoptados en ambas lenguas, y su traducción literal podría incluso restarles autenticidad en el contexto gastronómico. No obstante, también se observó que en los textos destinados a un público más general o menos especializado, como en blogs de cocina o programas de televisión, es común que los términos culinarios franceses sean explicados o adaptados para hacerlos más accesibles. En el caso de pâté, por ejemplo, en textos en español es frecuente que el término se acompañe de descripciones como «paté de hígado» para garantizar una mayor comprensión. Una de las observaciones más destacadas fue la influencia del contexto cultural en las decisiones de traducción. En inglés, donde la exposición a la cocina francesa es más amplia, es común que muchos términos se mantengan sin traducción. Por el contrario, en español se observó una mayor tendencia a la adaptación cultural, donde se realizan ajustes que permiten una mejor integración del término en el contexto cultural hispanohablante. Además, el análisis de corpus permitió observar el uso de préstamos lingüísticos y cómo ciertos términos se integran en la lengua de destino dependiendo de su frecuencia de uso y su nivel de especialización. En textos dirigidos a expertos en gastronomía, como revistas culinarias especializadas, es más probable que los términos se mantengan en francés, mientras que en publicaciones más generales se observa una mayor adaptación o acompañamiento de los términos con explicaciones. En conclusión, la traducción de términos culinarios franceses presenta una serie de desafíos que no solo implican la transferencia lingüística, sino también la adaptación cultural para garantizar la comprensión del público destinatario. La lingüística de corpus se ha mostrado como una herramienta eficaz para identificar los patrones de uso en la traducción de estos términos y para entender mejor cómo se gestionan las diferencias culturales en los textos culinarios en inglés y español.