

1. Interpretación y traducción del menú, cartas y recetas / *Dealing with menu and recipes.*

1.1. Introducción / *Introduction.*

Es evidente que en los últimos años se ha producido un incremento turístico considerable. Viajar es algo factible para la mayoría de las personas. Existen varios tipos de turismo: de naturaleza, cultural, de negocios, de aventura, etc. Sin embargo, todos ellos tienen algo en común: la gastronomía, la cual podemos



considerarla como parte fundamental del patrimonio de un país o región. En cualquiera de ellos tendremos que enfrentarnos al hecho de acudir a un establecimiento gastronómico a solicitar un servicio.

Todos hemos pasado por la experiencia de ir a un restaurante en un país extranjero y al pedir la carta en español, encontrarnos con que no entendemos lo que allí se nos ofrece. Este problema suele estar generado por una traducción mal ejecutada.

En términos generales, una traducción implica muchos elementos además de la lengua en sí misma: culturales, sociales, costumbres, tradiciones, etc. En el caso de la gastronomía, se complica aún más por la amplia variedad que existe dentro del mundo gastronómico en general: expresiones locales, productos específicos de una zona, nuevos elementos gastronómicos, productos populares en una zona, pero desconocidos en otras, conceptos diferentes en cuanto a horario de comidas, medidas y equivalencias, etc.

Sin tener en cuenta el elemento de la traducción, podemos observar esta dificultad incluso dentro de nuestro propio idioma. En español existen alimentos, por ejemplo, que tienen un nombre

diferente dependiendo de la parte de España en la que nos encontremos. Si además, incluimos América Latina, esta variedad terminológica es todavía mayor. De manera paralela, existen también esas diferencias en todos los países de habla inglesa.

En el caso anterior, la diferencia es meramente cultural. Si a esto añadimos el elemento de la traducción, podemos encontrarnos con innumerables malentendidos en el entorno gastronómico. Para evitar esta confusión, a veces, se opta por mantener el término original y explicar en qué consiste.

En los puntos siguientes, se analizarán todas estas diferencias.

1.2. Las comidas del día / *Meals*.

Antes de profundizar en el tema de las cartas y los menús, vamos a hacer una diferenciación, de manera general, de las diferentes comidas según las partes del día y sus posibles equivalentes en inglés. Siguiendo esta clasificación podemos establecer las siguientes principales comidas del día:

Desayuno	<i>Breakfast</i>
Almuerzo	<i>Lunch</i>
Cena	<i>Dinner</i>

A la hora de expresar las acciones, la forma más habitual es utilizar el verbo “*to have*”:

Desayunar	<i>To have breakfast</i>
Almorzar	<i>To have lunch</i>
Cenar	<i>To have dinner</i>

1.2.1. El desayuno / *Breakfast*.

Básicamente la oferta gastronómica en cuanto al desayuno podemos dividirla en comida y bebida. Dentro de esta clasificación, algunos de los componentes más habituales son los siguientes:



COMIDA		
Tostadas <i>Toasts</i>	Mantequilla	<i>Butter</i>
	Mermelada	<i>Marmala de (de naranja)</i>
		<i>Jam (el resto)</i>
	Aceite	<i>Olive oil</i>
	Tomate	<i>Tomato</i>
Bollería <i>Pastries</i>	Jamón	<i>Cured ham</i>
	Jamón cocido (jamón de york)	<i>Ham</i>
	Croissants	<i>Croissants</i>
	Galletas	<i>Biscuits</i>
Sándwiches <i>Sandwiches</i>	Magdalenas	<i>Cupcakes / Muffins</i>
	Mixto	<i>Ham and cheese</i>
	Vegetal	<i>Vegetable</i>
	Atún	<i>Tuna</i>

A pesar de que los anteriores son quizás los productos más habituales en el desayuno, también podemos encontrar otros alimentos como:

Alubias	<i>Beans</i>
Beicon	<i>Bacon</i>
Cereales	<i>Cereals</i>
Champiñones	<i>Mushrooms</i>
Crepes	<i>Crepes</i>
Fruta	<i>Fruit</i>
Huevo frito	<i>Fried eggs</i>
Huevos cocidos	<i>Boiled eggs</i>
Huevos revueltos	<i>Scrambled eggs</i>
Queso	<i>Cheese</i>
Salchichas	<i>Sausages</i>
Tortilla	<i>Omelette</i>
Tortitas	<i>Pancakes</i>
Yogur	<i>Yoghurt</i>

Exercise 1. Relate the two columns.

1. Alubias	a. Boiled eggs
2. Cereales	b. Pancakes
3. Champiñones	c. Beans
4. Fruta	d. Fried eggs
5. Huevo frito	e. Cheese
6. Huevos cocidos	f. Cereals
7. Huevos revueltos	g. Fruit
8. Queso	h. Sausages
9. Salchichas	i. Scrambled eggs
10. Tortitas	j. Mushrooms

1.2.2. El almuerzo, el menú / Lunch, the menu.

En primer lugar, explicaremos la diferencia existente entre carta y menú. El menú es la oferta gastronómica que podemos encontrar en un bar o restaurante, y que en principio tiene un precio fijo aunque existe la posibilidad de elegir plato dentro de un grupo limitado. Se conoce popularmente como menú

del día o menú de la casa. Por otro lado, la carta, expone todos aquellos platos que se ofrecen en un bar o restaurante, donde se puede elegir en función de precio e incluso tamaño del plato. Como norma, el menú es un precio cerrado por un entrante, dos platos, postre y bebida y normalmente, se ofrece sólo de lunes a viernes a la hora del almuerzo. La carta, sin embargo, suele estar siempre disponible a las órdenes del comensal. A pesar de esta diferenciación, en inglés no existen dos términos tan claros como en español para diferenciarlos. En ambos casos se usa la palabra *menu*, aunque en ocasiones pueda usarse también la expresión *a la carte*.

Teniendo en cuenta toda la información del punto anterior, vamos a tomar como referencia la estructura más común de un menú español: partes, platos más usuales, etc. y expondremos su equivalente en inglés.

En un menú, podemos encontrar las siguientes partes:

PARTES DE UN MENÚ	
Aperitivos	<i>Appetizers¹</i>
Entrantes	<i>Snacks</i>
Primero	<i>First course, appetizer or starter</i>
Segundo	<i>Second course, main courses or entree.</i>
Postres (o café)	<i>Desserts (or coffee)</i>
Bebidas	<i>Drinks / Beverages</i>

1.2.3. La cena, a la carta / Dinner, a la carte.

A la hora de la cena, habitualmente optamos por la carta. Ésta, suele ofrecer una amplia gama de platos los cuales pueden aparecer clasificados siguiendo diferentes criterios. Aquí vamos a centrarnos en la clasificación por plato y por tipo de alimento.



La clasificación por tipo de plato, es un punto complicado a la hora de traducir al inglés, ya que muchos de los platos o alimentos que vamos a mencionar no forman parte de otras culturas, y consecuentemente no existe un término equivalente para ellos. ¿Cómo se lo explicamos entonces a un comensal que no sabe lo que es? La mejor manera, es dando una definición lo más aproximada posible. Pongamos como ejemplo el sushi, que es algo que no tiene traducción directa al español. Hoy en día la mayoría de nosotros sabemos lo que es. Sin embargo, si una persona de determinada edad te preguntara, la forma de explicarle sería definiendo. Podríamos decir que es una pequeña cantidad de arroz, enrollada en un alga y en cuyo interior podemos encontrar variados alimentos tales como verduras, fruta, pescado, etc.

¹ Appetizers can be used as synonym for starter in USA. N del A.

De la misma forma, vamos a intentar definir los siguientes tipos de plato que podemos encontrar en una carta:

Tapa	<i>It is an appetizer. It is food served on a small plate and something you will usually eat it in one bite. They are the cheapest option of a menu but in some places they can even be served together with a beverage, free of charge. Regular tapas are ham, cheese, chips, Spanish omelette...</i>
Pintxo / pincho	<i>It consists of a slice of bread as a base, topped with a wide variety of ingredients (meat, seafood, vegetables, etc.) and a toothpick on it, to hold it in place.</i>
Montadito	<i>It is food served on two small slices of bread. It like a small sandwich.</i>
Ración	<i>It is served on an individual plate for lunch or dinner.</i>
Media ración	<i>It is half a full portion.</i>

Por otra parte, si clasificamos los elementos de una carta según el tipo de alimento, podemos hacer diferencia entre:

Arroces	<i>Rice</i>
Carne	<i>Meat</i>
Cremas y sopas	<i>Soups</i>
Ensaladas	<i>Salads</i>
Guisos	<i>Stews</i>
Huevos	<i>Eggs</i>
Pasta	<i>Pasta</i>
Pescados y mariscos	<i>Fish and seafood</i>
Revueltos	<i>Scrambled eggs dishes</i>
Verduras	<i>Vegetables</i>

Por último, haremos referencia también a algunas de las bebidas más habituales que podemos encontrar en un restaurante².

Agua con gas	<i>Sparkling water</i>
Agua sin gas	<i>Still water</i>
Bebidas alcohólicas	<i>Liquors</i>
Bebidas gaseosas	<i>Fizzy drinks³</i>
Café	<i>Coffee</i>
Cerveza	<i>Beer</i>
Licores	<i>Spirits</i>
Refrescos	<i>Soft drinks</i>
Té	<i>Tea</i>
Vino	<i>Wine</i>
Zumos	<i>Juices</i>

Exercise 2. Complete with the missing word.

MISSING WORDS			
<i>Bread</i>	<i>Plate</i>	<i>Bite</i>	<i>Slices</i>
<i>Sandwich</i>	<i>Beverage</i>	<i>Menu</i>	<i>Toothpick</i>

A. A *tapa* is an appetizer. It is food served on a small plate and something you will usually eat it in one _____. They are the cheapest option of a _____ but in some places they can even be served together with _____, free of charge. Regular *tapas* are ham, cheese, chips, Spanish omelette...

² En el módulo 3 de este manual, pueden consultarse listados más amplios sobre bebidas.

³ Also known as *soda*, *pop* or *coke* in USA.

B. A pintxo consists of a slice of _____ as a base, topped with a wide variety of ingredients (meat, seafood, vegetables, etc.) and a _____ on it, to hold it in place.

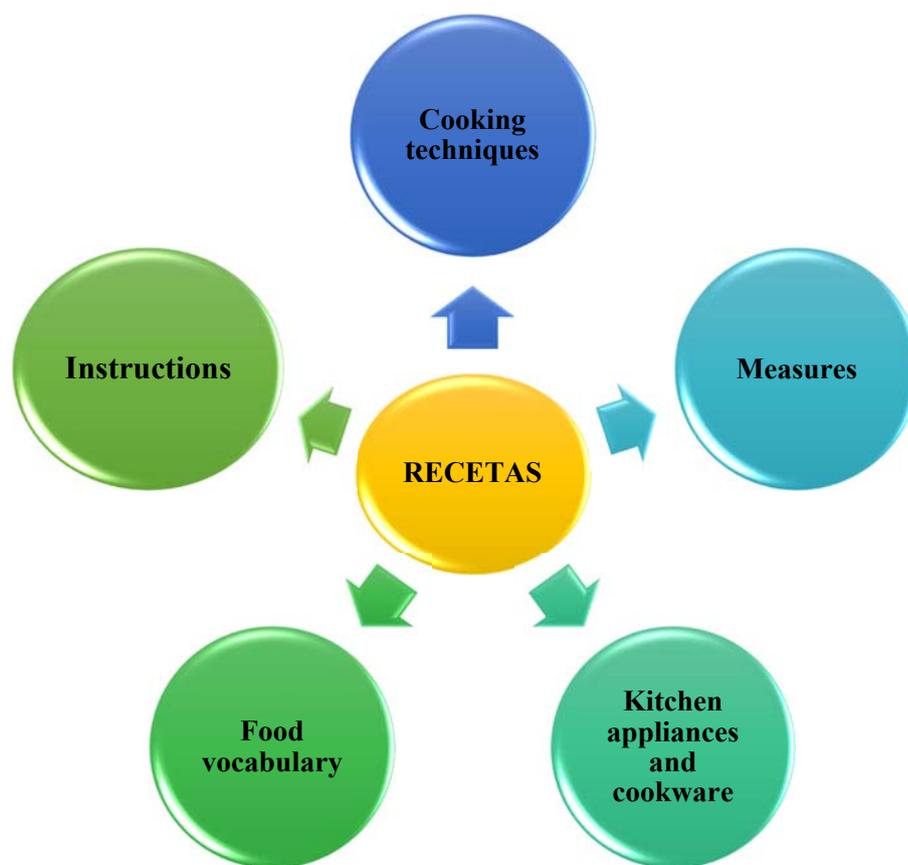
C. A montadito is food served on two small _____ of bread. It is like a small _____.

D. A full portion is served on an individual _____ for lunch or dinner.



1.3. Recetas / Recipes.

Como se comentó en el primer punto, una de las dificultades de la traducción en el área de la gastronomía son los factores extralingüísticos: elementos culturales, costumbres, platos típicos, etc. De hecho, la traducción gastronómica es un tipo de traducción especializada que debe tener en cuenta diversos aspectos esenciales. Algunos de estos elementos son:



En el módulo 3 de este manual, se pueden consultar los listados relativos a técnicas culinarias, medidas, aparatos de cocina y menaje, vocabulario de alimentos, etc. Por este motivo, en este módulo nos centraremos más en las estructuras gramaticales, especialmente aquellas referentes a dar instrucciones.

Cuando nos disponemos a leer una receta en español, existen tres elementos fundamentales que se repiten continuamente:



1.3.1. Conectores / Linkers.

Como definición general, los conectores o marcadores son aquellas palabras que sirven para integrar las ideas de un texto y darle coherencia, de manera que la información sea inteligible. En el caso de las recetas, nos interesa prestar atención a los conectores de orden, ya que se utilizan con la finalidad de marcar los diferentes pasos que conlleva una receta y así facilitar su interpretación. También son importantes los conectores temporales, que ayudan a situar una acción en relación a otra. Veamos una lista con algunos de los conectores más usados y su equivalencia en inglés.

ESPAÑOL	INGLÉS
Además	<i>Besides</i>
Al final	<i>In the end</i>
Antes	<i>Before</i>
Aunque	<i>Though, although</i>
Cuando	<i>When</i>
Después de eso	<i>After that</i>
Después de, más tarde,	<i>After, afterwards</i>
El siguiente paso es	<i>The next step is</i>
Entonces	<i>Then</i>
Finalmente, al final, por último	<i>Finally, eventually</i>
Hasta, hasta que	<i>Until</i>
Igualmente, del mismo modo	<i>Likewise, in the same way, similarly</i>
Mientras	<i>While, whereas, meanwhile</i>
Para	<i>In order to</i>
Primero, en primer lugar, para empezar	<i>First, firstly, in the first place, to start with</i>
Seguidamente, luego, a continuación	<i>Next, then</i>
Segundo, en segundo lugar	<i>Second, secondly, in the second place</i>
Tercero, en tercer lugar	<i>Third, thirdly, in the third place</i>

1.3.2. Adjetivos / Adjectives.

Otra parte importante de una receta es describir en qué estado se encuentra un alimento, o cómo es físicamente, etc. Para ello nos valemos de los adjetivos. Vamos a ver una lista que incluye aquellos adjetivos más usados relacionados con los alimentos.

Aceitoso	<i>Oily</i>
Ácido	<i>Acid, tart</i>
Afrutado	<i>Fruity</i>
Agridulce	<i>Sweet and sour</i>
Agrio	<i>Sour</i>
Amargo	<i>Bitter</i>
Astringente	<i>Astringent</i>
Blando	<i>Soft, tender, mushy</i>
Condimentado	<i>Seasoned</i>
Cremoso	<i>Creamy</i>
Crudo	<i>Raw</i>
Crujiente	<i>Crunchy</i>
Dulce	<i>Sweet</i>
Fresco	<i>Fresh</i>
Frío	<i>Cold</i>
Frito	<i>Fried</i>
Fuerte	<i>Strong</i>
Fuerte y picante	<i>Tangy</i>
Grasiento	<i>Greasy</i>
Insípido	<i>Tasteless</i>
Jugoso	<i>Juicy</i>
Maduro	<i>Mature</i>
Muy picante	<i>Spicy</i>
Pasado	<i>Over cooked</i>
Pastoso	<i>Pasty</i>
Picante / caliente	<i>Hot, fiery</i>
Quemado	<i>Burn</i>
Refrescante	<i>Refreshing</i>
Sabor suave	<i>Mild</i>
Sabroso	<i>Tasty, savoury</i>
Salado	<i>Salty</i>
Seco	<i>Dry</i>
Soso	<i>Unsalted, bland</i>
Suelto, quebradizo	<i>Crumbly</i>

Exercise 3. Complete the following recipe with the correct linker.⁴

FISH CAKES RECIPE

_____, bring a pot of salted water to the boil. _____, add the potatoes to the pot and cook until tender, this should take about 15 minutes. _____ cooked drain in a colander and leave to drain for a few minutes. Return to the pot and mash with a potato masher _____ a smooth consistency is achieved. _____, set aside.

(until, firstly, after that, finally, when)

_____ is putting the frozen fish on a roasting tin and cook in the oven for about 10-15 minutes _____ opaque and starting to flake. _____ cool enough to handle, remove the skin and any bones and flake the fish into large chunks.

(when, until, the next step)

_____, mix the fish, mashed potato, parsley and egg together _____ well combined. _____, season with salt and pepper. Shape the mixture into 8-12 patties, depending on how large you want them to be and set aside _____ chill in the fridge for one hour.

(then, until, in order to, after that)

⁴ Cf. https://www.bbc.com/food/recipes/fishcakes_1915.