



FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN
Grado en Traducción e Interpretación
Universidad de Valladolid

TRABAJO FIN DE GRADO

Gastronomía y traducción:
Análisis de la traducción al español del
léxico especializado de la serie
Chef's Table: France

Presentado por Alba Moreno Badás
Tutelado por Cristina Adrada Rafael

Soria, 2019

RESUMEN

Este trabajo es un estudio de la traducción al español de la serie francesa *Chef's Table: France*. Esta se ha usado como base para realizar el análisis traductológico con el cual se pretende alcanzar un objetivo último: comprender la evolución del lenguaje especializado gastronómico español atendiendo a la influencia que ha ejercido el francés sobre él. Para llevar a cabo este estudio, he realizado una contextualización histórica de la gastronomía en España desde el S. XVIII, he detallado las características del lenguaje gastronómico y, finalmente, he hecho una pequeña introducción a los parámetros de traducción en el ámbito audiovisual. Además, con la elaboración de un corpus de 35 términos extraídos del guion de la serie, he podido ajustar las técnicas de traducción aplicadas a dichos términos, las cuales nos han ayudado a realizar una valoración empírica del producto de traducción.

Palabras clave: gastronomía, lenguaje especializado, serie tv., análisis de traducción.

RESUMÉE

Cet article est une étude de la traduction vers l'espagnol de la série télévisée française *Chef's Table: France*. Celle-ci m'a servi de base pour réaliser l'analyse de la traduction grâce à laquelle j'ai atteint mon objectif : comprendre l'évolution des termes de la langue gastronomique espagnole, en tenant compte de l'influence que le français a exercé sur celle-ci. Pour réaliser cette étude, j'ai d'abord remis dans un contexte historique la gastronomie en Espagne depuis le XVIIIe siècle, j'ai détaillé les caractéristiques de la langue gastronomique et, enfin, j'ai réalisé une petite introduction sur les paramètres de la traduction dans le domaine de l'audiovisuel. De plus, grâce à l'élaboration d'un corpus de 35 termes extraits du scénario de la série, j'ai pu ajuster les techniques de traduction appliquées à ces termes, ce qui m'a permis de faire une évaluation empirique du produit traduit.

Mots-clés : gastronomie, langue spécialisée, série tv., analyse de la traduction.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción y justificación	3
Objetivos y competencias vinculadas	3
Metodología del trabajo	6
Capítulo 1: El contexto de trabajo	7
1.1. La Serie <i>Chef's Table: France</i>	7
• Los Chefs	7
1.2 El lenguaje especializado gastronómico	10
1.2.1 Historia de la gastronomía en España a partir del S. XVIII	10
1.2.2 Características del lenguaje especializado gastronómico	12
Capítulo 2: El lenguaje audiovisual: características y traducción	14
2.1. Texto y género audiovisual	14
2.2. Lenguaje y traducción audiovisual	14
2.2.1. El doblaje	15
2.2.2. El subtitulado	17
2.3. Estrategias de traducción en la traducción audiovisual	19
Capítulo 3: Estudio de caso: la traducción del léxico especializado en la serie <i>Chef's Table: France</i>	21
Conclusiones	30
Bibliografía	32
Anexos	34

ÍNDICE DE TABLAS Y FIGURAS

Tabla 1. Competencias generales del Grado en Traducción e Interpretación.

Tabla 2. Competencias específicas del Grado en Traducción e Interpretación.

Figura 1. Diagrama de sectores comparando el porcentaje de las técnicas de TAV aplicadas a los términos del corpus.

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Este trabajo se basa en la influencia que ejerce la lengua francesa en el lenguaje especializado gastronómico español. La motivación inicial que me llevó a realizar este trabajo fue el interés por estudiar la similitud que presentan muchos de los términos en este ámbito de la lengua española con términos de la lengua francesa. Para ello he utilizado una serie-documental gastronómica que me ha procurado un mayor entendimiento de las técnicas de traducción más adecuadas para conseguir un producto de traducción propio.

El estudio de la influencia de los términos franceses en la gastronomía española es un tema que comienza a despertar cada vez más interés y ciertas aclaraciones pueden resultar prácticas para facilitar la traducción de dichos términos de manera que el producto de traducción represente el mismo concepto tanto en la lengua meta como en la lengua original. Asimismo, durante las últimas décadas se viene observando un creciente gusto por los programas gastronómicos que abarcan diversos aspectos de este ámbito, logrando con ello una aproximación cultural a un público general y no solamente especializado además de un mayor conocimiento de la terminología gastronómica en España.

El desarrollo del trabajo que aquí presento está estructurado en tres capítulos: el primero, en el que, a modo introductorio, realizo un acercamiento a la serie, a sus protagonistas y a la lengua empleada; el segundo, que dedico a la traducción audiovisual, sus rasgos y las técnicas de traducción propuestas por otros autores para su trasvase en la lengua meta; el tercer capítulo es en el que realizo mi análisis práctico desde un enfoque traductor, a partir de la base de datos confeccionada previamente por mí. Tras todo ello, dedico el capítulo 4 a las conclusiones de mi trabajo práctico; al que siguen las referencias bibliográficas y los anexos con los enlaces a los cuatro episodios de la serie y el corpus de trabajo en formato Excel.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS VINCULADAS

El objetivo principal de este trabajo es realizar un estudio de los términos traducidos al español desde el francés que se emplean en la serie *Chef's Table: France*.

Para lograr este, nos hemos marcado los siguientes objetivos específicos:

- Profundizar en el campo del lenguaje especializado gastronómico francés y español.
- Realizar un corpus a partir de la serie para analizarlo de manera vertical comparando las técnicas de traducción y de manera horizontal comparando la traducción en el subtítulo y en el doblaje.
- Abordar el producto de traducción desde el punto de vista de las técnicas utilizadas para la traducción audiovisual.
- Extraer resultados aplicables a la traducción de términos gastronómicos externos al corpus creado.

Teniendo en cuenta estos objetivos, considero que, aparte de las competencias generales del Grado, he desarrollado las siguientes competencias específicas, según las mencionadas en la guía docente de la asignatura Trabajo fin de Grado (TFG):

COMPETENCIAS GENERALES	
G1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en el área de estudio (Traducción e Interpretación) que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
G2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio – Traducción e Interpretación-.
G3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas esenciales de índole social, científica o ética.
G4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
G5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
G6	Que los estudiantes desarrollen un compromiso ético en su configuración como profesionales, compromiso que debe potenciar la idea de educación integral, con actitudes críticas y responsables; garantizando la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la igualdad de oportunidades, la accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de la paz y de los valores democráticos.

Tabla 1. Competencias generales del Grado en Traducción e Interpretación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	
E2	Analizar, determinar, comprender y revisar textos y discursos generales/especializados en Lengua A/C.
E5	Desarrollar razonamientos críticos y analógicos en Lengua A/.
E6	Conocer la Lengua A/C en sus aspectos fónico, sintáctico, semántico y estilístico.
E10	Conocer la cultura y civilización de las Lenguas A/C y su relevancia para la traducción.

E14	Conocer la teoría de la ciencia de la documentación y su aplicación en los procesos de traducción.
E28	Conocer los aspectos relacionados con el encargo de traducción general/especializada y los distintos procesos implicados en el mismo.
E29	Reconocer los problemas y errores de traducción más frecuentes en la traducción general/especializada por medio de la observación y evaluación de traducciones.
E31	Conocer las principales técnicas de traducción y su aplicación en diferentes situaciones comunicativas.
E41	Adoptar una postura crítica a la hora de aceptar y/o rechazar calcos y préstamos terminológicos, especialmente neológicos.
E49	Desarrollar la capacidad de aplicar los conocimientos y competencias adquiridos durante el grado sobre algún aspecto de la mediación lingüística a la práctica y a la investigación.
E68	Reconocer el valor de la traducción como difusora de la cultura.
E72	Saber distinguir los principales recipientes del conocimiento científico (hipótesis, leyes, principios, teorías) y los principales métodos (observación, experimentación, contrastación...).

Tabla 2. Competencias específicas del Grado en Traducción e Interpretación.

METODOLOGÍA

En el siguiente apartado voy a presentar los pasos seguidos para la realización del trabajo. Al tratarse de un trabajo realizado desde un enfoque descriptivo, el primer paso que he llevado a cabo para la elección de la serie *Chef's Table: France*, la cual será la fuente de mi corpus y la base de mi análisis. Tras la visualización de la misma repetidas veces, y en cada una de ellas buscando encontrar un tipo distinto de información como la cultural, lingüística, terminológica, etc., me he dispuesto a contextualizar tanto el lenguaje especializado gastronómico en una línea temporal desde el S. XVIII, como a los chefs protagonistas dentro del panorama nacional francés.

El siguiente paso fue documentarme sobre la traducción en el ámbito audiovisual, ya que previamente no había tenido ningún contacto con este campo de especialidad de la traducción. Asimismo, realicé una selección de las técnicas de traducción audiovisual que más se pudiesen ajustar a mi corpus y mi trabajo documentándome sobre varios autores y sus diferentes propuestas.

Una vez contextualizado mi trabajo y habiéndome documentado de manera teórica como traductora no especializada en el ámbito audiovisual, comencé con la realización de mi corpus, para el cual hice una extracción previa de términos en francés y sus correspondientes traducciones al subtítulo y al doblaje, creando así una tabla Excel con datos precisos de cada término.

Habiendo terminado el apartado descriptivo de mi trabajo, comencé con el análisis vertical de la información del corpus realizando una comparación de las técnicas de traducción aplicadas para el doblaje y, de manera complementaria, un análisis horizontal de las traducciones de ciertos términos en que mostrasen alguna peculiaridad. Para finalizar, he dotado de cuerpo al trabajo añadiendo las conclusiones extraídas de mi estudio.

CAPÍTULO 1: EL CONTEXTO DE TRABAJO

1.1. LA SERIE *CHEF'S TABLE: FRANCE*

Chef's Table: France es la segunda temporada de la serie-documental estadounidense dirigida por David Gelb: *Chef's Table*, original de Netflix; esta temporada se grabó en 2016 y fue rodada alrededor de todo el mundo, pero como escenario principal, Francia. Esta temporada consta de cuatro capítulos, de aproximadamente 50 minutos cada uno. Cada capítulo relata la vida y el éxito de un chef francés galardonado con al menos una estrella Michelin: Alain Passard, Alexandre Couillon, Adeline Grattard y Michel Troisgros.

Al tratarse de una serie-documental sobre chefs, la temática principal es la gastronomía, que será el tema de este trabajo. El idioma original de esta temporada es el francés, a pesar de que la serie sea estadounidense. Es una serie de bastante renombre a nivel mundial en el campo de las producciones audiovisuales basadas en la gastronomía, tanto que los chefs han llegado a observar un aumento de sus clientes gracias a ella.

El idioma del doblaje con el que he trabajado ha sido en castellano, y el subtulado, tanto en español como en francés, aunque la serie dispone de numerosas versiones en diferentes idiomas. En doblaje: español, alemán e italiano; en subtulado: francés, español, inglés, rumano y árabe. Además, dispone de dos versiones de audiodescripción: una en inglés y otra en francés, haciendo accesible la serie a un rango más amplio de público (Díaz, 2007).

- **LOS CHEFS**

Alain Passard es uno de los chefs franceses más reconocidos del mapa parisino. Nacido en 1956 en la región de Bretaña, Francia, ahora es dueño y chef del restaurante L'Arpege, uno de los más galardonados de París, con tres estrellas Michelin.

Empezó a interesarse por la gastronomía gracias a su abuela y a los quince años, en 1971, empezó a trabajar en restauración. Se sumergió completamente en el mundo de la alta cocina después de adquirir todos los conocimientos del chef Michel Karever, Tras cuatro años trabajando y aprendiendo en el Lion d'Or, pasó a formar parte del equipo de otro restaurante, La Chaumerie, esta vez con tres estrellas Michelin, donde fue instruido en cocina clásica francesa.

Ya en 1980 consiguió el puesto de chef encargado en *Le Duc d'Enghien*, en Bélgica, donde conseguiría sus tres primeras estrellas Michelin a la pronta edad de 26 años.

Con su regreso a París, abriría L'Arpege como restaurante de alta cocina francesa dedicado al asado de carne, teniendo mucho éxito en los primeros años de negocio y llegando a conseguir la tercera estrella en 1996.

Sin embargo, en 2001, Passard decidió dar un vuelco radical a su cocina y retirar de su carta la carne, la cual le había dado la fama en años anteriores. A partir de ese momento se dedicaría únicamente a las hortalizas de su propia cosecha y realizaría un menú completamente vegetariano. A pesar de la poca aceptación inicial por parte del público, los críticos avalaron su decisión, de manera que hoy en día mantiene sus tres estrellas Michelin y además aparece en la lista *The World's 50 Best Restaurants*.

Se puede decir que es un gran chef reconocido a nivel mundial, con una trayectoria entre fogones desde muy pequeño, instruido en cocina tradicional y con unas ideas revolucionarias en el mundo culinario francés. Es por ello por lo que ha llegado a ser considerado un genio.

Alexandre Couillon es el chef de referencia de la pequeña isla de Noirmoutier, en la zona de los Países del Loira o la antigua Bretaña. A sus 43 años, es el dueño junto con su mujer, Celine, del restaurante de La Marine.

Desde pequeño, Couillon había visto a su familia en el mundo de la hostelería, ya que tenían una pequeña cafetería donde también servían comidas. En 1999 esta pequeña cafetería pasaría a manos de Alexandre y de su mujer. El negocio no fue bien al principio debido a la dificultad de acceso a la isla y la pareja se dio un plazo de siete años para sacarlo adelante o lo venderían. Durante esos siete años estuvieron abriendo todos los días sin tener prácticamente ninguna clientela y en el verano del sexto año, ya se habían decidido a cerrar para el final de la temporada. Sin embargo, cuando salió la guía Michelin de ese año, vieron que se les había otorgado una estrella.

A partir de ese momento decidieron reinventar su cocina, que hasta entonces había sido la cocina tradicional de la isla. Tuvieron un momento de colapso al principio de la aventura, porque al querer dar un giro tan pronunciado, no sabían cómo enfocar sus platos. Tras un largo período de investigación y reflexión, consiguieron dar un sentido a su cocina: usarían el producto de la isla, de manera que basarían su carta en el producto marítimo de su costa y el producto vegetal de su propio huerto. Con este material y técnicas contemporáneas de cocinado, consiguieron su segunda estrella, que hoy en día sigue vigente en la Guía Michelin de 2019. A raíz de esa segunda estrella, la gente empezó a interesarse por La Marine de tal manera que se considera al chef como una de las figuras más relevantes de la cocina francesa contemporánea.

Finalmente, en cuanto a su personalidad o ideales, cabe destacar que Alexandre Couillon lucha activamente contra la desigualdad de oportunidades entre hombres y mujeres que tan presente está hoy en día en la alta cocina. Tanto es así que en su plantilla hay más mujeres que hombres. Este chef quiere un futuro prometedor para sus dos hijas en el mundo de la cocina y las enseña y acompaña a diario en su aprendizaje, siempre con el lema de *“Respecter l'autre, s'ouvrir à lui, l'inspirer et s'inspirer à lui”*, que quiere decir: *“respetar al otro, abrirse a él, servirle de inspiración y encontrar inspiración en él”*.

Adeline Grattard es una chef francesa nacida en Dijon, en 1978. Se formó en la escuela de cocina Ferrandi justo antes de empezar a trabajar en l'Astrance, donde

empezó a encontrarse como cocinera junto con el chef Pascal Barbot, quien le enseñó a reconocer la alta calidad del producto que trataba.

El 2006 se mudó a Hong Kong para ampliar sus horizontes y descubrir la cultura de su marido. Este se encargaba del té y desde el primer momento compartió esa pasión con Adeline.

Grattard trabajó durante dos años en un restaurante chino y descubrió nuevos productos y nuevas técnicas de cocinado. Algo que le sorprendió fue el breve tiempo que requería preparar ciertos platos con un resultado asombroso de sabor y texturas.

De vuelta en París en 2009, abrió el restaurante Yam'Tcha, donde ambas cocinas, la francesa y la china, están en máxima armonía. Justo un año después de la apertura del local, ganó su primera estrella Michelin. Poco después, la pareja decidió abrir la Boutique Yam'Tcha, una pequeña cafetería donde se dedicarían a servir unos pequeños bollitos rellenos y el mejor té importado de China.

En 2016, con la aparición en la serie *Chef's Table: France*, consiguieron una resonancia a nivel mundial que les consiguió abrirse a una clientela de nivel internacional y hoy en día es uno de los restaurantes parisinos de inspiración asiática más valorados de la capital francesa.

Michel Troisgros es un chef francés nacido en Roanne en 1958. La trayectoria culinaria de su familia empieza hace 80 años, con sus abuelos, dueños de una pequeña cafetería donde servían comidas. Tiempo después, compraron un hotel-restaurante donde servirían platos típicos de la comida francesa, pero sin tener ningún tipo de estudio profesional en el ámbito culinario. En 1935, el restaurante se había hecho un hueco en el mundo de la restauración y había adquirido gran renombre.

Con el tiempo, nacieron Jean y Pierre, quienes se criaron entre fogones. A medida que fueron creciendo, lo aprendieron todo de esas cocinas, hasta el punto en que Pierre fue encargado de cocina. Fue entonces cuando le pusieron el nombre de *Les Frères Troisgros* al restaurante. En 1995 consiguieron la primera estrella Michelin y en 2005 la tercera.

Michel Troisgros, tercera generación de cocineros Troisgros, estuvo siempre enamorado de la cocina, sin embargo, él ya tuvo la oportunidad de formarse en la universidad de Grenoble, donde conocería a su mujer, con quien, en los años posteriores, recorrería varios países de Europa y varias ciudades de E.E.U.U.

Cuando su tío Jean falleció, se volvieron a Francia para ayudar a su padre con el restaurante y le dieron un lavado de cara al restaurante entero: local, menú, hasta cambiaron el nombre por *Le Bois sans Feuilles*. Consiguieron caracterizar la cocina del nuevo restaurante por su variedad y calidad. El plato que les había hecho famosos durante las dos generaciones anteriores desapareció durante un tiempo, aunque al final decidieron reincorporarlo a la carta de una manera mejorada. Después de mucho

trabajo, en 2017, Michel Troisgros fue nombrado “mejor cocinero del orbe” por la revista *Le Chef*.

Como cabría esperar al ser un restaurante familiar y generacional, los hijos de Michel se están formando en artes culinarias y el mayor ya trabaja junto a su padre en el restaurante. Además, en 2016 abrieron un segundo restaurante en el campo, del que César, el hijo mayor, se hará cargo el día de mañana, esperando conseguir las mismas tres estrellas Michelin que su padre y su abuelo.

1.2 EL LENGUAJE ESPECIALIZADO GASTRONÓMICO

1.2.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN ESPAÑA A PARTIR DEL S.XVIII

La historia de la gastronomía en España se ha enriquecido con muchas influencias culturales con el paso del tiempo, tanto de países que rodean la península por proximidad, como por países más lejanos, en los últimos años, como Estados Unidos.

Uno de los cambios más drásticos según Díaz (2010) fue la llegada de la Casa de Borbón a la Corona española en el S.XVIII, ya que tanto los propios monarcas, como la corte, ambos de origen francés, consiguieron arraigar mucho sus costumbres en la monarquía española. Una vez que la casa Real se vio tan influenciada por las costumbres francesas, fue cuestión de tiempo que estas costumbres llegaran a todos los escalones de la sociedad. Sin embargo, debido a las malas cosechas y la falta de gestión administrativa, las clases más bajas tuvieron dificultades para adquirir estas costumbres en el ámbito gastronómico.

La casa Borbónica estableció mucho contacto con el pueblo tras la Revolución Francesa, época en la que se mejoraron los medios de transporte ya existentes y aparecieron otros nuevos como el tren, el coche y el avión. Con estos avances mecánicos, las costumbres gastronómicas pudieron llegar a un nuevo alcance y de manera considerablemente más rápida. Esto tuvo su repercusión en nuestro país y produjo una gran invasión de la gastronomía francesa en todo España (Caballero, 2018).

Por otra parte, al haber más cercanía entre el pueblo y la monarquía o las clases altas, las costumbres culinarias populares no tuvieron dificultad para llegar hasta la nobleza; algunos platos que siempre habían formado parte de la alimentación básica de las clases medias y bajas sufrieron una reinterpretación por parte de los cocineros de la nobleza y llegaron a ser elaboraciones de gran reconocimiento entre los escalones más altos de la sociedad. Sin embargo, aunque aquella influencia de las clases bajas hacia las altas haya protegido algunas de los platos más típicos el país, la influencia francesa sigue muy presente en nuestra cultura culinaria hoy en día. Este fenómeno se ve reflejado en numerosos términos utilizados para técnicas, instrumentos o elaboraciones que ya están muy arraigadas en nuestra sociedad.

La idea de los *restaurants* apareció en Francia durante la Revolución Francesa y el propio término *restaurante* está acuñado en el año 1800 Esta idea unía la bodega,

la sala/comedor y la cocina y esta es la estructura que se ha mantenido hasta nuestros días. En aquella época, a lo que ahora es el chef, se le denominaba cocinero y el actualmente denominado camarero era un lacayo (Caballero, 2018). En cuanto a gastronomía, se conjugó el vino con la comida y el trato al cliente; fue algo revolucionario en ese momento, ya que, hasta entonces, lo más parecido que se podía encontrar, eran los *auberges*, casas donde los viajeros pasaban la noche y comían a cambio de una remuneración económica. Sin embargo, las comidas las disfrutaban con el anfitrión de la casa y comían en su cocina.

Mientras en España se adoptaban las costumbres culinarias francesas, en Francia, el ámbito de la gastronomía estaba sufriendo una evolución muy rápida y próspera. Hubo una gran cantidad de comensales que empezaron a interesarse por el arte de la cocina y fue un tema recurrente en los medios de comunicación, tanto que fue entonces cuando apareció en París el periodismo gastronómico, las reflexiones sobre comida y se desarrolló la cocina de investigación (Caballero, 2018).

A mediados del S.XIX empezaron a aparecer en España en los restaurantes más lujosos los primeros menús, los cuales eran una idea francesa y de ahí que se mantuviese el término francés *menu*. Según Ballesteros (20014), en el año 1839 se abre uno de los primeros restaurantes con menú cerrado en Madrid. El establecimiento, con el nombre de Lhardy, mantuvo la carta íntegramente en francés, como se venía haciendo hasta entonces; se incluía terminología francesa como *Petits patés variés*, *poulards à la Toulouse* o *Desserts et glaces*. Además, se servían vinos exclusivamente franceses: *Chateau d'Yquem Margaux*, *Clos Vougeot*, etc. En la Casa Real se mantuvo esta tradición lingüística hasta finales del S.XIX (Díaz, ...2010)

El final del S.XIX y XX fueron de tremenda pobreza y escasez de alimentos, España perdió sus territorios americanos y Filipinas y durante este periodo también perdió prácticamente todas las guerras en las que participó. Sin embargo, empezó a darse un crecimiento de la industrialización y se empezaron a ver los primeros restaurantes modernos en Cataluña, aunque casi todos extranjeros. A raíz de esa aparición, en España empezaron a sustituirse los antiguos mesones por nuevos restaurantes de estilo moderno. Las clases ricas de la sociedad se habituaban al ritmo de vida nutricional que ofrecen estos restaurantes y, por el contrario, las clases más obreras y desfavorecidas económicamente se ven duramente castigadas por el hambre, haciendo aumentar la tasa de mortalidad del país en cifras nunca antes vistas: la supervivencia infantil llegó a reducirse al 50% en algunas ciudades ya industrializadas. La Guerra Civil, lejos de favorecer esta situación, la empeoró, hasta tal punto que se dio una crisis de alimentos en España, ya que cada región solo tenía para consumir lo que se podía cultivar en la tierra de sus alrededores.

Un mes después de que acabase la guerra, se implantó en España la cartilla de racionamiento, gracias a la cual el país pudo salir adelante con menores dificultades. Ya en los años sesenta, España era uno de los países que mejor se alimentaba gracias a la dieta mediterránea descubierta por Keys en colaboración con Allbaugh en 1948 (Carbajal, 2001), la cual integraba la cantidad, la calidad y la variedad de ingredientes necesarios para el funcionamiento óptimo del organismo.

En aquella época, al igual que la gastronomía, evolucionaron los restaurantes, incorporando en sus cartas platos foráneos con lo que se enriqueció nuestra cultura culinaria y se mejoró la calidad de la alimentación. En este momento, la gastronomía francesa seguía siendo referente en todo el mundo; sin embargo, en vez de repercutir en el aspecto de invasión gastronómica, se vio afectada la educación de los chefs, que se irían a estudiar a Francia y más tarde trasladarían sus conocimientos a las cocinas españolas. En cuanto al sector comercial, empezaron a comercializarse de manera regular las bebidas embotelladas y surgieron tiendas especializadas en un tipo concreto de producto, como podían ser las tiendas de pollos asados. En lo que a la sanidad implica, apareció el Código Alimentario, el cual marcó un antes y un después en el negocio de la gastronomía, al igual que las legislaciones sanitarias. Se industrializó la empresa de tal manera que los mataderos empezaron a trasladarse a las afueras de las ciudades por cuestiones de maquinaria, seguridad y sanidad; los productos empezaron a venderse envasados en plásticos y fue en ese momento cuando se generalizó la preocupación por el etiquetado. Con esta invención, los consumidores reclamaban saber qué tipo de alimento estaba ingiriendo para evitar el fraude, práctica que apareció simultáneamente. Para mostrar el desacuerdo de la gente y poder encontrar una solución fiable a este problema, aparecieron revistas reivindicativas de los derechos del consumidor como *Ciudadano*, y en este ámbito se vio una gran influencia francesa con la aparición de revistas como *Que choisir* o *50 millions de consommateurs*.

Hoy en día, este problema se ha reducido en gran medida; sin embargo, la preocupación de la gente en los últimos años se ha dirigido a cómo afecta la alimentación a la salud y cómo llevar una vida saludable (Díaz, 2010).

1.2.2 CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE ESPECIALIZADO GASTRONÓMICO

El lenguaje especializado, según Kocourek (1991), es una sublengua de la lengua natural del hablante común, es decir, sin conocimientos específicos de un tema de especialidad. Sin embargo, cree que ambas lenguas tienen una característica en común que dificulta la posibilidad de poder hacer una diferenciación nítida entre ambas; esta característica es el propósito comunicativo de ambas. Por otra parte, Balliu (1998) es de la opinión de que, cuanto más complejo sea el campo de estudio y trabajo, más léxico estrictamente propio van a necesitar los especialistas para poder dar univocidad al lenguaje que utilicen para referirse a él. Además, estos especialistas se servirán de este lenguaje no solamente para comunicarse entre ellos, sino que lo usarán como método de comunicación con el público al que vaya destinada la información (Cabré, 1993).

Para el estudio del lenguaje especializado gastronómico es necesario destacar las características del lenguaje especializado general, es decir, las características que comparten todos los textos especializados. Podemos agrupar dichas características en tres grandes grupos: el léxico especializado, el marco morfosintáctico y los rasgos tradicionales. La primera característica, y una de las más destacadas en este tipo de lenguaje, es el uso de léxico especializado, el cual es denominado de esa manera ya que es específico de la rama de conocimiento que se esté tratando en el texto. Esta es una de las principales dificultades que puede encontrar el traductor no especializado y

por ello, se defiende la especialización del traductor en una rama concreta del conocimiento (Ibañez, 2010). Una segunda característica dentro de este grupo es el uso de neologismos, más concretamente, galicismos y anglicismos. Este fenómeno se basa en la incorporación de términos especializados desde la lengua francesa y desde la inglesa a la española. Por lo general, esto se debe a la introducción de nuevos productos o técnicas que no existían previamente en el vocabulario español; sin embargo, hoy en día se están recuperando ciertos extranjerismos, también llamados neologismos externos, que están sustituyendo a términos que ya existían en la lengua española previamente. En traducción estos términos se conocen como préstamos o calcos.

En el marco morfosintáctico, estamos de acuerdo con las numerosas conclusiones de Halliday (2004) cuando propone ideas innovadoras sobre el lenguaje de especialidad y su morfología y sintaxis. Este autor destaca el uso de formas nominales y adjetivales debido a su gran carga semántica; en los textos especializados, las ideas aparecen definidas de una manera muy precisa y estas dos formas gramaticales ayudan a conseguir esa precisión. Respecto a las formas verbales, se suelen dar las formas no personales (gerundio, infinitivo, participio); sin embargo, aquí observamos la primera contradicción con el lenguaje especializado gastronómico.

En el lenguaje especializado culinario, las formas verbales suelen aparecer en primera persona en el caso de que el texto sea una experiencia personal en la cocina, un videotutorial, una reseña sobre un plato, etc. o se puede dar la forma imperativa en el caso de que sea una receta explicada paso por paso y vaya dirigida explícitamente al cocinero que se encargue de realizar el plato. Además, la cantidad de verbos que se pueden encontrar en textos gastronómicos especializados es mucho mayor que en textos de otro tipo de especialidades como puede ser, por ejemplo, la medicina o la abogacía (Halliday, 2004), donde prima la carga nominal y adjetival. Otro punto en el que difieren las características generales de las del lenguaje especializado culinario es en la construcción de frases largas: en los textos especializados las frases suelen tener una gran amplitud, mientras que, en gastronomía, las frases suelen ser cortas y concisas.

El último grupo de características se refiere a los rasgos tradicionales del lenguaje especializado (Quesada, 1991). Principalmente, dichos rasgos son cuatro: univocidad, precisión, internacionalidad y capacidad de dotar a los términos de una definición concreta. Estos rasgos caracterizan al lenguaje especializado de manera que aportan facilidad a la hora de trabajar en un campo determinado de especialidad, ya que están planteados para que no haya margen de error. Sin embargo, Bédard (1986) no está de acuerdo con este postulado y afirma que el vocabulario técnico es tan imperfecto como la lengua común, ya que, si no se ajustan todos los parámetros o características anteriores, puede haber términos que se confundan o no se entiendan correctamente a la hora de denominar una idea compleja.

CAPÍTULO 2: EL LENGUAJE AUDIOVISUAL: CARACTERÍSTICAS Y TRADUCCIÓN

La traducción audiovisual (TAV) se basa en el trasvase del texto audiovisual de una lengua origen (LO) a una lengua meta (LM). Este tipo de textos siempre están destinados a su difusión por los medios de comunicación y redes. La propia palabra *audiovisual* nos indica los dos lenguajes que se utilizan: el lenguaje oral y el lenguaje escrito, ambos dos proyectados en pantalla. Esto va a suponer un problema a la hora del trasvase lingüístico, porque se dará prioridad a ciertos aspectos mediáticos en vez de al plano propiamente lingüístico.

2.1. TEXTO Y GÉNERO AUDIOVISUAL

En la actualidad, con el auge de los medios de comunicación, el número de discursos audiovisuales ha aumentado de manera significativa y esto ha conllevado la aparición de varias teorías para diferenciar este tipo de discursos en secciones o géneros. Agost (2001), como profesional de este ámbito, ha intentado hacer una separación de géneros textuales dentro del campo audiovisual: dramático, informativo, publicitario y de ocio. Sin embargo, Romaguera (1999) rebate sus argumentos afirmando que hay ciertos textos que son susceptibles de verse involucrados en más de uno de los anteriores géneros, como podrían ser aquellos textos que se hayan emitido en formato de serie y a la vez contengan información documental, como pasa con la serie *Chef's Table: France*. Sin embargo, se puede afirmar que lo que tienen de particular y en común todos los discursos audiovisuales es el carácter auditivo y visual, como su propio nombre indica (Chaume, 1994:139-141 y 1996:382).

2.2. LENGUAJE Y TRADUCCIÓN AUDIOVISUAL

Cuando se habla de lenguaje audiovisual, hay que tener en cuenta que los medios audiovisuales han crecido tanto en los últimos años que abarcan todo tipo de funciones, de medios y de formatos. De esta manera, yo, como usuaria habitual de los medios de comunicación masivos y de las redes sociales, estoy muy interesada en el campo audiovisual y por ello puedo decir que no creo que exista un lenguaje audiovisual, ya que cada plataforma usa un lenguaje diferente para llegar a un público distinto y de maneras muy diversas.

Se puede decir que la traducción audiovisual como labor profesional se ha desarrollado en los últimos años, ya que, lo que la ha impulsado ha sido el auge en los medios de comunicación masivos. Según Chaume, a este tipo de traducción se la puede considerar “de segunda categoría” si la comparamos con otro tipo de traducciones, como la literaria. Esto se debe a que, en el ámbito audiovisual, no se le da prioridad al plano lingüístico, si no a otros aspectos mediáticos. En el caso de la traducción literaria, prima ante todo la calidad del texto meta (TM) y por ello la traducción audiovisual queda relegada a un segundo plano.

Hay dos características que diferencian, en rasgos generales, este tipo de traducción del resto. La primera es la no exclusividad del resultado final que pueda tener el traductor. Esto quiere decir que el resultado final no depende exclusivamente del

traductor, ya que hay que el producto lingüístico pasa por otros agentes antes de finalizar el encargo como ajustadores, directores de doblaje o actores. Todos estos agentes influyen en gran cantidad en el resultado final del encargo, ya que cada uno sigue unos parámetros concretos, ya sean temporales, espaciales o de caracterización. La segunda característica propia de este tipo de traducción es que, a pesar de que el objetivo de esta sea hacer llegar el producto lingüístico al espectador en la LM, a veces a través de un mismo canal, el receptor recibe el producto en ambos idiomas; es decir, existe la posibilidad de diferenciar el idioma del audio del idioma del subtítulo, existe la posibilidad de escuchar los dos idiomas con sus voces correspondientes de manera superpuesta (*voice-over*) o puede darse la posibilidad de que el producto gráfico no sea traducido mientras que los diálogos sí. Hay muchas más posibilidades por las cuales el producto llegaría en ambos idiomas: LO y LM, lo cual no puede ocurrir en otros tipos de traducción, por ello se dice que estas dos características son exclusivas de la traducción audiovisual.

El doblaje y el subtítulo son las dos modalidades básicas de la traducción audiovisual. Dicho proceso de traducción requiere la reproducción del lenguaje fílmico de la LO a la LM. Este lenguaje abarca: diálogos, monólogos, narración en *off* y textos escritos, aunque hay otras modalidades que también se pueden aplicar a la hora de traducir este lenguaje, que serían: el *voice-over*, la interpretación simultánea o el doblaje parcial en caso de tratarse de un TO que ya disponga de una parte en la LM. Según presenta Jiménez, en los últimos años se han desarrollado dos nuevas modalidades de traducción audiovisual: el subtítulo para sordos y la audiodescripción para ciegos, las cuales consiguen acercar el producto a un público más amplio. Díaz Cintas conoce este tipo de traducción como «traducción audiovisual accesible», ya que, de esta manera, las personas con estos tipos de discapacidad podrían tener un acceso mucho más amplio a ciertos elementos del espectro audiovisual, lo cual supone un avance integrador para la sociedad en este ámbito (Díaz, 2007 y Jiménez, 2007b).

2.2.1. EL DOBLAJE

El doblaje es un trabajo de traducción que usa como TO el diálogo. Se trata de trasladar esos diálogos de la LO a la LM con la mayor precisión posible. Este encargo de traducción resulta más difícil que otros tipos de traducciones, ya que se tiene que ajustar a unos parámetros estrictos; en concreto, tres, y cada uno de ellos protagonizado por una persona distinta del equipo de producción del proyecto. Todos los parámetros tienen la finalidad de buscar la mayor sincronía posible entre la versión original (VO) y la versión traducida. Cada parámetro se ajusta a un tipo diferente de sincronía.

El primer parámetro va destinado a la sincronía de contenido y es trabajo íntegro del traductor. Buscar la sincronía de contenido implica que el traductor sea lo más fiel posible al sentido del TO para plasmarlo en el TM, siendo así necesario el uso de recursos lingüísticos como el uso de sinónimos o parafrasear fragmentos completos con tal de no perder el sentido original que transmite el TO.

El segundo parámetro va destinado a la sincronía visual y aquí se observa un trabajo cooperativo entre el traductor y el ajustador. Este momento de la traducción y producción es algo más complejo, ya que hay que adaptar el TM a la imagen simultánea que aparezca en pantalla. Esto quiere decir que hay que aportar realismo al diálogo traduciendo de manera que se ajusten, de la mejor manera posible, los gestos vocales del actor, a la producción léxica del diálogo en la LM. En este parámetro se puede detectar en gran medida la calidad de producción audiovisual (PA). Además, la cantidad de trabajo que pueda suponer ser fiel a la sincronía visual depende muchas veces del aspecto técnico de la grabación, por ejemplo, en el enfoque de los actores o la toma de planos, ya que un plano frontal conlleva más trabajo de sincronía que un plano medio o lateral.

El tercer parámetro va destinado a la sincronía de caracterización, pero este trabajo es exclusivo del director de doblaje. Esta sincronía se basa en la concordancia de aspecto físico y gestualización del actor original con la voz del actor de doblaje, de manera que se acerque lo más posible a la imagen que da el actor en la VO. De la fidelidad de estas tres sincronías y parámetros dependerá la calidad del producto final que se ofrezca al espectador, ya que, cuanto más sincronía, más real parecerá el doblaje.

Otro factor a tener en cuenta a la hora de poder ser más o menos flexible a la hora de crear las sincronías, es el tipo de producción audiovisual con el que estés trabajando; no es lo mismo hacer una película que una serie de poco alcance internacional. Esto depende de muchos factores externos, como puede ser el presupuesto destinado a dicha PA, la amplitud de pantalla en la que se vaya a reproducir el producto final o el conocimiento cinematográfico del público al que vaya destinado el producto.

Conociendo los aspectos relativos a la TAV, voy a destacar que la función del traductor varía según si la traducción es para doblaje o para subtítulo, ya que son prácticas distintas y se ajustan a parámetros gráficos diferentes.

En el caso del traductor especializado en doblaje, la función básica es hacer la traducción del guion de la producción audiovisual teniendo en cuenta las restricciones de este tipo de traducción. Además, el traductor se puede encontrar con otro tipo de problemas a lo largo del proceso, como puede ser que el guion y la grabación original no lleguen al mismo tiempo, de manera que su ritmo y esquema de trabajo se vean afectados. También puede darse el caso de que, en la grabación en VO, una mala calidad de sonido impida caracterizar correctamente algún fragmento de la producción o que no se diferencie qué actor está interviniendo en caso de ausencia de personajes en la escena.

Más allá de los problemas que el traductor pueda tener a la hora de hacer su encargo, siempre debería seguir un orden de trabajo estricto para no perder ningún detalle a la hora de traducir. El ideal de este esquema, según Castro (2000), sería el siguiente: una primera vista de la producción original, una segunda vista con comparación y seguimiento del guion, una tercera vista que serviría para destacar

posibles dificultades a la hora de traducir (carga cultural, humor, frases hechas, expresiones...) y finalmente la producción textual. En caso de que el traductor tuviese varias versiones de traducción en algún punto de la producción, es aconsejable que las exponga en el trabajo final, ya que ese guion en LM pasará por manos de ajustadores y directores más adelante y estos no tienen por qué tener conocimientos de la LO.

2.2.2. EL SUBTITULADO

El subtulado es una técnica de traducción que consiste en añadir por escrito en la LM en pantalla el diálogo y el audio de fondo que aparecen en cada escena de una producción audiovisual. Esta técnica de traducción no se utiliza tanto en España como en otros países de Europa, como por ejemplo Suecia, Noruega o Finlandia. En nuestro país se prefiere el doblaje antes que el subtulado por la comodidad que implica el escuchar los diálogos en vez de tener que leerlos, lo cual supone un esfuerzo intelectual; además, el subtulado exige una buena capacidad de lectura, por lo tanto, no es accesible para ciertos grupos de espectadores (ancianos, analfabetos, niños pequeños, gente con discapacidad visual...). Desde que Estados Unidos tuvo su *boom* mediático a nivel internacional, Europa se dividió en cuanto a gustos de traducción audiovisual, ya que los países nórdicos prefirieron mantener la esencia de la película y por lo tanto las voces de los actores en VO, mientras que los países centro-occidentales optamos por preservar nuestra lengua y utilizar el doblaje antes que el subtulado. También se ha de tener en cuenta el factor económico, ya que el subtulado es menos costoso que el doblaje; por ello, los países que más invierten en medios de comunicación masivos anteponen el doblaje al subtulado, aportando así comodidad al espectador.

El subtulado, al igual que el doblaje, es un método de traducción supeditado a ciertos aspectos gráficos de la producción audiovisual. Algunas de estas restricciones son el número de caracteres que puedan aparecer en cada escena, que van desde 30 hasta 70. También, la velocidad de habla de los actores influye enormemente en transcripción del diálogo, ya que una persona habla más rápido de lo que lee, por lo cual el traductor puede encontrar un problema serio si los actores hablan demasiado rápido, ya que los subtítulos tendrán que estar mucho más sintetizados que el diálogo original. Además, el subtítulo tiene que aparecer en la pantalla en la misma escena en la que se reproduzca en la VO y, si interviene más de un actor a la vez, tiene que haber una concordancia temporal entre la aparición del subtítulo con la producción vocal del actor.

En subtulado también tenemos dos parámetros de sincronía. El primero, la sincronía de contenido, que, al igual que en el doblaje, se basa en la fidelidad de la traducción del sentido del diálogo cuando lo trasvasas a la LM. Por otra parte, tenemos el sincronismo gráfico, cuyo objetivo es el de la simultaneidad de imágenes con discurso escrito, teniendo en cuenta el tiempo de lectura del espectador y el espacio del que se dispone en la pantalla para transcribir el diálogo.

Es en este punto en que cabe destacar el papel que desempeña el traductor especializado en subtulado, ya que se requiere un proceso de trabajo que, comparado con el de doblaje, es más largo, pero menos costoso. Para empezar, este traductor debe

ajustar las medidas temporales de cada escena a cada fragmento del guion para más tarde poder saber de cuánto espacio y tiempo dispone para cada fragmento de producción textual. Después de este proceso de cronometraje, el traductor debe realizar el mismo trabajo que un traductor de doblaje, de manera que, después de hacer el análisis de dificultades y la caracterización de personajes, tendrá el producto textual. Sin embargo, tendrá que servirse de un programa informático para concretar los caracteres precisos en cada espacio temporal dependiendo de la escena. Hasta aquí puede parecer mucho más complicado el proceso de traducción del subtulado que el del doblaje; sin embargo, una vez que el traductor de subtulado consiga ajustar el guion en LM a los tiempos que marca el rodaje, su trabajo habría terminado e iría prácticamente directo al producto final de la producción, mientras que el traductor de doblaje tendrá que trabajar conjuntamente con el ajustador para cuadrar cada palabra con la gesticulación de los actores, lo cual requiere un trabajo muy minucioso. A pesar de ello, es mucho más arriesgado y delicado el trabajo del traductor de subtulado que el de doblaje, ya que su guion irá directamente al resultado final, mientras que el guion para el doblaje será repasado minuciosamente por al menos dos personas o equipos más.

Como se puede observar en el párrafo anterior, el proceso de traducción audiovisual incluye muchos aspectos que el resto de tipo de traducciones no. Sin embargo, no hay que olvidar que, en el proceso de traducción como tal, estos dos tipos de traductor especializado tienen que poner en práctica todas las aptitudes de traductor general, es decir: capacidad de adaptación cultural, resolución de problemas terminológicos, adaptación y modificación de los fragmentos humorísticos, seguimiento de un proceso de documentación, capacidad de modulación de vocabulario soez, etc.

A lo largo de este trabajo, voy a hacer un análisis de los términos que aparecen en la serie *Chef's Table: France*, y de su traducción del francés al español tanto en doblaje como en subtulado. Chaume (1999) defiende que, si se va a hacer un estudio de la traducción audiovisual de un texto documental, como ocurre con esta serie, hay que ceñirse a las características de este, no realizar un tratamiento general de todo el ámbito audiovisual. Las dos características más destacadas de este tipo de PA son la subordinación del trabajo de traducción ante las restricciones visuales y auditivas y la temática de especialidad de un campo en concreto (Herrero, 2016).

Por ello, he creído importante introducir un apartado sobre la traducción de doblaje y subtulado en el trabajo, teniendo en cuenta los factores concretos que han afectado a la traducción de Magdalena Sánchez Álvarez (traductora de doblaje y subtulado de la serie).

Hay que tener en cuenta el tipo de texto audiovisual que se va a tratar en este trabajo: una serie documental, lo cual facilita la labor del traductor en ciertos aspectos. Al haber solamente un chef destacado en cada capítulo, no hay dificultad de caracterización de personajes y, al tratarse de una temática gastronómica, una gran parte del tiempo de grabación va destinado a imágenes sin diálogo.

Por otra parte, esta temática complica la labor de traducción, ya que hay una cantidad elevada de vocabulario específico de gastronomía, con lo cual hace falta

mucha documentación y/o un gran conocimiento del tema para ser fiel a la terminología aplicada; además, al no ser actores los que intervienen en la serie, si no, ser personas contando su propia historia, habrá más expresiones personales, coloquiales o incluso regionales, teniendo en cuenta que cada persona proviene de un sitio distinto de Francia. Por todo esto podemos decir que la traductora ha hecho un trabajo muy delicado, aunque con pocos problemas aparentes, como los mencionados anteriormente.

2.3. ESTRATEGIAS DE TRADUCCIÓN EN LA TRADUCCIÓN AUDIOVISUAL

Todo traductor sigue unas técnicas o estrategias a la hora de traducir. A lo largo de los años, varios autores como Molina y Hurtado (2001) o Díaz y Remael (2007) han propuesto diferentes modelos de técnicas que los traductores pueden aplicar a la hora de hacer sus traducciones. En este caso, como el trabajo trata de TAV, me voy a centrar en el modelo de técnicas de Díaz y Remael (2007), ya que, partiendo de las estrategias generales de Molina y Hurtado (2001), ellos han elaborado una lista con las técnicas aplicadas concretamente al género audiovisual.

- **Préstamo:** uso de una palabra o expresión de la LO sin traducción a la LM; puede ser puro (sin ninguna modificación) o naturalizado (transliteración de la lengua extranjera).
- **Calco:** traducción literal de una palabra o sintagma extranjero.
- **Explicitación:**
 - particularización: uso de un término más preciso o concreto.
 - generalización: uso de un término más general o neutro.
- **Sustitución:** sustitución de elementos lingüísticos por otros paralingüísticos, o viceversa.
- **Transposición:** cambio de la categoría gramatical.
- **Recreación léxica/creación discursiva:** explicación semántica del término de manera puntual en un contexto determinado por el propio término.
- **Compensación:** introducción de información o de un efecto estilístico en un lugar del TM diferente que en el TO.
- **Omisión/ reducción:** elisión en el TM de parte o toda la información del TO.
- **Adición/ amplificación:** introducción de información complementaria ausente en el TO.

Además, para el estudio posterior de mi corpus, he añadido dos técnicas más cuya diferenciación es sutil, pero necesaria a la hora de realizar el análisis:

- **Equivalente acuñado** (Hurtado y Molina, 2001): uso de un término en la LM reconocido por la RAE como propio y que guarda una equivalencia semánticamente con el término en la LO.
- **Término acuñado** (aportación propia): uso de un término inicialmente integrado en la LM como préstamo naturalizado, pero finalmente reconocido como propio por la RAE.

Las técnicas de traducción oscilan entre dos polos opuestos dependiendo del grado de proximidad que tengan hacia la LO o la LM (Valdés, 2001:186). Este autor habla de adecuación cuanto más sometido esté el TM a la LO y, por el contrario, se observa el ejemplo de aceptabilidad si el TM está muy desvinculado con la LO y comparte un gran número de valores con la LM y la cultura meta (CM). Además, según este mismo autor, esta idea ha aparecido anteriormente, ya que el concepto de aceptabilidad se acerca mucho a los postulados de Venuti (1995) en los que este se refiere a la mayor domesticación y aculturación del producto.

CAPÍTULO 3: ESTUDIO DE CASO: LA TRADUCCIÓN DEL LÉXICO ESPECIALIZADO EN LA SERIE *CHEF'S TABLE: FRANCE*

Habiendo contextualizado mi trabajo en los dos capítulos anteriores, me dispongo a realizar el estudio de caso del mismo. Para empezar, voy a explicar qué criterio he seguido para la elección de la serie y la extracción de términos; a continuación, haré una descripción de mi corpus y, finalmente, pasaré al análisis del mismo.

El primer paso para la selección de la base del trabajo, es decir, la serie, fue la visualización de la misma repetidas veces. La primera vez que vi la serie fue por interés personal y después de verla una segunda vez decidí que podría ser la base adecuada para empezar mi trabajo de fin de grado. En la tercera visualización, presté especial atención a la gran carga de terminología especializada en gastronomía que aparecía en ella y, a raíz de esta puntualización, empecé a plantearme la estructura que podría tener mi análisis. Estudié detalladamente los términos de cada capítulo y me pareció de utilidad que se presentaran distintos tipos de cocina y diferentes chefs, ya que la terminología abarcaría un mayor número de técnicas y productos. Me informé de los distintos tipos de cocina que se trataban en la serie para entender ciertos términos muy específicos como el vocabulario relativo al marisco, ya que es un campo muy complejo de la gastronomía y uno de los capítulos se basa en él. Tras este proceso de documentación, realicé un cauteloso análisis de la terminología de la serie en su totalidad, pude extraer 35 términos de lenguaje especializado con traducción en el subtítulo y, complementariamente, 27 términos con traducción en el doblaje. La diferencia de cantidad de traducción de términos se debe a que, al ser una serie gastronómica, hay muchos platos que se presentan solamente con una imagen y el nombre del plato, de manera que habrá una traducción para el subtítulo, pero no para el doblaje.

Para la selección de los términos en la LO, tuve en cuenta que las traducciones de los mismos pudiesen ser objeto de estudio. Por esta razón, la base principal de mi estudio traductológico se va a basar en la traducción de esta terminología en el subtítulo, haciendo un análisis vertical de la tabla de Excel utilizada para la realización del corpus, la cual presentaré detalladamente más adelante. Además, de manera complementaria, haré un análisis de los mismos términos en el doblaje para conseguir hacer un estudio horizontal comparando la traducción para el doblaje con la traducción para el subtítulo.

Desde que empecé a prestar atención a series que tratasen el campo gastronómico, me he fijado en la gran influencia de la lengua francesa en su vocabulario. Ya que era un campo del lenguaje que no había estudiado previamente, me pareció de interés hacer este trabajo de investigación y análisis sobre este tema para aprender con ello y resolver las dudas que me habían podido surgir de manera superficial anteriormente. Con los términos extraídos de los cuatro capítulos, llegué a la conclusión de que podría hacer un estudio detallado de ellos para adquirir un conocimiento más

amplio en ese ámbito del lenguaje y, por ello, dichos términos son los que incorporé más tarde a mi corpus.

Para la realización del corpus, he utilizado la herramienta informática Excel, ya que me ha permitido crear una base de datos fácil de manejar con la aplicación de filtros y que presenta la información de manera clara y concisa. La tabla que he creado con esta herramienta de trabajo consta de 11 columnas con un orden específico que facilita la búsqueda y uso de la información:

- TO: término extraído en la LO.
- Localización: he añadido esta columna para anotar el minutaje exacto del término para una rápida localización del mismo a la hora de volver a consultarlo puntualmente.
- Emisor: en el mayor de los casos, el emisor es el chef protagonista de cada capítulo, sin embargo, en ciertas ocasiones, el emisor es una persona relacionada con el chef o con su cocina, desde críticos gastronómicos, hasta familiares de los propios chefs.
- TM (subtitulado): traducción del término en el subtitulado.
- técnica tr. (subtitulado): esta columna muestra la técnica utilizada para la traducción del término en el subtitulado. Está colocada justo a la derecha del término traducido por la facilidad que supone a la hora de estudiar dicho término.
- TM (doblaje): traducción del término en el doblaje.
- Técnica tr. (doblaje): esta columna muestra la técnica utilizada para la traducción del término en el doblaje. Al igual que en el subtitulado, está colocada justo a la derecha del término traducido por la facilidad que supone a la hora de estudiar dicho término.
- Traductor: en la serie, la traductora ha hecho ambos trabajos, el de doblaje y el de subtitulado.
- Observaciones: en esta columna he añadido algunos comentarios sobre los términos: su origen, la evolución que han podido sufrir en castellano, su relación con otros términos, etc.
- Observaciones de traducción: esta columna está dedicada exclusivamente a comentarios sobre la traducción de los términos o dificultades de traducción.
- Traducción alternativa: he añadido esta columna porque, a lo largo del estudio de la traducción de los términos, he encontrado algunos casos en los que la traducción no ha funcionado porque no se ha transmitido el sentido de la LO en la LM. Por ello, he añadido una traducción alternativa a la que da la traductora.

Una vez presentado y definido el corpus, voy a proceder al análisis de los términos y sus traducciones propiamente dichos. Como ya he puntualizado en los párrafos anteriores, va a tener más peso la traducción del subtitulado que la de doblaje, ya que recoge la totalidad de los términos del corpus en la LO.

Como ya he presentado en el capítulo anterior, voy a utilizar nueve técnicas de traducción, las cuales afectan especialmente al campo de TAV: préstamo naturalizado,

particularización, generalización, préstamo puro, calco, término acuñado, creación discursiva, transposición y equivalente acuñado. A continuación, expongo dos gráficos que representan el porcentaje de uso de cada técnica tanto en subtítulo como en doblaje.

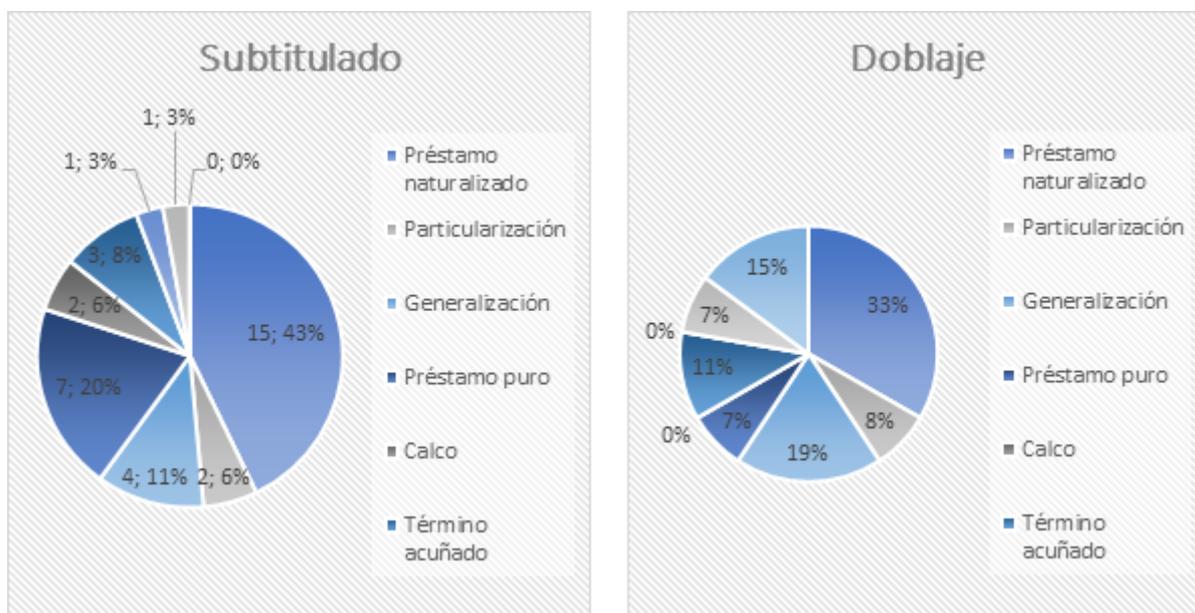


Figura 1. Diagrama de sectores comparando el porcentaje de las técnicas de TAV aplicadas a los términos del corpus.

Como podemos observar *a priori*, las proporciones están mucho más desequilibradas en la traducción del subtítulo que en la traducción del doblaje. Sin embargo, en subtítulo, se han utilizado las nueve técnicas de TAV, mientras que en doblaje no aparecen ni el calco ni la creación discursiva. Atendiendo al capítulo 2 del trabajo, esta descompensación podría deberse a las diferentes restricciones de cada tipo de traducción, ya que, dependiendo de si el término se ha traducido para subtítulo o para doblaje, se ha podido ver subordinado a otras características impuestas por el carácter audiovisual, como pueden ser las diferentes sincronías detalladas en el capítulo 2.

La primera parte del análisis va a consistir en el estudio detallado de cada una de las técnicas aplicadas a los términos del corpus, prestando más atención a la traducción del subtítulo que a la traducción del doblaje por las cuestiones señaladas en los párrafos previos. Así mismo, en el análisis pormenorizado de los términos se podrá observar una comparación de traducciones entre aquellos términos que muestren alguna incongruencia en los resultados teniendo en cuenta las técnicas de traducción y el producto de las mismas.

- **Préstamo naturalizado:** de los 35 términos que he incluido en mi corpus, 15 han sido traducidos mediante esta técnica en el subtítulo y 9 en el doblaje. Atendiendo a la adaptación que han sufrido estos términos, podemos observar dos grupos: aquellos términos adaptados ortotipográficamente y aquellos

adaptados fonéticamente. En el primer grupo encontramos *tarta, perejil, flambeear, buqué, gratén, tartaleta, restaurante, menú, bistró, filete, champán, chalota* y *terrina*. En el segundo grupo apenas contamos con dos términos: *chef* y *chef pastelero*. Estos tres términos me han parecido de especial interés debido a su particular método de naturalización y con ellos he llegado a conclusiones relevantes para el trabajo.

Para comenzar, me voy a centrar en el término *flambeear*; partiendo del origen de la palabra en latín, se observan dos evoluciones: al español y al francés. La mayor diferencia que se puede encontrar entre ambas es la aparición en francés de la letra *b*. Desde el siglo XVIII, con la influencia del francés en el español, se introdujo el TO en la LM sufriendo, con la continuidad temporal, una naturalización ortotipográfica al castellano; de esta manera y a pesar de que la RAE recoja el término *flamear* como evolución directa del latín, en el uso general del vocabulario gastronómico, se usa el término *flambeear*. Este es el primer ejemplo que he encontrado de esnobismo en el lenguaje gastronómico ya que tras la realización de mi estudio no he encontrado una causa probable de por qué se utiliza el término derivado del francés y no la evolución del latín.

Los dos términos que presento a continuación se encuentran en un estado evolutivo diferente al término estudiado en el párrafo anterior. Parto de la idea de que el término *bistró* está más asentado en el vocabulario general español, ya que, aunque no sea una palabra de uso común, se puede llegar a entender en contexto con la misma acepción que se le da en la serie. Por otra parte, el término *buqué*, fuera del lenguaje gastronómico especializado, hace referencia al campo de la enología o de la floristería y no a terminología de repostería. A pesar de esta diferencia de conocimiento de los términos entre un público general, ninguna de las dos palabras está recogida en la RAE con la acepción de la cual se les dota en la serie. De esta manera, podríamos decir que en la traducción hay una falta de adaptación cultural del producto, de manera que el sentido del TO no llega de forma concisa a la LM. Sin embargo, como puntualización, cabe destacar que en un futuro podría haber una introducción del término *bistró* al castellano como restaurante de estilo francés, al igual que se han introducido restaurantes de influencia de otros países como chinos o tailandeses.

El siguiente grupo de palabras que voy a introducir una situación lingüística diferente a las anteriores. Si hasta ahora hemos visto discrepancias por el uso de los términos de origen francés, aquí no tenemos si no que agradecer el préstamo tanto de dichos productos, técnicas, etc., como del vocablo para referirnos a *tarta, perejil, tartaleta, restaurante, menú, filete, chalota* y *terrina*. Podríamos incluir el término *gratén* en este grupo, aunque tiene como excepción el hecho de que la RAE lo relaciona con *gratín*, el cual es todavía más fiel a la LO; esto quiere decir que la palabra más apropiada para denominar esta idea es *gratín* y no la opción de la traductora, quien ha usado *gratén*. Por otra parte, hay que tener en cuenta que se trata de TAV, con lo cual la traducción del término

puede estar subordinada a las sincronías presentadas en el capítulo 2 del trabajo.

Sin duda, el siguiente término es de gran relevancia para mi extracción de conclusiones. Se trata del término *champán* y *a priori* carece de dificultad para su traducción. Sin embargo, tras una detallada documentación sobre el término, he llegado a encontrar dos posibles traducciones, ambas aceptadas por el público general. La primera aparece en la serie: *champán*, y es término en el que observamos una naturalización fonética y no solamente ortotipográfica, ya que se ha adaptado siguiendo el patrón fónico del término en la LO; la segunda hace referencia a la comarca de origen, *champaña* o *Champaña*. Esta dicotomía es relevante en este estudio porque el último término introducido (*champán*) ha suplantado el uso del anterior (*champaña*), el cual dispone de una traducción acuñada. Aunque aparentemente la duplicación de términos en castellano haya facilitado la diferenciación de la idea de producto y de región, el uso de *champán* como último término incorporado al castellano, hace que se pierda la referencia ya existente a la zona de producción de dicha bebida. Esto se debe a que el término que denomina a la región de *Champaña* mantiene su traducción original y el término que denomina el producto ha evolucionado a *champán*. Por otra parte, la evolución fonética y la introducción al castellano de este último término, vuelve a no tener una explicación teórica y podría deberse al esnobismo que vamos a ver reflejado en el término *chef* en el siguiente párrafo y en el término *flambear*, que he presentado al principio de esta sección.

En este párrafo voy a introducir los términos que han sufrido una naturalización fonética: *chef*, *gratin* y *chef pastelero*, además del término explicado arriba *champán*. En el término *chef* apenas se observa evolución, ya que el propio término en LO es fácil de pronunciar en español. Es probable que esta sea una de las razones por las cuales este término ha perdurado hasta hoy a lo largo de los años y tuvo una fácil aceptación por la gente desde que se introdujo en el S. XVIII. Sin embargo, la idea de *chef* ya tenía un término anterior que lo definía en castellano: *jefe de cocina*. Esto confirma que el esnobismo ha podido jugar un papel importante para la supervivencia y adopción del término en castellano. Observamos este mismo caso en el término *champán*, el cual, como he mencionado arriba, se ha introducido en el castellano sin necesidad de ello y posiblemente por una cuestión de esnobismo o prestigio. El segundo término que voy a mencionar es *chef pastelero*, ya que, al ser un término compuesto, se ve afectado por dos técnicas de traducción distintas y, sin embargo, no simultáneas. Al tener el término *chef* introducido en el lenguaje general, ha aparecido el término *chef pastelero* para designar al *chef* encargado de la repostería, de manera que también observamos la técnica de TAV de término acuñado por la parte de *pastelero* a la vez que el préstamo naturalizado fonéticamente por la parte de *chef*.

- **Particularización:** la traductora ha usado esta técnica para 2 términos de mi corpus tanto en subtítulo como en doblaje. El primero, *legume* lo ha traducido

como *verdura* en subtítulo, cuando en francés, existe una diferenciación entre *legume vert* y *legume sec*; de esta manera, lo que ha realizado es una particularización, ya que pasa de un término general a uno más específico que denomina una parte del general, que en este caso sería *legume*. Sin embargo, en el contexto del capítulo, es el propio chef el que hace una generalización del término, ya que usa el término *legume* cuando quiere referirse exclusivamente a *legume vert*. En lo que concierne al doblaje, la traductora ha optado por usar la particularización del término aplicando el término *hortalizas*, el cual está a medio camino de significado entre *verdura* y *legume*; sin embargo, también es una idea más particular que el término en la LO, de manera que se sigue pudiendo definir como particularización de una idea más amplia. El segundo término es *coquillages*, el cual, tanto en subtítulo como en doblaje, aparece traducido como *conchas*. Aquí observamos una particularización, ya que la traductora, por el contexto gráfico ha concretado el tipo de alimento que se estaba utilizando para ser lo más precisa posible en cuanto a transmisión del sentido de la LO. De cualquier manera, este es un término que aparece numerosas veces a lo largo de mi corpus y en cada situación, a pesar de ser la misma persona encargada de su traducción, se da una técnica de traducción diferente o se obtiene un producto diferente. En mi opinión, este fenómeno podría estar provocado por la complejidad del campo de los mariscos y la subordinación de la traducción audiovisual a las sincronías gráficas de la producción de la serie, como he aclarado anteriormente en este trabajo.

- **Generalización:** al contrario que la particularización, la traductora, con esta técnica, ha cambiado sentidos concretos por sentidos generales en 3 términos en la LO y prestando atención a ambas columnas del corpus (subtitulado y doblaje): *terroir*, *coquillages* y *bistrot*. Estos tres términos son complicados de afrontar a la hora de hacer una traducción precisa; los motivos son diversos, por ello me dispongo a presentar los términos de uno en uno, teniendo en cuenta que *coquillages* aparece también en la técnica opuesta, la de particularización. La traductora ha tomado la decisión de volcar el término *terroir* como *tierra* y como *suelo* en diferentes ocasiones y tanto en subtítulo como en doblaje. Atendiendo al contexto de cada momento concreto de uso del término en la LO, ambas traducciones son correctas teniendo en cuenta que el público al que va dirigida la serie es un público general que no tiene por qué tener conocimientos de lenguaje de especialidad. Sin embargo y siempre destacando que creo que la traducción propuesta es adecuada, me veo en la necesidad de puntualizar que el término en la LO tiene un significado más concreto que los dos términos en la LM, ya que implica un mayor número de características específicas de la tierra que se está usando para cultivar en la serie. Como he expuesto anteriormente, el término *coquillages* comprende una dificultad añadida, ya que en la LO no existe la misma diferenciación de nombres que en la LM; en el caso concreto en el que la traductora se ha decantado por el término *marisco* como traducción, es decir ha utilizado la técnica de generalización, ha encontrado apropiado dar una visión más general del término porque no podría deducir por contexto si se trataba específicamente del producto denominado *concha*, como aparece en el caso de la particularización, al igual que en el caso de la traducción con el

término *moluscos* como producto final. Por último, el término *bistrot* en la LO, lo encontramos traducido en doblaje como *local*. Atendiendo a la definición que he comprendido en los párrafos previos de este término, la traductora ha optado por un término mucho más generalizado para lograr una adaptación cultural precisa; pero, por otra parte, ha omitido parte del sentido que transmite el TO, de manera que el salto cultural ha obligado a perder parte del significado del término en la LO.

- **Préstamo puro:** cabe destacar una clara diferencia entre los términos *gourmand* y *auberge* sobre el resto de términos, puesto que en este caso la traducción da lugar a un posible error; en el primer término, el producto de traducción que se propone no coincide con el sentido del TO: la traductora intenta transmitir el sentido de la finura del término en francés (*gourmand*) utilizando un supuesto equivalente de escritura francesa en la LM (*gourmet*); sin embargo, no ha logrado su objetivo, ya que debido al esnobismo del término, se ha producido un cambio de significado entre LO y LM. En el caso de *auberge*, se ha dejado sin modificar el nombre de un elemento no existente en la cultura meta, es decir, se observa una falta de adaptación cultural al público receptor en la LM; de esta manera, el producto de traducción tampoco transmite el sentido del TO. En el caso del resto de términos, aunque se haya mantenido el término original en la LM, el público general posee conocimiento suficiente como para entender lo que se quiere transmitir, aunque no haya una versión al idioma meta. Dichos términos son *tarte tatin*, *chips*, *coulis*, *foie gras*, *nouvelle cuisine* y *chinois*. Por contrapartida, en el caso de *chips*, hay una diferencia de traducción y de técnica de TAV entre el subtítulo y el doblaje; en subtítulo encontramos un préstamo puro, mientras que en doblaje encontramos una equivalencia acuñada; sin embargo, la técnica utilizada en el doblaje no es válida, ya que ha habido una confusión de sentido: el chef hacía referencia a la técnica de corte en forma de chip y la traductora la ha vertido como alimento, por ello puedo decir que ha habido un fallo de interpretación del contexto y el sentido del TO. Por último, cabe destacar que en la cultura española, aplicando mis conocimientos de mi experiencia en este país, un público general no conoce la diferencia entre *tarta tatin* y *tarta de manzana*, con lo cual, mi recomendación es usar el término generalizado *tarta de manzana*, teniendo en cuenta la adaptación cultural.
- **Calco:** observamos esta técnica aplicada solamente en 2 términos del corpus, siendo estos *café* y *destino gastronómico*, ambas traducciones en el subtítulo. Los dos términos comparten la peculiaridad de que existe un equivalente acuñado para el TO y sin embargo, se han usado adaptaciones leves del término denominadas calcos para la traducción de los mismos. En la serie aparecen como TO: *café* y *destination gourmand* y sus equivalentes acuñados son *cafetería* y *destino culinario*. Siguiendo esta teoría, puedo afirmar que, aun habiendo una correcta transmisión del sentido, la técnica de traducción no ha sido la apropiada

- **Término acuñado:** conociendo como término acuñado aquel término que se introdujo en el español por medio de un préstamo, pero hoy en día recogido por la RAE como propio, encontramos 2 ejemplos de este tipo de palabra: *tarte au pommes*, cuya traducción es *tarta de manzana* y *bol*, que ha mantenido su grafía y su pronunciación por similitud entre ambos idiomas y facilidad de adopción. En el segundo ejemplo, existe un equivalente acuñado en la LM que es *cuenco*, traducción que coincide con el doblaje. Sin embargo, la traducción mediante el término acuñado se ha impuesto sobre el previamente existente equivalente acuñado.
- **Creación discursiva:** en el grueso del corpus solo encontramos 1 ejemplo de traducción mediante esta técnica: *gourmand* pasa al español como *disfrutar con la comida*. Ya que el TO es un término que todavía no se ha volcado a nuestra cultura, cabe destacar la capacidad de la traductora para hacer una adaptación cultural que transmita el significado del TO sin omitir parte del sentido. Desde mi punto de vista, puedo prever que, si dicho término se introdujera acuñado en español, entraría en conflicto semántico con el ya existente término *gourmet*, ya que la diferencia de significado solo se conoce en los campos especializados de la gastronomía.
- **Transposición:** a lo largo del estudio he encontrado 2 términos que respondan a esta técnica de traducción: *embroché* traducido como *brocheta* y *filet* volcado como *fileteada*. A continuación, expongo las diferencias que observo entre ambos casos. La traductora ha recurrido a esta técnica porque para mantener la categoría gramatical habría que utilizar un término que ya existía con anterioridad a la aparición del término francés; dicho término ha sufrido una modificación semántica con el paso del tiempo, de manera que la traducción más precisa procede del término francés *brochette* aunque tenga que sufrir una modificación en la categoría gramatical. En el caso del segundo término, *fileteada*, desde mi punto de vista, el cambio de categoría gramatical se podría haber evitado; sin embargo, la limpieza que aporta a la traducción justificaría el uso de esta técnica. Cabe destacar que dicho cambio de categoría gramatical trae consigo la conversión del producto por la técnica de tratamiento del mismo; aun así la traducción es fiel al original y transmite el sentido completo por compensación con el resto de elementos de la frase en contexto.
- **Equivalente acuñado:** para completar el análisis del total de los términos de mi corpus, encontramos esta última técnica, que recoge 6 términos que están incluidos en ambas modalidades de TAV, subtítulo y doblaje. En 5 de estos términos, la traducción directa se ve facilitada por el hecho de que los conceptos sean perfectamente equiparables en ambos idiomas: *café* y *cafetería*, *bol* y *cuenco*, *terre* y *tierra*, *chips* y *patatas fritas*, *chef pâtissier* y *chef pastelero*. Este último atiende a la segunda parte del término, *pastelero*; sin embargo, el reconocimiento que se le otorga a un profesional de la repostería en la LM está aculado con el término maestro pastelero. Caso distinto es el término *auberge*, ya que el concepto, aun presentando similitudes, no es exactamente el mismo

en ambas culturas. De esta manera, con la traducción *hostal*, se intentan acercar ambos tipos de alojamiento, aunque se observen diferencias entre ambos. Este ejemplo es lo que podemos denominar como adaptación cultural del término, aunque, desde mi punto de vista, se podría haber utilizado la técnica de creación discursiva para acabar de matizar los pequeños detalles que distan de un término a otro. Aunque si bien es cierto que, al no ser un término estrictamente del lenguaje gastronómico, la traductora ha acercado de manera significativa ambos contenidos semánticos.

Todas las reflexiones expuestas hasta aquí intentan buscar las razones de la elección de las técnicas de TAV y la elección de traducción de los términos señalados, así como justificar la valoración directamente implícita que se está haciendo del trabajo de traducción de la serie. Para contextualizar todos los términos seleccionados para este análisis y el resto que han ayudado a alcanzar estas conclusiones, véase el corpus adjunto.

CONCLUSIONES

Para finalizar mi trabajo, voy a hacer una revisión de la información incluida en el mismo y complementariamente, voy a presentar las conclusiones extraídas del análisis comprendido en el capítulo 3.

Así pues, me dispongo a determinar las conclusiones extraídas del grueso de mi análisis, comprendido en el capítulo 3 del trabajo:

- La primera observación general del estudio es la significativa cantidad de términos que han sido traducidos mediante la técnica del préstamo naturalizado. Esto me lleva a concluir que, como la propia palabra indica, la forma natural en la que se han incorporado los términos a nuestra lengua es razonable, ya que estos han ido acompañados por los productos, técnicas, oficios, etc.
- De manera contraria, he encontrado términos que, por la ausencia del referente que designan en la cultura meta, la traductora no ha logrado traducir de forma que haya podido realizar un producto de comunicación adaptado al público. De esta manera, he llegado a la conclusión de que ciertos términos no disponen de una traducción fácil debido a la inexistencia de la idea en una de las partes; por ello, en mi opinión, la mejor opción de traducción en estos casos es la creación discursiva o la amplificación, de manera que exista una adaptación cultural satisfactoria. Sin embargo, como he señalado previamente, en la serie no es posible debido a las sincronías exigidas por la TAV.
- Siguiendo el hilo de las dificultades de adaptación cultural a la cultura meta, encontramos que una gran parte de nuestros datos se encuentran englobados bajo las técnicas de particularización y generalización. Teniendo en cuenta este fenómeno, he llegado a la conclusión de que, ante la falta de precisión en ciertos términos en francés que disponen de ella en español o *viceversa*, la traductora se ha visto obligada a usar recursos como la imagen o el contexto para realizar esta adaptación cultural, lo que hasta ahora parece ser uno de los mayores problemas que surgen a la hora de traducir esta lengua de especialidad.
- También debido a aspectos socioculturales y tendencias en el ámbito gastronómico, he podido observar diferentes términos cuya traducción es más próxima al francés que al español, llegando en algunos casos incluso a haber una sustitución total del término castellano por el término afrancesado. A pesar de la falta de información existente sobre estos términos, ya que son de uso frecuente y pueden ser de fácil pronunciación en castellano, o que son términos de nueva introducción en español, he observado una peculiaridad en ellos: su uso es un tanto antojadizo y en la mayoría de los casos se debe a una mayor aceptación social en el ámbito culinario, debido a la importancia y superioridad que se le ha dado a lo largo de las últimas décadas al producto francés. Este fenómeno se conoce como esnobismo de lenguaje culinario español, lo que quiere decir que superponemos la sonoridad y apariencia francesa a la española. Solamente puedo añadir que es un fenómeno en crecimiento, según hemos visto

en el análisis del capítulo 3, y que funciona en deterioro de la propia lengua española; por ello, desde mi punto de vista personal y profesional, considero que una reducción de este tipo de términos mantendría la esencia de nuestro lenguaje culinario, teniendo en cuenta la gran influencia que ya existe de manera remanente en el mundo de la gastronomía.

- En lo referido a TAV, he llegado a constatar la exigencia que supone atender a todos los requisitos a los que se ha visto sometida la traductora a la hora de hacer su trabajo, ya que esta especialidad de traducción se ve subordinada a los aspectos visuales del contenido final de la producción y ello provoca una gran adaptación del producto de traducción a estos requisitos.

Tras las conclusiones reflejadas en los párrafos anteriores, he llegado a la conclusión final de que la mayor problemática de traducción es la adaptación cultural, a pesar de la notable influencia no solo de la lengua francesa, sino de la misma cultura francesa que se introdujo de manera notable en un momento determinado en nuestra cultura y, como parte de ella, también en nuestra lengua. Esta influencia está en crecimiento y con ella encontramos un detrimento de la lengua castellana en el ámbito del lenguaje especializado gastronómico, ya que, a pesar de haberse visto enriquecido bastamente por la tradición francesa, esta ha llegado a superponerse en no pocos casos al léxico ya existente previamente.

A parte del enriquecimiento que he recibido con la realización de este trabajo, espero haber contribuido a suscitar el interés sobre este tema tan característico del lenguaje gastronómico español y, por qué no, servir de inspiración para futuros investigadores que deseen acercarse al estudio de los rasgos del lenguaje gastronómico o entre otros pares de lenguas.

BIBLIOGRAFÍA

Agost, R. y Chaume, F. (2001) «La traducción en los medios audiovisuales». *Col·lecció Estudis sobre la Traducció*, nº 7. Castelló de la Plana: Publicacions de la Universitat Jaume I.

Ballesteros, L. (2014) «Historia de la gastronomía de España. Cocina en los siglos XVIII y XIX». Objetivo Castilla la Mancha [En línea].
<https://objetivocastillalamancha.es/content/nacional/gastronomia/historia-de-la-gastronomia-de-espana-cocina-en-los-siglos-xviii-y-xix> [Fecha de consulta: 16/04/2019].

Balliu, C. (1998) *Enseñanza de la traducción médica a futuros traductores: enfoque teórico y práctico* en Muñoz, A. (2009) «El perfil del traductor médico: diseño de un estudio de corte socioprofesional». *Panacea*, nº 10 (30): 157-167.

Caballero, O. (2018) *Comer es una historia*. Barcelona: Planeta.

Cabré, M. T. (1993) *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries.

Carbajal, A. (2001) «La dieta mediterránea como modelo de dieta prudente y saludable». *Revista Chilena de Nutrición*, nº 28/2: 224-236.

Díaz Cintas, J. (2007) *Traducción audiovisual y accesibilidad* en Jiménez Hurtado, C. (Ed.) *Traducción y accesibilidad. Subtitulación para sordos y audiodescripción para ciegos: nuevas modalidades de Traducción Audiovisual*. Frankfurt: Peter Lang.

Díaz Cintas, J. (2016) «Teoría y traducción audiovisual» en Zabalbeascoa, P., Santamaría, L., y Chaume, F. (Eds.) (2016) *La traducción audiovisual: investigación, enseñanza y profesión* (pp. 9-17). Granada: Comares.

Estornell Pons, M. y Soto Nieto, A. (2016) «La metáfora y la metonimia como procedimientos de creación en el discurso gastronómico actual». *Tonos Digital*, nº 30.

Halliday, M. (2004) *An Introduction to Functional Grammar* (3rd ed., revised by Christian Matthiessen). London: Hodder Headline Group.

Herrero, J. (2016) «El género documental: descripción y análisis traductológico» en Zabalbeascoa, P., Santamaría, L., y Chaume, F. (Ed.) (2016) *La traducción audiovisual: investigación, enseñanza y profesión* (p. 165). Granada: Comares.

Kocourek, R. (1991) *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden: Brandstetter.

Lorenzo García, L. y Pereira Rodríguez, A. M. (Eds.) (2000) *Traducción subordinada (I) El doblaje (inglés/español/galego)*. Vigo: Servicio de publicacións da Universidade de Vigo.

Lorenzo García, L. y Pereira Rodríguez, A. M. (Eds.) (2000) *Traducción subordinada (II) El subtítulo (inglés/español/galego)*. Vigo: Servicio de publicaciones da Universidade de Vigo.

Quesada, D. (1991) «¿Es la Matemática un lenguaje?». *Revista De Filosofía (Madrid)*, nº 5: 31.

Romaguera, J. (1999) *El lenguaje cinematográfico: Gramática, géneros, estilos y materiales*. Madrid: Ediciones de La Torre.

Valdés, C. (2001) «Extranjerización y adaptación en la traducción de spots publicitarios» en Agost, R. y Chaume, F. (Eds.) (2001) *La traducción en los medios audiovisuales*. Castellón de la Plana, España: Publicaciones de la UJI.

ANEXOS

Dado el formato impreso de este trabajo y las características de los anexos que lo acompañan, procedo a anexar el listado con los enlaces a los cuatro capítulos de la serie y a mi corpus de trabajo en formato Excel.

Anexo 1 - capítulo *Alain Passard*. Enlace: <https://drive.google.com/open?id=1t-bzrquesda05NwZXcmLxonQVjnbglAWL>

Anexo 2 - capítulo *Alexandre Couillon*. Enlace: <https://drive.google.com/open?id=1PoSv82LBKrtjQ8LIQxIZc4P4TTTubmls>

Anexo 3 - capítulo *Adeline Grattard*. Enlace: https://drive.google.com/open?id=1eXBemy3ftP1P6H35_NSWNGLKZtwar97D

Anexo 4 - capítulo *Michel Troisgros*. Enlace: <https://drive.google.com/open?id=1TDulgNM-2khhnkNBPjOsbl0R9ZcKZMh3>

Anexo 5 - enlace de Google Drive en el que se puede la table de términos elaborada en formato Excel para la realización de análisis de este trabajo. Enlace: <https://drive.google.com/open?id=1UaUTYkr5JPTMjTK9nWqONWRVhgueCqOYgFqN7L0HMeo>

Introduzco anexados los cuatro capítulos de la serie *Chef's Table: France* de Netflix. En ellos he basado mi estudio con la puntualización de que, al ser una red privada de pago, su visualización con subtítulo y doblaje es exclusiva para los usuarios, de manera que los episodios incluidos en el anexo no disponen de las mismas características que los originales, ya que carecen del trabajo de traducción.