

Estudios Franco-Alemanes

Revista Internacional de Traducción y Filología

ISSN: 2171-6633

8
2016

TRADUCCIÓN EN CONTEXTOS ESPECIALIZADOS (DE-ES): OLIVICULTURA

ANA MARÍA ÁLVAREZ LÓPEZ
Traductora
anamalvarezlopez@gmail.com

Fecha de recepción: 02.11.2016
Fecha de aceptación: 20.12.2016

Resumen: El presente trabajo aborda la terminología propia de un sector en auge, como es el de la olivicultura. La olivicultura es un sector que está cobrando importancia en el extranjero, por ello hemos decidido aportar más recursos terminológicos en el par de lenguas alemán-español. Partiendo de la hipótesis de que se trata de un lenguaje de especialidad, tomamos como referencia otras investigaciones aplicadas al campo de la agroalimentación y llevamos a cabo un análisis terminológico. Finalmente, ofrecemos un glosario en las lenguas de trabajo de este estudio, y establecemos las oportunas conclusiones.

Palabras clave: Traducción especializada, terminología, olivicultura, análisis terminológico.

Abstract: This paper studies the terminology of a growing sector: olive farming. The olive farming sector is growing in importance abroad and, therefore, we have decided to provide more terminology resources in German and Spanish. On the premise that it is considered as a specialized language, we take other studies related to agro-industry as benchmark and, afterwards, we carry out an analysis of the terminology used. Finally, we provide a glossary in the working languages of the project and establish the appropriate conclusions.

Keywords: Specialized Translation, Terminology, Olive Farming, Terminological Analysis.

Introducción

La traducción de textos agroalimentarios presenta una especial dificultad, pues se trata de una traducción especializada. Es necesario conocer una terminología específica para poder realizar con éxito la traducción del texto.

En el caso que nos ocupa en el presente trabajo, esto es, el cultivo del olivo y la producción oleica, el traductor habrá de conocer muy detalladamente la terminología propia de la olivicultura, dado que los textos que podrá recibir como encargos de traducción estarán dirigidos a un sector muy especializado: el de los productores de aceite, y todas las empresas relacionadas con este sector.

Dado que la olivicultura comprende campos muy diversos, que van desde el cultivo del olivo hasta la producción del aceite, su comercialización, el envasado, la publicidad, el consumo o la cultura, el conocimiento de la terminología resulta fundamental para la correcta traducción de los textos.

Son objetivos del presente estudio:

1. Análisis de la terminología propia de la olivicultura en el par de lenguas alemán-español.
2. Estudio de los distintos dominios y subdominios léxicos pertenecientes a este ámbito.
3. Elaboración de un glosario bilingüe alemán-español propio del cultivo del olivo y la producción del aceite.

Para alcanzar los objetivos propuestos, el trabajo se estructura en las siguientes partes:

- a) La primera parte contempla el estado de la producción oleica y del cultivo del olivo en España, así como la normativa estatal y europea que rige dicha producción. Del mismo modo, se establecen algunas puntualizaciones sobre las Denominaciones de Origen Protegidas, y el lugar que ocupa el aceite dentro del mercado exterior y en la dieta mediterránea.
- b) En la segunda parte nos centramos, desde el punto de vista lingüístico y de la traducción, en la especialización del lenguaje de la olivicultura, y siguiendo modelos lingüísticos anteriores establecemos una serie de dominios y subdominios léxicos.
- c) La tercera parte del estudio se centra en el estudio terminológico, tomando como modelo una ficha elaborada por investigadores del proyecto de investigación FFI2012-37392, y a partir de aquí ofrecemos algunos ejemplos de fichas, en función de algunos de los dominios establecidos en la parte anterior del trabajo.

- d) Finalmente, elaboramos un glosario alemán-español, con sus respectivas definiciones, teniendo en cuenta todo el análisis efectuado en función de las fichas terminológicas propuestas.

1. El olivo y la olivicultura

Existen diversas teorías sobre el origen de la etimología de la palabra “olivo”. Los nombres vulgares del árbol derivan de dos fuentes únicas: la griega *Elaia* y la hebrea *Zait*, que posteriormente quedan transformadas en la latina *olea* y la árabe *zaitum*. El término “aceite” deriva del vocablo árabe *Az-zait* que significa “jugo de la oliva”.

En la actualidad es posible afirmar que el cultivo del olivo se inició hace unos 4.000 a.C. probablemente en Siria, Libano, Israel y Turquía. Existe otra teoría que afirma que el olivo procede de la especie *Olea chrysophylla*, extendida en las montañas de Etiopía, Kenia, Uganda y áreas cercanas aunque esta última teoría está menos consensuada.

Por tanto, es posible afirmar que el olivo es un árbol legendario muy valorado en todas las culturas mediterráneas, ya que de sus frutos se puede extraer el aceite que además de ser alimento, también puede usarse como condimento, cosmético, bálsamo, combustible o en medicina.

La razón del prestigio del aceite de oliva es la calidad de los nutrientes. No solo es la grasa más natural sino también por ser considerada dietética y muy sabrosa. El aceite de oliva tiene un alto contenido en antioxidantes, polifenoles y tocoferol y además tiene fitoestrógenos, esteroides que dificultan la absorción intestinal del colesterol, alcoholes terpénicos y carotenos.

1.1. Normativa reguladora

La legislación alimentaria en relación con el aceite, en este caso con el aceite de oliva, presenta una dicotomía entre el ámbito nacional y el comunitario. En España sigue vigente el Real Decreto 308/1983 sobre los aceites vegetales. Como se afirma en el Real Decreto se intenta “fijar, con carácter obligatorio, las normas de obtención, elaboración, industrialización y comercialización de los aceites comestibles de origen vegetal, así como las denominaciones, características y demás requisitos legalmente exigibles a tales productos cualquiera que sea su procedencia, nacional o de

importación". Este Real Decreto ha sufrido distintas modificaciones¹ a lo largo de los años.

Asimismo, destacamos dos Reglamentos publicados en 2015 en el Diario Oficial de la Unión Europea que modifican al Reglamento (CE) nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y a sus métodos de análisis. Por un lado, el Reglamento Delegado (UE) 2015/1830 de la Comisión, a propuesta del COI (Consejo Oleícola Internacional), modifica los valores de límites inferiores de ácido linoleico² y suprime el método para la detección de aceites vegetales ajenos en los aceites de oliva. Por otro lado, el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1833 en el que se actualizan algunos métodos de análisis, teniendo en cuenta los trabajos efectuados por el COI. Con estos Reglamentos se obliga a los estados miembros a realizar controles selectivos sobre la base de un análisis de riesgos y con la frecuencia apropiada. El objetivo de estas modificaciones es aumentar los límites de seguridad para proporcionar mayor confianza de la calidad de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva a los consumidores.

1.2. Denominaciones de Origen Protegidas e Indicación Geográfica Protegida

El cultivo del olivar en España es una actividad económica con una gran dimensión social y agroambiental muy importante. De hecho, España es el primer productor de aceite de oliva a nivel mundial. Algunos de los aceites de oliva producidos en España cuentan con Denominación de Origen Protegida.

Por ello, el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, *sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*, establece las definiciones de Denominación de Origen Protegida (DOP) y de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Gracias a estas dos formas de protección es posible proteger los productos

¹ Este Real Decreto fue aprobado el 25 de enero de 1983 (BOE de 21 de febrero). Ese mismo año se establecieron algunas correcciones de errores en BOE de 17 de mayo y fue modificado por el Real Decreto 2813/1983. Posteriormente, fue complementado por el Real Decreto 259/1985 y el Real Decreto 2551/1986 y modificado por el Real Decreto 1043/1987, Real Decreto 494/1990, Real Decreto 538/1993 y el Real decreto 1909/1995. El punto 1.7 del título V fue derogado por el Real Decreto 475/1988 y el punto 6.7 del apartado 6 del epígrafe III por el Real Decreto 98/1992.

² Como afirman Trudy Mckee y James McKee el ácido linoleico es un ácido graso esencial de la serie omega 6, es decir, el organismo no puede crearlo y tiene que ser adquirido a través de la dieta.

agrícolas y alimenticios. Sin embargo, en el caso de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, España no cuenta con Indicaciones Geográficas Protegidas por lo que nos centraremos en la Denominación de Origen Protegida.

Este Reglamento define una Denominación de Origen Protegida como:

Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida³.

Esta mención se puede observar en el etiquetado a través de un logotipo que muestra la Calidad Diferenciada.



En España contamos con 28 Denominaciones de Origen Protegidas⁴ de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España también reconocidas por la Unión Europea: Aceite de La Alcarria; Aceite de La Rioja; Aceite de Lucena; Aceite de Mallorca; Aceite de

³ Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx>. Fecha de consulta: 24.06.2016.

⁴ Incluimos el mapa con las Denominaciones de Origen Protegidas en España en el Anexo I a este trabajo.

Monterrubio; Aceite de Navarra; Aceite de Terra Alta; Aceite del Baix Ebre-Montsiá; Aceite del Bajo Aragón; Aceite de la Comunitat Valenciana; Aceite de Campo de Calatrava; Aceite de Campo de Montiel; Antequera; Baena; Gata-Hurdes; Estepa; Les Garrigues; Montes de Granada.

1.3. Mercado exterior

El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) llevó a cabo un estudio de mercado del aceite de oliva en Alemania en 2013. Gracias a este estudio y según afirma el ICEX conocemos que durante el “año 2012 las importaciones alemanas de grasas y aceites vegetales se cifraron en 2.641 miles de toneladas, lo que supone una disminución del 17,28% respecto al año anterior. En unidades de valor las importaciones alemanas de grasas y aceites vegetales se situaron en 2.726,59 millones de euros, con una disminución del 21,3% con respecto al 2011⁵”.

Las importaciones de aceite de oliva del año 2012 con respecto al 2011 se sitúan casi sin variaciones y con un crecimiento anual promedio de 1,65% desde el 2007. Respecto a los tipos de aceite de oliva que se exportan, el ICEX basándose en los datos del Eurostat afirma que sigue destacando especialmente la cuota de importación de aceite de oliva virgen en 2012 con 82,57% en toneladas sobre el total de los aceites de oliva. El aceite refinado, el orujo y el de mezcla han aumentado las ventas este último año, mientras que el lampante ha sufrido un descenso importante en sus ventas (-48,17% en toneladas) respecto al 2011.

En 2015 los consumidores europeos pagaron un 20% más que el año anterior por el aceite de oliva, un producto que en Alemania se encareció un 8,4%. Así lo demuestran los resultados de un estudio de mercado de la consultora germana IRI Information Resources. Según la Oficina del Consumidor los precios seguirán su tendencia alcista.

1.4. El aceite de oliva y la dieta mediterránea

A lo largo de los años, el valor nutricional del aceite de oliva ha sido duramente cuestionado. Muchos expertos desaconsejaron su uso hasta que a

⁵ Fuente: Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX). <http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/4704601.html?idPais=DE> Fecha de consulta: 25.06.2016.

partir de 1954 gracias a Keys y, posteriormente, a Anderson y Grande se llevaron a cabo estudios que afirmaban que la muerte por enfermedades cardiovasculares, diabetes y algunos tipos de cáncer como el de mama y el de colon en los países mediterráneos era inferior en comparación con el resto de los países occidentales. El motivo de que esto fuese así parecía apuntar al tipo de alimentación con especial atención a la grasa consumida. Así surgió lo que hoy conocemos como “dieta mediterránea”. Esta dieta se caracteriza por el consumo de legumbres, cereales, hortalizas, verduras, productos lácteos, fruta, pescado, vino y aceite de oliva. La dieta mediterránea ayuda a disminuir los niveles de colesterol en sangre y a reducir la presión arterial. Podemos afirmar que es indiscutible la importancia del aceite de oliva gracias a sus muchas virtudes, tanto gastronómicas como saludables. Es el alimento que aporta más calorías a nuestra dieta y un elemento clave de nuestra dieta mediterránea.

2. El lenguaje de la olivicultura, lenguaje de especialidad

2.1. Lenguajes especializados

Durante las últimas décadas han aumentado los estudios relacionados con el lenguaje especializado dentro del cual podemos incluir el lenguaje agroalimentario. Sin embargo, se trata de un término difuso tanto conceptual como nominalmente. De hecho, existen distintas denominaciones que varían según los autores para designar esta realidad o realidades similares como: “lenguaje de especialidad”, “lenguaje para fines específicos” o “lenguas especiales”. Se trata de un estudio del que se han ido haciendo eco los distintos autores a lo largo de los años. De hecho, Saussure (1945: 68) ya habló de las “lenguas especiales” las cuales “son fomentadas por un avanzado grado de civilización”. Dentro del estudio de los lenguajes especializados podemos destacar tres posturas según los distintos autores. Para Hoffman (1998) los lenguajes especializados son códigos de carácter lingüístico pero con unas reglas y unidades específicas que lo diferencian de la lengua general. Por otro lado, Rondeau (1983) y Quemada (1978) afirman que los lenguajes especializados son simples variantes léxicas del lenguaje general. Por último, Lehrberger (1982), Varantola (1986), Sager (1980), Pitch y Draskau (1985), y Cabré (1993) coinciden en que los Lenguajes especializados son subconjuntos fundamentalmente pragmáticos del lenguaje general.

Cabré (1993) va más allá e introduce los principales criterios que definen el lenguaje de especialidad. Con esta finalidad, afirma que existen tres variables: la temática, los usuarios (especializado, en formación o público en general) y las situaciones de comunicación.

Por ello, es necesario establecer las diferencias entre la lengua general y el lenguaje especializado teniendo en cuenta las variantes propuestas por Cabré como expone Cobos López (2015: 13) en la siguiente tabla:

Lengua general	Lenguaje especializado
Función: conativa, fática, emotiva, entre otras	Función: referencial
Temática: genérica	Temática: específica
Usuario: general	Usuario: especializado
Situación comunicativa: menos formalizada	Situación comunicativa: más formalizada
Discurso: general	Discurso: profesional y científico

Sin bien es cierto, desde el punto de vista léxico, podemos afirmar que los lenguajes de especialidad se caracterizan por el empleo de unidades de la lengua general (palabras) y, a su vez, de unidades terminológicas del lenguaje especializado (términos). Hay que destacar que incluso algunas unidades léxicas de la lengua común tienen un significado diferente en el contexto especializado, lo que se conoce como “terminologización”

Según Castillo Bernal (2016: 63), el lenguaje agroalimentario se caracteriza por:

- Variedad terminológica entre países y regiones, incluso para un mismo producto.
- Fuerte componente cultural: productos típicos, denominaciones de origen y distinciones de calidad sin traducción.
- Variedades diatópicas y topónimos.

- Fraseología y figuras retóricas, especialmente la metáfora y la personalización o atribución de cualidades humanas a los productos.
- Sinonimia y polisemia.
- Confluencia de los cultismos con los términos germánicos.
- Extranjerismos y préstamos.
- Confluencia del lenguaje científico-técnico, general, comercial, jurídico y publicitario.
- Necesidad de adaptación al público meta.
- Consistencia y respeto a la terminología oficial de las instituciones o del cliente.

2.2. Terminología de la olivicultura: dominios léxicos

En el contexto de la traducción, y dentro del sector agroalimentario, es de especial interés el campo que ocupa la olivicultura debido a la gran repercusión que tiene en el extranjero lo que se conoce como el “oro líquido de la gastronomía mediterránea”. Por ello, es necesario que el traductor conozca el campo temático sobre el que trabaja a fondo. Por lo tanto, el traductor necesita poseer una buena competencia lingüístico-tractológica tanto en la lengua de partida como en la lengua de llegada, además de un conocimiento avanzado de la temática del texto al que se enfrenta. Sin embargo, debido a la demanda traductológica, es casi imposible hacerse un experto de la materia que se va a traducir y es necesario recurrir a la colaboración de expertos del campo del que se va a traducir.

Gracias a las nuevas tecnologías, los traductores a la hora de documentarse cuentan con numerosos recursos en línea lo que les da acceso a una importante cantidad de información. Asimismo, hay que señalar la importancia de los diccionarios, bases de datos terminológicas⁶ y glosarios

⁶ Entre las bases de datos terminológicas destacaremos las de mayor difusión internacional como son IATE (Unión Europea), Lexis-Nexis (Estados Unidos), TERMIUM (Canadá) y AFNOR (Francia).

especializados. Por ello, además de poder contar con los diccionarios⁷ en formato papel, muchos de ellos ya pueden consultarse en línea.

Para la realización de este estudio, destacamos la importancia de una estructuración conceptual para la traducción de textos sobre la olivicultura. En numerosas ocasiones el léxico empleado en el sector de la olivicultura hace referencia a definiciones, características y términos propios de este tipo de textos que se pueden considerar como unidades de significado especializadas.

Como indica Balbuena Torezano (2015: 23) con su estudio del dominio vitivinícola, partiremos de los presupuestos del Modelo Lexemático Funcional (MLF), creado por Martín Mongorance en la década de 1980, que integra tanto la Gramática Funcional de Dik (1978) como la Teoría Lexemática de Coseriu (1977). Martín Mongorance estructura el significado de los lexemas acuerdo con jerarquía internas y relacionales bajo un diseño “de abajo a arriba”. Como señalaron Bárcena y Read (1999: 427),

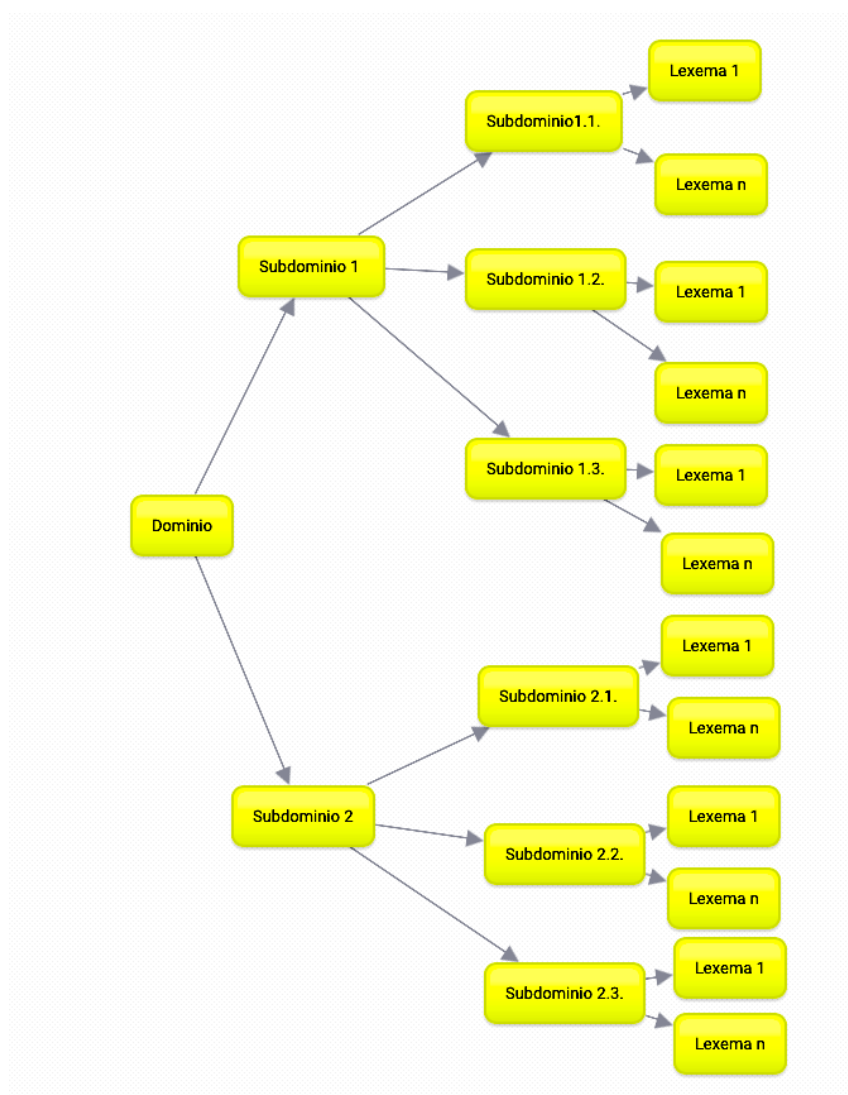
Este léxico relacional capta los matices sutiles del significado de cada palabra y le distingue incluso de aquellas con las que guarda una mayor proximidad semántica.

Los principales objetivos del Modelo Lexemático Funcional son: la sistematización de la arquitectura jerárquica del lexicón de una lengua y la organización del conocimiento, a través de la codificación lingüística de las entradas que forman los diccionarios. Este modelo resalta de este modo la importancia de la organización léxica dentro del lenguaje.

En el MLF se lleva a cabo un análisis que parte desde la palabra hasta el concepto, siguiendo así el siguiente esquema⁸:

⁷ Al mencionar diccionarios hacemos referencia a listados de términos en dos o más lenguas además de aquellos recursos que incluyen las definiciones de los términos. En este caso destacamos el *Diccionario de Términos del Aceite de Oliva* de Roldán Vendrell en el que aparecen los términos en español, inglés y chino.

⁸ Fuente: Balbuena Torezano (2015:24).



2.2.1. Establecimiento de dominios y subdominios

El análisis que perseguimos aquí parte del dominio léxico [olivicultura] y proponemos los siguientes dominios y subdominios léxicos siguiendo los postulados del MLF:

Dominio 1: Cultivo
Subdominio 1.1.: [Taxonomía]
Subdominio 1.1.1.: [Variedad de olivo]
Subdominio 1.1.1.1.: [Olea europaea subsp. europaea]
Subdominio 1.1.1.2.: [Olea europaea sylvestris]
Subdominio 1.1.1.3.: [Olea europaea subsp. cuspidata]
Subdominio 1.1.1.4.: [Olea europaea subsp. guanchica]
Subdominio 1.1.1.5.: [Olea europaea subsp. cerasiformis]
Subdominio 1.1.1.6.: [Olea europaea subsp. laperrinei]
Subdominio 1.1.2.: [Variedad de aceitunas]
Subdominio 1.2.: [Fenología]
Subdominio 1.2.1.: [Desarrollo de las yemas vegetativas]
Subdominio 1.2.2.: [Desarrollo de las hojas]
Subdominio 1.2.3.: [Desarrollo de los brotes]
Subdominio 1.2.4.: [Desarrollo de las inflorescencias]
Subdominio 1.2.5.: [Floración]
Subdominio 1.2.6.: [Desarrollo del fruto]
Subdominio 1.2.7.: [Maduración del fruto]
Subdominio 1.2.8.: [Senescencia]
Subdominio 1.3.: [Morfología]
Subdominio 1.3.1.: [Sistema radicular]
Subdominio 1.3.2.: [Parte aérea]
Subdominio 1.3.2.1.: [Tronco]
Subdominio 1.3.2.2.: [Ramas]
Subdominio 1.3.2.3.: [Ramos]
Subdominio 1.3.2.3.1.: [Ramos de madera]
Subdominio 1.3.2.3.2.: [Ramos fructíferos]
Subdominio 1.3.2.3.3.: [Ramos mixtos]
Subdominio 1.3.2.4.: [Hojas]
Subdominio 1.3.2.5.: [Yemas]
Subdominio 1.3.2.5.1.: [Terminales]
Subdominio 1.3.2.5.2.: [Axilares]

Subdominio 1.3.2.5.3.: [Adventicias]
Subdominio 1.3.2.6.: [Flores]
Subdominio 1.3.2.7.: [Fruto]
Subdominio 1.4.: [Poda]
Subdominio 1.4.1.: [Poda de formación]
Subdominio 1.4.2.: [Poda de producción]
Subdominio 1.4.3.: [Poda de renovación]
Subdominio 1.5.: [Enfermedad del olivo]
Subdominio 1.5.1.: [Repilio]
Subdominio 1.5.2.: [Aceituna Jabonosa]
Subdominio 1.5.3.: [Escudete]
Subdominio 1.5.4.: [Verticilosis o seca del olivo]
Subdominio 1.5.5.: [Antracnosis]
Subdominio 1.5.6.: [Emplomado]
Subdominio 1.5.7.: [Tumores o agallas]
Subdominio 1.5.8.: [Tuberculosis]
Subdominio 1.6.: [Plagas]
Subdominio 1.6.1.: [Mosca del olivo]
Subdominio 1.6.2.: [Barrenillo]
Subdominio 1.6.3.: [Prays del olivo]
Subdominio 1.6.4.: [Cochinilla]
Subdominio 1.6.5.: [Pulgón del olivo]
Subdominio 1.6.6.: [Agusanado del olivo]
Subdominio 1.7.: [Recogida del fruto]
Dominio 2.: [Producción aceite virgen]
Subdominio 2.1.: [Recogida del fruto]
Subdominio 2.2.: [Transporte]
Subdominio 2.3.: [Almazara]
Subdominio 2.3.1.: [Selección de aceitunas]
Subdominio 2.3.2.: [Lavado]
Subdominio 2.3.3.: [Triturado]
Subdominio 2.3.3.1.: [Empiedro o molino de muelas de piedra]
Subdominio 2.3.3.2.: [Molinos o trituradores metálicos]
Subdominio 2.3.4.: [Molturación]

Subdominio 2.4.: [Extracción del aceite]
Subdominio 2.4.1.: [Sistema tradicional (por presión)]
Subdominio 2.4.1.1.: [Plantas clásicas discontinuas]
Subdominio 2.4.2.: [Sistema continuo (por centrifugación)]
Subdominio 2.4.2.1.: [Plantas continuas de tres fases]
Subdominio 2.4.2.2.: [Plantas continuas de dos fases]
Subdominio 2.5.: [Clasificación]
Subdominio 2.6.: [Almacenamiento]
Dominio 3: Tipos de aceite de oliva
Subdominio 3.1.: [Aceite de oliva]
Subdominio 3.1.1: [Aceite de oliva virgen]
Subdominio 3.1.1.1.: [Aceite de oliva virgen extra]
Subdominio 3.1.1.2.: [Aceite de oliva virgen corriente]
Subdominio 3.1.1.3.: [Aceite de oliva virgen]
Subdominio 3.1.1.4.: [Aceite de oliva virgen lampante]
Subdominio 3.1.2.: [Aceite de oliva refinado]
Subdominio 3.2.: [Aceite de orujo de oliva]
Subdominio 3.2.1.: [Aceite de orujo de oliva crudo]
Subdominio 3.2.2.: [Aceite de orujo de oliva refinado]
Dominio 4: Comercialización
Subdominio 4.1. [Envasado del aceite de oliva]
Subdominio 4.2.: [Etiquetado]
Subdominio 4.3.: [Cata]
Subdominio 4.3.1.: [Fase olfativa]
Subdominio 4.3.2.: [Fase gustativa]
Subdominio 4.3.3.: [Fase táctil]
Subdominio 4.3.4.: [Fase de equilibrio y armonía]
Subdominio 4.3.5.: [Fase visual]

3. Análisis terminológico aplicado a la traducción

3.1. Ficha terminológica

Para este estudio, el modelo de ficha terminológica que vamos a usar se compone de dominio y subdominio, siguiendo así el MLF al que hemos hecho referencia anteriormente. Otros de los campos que incluiremos son las

entradas del término tanto en alemán como en español junto con la definición del término, con indicación de la fuente de donde se ha extraído; el contexto de uso del término y su fuente. Además, en algunas ocasiones aparecerá un segundo contexto con su respectiva fuente. Las fichas terminológicas serán de gran ayuda para los traductores por ello también incluye un análisis filológico aplicado a la traducción, además de una propuesta de traducción de la entrada con su respectiva traducción del contexto. Hemos de mencionar que seguimos el modelo de ficha terminológica empleado en el proyecto de investigación FFI2012-37392, subvencionado por el Ministerio de Economía y Competitividad.⁹

3.1.1. Ejemplo de dominio [CULTIVO]

DE-ES	
DOMINIO: [CULTIVO] SUBDOMINIO: [PLAGAS]	
[DE] ENTRADA: Oliven[frucht]fliege	
DEFINICIÓN: Die Olivenfliege ist der gefürchtetste Feind des Olivenbaums. Gerade in flachen Regionen am Meer kann die Fliege zu einer großen Plage werden. Höhere, trockenere Lagen haben dagegen ein kleineres Risiko. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar#O . [Fecha de consulta: 30.06.2016]	
CONTEXTO 1: Ein bekanntes Sexualpheromon der Olivenfruchtfliege (Abb.1) ist Olean. Die Olivenfruchtfliege stellt sowohl (S)-Olean, als auch (R)-Olean her.	
FUENTE: http://archiv.aktuelle-wochenschau.de/2013/w41/w41.html [Fecha de consulta: 6.6.2016]	

⁹ La referencia completa del mencionado proyecto es: FFI2012-37392, Minne-Lexikon: Diccionario de términos y motivos de la lírica profana de la Edad Media europea. La estructura de las fichas terminológicas empleadas en dicho proyecto se adecuaba a los objetivos de este estudio, por lo que hemos seguido dicho modelo.

[ES] ENTRADA: Mosca del olivo
DEFINICIÓN: La mosca del olivo <i>Bactrocera oleae</i> Gmel. es un díptero semejante a la mosca doméstica, aunque algo más pequeña (4-5 mm de longitud), con una mancha blanquecina característica entre tórax y abdomen. Las alas son hialinas con una mancha opaca en el extremo distal. El abdomen es de color rojizo, y en la hembra se prolonga para formar la vaina protectora del oviscapto, que es retráctil y mide casi 1 mm de longitud, por lo que es fácil distinguir los dos sexos. Fuente: https://www.ucm.es/profesorado/pornasysoriano/tfocaps1/pdf/TEMA5B.pdf [Fecha de consulta: 6.6.2016]
CONTEXTO 1: En lo sucesivo se dictaminó, por los técnicos de la provincia de Madrid, para combatir la mosca del olivo dos tratamientos, aéreos o terrestres según las circunstancias, con Dimetoato y proteína hidrolizada.
FUENTE: Blas, P., Ros, J. P., & Castillo, E. (2003). Estudio de la eficacia atractiva de diferentes sustancias y mosqueros hacia la mosca del olivo <i>Bactrocera oleae</i> Gmel. <i>Boletín de sanidad vegetal. Plagas</i> , 29(3), 405-411.
ANÁLISIS APLICADO A LA TRADUCCIÓN: El término <i>Olivenfruchtfliege</i> es una composición sustantiva de los términos alemanes Oliven + Frucht + fliege (olivas + fruto + mosca). La traducción al español permite una traducción casi literal de los términos, por lo que procede trasladarlo como «mosca del olivo».
[ES] PROPUESTA DE TRADUCCIÓN ENTRADA: Mosca del olivo
PROPUESTA DE TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL CONTEXTO 1: Una feromona sexual conocida de la mosca del olivo (Fig.1) es la Olean. La mosca del olivo produce tanto (S)-Olean como (R)-Olean.

3.1.2. Ejemplo de dominio [TIPOS DE ACEITE DE OLIVA]

DE-ES	
DOMINIO: [TIPOS DE ACEITE DE OLIVA] SUBDOMINIO : [ACEITE DE OLIVA VIRGEN]	
ENTRADA: Natives Olivenöl extra	
DEFINICIÓN: Natives Olivenöl extra ist die Bezeichnung für die höchste Güteklasse von Olivenöl und bedeutet wörtlich: Naturbelassenes Olivenöl von besonderer (extra) Qualität. Fuente: https://www.oelea.de/definition-natives-olivenoel#.V34S0cdrXIM [Fecha de consulta: 7.6.2016]	
CONTEXTO 1: Für den Lebensmittelbereich sind hauptsächlich die folgenden drei Güteklassen interessant: <i>Natives Olivenöl extra:</i> Einwandfreier Geschmack, bis zu ein Gramm Ölsäure pro 100.	
FUENTE: Bilz, G. J. (2001). Olivenöl. Historie, Herstellung, Zusammensetzung und Verwendung. [Fecha de consulta: 7.6.2016]	
CONTEXTO 2: <i>Natives Olivenöl extra:</i> der Median der Mängel ist 0 und der Median des Attributs <i>fruchtig</i> ist größer als 0.	
FUENTE: Fiebig, H. J., & Küchler, T. (2009). Qualität und Vermarktung von Olivenölen in der Europäischen Union. <i>Max Rubner-Institut, Abteilung für Fettforschung, Münster, Publikation auf Institutswebseite.</i>	
[ES] ENTRADA: Aceite de oliva virgen extra	
DEFINICIÓN: Aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas demás características corresponden a las previstas para esta categoría. Fuente: http://www.navasdesarrijuanes/contenidos/documentos/114015-DENOMINACIONES/DEFINICIONESDELOSACEITES.pdf [Fecha de consulta: 7.6.2016]	
CONTEXTO 1: El aceite de oliva virgen extra con el que se han realizado las frituras está obtenido a partir de aceitunas de las variedades Empeltre y Arbequina.	
FUENTE: Sánchez-Gimeno, A. C., Benito, M., Vercet, A., & Oria, R. (2008). Aceite de oliva virgen extra del Somontano: evaluación de las modificaciones físico-químicas tras la fritura doméstica de patatas prefritas congeladas. <i>Grasas y aceites</i> , 59(1), 57-61.	
ANÁLISIS APLICADO A LA TRADUCCIÓN: La expresión <i>natives Olivenöl extra</i> hace referencia al prensado de la aceituna a través de procedimientos mecánicos, es decir, sin la intervención de procesos de tipo químico. De ahí, deducimos que el prensado es, en sentido figurado, natural y por ello se ha producido esta unión terminológica.	

[ES] PROPUESTA DE TRADUCCIÓN ENTRADA: Aceite de oliva extra
PROPUESTA DE TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL CONTEXTO 1: Para la industria alimentaria, las siguientes tres clases son de interés: Aceite de oliva virgen extra: un sabor impecable, hasta un gramo de ácido oleico por cada 100.
PROPUESTA DE TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL CONTEXTO 2: Aceite de oliva virgen extra: La mediana de los defectos es 0 y la mediana de los atributos afrutados es mayor que 0.

4. Glosario DE>ES

A partir del análisis de distintos términos siguiendo el modelo de las fichas terminológicas que hemos expuesto en los epígrafes anteriores, es posible confeccionar un glosario bilingüe alemán-español representativo relacionado con la olivicultura como el que presentamos en las páginas siguientes.

Los términos están ordenados alfabéticamente y, a su vez, acompañados por sus respectivas definiciones. Por tanto, el glosario está formado por cuatro campos: uno para el término en alemán; otro para su definición en alemán; término en español; otro para su definición en español¹⁰.

A

DE: Anbauländer
Die drei größten Anbauländer von Oliven bzw. Produzenten von Ölen sind Spanien, Italien und Griechenland. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 18.6.2016]
ES: Zona de cultivo
Las tres grandes zonas de cultivo del olivo son España, Italia y Grecia. Los olivos pueden crecer en suelos pobres en nutrientes siempre que estén bien drenados. Necesitan mucho sol para producir el fruto, e inviernos moderados para que éste se desarrolle. No deberían plantarse en zonas donde la temperatura descienda por debajo de los -5°C , porque no toleran temperaturas muy bajas y el invierno y las heladas primaverales pueden dañarles seriamente. Fuente: http://www.asajasev.es/sites/default/files/EI%20cultivo%20del%20olivo.pdf [Fecha de consulta: 18.6.2016]

¹⁰ En el Anexo II de este trabajo ofrecemos un listado de términos analizados y con ello incluidos en el glosario alemán-español al que hacemos referencia aquí.

B

DE: Bitter
Bitterkeit in guten und schlechten Olivenölen. In guten Ölen schmeckt man Bittermandelnoten. In schlechten Ölen ist es eine ranzige Grundnote, die bitter ist und im Gaumen brennt. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Amargo
Sensación ruda y áspera. Es característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero (color dorado que toman los frutos cuando empiezan a madurar). Fuente: http://www.aceitesdejaen.com/como_hacer_una_cata_de_aceite.asp#.V5[V48drXIM [Fecha de consulta: 23.6.2016]

C

DE: Chemische Analyse
Bei der chemischen Analyse werden mehr als zwei Dutzend Eigenschaften des Olivenöls geprüft. Die Analyse ist keine Pflicht. Produzenten bzw. Händler, die auf Qualität setzen, lassen ihre Öle aber freiwillig prüfen, um die Unversehrtheit ihrer Öle zu garantieren. Zu den geprüften Eigenschaften bzw. Parametern gehören u.a. Pestizide, Peroxide, Säuregrad. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 18.6.2016]
ES: Análisis químico
Aplicación de métodos operativos específicos para el aceite de oliva que permitan la detección de aceites de semillas, aceites de semillas desesterolizadas, aceite de orujo de oliva y trazas de disolventes halogenados, entre otros. Desde 1988, los químicos del Consejo Oleícola Internacional se reúnen para llevar a cabo este tipo de análisis. Fuente: https://www.internationaloliveoil.org [Fecha de consulta: 18.6.2016]

D

DE: Dekantieren
Der Ausdruck Dekantieren bezeichnet den Prozess der Abtrennung einer oder mehrerer mehr oder minder getrennt vorliegender Phasen durch Abgießen oder Entnahme aus einem Gefäß, wobei die abgezogene Phase Dekantat genannt wird.

Fuente: http://wörterbuchdeutsch.com/de/dekantieren [Fecha de consulta: 18.6.2016]
ES: Decantación
Se produce después de que la pasta a pasado por la prensa tradicional. Se deja reposar para separar la fase acuosa del aceite de oliva. En esta fase se separa el aceite del alpechín. Fuente: http://www.sabor-artesano.com/elaboracion-tradicional-aceite.htm [Fecha de consulta: 18.6.2016]

E

DE: Erste Pressung
Viele Etiketten von extra nativen Olivenölen geben als Zeichen für Qualität an, dass das Olivenöl aus "erster Pressung" sei. Dies ist aber reines Marketing und sagt nichts über die Qualität aus, da es heutzutage nur noch eine Pressung in den Mühlen gibt. Der Begriff stammt aus der Vergangenheit, als man nicht so gute Maschinen hatte und die Oliven mehrmals (unter Wärmezufuhr) gepresst hat. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Primer prensado
Consiste en prensar la pasta de las olivas, para ello se introducen capas de pasta de olivas separadas por capachos (planchas circulares de esparto entrelazado). Presionando se libera el contenido líquido que contiene la aceituna. Para el primer aceite, debe utilizarse la mola levemente suspendida puesto que si machaca los huesos, lo ensucian, y por eso el primer prensado debe hacerse exclusivamente con las pulpas. Fuente: Fernández, P. S. (2015, June). La suspensa mola de Columela y las molaie oleariae. In <i>Anales de Prehistoria y Arqueología</i> (pp. 59-75). [Fecha de consulta: 23.6.2016]

F

DE: Fettsäuren
Im Olivenöl kommen drei verschiedene Fettsäuren vor: Einfach ungesättigte Fettsäuren (ca. 77%), gesättigte Fettsäuren (ca. 14%) und mehrfach ungesättigt Fettsäuren (ca. 9%). Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 19.6.2016]

ES: Ácidos grasos

Los ácidos grasos son ácidos orgánicos monoenoicos, que se encuentran presentes en las grasas, raramente libres, y casi siempre esterificando al glicerol y eventualmente a otros alcoholes. Son generalmente de cadena lineal y tienen un número par de átomos de carbono. Fuente: <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/lipidos/acidosgrasos.html> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

G**DE: Gold, das flüssige**

Anfangs wurde das Öl hauptsächlich als Brennstoff verwendet. Darauf deutet noch heute der Name für minderwertiges Olivenöl (Lampantöl) hin. Erst später setzte sich aufgrund besserer Presstechniken die Verwendung des Olivenöls als Lebensmittel bei den Mittelmeervölkern durch. Zusätzlich wurde Olivenöl auch in Seifen und mit Honig gemischt als Kosmetikum benutzt. Darum Olivenöl ist sehr wertvoll. Fuente: <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

ES: Oro líquido

Este producto conocido como oro líquido por su gran valor culinario y beneficioso para la salud, empieza a desarrollarse como producto turístico a partir de la creación de las denominaciones de origen (Millán et al., 2010). Citado por Torre, Morales-Fernández y Naranjo, 2012.

Fuente: Torre, G. M. V. D. L., Morales-Fernández, E. J., & Naranjo, L. M. P. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, (8), 78-87. [Fecha de consulta: 19.6.2016]

DE: Güteklasse
Die EU hat Olivenöle in neun verschiedene Güteklassen eingeteilt. Die vier wichtigsten sind „extra nativ“, „nativ“, „Oliventresteröl“ und „Olivenöl“. Fuente: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R1019&qid=1469271749110&from=ES [Fecha de consulta: 19.6.2016]
ES: Categoría
La Unión Europea establece en su Reglamento CE 1019/2002 cuatro categorías: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R1019&qid=1469271749110&from=ES de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, aceite de oliva y aceite de orujo de oliva. [Fecha de consulta: 19.6.2016]

H

DE: Herkunftsbezeichnung
Geographische Herkunftsbezeichnungen oder Herkunftsangaben sind Namen von Orten oder Landschaften oder andere Angaben, welche die Herkunft einer Ware bezeichnen. Sie geben im Geschäftsverkehr dem Käufer und Verbraucher einen Hinweis darauf, in welcher Gegend die Ware hergestellt oder verarbeitet wurde. Fuente: http://wörterbuchdeutsch.com/de/ursprungsbezeichnung [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Denominación de origen
Es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Fuente: http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx [Fecha de consulta: 20.6.2016]

DE: Herstellung
Für die Herstellung eines guten Öles ist eine sorgfältige Ernte, bei der die Oliven unbeschädigt vom Baum in die Mühle transportiert werden und eine modern ausgerüstete Mühle, die das Öl möglichst ohne Rückstände und bei Ausschluss von Sauerstoff aus der Olive presst. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Producción
La producción de aceite de oliva consiste en la extracción del aceite del fruto por procedimientos mecánicos lo menos agresivos posible para conservar al máximo las propiedades y características del zumo de aceitunas obtenido. Fuente: http://www.esenciadeolivo.es/aceite-de-oliva/produccion/ [Fecha de consulta: 23.6.2016]

K

DE: Kaltgepresst
Extra natives Olivenöl muss kaltgepresst hergestellt werden. Es bedeutet, dass die Temperatur während des Pressens nicht höher als 27 Grad sein darf. Mühlen, die auf sehr hohe Qualität achten pressen aber deutlich kälter (bei ca. 21-22 Grad). Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Prensado en frío
El prensado en frío tiene relación con la temperatura a la cual se somete la masa para la extracción del aceite de oliva. Para no alterar las propiedades del zumo, es necesario hacerlo por debajo de los 27°C. Fuente: http://www.directodelolivar.com/aceite-de-oliva-de-extraccion-en-frio/ [Fecha de consulta: 20.6.2016]

L

DE: Lagerung

Olivenöl mag bei der Lagerung keine extremen Temperaturen, kein Licht und keinen Sauerstoff. Es sollte daher nicht Hitze über 15 Grad oder Kälte unter fünf Grad ausgesetzt werden und nach Möglichkeit dunkel (entweder in einer Flasche aus dunklem Glas oder einer Dose, bzw. in einem dunklen Schrank) und gut verschlossen aufbewahrt werden. Fuente: <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar> [Fecha de consulta: 18.6.2016]

ES: Almacenamiento

El aceite de oliva debe almacenarse en depósitos de almacenaje de las almazaras contruidos con material impermeable e inerte, es decir, incapaz de reaccionar con el aceite. Además, tienen que ser materiales impermeables a la luz y a la humedad, no pueden absorber los olores y no deben contener materiales que aceleren el enranciamiento. Debe mantenerse a una temperatura constante en torno a 15°C. Fuente: <http://www.sabor-artesano.com/conservacion-aceite-oliva.htm> [Fecha de consulta: 18.6.2016]

DE: Lampantöl

Lampantöl ist die niedrigste Kategorie der Nativen Ole und ist für den direkten Verzehr nicht zugelassen. Es entsteht aus in Fermentation begriffenen, verdorbenen, Oliven. Auch ursprünglich gutes Öl kann durch Ranzigwerden zu Lampantöl werden. Das Öl zeichnet sich durch einen ranzigen, schlechten Geschmack und Geruch aus. Es muss vor dem Verkauf als „Olivenöl“ erst gesäubert und aufbereitet (raffiniert bzw. rektifiziert) werden. Erst danach darf es, mit einem Nativen Öl höherer Kategorie verschnitten, als „Olivenöl – bestehend aus raffiniertem und nativem Olivenöl“ auf den Markt gelangen (s. Raffiniertes Olivenöl, bzw. Gemischtes Olivenöl). Fuente: <http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

ES: Aceite de oliva lampante

Es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gramos por 100 gramos y/o cuyas características organolépticas. Se destina a las industrias de refinado o a usos técnicos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa. [Fecha de consulta: 19.6.2016]

M**DE: Mechanisches Verfahren**

Mechanisches Verfahren bei der Olivenölherstellung bedeutet, dass das Öl nur mechanisch aus der Olive gepresst wird und nicht wie bei raffiniertem Öl durch Zusatz von Chemikalien und Hitze destilliert wird. Es ist eine Grundvoraussetzung für extra native bzw. native Olivenöle. Fuente: <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

ES: Métodos mecánicos

Los métodos mecánicos para la obtención del aceite de oliva hace referencia al prensado mecánicamente de la oliva y no a través de la destilación como ocurre con el aceite refinado por la adición de productos químicos y el calor. El uso de métodos mecánicos es un requisito básico del aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen. Fuente: <http://www.aceitedeoliva.com/aceite-de-oliva/obtencion-aceite-de-oliva/> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

N**DE: Natives Olivenöl**

Natives Olivenöl ist für den direkten Verzehr zugelassen. Das Olivenöl hat leichte Mängel, die z.B. durch die Verarbeitung mit einer altmodischen Olmühle oder durch das Verwenden nicht ganz frischer, gesunder Oliven entstehen kann. Fuente: <http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien> [Fecha de consulta: 21.6.2016]

ES: Aceite de oliva virgen

Es el aceite que se obtiene mediante sistemas mecánicos de prensado en frío exclusivamente, nunca se le aplica altas temperaturas para extraer más cantidad de aceite, por lo tanto, el aceite que se obtiene es de la primera prensada sin más sistemas para aumentar dicha producción y es el aceite más puro y con más propiedades.

Fuente <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:155:0027:0031:ES:PDF> [Fecha de consulta: 21.6.2016]

DE: Natives Olivenöl extra

Ole dieser Top-Kategorie gehören der höchsten Qualitätsstufe an. Sie werden auch Extra Vergine genannt (wobei dies allein offiziell keine Qualitätsbezeichnung darstellt) und sind für den direkten Verzehr zugelassen. Ein Nativ Extra Olivenöl entsteht, wenn die Oliven im optimalen Reifestadium direkt vom Baum gepflückt werden und unverletzt nach wenigen Stunden in einer modernen Olmühle weiterverarbeitet werden. Oxidation und Fermentation (auch bekannt als Ranzigwerden) werden dadurch verhindert. Fuente: <http://www.lakonikos.de/section/file/162/Oliven-1-kategorien.pdf> [Fecha de consulta: 21.6.2016]

ES: Aceite de oliva virgen extra

Es el aceite de más calidad y con más propiedades organolépticas, su concentración de ácido oleico o acidez es inferior y cercano al 1% lo que garantiza una buena calidad del producto frente a otros con mayores niveles de acidez. Fuente: http://www.botanical-online.com/aceite_oliva_virgen_extra.htm [Fecha de consulta: 21.6.2016]

O

DE: Ölhefe
Charakteristischer Geschmack des Bodensatzes des ungefilterten Öls. Fuente: http://www.italienischesoel.de/ol/italienischen-ol.html [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Alpechín
Líquido oscuro y fétido que sale de las aceitunas cuando están apiladas antes de la molienda, y cuando, al extraer el aceite, se las exprime con auxilio del agua hirviendo. Fuente: Real Academia Española. (2001). <i>Diccionario de la lengua española</i> (22.a ed.). Consultado en http://www.rae.es/rae.html [Fecha de consulta: 23.6.2016]

DE: Olivenanbauer
Bezieht sich auf den Olivenanbau und verwandte Industrien.
ES: Olivarero
Perteneciente o relativo al cultivo del olivo y a sus industrias derivadas. Fuente: Real Academia Española. (2001). <i>Diccionario de la lengua española</i> (22.a ed.). Consultado en http://www.rae.es/rae.html [Fecha de consulta: 21.6.2016]

DE: Olivenbaum
Der Olivenbaum, auch Echter Ölbaum genannt, ist ein mittelgroßer, im Alter oft knorriger Baum aus der Gattung der Ölbäume, die zur Familie der Ölbaumgewächse gehört. Er wird seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. als Nutzpflanze kultiviert. Fuente: http://www.dr-neuburger.at/de/inhaltsstoffe.html?newsid=25 [Fecha de consulta: 21.6.2016]
ES: Olivo
<i>Olea europaea</i> , olivera, olivo o aceituno, es un árbol perennifolio, longevo, que puede alcanzar hasta 15 m de altura, con copa ancha y tronco grueso, retorcido y a menudo muy corto. Fuente: http://olivoslorente.com/olivos-olea-europaea/ [Fecha de consulta: 21.6.2016]

DE: Olivenernte
Die Olivenernte ist sehr kosten- und zeitintensiv für den Olivenbauern. Eine sorgfältig geplante und durchgeführte Ernte ist neben der Arbeit in der Mühle das wichtigste Kriterium, um gutes Olivenöl zu erhalten. Der Olivenbauer muss den richtigen Zeitpunkt für die Ernte finden, er muss die Oliven unverletzt vom Baum ernten und vorsichtig lagern, sodass sie unversehrt in der Mühle ankommen. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 21.6.2016]
ES: Recolección de la aceituna
La recolección de la aceituna es un proceso muy duro y en el que los productores deben dedicar mucho tiempo. Hay mucho interés por la mecanización de la recolección de la aceituna. Después de un cuarto de siglo, aún no se ha podido conseguir una solución que, como en otros cultivos, permita la recolección integral de la aceituna. Fuente: Piedra, A. P., Martín, M. L. S., & Soriano, A. P. (1999). <i>Recolección de aceituna: conceptos necesarios para su mecanización</i> . [Fecha de consulta: 21.6.2016]
DE: Olivenfliege
Die Olivenfliege ist der gefürchtetste Feind des Olivenbaums. Gerade in flachen Regionen am Meer kann die Fliege zu einer großen Plage werden. Höhere, trockenere Lagen haben dagegen ein kleineres Risiko. https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Mosca del olivo
La mosca del olivo <i>Bactrocera oleae</i> Gmel. es un díptero semejante a la mosca doméstica, aunque algo más pequeña (4-5 mm de longitud), con una mancha blanquecina característica entre tórax y abdomen. Las alas son hialinas con una mancha opaca en el extremo distal. El abdomen es de color rojizo, y en la hembra se prolonga para formar la vaina protectora del oviscapto, que es retráctil y mide casi 1 mm de longitud, por lo que es fácil distinguir los dos sexos. Fuente: https://www.uclm.es/profesorado/porrasySoriano/tfcaps1/pdf/TEMA5B.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenhain				
Kleines	Wäldchen	mit	Olivenbäumen.	Fuente:
https://de.glosbe.com/de/es/Olivenhain [Fecha de consulta: 21.6.2016]				
ES: Olivar				
Sitio plantado de olivos. Fuente: Real Academia Española. (2001). <i>Diccionario de la lengua española</i> (22.a ed.). Consultado en http://www.rae.es/rae.html [Fecha de consulta: 21.6.2016]				

DE: Olivenöl
Ol dieser Kategorie ist eine Mischung aus Raffiniertem Olivenöl und einem unbestimmten Anteil Nativem Olivenöl, das für den Verzehr freigegeben ist. Gewöhnlich werden verschiedene Mischungsanalogien von Nativem und raffiniertem Olivenöl verwendet, die zu verschiedenen Typen dieser Kategorie führen. Olivenöl dieser Kategorie ist für den direkten Verzehr zugelassen. [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Aceite de oliva
Es el aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo en la forma en que se obtienen. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1 gramo por 100 gramos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenöl Panel
Ein Olivenöl Panel besteht aus mindestens acht Verkostern, die geschult sind, Fehler im Olivenöl feststellen zu können. In Europa gibt es ca. 75 europäischen Panels. Die Panels benutzen eine Bewertungsskala von eins bis zehn, mit der wir die positiven Attribute Frucht, Schärfe und Bitterkeit, die Standardfehler sowie die Harmonie bewerten. [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Panel de cata de aceite de oliva
Un panel de cata es un grupo de 8 a 12 personas formadas y entrenadas. Cuanto más numerosos sea el grupo mayor será su fiabilidad y capacidad de trabajo, aunque también será mayor la dificultad de mantenerlo entrenado. La formación de un panel de catadores se realiza en cuatro etapas como describe Guerrero (1996). Fuente: Romero, A., & Tous, J. (2008). Análisis sensorial de aceite virgen de oliva. <i>Percepnet</i> . [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenölexporteur
Die Person oder das Unternehmen gewidmet Olivenöl zu exportieren.
ES: Exportador de aceite de oliva
Persona o empresa dedicada a comercializar aceite de oliva con otros países.

DE: Olivenölfälschungen
Es ist der Verschnitt von Olivenöl mit billigen Samenölen (Sonnenblumen-, Mais-, Erdnussöl) oder Haselnussöl. Ein weiterer beliebter Kniff zur Kostenreduzierung des Extravergine ist die Zumischung von raffiniertem Olivenöl. Fuente: http://www.oelkampagne.de/download/olivenoel_dossier.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Aceite de oliva adulterado
Los aceite de oliva adulterados son aquellos que se venden como si fuesen de mayor calidad pero en realidad están mezclados con otros aceites de oliva de grado inferior y, en ocasiones, incluso con otros aceites vegetales. La mezcla es químicamente adulterada para así mantener el color, el sabor y el aroma similar al que se quiere imitar. http://olivecenter.ucdavis.edu [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenölimporteur
Die Person oder das Unternehmen gewidmet aus ausländische Olivenöl zu kaufen.
ES: Importador de aceite de oliva
Persona o empresa dedicada a comprar aceite de oliva del extranjero.

DE: Olivenölmarkt
Das Olivenöl ist das dritte genießbare in Deutschland verbrauchte Öl, eine erste Stellung was betrifft sein dritt Berechnungsumfang und hinsichtlich seiner in Gewichtseinheiten gemessenen Verkäufe besetzend; seine Marktquote ist innerhalb des genießbaren Öls, aktuell, (2012, letzte verfügbare Daten), von 17. 90 % in Gewichtseinheiten, gelegt hinter dem Öl des Raps und des Sonnenblumenöls (31 %). Fuente: http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/4704601.html?idPais=DE [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Mercado del aceite de oliva
El aceite de oliva es el tercer aceite comestible más consumido en Alemania, ocupando una primera posición en lo que respecta a su volumen de facturación y tercera con respecto a sus ventas medidas en unidades de peso; su cuota de mercado dentro de los aceites comestibles es, en la actualidad, (2012, últimos datos disponibles) del 17.90% en unidades de peso, situada por detrás del aceite de colza y del aceite de girasol (31%). Fuente: http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/4704601.html?idPais=DE [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenölsektor
<p>Der Sektor umfasst Olivenbauer, Genossenschaften, Olmuhlen, Raffinerien, Mischbetriebe und Vermarktungsunternehmen. Es wird unterschieden zwischen drei großen Produktionstypen: traditionelle, oft aus uralten Bäumen bestehende Olivenhaine; stärker bewirtschaftete traditionelle Pflanzungen mit höherem Einsatz von Produktionsmitteln; intensiv bewirtschaftete, im Allgemeinen junge Pflanzungen mit verstärktem Einsatz von Maschinen und anderen Technologien (Bewässerung). Aus diesem Mix aus Alt und Modern erklären sich die in der EU vorherrschenden unterschiedlichen Betriebsgrößen, Eigentumsverhältnisse und Verarbeitungsstrukturen. Gleichmaßen existieren in jeder Anbauregion sehr unterschiedliche Produktionssysteme. Die durchschnittliche Betriebsgröße beträgt beispielsweise in Italien weniger als 1 ha, während die Betriebe in Spanien vergleichsweise größer sind (im Schnitt 6 ha). Fuente: http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/oliveoil/2003_de.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]</p>
ES: Sector oleícola
<p>El sector oleícola comprendería la actividad agrícola propiamente dicha de la explotación del olivar y la transformación del fruto en aceite en las almazaras, así como las envasadoras y otros operadores incluyendo los que realizan la comercialización. Fuente: http://www.infaoliva.com/documentos/documentos/Informe%20Sectorial%20Aceite%20de%20Oliva.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]</p>
DE: Olivenölunternehmen
Ein Unternehmen spezialisiert auf die Vermarktung von Olivenöl gewidmet.
ES: Empresa olivarera
Empresa dedicada a la comercialización del aceite de oliva.

DE: Olivenölverbrauch
Er bezieht sich auf die Quantität des von einer Person oder von einem Land verbrauchten Olivenöls.
ES: Consumo de aceite de oliva
Hace referencia a la cantidad de aceite de oliva consumido por una persona o por un país.

DE: Olivenölvermarkten
Er bezieht sich auf den Verkauf des Olivenöls regional, national oder weltweit.
ES: Comercialización del aceite de oliva
Hace referencia a la venta de aceite de oliva regional, nacional o mundialmente.

DE: Olivensorten
Es gibt schätzungsweise 1.000 verschiedene Olivensorten in Europa. Wichtige Olivensorten für die Produktion von Olivenölen sind u.a.: Arbequina (Spanien), Coratina (Italien), Cobrançosa (Portugal), Frantoio (Italien), Leccino (Italien), Koroneiki (Griechenland – auf Kreta auch Psilieos genannt), Picual (Spanien) oder Tonda Iblea (Italien). Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Variedades de aceitunas
Las variedades de aceitunas son los distintos tipos que existen y se clasifican en función de su importancia y difusión en cuatro categorías: principales, secundarias, difundidas y locales. En España sólo 24 variedades son clasificadas como principales. Entre ellas podemos encontrar Picual, Cornicabra, Hojiblanca, Arbequina, Castellana, entre otras. Fuente: http://www.economiaandaluza.es/sites/default/files/capitulo%204_1.pdf [Fecha de consulta: 23.6.2016]

DE: Oliventresteröl
Dies ist die offizielle Bezeichnung für die Mischung aus raffiniertem Oliventresteröl und Nativem Olivenöl, das für den Verzehr freigegeben ist. Es gibt keine Grenze für den Grad der sensorischen Prüfung und der maximale Säuregehalt dieser Ölsorte beträgt 1,0. Die Anzahl der Peroxide ist kleiner oder gleich 15. Die Konstante K270 ist kleiner oder gleich 1,70 und die Konstante ΔK kleiner oder gleich 0,18. Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/oliventrester [Fecha de consulta: 19.6.2016]
ES: Aceite de orujo de oliva
Es el aceite obtenido por tratamiento con disolventes u otros procedimientos físicos de los orujos de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

DE: Ölmühle
Die Olivenmühle ist das Herzstück der Olivenölherstellung. Hier wird in einem aufwendigen Prozess das Öl aus der Olive gepresst und abgefüllt. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Almazara
Edificio o construcción donde se encuentran toda la maquinaria y enseres destinados a la obtención de aceite de oliva virgen. Procedente del árabe, el lugar de exprimir: es un molino de aceite. Fuente: http://www.mercacei.com/seccion/77/Diccionario-del-Sector-Oleicola/ [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Ölproben
<p>Professionelle Verkoster probieren Olivenöle pur. Dabei wird ein Glas benutzt, Das Glas einen breiten Boden hat und nach oben gewölbt ist. Idealerweise erwärmt man das Glas mit dem Öl etwas in den Händen. Beim Verkosten gibt es dann drei Phasen. Zuerst riecht man am Öl. Wichtig ist, nicht nur ein bisschen zu schnuppern, sondern richtig mit der Nase ins Glas zu gehen. Die zweite Phase ist, das Öl in einem kleinen Schluck mit viel Sauerstoff in den Mund zu schlürfen. Als Letztes wird das Olivenöl hinuntergeschluckt, wobei auf den Abgang und den Nachgeschmack des Öls geachtet wird. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 19.6.2016]</p>
ES: Cata de aceite
<p>Consiste en la captar a través de los sentidos (captación organoléptica) las virtudes y defectos de un aceite (atributos positivos y negativos) para determinar su calidad y apreciar su fineza. Esta captación es llevada a cabo por el panel de cata, personas que están formadas y preparadas para esta actividad y que dedican a ello de forma profesional. Son muchos los factores que influyen en estas características organolépticas del aceite de oliva virgen extra: entra otros la variedad de olivo, la composición del suelo, la climatología de la zona, el cuidado en la recolección o hasta el tiempo que transcurre desde la recogida hasta su molturación. [Fecha de consulta: 19.6.2016]</p>

P

DE: Polyphenole
<p>Polyphenole sind sekundäre Pflanzenstoffe die meist eine bioaktive Wirkung besitzen und die von der Pflanze oft zu einem bestimmten Zweck gebildet werden. Oft handelt es sich um Farb oder Geschmacksstoffe mit antioxidativer Wirkung, welche die Pflanze beispielsweise vor Fraßfeinden schützen soll. Chemisch betrachtet sind Polyphenole Verbindungen, die mehrere OH-Gruppen (Hydroxygruppen) an einem aromatischen Ring enthalten. Fuente: https://www.oilea.de/olivenoel-analyse-polyphenole#.V9MStcdrXIM [Fecha de consulta: 18.6.2016]</p>
ES: Polifenol
<p>Grupo de pigmentos vegetales con poder antioxidante que tienen más de un grupo fenol en cada molécula. Están en frutas, verduras y hortalizas. También en el té verde, las legumbres y los germinados. Los polifenoles más estudiados son los taninos y los flavonoides. Fuente: http://www.encyclopediasalud.com/definiciones/polifenol/ [Fecha de consulta: 18.6.2016]</p>

R

DE: Raffiniertes Olivenöl
Das Öl dieser Kategorie ist das Ergebnis eines chemischen Prozesses, der Rektifizierung. Dabei wird mangelhaftes Natives Olivenöl (Lampantöl) raffiniert, d.h. chemisch gesäubert. Raffiniertes Öl ist nur gemischt mit nativem Olivenöl zum Verzehr zugelassen (s. Gemischtes Olivenöl). Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien [Fecha de consulta: 19.6.2016]
ES: Aceite de oliva refinado
Es el aceite de oliva obtenido de los aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,3 gramos por 100 gramos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

DE: Raffiniertes Oliventresteröl
Dieses Öl wird aus dem rohen Oliventresteröl durch Raffinierung gewonnen. Es ist nicht für den Verzehr freigegeben. Es gibt keinen Grad für die sensorische Prüfung. Sein maximaler Säuregehalt beträgt 0,3, die Anzahl der Peroxide ist kleiner oder gleich 5, die Konstante K270 ist kleiner oder gleich 2,0 und die Konstante ΔK kleiner oder gleich 0,20. Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/oliventrester [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Aceite de orujo de oliva refinado
Es el aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo por técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,3 gramos por 100 gramos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

DE: Rohes Oliventresteröl
<p>Rohes Oliventresteröl ist nicht für den Verzehr freigegeben, denn es kann nicht ohne weitere Verarbeitung konsumiert werden und muss vorher raffiniert werden.</p> <p>Sein Säuregehalt ist größer als 0,5 und es gibt keinen Grad für die sensorische Prüfung und keine Grenzwerte für die Anzahl der Peroxide oder für die Konstanten K270 und ΔK. Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/oliventrester [Fecha de consulta: 20.6.2016]</p>
ES: Aceite de orujo de oliva crudo
<p>Es el aceite que se obtiene al tratar el orujo de la aceituna. Normalmente esto se realiza con disolventes, que posteriormente se suprimen. Suele poseer una acidez de más de 2º. Este aceite no es apto para el consumo humano.</p> <p>Fuente: http://www.sabor-artesano.com/riesgos-aceite-orujo.htm [Fecha de consulta: 20.6.2016]</p>

S

DE: Säuregrad
<p>Mit dem Säuregrad misst man die freien Fettsäuren, die für den Menschen ungesund sind. Im extra nativen Olivenöl darf der Anteil max. 0,8% sein. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 21.6.2016]</p>
ES: Grado de acidez
<p>Parámetro de laboratorio que mide el porcentaje de ácidos grasos libres que contiene una muestra de aceite de oliva determinada. Este parámetro se mide por grados, un uno por ciento es un grado y no guarda relación directa alguna con las características sensoriales de la muestra, es decir, no se refiere a sabores ácidos ni corresponde a gustos más o menos intensos, como erróneamente se asocia.</p> <p>Fuente: http://www.mercacei.com/seccion/77/Diccionario-del-Sector-Oleicola/ [Fecha de consulta: 21.6.2016]</p>

DE: Sensorische Analyse
Die sensorische Analyse oder sensorische Beurteilung von Produkten ist eine wissenschaftliche Disziplin auf Basis experimentellen Designs und statistischer Auswertung, die mittels einer Gruppe von Testpersonen repräsentative Ergebnisse über die Wahrnehmung und Eigenschaften eines Produktes erhebt. Fuente: http://www.dgsens.de/erklaerung-definition.html [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Análisis sensorial
El análisis sensorial es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos. Fuente: UNE (1997) Análisis sensorial. Vocabulario (ISO 5492:1992). Agencia Española de Normalización (AENOR). <i>Análisis Sensorial. Tomo I. Alimentación. Recopilación de Normas UNE</i> . España. [Fecha de consulta: 20.6.2016]

DE: Steinfrucht
Zu den Schließfrüchten zählende Fruchtform, bei der nur ein innerer Teil des Perikarps hart ist, die äußeren Teile jedoch fleischig oder faserig. Fuente: http://www.bdsoft.de/demo/index.htm?/demo/biologie/lexikon/s/steinfrucht.htm [Fecha de consulta: 21.6.2016]
ES: Drupa
Fruto de mesocarpio carnoso y endocarpio leñoso y una sola semilla (por ejemplo el melocotón y la ciruela). Fuente: http://dle.rae.es/?id=EDGNCCo [Fecha de consulta: 21.6.2016]

T

DE: Trester
Trester sind die vorwiegend festen Rückstände, die nach dem Auspressen des Saftes von Pflanzenbestandteilen übrig bleiben. Insbesondere beim Weinbau (Pressrückstände der Weintraube) werden auch die Bezeichnungen Treber (in der Mundart oft als Tröber bezeichnet) oder Lauer verwendet. Lokale Bezeichnungen sind unter anderem Träsch (Schweiz) oder Bälisch (Mosel). Fuente: Karl Bauer u. a.: <i>Weinbau</i> . 8. aktualisierte Auflage. Österreichischer Agrarverlag, Wien 2008, ISBN 978-3-7040-2284-4. [Fecha de consulta: 20.6.2016]

ES: Hollejo
Piel delgada que cubre algunas frutas y legumbres, como la uva, la habichuela, etc. Fuente: http://dle.rae.es/?id=KZe9jOc [Fecha de consulta: 20.6.2016]

Conclusiones

El análisis efectuado en este trabajo nos ha llevado a las siguientes conclusiones:

1. Como ya se había anunciado en nuestra hipótesis de partida, es necesario el conocimiento de la terminología específica del sector de la olivicultura para poder traducir adecuadamente los textos.
2. El establecimiento de dominios y subdominios léxicos puede ayudar al traductor a delimitar el campo o el subcampo dentro del cual se enmarca el término, lo que puede ayudar a encontrar la traducción correcta, si se tiene información sobre el contexto léxico al cual pertenece el término que hemos de traducir.
3. El análisis de términos puede ayudar a la confección de un glosario propio, lo que redundará en beneficio para el traductor, que dispondrá así de mayores herramientas para acometer la traducción de los textos.

Referencias bibliográficas

- Aceite de oliva, *Obtención del aceite de oliva*. [En línea] [Disponible en <http://www.aceitedeoliva.com/aceite-de-oliva/obtencion-aceite-de-oliva/>] [Último acceso: 10/6/2016]
- Aceites de Jaén, *Cómo catar el aceite de oliva*. [En línea][Disponible en http://www.aceitesdejaen.com/como_hacer_una_cata_de_aceite.asp#.V8lLvsdrXIN] [Último acceso: 20/6/2016]
- Balbuena Torezano, M^a del Carmen y Manuela Álvarez Jurado (eds.), *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba. EDF, 2015.
- Bárcena, E.; Read, T. "Hacia un modelo de formalización del conocimiento léxico con fines informáticos". En *EPOS*, 15, pp. 425-434.

- Bilz, G. J. (2001). Olivenöl. Historie, Herstellung, Zusammensetzung und Verwendung.
- Blas, P., Ros, J. P., & Castillo, E. (2003). Estudio de la eficacia atractiva de diferentes sustancias y mosqueros hacia la mosca del olivo *Bactrocera oleae* Gmel. *Boletín de sanidad vegetal. Plagas*, 29(3), 405-411.
- Bolarte, I. (2015). Evaluación del efecto protector de los compuestos fenólicos característicos del aceite de oliva virgen extra en la prevención de la aterosclerosis: aplicación en un modelo de ratón ApoE deficiente.
- Calvo, M., *Bioquímica de los alimentos. Ácidos grasos*. [En línea] [Disponible en <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/lipidos/acidosgrasos.html>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Castell i Castellví, M. T. (1993). *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Editorial Empúries. (p.139)
- _____. (2004). La terminología en la traducción especializada. En *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada* (pp. 89-126).
- Castillo Bernal, M. Pilar, *Introducción a la traducción científico-técnica (alemán-español). Lenguaje científico-técnico, géneros y fuentes documentales*. Córdoba: EDF, 2016.
- Coseriu, E. *Principios de semántica estructural*. Madrid: Gredos, 1977.
- De La, M. G. M. V., & Morales-Fernández, E. J. (2015). Denominaciones de origen protegidas (dop) y turismo gastronómico: una relación simbiótica en Andalucía. *GRAN TOUR, REVISTA DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS*, (6).
- Dik, S.C. *Functional Grammar*. Dordrecht: Foris, 1978.
- Directo del olivar, *Aceite de primera prensada en frío*. [En línea] [Disponible en <http://www.directodelolivar.com/aceite-de-oliva-de-extraccion-en-frio/>] [Último acceso: 13/6/2016]
- Dr. Neuburger, *Die Natur kann es: Olivenbaum- Olea Europaea L.*
- Esencia de olivo, *Aceite de oliva: producción*. [En línea] [Disponible en <http://www.esenciadeolivo.es/aceite-de-oliva/produccion/>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Fernández, P. S. (2015). La suspensa mola de Columela y las molae oleariae. In *Anales de Prehistoria y Arqueología* (pp. 59-75).

- Fiebig, H. J., & Küchler, T. (2009). Qualität und Vermarktung von Olivenölen in der Europäischen Union. *Max Rubner-Institut, Abteilung für Fettforschung, Münster, Publikation auf Institutswebseite.*
- Hoffmann, L. (Ed.). (1998). *Fachsprachen/Languages for Special Purposes. 1. Halbband.* Walter de Gruyter.
- International Olive Council, Glossary. [En línea] [Disponible en http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index] [Último acceso: 20/6/2016]
- Italienischesoel, Olivenöl. [En línea] [Disponible en <http://www.italienischesoel.de/ol/italienischen-ol.html>] [Último acceso: 17/6/2016]
- Karl Bauer u. a.: *Weinbau.* 8. aktualisierte Auflage. Österreichischer Agrarverlag, Viena 2008, ISBN 978-3-7040-2284-4.
- Lakonikos, Olivenoelkategorien. [En línea] [Disponible en <http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Lehrberger, J. (1982). Automatic translation and the concept of sublanguage. *Sublanguage: Studies of Language in Restricted Semantic Domains, R. Kittredge and J. Lehrberger, Eds. Berlin & New York: Walter de Gruyter*, 81-106.
- MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. *Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.*
- McKee, T. M., James, R., & McKee, J. R. (2009). *Bioquímica: las bases moleculares de la vida* (No. Sirsi) i9789701070215).
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, *Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.).* [En línea] [Disponible en <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx>] [Último acceso: 10/6/2016]
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, *Mapa de los Aceites con Denominación de Origen Protegida.* [En línea] [Disponible en http://www.magrama.gob.es/es/cartografia-y-sig/publicaciones/alimentacion/mapa_dop_aceites.aspx] [Último acceso: 15/6/2016]

- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (1983):
Presencia histórica del aceite de oliva, en *Las raíces del aceite de oliva. Aceites de oliva vírgenes*. Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Política Alimentaria, Madrid, 18-29.
- Olearum, *Glosario*. [En línea] [Disponible en <http://www.olearum.es/glosario.php>][Último acceso: 23/6/2016]
- Olivos Lorente, Olivos (*Olea Europaea*). [En línea] [Disponible en <http://olivoslolente.com/olivosl-olea-europaea/>] [Último acceso: 14/6/2016]
- Pérez, I. S. (2006). *La terminología: definición, funciones y aplicaciones*. Liceus, Servicios de Gestión.
- Picornell Buendía, M.R. y Melero Martínez, J.M.: "Historia del cultivo del olivo y del aceite; su expresión en la Biblia", en *Ensayos*, Revista de la facultad de Educación de Albacete, N°28, 2013.
- Piedra, A. P., Martín, M. L. S., & Soriano, A. P. (1999). *Recolección de aceituna: conceptos necesarios para su mecanización*.
- Pitch, H., & Draskau, J. (1985). *Terminology: an introduction*. Guilford: Univ. Of Surrey.
- Prieto Ramos, Fernando; Orozco Jutorán, Mariana (2015). "De la ficha terminológica a la ficha traductológica: hacia una lexicografía al servicio de la traducción jurídica". *Babel* 61(1): 110-130.
- Quemada, B. (1978). *Technique et langage. Histoire des techniques*. Gille, B (ed.) Paris: Gallimard.
- Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (22.a ed.). Consultado en <http://www.rae.es/rae.html>
- Reglamento (UE) n° 1019/2002: Comisión Europea, Alemania, 13 de junio del 2002.
- Reglamento (UE) n° 1151/2012: Boletín Oficial del Estado, España, 21 de noviembre del 2012.
- Romero, A., & Tous, J. (2008). Análisis sensorial de aceite virgen de oliva. *Perceptnet*.
- Rondeau, G. (1983). *Introduction à la terminologie*. Chicoutimi (Quebec): Gaëtan Morin.

- Sabor Artesano, *Diccionario cata de la cata del aceite de oliva*. [En línea] [Disponible en <http://www.sabor-artesano.com/diccionario-cata-aceite.htm>][Último acceso: 23/6/2016]
- Sager, J. C.; Dungworth, D.; McDonald. (1980). *English Special Language. Principles and practice in science and technology*. Wiesbaden: Brandstetter.
- Sánchez-Gimeno, A. C., Benito, M., Vercet, A., & Oria, R. (2008). Aceite de oliva virgen extra del Somontano: evaluación de las modificaciones físico-químicas tras la fritura doméstica de patatas prefritas congeladas. *Grasas y aceites*, 59(1), 57-61.
- Sánchez-Muniz, F. J. (2007). Aceite de oliva, clave de vida en la Cuenca Mediterránea. In *Anales de la Real Academia Nacional de Farmacia* (No. 3, pp. 653-692). Real Academia Nacional de Farmacia.
- Saussure, F., 1945. *Cours de linguistique générale*. Losada. p. 68.^[1]_[2]
- SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA DE ALIMENTACIÓN, La alimentación en España, 2002, Dirección General de Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.
- Torre, G. M. V. D. L., Morales-Fernández, E. J., & Naranjo, L. M. P. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, (8), 78-87.
- Try foods, *Olivenöl-Glossar*. [En línea] [Disponible en <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Varantola, K. (1986). Special language and general language: Linguistic and didactic aspects. *Unesco Alsed-LSP Newsletter (1977-2000)*, 9(2).
- Yubero, I. D. (2014). Aceite de oliva. *Distribución y consumo*, 24(135), 52-62.

EL LÉXICO ESPECIALIZADO DE LA VITIVINICULTURA : FORMACIÓN DE TÉRMINOS Y EQUIVALENCIAS EN EL PAR DE LENGUAS ALEMÁN-ESPAÑOL

MARÍA DEL CARMEN BALBUENA TOREZANO
Universidad de Córdoba
mcbalbuena@uco.es

Fecha de recepción: 11.10.2016

Fecha de aceptación: 15.12.2016

Resumen: Este trabajo aborda el estudio de un léxico especializado, el de la viticultura y la enología, desde el punto de vista de la formación de palabras y la traducción de textos vitivinícolas. Para ello, estudiaremos los procesos de formación de palabras que tienen lugar en lengua alemana en el ámbito de la vitivinicultura, así como las equivalencias de los términos en español. Todo ello comportará un sistema propio de análisis semántico y lingüístico de gran utilidad para el traductor de textos especializados en torno a la viña y el vino.

Palabras clave: terminología; vitivinicultura; traducción especializada; *Wortbildung*

Abstract: This paper focuses on the study of a specialized lexicon —the lexicon of the viticulture and oenology—, from the point of view of word formation and the translation of viticultural texts. For this purpose, we will study the processes of word formation that take place in the German language in the field of viticulture, as well as the equivalences of the terms in Spanish. All of this will result in a method of semantic and linguistic analysis that will be very useful for the translator of specialized texts related to vineyards and wine.

Keywords: terminology; vitiviniculture; specialized translation; *Wortbildung*.

1. La terminología vitivinícola y la traducción de textos especializados

Es una realidad aceptada de forma unánime que el traductor especializado ha de conocer el campo temático en el que trabaja, siendo por tanto imprescindible que junto a la competencia lingüístico-traductológica¹ y, por otra parte, el conocimiento profundo de la temática sobre la cual versa

¹ En adelante emplearemos la denominación LO y LM.

el texto al que se ha de enfrentar. En estrecha colaboración con expertos en el ámbito agroalimentario, surge el proyecto de investigación *Weinapp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas*,² proyecto centrado especialmente en el estudio del léxico desde perspectivas contrastivas. No en vano, dentro del sector agroalimentario, la vitivinicultura constituye un amplio campo de estudio no sólo dentro de las denominadas disciplinas científicas, sino también, dentro del campo de las Humanidades, en torno a tipologías textuales, fraseología, léxico especializado, culturemas, y análisis contrastivo aplicado a la traducción de textos y a la interpretación de discursos, dada la indudable relevancia del producto en torno al cual surgen todas estas unidades lingüísticas, textuales y culturales³.

El lenguaje del vino (en alemán: *Weinsprache*) presenta un carácter mixto que combina la lengua general con un lenguaje específico compuesto por tecnicismos creados por expertos, junto con el uso extendido de la “jergalización” o la variación denominativa, difícil de entender por el lego en la materia. Así, por ejemplo, es posible hablar de “filtrado” o de “filtración”, de “trasiega”, o de “trasiego”, de “pisa”, o de “pisado”, dependiendo de la zona geográfica de producción vinícola.

Así, la diapositiva siguiente, muestra un texto con clara alusión a productos vinícolas, pero no muy alejado del lenguaje general, dado que su principal función es la comercialización en tierras alemanas de vinos con D. O. Ribera del Duero. En este caso encontramos sustantivos compuestos que bien podrían formar parte del lenguaje común, como *Alkoholgehalt* (“contenido de alcohol”, “graduación alcohólica”), *Geschmacksrichtung* (“dirección del sabor o del gusto”, “tipo según el sabor”) o *Lagerfähigkeit* (“caducidad”, “almacenable hasta”, “consumir preferentemente antes de”).

No cabe duda de que este tipo de textos está destinado al consumidor, que por norma general no es especialista en la materia, por lo que la

² Referencia: FFI2016-79785-R, Ministerio de Economía y Competitividad.

³ Son múltiples los puntos de vista desde los cuales se han realizado estudios en el campo de las Humanidades y de las Ciencias Sociales. Así, desde una perspectiva lingüística, señalamos, en este sentido, los trabajos de Bajo Santiago (2001, 2002, 2007), Carracedo (2010), González Bachiller (2006), Iglesias Iglesias (2010), Martínez Ezquerro (2007), Negro Alousque (2010), Noya Gallardo (1993), Eggelte y Sánchez Prieto (2010), Sánchez Nieto (2010). Desde el punto de vista histórico, cabe señalar igualmente los trabajos de Ibáñez Rodríguez (2002), Pérez González (2008) y Ucendo (2010), entre otros. Son estudios turísticos los realizados por Duarte Alonso, Sheridan y Scherer (2008).

información que debe contener no puede estar llena de tecnicismos. Distinto es, sin embargo, el caso del siguiente texto, en español, en la que vemos cómo se describe un sistema para evacuar restos líquidos y olores de la bodega:

producto químico
 • Bajo consumo de energía eléctrica respecto a otros métodos
 • No emite olores. El proceso es totalmente aeróbico

Especificaciones y dimensionamiento de plantas Cascade
 El depósito de almacenamiento Dadas las características del método, acumulativo y discontinuo en su operación, requiere de una pileta realizada sobre el terreno, que permita contener la totalidad del efluente producido en la bodega.

Las Geomembranas
 La pileta de aireación está impermeabilizada con geomembranas de caucho o Polietileno de alta densidad de manera de garantizar la ausencia de percolados en el terreno o hacia las napas.

Con una experiencia cercana a los 20 años, por lo que se refiere a estanques - dades bajo ambientes tórridos y glaciales, las geomembranas de son sinónimo de fiabilidad y longevidad.

Gráfico 1
 IMPULSIÓN Y SEP. DE SÓLIDOS

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4	Etapa 5
Almacenamiento ventilado	Oxigenación forzada	Decantación Mineralización	Purificación en el macizo de sílice	Mineralización de los lodos
INICIO	TRATAMIENTO	DECANTADO	REDUCCION	FINAL
Almacenamiento en el estanque con recirculación entre el decantador y el estanque, impidiendo la anaerobiosis y la creación de malos olores.	Una vez que el nivel de agua es suficiente, se ponen en marcha los hidroyectores para disminuir la DQO promedio a 1g/lt.	El efluente se renueva cada 3 horas en el decantador. Una vez finalizado, se inyecta en el macizo. El decantado retorna al	Etapa simultánea a la no.3. riego del macizo de sílice mediante aspersión controlada y precolación.	Decantación de los lodos y mineralización aeróbica en el fondo del estanque. Vaciado previsto cada 5-7 años.

Vemos como es necesario entender y comprender el significado de términos como “hidroyector”, “proceso aeróbico”, “geomembrana”, “percolado”, “napa”, o “anaerobiosis”, por nombrar algunos ejemplos.

En consecuencia, el traductor de textos vitivinícolas deberá conocer las unidades léxicas y los conceptos que estas representan para poder desempeñar su labor con éxito, ya que en ocasiones la traducción puede resultar difícil por las connotaciones que a menudo presentan los términos propios de esta especialidad.

Para hacernos una idea de cuán difícil puede llegar a ser la traducción en este ámbito, tomemos como ejemplo un dominio léxico en principio cercano a nosotros, esto es: el del cultivo de la vid. Pues bien, dentro de este dominio, pueden existir distintos subdominios (tales como el de la taxonomía, la fenología, la morfología, la poda, la patología, o la vendimia) y dentro de ellos, otros subdominios más.

Veamos, a modo de ejemplo, el subdominio [taxonomía], y dentro de él, otro subdominio correspondiente a los tipos de uva (en alemán: *Traubensorte*). A modo de ejemplo presentamos algunos de los muchísimos tipos de uva existentes como se puede ver en la imagen:



La ingente cantidad de tipos de uva que producen el vino que actualmente se encuentra en el mercado, permite una clasificación pormenorizada. Así, en el subdominio [tipos de uva], es posible establecer, a su vez, otros subdominios, como son [variedades nacionales] [variedades internacionales], y, dentro de cada uno de ellos, [uvas blancas] y [uvas tintas].

Lo mismo ocurre con el subdominio [fenología] (en alemán: *Phänologie der Rebe*), que como se muestra en la pantalla siguiente hace referencia al proceso de crecimiento de la vid. Y dentro de este subdominio, cada una de las etapas que es posible distinguir en dicho crecimiento: 1) la parada vegetativa, que tiene lugar en invierno; 2) el hinchado de las yemas, que es cuando empieza a “brotar” de nuevo la vid; 3) la yema verde; 4) la apertura de la yema, momento en el que se produce lo que se conoce como el “lloro” de la vid; 5) la apertura de las yemas, a aparición de las inflorescencias, etc.

En lo referente al subdominio [morfología] (en alemán: *Morphologie der Rebe*), encontramos términos como “sarmiento”, “chupón”, o “nietos”, que, fuera del lenguaje general, tienen un determinado significado.

Mucho más extenso y complicado es el subdominio léxico perteneciente al subdominio de la [patología], esto es, a las enfermedades de la viña y la vid (en alemán: *Rebkrankheiten*). Así, hay nombres de enfermedades que, como ocurre con campos como la Medicina, tienen un origen grecolatino, al que, por composición sustantiva, se añade un término de origen germánico o alemán. Es el caso de *Traubenbotrytis*, “podredumbre gris de la uva”. Otras, sin embargo, toman su denominación únicamente del latín. Es el caso de *Oidium*, “oidio”. En otras ocasiones, el sustantivo que designa la patología tiene un origen netamente alemán, y por calco morfosintáctico, mediante un proceso de composición, forma el término que la designa. Es el caso de *Essigfäule*, “mosca del vinagre”.

Finalmente, tenemos expresiones especializadas que hacen referencia al subdominio [poda] (en alemán: *Rebschnitt*). Así, distinguimos en primer lugar dos subdominios, en función de la época en la que se produce la poda: poda en seco (en alemán: *Winterschnitt*), realizada durante la parada vegetativa, esto es, cuando aún no ha vuelto a florecer la vid; y poda en verde (en alemán: *Grünschnitt*), que es la que se realiza cuando ya están naciendo hojas, yemas, pámpanos y racimos. La poda en seco tiene tres técnicas distintas: la poda en vaso, la poda Royat o en cordón, y la poda Sylvoz o en pérgola. La poda en verde, por su parte, consiste en el aclareo, o eliminación de brotes verdes cuando es necesario, el desnietado, o la eliminación de los nietos y las brotaciones de los pámpanos, el deshojado y la aclaración de racimos.

Toda esta introducción de tipo terminológico que acabamos de realizar, pone de manifiesto lo siguiente:

1. La traducción de textos vitivinícolas es una traducción especializada. Veamos como ejemplo el siguiente texto, perteneciente a un curso de vinos del Consejo Regulador de los Vinos Montilla-Moriles, haciendo referencia al proceso de vinificación:

Ligero consumo de alcohol etílico por evaporación, consumo por levaduras y sobre todo por reacciones de oxidación dando lugar a compuestos más complejos y

agradables. Si bien la pérdida se compensa por una también ligera evaporación de agua a través de la madera.

Aumento de los alcoholes superiores.

Reducción de la acidez volátil, lo que supone una importante mejora organoléptica.

Consumo importante de glicerina por parte de las levaduras, reduciéndose la suavidad que presentan los vinos recién elaborados y produciéndose el ligero y agradable amargor de los vinos finos y su carácter salino.

Formación de acetaldehído que es uno de los responsables más destacados del aroma de crianza

Obsérvense los términos “alcohol etílico”, “evaporación”, “alcoholes superiores”, “organoléptica”, “glicerina”, “acetaldehído” o expresiones del tipo “consumo por evaporación”, “consumo por levaduras”, “reacción de oxidación”, “acidez volátil” o “aroma de crianza” que exigen, por una parte, un profundo conocimiento de cómo se elaboran este tipo de vinos, y, por otra, el dominio de la terminología tanto en la lengua de partida como de llegada, esto es, el español y el alemán.

2. En segundo lugar, se pone de manifiesto, como acabamos de ver, que es necesario conocer el léxico especializado, como ponen de manifiesto los términos que aparecen en pantalla: envero (*Färbung*), desborre (*Knospenaufbruch*), despallado (*Abbeeren*), hollejo (*Beerenhaut*), bazuqueo (*Unterstossen*) o ácido láctico (*Äpfelsäure*).
3. Lo anterior pone de manifiesto la necesidad de disponer de recursos apropiados para la traducción de textos. Así, en la actualidad, encontramos algunos recursos en IATE, base de datos terminológica de la Unión Europea, y en E-Bacchus, así como en múltiples páginas web especializadas y algunos diccionarios y glosarios. En este sentido, el proyecto de investigación al que aludíamos en el inicio de esta presentación pretende ser una base

de datos terminológica multilingüe que permita al usuario encontrar las equivalencias adecuadas en las lenguas español, inglés, francés y alemán.

4. Por último, pero no por ello menos importante, es necesario disponer de una formación adecuada. Es cierto que existen distintos tipos de cursos y eventos encaminados al conocimiento del mundo del vino, de la producción vitivinícola, así como de su comercialización y su importación y/o exportación. No obstante, desde un punto de vista lingüístico y traductológico, no existen demasiadas opciones formativas. En este sentido, en la Universidad de Córdoba se ha iniciado el pasado curso un Título de Experto en Traducción en Contextos Especializados, en el que hay un itinerario destinado a la traducción de textos de contenido vitivinícola.

Este es, *grosso modo*, el panorama general en torno a la traducción de textos vitivinícolas. Centrándonos ahora en la terminología alemana relacionada con este campo, hemos de destacar la enorme productividad de la lengua alemana para la formación de palabras y la creación de nuevos términos. Los mecanismos de formación de palabras en este sentido más habituales con la composición (en alemán: *Zusammensetzung*), la derivación (en alemán: *Abteilung*) y la formación de palabras mediante composición y derivación.

2. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: composición

Con respecto a la composición de términos, cabe señalar dos tipos fundamentales: la composición copulativa, mediante la unión paratáctica de elementos, esto es, mediante coordinación y yuxtaposición de elementos; y la composición determinativa, que es la más habitual y frecuente, en la que los elementos que conforman la composición tienen una relación de subordinación.

Como se puede apreciar en la pantalla, los términos obtenidos por composición copulativa suelen estar unidos por un guión, y así tenemos Sherry-Sorten (tipos de sherry), Mokka-Pedro Ximénez (Pedro Ximénez), Moscatel-Traube (uva moscatel) o Gesamt-Alkohol-Gehalt (graduación alcohólica, contenido total de alcohol).

Sin embargo, los términos obtenidos por composición determinativa están unidos directamente, o bien por grafías de unión (generalmente una –s- o una –n- o –en-), de forma que uno de ellos es el que aporta el significado, mientras que el segundo aporta la información morfosintáctica.

Un ejemplo de esta productividad a la que aludíamos anteriormente es el sustantivo *Wein* (vino) alemán, que puede formar nuevos términos actuando como elemento que aporta el significado, así como elemento portador de la información morfosintáctica.

Así, *Wein* puede emplearse como primer elemento de la composición, dando lugar los términos *Weinstock* (cepa), *Weinprobe* (cata), *Weinregion* (región vitivinícola), *Weinkultur* (cultura del vino), *Weinlese* (vendimia), *Weinwirtschaft* (viticultura), *Weinbau* (viticultura), *Weinexport* (exportación de vino), *Weingenuss* (consumo de vino), *Weingarten* (viña), *Weinberg* (viñedo), *Weinsprache* (lenguaje del vino), *Weinbaugebiet* (región vinícola), *Weingut* (explotación vinícola), *Weinhandelsküfer* (arrumbador), *Weinranke* (sarmiento)

Del mismo modo, *Wein* puede ocupar el segundo lugar de la composición, dando lugar a términos como *Branntwein* (aguardiente, “vino que quema”), *Weißwein* (vino blanco), *Rotwein* (vino tinto), *Eiswein* (vino dulce hecho de uvas congeladas), *Schaumwein* (vino espumoso), *Schillerwein* (vino rosado, llamado así porque al insigne escritor Friedrich Schiller le gustaba beber el vino rosado), *Tafelwein* (vino de mesa, vino de poca calidad), o *Landwein* (vino de mesa con cierta calidad, vino de la zona).

3. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: derivación

El segundo mecanismo al que hacíamos referencia es el de la derivación. Si bien no es el mecanismo más frecuente, es también relativamente prolífico a la hora de obtener nuevos términos. Así, como se muestra en pantalla, es frecuente encontrar términos formados por la adición del sufijo –ung, tales como *Entblätterung* (deshojado), *Schwefelung* (sulfitación), *Gärung* (fermentación) o *Abfüllung* (embotellado), el sufijo –keit, como *Sauberkeit* (pureza), el sufijo –isch, como el adjetivo *balsamisch* (balsámico), el sufijo –ig, muy empleado para la formación de adjetivos, tales como *blumig* (floral) o *samtig* (aterciopelado), estos dos adjetivos muy empleados, por ejemplo, para la descripción del vino en la cata de los caldos; o bien el sufijo –lich, dando lugar también a adjetivos como *weinbaulich* (vinícola).

4. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: composición + derivación

Si bien el grueso de la terminología vitivinícola de nueva formación lo hace por procedimientos de composición y derivación, no es infrecuente encontrar ambos mecanismos a la hora de crear neologismos. Así tenemos, por ejemplo, los términos *Traubengesundheit* (salubridad de la uva), *Bonitureergebniss* (resultado de la evaluación de la calidad del suelo), *Winzergesnossenschaft* (cooperativa de viticultores), *Witterungsbedingungen* (condiciones meteorológicas), *Zuckereinlagerung* (almacenamiento de azúcar) o *Traubenpressung* (prensado de la uva).

Conclusiones

Todo lo expuesto en las páginas precedentes nos permite establecer una serie de conclusiones, que son las siguientes:

1. La traducción de textos vitivinícolas es una traducción especializada, que queda determinada por el empleo de un léxico propio y genuino.
2. El uso de un lenguaje próximo al lenguaje general queda relegado para textos de carácter divulgativo o informativo, así como publicitario o comercial. Los textos dirigidos a los especialistas, de carácter agrónomo, alimentario o enológico presentan una dificultad añadida, que no es otra que la de la existencia de un léxico propio del sector, en ocasiones con un fuerte componente de jergalización.
3. El conocimiento de las estructuras gramaticales, así como de los mecanismos de formación de palabras, permite al traductor encontrar la equivalencia adecuada a la hora de realizar una traducción.
4. Es necesario, no obstante, una mayor inversión en formación especializada en este tipo de terminología y de textos, así como en su traducción.
5. Del mismo modo, es necesaria la creación de glosarios, diccionarios y herramientas terminológicas que permitan al traductor encontrar las equivalencias más adecuadas para la traducción de textos.

Referencias bibliográficas

- ANDRÉS UCENDO, José Ignacio, “¿Quién pagó los tributos de Castilla del siglo XVII? El impacto de los tributos sobre el vino de Madrid”. En: *Studia histórica. Historia Moderna*, 32, 2010, pp.229-257.
- BÁRCENA, E. y T. READ. “Hacia un modelo de formalización del conocimiento léxico con fines informáticos”. En: *EPOS*, 15, pp. 425-434.
- BAJO SANTIAGO, Francisca, “El léxico científico-técnico del vino en el DRAE”. En: Bargalló Escrivá, María Teresa et. al., *Las lenguas de especialidad y su didáctica. Actas del Simposio Hispano-Austríaco*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, 2001, pp. 69-80.
- _____. “El nacimiento del léxico científico-técnico del vino en España: Esteban de Boutelou”. En: Echenique Elizondo, M. Teresa; Sánchez Méndez, Juan P. (Coords.), *Actas del V Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*. 2002, pp. 1899
- _____. *La terminología enológica del español en el siglo XIX*. Tesis Doctoral. Universitat Rovira i Virgili, 2007.
- COSERIU, E. *Principios de semántica estructural*. Madrid: Gredos, 1977.
- DIK, S.C. *Functional Grammar*. Dordrecht: Foris, 1978.
- DUARTE ALONSO, Abel; Sheridan, Lynnaire; Scherer, Pascal, “Wine Tourism in the Canary Islands: An exploratory study”. En: *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural* 6 (2), 2008, 291-300.
- EGGELTE, Brigitte; SÁNCHEZ HEINZ, Raúl, “Textos en la red en español y alemán. Un proyecto contrastivo hispanoalemán. Correos electrónicos de pymes del sector vitivinícola y alimentario”. En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 11.
- FABER BENÍTEZ, P. “Defitional Analysis in the Functional-Lexematic Lexicographic Model”. En: *Alfinge*, 9, 1997, pp. 217-232.
- _____. “La vertiente computacional del Modelo Lexemático Funcional”. En: Pamies Beltrán, A. y J. de Dios Luque Durán (coords.). *Problemas de Lexicología y Lexicografía*. Granada: Método Ediciones, 1997, pp. 73-88.
- FABER BENÍTEZ, P. y C. JIMÉNEZ HURTADO. *Traducción, lenguaje y cognición*. Granada: Comares, 2004.
- _____. (coords.). *Investigar en terminología*. Granada: Comares, 2004.

- FABER BENÍTEZ, P. y R. MARIAL USÓN. "New developments in the Functional Lexematic Model". En: *Atlantis. Revista de la Asociación Española de Estudios Anglo-Norteamericanos*, 19/1, pp. 119-133.
- FUENTES MORÁN, M^a T. y J. TORRES DEL REY. *Nuestras palabras: entre el léxico y la traducción*. Madrid: Iberoamericana / Vervuert, 2006.1914
- GONZÁLEZ BACHILLER, Fabián, "El léxico de la vid y el vino en la documentación medieval riojana". En: Ibáñez Rodríguez, M. *et alii*. *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006, pp. 235-254.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. "La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura". En: Iñarrea Las Heras I. y M. J. Salinero Cascante (coords.). *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*. Vol. 2. Logroño: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 2003, pp. 537-552.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. *et alii*. *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Santiago, "La consolidación del vino de Rioja en el siglo XVII". En: *Historia Agraria. Revista de agricultura e historia rural*, 26, 2002, 33-68.
- IGLESIAS IGLESIAS, Nely M., "Estudio contrastivo de las expresiones idiomáticas en torno a vino (español) y Wein (alemán)". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 13.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. y M. T. SÁNCHEZ NIETO (coords). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006.
- JIMÉNEZ HURTADO, C. *El componente pragmático en el lexicon verbal del español, alemán e inglés*. Granada: Editorial Universidad, 1996.
- _____, "Léxico y traducción: aplicaciones de la semántica léxica a la elaboración de un diccionario para traductores". En: Luque Durán, Juan de Dios (coord.). *Estudios de lexicología y creatividad léxica: II Jornadas internacionales sobre estudio y enseñanza del léxico "In Memoriam Leocadio Martín Mingorance"*. Granada: Método Ediciones, 1996.

- _____, "Redes de significado en el texto (o la utilización del MLF para una semántica aplicada a la traducción)". En: *Atlantis. Revista de la Asociación Española de Estudios Anglo-Norteamericanos*, 19/1, pp. 173-188.
- _____, *La estructura del significado en el texto (análisis semántico para la traducción)*. Granada: Comares, 2000.
- _____, *Léxico y Pragmática*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2001.
- LUQUE DURÁN, Juan de Dios (coord.). *Estudios de lexicología y creatividad léxica: II Jornadas internacionales sobre estudio y enseñanza del léxico "In Memoriam Leocadio Martín Mingorance"*. Granada: Método Ediciones, 1996.
- MARTÍN MINGORANCE, Leocadio, "Functional Grammar and Lexematics in Lexicography". En: Tomaszczyk, J. y B. Lewandowska-Tomaszczyk (eds.). *Meaning and Lexicography*. Amsterdam: John Benjamins, 1990, pp. 227-253.
- _____, "Fundamentos teóricos de la Pragmática léxica". Conferencia ofrecida en los X Cursos Internacionales de la Universidad de Granada, Almuñécar, 1993.
- MARTÍN RUBIALES, A. (ed.). *El modelo lexemático-funcional: el legado lingüístico de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Editorial Universidad, 1998.
- MARTÍNEZ LANZÁN, Gloria. "Terminología de vinos". En: *Girtraduvino. Grupo de Investigación Reconocido. Facultad de Traducción e Interpretación (Soria). Universidad de Valladolid* [en línea]. Disponible en: <http://www.girtraduvino.com/> [Fecha de última consulta: 29 de abril de 2012].
- NEGRO ALOUSQUE, Isabel, "El vino como concepto cultural y su expresión en el léxico francés". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010.
- NOYA GALLARDO, M. C., *La terminología vinícola jerezana en inglés: mecanismos lingüísticos y estudio léxico*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1993.
- PÉREZ GONZÁLEZ, Maurilio, "Las bebidas alcohólicas en el Medievo asturleonés a través de los textos". En: *Estudios humanísticos. Historia*, 7, 2008, 61-77.

- SALINERO-CASCANTE, M. J. y E. González-Fandos (eds.). *Vino y alimentación: innovación y nuevas tendencias. Estudios multidisciplinares*. Logroño: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 2011.
- SÁNCHEZ NIETO, María Teresa, "El tratamiento de la terminología vitivinícola en las traducciones al alemán de sitios web de bodegas castellano-leonesas". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 19
- VILAR SÁNCHEZ, K. y C. JIMÉNEZ HURTADO. "La estructura y análisis de los campos léxicos como trabajo previo para una lexicología contrastiva: un ejemplo de los verbos de existencia". En: Segoviano, C. (coord.). *La enseñanza del léxico español como lengua extranjera. Homenaje a Anton e Inge Bemmerlein*. Madrid: Iberoamericana / Vervuert, 1996, pp. 83-108.
- WOTJAK, G. (coord.). *Towards a functional Lexicology*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 1997.
- _____, *Teoría del campo y semántica léxica*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 1998.

EL ANÁLISIS DEL CUENTO DESDE LA TRADUCCIÓN : LA CENICIENTA, DE LOS HERMANOS GRIMM

PATRICIA ELÍAS CASTRO

Traductora

patri71194@gmail.com

Fecha de recepción: 1.10.2016

Fecha de aceptación: 29.11.2016

Resumen: En este trabajo presentamos un análisis de la labor filológica llevada a cabo por Jakob y Wilhelm Grimm, recopiladores de los cuentos populares en territorio de habla germana, muchos de los cuales son ampliamente reconocidos por todos. Junto a esa labor de edición de textos, analizaremos algunas cuestiones relativas a la traducción de cuentos, tomando como ejemplo el titulado *La Cenicienta*.

Palabras clave: Traducción literaria, cuento popular, literatura alemana, traducción editorial.

Abstract: This work focuses on an analysis of philological work performed by Jakob and Wilhelm Grimm. The Grimm brothers are compilers and editors of folk tales in German speaking area, many of them are famous worldwide. We are going to analyze some questions relating to the story's translation, specifically the tale titled "Cinderella".

Keywords: literary translation, folk tale, German literature, editorial translation.

Introducción

La traducción literaria es una de las modalidades de traducción más compleja que tiene como principal condicionante, junto al conocimiento de las lenguas de partida y de llegada, una especialización del traductor en la obra literaria que ha de traducir, así como en el autor del texto original. Junto a ello, ha de conocer con detalle todas las circunstancias históricas, sociales, literarias y extra-literarias que rodean al texto. Por ello, y aunque no suele considerarse «traducción especializada», consideramos que el traductor de textos literarios sí necesita, sin embargo, de una especialización muy concreta, que va más allá del conocimiento de un lenguaje especializado, en el sentido de lenguajes como el jurídico, el biosanitario, el

técnico o el científico: ha de conocer ampliamente el lenguaje literario, su funcionamiento, y los elementos culturales que forman parte del texto.

Teniendo en cuenta lo expuesto con anterioridad, la hipótesis de partida de este estudio es la siguiente: el traductor de cuentos, en tanto que traductor literario, ha de conocer los factores lingüísticos, históricos y culturales para la traducción correcta del cuento. Dentro de ello, además, es importantísima la perfecta transmisión de los elementos culturales presentes en el cuento, así como la conservación de la estructura y la morfología de este género literario.

Son objetivos del presente estudio:

1. Estudio del género «cuento popular», así como de la labor realizada por los Hermanos Grimm.
2. Análisis y traducción del cuento titulado *Aschenputtel*, «La Cenicienta».

Para alcanzar los objetivos propuestos, el trabajo se estructura en las siguientes partes:

- a) En el epígrafe 1 y su desarrollo a bordo de manera sucinta el género literario «cuento», estableciendo algunas de sus características, seleccionando las clasificaciones llevadas a cabo por los autores más destacados, entre ellos, Propp y Wundt, así como, todos los tipos de clasificaciones que se pueden establecer a la hora de estudiar el cuento, los cuales son pertinentes para nuestro campo de estudio. Además, se aplica una de estas clasificaciones a la parte central de nuestra investigación, el cuento de *Aschenputtel*, «La Cenicienta»; También reunimos los rasgos más destacables de la historia, origen y evolución de este género literario basándonos en las obras de Propp (2008) y Almodóvar (1898) y para finalizar este epígrafe hemos considerado oportuno hacer un breve compendio sobre la producción de los *Volksmärchen*, (cuentos populares), también sobre sus orígenes y características principales; Continuaremos centrándonos en el cuento maravilloso, concebido como el auténtico cuento entre los cuentos populares y mostraremos sus principales características. Por último, recopilaremos tanto los títulos de los cuentos populares más conocidos, como las clásicas colecciones de relatos.

- b) El segundo epígrafe está dedicado, por una parte, a la labor filológica que desarrollan Jakob y Wilhelm Grimm, en este apartado se incluyen los rasgos más destacables de sus biografías, así como de sus trayectorias profesionales; por otra, y centrándonos más en el tema del trabajo, en la edición de los cuentos, su clasificación, y su recepción en España. El desarrollo de este epígrafe ha sido posible gracias a una previa documentación del estudio realizado por Zurdo (1999).
- c) El grueso del trabajo, sin embargo, lo constituye el tercer epígrafe, dedicado a la traducción y el comentario de diversos fragmentos de uno de los cuentos editados por los Hermanos Grimm: *Aschenputtel* «La Cenicienta».

1. El cuento como género literario

1.1. Morfología del cuento

Para el desarrollo de este epígrafe tomaremos como referencia principalmente lo expuesto por Propp (1928):

El cuento es un género literario que podemos estudiar desde diferentes perspectivas, entre ellas, según su forma y el tipo de estructuras que lo componen, es decir, desde un punto de vista morfológico. Sin embargo, para estudiar el cuento debemos clasificar cada una de sus partes ya que no se puede llevar a cabo un estudio grosso modo, para ello, lo mejor sería comenzar por el corpus en sí y a partir de éste desglosar todo aquello que lo compone.

Existen infinitudes de clasificaciones, algunas coinciden con las de otros autores, pero no sucede lo mismo en todas; Además, el elemento que influye en esta clasificación es la estructura más o menos formal del corpus.

De hecho, el criterio de clasificación es tan personal que puede dar lugar a la crítica o a plantearlo de otra manera. Por ejemplo, según V. F. Miller (Propp, 1928: 12): «los cuentos se clasifican en cuentos maravillosos, cuentos de animales y cuentos de costumbres». En su obra *sobre la psicología de los pueblos*, Wundt también propone otra clasificación, (Propp, 1928: 14): «1. Cuentos- fábulas mitológicos (*mytologische Fabelmarchen*); 2. Cuentos maravillosos puros (*reine Zaubermaechen*); 3. Cuentos y fábulas biológicas (*biologische Maechen und Fabeln*); 4. Fábulas puras de animales (*reine Tierfabeln*); 5. Cuentos sobre el origen (*Abstammungsmarchen*); 6. Cuentos y

fábulas humorísticas (*Scherzmarchen und Scherzfabeln*); 7. Fábulas morales (*moralische Fabeln*)».

Basándonos en lo expuesto en el párrafo anterior, imaginemos que uno de sus cuentos, clasificados en el apartado de cuentos de animales, por ejemplo, no coincide con la clasificación que llevaría a cabo otro autor. ¿Deberíamos plantear que clasificación consideramos más correcta? O quizás, ¿Qué autor es más preciso a la hora de clasificar un cuento u otro?

La respuesta sería negativa, ya que Propp (1928: 14-15) argumenta que si realizamos un estudio de las clasificaciones de los cuentos, podemos observar que la estructura no es formal, y, por lo tanto, no se puede clasificar a los cuentos de este modo, sino que llevaríamos a cabo un estudio de la clasificación de cada cuento, según el tema y la estructura y no según la categoría, lo que supone una tarea demasiado laboriosa y que carece de sentido, ya que, si no partimos de una base estructurada y/o firme, no podemos avanzar.

De este modo, dada la infinidad de temas que existen y dada también la enorme inspiración, así como la grandiosa fantasía de los propios autores, al estudiar con más detalle la clasificación de los cuentos se concluye que también se puede establecer una clasificación según el tema, hecho que supone mayor variedad y dificultad.

Asimismo, el cuento se puede clasificar según la función o acción que llevan a cabo los personajes, dicho de otro modo, según la parte fundamental del cuento. Existen infinidad de personajes y funciones, y aunque los personajes varían en cada cuento todos realizan las mismas funciones. Es decir, se trata de un elemento constante y permanente del cuento. Además, el lingüista ruso, Propp (1928: 31) afirma: «esto explica el doble aspecto del cuento mágico, por una parte, su extraordinaria diversidad, su tan coloreado pintoresquismo, y por otra, su uniformidad no menos extraordinaria, su monotonía». En total son treinta y una las funciones que ha enumerado Propp, entre ellas¹:

1. Uno de los miembros de la familia se aleja de la casa
2. El héroe es objeto de una prohibición
3. La prohibición es transgredida
4. El agresor intenta obtener informaciones

¹ El número de funciones es limitado y la sucesión siempre es la misma.

5. El agresor recibe información sobre su víctima
6. El agresor intenta engañar a su víctima para apoderarse de ella o de sus bienes
7. La víctima se deja engañar y ayuda así a su enemigo, a pesar de ella misma
8. El agresor hace sufrir daño a uno de los miembros de la familia o le causa un perjuicio
9. Algo le falta a uno de los miembros de la familia; uno de los miembros de la familia tiene ganas de poseer algo.
10. Se divulga la noticia de la fechoría o la carencia, alguien se dirige al héroe con una petición u orden, se le envía o se le deja partir
11. El héroe buscador acepta o decide actuar
12. El héroe se va de casa
13. El héroe es sometido a una prueba, un cuestionario, un ataque, etc., que le prepara para la recepción de un objeto o de un auxiliar mágico
14. El héroe reacciona a las acciones del futuro donante
15. El objeto mágico se pone a disposición del héroe
16. El héroe es transportado, conducido o llevado cerca del lugar donde se encuentra el objeto de su búsqueda
17. El héroe y su agresor se enfrentan en un combate
18. El héroe es marcado
19. El agresor es vencido
20. El héroe vuelve
21. El héroe es perseguido
22. El héroe es auxiliado
23. El héroe llega de incógnito a su casa o a otra comarca
24. Un falso héroe reivindica para sí pretensiones engañosas
25. Se propone al héroe una tarea difícil
26. La tarea es realizada
27. El héroe es reconocido
28. El falso héroe, o el agresor, el malvado, queda desenmascarado
29. El héroe recibe una nueva apariencia
30. El falso héroe o el agresor es castigado
31. El héroe se casa y asciende al trono

Como ya hemos mencionado con anterioridad, los personajes son los sujetos de estas acciones, Propp los nombra (actantes) y propone la siguiente clasificación:

1. Antagonista o agresor
2. Donante
3. Auxiliar (objeto mágico)
4. Princesa
5. Mandatario
6. Héroe
7. Falso héroe

Cabe destacar que las funciones que nombra Propp² se pueden aplicar al cuento de *Aschenputtel* «La Cenicienta», que constituye tema principal de nuestra investigación:

1. El padre es el personaje actante que se marcha de casa a diario
2. El objeto mágico se pone a disposición del héroe: la ramita que le trae el padre y que al plantarla sale un hermoso árbol que le concede deseos, al igual que el pajarillo del árbol y las palomas
3. Cenicienta es sometida a la prueba de separar las lentejas de las cenizas
4. El falso héroe, agresor o malvado queda desenmascarado: las hermanastras y la madrastra muestran sus lados más oscuros y al final se descubre la verdad
5. El agresor es castigado: las hermanastras de Cenicienta se quedaron ciegas
6. El héroe se casa y asciende al trono: Cenicienta celebra su boda con el príncipe

1.2. Las raíces históricas del cuento

Indagar en los orígenes de este género literario no resulta una tarea sencilla y más aún si nos centramos en el cuento maravilloso³, ya que la

² Podemos encontrar estas funciones en el tercer capítulo de su obra *Morfología del cuento*.

³ Es preciso aclarar al igual que aclara Propp en su obra *Las raíces históricas del cuento* (2008: 42): «La narración de los relatos maravillosos no es separable de la narración de cuentos de otro tipo, por ejemplo, de los cuentos de animales. Por eso, hasta que los demás géneros no hayan

historia del folclore se extiende a lo largo de muchos siglos; no obstante, Propp en su obra *Las raíces históricas del cuento*, (2008: 41) considera que: «se ve claramente que los ritos, los mitos, las formas de mentalidad primitiva y algunas instituciones sociales son consideradas por mi como formaciones anteriores al cuento y que pienso que es posible explicar el cuento por medio de ellas».

Por lo tanto, aunque no disponemos de una fecha en concreto, podemos situarnos en un punto determinado de la línea temporal. Cabe destacar a su vez leyendas tales como la Odisea, la Iliada o la Edda, así como los Nibelungos o la poesía épica oral, nombradas también como formaciones que se remontan al cuento o que datan por fechas más o menos similares.

Podemos acercarnos un poco más a ese momento de la historia que marca los orígenes del cuento maravilloso basándonos en las palabras de Propp (2008: 35): «El relato maravilloso debe ser confrontado tanto con los mitos de los pueblos primitivos anteriores a las castas, como con los mitos de los estados civilizados de la antigüedad»

Gracias a esta aclaración de Propp nuestro trabajo de investigación sobre los orígenes del cuento va tomando forma, y de este modo proporcionamos una información algo más clara y precisa que la que hemos mostrado hasta ahora, ya que la orientación de la época en la que tuvieron lugar los ritos y los mitos es fundamental para establecer las primeras hipótesis sobre el origen este género literario conocido por todos.

Con el estudio de Almodóvar (1989: 134s.) centramos nuestra investigación sobre los orígenes del cuento a nivel de Europa y de España. En primer lugar, observamos rasgos propios de la narrativa folklórica española en los primeros cuentos orales. Algunos, hacen alusión al sometimiento ancestral, y otros a la burla de ricos y nobles, mientras que otros están relacionados con rasgos más sorprendentes, tales como las pruebas de castidad, o conjuntos incestuosos. Ni que decir tiene que podemos establecer una comparación con nuestro tema principal de investigación, *Aschenputtel*, «La Cenicienta» de los Grimm, ya que según

sido estudiados históricamente, a esta pregunta solo se le puede dar una respuesta preliminar, hipotética, con un grado mayor o menor de verosimilitud o de persuasión». Con esta aclaración se hace evidente el problema que supone investigar sobre los orígenes del cuento en general, por este motivo no podemos desarrollar más aún el contenido de este punto.

Almodóvar (1989: 135): «han sido editados con las supresiones y las deformaciones pequeño burguesas al estilo de los hermanos Grimm».

Si investigamos más allá de los orígenes del cuento en Europa y del proceso que el cuento llevó a cabo desde sus inicios, así como su desarrollo, constatamos la carencia de información de la que disponemos al respecto.

Lo mismo sucede si nos remontamos a los inicios del cuento de tradición oral en España; En este caso, podríamos releer la cita de Propp (1989: 135): «No olvidemos que los cuentos sólo se recogen a partir de hace unos cien años. Han comenzado a recogerse en una época en la que ya comenzaban a descomponerse».

De forma más concreta, la etapa en la que destaca el cuento en Europa data durante los siglos XVIII-XVII, o incluso antes, momento en el que consideraban al cuento como algo secundario, es decir, sabían que los cuentos estaban a pie de la calle y a plena luz del día, y como era tan común que las personas mayores del pueblo contaran cuentos, lo consideraban bastante obvio y no mostraban especial interés o preocupación por la evolución de éste.

En conclusión, sería muy difícil por no decir prácticamente imposible, designar un punto concreto que marque el origen de las raíces históricas del cuento ya que carecemos de esa información. No obstante, podemos situar al cuento en una línea temporal y enumerar otras costumbres o actos que se remontan a éste.

Del mismo modo, en las épocas anteriores a las que ya hemos mencionado, los cuentos evolucionaban y se modificaban sus elementos según las necesidades de la época. En otras palabras, se trata de la evolución de la estructura y el grado de dependencia del contexto. No obstante, si mantenemos una conexión de elementos dialécticos y semióticos, el resultado será un cuento coherente en lo que respecta a sus relaciones internas, único, económico (en el sentido de simple) y que además muestra la característica de retroalimentarse; el conjunto de todos estos rasgos caracteriza al cuento oral.

Un claro ejemplo sería la literatura picaresca o las novelas de caballería en España. Otro ejemplo ilustrativo de estas modificaciones podemos observarlo en los cuentos de los Grimm, ya que durante el siglo XIX destacaba el símbolo de la mutilación de alguna parte del cuerpo, rasgo propio de la cultura preburguesa, que fue modificado en las versiones

posteriores.⁴De este modo, obtenemos un sinfín de versiones de cuentos a lo largo de la historia y así concluimos que el origen del cuento es mucho más primitivo de lo que creíamos.

1.3. Los cuentos populares (*Volksmärchen*)

A continuación, exponemos las nociones principales que hemos concluido tras la lectura del estudio realizado por el profesor y autor Miguel Díez R. en su obra *Viejos y siempre nuevos cuentos populares*:⁵

Podemos afirmar que los orígenes de los *Volksmärchen*, «Los cuentos populares» son tan antiguos que se remontan a los tiempos primigenios, cuando se vivía en cavernas, y las personas que estaban allí reunidas adoptaban el papel de narradores y contaban las situaciones del día a día; hacían gestos para describir las historias, entre las que destacaban, por ejemplo, el riesgo de una aventura de caza o el asombro por la inmensidad del mar. La finalidad de contar estas historias era distraerse y como decía una vieja narradora quechua: «los cuentos se contaban -sobre todo- para dormir el miedo».

Además, estas situaciones en las que se buscaba la distracción o simplemente contar nuevas experiencias vividas, en otras palabras, estos relatos orales, han sido los primeros pasos hacia la creación los cuentos populares de los que podemos disfrutar en la actualidad, es decir, dieron lugar a la figura de una persona que cuenta, y narra historias, para ser escuchado por los demás; un claro ejemplo de esto lo podemos observar en la plaza «Jeema El Fna» de Marrakech⁶; donde todos los días asisten músicos, juglares o cuentitas y actúan ante el público.

Se establece una relación directa entre el cuento o la narración con el folclore, ya que por folclore entendemos «el saber tradicional del pueblo»,

⁴ Este símbolo también se encuentra en la traducción de *Aschenputtel*, «La Cenicienta».

⁵ [En línea]. [Disponible en]:<http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares.pdf> [Fecha de consulta: 6 de julio de 2016]

⁶ Esta plaza es un muestrario de la vida y cultura marroquíes y por eso, fue declarada Patrimonio Oral de la Humanidad. En la actualidad podemos encontrar en esa plaza a encantadores de serpientes, adivinos, arrancadores de dientes, mujeres tatuando con henna y artistas callejeros: danzas tradicionales, narradores de cuentos...

por lo tanto, podemos afirmar que el cuento popular forma parte del folclore.

Retomando la cuestión del origen del cuento popular, enumeramos dos posibles teorías:

- a) Monogenética: consiste en la hipótesis de un origen común y a continuación un proceso de difusión y préstamo.
- b) Poligenética: al contrario de la primera, se trata de un origen múltiple, diferentes nacimientos independientes en diferentes lugares y tiempos.

Podemos ubicar al cuento popular en el ámbito de la literatura popular y tradicional, la cual se caracteriza por su brevedad, sencillez, transmisión oral y anonimia; además, el cuento popular aparece junto a las leyendas, romances y baladas.

Solo a través de la palabra y la transmisión oral se mantiene y se difunde la cultura literaria. Por ello, Miguel Díez R⁷, autor de este artículo, afirma que: «Hemos vivido lo que se ha llamado “fetichismo de la letra impresa”». De este modo hace referencia a la pérdida de la fuerza de la palabra hablada en nuestros días. La parte más importante de todo el proceso se les debe a las personas que habitaban los pueblos, ya que, gracias a ellos los cuentos se han transmitido de forma oral y a través de reelaboraciones se han convertido en lo que tenemos hoy en día.

Uno de los rasgos que caracteriza al cuento es su anonimato, es decir, debido a su transmisión oral, o, dicho de otro modo, su transmisión de boca en boca y generación tras generación, no se le podría asignar un único autor, de hecho, son los habitantes pueblo y no el autor (en el supuesto de que existiera) quienes le asignan un nombre a dicho relato.

Basándonos en este rasgo podemos profundizar aún más en la transmisión de los cuentos de forma oral, pues dicha transmisión supone un proceso de recreación, actualización y acomodación de los cuentos, según la diversidad del público. Además, las diferentes variaciones, así como modificaciones que lleva a cabo el cuento popular se han realizado por

⁷ [En línea], [Disponible en]: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares.pdf> [Fecha de consulta 6 de julio de 2016]

motivos de adaptación, eliminación de elementos arcaicos, el olvido de ciertos rasgos y detalles, la contaminación con otros cuentos etc.

La transmisión oral muestra unas características únicas para este tipo de cuentos, estas son la gracia, el estilo, el arte de narrar con sus debidas pausas, entonaciones, cambios de voz, gestos, énfasis y diferentes expresiones del rostro ante un público que disfruta con las historias que cada narrador hace suyas. Como ya se ha nombrado con anterioridad, el cuento pasa por una serie de variaciones y modificaciones, en este caso también podríamos hacer referencia a ese cambio, sea o no el mismo narrador, cambiarían las formas, los movimientos corporales, la entonación, la forma de gesticular etc.

Es cierto que no podemos llevar a cabo la transmisión oral del cuento si no es por medio de palabras, tal y como afirmaba Alfonso Reyes⁸ “voy a recordar las palabras”

Asímismo el cuento popular está caracterizado por su expansión en el espacio, su movilidad, la forma en la que llega al alcance de diferentes pueblos y lugares que se encuentran muy alejados del lugar de origen de dicho relato, dando lugar tanto a coincidencias como a variantes que confunden la forma original.

Esto podemos reflejarlo a través de las palabras de Stith Thompson⁹

Una evidencia más tangible aún de la ubicuidad y la antigüedad del cuento folklórico es la gran similitud en el contenido de los relatos entre los más distintos pueblos. Los mismos tipos y motivos de la narración se encuentran extendidos en todo el mundo en las más confusas formas.

⁸ Escritor mexicano; [En línea], [Disponible en]: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares.pdf> [Fecha de consulta: 6 de julio de 2016]

⁹ Folclorista estadounidense famoso por su obra conjunta con Antti Aarne; [En línea], [Disponible en]: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares.pdf> [Fecha de consulta: 6 de julio de 2016]

Tomaremos como ejemplo nuestro tema principal de investigación, ¿sabríamos responder a la pregunta de cuando surgió por primera vez la Cenicienta. Lamentablemente no, dado que no hay fuentes que proporcionen dicha información, aunque si conocemos por Bettelheim¹⁰ que existe una versión china de hace más de mil años escrita por un recopilador de cuentos populares, Tuan Ch'eng-shih. Seguro que si analizamos esta versión presenta muchas diferencias con respecto a la original, o tal vez coincide en muchos rasgos de la historia, lo que sí está claro es que en él está implícita su movilidad.

Propp (1985- 1970)¹¹ a lo largo de sus investigaciones aclaró que los «cuentos de hadas» son a su vez «cuentos maravillosos», y expone que, entre los relatos breves populares, los cuentos maravillosos son «cuentos en el sentido propio de la palabra». Siempre se ha pensado que los «cuentos de hadas» estaban formados por personajes femeninos, sin embargo, no podemos aplicar esta teoría a todos los cuentos, ya que se trata de relatos compuestos por elementos maravillosos como duendes o brujas. Se caracterizan por ser de origen popular, transmisión oral, y estar escritos en prosa. La acción se desarrolla en un lugar utópico y en un tiempo ucrónico y aunque casi siempre suele tratarse de historias llenas de magia y surrealismo, como árboles que caminan o animales que hablan, el oyente se las creará.

Por lo que respecta a los personajes, no adquieren un carácter definido pues actúan en función de la trama. Los protagonistas se caracterizan por sus virtudes entre las que destacan el valor, la astucia y la bondad; se dedica a superar obstáculos y vencer enemigos, siempre con la ayuda de animales o seres sobrenaturales, el final siempre es feliz; Los antagonistas son malvados, egoístas, crueles y suelen ser castigados por las brujas.

Un rasgo estilístico de los cuentos maravillosos es la fórmula para comenzar o terminar sus relatos, es una forma de alejarnos del presente, de llevarnos a otro punto de la línea del tiempo, incluso a otro mundo u otra realidad. Entre las diferentes fórmulas iniciales podemos encontrar: «Había una vez, En un lejano país, Érase una vez». Podemos establecer una

¹⁰ Psicoanalista y psicólogo austriaco.

¹¹ Lingüista ruso; [En línea], [Disponible en]: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares.pdf> [Fecha de consulta 6 de julio de 2016]

diferencia principal respecto a las fórmulas finales, pues son más extensas y la entonación o tono de broma es totalmente distinto, aun así, el desenlace siempre es feliz: «y vivieron felices y comieron perdices y me dieron con los huesos en las narices».¹²

La organización, así como la composición interna y la estructura de los episodios, es lo que permite diferenciar a los cuentos maravillosos de otras narraciones. Así mismo y basándonos en la obra de Vladimir Propp, *Morfología del cuento* (1928), hemos concluido que los cuentos maravillosos muestran una estructura formal muy definida y apartada de la espontaneidad y que sus personajes destacan por las funciones que realizan según el desarrollo de la trama, que es la parte fundamental de la historia, lo que conduce a un final feliz.

Por otra parte, el lenguaje destaca por su sencillez, fluidez, expresividad, uso de giros arcaizantes, gusto por las onomatopeyas y jitanijáforas¹³, predominio del estilo directo, refranes, repeticiones triples (hace muchos, muchísimos años), canciones repetidas a lo largo del relato; El relato muestra un progreso lineal con pluralidad de episodios que carecen de descripciones ya que todo está sujeto a la acción.

Existen diversos tipos de cuentos maravillosos en todos los lugares del mundo:

- Época del Renacimiento, en Francia, con Mme. D' Aulnoy (1650- 1705), Charles Perrault (1688- 1703) y Mme. Le Prince de Beaumont (1711- 1780)
- Época del Romanticismo, Alemania, bajo el nombre de *Marchen*, con los hermanos Grimm -Jakob Ludwign (1785- 1863) y Wilhelm Karl (1786- 1859)
- Dinamarca, con Hans Cristian Andersen (1805- 1875)
- Rusia, con Alexander Afanásiev (1826- 1871)

En estos países y con estos autores se enumeran los cuentos populares más famosos de la tradición popular, difundidos en varias versiones. Entre

¹² Cabe destacar el cuento de José Antonio Martín a su hija, «Había una vez un colorín colorado», combinando las fórmulas de comienzo y las finales; [En línea],[Disponible en]: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares/viejos-y-siempre-nuevos-cuentos-populares.pdf> [Fecha de consulta 6 de julio de 2016]

¹³ Palabras o expresiones inventadas que carecen de significado en sí mismas y cuya función poética radica en sus valores fónicos, melódicos y rítmicos.

ellos destacan, entre otros: *Aschenputtel* (La Cenicienta), *Dornröschen* (La Bella Durmiente), *Rotkäppchen* (Caperucita Roja), *Schneewittchen* (Blancanieves y los siete enanitos), *Der gestiefelte Kater*, (El gato con botas), *Hänsel und Gretel*, (Hansel y Gretel), *Aschenputtel* (Vasilisa la Bella).¹⁴

Estos cuentos son conocidos por todos ya que sus versiones han alcanzado todo el mundo, no obstante, también existen colecciones clásicas que se remontan a los principios de la humanidad, tales como «El cíclope Polifemo» de *la Odisea* (siglo VIII a. C); los cuentos de *Las mil y una noches*, como «Alí Babá y los cuarenta ladrones»; o *El conde Lucanor* (1335) de Don Juan Manuel y *el Decamerón* (1350- 1365) de Boccaccio.

2. Jakob y Wilhelm Grimm

A continuación, llevaremos a cabo un compendio de los rasgos más destacables de la biografía de los Grimm, basándonos en el estudio realizado por Zurdo (1999: 48).

Jakob y Wilhelm Grimm son los grandes autores y recopiladores de cuentos, conocidos por todos como *Die Brüder Grimm*. Nacieron en Hanau, fueron catedráticos y bibliotecarios en Göttingen¹⁵, y, además, catedráticos y académicos en Berlín. Allí fallecieron y descansan en tumbas contiguas.

Pese a ser hermanos con personalidades opuestas, compartían la misma afición por la literatura popular. Los Grimm no siempre trabajaron de forma conjunta, hubo una etapa en la que llevaron a cabo su formación profesional por separado, en concreto, desde 1806 hasta 1829, durante estos años cada uno fue llevando a cabo su propia trayectoria científica. No obstante, a lo largo de estos veintitrés años llevaron a cabo una labor muy importante y destacable, la consolidación de la Filología Germánica como nueva rama del saber. Esta obra es de gran relevancia dado que fundó las primeras aportaciones para la evolución la lengua alemana.

A partir de este momento, podemos establecer la fecha en la que encontramos las primeras recopilaciones de cuentos y leyendas populares que llevaron a cabo los Grimm y a partir de las cuales dieron sus primeros pasos hacia un camino marcado por el éxito; Fue a partir de 1806 cuando

¹⁴ Se trata de la versión rusa del cuento popular «La Cenicienta».

¹⁵ Los Grimm eran grandes patriotas, defensores de una constitución liberal para su país, hasta el punto de que fueron expulsados de la universidad de Göttingen por ello.

comenzaron dichas recopilaciones. En concreto, la recopilación de cuentos que ha afamado el nombre de estos hermanos se titula *Kinder- und Hausmärchen*. «Cuentos para niños y para el hogar».¹⁶

2.1. La labor filológica de los Hermanos Grimm

Según el estudio realizado por Zurdo (1999: 48s.) en 1812 aparece por primera vez la marca literario-científica " *Brüder Grimm*, «Hermanos Grimm», en la edición del *Hildebrandslied*¹⁷ «Cantar de Hildebrando» y el *Wessobrunner Gebet*¹⁸ «La oración de Wessobrunner», obras que pertenecen al comienzo de la tradición escrita alemana. Al mismo tiempo que la edición de dichos textos, aparece el primer tomo de *Kinder- und Hausmärchen* «Cuentos para niños y el hogar». En 1815 publican *Der Arme Heinrich*. «El pobre Enrique»¹⁹, de *Hartmann von Aue*, y *los Lieder der alten Edda*, «Poemas de la Eda Antigua»; además de estas obras también llevan a cabo la elaboración del segundo tomo de la colección de cuentos.

Desde 1813 hasta 1816 editan tres volúmenes de la revista fundada por ellos, cuyo título es *Altdeutsche Wälder*²⁰, «La silva de los romances viejos».

Con el título de *Deutsche Sagen*, «Leyendas alemanas» hacemos referencia a la segunda de otra de sus obras maestras, cuya aparición es en 1816 la primera parte y en 1818 la segunda.

¹⁶ Basta con nombrar algunas de las múltiples ediciones de los cuentos de los Grimm:

W.Schoof, *Zur Entstehungsgeschichte der Grimmschen Märchen*, Hamburgo, Dr. E. Hanswedell & Co., 1959, pág. 11.

¹⁷ Es un poema aliterativo heroico del S.VIII escrito en alemán antiguo. Narra el encuentro en una batalla entre un hijo y su padre, al que no conocía.

¹⁸ Wessobrunn es una oración que pertenece al primer periodo documentado de la historia de la lengua alemana.

¹⁹ Esta obra pertenece a Hartmann von Aue, es uno de los poetas líricos del periodo clásico de la literatura cortesana. Nació en la segunda mitad del siglo XII y murió a principios del XIII. Es una obra cuya temática está relacionada con las leyendas épicas vinculadas a Las Cruzadas.

²⁰ Según indica Zurdo (1999:50): «Sobre este término se dice en el *Deutsches Wörterbuch* que *wälder* se utiliza desde M. Opitz y por analogía con el latín *sylvae* para hacer referencia a textos escritos, especialmente poéticos, de contenido diverso. En la revista de los hermanos Grimm no hay una unidad de contenido, ni siquiera se trata de textos exclusivamente en prosa o en verso, pero el rasgo común a todo lo que en ella se publicó es su relación, mediata o inmediata, con la época medieval alemana»

Por último, se publican en alemán, en 1826, los *Irische Elfenmärchen*,²¹ «Cuentos élficos irlandeses» de una recopilación de cuentos irlandeses realizada por Thomas Crofton.²²

En conclusión, se trata de siete obras en las que se reúne el conjunto de trabajos y publicaciones de los hermanos Grimm. La colaboración de Jakob y Wilhelm se refleja en la fórmula *herausgegeben von den Brüdern Grimm* «Editado por los hermanos Grimm» que aparece junto al título de sus obras.

Sin embargo, tras esta etapa de formación por separado y en solitario, como investigadores y docentes, los Grimm vuelven a reunirse diez años más tarde para crear la mayor obra lexicográfica reconocida hasta el momento, el *Deutsche Wörterbuch*, «diccionario alemán». La publicación de la obra tuvo lugar en uno de los mejores momentos de la carrera de los dos hermanos, gracias a la propuesta del filólogo Moritz Haupt y los editores Reimers y Hirzel. Los Grimm aprovecharon esta oportunidad, ya que era una iniciativa que supondría un gran avance en sus trayectorias profesionales.

En agosto de 1838 hacen público el plan de trabajo de esta gran obra, en el periódico *Leipziger Allgemeine Zeitung*, a través de veinticuatro puntos que resumen los criterios que han establecido en su elaboración. Por ejemplo, querían constatar el deseo de que este diccionario fuese diferente a todos los diccionarios “académicos” de otros países. Todo esto podemos observarlo en el Prólogo redactado por Jakob Grimm en 1854.

Según el estudio realizado por Zurdo, (1999: 67s.), la obra comienza con la definición de Diccionario: «el registro alfabético de las palabras de una lengua»; continúa haciendo referencia a la finalidad que tienen al redactar una obra de ese tipo, a lo que los Grimm responden: «conservar el tesoro completo de una lengua y facilitarles el acceso al mismo»; y continúa también aclarando por qué han excluido las variantes diatópicas de

²¹ Con esta recopilación, la labor de los hermanos Grimm va más allá del estudio filológico: realizan una labor de traducción, por lo que podemos concluir que en ellos se aúnan dos disciplinas diferentes, esto es, la filología y la traducción.

²² Autor Irlandés, nacido en Cork el 15 de enero de 1798 y fallecido en Londres el 8 de agosto de 1854, es un anticuario irlandés, todas sus colecciones de cuentos y canciones han sido de gran utilidad para los escritores del renacimiento literario irlandés.

*Niederdeutsch*²³. Asimismo, establecen unos límites temporales para recopilar vocablos y justifican las razones por las que consideran a Göthe y Lutero como el objetivo fundamental del diccionario. Del mismo modo, habla de los precedentes que han tenido este tipo de obras en Alemania, sin dejar a un lado la referencia al léxico, a los préstamos, a la exclusión de topónimos y antropónimos frente a la incorporación de términos propios de lenguas especiales. Por otro lado, habla del proceso de documentación, en concreto de las fuentes manejadas y de la forma de documentar las palabras; destaca el procedimiento seguido en las definiciones alemanas y la ventaja de utilizar términos latinos en las definiciones; por último, trata aspectos como la investigación etimológica y las normas ortográficas existentes, así como las modificaciones que lleva a cabo, y muestra su preferencia por el tipo de letra redonda.

El primer fascículo se publicó en 1852 y dos años más tarde se termina el primer tomo *a- biermolke* ("suero de la cerveza"). La obra se completa en 1960 con el tomo XVI *zobel- zypressenzweig* ("rama de ciprés").

El trabajo que llevaron a cabo los Grimm apenas supone un tercio del total, ya que llegaron hasta la letra F. Jakob falleció después de haber definido *frucht*,²⁴ mientras que Wilhelm apenas pudo intervenir en la obra y solo trabajó con la letra D.

Se trata de una obra, considerada un tesoro léxico, con un valor documental e histórico único propio de la lengua y literatura alemanas de los siglos XVI- XIX.

En 2014 se publicó en Múnich²⁵ una edición facsímil patrocinada y editada por la (R.D.A.) y por la (R.F.A.)²⁶.

²³ Según Zurdo (1999: 68): «Variante diatópica del norte de Alemania, que durante la Edad Media correspondió a una lengua germánica cuyo sistema diferían del Alto Alemán del Sur, (Althochdeutsch). Además, uno de los dialectos de esta lengua dio origen al neerlandés, es el antiguo sajón y presenta afinidades con el inglés»

²⁴ En el siguiente enlace podrá acceder al término Frucht, del diccionario Alemán de los Grimm: http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&lemid=GF09850#XGF09850 [Fecha de consulta 7 de julio de 2016].

²⁵ Jakob und Wilhelm Grimm, *Deutsches Wörterbuch*, Munich, Deutscher Taschenbuch Verlag, 1984.

²⁶ Academia Alemana de Ciencias de Göttingen.

2.2. La edición de cuentos: los *Kinder- und Hausmärchen* (KHM)

Según el estudio realizado por Zurdo, (1999; 51s.), la obra de toda la producción literaria que más se ha extendido y publicado a nivel mundial, escrita en lengua alemana, se titula *Kinder- und Hausmärchen*, «Los Cuentos». Aparece en 1812, se trata de la primera colección más extensa y variada de narraciones populares.

Los Grimm plantearon la recopilación de cuentos para su obra desde una perspectiva científica, basada en la investigación del campo de la Filología Alemana. Es por este motivo, y por su contenido, que los *Kinder- und Hausmärchen*, «Los Cuentos», no se consideran como una obra destinada a un público infantil, de hecho, Jakob Grimm lo reconoce.²⁷

La colección consta de 201 cuentos y diez leyendas religiosas infantiles²⁸. Se conocen en total siete ediciones, la última es la definitiva y la han utilizado como base para la realización de las ediciones posteriores, así como, para las traducciones más antiguas.

Pese a que, en otros países como Italia, F. Straparola o G. Basile; Francia, Ch. Perrault o Mme. d' Aulnoy; y Alemania, K. A. Musäus, 1782, 1787 existían precedentes de colecciones análogas, ninguna es comparable a Los Cuentos de los Grimm, dada la enorme difusión y resonancia, así como la perspectiva científica desde la que se plantean el estudio y la recopilación. Se trata de una rama de la investigación literaria, propia de Alemania, y a partir de ella surgió una gran tradición de estudios e investigaciones. Un claro ejemplo de ello podemos encontrarlo en los grandes autores de España como R. Menéndez Pidal y A. R. Almodóvar, entre otros.

En 1806, durante los comienzos de esta extraordinaria obra, los Grimm recopilaban testimonios de poesía popular, conservada y transmitida tanto de forma oral, como en textos escritos, narraciones populares. Se trata de un principio repleto de cuestiones literarias de la época medieval alemana, y, a su vez, vinculado a la finalidad del trabajo que tenía C. Brentano. Junto a los poemas populares, se ocupan también de recopilar otras manifestaciones de la tradición popular, como los cuentos y las leyendas heroicas, con el

²⁷ Según el estudio realizado por zurdo (1999: 61): «Jakob Grimm se dedicó más intensamente que su hermano a elaborar el primer volumen, anotando además datos del informante, de las particularidades y hasta incluso de la fecha exacta de la recepción de un cuento»

²⁸La obra fue dedicada a Bettina von Arnim, 1785-1859, nacida Elisabeth Brentano, escritora alemana, hermana del romántico Clemens Brentano y esposa de Achin von Arnim.

objetivo de formar parte del proyecto de Brentano y de Arnim. No obstante, dicho proyecto se diferenciaba mucho en la metodología del trabajo de los Grimm, ya que Brentano anotaba la información que consideraba relevante y los hermanos Grimm recopilaban literalmente todo, tanto la narración como las características derivadas de su transmisión oral. Por lo tanto, los Grimm realizaban una doble función, no solo se dedicaban a recopilar, sino también, a documentarse en literatura popular. Por este motivo dejan a un lado el proyecto de C. Brentano y Arnim.

Se establece una diferencia entre los cuentos de la primera etapa de los *Kinder- und- Hausmärchen* y los de hoy en día, pues los primeros se asocian a relatos burdos y los de la actualidad están caracterizados por la imaginación, el anonimato, la irrealidad temporal, etc. No obstante, lo que sí tienen en común son las características que les atribuyeron:

- a) el poder de la fantasía, que se muestra a través del elemento mágico (ya sea ayudante u objeto)
- b) la localización imprecisa, descrita de manera genérica, pero sin estar vinculada a una realidad geográfica concreta (un bosque, un reino)
- c) la transgresión de las leyes de la naturaleza (la facultad del hablar en los animales, la invisibilidad)
- d) la exageración de cualidades o defectos propios del ser humano con el fin de alejarse de la realidad (la avaricia, la fortuna)
- e) la presencia de otros personajes por los que el hombre ha sentido respeto o temor desde siempre (la Muerte, el Diablo.)

Otra de las características fundamentales es la inclusión de poemas o cancioncillas en 51 de las 201 narraciones. Los poemas varían tanto por su extensión como por sus características métricas.

La estructuración de Los Cuentos no es definida, no aparecen organizados ni responden a un criterio preestablecido, ni alfabético. No obstante, parece que el orden está relacionado con la sucesión temporal en la que fueron recogidos.

La temática es muy variada, aunque aparezcan elementos repetidos en cuentos diferentes, se diferencian según su función en el contexto del cuento o según la materialización de dichos elementos.

2.3. Clasificación de los cuentos de Grimm

Zurdo (1999: 55-59) establece una clasificación de Los Cuentos de los Grimm²⁹ en cuentos *maravillosos*, de *costumbres* y de *animales*. Los dos primeros constituyen la mayor parte del conjunto y se establecen en ciclos.

Cuentos maravillosos	Cuentos de costumbres	Cuentos de animales
Príncipe encantado. Princesa encantada. Muchacha perseguida. Muchacho perseguido. Parejas perseguidas. Príncipe valiente. Hans el Forzudo. Maravillas del mundo. Seres fantásticos y mitológicos.	Niños en peligro. Pícaros y perezosos. Tontos. Rarezas de príncipes. Relaciones sociales. Seres humanos difíciles. Fúnebres o de miedo Cuentos de los «porqués». Chascarrillos.	De animales y seres humanos. Aventuras y desventuras del zorro o de la zorra. Aventuras y desventuras de otros mamíferos. Animales en grupo. Acumulativos.

Por un lado, los ciclos de los cuentos maravillosos se caracterizan por combinarse y aparecer en el mismo cuento. Los personajes se nombran según su función en la familia (se incluyen todos los miembros de la familia excepto el suegro), por su estado social (*Rey*, *Príncipe*), por su riqueza (hombre pobre, el rico), por su actividad benéfica o maléfica (bruja, maga, anciana buena), por su profesión (zapatero, soldado, sastre); o por su calidad de seres fantásticos (diablo, ángel, enano). Además, se utilizan sustantivos descriptivos como antropónimos, por ejemplo, *Schneewittchen*, «Blancanieves»; también se utilizan para referirse a la actividad desempeñada por el actante como *Aschenputtel*, «Cenicienta».

Por otro lado, los cuentos de costumbres están formados por ciclos que hacen referencia a la sociedad, en concreto, a la agraria y a la urbana y, precisamente, Almodóvar (1999: 57) opina que: «Los cuentos de costumbres reflejan los modos de vida de las sociedades agrarias manteniéndolos o criticándolos». Esto es absolutamente cierto, y además podemos

²⁹ Esta clasificación es la propuesta por A. R. Almodóvar (1999: 55), y además, la aplica también a los cuentos españoles.

comprobarlo en la enumeración que establece Zurdo (1999: 57-58) de las características de los cuentos de costumbres de los Grimm:

1. Predominan expresiones relativas a profesiones que aluden a dos tipos de sociedad diferentes, la agraria y la urbana. Por ello encontramos molineros, campesinos y pastores, por un lado, y sastres, artesanos o comerciantes por otro.
2. También se refleja la relación existente entre apariencia externa y posición social. Por un lado, niños limpios y aseados, que llegarán a ocupar un puesto destacado en la sociedad, por otro lado, niños sucios y harapientos, que se encargan de los oficios más humildes como pescador, herrero, conductor de carros o simple mozo.
3. Mayor frecuencia de antropónimos y de nombres que aluden a rasgos peculiares de los personajes como *Meister Pfriem* «El zapatero metomentodo».

Por último, los ciclos de los cuentos de animales hacen referencia solo a los cuentos que tienen por protagonistas a animales humanizados. Todos los cuentos que pertenecen a este grupo están caracterizados por la figura de la prosopopeya. Se trata de historias breves, con argumento simple (excepto *Die Bremer Stadtmusikanten*, «Los músicos de Bremen», pues se producen enfrentamientos entre el animal³⁰ y el ser humano. Los motivos por los que los animales actúan son el temor a la muerte, la ambición, el descontento con el comportamiento del hombre, etc. Las consecuencias ante ello son la venganza, el aspecto positivo de la astucia etc. También puede que el hombre no intervenga en las historias de animales y que aparezcan los animales en parejas (pueden ser dos animales domésticos o salvajes, o un animal doméstico con otro salvaje). También pueden enfrentarse parejas de animales de características análogas, por ejemplo, *Der Wolf und der Fuchs*, «El lobo y el zorro»: glotonería- astucia). Dentro de este grupo también encontramos cuentos en los que aparece un único personaje, que puede ser un ave, un pez o un animal salvaje.

La recopilación de los cuentos se inicia en la zona del Landgraviato de Hessen, en las poblaciones pequeñas que rodean a Kassel. Para los Grimm

³⁰ En todos los cuentos coincide en que el animal es un Wolf, (lobo).

tanto los testimonios transmitidos oralmente, como los cuentos tradicionales que aparecen en obras escritas son muy importantes.³¹

Las personas que se encargaban de transmitir los cuentos formaban parte del círculo de amistades de los Grimm, eran jóvenes de la alta burguesía. También colaboró la familia Hassenpflug y la familia Wild (a esta familia pertenecía la mujer de Wilhelm Grimm), además de A. von Arnim, las hermanas Droste-Hülshoff y la familia Haxthausen.

Otro grupo de transmisores estaba formado por personas que pertenecen a los estratos menos cultos de la sociedad. Como artesanos, niñeras, pastores etc. Se trata de mujeres mayores conocidas en los pueblos por su repertorio de narraciones y leyendas populares. Entre ellas destacan Friederike Mannel (7 cuentos), la mujer que cuenta cuentos de Marburg (2 cuentos) y Dorothea Viehmann (37 cuentos).

En 1812 aparece en Berlín el primer tomo de los *Kinder- und- Hausmärchen* y el segundo, tres años después. Los Grimm trabajaron juntos en la elaboración del primer tomo, pero a raíz del segundo, Jakob se desentendió de la elaboración de la obra, ya que no compartía el mismo pensamiento que Wilhelm sobre el contenido de la obra y el público al que iba dirigido. Su interés principal era estudiar los orígenes y la estructura de la lengua alemana, por esta razón, Jakob elaboró la obra desde una perspectiva científica y defiende que la obra está basada en una investigación filológica y que, es obvio que no se debe concebir como una colección de cuentos destinada a niños. Así mismo, su intención era exponer el origen del *lore*³² vulgar de las poblaciones germánicas y sus relaciones con la tradición oral analizando cuentos o leyendas.

Wilhelm (Zurdo,1999: 63), muestra una opinión totalmente distinta, ya que: «considera los cuentos como obras literarias de hondas raíces populares que siempre han pertenecido al mundo de los niños y que, una vez recogidas por escrito, no se les pueden sustraer». Por ello propone una serie de modificaciones en la segunda edición de carácter metodológico y estilístico que su hermano no comparte; por este motivo Wilhelm decide encargarse de la segunda edición de la obra. Por lo tanto, su estilo marcado

³¹ Por lo tanto, resulta obvio deducir que la teoría del origen único se opone a la de la poligénesis, junto a la del contacto y la difusión.

³² Hace referencia al saber popular, o a la tradición.

por una combinación de ate, formación literaria y filológica se acentúa a lo largo de los relatos, que presentan una lengua y un estilo renovados, y además se aclaran las interpolaciones y se evitan las cacofonías.

En 1825 Wilhelm publicó una selección de 50 cuentos, cuyo contenido era completamente opuesto al pensamiento de Jakob, pues, al tratarse de una edición reducida, no se considera un objeto de investigación científica sino un producto de consumo de carácter divulgativo; y en 1857 aparece la séptima y última edición revisada por Wilhelm.

La conmemoración del sesquicentenario de la aparición de los KHM fue en 1962, y se prolongó hasta el año siguiente, cuando tuvo lugar el fallecimiento de Jakob Grimm. Fue entonces cuando se publicó el tomo de la Editorial Ueberreuter³³, que contiene los siguientes cuentos:

- Der Froschkönig «El Rey Rana»
- Aschenputtel «La Cenicienta»
- Das tapfere Schneiderlein «El sastrecillo valiente»
- Frau Holle «La Señora de las Nieves»
- Die Bremer Stadtmusikanten «Los músicos de Brema»
- Rapunzel «Rapónchigo»
- Schneewittchen «Blancanieves»
- Tischchen, deck dich «Mesita, ¡tiéndete!»
- Dornröschen «Rosa Silvestre»
- Hänsel und Gretel «Juanito y Margarita»
- Die sieben Raben «Los siete cuervos»
- Rumpelstilzchen «El enano Rumpelstilzchen»
- Der Wolf und die sieben Geizlein «El lobo y las siete cabritas»
- Einäuglein, Zweiäuglein, Dreiäuglein «Un-ojito, Dos-ojitos, Tres-ojitos»
- Schneeweiszchen und Rosenrot «Blancanieves y Rosalía»
- Simeliberg «El monte Sems-Simeli»
- König Drosselbart «El rey Pico-de-Tordo»
- Brüderchen und Schwesterchen «Hermanito y hermanita»
- Die drei Männlein im Walde «Los tres hombrecillos del bosque»
- Die weisze Schlange «La culebra blanca»

³³ BRÜDER GRIMM, *Kinder- und Hausmärchen*. Verlag Carl Ueberreuter, Viena- Heidelberg, 1962, (352 páginas)

- Rotkäppchen «Caperucita Roja»
- Der goldene Vogel «El pájaro de oro»
- Die drei Spinnerinnen «Las tres hilanderas»
- Die drei Federn «Las tres plumas»
- Jorinde und Joringel «Yorinda y Yoringuel»
- Die zwölf Brüder «Los doce hermanos»
- Der Bauer und der Teufel «El campesino y el diablo»
- Der Gervatter Tod «El padrino Muerte»
- Strohalm, Kohle und Bohne «La paja, la brasa y el frijol»
- Die Sterntaler «Las monedas estelares»
- Daumerlings Wanderschaft «Las correrías de Pulgarcito»
- Der Teufel mit den drei goldenen Haaren «El diablo de los tres pelos de oro»
- Die kluge Else «Elsa, la lista»
- Daumesdick «Pulgarcito»
- Fundevogel «Hallado- por- el- ave»
- Die goldene Gans «El ganso dorado»
- Sechse kommen durch die ganze Welt «Los seis sobresalientes del mundo entero»
- Die Kluge Gretel «La ingeniosa Margarita»
- Der Arme Müllerbursch und das Kätzchen «El molinero pobre y la minina»
- Die beiden Wanderer «Los dos caminantes»
- Von klugen Schneiderlein «Acerca del sastrecillo inteligente »
- Die vier kunstreichen Brüder «Los cuatro avisados hermanos»
- Der Eisenhans «Juan, el de hierro»
- Der gläserne Sarg «El féretro de cristal»
- Die Gänsehirtin am Brunnen «La viejecilla de los gansos en la fuente»
- Die Nixe im Teich «La ondina del estanque»
- Der treue Johannes «Juan Leal»
- Die sechs Schwäne «Los seis cisnes»
- Das blaue Licht «La lámpara de luz azul»
- Spindel, Weberschiffchen und Nadel «El huso, la lanzadera y la aguja»
- Der Frieder und das Katherlieschen «Federiquito y Catalinita»

- Hans im Glück «Juan, el de la suerte»
- Das Waldhaus «La casa del bosque»
- Die Wichtelmänner «Los duendes»
- Die Geschenke des kleinen Volkes «Las dávidas de la gente menuda»
- Der gestiefelte Kater «El gato con botas»

2.4. Los Cuentos de los Grimm en España

Existen numerosas versiones de diferentes autores y editoriales, aunque ninguna son ediciones completas de la colección reunida por Jakob y Wilhelm Grimm. Estas ediciones muestran una serie de adaptaciones en los textos que llegan a falsear la imagen y el contenido real de los cuentos originales, introduciendo personajes como las hadas, que no pertenecen a los relatos alemanes, reduciendo episodios o modificando los elementos propios del cuento original, como en el caso de la Cenicienta.³⁴

Según el estudio realizado por Zurdo (1999: 72): «algunas de las ediciones más fieles a los *Kinder- und- Hausmärchen*, «Los Cuentos», son: *Cuentos cortos de los hermanos Grimm*, versión española y prefacio por Pedro Umbert, Barcelona, Heinrich y Cía. 1913; *Cuentos*, por Jakob Ludwig y Wilhelm Karl Grimm, antología y traducción del alemán de Pedro Gálvez, Madrid, Alianza, 1976. Además de 66 versiones de *Blancanieves*, 15 de *La casita de chocolate*, 10 de *Hänsel y Gretel*»

Las traducciones completas pertenecen a F. Payarols y M. A. Seijo, constan de 201 cuentos y 10 leyendas religiosas infantiles que integran la colección definitiva. También tradujeron la dedicatoria a Bettina Von Arnim y el prólogo que Wilhelm Grimm escribió para la segunda edición.

Las versiones al castellano se caracterizan por ser tardías y no se popularizan hasta el primer tercio del siglo XX. En 1816 se traduce una breve selección al danés, en 1820 se editan veinte cuentos en neerlandés, en 1823 aparece la traducción al inglés de Edgard Taylor, en 1824 se editan en sueco y en 1830 en francés.³⁵La obra *Los cuentos escogidos de los hermanos Grimm* se

³⁴ La versión original de Aschbenputtel, «Cenicienta».es un claro ejemplo de la modificación del relato, y es además el objetivo principal de este estudio, el cual veremos con más detalle en el análisis del fragmento original.

³⁵ Las traducciones de esta obra proliferaron. Hoy en día, son pocos los idiomas europeos y asiáticos que no poseen una.

editó en impresión fotomecánica por Ediciones El Museo Universal, en el texto aparecían algunos de los 450 grabados de Otto Ubbelohde para ilustrar una colección completa de los *Kinder- und- Hausmärchen* «Los Cuentos», a principios del siglo XX.³⁶

A finales del siglo XIX se llevan a cabo una serie de publicaciones:

- París, selección de los *Cuentos de los hermanos Grimm*, traducción de Estévanez.
- Berlín (R. D. A.)³⁷ de los *Cuentos escogidos de los hermanos Grimm*, traducción de José Muñoz Escámez y editados por Saturnino Calleja, en Madrid en 1896.
- Barcelona, Ramón Sopena, los *Cuentos escogidos de los hermanos Grimm*, en versión de Pedro Pedraza y Páez.
- Traducción al catalán en 1930, de los *Cuentos maravillosos*.
- 1930- 1932, Valeri Serra Boldú, cuatro series de *Contes d'ahir y d'avui*, (cada una contiene una breve selección de los *Kinder- und Hausmärchen*, «Los Cuentos».³⁸
- 1984, *La serpiente blanca* (Jordi Jané), *Janot i Guideta* y *L'ocell de l'alba* (A. Jane), *Castell del sol d'or* (F. Amengual Gual) y *Dos contes d'ocells* (Scala Pau).
- 1980, X. Xove, *Os tres dexeos*.
- 1984, V. Arias, (*Hansel e Gretel*, *A Raiña das abellas*, *O paxaro do enganno*)
- 1983, traducido por Eubensei, *Os Contos de Grimm*. Escolma I (Contiene 35 cuentos, fue finalizada y prolongada en 1982)
- 1973, versiones en vascuence, *Elurtxu eta zazpi gizontoak*, «Nievécitas y los siete hombres gordos». Se trata de una traducción literal, ya que carece de año y traductor.
- 1984, *Suge Zuria*, «La serpiente blanca», de J. A. Ormazábal.

³⁶ Nacido en 1867, Hesse, Alemania. Pintor de Marbug (1867-1922). Sus ilustraciones llamaban la atención, eran de belleza atemporal y lograban un efecto impresionante en las figuras. Era una mezcla entre la intemporalidad de los elementos de Los Cuentos de los Grimm y el pasado. Las ilustraciones se incluyen en la edición de 1974, de Insel Verlag, 3 tomos.

³⁷ Academia Alemana de Ciencias de Berlín.

³⁸ A partir de esta fecha se produce un incremento de las publicaciones de cuentos al catalán. Entre ellas destacan las versiones de los *Contes d'infants* i de la llar, y las *Rondalles* de Grimm, de Carles Riba.

- 1984, Idara, *Hänsel eta Gretel*.
- 1984, I. Itzulia, *Txori Arrigarria* «El pájaro emplumado»
- 1984, M^a J. Urmeneta e I. Iñurrietak Itzulia, *Arrantzalea eta Bere*, «Del pescador y su mujer».
- 1985, I. Alkorta, *Antzaren neskatoa*, «La muchacha de los gansos».
- 1985, I. Alkorta, *Erleen Erregina*, «La reina de las abejas».

3. Análisis y traducción de *Aschenputtel* «La Cenicienta»

En este epígrafe ofrecemos la traducción de varios pasajes del popular cuento de «La Cenicienta», *Aschenputtel*, al tiempo que comentamos algunas de las principales dificultades de traducción que hemos encontrado, atendiendo a los siguientes tres niveles: nivel léxico-semántico; nivel morfo-sintáctico; y nivel pragmático-cultural.

–Fragmento 1

TO	TM
<p>Einem reichen Manne, dem wurde seine Frau krank, und als sie fühlte, daß ihr Ende herankam, rief sie ihr einziges Töchterlein zu sich ans Bett und sprach: "Liebes Kind, bleibe fromm und gut, so wird dir der liebe Gott immer beistehen, und ich will vom Himmel auf dich herabblicken, und will um dich sein." Darauf tat sie die Augen zu und verschied. Das Mädchen ging jeden Tag hinaus zu dem Grabe der Mutter und weinte, und blieb fromm und gut. Als der Winter kam, deckte der Schnee ein weißes Tüchlein auf das Grab, und als die Sonne im Frühjahr es wieder herabgezogen hatte, nahm sich der Mann eine andere Frau.</p>	<p>Había una vez un hombre rico casado con una mujer que enfermó y cuando ella notó que llegaba el fin de sus días, llamó a su única hijita para que fuera a su lecho, y le dijo: "Querida niña, no dejes de ser bondadosa y buena persona, y así Dios, Nuestro querido Señor, te acompañará siempre, yo te veré desde el reino de los cielos y estaré junto a ti". Justo cuando dijo eso, sus ojos se cerraron para siempre y falleció. La niña salía cada día a ver la tumba de su madre y lloraba. Seguía siendo bondadosa y buena persona, tal y como le dijo su madre. Al llegar el invierno, la tumba estaba cubierta por una capa de nieve y cuando volvía el sol de la primavera y había derretido toda la nieve, el hombre ya tenía otra esposa.</p>

Comentarios a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático cultural
<p><i>Töchterlein</i>: diminutivo de <i>Töchter</i>. En el TO, cuando se hace referencia a Cenicienta se usa el diminutivo y sin embargo se omite cuando se hace referencia a las hermanastras. Con ello, se cumple con una de las características del cuento popular: los protagonistas, personas bondadosas y de buen corazón, suelen ser designados con diminutivos, pues provocan en el receptor la aceptación del personaje. Por el contrario, sus antagonistas, personas pérfidas y malvadas, carecen de tales bondades, y por ello, desde el punto de vista lingüístico, se nombran sin emplear sustantivos que denoten cariño o apego al personaje.</p>	<p><i>deckte der Schnee ein weißes Tüchlein</i>. Se observa un epíteto, el cual expresa una cualidad innecesaria, que en la traducción al español se ha omitido por cuestiones de estilo.</p> <p><i>Als die Winter kam, als die Sonne im Frühjahr</i>: Antítesis o contraste de dos elementos, en este caso, <i>Winter</i> y <i>Frühjahr</i>, estaciones del año, unidas por el nexos copulativo <i>und</i>.</p> <p>Dentro del cuento, es frecuente el uso del <i>Präsens</i> y del <i>Perfekt</i> como tiempos verbales, para ordenar los acontecimientos, de forma que el lector entienda qué sucedió antes, y las consecuencias de cada uno de los actos del relato.</p>	<p>Pese a que en la propuesta de traducción en español se comienza con una fórmula de comienzo, la versión original carece de ésta. No obstante, y para adaptar formalmente la narración al género "cuento popular" en la lengua y la cultura de llegada, hemos creído necesario comenzar con la fórmula típica de los cuentos populares en español.</p> <p><i>der liebe Gott</i>: podemos observar un aspecto común en la mayoría de los cuentos de los Grimm, la referencia a Dios, así como a la religión, elementos imprescindibles en sus narraciones. Junto a esto, en la narración se establece, ya desde el principio, una antítesis entre el bien (Dios, Cenicienta) y el mal (hermanastras, madrastra), por lo que hemos respetado el contenido y transferido dicho contenido a la lengua meta.</p>

—Fragmento 2

TO	TM
<p>Die Frau hatte zwei Töchter mit ins Haus gebracht, die schön und weiß von Angesicht waren, aber garstig und schwarz von Herzen. Da ging eine schlimme Zeit für das arme Stiefkind an. "Soll die dumme Gans bei uns in der Stube sitzen!" sprachen sie, "wer Brot essen will, muß verdienen: hinaus mit der Küchenmagd!" Sie nahmen ihm seine schönen Kleider weg, zogen ihm einen grauen, alten Kittel an und gaben ihm hölzerne Schuhe. "Seht einmal die stolze Prinzessin, wie sie geputzt ist!" riefen sie, lachten und führten es in die Küche. Da mußte es von Morgen bis Abend schwere Arbeit tun, früh vor Tag aufstehen, Wasser tragen, Feuer anmachen, kochen und waschen. Obendrein taten ihm die Schwestern alles ersinnliche Herzeleid an, verspotteten es und schütteten ihm die Erbsen und Linsen in die Asche, so daß es sitzen und sie wieder auslesen mußte. Abends, wenn es sich müde gearbeitet hatte, kam es in kein Bett, sondern mußte sich neben den Herd in die Asche legen. Und weil es darum immer staubig und schmutzig aussah, nannten sie es Aschenputtel.</p>	<p>La mujer trajo a la casa a sus dos hijas, que eran hermosas por fuera, pero frías y malas por dentro. A partir de entonces, comienza la peor época para la pobre hijastra. Y decían: "¿esta idiota se va a sentar en la misma sala que nosotras?", "El que quiera pan, se lo tiene que ganar: vete fuera con la sirvienta" Le quitaron su bonita ropa, le pusieron un espantoso y viejo delantal y le dieron unos zapatos de madera. Le gritaban, riéndose: "mira la majestuosa Princesita, ¡qué elegante está!", y la mandaban a la cocina. Allí trabajaba sin descanso desde por la mañana hasta que llegaba la tarde, se levantaba temprano por las mañanas, llevaba agua, encendía el fuego, cocinaba y fregaba. Además, las hermanastras le hacían padecer todo tipo de sufrimientos, imaginables, se burlaban de ella y le esparcían los guisantes y las lentejas en ceniza, de modo que tenía que sentarse y volver a separarlos. Por las tardes, cuando se cansaba de haber trabajado, no se iba a la cama, se tenía que echar a dormir al lado de la cocina, en la ceniza, y como siempre estaba llena de polvo y sucia, la llamaron Cenicienta.</p>

Comentarios a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>Küchenmagd</i>: palabra compuesta formada por <i>Küchen</i>: cocina, y <i>magd</i>: criada, sirvienta. En la traducción al español se ha optado por el término sirvienta, pues en sentido general también englobaría tareas en la cocina. Mantener la traducción literal daría como resultado una expresión redundante.</p> <p>Empleo de antítesis en la descripción de las hermanas: <i>die schön und weiß von Angesicht, aber garstig und schwarz von Herzen</i>. La apariencia física es únicamente una máscara, pues lo principal es la condición humana, que en el cuento es totalmente negativa.</p> <p><i>Dumme Gans</i>: vocabulario despectivo típico en los cuentos de los Grimm, utilizado para infravalorar y establecer diferencias evidentes entre unos personajes y otros.</p> <p><i>Grauen</i>: adjetivo descriptivo, sentido peyorativo, propuesta de traducción: horroroso,</p>	<p><i>Da mußte es von Morgen bis Abend schwere Arbeit tun, früh vor Tag aufstehen, Wasser tragen, Feuer anmachen, kochen und waschen</i>: Oración formada por un verbo modal, el cual junto a la enumeración de las tareas que realizaba Cenicienta, transmite esa obligación que la protagonista tenía cada día.</p>	<p><i>"Seht einmal die stolze Prinzessin, wie sie geputzt ist!"</i> con este ejemplo observamos como a lo largo de toda la narración son frecuentes las frases cargadas de vocabulario humillante hacia la pobre Cenicienta.</p> <p><i>verspotteten es und schütteten ihm die Erbsen und Linsen in die Asche</i>: tanto <i>Erbsen</i> (guisantes), como <i>Linsen</i>, (lentejas), son símbolos que aparecen solo en la versión de los Grimm, y de los que carece la versión de Disney, entre otras.</p> <p><i>kam es in kein Bett, sondern mußte sich neben den Herd in die Asche legen</i>. Este es otro de los símbolos en los que se refleja el maltrato que recibió Cenicienta.</p>

<p>espantoso, de mal gusto.</p> <p><i>Kittel</i>: su traducción es bata, pero se refiere a la palabra compuesta <i>ArbeitsKittel</i>, (<i>Arbeits</i>: trabajo, <i>Kittel</i>: bata). La traducción propuesta según el contexto es delantal.</p> <p><i>Und weil es darum immer staubig und schmutzig aussah</i>: se observa de nuevo la combinación de adjetivos descriptivos con sentido despectivo hacia la apariencia de Cenicienta: <i>staubig</i>: polvoriento, empolvado; y <i>schmutzig</i>: sucio, embadurnado.</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

—Fragmento 3

TO	TM
<p>Es trug sich zu, daß der Vater einmal in die Messe ziehen wollte, da fragte er die beiden Stieftöchter, was er ihnen mitbringen sollte.</p> <p>"Schöne Kleider" sagte die eine, "Perlen und Edelsteine" die zweite.</p> <p>"Aber du, Aschenputtel" sprach er, "was willst du haben?"</p> <p>"Vater, das erste Reis, das Euch auf Eurem Heimweg an den Hut stößt, das brecht für mich ab."</p> <p>Er kaufte nun für die beiden Stiefschwestern schöne Kleider, Perlen und Edelsteine, und auf dem Rückweg, als er durch einen grünen Busch ritt, streifte ihn ein Haselreis und stieß ihm den Hut ab. Da brach er das Reis ab und nahm es mit. Als er nach Haus kam, gab er den Stieftöchtern, was sie sich gewünscht hatten, und dem Aschenputtel gab er das Reis von dem Haselbusch. Aschenputtel dankte ihm, ging zu seiner Mutter Grab und pflanzte das Reis darauf, und weinte so sehr, daß die Tränen darauf niederfielen und es begossen. Es wuchs aber, und ward ein schöner Baum. Aschenputtel ging alle Tage dreimal darunter, weinte und betete, und allemal kam ein weißes Vöglein auf den Baum, und wenn es einen Wunsch aussprach, so warf ihm das Vöglein herab, was es sich gewünscht hatte.</p>	<p>Un día, el padre quería ir a la feria y les preguntó a sus dos hijastras si querían que les trajera algún regalo.</p> <p>"Lindos vestidos", dijo una de ellas bonitos. "Perlas y joyas³⁹", dijo la segunda</p> <p>—y tú, Cenicienta—, dijo su padre, —¿quieres algo?</p> <p>—Sí padre, cuando venga de camino a casa, coja la primera ramita que roce con su sombrero y tráigamela.</p> <p>Así pues, compró los vestidos bonitos y las perlas y joyas para sus dos hijastras y en el camino de vuelta, por un verdeado arbusto, le rozó la ramita de un avellano y cayó en su sombrero. La partió y se la llevó. Cuando llegó a casa les dio a sus hijastras lo que les habían pedido, y a Cenicienta le dio la ramita del arbusto. La niña se lo agradeció, y la plantó junto a la tumba de su madre y lloraba tanto, que las lágrimas se caían y empapaban el suelo. La ramita creció y dio un hermoso árbol como fruto. Cenicienta iba tres veces al día, lloraba y rezaba, y siempre iba un pajarillo blanco al árbol, y cada vez que terminaba de decir su anhelo, el pajarillo bajaba a preguntarle cual era su deseo.</p>

39

Comentario a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>Es trug sich zu:</i> su traducción literal sería <i>aconteció que...</i>, la propuesta de traducción en este caso es: <i>un día...</i>, utilizada como fórmula introductoria al narrar una historia en español.</p> <p><i>Reis:</i> término cuya traducción literal es <i>kleiner, dünner Zweig</i>, (rama fina). Por ello en la traducción he optado por el diminutivo <i>ramita</i>. Existen otras acepciones de este término, tales como <i>arroz</i>. Con la ayuda de un texto paralelo se evitan problemas de traducción de este tipo.</p>	<p>Oraciones largas unidas por nexos copulativos.</p>	<p><i>Es wuchs aber, und ward ein schöner Baum. Aschenputtel ging alle Tage dreimal darunter, weinte und betete, und allemal kam ein weißes Vöglein auf den Baum, und wenn es einen Wunsch aussprach, so warf ihm das Vöglein herab, was es sich gewünscht hatte.</i></p> <p>En este fragmento podemos observar símbolos y elementos que solo forman parte de la versión original de los Grimm. Tales como el árbol que crece a partir de una ramita de avellano, el pajarillo que cumple deseos.</p> <p><i>Perlen und Edelsteine:</i> En la versión original aparece el término <i>Edelsteine</i>, cuya traducción literal sería "piedras preciosas". No obstante, he optado por la traducción de <i>joyas</i>, ya que al ser uno de los sinónimos de este término, se adaptaba más al entorno cultural de llegada.</p>

—Fragmento 4

TO	TM
<p>Es begab sich aber, daß der König ein Fest anstellte, das drei Tage dauern sollte, und wozu alle schönen Jungfrauen im Lande eingeladen wurden, damit sich sein Sohn eine Braut aussuchen möchte. Die zwei Stiefschwestern, als sie hörten, daß sie auch dabei erscheinen sollten, waren guter Dinge, riefen Aschenputtel und sprachen "Kämm uns die Haare,bürste uns die Schuhe und mache uns die Schnallen fest, wir gehen zur Hochzeit auf des Königs Schloß.</p> <p>"Aschenputtel gehorchte, weinte aber, weil es auch gern zum Tanz mitgegangen wäre, und bat die Stiefmutter, sie möchte es ihm erlauben. "Du Aschenputtel" sprach sie, "bist voll Staub und Schmutz, und willst zur Hochzeit? du hast keine Kleider und Schuhe, und willst tanzen". Als es aber mit Bitten anhielt, sprach sie endlich "da habe ich dir eine Schüssel Linsen in die Asche geschüttet, wenn du die Linsen in zwei Stunden wieder ausgelesen hast, so sollst du mitgehen." und dachte: "Das kann es ja nimmermehr." Als sie die zwei Schüsseln Linsen in die Asche geschüttet hatte, das Mädchen ging durch die Hintertür nach dem Garten und rief "ihr zahmen Täubchen, ihr Turteltäubchen, all ihr Vöglein unter dem Himmel, kommt und helft mir lesen, die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen</p>	<p>Un día, el rey hizo una fiesta que duraría unos tres días y al que estaban invitadas todas las doncellas del país/lugar/reino, para que su hijo eligiera la novia que más le gustase.</p> <p>Las dos hermanastras, se alegraron al escuchar que ellas también podrían asistir, y llamaron a voces a Cenicienta y les dijeron: peñanos, cepilla nuestros zapatos y átanoslos, ya que vamos a ir a la boda del Rey, al palacio.</p> <p>Cenicienta las obedeció, pero se puso a llorar, ya que a ella también le encantaría acompañarlas al baile y le pidió permimso a su madrastra para ir.</p> <p>- Cenicienta, tú también irás -dijo la madrastra- pero, ¿llena de polvo y suciedad quieres ir a la boda? Además, no tienes ningún vestido ni zapatos y, ¿así quieres ir al baile? Como Cenicienta seguía rogándose, al final le dijo: tengo un cuenco de lentejas derramado en ceniza. si consigues separar las lentejas en dos horas, podrás acompañarnos.</p> <p>Y pensó: "no acabará nunca. Como tenía que separar las lentejas de la ceniza en dos horas, la niña fue desde la puerta de atrás hasta el jardín y vooiferó: "¡Palomas, tórtolas y todos los pájaros que volais por el cielo, venid y ayudadme a separar lentejas!".</p> <p>Las buenas las guardamos, Las malas las tiramos.</p>

Comentarios a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>Jungfrauen</i>: este término hace referencia tanto a las doncellas, en el sentido de mujer virgen, como a doncella en el sentido de <i>veraltet</i> (moza soltera).</p> <p><i>Stiefschwestern</i>: palabra compuesta formada por <i>Stiefs</i> y <i>schwestern</i>, equivalente a "hermanastras".</p> <p><i>Stiefsohn</i> significa hijastro y <i>schwestern</i> significa hermanas, por lo tanto, la propuesta de traducción es hermanastras.</p> <p>Se observa como se mantienen las formas despectivas, así como las humillaciones constantes hacia Cenicienta a lo largo de toda la historia: "<i>bist voll Staub und Schmutz, und willst zur Hochzeit?</i>"</p>	<p>La formación de verbos reflexivos en alemán es diferente a la formación de estos en español, ya que en alemán <i>Kamm uns</i> aparece formado por dos elementos mientras que en español el verbo reflexivo solo está formado por un elemento. Un claro ejemplo de esto es el siguiente fragmento: "<i>Kämm uns die Haare, bürste uns die Schuhe und mache uns die Schnallen fest...</i>"</p>	<p><i>Es begab sich aber, daß der König ein Fest anstellte</i>: Podemos observar que esta parte de la historia también se mantiene en la versión española.</p> <p>Los símbolos llenan al cuento de magia y de sentido, en este caso, los símbolos utilizados por los Grimm son animales, en concreto se trata de aves, palomas, pájaros, tórtolas etc., que acuden a la llamada de Cenicienta con el fin de ayudarla: "<i>ihr zahmen Täubchen, ihr Turteltäubchen, all ihr Vöglein unter dem Himmel, kommt und helft mir lesen</i>"⁴⁰</p> <p><i>die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen</i>: con este juego de palabras los Grimm hacen alusión a las lentejas. Se trata de un elemento claramente cultural ya que este juego de palabras que a su vez desprende musicalidad en su lectura, es además una figura retórica, la antítesis, contraposición de <i>guten</i>, (bueno) y <i>schlechten</i>, (malo)</p>

⁴⁰ Los símbolos juegan un papel muy importante en la narración del cuento, sin embargo, en la versión de Disney estos animales no son solo aves, sino ratones, pájaros, un gato, un caballo, que cumplen la misma función que en el original, ayudar a Cenicienta cada vez que está en apuros.

—Fragmento 5

TO	TM
<p>Da kamen zum Küchenfenster zwei weiße Täubchen herein, und danach die Turteltäubchen, und endlich schwirrten und schwärmten alle Vöglein unter dem Himmel herein und ließen sich um die Asche nieder. Und die Täubchen nickten mit den Köpfchen und fingen an pick, pick, pick, pick, und da fingen die übrigen auch an pick, pick, pick, pick, und lasen alle guten Körnlein in die Schüssel. Kaum war eine Stunde herum, so waren sie schon fertig und flogen alle wieder hinaus. Da brachte das Mädchen die Schüssel der Stiefmutter, freute sich und glaubte, es dürfte nun mit auf die Hochzeit gehen. Aber sie sprach: "Nein, Aschenputtel, du hast keine Kleider, und kannst nicht tanzen: du wirst nur ausgelacht." Als es nun weinte, sprach sie: "Wenn du mir zwei Schüsseln voll Linsen in einer Stunde aus der Asche rein lesen kannst, so sollst du mitgehen," und dachte: "Das kann es ja nimmermehr." Als sie die zwei Schüsseln Linsen in die Asche geschüttet hatte, ging das Mädchen durch die Hintertür nach dem Garten und rief: "Ihr zahmen Täubchen, ihr Turteltäubchen, all ihr Vöglein unter dem Himmel, kommt und helft mir lesen,</p> <p>Die guten ins Töpfchen, Die schlechten ins Kröpfchen."</p>	<p>Entonces llegaron las dos palomitas blancas al ventanal de la cocina, detrás les seguían las tórtolas y por último una bandada de avecillas que volaban por el cielo y se posaron en las cenizas Y las palomas comenzaron a dar golpes con la cabeza, y a hacer pick, pick, pick, pick, y los demás también hacían pick, pick, pick, pick, y reunieron todos los granos y los pusieron en el cuenco. Terminaron en menos de una hora y se fueron volando de nuevo. Cenicienta estaba contenta por haber terminado a tiempo y pensó que ya si podría acompañarlas a la boda. Le llevó el cuenco a su madrastra, pero esta le dijo: «No Cenicienta, no tienes ningún vestido, ni puedes bailar y solo se reirán de ti». Y como Cenicienta no dejaba de llorar, le dijo: «Si me traes dos cuencos de lentejas sin ceniza en una hora, podrás acompañarnos» y pensó: «es imposible que le de tiempo». Cuando habia separado las lentejas de la ceniza en los dos cuencos, Cenicienta salió por la puerta trasera y en el jardín gritó: «Vosotras palomas, tórtolas y todos los pájaros que voláis por el cielo, venid y ayudadme a separar».</p> <p>Las buenas las guardamos, las malas las tiramos.</p>

Comentarios a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>Mädchen</i> aparece a lo largo de todo el cuento y en todos los casos hace referencia a Cenicienta, por lo que he propuesto su traducción como Cenicienta, en lugar de niña, como sería su traducción literal.</p> <p><i>"Nein, Aschenputtel, du hast keine Kleider, und kannst nicht tanzen: du wirst nur ausgelacht"</i></p> <p><i>Die guten ins Töpfchen, Die schlechten ins Kröpfchen."</i></p> <p>Juego de palabras que forman una rima consonante, y en cuya traducción he intentado mantener.</p>	<p><i>" Als es nun weinte, sprach sie: "Wenn du mir zwei Schüsseln voll Linsen in einer Stunde aus der Asche rein lesen kannst..."</i> Los Grimm optaron por repetir esa parte de la historia, por lo que podemos observar que apenas se aprecia la variación.</p>	<p>En este fragmento se vuelven a reiterar los símbolos que hemos nombrado con anterioridad, tales como las lentejas y la ceniza, <i>Linsen und der Asche</i>, o las palomas y pájaros, <i>Täubchen und Vöglein</i>.</p> <p>Lo mismo sucede con el juego de palabras:</p> <p><i>Die guten ins Töpfchen, Die schlechten ins Kröpfchen."</i></p>

—Fragmento 6

TO	TM
<p>Da kamen zum Küchenfenster zwei weiße Täubchen herein und danach die Turteltäubchen, und endlich schwirrten und schwärmten alle Vöglein unter dem Himmel herein und ließen sich um die Asche nieder. Und die Täubchen nickten mit ihren Köpfchen und fingen an pick, pick, pick, pick, und da fingen die übrigen auch an pick, pick, pick, pick, und lasen alle guten Körner in die Schüsseln. Und ehe eine halbe Stunde herum war, waren sie schon fertig, und flogen alle wieder hinaus. Da trug das Mädchen die Schüsseln zu der Stiefmutter, freute sich und glaubte, nun dürfte es mit auf die Hochzeit gehen. Aber sie sprach: "Es hilft dir alles nichts: du kommst nicht mit, denn du hast keine Kleider und kannst nicht tanzen; wir müssten uns deiner schämen." Darauf kehrte sie ihm den Rücken zu und eilte mit ihren zwei stolzen Töchtern fort.</p> <p>Als nun niemand mehr daheim war, ging Aschenputtel zu seiner Mutter Grab unter den Haselbaum und rief:</p> <p>"Bäumchen, rüttel dich und schüttel dich, Wirf Gold und Silber über mich."</p>	<p>Primero, llegaron las dos palomitas blancas al vitral de la cocina, después les seguían las tórtolas y por último una bandada de avecillas que volaban por el cielo y dejaban allí las cenizas. Y las palomas daban golpes con la cabeza con cierto pesquis, y hacían pick, pick, pick, pick, y los demás también hacían pick, pick, pick, pick, y reunían todos los granos en el cuenco. Terminaron en menos de una hora y se fueron volando de nuevo. Cenicienta, contenta por haber terminado, le llevó el cuenco a su madrastra, y pensó que ya si podría acompañarlas a la boda. Pero esta le dijo: «No es suficiente, no puedes acompañarnos ya que no tienes ropa ni tampoco puedes bailar, y solo nos avergonzaríamos de ti». Justo después, le dió la espalda y se fue rápidamente con sus dos impertinentes hijas.</p> <p>Ya que no había nadie en casa, Cenicienta fue a la tumba de su madre, se quedó debajo del avellano y llorando dijo:</p> <p>«Muévete bien arbolito, hasta que me des plata y orito».</p>

Comentario a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>"Bäumchen, rüttel dich und schüttel dich, Wirf Gold und Silber über mich."</i></p> <p>Este juego de palabras que a su vez forman una rima asonante dich y mich, he decidido mantenerlo en la traducción.</p>	<p><i>"Da kamen zum Küchenfenster zwei weiße Täubchen herein... und lasen alle guten Körner in die Schüsseln"</i> Se repite de nuevo este fragmento, no se da la variación, sino que repiten toda la estructura morfosintáctica.</p>	<p>Otro de los símbolos que se utilizan en este fragmento es el árbol al que Cenicienta acude a pedir sus deseos, el <i>Haselbaum</i>, lo que coincidiría en la versión española con la figura que representan algunos personajes como el hada madrina y/o la carroza.⁴¹</p>

—Fragmento 7

TO	TM
<p>Da warf ihm der Vogel ein golden und silbern Kleid herunter und mit Seide und Silber ausgestickte Pantoffeln. In aller Eile zog es das Kleid an und ging zur Hochzeit. Seine Schwestern aber und die Stiefmutter kannten es nicht und meinten, es müsse eine fremde Königstochter sein, so schön sah es in dem goldenen Kleide aus. An Aschenputtel dachten sie gar nicht und dachten, es säße daheim im Schmutz und</p>	<p>El pájaro le lanzó un vestido de plata y de oro y con seda y plata decoró sus pantuflas. Se puso el vestido con prisas y se fue a la boda. Para su sorpresa, ni sus hermanastras ni su madrastra la reconocieron, y pensaron que sería una princesa extranjera, pues estaba preciosa con ese vestido dorado. Jamás adivinarían que era Cenicienta, de hecho, pensaban que estaría en casa, sucia y separando las lentejas de la</p>

⁴¹ No obstante, no debemos olvidar que el símbolo del pájaro estaría representado en la versión española por el hada madrina, ya que es quien le da a Cenicienta todo lo que necesita para cumplir sus deseos, como el vestido o los zapatos de oro. Es por ello que el símbolo del árbol representaría más bien el lugar dónde se dan estos actos que suceden por arte de magia. Por lo tanto, de forma más concreta, el símbolo con el que correspondería en la versión española sería el jardín en el que aparece el hada madrina, símbolo que a su vez coincide con la versión de los Grimm, ya que cada vez que Cenicienta acude a ver al pájaro o a llamar a las palomas para que la ayuden, lo hace desde el jardín.

<p>suchte die Linsen aus der Asche. Der Königssohn kam ihm entgegen, nahm es bei der Hand und tanzte mit ihm. Er wollte auch sonst mit niemand tanzen, also daß er ihm die Hand nicht losließ, und wenn ein anderer kam, es aufzufordern, sprach er: "Das ist meine Tänzerin."</p> <p>Es tanzte bis es Abend war, da wollte es nach Hause gehen. Der Königssohn aber sprach: "Ich gehe mit und begleite dich," denn er wollte sehen, wem das schöne Mädchen angehörte. Sie entwischte ihm aber und sprang in das Taubenhaus. Nun wartete der Königssohn, bis der Vater kam, und sagte ihm, das fremde Mädchen wär in das Taubenhaus gesprungen. Der Alte dachte: "Sollte es Aschenputtel sein?" und sie mussten ihm Axt und Hacken bringen, damit er das Taubenhaus entzweischlagen konnte; aber es war niemand darin. Und als sie ins Haus kamen, lag Aschenputtel in seinen schmutzigen Kleidern in der Asche, und ein trübes Öllämpchen brannte im Schornstein; denn Aschenputtel war geschwind aus dem Taubenhaus hinten herabgesprungen, und war zu dem Haselbäumchen gelaufen: da hatte es die schönen Kleider abgezogen und aufs Grab gelegt, und der Vogel hatte sie wieder weggenommen, und dann hatte es sich in seinem grauen Kittelchen in die Küche zur Asche gesetzt.</p>	<p>ceniza. El principe se acercó a ella, la tomó de la mano y la sacó a bailar. No quería bailar con ninguna otra doncella, además, no le soltaba la mano, y si alguien más le proponía bailar, él les decía: «Es mi compañera de baile»</p> <p>Estuvo bailando hasta el atardecer y cuando quiso volver a casa, el príncipe le dijo: «Te acompaño», (ya que quería conocer la familia a la que pertenecía esa linda doncella). Pero ella se escapó y se fue corriendo hasta el palomar. El príncipe esperó hasta que llegó su padre y le dijo que la chica que parecía extranjera vivía en el palomar. El anciano pensó: «¿Podría ser Cenicienta?». Y hubieron de traerle un hacha y una palanca para que pudiera romper en dos el palomar, pero no había nadie dentro..... Y cuando volvieron a casa, Cenicienta estaba tumbada sobre su ropa, en las cenizas, y una lámpara de aceite con la luz casi apagada ardía en la chimenea, ya que Cenicienta se había ido deprisa detrás del palomar y desde ahí fue corriendo hasta el avellano, donde se quitó el precioso vestido y lo dejó sobre la tumba de su madre. El pajarillo volvió para llevárselo, y ella se quedó sentada en la cocina, con su delantal gris y rodeada de ceniza.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nivel léxico-semántico	Comentario a la traducción	
	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>Königstochter</i>: palabra compuesta cuya traducción literal sería (hija del rey), es decir, princesa.⁴² Utilizan un léxico descriptivo y con adjetivos positivos por primera vez en todo el fragmento, haciendo referencia a Cenicienta: <i>fremde Königstochter, so schön sah es in dem goldenen Kleide aus</i>. No obstante, se mantiene la descripción que desde un principio se ofrece del día a día de la joven, a través de expresiones del tipo: <i>und dann hatte es sich in seinem grauen Kittelchen in die Küche zur Asche gesetzt</i>.</p>	<p>En el ámbito morfo-sintáctico, es reseñable el uso de la yuxtaposición y frases sencillas, para dar mayor agilidad al discurso.</p>	<p>Con las palabras del príncipe: "<i>Ich gehe mit und begleite dich</i>", (te acompaño), observamos que se establece un vínculo con la versión de Disney ya que en ambas versiones el príncipe quiere saber quien es la familia de Cenicienta. Otro de los elementos que también coinciden en ambas versiones sería la respuesta que adopta Cenicienta que es salir corriendo: <i>Sie entwischte ihm aber und sprang in das Taubenhaus</i>.⁴³</p>

⁴² En la versión de los Grimm Cenicienta no era hija de ningún rey, por lo tanto, se debe aclarar que en la traducción se mantiene ya que tal y como describe el fragmento, cuando la vieron tan elegante pensaban que sería una princesa extranjera.

⁴³ En la versión de Disney se añade además el símbolo de la medianoche, ya que Cenicienta tiene que volver a casa antes de las doce; la versión de los Grimm carece de este símbolo, pues solo hacen referencia a la caída del atardecer.

—Fragmento 8

TO	TM
<p>Am andern Tag, als das Fest von neuem anhub, und die Eltern und Stiefschwestern wieder fort waren, ging Aschenputtel zu dem Haselbaum und sprach:</p> <p>"Bäumchen, rüttel dich und schüttel dich, Wirf Gold und Silber über mich!"</p> <p>Da warf der Vogel ein noch viel stolzeres Kleid herab als am vorigen Tag. Und als es mit diesem Kleide auf der Hochzeit erschien, erstaunte jedermann über seine Schönheit. Der Königssohn aber hatte gewartet, bis es kam, nahm es gleich bei der Hand und tanzte nur allein mit ihm. Wenn die andern kamen und es aufforderten, sprach er: "Das ist meine Tänzerin." Als es nun Abend war, wollte es fort, und der Königssohn ging ihm nach und wollte sehen, in welches Haus es ging: aber es sprang ihm fort und in den Garten hinter dem Haus. Darin stand ein schöner großer Baum, an dem die herrlichsten Birnen hingen, es kletterte so behend wie ein Eichhörnchen zwischen die Äste, und der Königssohn wusste nicht, wo es hingekommen war. Er wartete aber, bis der Vater kam, und sprach zu ihm: "Das fremde Mädchen ist mir entwischt, und ich glaube, es ist auf den Birnbaum gesprungen." Der Vater dachte: "Sollte es Aschenputtel sein?" ließ sich die Axt holen und hieb den Baum um, aber es war niemand darauf. Und als sie in die Küche kamen, lag Aschenputtel da in der Asche, wie sonst auch, denn es war auf der andern Seite vom Baum herabgesprungen, hatte dem Vogel auf</p>	<p>Al día siguiente, cuando las hermanastras y los padres se marcharon de nuevo al baile, Cenicienta fue al avellano y dijo:</p> <p>«Muévete bien arbolito, hasta que me des plata y orito».</p> <p>El pajarillo le lanzó otro vestido mucho más elegante que el del día anterior. Y cuando apareció en la boda con ese vestido, todo el mundo estaba sorprendido por su belleza. El Príncipe la estuvo esperando hasta que llegó, la tomó de la mano y solo bailaba con ella. Cuando alguien se acercaba a ella y le pedía bailar, él les decía: «es mi compañera». A la caída del atardecer Cenicienta quería marcharse y el príncipe la acompañó, ya que quería ver dónde estaba su casa; Pero Cenicienta se marchó corriendo hasta el jardín que está detrás de su casa. Allí había un árbol muy grande y hermoso que tenía unas peras deliciosas, Cenicienta lo trepó tan ágil como una ardilla que trepa por las ramas, y, por lo tanto, el Príncipe no sabía dónde había ido. Se esperó hasta que llegó el padre de Cenicienta y le dijo: «La chica extranjera se me ha escapado, y creo que ha saltado al peral». El padre pensó: «¿Será Cenicienta?» Cojió el hacha y cortó el árbol, pero no había nadie encima. Y cuando llegaron a la cocina, Cenicienta estaba tirada en la Ceniza, como siempre, pues había saltado hacia el otro lado del árbol, le devolvió al pajarillo del avellano el precioso vestido y se</p>

dem Haselbäumchen die schönen Kleider wiedergebracht und sein graues Kittelchen angezogen.	pusó su ropa gris de la cocina.
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

Comentario a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<i>schönen Kleider</i> : adjetivo descriptivo no peyorativo hacia el personaje de Cenicienta.	" <i>Das ist meine Tänzerin</i> ". Vuelven a repetir la misma estructura, en lugar de cambiar la situación o parafrasear, por lo tanto, he mantenido en la traducción al español dicha estructura.	" <i>Bäumchen, rüttel dich und schüttel dich, Wirf Gold und Silber über mich</i> " Se vuelve a aludir al símbolo del avellano.

—Fragmento 9

TO	TM
<p>Am dritten Tag, als die Eltern und Schwestern fort waren, ging Aschenputtel wieder zu seiner Mutter Grab und sprach zu dem Bäumchen: "Bäumchen, rüttel dich und schüttel dich, Wirf Gold und Silber über mich!"</p> <p>Nun warf ihm der Vogel ein Kleid herab, das war so prächtig und glänzend, wie es noch keins gehabt hatte, und die Pantoffeln waren ganz golden. Als es in dem Kleid zu der Hochzeit kam, wussten sie alle nicht, was sie vor Verwunderung sagen sollten. Der Königssohn tanzte ganz allein mit ihm, und wenn es einer aufforderte, sprach er: "Das ist meine Tänzerin."</p>	<p>Al tercer día, cuando los padres y las hermanastras se marcharon otra vez al baile, Cenicienta fue a la tumba de su madre y le dijo al avellano: «Muévete bien arbolito, hasta que me des plata y orito».</p> <p>Así pues, el pajarillo le lanzó un vestido que era el más lujoso y brillante que Cenicienta había tenido jamás, y las zapatillas eran de oro. Cuando llegó a la boda con el vestido, todos estaban tan asombrados que no sabían que decir. El Príncipe bailó con ella a solas y cada vez que alguien le pedía a Cenicienta bailar, él les decía: «es mi compañera»</p>

Comentario a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>das war so prächtig und glänzend, wie es noch keins gehabt hatte.</i> Oración en grado comparativo de superioridad.</p>	<p>Reiteración a lo largo de todo el fragmento de estructuras morfosintácticamente similares: <i>Der Königssohn tanzte ganz allein mit ihm, und wenn es einer aufforderte, sprach er: "Das ist meine Tänzerin."</i></p>	<p>Desde el punto de vista cultural, el encuentro entre los dos protagonistas en un baile tiene un gran significado. En efecto, la celebración de un baile, como elemento de encuentro y diversión entre grupos sociales, indica que sólo los pertenecientes a determinada clase social son dignos de acudir a palacio. Aquí, Cenicienta se configura como una dama, y no como una sirvienta, papel al que le habían relegado desde la muerte de su padre.</p>

—Fragmento 10

TO	TM
<p>Als es nun Abend war, wollte Aschenputtel fort, und der Königssohn wollte es begleiten, aber es entsprang ihm so geschwind, daß er nicht folgen konnte. Der Königssohn hatte aber eine List gebraucht, und hatte die ganze Treppe mit Pech bestreichen lassen: da war, als es hinabsprang, der linke Pantoffel des Mädchens hängen geblieben. Der Königssohn hob ihn auf, und er war klein und zierlich und ganz golden. Am nächsten Morgen ging er damit zu dem Mann und sagte zu ihm:</p>	<p>A la caída de la noche, Cenicienta se quiso ir y el príncipe quiso acompañarla, pero ella se fue tan rápido que él no pudo seguirla. El príncipe le hizo una trampa, para que en las escaleras tuviera mala suerte, y justo por donde ella pasó, se le quedó el zapato izquierdo colgando. El príncipe lo cogió y vio que era un zapato pequeño y fino y todo de oro. A la mañana siguiente fue con el zapato a ver al padre y le dijo: «Solo será mi esposa aquella doncella a la que le quede bien este zapato dorado». De ello</p>

<p>"Keine andere soll meine Gemahlin werden als die, an deren Fuß dieser goldene Schuh passt." Da freuten sich die beiden Schwestern, denn sie hatten schöne Füße. Die älteste ging mit dem Schuh in die Kammer und wollte ihn anprobieren, und die Mutter stand dabei. Aber sie konnte mit der großen Zehe nicht hineinkommen, und der Schuh war ihr zu klein, da reichte ihr die Mutter ein Messer und sprach: "Hau die Zehe ab: wenn du Königin bist, so brauchst du nicht mehr zu Fuß zu gehen." Das Mädchen hieb die Zehe ab, zwängte den Fuß in den Schuh, verbiss den Schmerz und ging hinaus zum Königssohn. Da nahm er sie als seine Braut aufs Pferd und ritt mit ihr fort. Sie mussten aber an dem Grabe vorbei, da saßen die zwei Täubchen auf dem Haselbäumchen und riefen:</p> <p>"Rucke di guck, rucke di guck, Blut ist im Schuck. (= Schuh): Der Schuck ist zu klein, Die rechte Braut sitzt noch daheim</p>	<p>se alegraron las dos hermanastras, pues tenían unos pies muy bonitos. La mayor fue con el zapato a la habitación y quiso probárselo, allí estaba la madrastra. Pero ella tenía el dedo del pie muy grande y el zapato le quedaba pequeño, entonces su madre alcanzó un cuchillo a Cenicienta y le dijo: «Córtale el dedo, cuando eres reina no necesitas ir a pie». La joven seccionó el dedo, metió a presión el pie en el zapato, y aguantando el dolor salió a ver al príncipe. Como si de su novia se tratara, la montó a caballo y se marcharon cabalgando. Pero al pasar por la tumba de la madre de Cenicienta, las dos palomas que estaban en el avellano vociferaron:</p> <p>«Acércate y mira, acércate y mira, hay sangre en el zapato, Le queda muy pequeño, la verdadera novia está aún en casa»</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Comentario a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>da reichte ihr die Mutter ein Messer und sprach:</i> Léxico cargado de connotaciones negativas y en concreto de símbolos macabros tales como el <i>Messer</i>, (cuchillo).</p>	<p><i>wenn du Königin bist, so brauchst du nicht mehr zu Fuß zu gehen:</i> Expresión que denota superpone el interés y la avaricia al dolor corporal.</p>	<p><i>Als es nun Abend war, wollte Aschenputtel fort:</i> no especifica en que momento se quiere marchar, simplemente dice que es al anochecer. En la cultura española, como también ocurre en otras versiones, como la de Disney, Cenicienta se marcha justo a medianoche.</p> <p><i>und er war klein und zierlich und ganz Golden:</i> en la versión de los Grimm el zapato es de oro.</p> <p><i>da saßen die zwei Täubchen auf dem Haselbäumchen und riefen:</i> "Rucke di guck...el símbolo de las palomas que ayudan a Cenicienta se mantiene hasta el final del cuento, ya que avisan al príncipe de que esa no era Cenicienta, con un juego de palabras que es propio de la versión de los Grimm.</p>

—Fragmento 11

TO	TM
<p>Da blickte er auf ihren Fuß und sah, wie das Blut herausquoll. Er wendete sein Pferd um, brachte die falsche Braut wieder nach Hause und sagte, das wäre nicht die rechte, die andere Schwester solle den Schuh anziehen. Da ging diese in die Kammer und kam mit den Zehen glücklich in den Schuh, aber die Ferse war zu groß. Da reichte ihr die Mutter ein Messer und sprach: "Hau ein Stück von der Ferse ab: wann du Königin bist, brauchst du nicht mehr zu Fuß gehen." Das Mädchen hieb ein Stück von der Ferse ab, zwängte den Fuß in den Schuh, verbiss den Schmerz und ging heraus zum Königssohn. Da nahm er sie als seine Braut aufs Pferd und ritt mit ihr fort. Als sie an dem Haselbäumchen vorbeikamen, saßen die zwei Täubchen darauf und riefen:</p> <p>"Rucke di guck, rucke di guck, Blut ist im Schuck. Der Schuck ist zu klein, Die rechte Braut sitzt noch daheim."</p>	<p>El príncipe miró su pie y vio que le salía sangre. Se volvió con el caballo y volvió a llevar a la falsa novia a su casa, y dijo que, si ella no era la novia verdadera, así que su otra hermana debía probarse el zapato. Entonces esta se retiró a la alcoba y vino con el dedo gordo del pie metido en el zapato, pero su talón era demasiado grande. Entonces su madre alcanzó un cuchillo a Cenicienta y le dijo: «Córta un poco el talón: Cuando eres reina no necesitas ir caminando» Cenicienta le cortó el talón, y le metió el pie a presión en el zapato, y aguantando el dolor salió a ver al príncipe. Como si de su novia se tratara, la montó a caballo y se fueron a pasear. Pero al volver a pasar por el avellano las dos palomas vociferaron</p> <p>«Acércate y mira, acércate y mira, Hay sangre en el zapato, Le queda pequeño, la verdadera novia está aún en casa»</p>

Comentario a la traducción		
Nivel léxico-semántico	Nivel morfo-sintáctico	Nivel pragmático-cultural
<p><i>Blut herausquoll</i>: destaca el vocabulario que está relacionado con lo desagradable, <i>herausquoll</i> significa surtir, brotar, y hace referencia a la sangre que emana de la herida del pie.</p> <p><i>"Hau ein Stück von der Ferse ab"</i>: tal y como se ha mencionado con anterioridad, el léxico denota maldad, frialdad, pensamientos y acciones contrarios a lo que entendemos por cuento maravilloso.</p>	<p><i>Da reichte ihr die Mutter ein Messer und sprach</i>: se vuelve a repetir la misma estructura morfosintáctica; lo mismo sucede en el siguiente fragmento: <i>Da nahm er sie als seine Braut aufs Pferd und ritt mit ihr fort</i>.</p>	<p><i>"Rucke di guck, rucke di guck, Blut ist im Schuck. Der Schuck ist zu klein, Die rechte Braut sitzt noch daheim."</i>: Es el símbolo principal de la versión de los Grimm, la paloma que avisa de que esa no es Cenicienta.</p>

—Fragmento 12

TO	TM
<p>Er blickte nieder auf ihren Fuß und sah, wie das Blut aus dem Schuh quoll und an den weißen Strümpfen ganz rot heraufgestiegen war. Da wendete er sein Pferd und brachte die falsche Braut wieder nach Hause. "Das ist auch nicht die rechte," sprach er, "habt ihr keine andere Tochter?" - "Nein," sagte der Mann, "nur von meiner verstorbenen Frau ist noch ein kleines verbuttetes Aschenputtel da: das kann unmöglich die Braut sein." Der Königssohn sprach, er sollte es heraufschicken, die Mutter aber antwortete: "Ach nein, das ist viel</p>	<p>El príncipe le miró el pie y vio que la sangre brotaba del zapato y que la media blanca estaba completamente manchada de rojo. Se dió la vuelta con el caballo y volvió a llevar a la falsa novia a su casa. "Esta tampoco es la verdadera" dijo, "¿no tenéis más hijas?" - "No", dijo el padre,</p> <p>- «No», le contestó el padre, «solo de mi difunta esposa una joven pequeña y simple, Cenicienta, y es imposible que sea la novia» El príncipe ordenó que mandasen a Cenicienta que viniera ante su presencia, pero la madrastra contestó:</p>

<p>zu schmutzig, das darf sich nicht sehen lassen." Er wollte es aber durchaus haben, und Aschenputtel musste gerufen werden. Da wusch es sich erst Hände und Angesicht rein, ging dann hin und neigte sich vor dem Königssohn, der ihm den goldenen Schuh reichte. Dann setzte es sich auf einen Schemel, zog den Fuß aus dem schweren Holzschuh und steckte ihn in den Pantoffel, der war wie angegossen. Und als es sich in die Höhe richtete und der König ihm ins Gesicht sah, so erkannte er das schöne Mädchen, das mit ihm getanzt hatte, und rief: "Das ist die rechte Braut." Die Stiefmutter und die beiden Schwestern erschrakten und wurden bleich vor Ärger: er aber nahm Aschenputtel aufs Pferd und ritt mit ihm fort. Als sie an dem Haselbäumchen vorbeikamen, riefen die zwei weißen Täubchen:</p> <p>"Rucke die guck, rucke di guck, Kein Blut im Schuck. Der Schuck ist nicht zu klein, Die rechte Braut, die führt er heim."</p>	<p>«En absoluto, está muy sucia y así no puede dejar que la vean».</p> <p>Aun así, el príncipe quiso verla, y hubieron de llamar a Cenicienta. Primero se lavó las manos y la cara, después fue hacia el príncipe y le hizo una reverencia, y éste le dió el zapato de oro. Entonces se sentó en un taburete, sacó el pie de su pesado zueco y lo metió en el zapato, que le quedaba como un guante. Y cuando se puso de pie y el príncipe se fijó en su cara, reconoció su belleza y recordó que era con quién había bailado en la corte y dijo a gritos: «Esta es la verdadera novia». La madrastra y las hermanastras se asustaron y se pusieron pálidas de la rabia, y el príncipe se marchó con Cenicienta a caballo. Cuando volvieron a pasar por el avellano había dos palomas gritando:</p> <p>«Acércate y mira, acércate y mira, No hay sangre en el zapato, Ni le queda pequeño, La verdadera novia va contigo.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Comentario a la traducción		
Léxico	Morfosintáctico	Cultural
<p><i>Schmutzig</i>: vocabulario despectivo haciendo referencia a Cenicienta.</p> <p><i>schweren Holzschuh</i>: vocabulario que describe la vestimenta y en este caso a la incomodidad a la que estaba sometida Cenicienta.</p>	<p>Se vuelven a repetir estructuras y fragmentos tales como:</p> <p><i>Als sie an dem Haselbäumchen vorbeikamen, riefen die zwei weißen Täubchen:</i></p> <p><i>"Rucke die guck, rucke di guck</i></p>	<p>"Rucke die guck, rucke di guck, Kein Blut im Schuck. Der Schuck ist nicht zu klein, Die rechte Braut, die führt er heim.": uso del símbolo de la paloma para avisar de que esta vez si es Cenicienta la</p>

		<p>novia. Desde el punto de vista cultural, en el cuento español el padre de Cenicienta ha fallecido, cosa que aquí no sucede, pues está presente cuando ella se prueba el zapato dorado. Esta diferencia sin embargo no puede ser obviada en la traducción, pues sería entonces una versión muy distinta a la que contiene el TO.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

—Fragmento 13

TO	TM
<p>Und als sie das gerufen hatten, kamen sie beide herabgeflogen und setzten sich dem Aschenputtel auf die Schultern, eine rechts, die andere links, und blieben da sitzen. Als die Hochzeit mit dem Königssohn sollte gehalten werden, kamen die falschen Schwestern, wollten sich einschmeicheln und teil an seinem Glück nehmen. Als die Brautleute nun zur Kirche gingen, war die älteste zur rechten, die jüngste zur linken Seite: da pickten die Tauben einer jeden das eine Auge aus. Hernach, als sie herausgingen, war die älteste zur linken und die jüngste zur rechten: da pickten die Tauben einer jeden das andere Auge aus. Und waren sie also für ihre Bosheit und Falschheit mit Blindheit auf ihr Lebtag bestraft.</p>	<p>Y cuando hubieron vociferado la cancioncilla, volaron hasta los hombros de Cenicienta, y allí se quedaron, una en el derecho y la otra en el izquierdo. El día que se celebraba la boda del príncipe, las hermanastras también asistieron, ya que querían congraciarse y llevarse una parte de la fortuna de Cenicienta. Cuando los novios llegaron a la Iglesia, la hermana mayor estaba a su derecha y la hermana pequeña a su izquierda, y las palomas le picotearon un ojo a cada una. Después cuando los novios iban de vuelta, la hermana mayor estaba a su izquierda y la hermana pequeña a su derecha, y las palomas le picotearon un ojo a cada una. Y así fueron castigadas con ceguera para el resto de sus días, por su maldad y falsedad.</p>

Léxico	Comentario a la traducción	
	Morfosintáctico	Cultural
<p><i>da pickten die Tauben einer jeden das eine Auge aus:</i> vocabulario macabro que denota lo trágico.</p> <p><i>also für ihre Bosheit und Falschheit mit Blindheit auf ihr Lebtage bestraft.:</i> pese a ser el fin del cuento, se mantiene el vocabulario que denota lo malvado.</p>		<p>Desde el punto de vista cultural, no es concebible en España un final tan sangriento. No obstante, como traductores, hemos de respetar el contenido del TO, y por lo tanto, traducirlo con fidelidad.</p>

Conclusiones

El análisis realizado sobre los fragmentos aquí expuestos, así como la propia traducción de dichos fragmentos, nos permiten establecer las siguientes conclusiones:

- a) La traducción de cuentos no puede ser la creación de una versión. En el caso que aquí hemos expuesto, hay numerosos ejemplos culturales que distan mucho de lo que conocemos de forma popular en el cuento de La Cenicienta. Se trata de detalles y episodios de una gran crueldad, no incluida en las versiones del cuento que conocemos. No obstante, como traductores, no podemos obviar, sustituir o inventar episodios que no estén en el TO.
- b) Esto demuestra que es necesario, como decíamos en nuestro punto de partida del trabajo, conocer de forma exhaustiva el texto que hemos de traducir, la tipología textual, el género literario al cual pertenece, su autor o autores, y las circunstancias históricas y sociales dentro de las cuales nace dicho texto literario.
- c) La objetividad a la hora de traducir, así como el conocimiento de carácter lingüístico, literario y filológico, posibilitará una correcta traducción de los textos.

Referencias bibliográficas

— Ediciones de los cuentos de los Grimm:

- Rölleke, H. (1975). (ed.). *Die älteste Märchensammlung der Brüder Grimm*. Cologny-Genève.
- Grimm, J. y W.; Zurdo, M^a T. (1999). (ed.), *Cuentos*. Madrid: Cátedra, 1999.
- (1984). *Kinder- und Hausmärchen*. Munich: Deutscher Taschenbuchverlag, vols.
- (1984). *Kinder- und Hausmärchen gesammelt durch die Brüder Grimm*. Frankfurt: Insel Verlag.
- (1980). *Kinder- und Hausmärchen*. Stuttgart: Philipp Reclam Jun.
- (1984). *Kinder- und Hausmärchen*. Stuttgart: Philipp Reclam Jun.
- Gelberg, H. J. (1985). (ed.). *Auswahl alter Märchen der Brüder Grimm, auf der Urfassung von 1812-1815 basierend, aber dem heutigen Sprachgebrauch angeglichen*. Weinheim: Betz.
- (1985). *Die Kinder- und Hausmärchen der Brüder Grimm in ihrer Urgestalt, mit einem psychologischen Nachwort von Dr. Peter Dettmering*. Kassel, 1812 y 1814; Lindau/Bodensee : Antiqua Verlag.

— Otra bibliografía sobre el cuento y los hermanos Grimm consultada

- Almodóvar, A. (1989). Los cuentos populares o la tentativa de un texto infinito. [En línea]: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=TqZwT-osB6gC&oi=fnd&pg=PA3&dq=morfolog%C3%ADa+del+cuento&ots=jRqroQi_ft&sig=uFQ9lgBQ5bzKDA-OwcqhLNvbZhcz#v=onepage&q&f=false. [Fecha de consulta: 5 de julio de 2016].
- Bolte, J. (2012). *Anmerkungen zu den Kinder- und Hausmärchen der Brüder Grimm*. 1. Band. Salzburg: Salzwasser Verlag.
- Díez, M. (2005). Los viejos -y siempre nuevos- cuentos populares. [En línea]: http://scholar.google.es/scholar?start=30&q=morfolog%C3%ADa+del+cuento&hl=es&as_sdt=0,5. [Fecha de consulta: 5 de julio de 2016].
- Grimm, J. & W. (1984). *Deutsches Wörterbuch*. Munich: Deutscher Taschenbuch Verlag.
- Haase, D. (1993). (ed.). *The Reception of Grimm's fairy Tales. Responses, Reactions, Revisions*. Detroit: Wayne State University Press.

- Propp, V. (1928, 2004), "Morfología del cuento". [En línea]: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=iK14BwqA738C&oi=fnd&pg=PA5&dq=morfolog%C3%ADa+del+cuento&ots=Y8hzFrXaXq&sig=GFq4IfHB9_xYYPsn_1u4RPXQE6c#v=onepage&q=morfolog%C3%ADa%20del%20cuento&f=false [Fecha de consulta: 5 de Julio de 2016]
- _____ (2008). Las raíces históricas del cuento. [En línea]: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=N4KoTvrdgiQC&oi=fnd&pg=PA13&dq=morfolog%C3%ADa+del+cuento&ots=09vDX-_pu5&sig=olGFruc1uq9oyVIZxLOfdq0lDzc#v=onepage&q=morfolog%C3%ADa%20del%20cuento&f=false [Fecha de consulta: 6 de julio de 2016].
- Schoof, W. (1959). *Zur Entstehungsgeschichte der Grimmschen Märchen*. Hamburgo: Dr. E. Hanswedell & Co.
- Solms, W. (1999). *Die Moral von Grimms Märchen*. Primus Verlag.
- Uther, H. J. (2013). *Handbuch zu den Kinder- und Hausmärchen der Brüder Grimm. Entstehung – Wirkung – Interpretationen*. Berlin: Walter de Gruyter.
- Wundt, W. (1960). *Volkerlyschologie*, Bd. 11. Leipzig.

NUEVOS RETOS DE LA AUDIODESCRIPCIÓN: LAS TÉCNICAS FORMALES CINEMATográfICAS EN LAS PELÍCULAS MUDAS DEL SIGLO XXI

CRISTINA A. HUERTAS ABRIL
Universidad de Córdoba
152huabc@uco.es

Fecha de recepción: 3.02.2016

Fecha de aceptación: 25.05.2016

Resumen: La accesibilidad tiene una indudable función social, de modo que las sociedades que aspiran a ser más inclusivas están apoyando estas nuevas prácticas para poner a disposición los productos audiovisuales a las personas que, de otra forma, no tendrían acceso a ellos. La información en el cine se codifica de acuerdo con dos canales principales: el acústico y el visual. Puesto que la mayoría de las películas cuentan con una interacción equilibrada de ambos canales, la relevancia de las técnicas formales cinematográficas se pone de relieve gracias a la edición, los movimientos de cámara, la luz, el color, la perspectiva, etc. La audiodescripción (AD) intenta salvar las distancias entre ambos canales: se añade una pista de audio adicional con la narración orientada a las personas ciegas y con deficiencias visuales. Asimismo, resulta muy interesante que en la actualidad estamos presenciando una nueva ola de películas mudas en las que la banda sonora queda reducida a la música y a los efectos sonoros, de modo que supone mayores dificultades de comprensión para este colectivo. Este trabajo pretende estudiar las técnicas utilizadas para la audiodescripción de los aspectos formales de las películas mudas del siglo XXI. De hecho, algunos ejemplos de cine mudo reciente son *La llamada de Cthulhu* (Leman, 2005), *The Artist* (Hazanavicius, 2011), *Blancanieves* (Berger, 2012) or *Silent Life* (Kozlov, 2014), entre otros. En nuestro caso, hemos seleccionado *The Artist* (2011), debido a la enorme (e inesperada) recepción que ha tenido. Esta aproximación teórica se complementará como cinco fragmentos de esta película audiodescritos de manera profesional, en los cuales el canal visual tiene un papel fundamental. Las escenas muestran las tendencias actuales de la audiodescripción, así como los retos constantes tanto para el traductor audiovisual como para los receptores.

Palabras clave: audiodescripción, cine mudo, técnicas cinemáticas formales, *The Artist*, accesibilidad.

Abstract: Accessibility has an unquestionable social function, so societies that aspire to be more inclusive are supporting these new practices to make audiovisual products available to people who would otherwise not have access to them. Films are encoded according to two main channels: the acoustic and the visual. Since most films have a balanced interaction of both channels, the relevance of formal film techniques is highlighted through editing, camera movements, light, colour, perspective, etc. Audio description (AD) attempts to bridge the gap between the two channels: an additional audio track is added with narration geared to the blind and visually impaired. It is also very interesting that we are currently witnessing a new wave of silent films in which the soundtrack is reduced to music and sound effects, making it more difficult for visually impaired receivers. This paper aims to study the techniques used for the audio description of the formal aspects of silent films in the 21st century. In fact, some examples of recent silent films are *The Call of Cthulhu* (Leman, 2005), *The Artist* (Hazanavicius, 2011), *Snow White* (Berger, 2012) or *Silent Life* (Kozlov, 2014), among others. In our case, we have selected *The Artist* (2011), due to the huge (and unexpected) reception it has had. This theoretical approach will be complemented by five professionally auditioned fragments of this film, in which the visual channel plays a fundamental role. The scenes show the current trends in audio description, as well as the constant challenges for both the audiovisual translator and the receivers.

Keywords: audio description, silent films, formal cinematic techniques, *The Artist*, accessibility.

Introducción

El concepto de accesibilidad se encuentra en la actualidad plenamente desarrollado gracias principalmente al respaldo institucional y normativo. En este sentido, es indudable la función social que desempeña la accesibilidad, de modo que las sociedades que aspiran a la inclusividad están apoyando estas nuevas iniciativas para poner a disposición de todos sus ciudadanos los productos audiovisuales. Si bien hay expertos que consideran que a menudo la accesibilidad se trata desde una perspectiva un tanto superficial, asociándola a productos culturales concretos (como las películas en formato DVD o Blu-Ray) en lugar de a los medios de comunicación en tanto que vehículos de transmisión de los contenidos culturales, es indudable que las nuevas prácticas permiten hacer accesibles numerosos productos a personas que de otra forma no tendrían acceso a ellos.

No podemos olvidar que la información en el cine se codifica de acuerdo con dos canales principales: el acústico y el visual. La audiodescripción (AD) trata de salvar las distancias existentes entre ambos canales para facilitar la comprensión y el disfrute por parte de las personas ciegas o con deficiencias visuales, puesto que consiste en añadir una pista de audio adicional con la narración orientada a este colectivo.

En este trabajo comenzaremos ofreciendo un breve esbozo de las implicaciones de la AD en los productos fílmicos. Nos centraremos, a continuación, en una película que presenta unas características muy especiales: *The Artist*. La AD de esta película muda, que tuvo una enorme (y un tanto inesperada) recepción en todo el mundo se analizará en primer lugar desde un planteamiento teórico para posteriormente proceder a estudiar cinco fragmentos audiodescritos de esta película, que tiene un papel fundamental. Las escenas seleccionadas muestran las tendencias actuales de la AD, así como diversos retos para el traductor audiovisual y para los receptores.

1. Esbozo general de la audiodescripción

La AD es una técnica relativamente reciente, ya que la primera vez que se abordó esta posibilidad para facilitar la accesibilidad a los textos audiovisuales tuvo lugar en 1975, concretamente gracias a la tesina *The Autobiography of Miss Jane Pitman: An all-audio adaptation of the teleplay for the blind and visually handicapped* (Frazier, 1975; cit. Young 2007: 238). Desde un punto de vista normativo generalista, se han de destacar los esfuerzos del gobierno estadounidense en 1990, puesto que las disposiciones sobre accesibilidad quedaron recogidas en la *Americans with Disabilities Act* (ADA).

Las primeras experiencias tuvieron lugar en teatros y cines estadounidenses, y poco a poco los buenos resultados comenzaron a transmitirse hacia otros países (como sería el caso del proyecto español Sonocine). Ya en 1992, y fruto de los buenos resultados previos, el Royal Institute of Blind People (RNIB) de Reino Unido comenzó a investigar los requisitos técnicos necesarios para la aplicación de la AD en televisión. A pesar de que especialistas como Yeung consideren que se trató de intentos esencialmente introductorios, no cabe duda de que permitieron una progresiva evolución tanto de la técnica como de su aplicación.

Tras todos estos esfuerzos que han permitido la consolidación de la AD, especialmente en la distribución de cine en formato DVD y Blu-Ray, consideramos que, en la actualidad, para abordar el concepto de AD para personas ciegas y deficientes visuales (AD) resulta fundamental la definición propuesta en la norma española UNE 153020, de 2005:

Servicio de apoyo a la comunicación que consiste en el conjunto de técnicas y habilidades aplicadas, con objeto de compensar la carencia de captación de la parte visual contenida en cualquier tipo de mensaje, suministrando una adecuada información sonora que la traduce o explica, de manera que el posible receptor discapacitado visual perciba dicho mensaje como un todo armónico y de la forma más parecida a como lo percibe una persona que ve.

Al no restringirse ni hacer referencias a ninguna técnica concreta, esta definición permite adaptarse a los posibles avances tecnológicos que se puedan desarrollar, así como a las necesidades de otros países como consecuencia de la globalización. A pesar de los distintos tipos y grados de ceguera y deficiencias visuales, la aproximación más frecuente en la actualidad consiste en una AD única y generalista, especialmente orientada a las personas con ceguera total. No obstante, resulta muy interesante la siguiente consideración de Díaz Cintas (2007: 49):

La AD también beneficia a personas con problemas perceptivos cognitivos y, en ciertas ocasiones, a personas que, aún sin problemas de visión, pueden disfrutar de la ad en situaciones en que no se dispone de información visual: audioguías, películas audiodescritas para “ver” mientras se conduce, libros en formato audio, etc.

No cabe duda de que en el ámbito internacional, la Convención de Naciones Unidas para personas con Discapacidad de 2006 es uno de los respaldos institucionales de mayor relevancia, puesto que en su Artículo 30 se pone de relieve el derecho de las personas con discapacidad a la “Participación en la vida cultural, las actividades recreativas, el esparcimiento y el deporte” y además incluye concretamente disposiciones que aseguren la participación de las personas con discapacidad, como el apartado 1:

1. Los Estados Partes reconocen el derecho de las personas con discapacidad a participar, en igualdad de condiciones con las demás, en la vida cultural y adoptarán todas las medidas pertinentes para asegurar que las personas con discapacidad:

- Tengan acceso a material cultural en formatos accesibles;
- Tengan acceso a programas de televisión, películas, teatro y otras actividades culturales en formatos accesibles;
- Tengan acceso a lugares en donde se ofrezcan representaciones o servicios culturales tales como teatros, museos, cines, bibliotecas y servicios turísticos y, en la medida de lo posible, tengan acceso a monumentos y lugares de importancia cultural nacional.

2. El lenguaje de la audiodescripción

Bien es sabido que la AD consiste en añadir una pista de audio adicional en la que una suerte de narrador proporciona una descripción detallada de los personajes, los escenarios, las posiciones, las situaciones, el tiempo, el español y los detalles que ocurren, con el fin de que el texto audiovisual sea accesible para las personas ciegas y con discapacidad visual. Siempre se realiza sin interferir en la pista de audio original, utilizando para ello los silencios o espacios sin diálogo, aunque estos tengan música.

A pesar de que a continuación destacaremos algunas de las pautas más frecuentes para realizar la AD, coincidimos con Gerber (2002) en que ante todo la usabilidad es la condición indispensable y que no puede obviarse bajo ningún concepto. No cabe duda de que lo accesible ha de resultar utilizable, pues de no ser así no cumpliría con su fin principal de facilitar el acceso de las personas con discapacidad a la cultura audiovisual. De igual modo, destacamos las siguientes características generales:

- El lenguaje ha de ser sencillo y fácilmente comprensible por el usuario, de manera que se han de evitar las construcciones oscuras y los calificativos redundantes.
- Solo se ha de describir lo que está ocurriendo en pantalla en el mismo momento (o muy cercano al mismo) en que la acción tiene

lugar sin descubrir acontecimientos futuros, ni repetir hechos que ya han sucedido. Es una diferencia fundamental con respecto a la gran mayoría de los actos de habla, donde se incluyen eventos pasados y futuros, e incluso hipótesis de lo que podría suceder.

- La censura no es aceptable en la AD, puesto que supondría la omisión de datos que aporta la imagen.
- Siempre se debe incluir toda la información de los carteles, insertos, subtítulos, títulos de crédito y cualquier otra información escrita que aparezca en pantalla.
- Aunque siempre se tengan que incluir las denominadas “seis W” (quién, qué, cómo, cuándo, dónde y por qué), se recomienda evitar la información superflua o que pueda inferirse del propio desarrollo de la trama, así como las valoraciones subjetivas.

3.1. Características formales de la audiodescripción

Junto con las características generales descritas previamente, hemos de señalar las pautas que habitualmente se siguen para abordar la AD. Consideramos que, para ello, resulta realmente ilustrativa la clasificación propuesta por Piety (2004: 13), atendiendo en especial a su concepto de “representación”:

representations are semantic units that force this analysis to take a ninety-degree turn from form into meaning and what the describer is attempting to communicate. (...) The term representation was inspired by a definition used by Halliday (1985) to describe functional grammar that includes processes, participants, and circumstances.

En este sentido, y siguiendo a Piety (2004), aunque incluyendo algunas modificaciones, consideramos que son siete los elementos fundamentales de análisis para los textos audiovisuales audiodescritos, a saber:

- a) Apariencia (*appearance*). Son todas aquellas descripciones que proporcionan información acerca de las características visuales explícitas, como pueden ser el color, el tamaño o la forma.
- b) Acción (*action*). Descripciones de los gestos, actividades o movimientos que realizan los personajes que aparecen en pantalla.

En AD siempre se escriben utilizando las formas verbales de presente.

- c) Posición (*position*). Describe el tiempo y el lugar en el que se desarrolla la acción, así como cualquier característica destacada de estos. Resulta imprescindible para comprender dónde y cuándo se desarrolla la acción, así como las transiciones entre lugares o períodos de tiempo.
- d) Lectura (*reading*). Información escrita que se lee literalmente, o bien es parafraseada o resumida para facilitar la comprensión por parte del usuario de la AD.
- e) Elementos deícticos (*indexical*). Son todas aquellas referencias que solo pueden ser inferidas por el contexto. A pesar de ser un elemento muy frecuente en los actos de habla habituales, en el caso de la AD ha de ser totalmente claro y explícito para evitar posibles confusiones o ambigüedades.
- f) Perspectiva (*viewpoint*). Hace referencia no solo a la percepción de la acción por parte del espectador / receptor, sino también a todos los recursos formales del cine, que incluyen los movimientos de cámara, los cambios de escena y todos aquellos efectos propios de la cinematografía.
- g) Estado (*state*). Lo conforman todas aquellas descripciones que no son explícitas desde un punto de vista visual, sino que se infieren gracias al propio conocimiento que el usuario tenga del texto. No obstante, es un recurso frecuente en la AD para facilitar la comprensión del filme por parte de los usuarios.

4. Estudio de la audiodescripción de *The Artist* o los retos de las características formales del cine mudo

Ya en pleno siglo XXI, Michel Hazanavicius se arriesgó a rodar una película en blanco y negro, y además muda, para mostrar un período fundamental de la historia del cine, un punto de inflexión que ha condicionado el último siglo de producciones cinematográficas: el paso del cine silente al sonoro. Este claro paralelismo con *Cantando bajo la lluvia* (Donen y Kelly, 1952), que a su vez es un claro homenaje al actor Douglas Fairbanks, se vio en un primer momento como una producción un tanto utópica. No obstante, se convirtió en la película revelación de los Premios

Óscar de 2011, al obtener cinco galardones (de diez nominaciones): mejor película, mejor director, mejor actor, mejor banda sonora y mejor diseño de vestuario.

Las numerosas referencias al cine dentro del cine, así como el propio hecho de tratarse de una película muda en el siglo XXI, nos llevó a interesarnos por su AD, realizada por Antonio Vázquez, la cual consideramos *a priori* que cumple con los requisitos necesarios para ser utilizada con éxito por personas ciegas y con deficiencias visuales. Asimismo, no podemos olvidar que la AD de *The Artist* en español fue premiada el pasado 31 de mayo de 2013, en la categoría “Mejor audiodescripción para DVD”, en la primera edición de los Premios ATRAE (Asociación de Traducción y Adaptación Audiovisual de España).

Para estudiar los recursos de AD utilizados en *The Artist*, hemos procedido a la selección de cinco escenas representativas que recogemos a continuación. Los guiones habitualmente siguen la convención de marcar en negrita las descripciones audiodescritas; como en nuestro caso todos los fragmentos corresponden a audiodescripciones, hemos optado por usar la redonda. De igual modo, utilizamos la barra (/) para marcar las pausas extensas. Tras los fragmentos audiodescritos, incluimos una tabla resumen con el análisis de los siete elementos previamente identificados. Asimismo, hemos de señalar que la cinta está dividida en ocho capítulos considerablemente extensos, de modo que para su identificación incluiremos el número del mismo y la temporización de la escena seleccionada.

4.1. Capítulo 1 (00:03:35-00:04:38)

La primera escena seleccionada para analizar su audiodescripción pertenece al capítulo 1 y resulta especialmente interesante por el cambio de localización entre dos acciones que se desarrollan de manera simultánea: la visualización de la película de estreno de George Valentin y el propio estreno de la película:

Detrás de la pantalla del cine hay un cartel pidiendo silencio. El actor de la película se detiene bajo el cartel y saluda a dos operarios, el perro está con él. La actriz está sentada seria al lado del productor, que se levanta y estrecha la mano del actor. / El actor mira la pantalla transparente. En la película la actriz y él van en un coche

por un camino de tierra. Él lleva puesto el antifaz y la chistera. Ríen, él gesticula triunfante. El actor mira al productor y gesticula satisfecho. La actriz habla disgustada con el productor, que le palmea la mano repetidamente. / En la película un hombre golpea repetidamente el botón de llamada y habla ante un micrófono. En la película un soldado sale de una garita y dispara contra una avioneta que despega conducida por el actor. Sentada en la carlinga tras él, la actriz ríe. Él dice “¡Larga vida a Georgia libre!”.

En la siguiente tabla resumen analizamos los siete elementos previamente referidos:

Apariencia	La actriz está sentada seria al lado del productor, que se levanta y estrecha la mano del actor. / El actor mira la pantalla transparente. En la película la actriz y él van en un coche por un camino de tierra. Él lleva puesto el antifaz y la chistera.
Acción	En la película un soldado sale de una garita y dispara contra una avioneta que despega conducida por el actor.
Posición	El actor mira la pantalla transparente. En la película la actriz y él van en un coche por un camino de tierra.
Lectura	Él dice “¡Larga vida a Georgia libre!” [Se trata de una paráfrasis del texto que aparece en pantalla “¡Viva Georgia libre!”]
Deícticos	El actor mira la pantalla transparente. En la película la actriz y él van en un coche por un camino de tierra. Él lleva puesto el antifaz y la chistera.
Perspectiva	El actor de la película se detiene bajo el cartel y saluda a dos operarios , el perro está con él.
Estado	Detrás de la pantalla del cine hay un cartel pidiendo silencio. [Aunque podría estar relacionado con el apartado de “lectura”, consideramos que es importante en el análisis del “estado” en tanto que elemento propio del conocimiento del usuario].

Tabla 1. Análisis de la audiodescripción de la primera escena seleccionada

Como podemos apreciar en esta tabla, este breve fragmento audiodescrito incluye los siete elementos propuestos por Piety. La mayor dificultad que presenta es precisamente el cambio de planos, como hemos señalado en las referencias a posición, perspectiva y elementos deícticos.

4.2. Capítulo 2 (00:09:25-00:10:00)

El comienzo del capítulo segundo viene marcado por el momento del desayuno de Valentin y su esposa quien, enfadada, ve la portada del diario en la que el actor sale con una chica desconocida que le da un beso en la mejilla. Es un momento dramático marcado por un importante elemento visual, que ha de quedar reflejado en la AD:

La foto está en un diario que dice “¿Quién es esa chica? Esa es la pregunta en boca de todos, ¿quién es realmente?”. Una mujer rubia lee el diario *Variety*. El actor llega y le da un beso en la frente, ella no se inmuta. El actor se sienta a la mesa y desayuna. Ve la portada del diario con la foto de la admiradora besándole, ríe. La mujer baja el periódico y mira enfadada, él gesticula quitando importancia al asunto, ella deja el periódico de mala gana.

En la siguiente tabla resumen analizamos los siete elementos de nuestro análisis:

Apariencia	Una mujer rubia lee el diario <i>Variety</i> .
Acción	El actor llega y le da un beso en la frente , ella no se inmuta . El actor se sienta a la mesa y desayuna . Ve la portada del diario con la foto de la admiradora besándole, ríe .
Posición	El actor llega y le da un beso en la frente, ella no se inmuta. [Aquí se habría de incluir a dónde llega el actor, pues no se puede inferir si se trata de su casa, de una habitación de la misma o, por ejemplo, de un café].
Lectura	La foto está en un diario que dice “¿Quién es esa chica? Esa es la pregunta en boca de todos, ¿quién es realmente?” [Existe una diferencia bastante interesante entre la audiodescripción, que refleja el titular y el subtítulo de la portada del periódico, mientras que en los subtítulos

	simplemente aparece “¿Quién es esa chica?”]
Deícticos	El actor llega y le da un beso en la frente, ella no se inmuta. El actor se sienta a la mesa y desayuna. [A diferencia de otras ocasiones, en estas dos oraciones breves se ha utilizado por la repetición de “El actor”, para evitar que se confunda con la acción de la mujer].
Perspectiva	-
Estado	-

Tabla 2. Análisis de la audiodescripción de la primera escena seleccionada

La perspectiva y el estado son de menos relevancia en este caso, de modo que son los dos elementos no destacados en nuestra tabla resumen, puesto que incluso aunque haya movimiento de cámara la acción se desarrolla en un lugar muy concreto: la mesa donde los esposos desayunan, en una habitación de la que no se aprecian detalles. En este caso, es relevante la AD de la apariencia de la esposa de Valentin (el beso en la frente nos indica de forma implícita la relación entre ambos), puesto que es la primera vez que aparece en la cinta. No obstante, el elemento fundamental de esta escena es la portada del diario *Variety*, que marca el dramatismo de la misma.

4.3. Capítulo 4 (00:43:38-00:45:15)

El final del capítulo cuarto viene marcado por el encuentro casual entre Peppy y George en un restaurante, si bien en situaciones muy distintas: el actor cena con su chófer, mientras que la joven promesa acude a su cita con los periodistas para realizar una entrevista en tanto que nueva estrella del cine sonoro. A pesar de que el actor en un principio se encuentra alegre y sorprendido por ver a Peppy, posteriormente su semblante cambia debido a las declaraciones de la joven.

Hay un micrófono en el centro de la mesa. Peppy y George Valentin están sentados dándose la espalda. El periodista empieza la entrevista “Tu película no se estrena hasta mañana y ya eres la niña bonita de Hollywood, ¿cómo explicas eso?”. George gira la cabeza hacia Peppy, que contesta al periodista. “No lo sé. Quizás porque hablo y el público puede oírme”. George escucha desde la mesa de al lado. “La gente está cansada

de viejos actores haciendo muecas a la cámara para que se les entienda". George escucha cabizbajo. "Adiós a lo antiguo, bienvenido lo nuevo. ¡Haced sitio a los jóvenes! ¡Así es la vida!". El que lleva auriculares indica que la grabación ha sido perfecta. George escucha decaído.

En la siguiente tabla resumen analizamos los siete elementos de nuestro análisis:

Apariencia	-
Acción	El que lleva auriculares indica que la grabación ha sido perfecta. George escucha decaído
Posición	Peppy y George Valentin están sentados dándose la espalda. [Previamente se ha indicado "Peppy Miller entra en el restaurante"].
Lectura	El periodista empieza la entrevista "Tu película no se estrena hasta mañana y ya eres la niña bonita de Hollywood, ¿cómo explicas eso?" . George gira la cabeza hacia Peppy, que contesta al periodista. "No lo sé. Quizás porque hablo y el público puede oírme" . [Existe una diferencia bastante interesante entre la audiodescripción y los intertítulos de esta escena, probablemente por el espacio disponible en pantalla y para facilitar la comprensión del usuario].
Deícticos	George gira la cabeza hacia Peppy, que contesta al periodista. "No lo sé. Quizás porque hablo y el público puede oírme". George escucha desde la mesa de al lado. "La gente está cansada de viejos actores haciendo muecas a la cámara para que se les entienda". George escucha cabizbajo. [En este fragmento, debido a que intervienen varios personajes, se evitan los deícticos para facilitar la comprensión].
Perspectiva	Peppy y George Valentin están sentados dándose la espalda . (...)George gira la cabeza hacia Peppy , que contesta al periodista.
Estado	Hay un micrófono en el centro de la mesa. Peppy y George Valentin están sentados dándose la espalda. El periodista

	empieza la entrevista. [Las referencias al micrófono y a los auriculares que tienen los hombres suponen que son periodistas, como se explicita en la AD].
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tabla 3. Análisis de la audiodescripción de la primera escena seleccionada

Ya a finales del capítulo cuarto se conoce la apariencia de Valentin y Miller, por lo que en esta escena pasen a un segundo plano, aunque se podría haber descrito el vestido de Peppy con el cual se enfatizan sus “exagerados movimientos de hombros y caderas” que se señalan en la AD. Sí es especialmente llamativo el hecho de incluir una entrevista en una película muda, de modo que los intertítulos resultan fundamentales en esta escena, como hemos destacado en la tabla anterior. No obstante, existen diferencias entre el texto de los intertítulos y la AD. Claro ejemplo de ello es que mientras en el intertítulo se lee “Su película no se estrena hasta mañana y ya es la nueva estrella. ¿Cómo se lo explica”, la AD es “Tu película no se estrena hasta mañana y ya eres la niña bonita de Hollywood, ¿cómo explicas eso?”; en este caso, se cambian las formas de cortesía del texto escrito por “tú” e la AD, así como las fórmulas utilizadas para la misma realidad: la nueva estrella / la niña bonita de Hollywood. De igual modo, mientras en el intertítulo se lee “La gente está harta de viejos actores gesticulando delante de la cámara”, la AD es notablemente más explícita: “La gente está cansada de viejos actores haciendo muecas a la cámara para que se les entienda”.

4.4. Capítulo 6 (00:57:40-00:58:50)

El capítulo sexto comienza con la subasta de los bienes de Valentin, que está casi en la ruina tras los fracasos de sus últimas producciones y la nueva moda del cine sonoro que lo aleja de las pantallas. La escena seleccionada corresponde a la secuencia completa de la subasta:

Un cartel anuncia la subasta de bienes de George Valentin. George está en la puerta de la sala, hay siete personas en ella. Subastan un jarrón de Sèvres. Una señora de negro levanta la mano, un sesentón calvo levanta la mano. George observa desde la puerta. Se adjudica el jarrón y se subastan tres monos sabios. El sesentón levanta la mano. Se subasta una pareja de cerámica blanca. El sesentón levanta la mano. Se subasta

el gran retrato de George. La señora de negro y el sesentón se miran. Empieza la puja. La señora levanta la mano. El sesentón levanta la mano. Se adjudica. El poco público se levanta y sale de la sala. Fuera, retiran el cartel de la subasta.

En la siguiente tabla resumen analizamos los siete elementos de nuestro análisis:

Tabla 4. Análisis de la audiodescripción de la primera escena seleccionada

Apariencia	Subastan un jarrón de Sèvres . Una señora de negro levanta la mano, un sesentón calvo levanta la mano.
Acción	El poco público se levanta y sale de la sala. Fuera, retiran el cartel de la subasta
Posición	George está en la puerta de la sala , hay siete personas en ella .
Lectura	Un cartel anuncia la subasta de bienes de George Valentin. [Se ha optado por una paráfrasis, en lugar de realizar la transcripción literal como aparece en los subtítulos].
Deícticos	El sesentón levanta la mano. Se subasta una pareja de cerámica blanca. El sesentón levanta la mano. Se subasta el gran retrato de George. La señora de negro y el sesentón se miran. Empieza la puja. La señora levanta la mano. El sesentón levanta la mano. [Se ha optado por no utilizar los deícticos, sino la referencia]
Perspectiva	El poco público se levanta y sale de la sala . Fuera , retiran el cartel de la subasta

Estado	Empieza la puja. La señora levanta la mano. El sesentón levanta la mano. Se adjudica. [Por el contexto, el hecho de levantar la mano supone que el último en hacerlo gana la subasta].
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mientras que en la entrevista los intertítulos tienen un papel imprescindible, en el caso de la subasta los movimientos de la mano para mostrar el interés por pujar son indispensables. Esta situación forma parte del estado en tanto que aporta información contextual y, además, como aparecen dos personajes nuevos, es necesario describir la apariencia de ambos (el “sesentón calvo” y la “señora de negro”). Para evitar confusiones, se han omitido los deícticos y se ha optado por la repetición.

De igual modo, la acción es un elemento clave para el desarrollo de la subasta: “(...) levanta la mano. Se adjudica”. Al igual que ocurre en escena, en la AD tampoco queda claro quién va ganando cada uno de los artículos, de modo que se mantiene la sorpresa en ambos casos. Se cumple así el principio general de no adelantar información de lo que sucede posteriormente en la trama.

Capítulo 8 (01:29:00-01:32:23)

La última escena seleccionada coincide precisamente con la última escena de la cinta, en la cual Valentin encuentra una nueva posibilidad de futuro en el mundo del cine, que queda ya de relieve con su principio, que muestra una sucesión de claquetas:

Una fila de claquetas anuncia *La chispa del amor*, se retiran y al final de la fila Peppy y George bailan sincronizados. Ella baila sola. Bailan juntos. Se enlazan y bailan girando por el decorado de suelo brillante bordeado por bloques que simulan edificios de una ciudad. Se detienen con sus brazos hacia delante sonriendo. Miran expectantes al equipo que está paralizado. El productor da un golpecito en la rodilla del director.

—¡Corten!

—¡Perfecto!

—¡Precioso!

—¿Podrías darme otra más?

—Será un placer.

—¡Vamos otra vez!

Peppy y George se miran sonrientes. Todos se preparan para la nueva toma mientras la cámara se aleja integrando a todos en un plano general. La imagen funde a negro.

En la siguiente tabla resumen analizamos los siete elementos de nuestro análisis:

Tabla 5. Análisis de la audiodescripción de la primera escena seleccionada

Apariencia	Miran expectantes al equipo que está paralizado .
Acción	Ella baila sola. Bailan juntos. Se enlazan y bailan girando por el decorado de suelo brillante bordeado por bloques que simulan edificios de una ciudad.
Posición	Se enlazan y bailan girando por el decorado de suelo brillante bordeado por bloques que simulan edificios de una ciudad .

Lectura	-
Deícticos	Ella baila sola. Bailan juntos. Se enlazan y bailan girando por el decorado de suelo brillante bordeado por bloques que simulan edificios de una ciudad. [Como se hace referencia a los dos actores, se ha optado por utilizar solo los verbos, omitiendo los sujetos y las referencias explícitas a George y Peppy].
Perspectiva	Todos se preparan para la nueva toma mientras la cámara se aleja integrando a todos en un plano general. La imagen funde a negro.
Estado	Una fila de claquetas anuncia <i>La chispa del amor...</i> [Se infiere que se va a proceder al rodaje, aunque no se indica de manera explícita, lo cual se pone de relieve posteriormente al señalar que se encuentran en un “decorado de suelo brillante”].

Como hemos señalado en la tabla, el comienzo de la escena muestra una sucesión de claquetas que, de manera indirecta, hacen referencia a un rodaje, aunque consideramos que esto es más evidente en la alusión al decorado dentro de nuestro estudio de la posición.

En esta escena no podemos olvidar el único diálogo que presenta la película y que no se ha doblado a español (solo se han añadido los subtítulos). En la AD se ha optado por utilizar los silencios entre las intervenciones del diálogo en versión original para incluir la traducción de este, lo cual tampoco es un recurso habitual. Puesto que se trata de una clara referencia al paso del cine silente al

sonoro, es importante para la trama y quizá sí hubiera sido necesaria una breve indicación al respecto (que se incluiría dentro del “estado”), y que la AD no quedara limitada solo a la traducción de las intervenciones orales.

Dos consideraciones finales

Tras presentar los resultados finales del estudio, consideramos de relevancia mencionar dos elementos notablemente significativos que *a priori* no parecen frecuentes en la audiodescripción.

En primer lugar, resulta cuanto menos sorprendente que se haga referencia explícita a dos cameos de sendos actores, que rompe con la narración de la acción que sucede en pantalla. La primera referencia es al actor Malcom McDowell (“Se sienta junto a un hombre canoso vestido de negro, interpretado por Malcom McDowell.”), mientras que la segunda es a James Cromwell (“El chófer, interpretado por James Cromwell asiente.”).

En segundo lugar, hemos de destacar la poca importancia relativa que se ha otorgado a los aspectos formales de la técnica cinematográfica, especialmente a los relativos al montaje. No se mencionan, por ejemplo, los cambios de plano o de escena, ni siquiera de secuencia, tan solo de posición en el sentido mencionado previamente. De hecho, solo contamos con dos referencias a la técnica, una que se repite literalmente hasta en un total de cinco ocasiones: “la imagen funde a negro” (00:32:24-00:32:27; 00:42:53-00:42:56; 01:00:30-01:00:33; 01:09:34-01:09:37; 01:32:20-01:32:23) y otra que es “Todos se prepararan para la nueva

toma mientras la cámara se aleja, integrando a todos en un plano general” (01:31:27-01:31:35). Asimismo, cabe señalar que este recurso no coincide necesariamente con el fin del capítulo, por lo que su inclusión es un tanto arbitraria. Para mostrar los cambios de plano, al igual que de posición, se opta principalmente por poner de relieve el plano espacial, como ocurre por ejemplo al final del capítulo segundo “Se miran y se detienen sin soltarse. Él se aleja, ella queda en el centro del salón, todos paran”; mientras que el capítulo siguiente comienza con una nueva localización “Ella llega a la zona de camerinos, se detiene pensativa. Abre la puerta del camerino de él y se asoma sin entrar”.

CONCLUSIÓN

Actualmente, la accesibilidad es una realidad en todas aquellas sociedades que buscan la inclusión de todos sus ciudadanos. En este contexto, no cabe duda alguna del papel que desarrolla la audiodescripción (AD) como técnica que facilita el acceso a los productos culturales a las personas ciegas y con deficiencias visuales. Esta pista de audio adicional es especialmente importante en el caso de las películas mudas, en las que el canal visual predomina sobre el acústico. Dado que estamos inmersos ya en pleno siglo XXI en una nueva oleada de cine mudo (principalmente europeo y latinoamericano), nos resultaba de gran interés abordar el estudio de la AD en estos casos ciertamente particulares. Tras proporcionar una visión general de la audiodescripción desde su comienzo en 1975, y prestando una especial atención a la norma

UNE 153020, estudiamos el lenguaje de la AD y establecemos siete elementos de análisis (apariencia, acción, posición, lectura, elementos deícticos, perspectiva y estado). Seguidamente, estudiamos estos elementos en cinco escenas concretas de la película muda, y en blanco y negro, de mayor éxito de la década: *The Artist* (Hazanavicius, 2011). Apreciamos una serie de recursos frecuentes en la AD y enfatizamos aquellos aspectos que pueden suponer una mayor dificultad.

No cabe duda de que aún se debe avanzar en el ámbito de la accesibilidad, especialmente en cuanto a la concienciación ciudadana, pero los productos audiovisuales audiodescritos cuentan con una difusión cada vez mayor, lo cual permite una mejor inclusión de las personas ciegas y con deficiencias visuales.

BIBLIOGRAFÍA

- AUDETTEL (1992). Bringing television to life for visually impaired audiences. *AUDETTEL Newsletter*, 1, 1-5.
- Croning, B. J. & S. R. King (1990). Development of the Descriptive Video Service. *Journal of Visual Impairment and Blindness*, 84, 503-506.
- Díaz Cintas, J. (2007). Por una preparación de calidad en accesibilidad audiovisual. *TRANS*, II, 45-59.
- Díaz Cintas, J., Orero, P., & Remael, A. (2007). *Media for All. Subtitling for the Deaf, Audio Description, and Sign Language*. Amsterdam / New York: Rodopi.

- Ellis, F. (1991). *A picture is worth a thousand words for blind and visually impaired persons too! An introduction to audio description*. Nueva York: American Foundation for the Blind.
- Evans, D. (1994). The Audetel (Audio Description on Television) Project. *Euroleisurelink 1994 Conference Report. Linking leisure with Europe and promoting leisure for all*. London: Royal National Institute for the Blind.
- García Crespo, Ángel et alii (2012). *Principios de accesibilidad audiovisual en el cine. El cine para todos como vehículo de aprendizaje* (trad. Maria Fullana i Montoro). Madrid: Real Patronato sobre Discapacidad / Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- Geber, E. (2002). Surfing by ear: usability concerns of computer users who are blind or visually impaired. *AccessWorld*, 3, 38-43.
- Hernández Navarro, M. & Montes López, E. (2002). Accesibilidad de la cultura visual: límites y perspectivas. *Integración: Revista sobre ceguera y deficiencia visual*, 40, 21-28.
- Hernández Navarro, M. (2002). La accesibilidad de los medios de comunicación para las personas ciegas y deficientes visuales. *Seminario "Las personas con discapacidad y los medios de comunicación"*. Santander, 2-6 de septiembre de 2002.
- Naciones Unidas (2006) *Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad y Protocolo Facultativo*. Recuperado de

<http://www.un.org/disabilities/documents/convention/convoptprot-s.pdf>

- Navarrete, J. (2005). La audiodescripción. *Boletín del Real Patronato sobre Discapacidad*, diciembre de 2005, 59, 24-27.
- Pérez Bueno, L. C. (2005). La garantía de la accesibilidad. *Boletín del Real Patronato sobre Discapacidad*, diciembre de 2005, 59, 12-16.
- Piety, Philip J. (2004). The Language System of Audio Description: An Investigation as a Discursive Process. *Journal of Visual Impairment and Blindness (JVIB)*, August 2004, vol. 98, no. 8. Retrieved from <http://eric.ed.gov/PDFS/EJ683817.pdf>
- Royal National Institute of Blind People (2013). "Audio Description (AD)". In: *RNIB*. Recuperado de http://www.rnib.org.uk/livingwithsightloss/tvradiofilm/Pages/audio_description.aspx
- Wall, J. (2002). Audio description and its potential. *Workshop TV broadcasting for all: a joint CEN, CENELEC, ETSI workshop*. Sevilla, 13-14 de junio de 2002.
- Yeung, J. (2007). Audio description in the Chinese World. In J. Díaz Cintas, et al (Eds.), *Media for All. Subtitling for the Deaf, Audio Description, and Sign Language* (pp. 231-244). Amsterdam / Nueva York: Rodopi.

Es una realidad aceptada de forma unánime que el traductor especializado ha de conocer el campo temático en el que trabaja, siendo por tanto imprescindible que junto a la competencia lingüístico-traductológica¹ y, por otra parte, el conocimiento profundo de la temática sobre la cual versa el texto al que se ha de enfrentar. En estrecha colaboración con expertos en el ámbito agroalimentario, surge el proyecto de investigación *Weinapp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas*,² proyecto centrado especialmente en el estudio del léxico desde perspectivas contrastivas. No en vano, dentro del sector agroalimentario, la vitivinicultura constituye un amplio campo de estudio no sólo dentro de las denominadas disciplinas científicas, sino también, dentro del campo de las Humanidades, en torno a tipologías textuales, fraseología, léxico especializado, culturemas, y análisis contrastivo aplicado a la traducción de textos y a la interpretación de discursos, dada la indudable relevancia del producto en torno al cual surgen todas estas unidades lingüísticas, textuales y culturales³.

¹ En adelante emplearemos la denominación LO y LM.

² Referencia: FFI2016-79785-R, Ministerio de Economía y Competitividad.

³ Son múltiples los puntos de vista desde los cuales se han realizado estudios en el campo de las Humanidades y de las Ciencias Sociales. Así, desde una perspectiva lingüística, señalamos, en este sentido, los trabajos de Bajo Santiago (2001, 2002, 2007), Carracedo (2010), González Bachiller (2006), Iglesias Iglesias (2010), Martínez Ezquerro (2007), Negro Alousque (2010), Noya Gallardo (1993), Eggelte y Sánchez Prieto (2010), Sánchez Nieto (2010). Desde el punto de vista histórico, cabe señalar igualmente los trabajos de Ibáñez Rodríguez (2002), Pérez González (2008) y Ucendo (2010), entre otros. Son estudios turísticos los realizados por Duarte Alonso, Sheridan y Scherer (2008).

El lenguaje del vino (en alemán: *Weinsprache*) presenta un carácter mixto que combina la lengua general con un lenguaje específico compuesto por tecnicismos creados por expertos, junto con el uso extendido de la “jergalización” o la variación denominativa, difícil de entender por el lego en la materia. Así, por ejemplo, es posible hablar de “filtrado” o de “filtración”, de “trasiega”, o de “trasiego”, de “pisa”, o de “pisado”, dependiendo de la zona geográfica de producción vinícola.

Así, la diapositiva siguiente, muestra un texto con clara alusión a productos vinícolas, pero no muy alejado del lenguaje general, dado que su principal función es la comercialización en tierras alemanas de vinos con D. O. Ribera del Duero. En este caso encontramos sustantivos compuestos que bien podrían formar parte del lenguaje común, como *Alkoholgehalt* (“contenido de alcohol”, “graduación alcohólica”), *Geschmacksrichtung* (“dirección del sabor o del gusto”, “tipo según el sabor”) o *Lagerfähigkeit* (“caducidad”, “almacenable hasta”, “consumir preferentemente antes de”).

No cabe duda de que este tipo de textos está destinado al consumidor, que por norma general no es especialista en la materia, por lo que la información que debe contener no puede estar llena de tecnicismos. Distinto es, sin embargo, el caso del siguiente texto, en español, en la que vemos cómo se describe un sistema para evacuar restos líquidos y olores de la bodega:

producto químico

- Bajo consumo de energía eléctrica respecto a otros métodos
- No emite olores. El proceso es totalmente aeróbico

Especificaciones y dimensionamiento de plantas Cascade

El depósito de almacenamiento

Dadas las características del método, acumulativo y discontinuo en su operación, requiere de una pileta realizada sobre el terreno, que permita contener la totalidad del efluente producido en la bodega.

Las Geomembranas

La pileta de aireación está impermeabilizada con geomembranas de caucho o Polietileno de alta densidad de manera de garantizar la ausencia de percolados en el terreno o hacia las napas.

Con una experiencia cercana a los 20 años, por lo que se refiere a estanques e instalaciones bajo ambientes tórridos y glaciales, las geomembranas de son sinónimo de fiabilidad y longevidad.

Gráfico 1

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4	Etapa 5
Almacenamiento ventilado	Oxigenación forzada	Decantación Mineralización	Purificación en el macizo de sílice	Mineralización de los lodos
INICIO	TRATAMIENTO	DECANTADO	REDUCCION	FINAL
Almacenamiento en el estanque con recirculación entre el decantador y el estanque, impidiendo la anaerobiosis y la creación de malos olores.	Una vez que el nivel de agua es suficiente, se ponen en marcha los hidroyectores para disminuir la DQO promedio a 1g/lit.	El efluente se renueva cada 3 horas en el decantador. Una vez finalizado, se inyecta en el macizo. El decantado retorna al	Etapa simultánea a la no.3. riego del macizo de sílice mediante aspersión controlada y precolación.	Decantación de los lodos y mineralización aerobica en el fondo del estanque. Vaciado previsto cada 5-7 años.

Vemos como es necesario entender y comprender el significado de términos como “hidroeyector”, “proceso aeróbico”, “geomembrana”, “percolado”, “napa”, o “anaerobiosis”, por nombrar algunos ejemplos.

En consecuencia, el traductor de textos vitivinícolas deberá conocer las unidades léxicas y los conceptos que estas representan para poder desempeñar su labor con éxito, ya que en ocasiones la traducción puede resultar difícil por las connotaciones que a menudo presentan los términos propios de esta especialidad.

Para hacernos una idea de cuán difícil puede llegar a ser la traducción en este ámbito, tomemos como ejemplo un dominio léxico en principio cercano a nosotros, esto es: el del cultivo de la vid. Pues bien, dentro de este dominio, pueden existir distintos subdominios (tales como el de la taxonomía, la fenología, la morfología, la poda, la patología, o la vendimia) y dentro de ellos, otros subdominios más.

Veamos, a modo de ejemplo, el subdominio [taxonomía], y dentro de él, otro subdominio correspondiente a los tipos de uva (en alemán: *Traubensorte*). A modo de ejemplo presentamos algunos de los muchísimos tipos de uva existentes como se puede ver en la imagen:

- Uva tinta** [editar]
- Abouirou
 - Acoise
 - Agorgitiko
 - Aglianico
 - Alexandrouli
 - Afrochreio preto
 - Alicante Bouschet
 - Alvarinho
 - Anceletta
 - Băbească neagră
 - Barbera
 - Basilardo / Trouseleau
 - Bauer portugieser / Nikkoperto
 - Blauhäutisch / Leinberger / Kékiantos / Gamé
 - Bobal
 - Bonarda
 - Bondola
 - Bovale
 - Brachetto
 - Bual / Boal
 - Cabernet franc
 - Cabernet sauvignon
 - Canaiolo
 - Carignan / Carignane / Carfena / Carignano Mazzeto
 - Carménère
 - Carminan
 - Charbono
 - Cinsaut / Cinsault
 - Corvina
 - ...
- Frelsa
 - Gamay / Gamay noir
 - Garnacha / Garnatxa / Grenache / Cannonau
 - Graciano / Tintilla de Rota
 - Gropello
 - Grignolino
 - Kádária
 - Kratosija
 - Lagrein
 - Lambrusco
 - Listán negro
 - Malbec / Auxerrois / Cot
 - Malvasia di Schiavone
 - Malvasia negra
 - Manisotino
 - Mandarina
 - Maratiko
 - Marzemino
 - Mavro
 - Mavrodafni
 - Mavroli
 - Merca
 - Merlot
 - Milot
 - Misón
 - Molinara
 - Mónica
 - Montepulciano
 - Mourvèdre / Monastrell / Mataró
 - ...
- Petit verdot
 - Pinello piccolo
 - Pinot meunier / Schwarznilling / Müllenebe
 - Pinot noir / Spätburgunder / Blauburgunder / Pinot nero
 - Pinotage
 - Plavac mali
 - Poulsard
 - Refosco / Refòsk
 - Rondinella
 - Rotberger
 - Ruby cabernet
 - Rubred
 - Ruché
 - Rukete / Tinta pinheira / Tinta carvalha / Rufeta
 - Sagrantino
 - Sangiovese
 - Saperavi
 - Schiava / Trollinger
 - Shiraz / Syrah
 - Souzão
 - St. Laurent
 - Taminga
 - Tannat
 - Tannano
 - Tempranillo / Tinta Roriz / Ull de Llebre / Cencibel / Tinta del país
 - Teroldego
 - Terret noir
 - Tinta barroca
 - Tinta Cão
 - ...

La ingente cantidad de tipos de uva que producen el vino que actualmente se encuentra en el mercado, permite una clasificación pormenorizada. Así, en el subdominio [tipos de uva], es posible establecer, a su vez, otros subdominios, como son [variedades nacionales] [variedades internacionales], y, dentro de cada uno de ellos, [uvas blancas] y [uvas tintas].

Lo mismo ocurre con el subdominio [fenología] (en alemán: *Phänologie der Rebe*), que como se muestra en la pantalla siguiente hace referencia al proceso de crecimiento de la vid. Y dentro de este subdominio, cada una de las etapas que es posible distinguir en dicho crecimiento: 1) la parada vegetativa, que tiene lugar en invierno; 2) el hinchado de las yemas, que es cuando empieza a “brotar” de nuevo la vid; 3) la yema verde; 4) la apertura de la yema, momento en el que se produce lo que se conoce como el “lloro” de la vid; 5) la apertura de las yemas, a aparición de las influorescencias, etc.

En lo referente al subdominio [morfología] (en alemán: *Morphologie der Rebe*), encontramos términos como “sarmiento”, “chupón”, o “nietos”, que, fuera del lenguaje general, tienen un determinado significado.

Mucho más extenso y complicado es el subdominio léxico perteneciente al subdominio de la [patología], esto es, a las enfermedades de la viña y la vid (en alemán: *Rebkrankheiten*). Así, hay nombres de enfermedades que, como ocurre con campos como la Medicina, tienen un origen grecolatino, al que, por composición sustantiva, se añade un término de origen germánico o alemán. Es el caso de *Traubenbotrytis*, “podredumbre gris de la uva”. Otras, sin embargo, toman su denominación únicamente del latín. Es el caso de *Oidium*, “oidio”. En otras ocasiones, el sustantivo que designa la patología tiene un origen netamente alemán, y por calco morfosintáctico, mediante un proceso de composición, forma el término que la designa. Es el caso de *Essigfäule*, “mosca del vinagre”.

Finalmente, tenemos expresiones especializadas que hacen referencia al subdominio [poda] (en alemán: *Rebschnitt*). Así, distinguimos en primer lugar dos subdominios, en función de la época en la que se produce la poda: poda en seco (en alemán: *Winterschnitt*), realizada durante la parada vegetativa, esto es, cuando aún no ha vuelto a florecer la vid; y poda en verde (en alemán: *Grünschnitt*), que es la que se realiza cuando ya están naciendo hojas, yemas, pámpanos y racimos. La poda en seco tiene tres

técnicas distintas: la poda en vaso, la poda Royat o en cordón, y la poda Sylvoz o en pérgola. La poda en verde, por su parte, consiste en el aclareo, o eliminación de brotes verdes cuando es necesario, el desnietado, o la eliminación de los nietos y las brotaciones de los pámpanos, el deshojado y la aclaración de racimos.

Toda esta introducción de tipo terminológico que acabamos de realizar, pone de manifiesto lo siguiente:

1. La traducción de textos vitivinícolas es una traducción especializada. Veamos como ejemplo el siguiente texto, perteneciente a un curso de vinos del Consejo Regulador de los Vinos Montilla-Moriles, haciendo referencia al proceso de vinificación:

Ligero consumo de alcohol etílico por evaporación, consumo por levaduras y sobre todo por reacciones de oxidación dando lugar a compuestos más complejos y agradables. Si bien la pérdida se compensa por una también ligera evaporación de agua a través de la madera.

Aumento de los alcoholes superiores.

Reducción de la acidez volátil, lo que supone una importante mejora organoléptica.

Consumo importante de glicerina por parte de las levaduras, reduciéndose la suavidad que presentan los vinos recién elaborados y produciéndose el ligero y agradable amargor de los vinos finos y su carácter salino.

Formación de acetaldehído que es uno de los responsables más destacados del aroma de crianza

Obsérvense los términos “alcohol etílico”, “evaporación”, “alcoholes superiores”, “organoléptica”, “glicerina”, “acetaldehído” o expresiones del tipo “consumo por evaporación”, “consumo por levaduras”, “reacción de oxidación”, “acidez volátil” o “aroma de crianza” que exigen, por una parte, un profundo conocimiento de cómo se elaboran este tipo de vinos, y, por otra, el dominio de la terminología tanto en

la lengua de partida como de llegada, esto es, el español y el alemán.

2. En segundo lugar, se pone de manifiesto, como acabamos de ver, que es necesario conocer el léxico especializado, como ponen de manifiesto los términos que aparecen en pantalla: envero (*Färbung*), desborre (*Knospenaufbruch*), despalillado (*Abbeeren*), hollejo (*Beerenhaut*), bazuqueo (*Unterstossen*) o ácido láctico (*Äpfelsäure*).
3. Lo anterior pone de manifiesto la necesidad de disponer de recursos apropiados para la traducción de textos. Así, en la actualidad, encontramos algunos recursos en IATE, base de datos terminológica de la Unión Europea, y en E-Bacchus, así como en múltiples páginas web especializadas y algunos diccionarios y glosarios. En este sentido, el proyecto de investigación al que aludíamos en el inicio de esta presentación pretende ser una base de datos terminológica multilingüe que permita al usuario encontrar las equivalencias adecuadas en las lenguas español, inglés, francés y alemán.
4. Por último, pero no por ello menos importante, es necesario disponer de una formación adecuada. Es cierto que existen distintos tipos de cursos y eventos encaminados al conocimiento del mundo del vino, de la producción vitivinícola, así como de su comercialización y su importación y/o exportación. No obstante, desde un punto de vista lingüístico y traductológico, no existen demasiadas opciones formativas. En este sentido, en la Universidad de Córdoba se ha iniciado el pasado curso un Título de Experto en Traducción en Contextos Especializados, en el que hay un itinerario destinado a la traducción de textos de contenido vitivinícola.

Este es, *grosso modo*, el panorama general en torno a la traducción de textos vitivinícolas. Centrándonos ahora en la terminología alemana relacionada con este campo, hemos de destacar la enorme productividad de la lengua alemana para la formación de palabras y la creación de nuevos términos. Los mecanismos de formación de palabras en este sentido más habituales con la composición (en alemán: *Zusammensetzung*), la derivación

(en alemán: *Abteilung*) y la formación de palabras mediante composición y derivación.

2. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: composición

Con respecto a la composición de términos, cabe señalar dos tipos fundamentales: la composición copulativa, mediante la unión paratáctica de elementos, esto es, mediante coordinación y yuxtaposición de elementos; y la composición determinativa, que es la más habitual y frecuente, en la que los elementos que conforman la composición tienen una relación de subordinación.

Como se puede apreciar en la pantalla, los términos obtenidos por composición copulativa suelen estar unidos por un guión, y así tenemos Sherry-Sorten (tipos de sherry), Mokka-Pedro Ximénez (Pedro Ximénez), Moscatel-Traube (uva moscatel) o Gesamt-Alkohol-Gehalt (graduación alcohólica, contenido total de alcohol).

Sin embargo, los términos obtenidos por composición determinativa están unidos directamente, o bien por grafías de unión (generalmente una -s- o una -n- o -en-), de forma que uno de ellos es el que aporta el significado, mientras que el segundo aporta la información morfosintáctica.

Un ejemplo de esta productividad a la que aludíamos anteriormente es el sustantivo Wein (vino) alemán, que puede formar nuevos términos actuando como elemento que aporta el significado, así como elemento portador de la información morfosintáctica.

Así, *Wein* puede emplearse como primer elemento de la composición, dando lugar los términos *Weinstock* (cepa), *Weinprobe* (cata), *Weinregion* (región vitivinícola), *Weinkultur* (cultura del vino), *Weinlese* (vendimia), *Weinwirtschaft* (vinicultura), *Weinbau* (viticultura), *Weinexport* (exportación de vino), *Weingenuss* (consumo de vino), *Weingarten* (viña), *Weinberg* (viñedo), *Weinsprache* (lenguaje del vino), *Weinbaugebiet* (región vinícola), *Weingut* (explotación vinícola), *Weinhandelsküfer* (arrumbador), *Weinranke* (sarmiento)

Del mismo modo, *Wein* puede ocupar el segundo lugar de la composición, dando lugar a términos como *Branntwein* (aguardiente, "vino que quema"), *Weißwein* (vino blanco), *Rotwein* (vino tinto), *Eiswein* (vino dulce hecho de uvas congeladas), *Schaumwein* (vino espumoso), *Schillerwein*

(vino rosado, llamado así porque al insigne escritor Friedrich Schiller le gustaba beber el vino rosado), *Tafelwein* (vino de mesa, vino de poca calidad), o *Landwein* (vino de mesa con cierta calidad, vino de la zona).

3. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: derivación

El segundo mecanismo al que hacíamos referencia es el de la derivación. Si bien no es el mecanismo más frecuente, es también relativamente prolífico a la hora de obtener nuevos términos. Así, como se muestra en pantalla, es frecuente encontrar términos formados por la adición del sufijo *-ung*, tales como *Entblätterung* (deshojado), *Schwefelung* (sulfitación), *Gärung* (fermentación) o *Abfüllung* (embotellado), el sufijo *-keit*, como *Sauberkeit* (pureza), el sufijo *-isch*, como el adjetivo *balsamisch* (balsámico), el sufijo *-ig*, muy empleado para la formación de adjetivos, tales como *blumig* (floral) o *samtig* (aterciopelado), estos dos adjetivos muy empleados, por ejemplo, para la descripción del vino en la cata de los caldos; o bien el sufijo *-lich*, dando lugar también a adjetivos como *weinbaulich* (vinícola).

4. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: composición + derivación

Si bien el grueso de la terminología vitivinícola de nueva formación lo hace por procedimientos de composición y derivación, no es infrecuente encontrar ambos mecanismos a la hora de crear neologismos. Así tenemos, por ejemplo, los términos *Traubengesundheit* (salubridad de la uva), *Bonitureergebniss* (resultado de la evaluación de la calidad del suelo), *Winzergesnossenschaft* (cooperativa de viticultores), *Witterungsbedingungen* (condiciones meteorológicas), *Zuckereinlagerung* (almacenamiento de azúcar) o *Traubenpressung* (prensado de la uva).

Conclusiones

Todo lo expuesto en las páginas precedentes nos permite establecer una serie de conclusiones, que son las siguientes:

1. La traducción de textos vitivinícolas es una traducción especializada, que queda determinada por el empleo de un léxico propio y genuino.
2. El uso de un lenguaje próximo al lenguaje general queda relegado para textos de carácter divulgativo o informativo, así como publicitario o comercial. Los textos dirigidos a los

especialistas, de carácter agrónomo, alimentario o enológico presentan una dificultad añadida, que no es otra que la de la existencia de un léxico propio del sector, en ocasiones con un fuerte componente de jergalización.

3. El conocimiento de las estructuras gramaticales, así como de los mecanismos de formación de palabras, permite al traductor encontrar la equivalencia adecuada a la hora de realizar una traducción.
4. Es necesario, no obstante, una mayor inversión en formación especializada en este tipo de terminología y de textos, así como en su traducción.
5. Del mismo modo, es necesaria la creación de glosarios, diccionarios y herramientas terminológicas que permitan al traductor encontrar las equivalencias más adecuadas para la traducción de textos.

Referencias bibliográficas

- ANDRÉS UCENDO, José Ignacio, “¿Quién pagó los tributos de Castilla del siglo XVII? El impacto de los tributos sobre el vino de Madrid”. En: *Studia histórica. Historia Moderna*, 32, 2010, pp.229-257.
- BÁRCENA, E. y T. READ. “Hacia un modelo de formalización del conocimiento léxico con fines informáticos”. En: *EPOS*, 15, pp. 425-434.
- BAJO SANTIAGO, Francisca, “El léxico científico-técnico del vino en el DRAE”. En: Bargalló Escrivá, María Teresa et. al., *Las lenguas de especialidad y su didáctica. Actas del Simposio Hispano-Austriaco*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, 2001, pp. 69-80.
- _____. “El nacimiento del léxico científico-técnico del vino en España: Esteban de Boutelou”. En: Echenique Elizondo, M. Teresa; Sánchez Méndez, Juan P. (Coords.), *Actas del V Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*. 2002, pp. 1899
- _____. *La terminología enológica del español en el siglo XIX*. Tesis Doctoral. Universitat Rovira i Virgili, 2007.
- COSERIU, E. *Principios de semántica estructural*. Madrid: Gredos, 1977.
- DIK, S.C. *Functional Grammar*. Dordrecht: Foris, 1978.

- DUARTE ALONSO, Abel; Sheridan, Lynnaire; Scherer, Pascal, "Wine Tourism in the Canary Islands: An exploratory study". En: *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural* 6 (2), 2008, 291-300.
- EGGELTE, Brigitte; SÁNCHEZ HEINZ, Raúl, "Textos en la red en español y alemán. Un proyecto contrastivo hispanoalemán. Correos electrónicos de pymes del sector vitivinícola y alimentario". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 11.
- FABER BENÍTEZ, P. "Defitional Analysis in the Functional-Lexematic Lexicographic Model". En: *Alfinge*, 9, 1997, pp. 217-232.
- _____. "La vertiente computacional del Modelo Lexemático Funcional". En: Pamies Beltrán, A. y J. de Dios Luque Durán (coords.). *Problemas de Lexicología y Lexicografía*. Granada: Método Ediciones, 1997, pp. 73-88.
- FABER BENÍTEZ, P. y C. JIMÉNEZ HURTADO. *Traducción, lenguaje y cognición*. Granada: Comares, 2004.
- _____. (coords.). *Investigar en terminología*. Granada: Comares, 2004.
- FABER BENÍTEZ, P. y R. MARIAL USÓN. "New developments in the Functional Lexematic Model". En: *Atlantis. Revista de la Asociación Española de Estudios Anglo-Norteamericanos*, 19/1, pp. 119-133.
- FUENTES MORÁN, M.^a T. y J. TORRES DEL REY. *Nuestras palabras: entre el léxico y la traducción*. Madrid: Iberoamericana / Vervuert, 2006.1914
- GONZÁLEZ BACHILLER, Fabián, "El léxico de la vid y el vino en la documentación medieval riojana". En: Ibáñez Rodríguez, M. *et alii*. *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006, pp. 235-254.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. "La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura". En: Iñarrea Las Heras I. y M. J. Salinero Cascante (coords.). *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*. Vol. 2. Logroño: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 2003, pp. 537-552.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. *et alii*. *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006.

- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Santiago, "La consolidación del vino de Rioja en el siglo XVII". En: *Historia Agraria. Revista de agricultura e historia rural*, 26, 2002, 33-68.
- IGLESIAS IGLESIAS, Nely M., "Estudio contrastivo de las expresiones idiomáticas en torno a vino (español) y Wein (alemán)". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 13.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. y M. T. SÁNCHEZ NIETO (coords). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006.
- JIMÉNEZ HURTADO, C. *El componente pragmático en el léxico verbal del español, alemán e inglés*. Granada: Editorial Universidad, 1996.
- _____, "Léxico y traducción: aplicaciones de la semántica léxica a la elaboración de un diccionario para traductores". En: Luque Durán, Juan de Dios (coord.). *Estudios de lexicología y creatividad léxica: II Jornadas internacionales sobre estudio y enseñanza del léxico "In Memoriam Leocadio Martín Mingorance"*. Granada: Método Ediciones, 1996.
- _____, "Redes de significado en el texto (o la utilización del MLF para una semántica aplicada a la traducción)". En: *Atlantis. Revista de la Asociación Española de Estudios Anglo-Norteamericanos*, 19/1, pp. 173-188.
- _____, *La estructura del significado en el texto (análisis semántico para la traducción)*. Granada: Comares, 2000.
- _____, *Léxico y Pragmática*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2001.
- LUQUE DURÁN, Juan de Dios (coord.). *Estudios de lexicología y creatividad léxica: II Jornadas internacionales sobre estudio y enseñanza del léxico "In Memoriam Leocadio Martín Mingorance"*. Granada: Método Ediciones, 1996.
- MARTÍN MINGORANCE, Leocadio, "Functional Grammar and Lexematics in Lexicography". En: Tomaszczyk, J. y B. Lewandowska-Tomaszczyk (eds.). *Meaning and Lexicography*. Amsterdam: John Benjamins, 1990, pp. 227-253.
- _____, "Fundamentos teóricos de la Pragmática léxica". Conferencia ofrecida en los X Cursos Internacionales de la Universidad de Granada, Almuñécar, 1993.

- MARTÍN RUBIALES, A. (ed.). *El modelo lexemático-funcional: el legado lingüístico de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Editorial Universidad, 1998.
- MARTÍNEZ LANZÁN, Gloria. "Terminología de vinos". En: *Girtraduvino. Grupo de Investigación Reconocido. Facultad de Traducción e Interpretación (Soria). Universidad de Valladolid* [en línea]. Disponible en: <http://www.girtraduvino.com/> [Fecha de última consulta: 29 de abril de 2012].
- NEGRO ALOUSQUE, Isabel, "El vino como concepto cultural y su expresión en el léxico francés". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010.
- NOYA GALLARDO, M. C., *La terminología vinícola jerezana en inglés: mecanismos lingüísticos y estudio léxico*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1993.
- PÉREZ GONZÁLEZ, Maurilio, "Las bebidas alcohólicas en el Medioevo asturleonés a través de los textos". En: *Estudios humanísticos. Historia*, 7, 2008, 61-77.
- SALINERO-CASCANTE, M. J. y E. González-Fandos (eds.). *Vino y alimentación: innovación y nuevas tendencias. Estudios multidisciplinares*. Logroño: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 2011.
- SÁNCHEZ NIETO, María Teresa, "El tratamiento de la terminología vitivinícola en las traducciones al alemán de sitios web de bodegas castellano-leonesas". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 19
- VILAR SÁNCHEZ, K. y C. JIMÉNEZ HURTADO. "La estructura y análisis de los campos léxicos como trabajo previo para una lexicología contrastiva: un ejemplo de los verbos de existencia". En: Segoviano, C. (coord.). *La enseñanza del léxico español como lengua extranjera. Homenaje a Anton e Inge Bemmerlein*. Madrid: Iberoamericana / Vervuert, 1996, pp. 83-108.
- WOTJAK, G. (coord.). *Towards a functional Lexicology*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 1997.
- _____, *Teoría del campo y semántica léxica*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 1998.

Sumario

ANA MARÍA ÁLVAREZ LÓPEZ (Traductora) <i>Traducción en contextos especializados (DE-ES): olivicultura</i>	3
MARÍA DEL CARMEN BALBUENA TOREZANO (Universidad de Córdoba) <i>El léxico especializado de la vitivinicultura: formación de términos y equivalencias en el par de lenguas alemán-español</i>	47
PATRICIA ELÍAS CASTRO (Traductora) <i>El análisis del cuento desde la traducción: La Cenicienta, de los Hermanos Grimm</i>	61
CRISTINA HUERTAS ABRIL (Universidad de Córdoba) <i>Nuevos retos de la audiodescripción: las técnicas formales cinematográficas en las películas mudas del siglo XXI</i>	115