

Programa Graduado de Traducción
Facultad de Humanidades
Universidad de Puerto Rico
Recinto de Río Piedras

Cocina tropical: sabores clásicos y contemporáneos de Puerto Rico

(Traducción de textos de *Cocina Tropical: The Classic & Contemporary Flavors of Puerto Rico* de José Santaella)

por

Inecita Collazo Villegas

Tesis presentada como parte de los requisitos
para obtener el grado de Maestría en Traducción

diciembre de 2020

Prof. Yvette Torres Rivera
Consejera de tesis

Inecita Collazo Villegas
841-96-1099

Agradecimientos

Agradecimientos

Este viaje comenzó con una visita a la oficina del Programa Graduado en Traducción (PGT). Ese día me acerqué a la secretaria, Carmencita Villegas, para solicitarle orientación sobre el programa. Ella, a su vez, con mucha amabilidad, me refirió al Dr. Luis García, quien me recibió con una gran sonrisa. Debo confesar que soy y siempre he sido una persona bien introvertida, pero gracias a su amabilidad y orientación, me decidí a entrar al PGT. Hoy me siento muy contenta y agradecida por el conocimiento que adquirí durante los últimos años como estudiante del programa, por los profesores y profesoras que compartieron su conocimiento con todos los estudiantes y nos ayudaron a prepararnos en el área de traducción.

Agradezco a Dios por su ayuda y por todas las oportunidades y bendiciones que me da cada día. Gracias por guiarme a lo largo de este viaje y ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y debilidad.

Asimismo, agradezco la disponibilidad y paciencia de mi consejera de tesis, la Prof. Yvette Torres, por su dedicación y ayuda con este proyecto, por su rigurosidad, dirección y por el respeto y cordialidad a través de todo el proceso. Muchas gracias por su confianza durante este periodo.

Todo proyecto de maestría conlleva la creación de ideas y adquirir los conocimientos necesarios a través de profesionales invaluable y de alto calibre. Deseo expresar mi más sincero agradecimiento a la Dra. Aurora Lauzardo y al Dr. Luis García, quienes siempre estuvieron disponibles para atenderme y ofrecerme los mejores consejos y respuestas a mis preguntas. Además, de ser excelentes profesores y comunicadores en

todos los cursos que tomé con ustedes. Gracias por su amabilidad, no tan solo conmigo sino con todos los estudiantes del PGT y por aceptar ser los lectores de este escrito.

Este trabajo también es el fruto de todas las personas que siempre tuvieron palabras de aliento y reconocimiento a mi trabajo. Gracias a mis hermanos, mis suegros, mis sobrinas y a toda mi familia porque sin su apoyo esto no hubiera sido posible. Este trabajo se lo dedico a mis padres que ya no están conmigo físicamente, pero sé que donde estén celebran este logro conmigo. Gracias a todos mis compañeros y amigos del PGT, especialmente a Esther Pérez, que desde el comienzo estuvo presente y siempre me dio ánimo para continuar.

Por último, pero jamás menos importante, gracias a mi esposo Daniel Chévez González por tu paciencia, comprensión, solidaridad y amor para ayudarme a completar este proyecto. Gracias por el tiempo concedido y que jamás volverá, por eso comparto este logro contigo.

A todos, muchas, muchas, gracias.

Tabla de contenido

Tabla de contenido

Agradecimientos i

Tabla de contenido iv

Prefacio ix

Descripción de la tesis x

Texto xi

Autor xviii

Justificación y relevancia del proyecto xix

Problemas de traducción xxiv

Glosario xxxvi

Referencias xlvii

Cocina tropical: sabores clásicos y contemporáneos de Puerto Rico1

 Camarones salteados en caldo de patitas de cerdo..... 2

 Carne guisada servida con arroz con tocino 4

 Arroz con tocino 5

 Chicharrón..... 6

Serenata de bacalao con aguacate y viandas	8
Pastelón de lechón y batata con queso de bola	10
Chuletas cancán con batata asada	12
Batata asada	12
Ternera guisada sobre funche de maíz.....	14
Funche de maíz	15
Bistec encebollado con arroz blanco y habichuelas rosadas.....	16
Arroz blanco.....	17
Arroz mamposteo	18
Habichuelas rosadas.....	18
Pegao.....	20
Chillo entero frito en aderezo de cilantro, tomate y piña.....	22
Aderezo de tomate y piña	23
Plátanos	24
Santaella arroz con pollo y amarillos fritos	26
Amarillos fritos	28

Adobo.....	28
Mayokétchup.....	29
Mayonesa	29
Mofongo relleno de langosta en crema criolla de vino blanco	30
Filete de cartucho asado en salsa de acerola sobre puré de pana.....	32
Pasteles de masa con cerdo servido con arroz con gandules	35
Arroz con gandules	37
Pasteles.....	38
Tostones	39
Ajili-mójili	39
Piñón de amarillos con carne molida	41
Sofrito	43
Sofrito	45
Aceite de Achiote.....	46
Apio.....	47
Batata	47

Pana.....	47
Calabaza.....	48
Yuca.....	48
Malanga.....	48
Ñame.....	49
Yautía.....	49

Prefacio

Descripción de la tesis

Cuando comencé mis estudios en traducción, entendía que la traducción estaba dirigida a textos como novelas, cuentos o textos enfocados en el área académica como la literatura, pero estaba equivocada. El mundo de la traducción es extenso y provee para explorar distintos campos como turismo, religión, deporte, ficción, gastronomía y subtítulo, entre muchos otros. En mi caso, luego de tomar el curso de gastronomía y turismo y ver la gama de posibilidades, decidí hacer mi traducción en el área gastronómica. Sin embargo, cabe destacar que todos los cursos en traducción me ayudaron a tomar esta decisión. Siempre he sentido una gran pasión por la gastronomía, en especial por los postres. Durante los pasados años aprendí a preparar postres, que mis familiares y amigos esperan para celebrar distintas ocasiones durante el año.

El proceso para seleccionar el texto no fue fácil. Luego de evaluar varios libros, consultar con mi consejera de tesis, la Prof. Yvette Torres, e investigar sobre distintos chefs puertorriqueños y sus aportaciones al mundo gastronómico, decidí traducir parte de la sección de Platos principales del libro *Cocina Tropical: The Classic & Contemporary Flavors of Puerto Rico* del chef puertorriqueño José Santaella. La lengua de origen del libro es inglés y la traducción fue al español. Actualmente, no existe ninguna traducción al español de este libro. El total de palabras en inglés es 10,783. La traducción final al español cuenta con unas 11,500 palabras, aproximadamente, y está dirigida principalmente al público puertorriqueño, pero también el público hispanoparlante se puede beneficiar de este escrito.

Este trabajo de traducción ayudará a aumentar el interés por la gastronomía puertorriqueña, y reconocer el valor, trabajo y esfuerzo de nuestros chefs, como Santaella,

que hacen lo indecible para convertirse en expertos de nuestra cocina y darla a conocer a través del mundo. A su vez, refuerza los lazos que crean los chefs con otros colegas y culturas para formar fusiones culinarias que perduran generación tras generación.

Por último, para comprobar que las traducciones de las recetas son correctas, preparé las recetas, Santaella arroz con pollo y amarillos fritos, piñón de amarillos, aceite de achiote, adobo, arroz blanco, habichuelas rosadas y arroz mamposteo. Espero continuar con la degustación de otros platos más adelante.

A continuación, presento las secciones del prefacio que describen el texto, el autor, justificación y relevancia del proyecto, problemas de traducción, referencias y traducción.

Texto

En el volumen *Cocina Tropical: The Classic & Contemporary Flavors of Puerto Rico*, Santaella nos transporta a degustar los sabores de los ingredientes locales a través de sus recetas, las cuales se presentan de una forma innovadora y elegante. El libro se divide en el Prólogo escrito por el reconocido chef y amigo personal de Santaella, Eric Ripert, la Introducción, Cosas para picar, Primer plato, Platos principales, Postres, Cócteles y Agradecimientos. Cada sección tiene su índice y, a veces, se incluyen descripciones de los ingredientes, utensilios, alimentos, recetas y hasta un menú para ocasiones especiales como un día de playa. Muchos de estos ingredientes o recetas comunes en nuestra cocina se repiten en otras secciones. Toda esta información se complementa de forma magistral con hermosas fotos de paisajes, comida y exposición de ingredientes locales, entre otros.

Asimismo, como parte de la estructura del texto, todas las recetas principales se complementan con una introducción especial en la que el autor nos transporta a distintas etapas de su vida a través de sus vivencias con sus padres desde su niñez hasta formarse

como chef. Esto es evidente en la presentación de las recetas al transformar recetas simples en recetas sofisticadas, elegantes y creativas sin alterar los fundamentos gastronómicos del plato original. Luego de esta descripción, el autor presenta el título de la receta, ingredientes y procedimiento.

En Puerto Rico los libros de cocina tienen las medidas en tazas, cucharadas, cucharadita, etcétera y así las incluye Santaella en su libro. En la traducción, decidí utilizar este sistema porque la traducción está dirigida principalmente a un público puertorriqueño. No obstante, personas de otros países de habla hispana, con ayuda de libros de recetas y fuentes fiables como diccionarios gastronómicos, pueden preparar las recetas sin mayores inconvenientes.

Sin embargo, entiendo que es meritorio hacer disponible la tabla de conversión de medidas que incluye Santaella como parte de su libro. De este modo, las personas pueden hacer referencia a la información provista en la tabla y preparar las recetas usando otras medidas y conversión de temperaturas que sean conocidas para ellos.

Tabla de conversión de medidas			
Líquido		Peso	
	Mililitros		Gramos
1 cucharadita	5 ml	½ oz	14 g
1 cucharada	15 ml	1 oz	28 g
2 cucharadas	30 ml	1 ½ oz	43 g
3 cucharadas	45 ml	2 oz	57 g
¼ taza	60 ml	2 ½ oz	71 g
⅓ taza	75 ml	3 oz	85 g
⅓ taza + 1 cucharada	90 ml	3 ½ oz	100 g
⅓ taza + 2 cucharadas	100 ml	4 oz	113 g
½ taza	120 ml	5 oz	142 g
⅔ taza	150 ml	6 oz	170 g
¾ taza	180 ml	7 oz	200 g
¾ taza + 2 cucharadas	200 ml	8 oz	227 g
1 taza	240 ml	9 oz	255 g
1 taza + 2 cucharadas	275 ml	10 oz	284 g

Tabla de conversión de medidas			
Líquido		Peso	
	Mililitros		Gramos
1 ¼ tazas	300 ml	11 oz	312 g
1 ⅓ tazas	325 ml	12 oz	340 g
1 ½ tazas	350 ml	13 oz	368 g
1 ⅔ tazas	375 ml	14 oz	400 g
1 ¾ tazas	400 ml	15 oz	425 g
1 ¾ tazas + 2 cucharadas	450 ml	16 oz (1 lb)	454 g
2 tazas (1 pinta)	475 ml		
2 ½ tazas	600 ml		
3 tazas	720 ml		
4 tazas (1 cuarto de galón)	945 ml		
1,000 ml es 1 litro			

Temperaturas	
Grado Fahrenheit °F	Grado Celsius °C
250	120
275	140
300	150
325	165
350	180
375	190
400	200
425	220
450	230
475	240
500	260
550	290

Otro aspecto importante que nos ofrece Cocina tropical son las adaptaciones de recetas famosas en otras culturas y que Santaella las adapta a recetas típicas puertorriqueñas. Este es el caso del *Shepherd's pie* que consiste básicamente de una cazuela con capas de carne y vegetales cocidos, cubierta con majado de papas y horneada hasta que el majado esté bien dorado en la parte superior. Santaella lo compara con su receta de

pastelón de lechón y batata con queso de bola. El pastelón se prepara con capas de carne de cerdo cubiertas con majado de batatas, sofrito y crema espesa.

También encontramos otra adaptación en la receta de piñón de amarillos con carne molida porque este plato se parece a la lasaña, pero sin la pasta. Esta se sustituye con plátanos maduros fritos en rebanadas y colocados en capas con la carne molida.

Prólogo

En el prólogo, Eric Ripert describe su primera visita a Puerto Rico por la invitación que le hiciera su gran amigo Alfredo Ayala, mentor de Santaella. Seis meses después, Ripert estuvo de vacaciones en Puerto Rico y tuvo la oportunidad de sumergirse en la cultura puertorriqueña, así como en la comida, costumbres, paisajes y lugares emblemáticos como nuestras playas. Describe a Santaella como una persona alegre y un cocinero apasionado. Además, indica que la colección de recetas lo transporta de regreso a la isla y este libro lleva a Puerto Rico a su hogar en Nueva York. Es la excusa perfecta para compartir con familiares y amigos y celebrar con música, baile y comida las cosas sencillas que ofrece la vida.

Introducción

La introducción, escrita por José Santaella, describe el proceso que lo llevó a escribir el libro. Esta parte comienza con una breve reseña sobre nuestros primeros pobladores, los indios taínos, y cómo la mezcla de distintas culturas formó lo que hoy es la isla de Puerto Rico. Luego presenta su vida desde pequeño hasta su formación culinaria a través de la experiencia adquirida de sus mentores, los viajes a distintas partes del mundo y concluye con el propósito de su libro, que es presentarle al mundo lo que él es y su herencia a través de los sabores y las recetas que nos distinguen como pueblo.

Secciones del libro

La sección de Cosas para picar incluye 21 recetas que se dividen en antojos puertorriqueños como los bacalaítos y alcapurrias, pero también nos ofrece la receta del sofrito que Santaella usa en la mayoría de sus recetas principales. Además, se describen los utensilios que más utilizamos en Puerto Rico para cocinar como el caldero, el pilón (mortero), el guayo y la tostonera. También en esta sección se incluye una lista con la descripción de las viandas más comunes. Esta sección es más conocida en Puerto Rico como aperitivos.

La sección titulada Primer plato se centra en 15 recetas en las que predominan las ensaladas, caldos y cremas. Las recetas son innovadoras, con ingredientes frescos y tradicionales de la isla. Aunque incluye recetas sofisticadas como los mejillones en escabeche y el crudo de chillo con aguacate, esto contrasta con antojos ricos y fáciles de preparar como los guineítos en escabeche y el sándwich de lechón con jalea de piña. El lechón es delicioso y forma parte de muchos platos, pero tiene su papel protagónico en las navidades cuando lo degustamos con arroz con gandules y otros acompañantes. Es tal su protagonismo en nuestra gastronomía que el autor le dedica una parte de esta sección a brindar información sobre su preparación y nos habla de las lechoneras, que son tan populares en Puerto Rico.

En los hogares y en los restaurantes pequeños o fondas en Puerto Rico no es común comer un primer plato y luego un plato principal según lo incluye Santaella en su libro. Esta cultura es común en otros países como España. Sin embargo, en restaurantes reconocidos en Puerto Rico sí podemos encontrar este tipo de estructuras en el menú. Los

puertorriqueños estamos más acostumbrados a comer los aperitivos o cosas para picar, el plato principal y, a veces, el postre.

La sección de Platos principales se compone de 28 recetas. Es la parte más extensa del libro, pues incluye las recetas más complejas y deliciosas. Aquí se pueden encontrar desde las sabrosas arañitas hasta los pasteles de masa tan deseados en nuestras festividades navideñas. En varias recetas de esta sección se requiere el uso de recetas de otras secciones que son esenciales para completar el proceso final. Este es el caso del sofrito, aceite de achote, mayonesa y ajili-mójili.

La sección de Postres, una de mis favoritas, incluye 21 recetas. Los ingredientes para confeccionar las recetas son frescos y muy apetitosos. Por ejemplo, el mangó, una fruta muy popular y degustada por grandes y chicos, lo podemos encontrar en la receta de mangó con cubierta crujiente. El tamarindo también tiene su papel protagónico en la receta de helado de vainilla y ajonjolí en jugo de tamarindo. No podemos dejar de mencionar las recetas de tembleque, flan de guanábana, dulce de lechosa y tierrita, todos muy populares en nuestra cocina. También nos deleita con una receta de piragua, pero no la que generalmente encontramos para la venta en carritos en el Viejo San Juan y otros lugares de la isla preparadas con sirope de distintos sabores, sino una muy especial preparada con mavi, ron y sandía.

La última sección presenta los Cócteles y tiene 10 recetas para los amantes de la coctelería. Les confieso que no soy amante del alcohol, sin embargo, esta parte me llamó la atención por la cantidad de tragos que incluye y la complejidad que algunos presentan para su creación. Este es el caso de la receta de cóctel libre. El nombre solo no nos dice mucho, pero en esta bebida se pueden usar tres tipos de sirope: canela, menta y ají dulce

para preparar el cóctel con un sabor distinto en cada caso. De lo sofisticado, nos lleva a otras recetas como el coquito, el mojito clásico y el *Bloody Mary* puertorriqueño, entre muchas otras bebidas refrescantes y sabrosas.

Es importante recalcar que estas recetas no son típicas puertorriqueñas, pero Santaella le imparte su toque personal creando una bebida refrescante y en cierto modo diferente a lo que estamos acostumbrados a ver en el área de la coctelería.

Recetas y secciones seleccionadas para la traducción

Luego de una lectura y análisis exhaustivo del libro, opté por escoger varias recetas de la parte de Platos principales, ya que son las que presentan mayor grado de dificultad para traducir por los detalles en sus descripciones, procedimientos e ingredientes. Como para el proyecto de tesis se establece un máximo de 12 000 palabras y para no excederme decidí traducir las siguientes recetas: camarones salteados en caldo de patitas de cerdo; carne guisada servida con arroz con tocino; serenata de bacalao con aguacate y viandas; pastelón de lechón y batata con queso de bola; chuletas cancán con batata asada; ternera guisada sobre funche de maíz; bistec encebollado con arroz blanco y habichuelas rosadas; arroz mamposteo; chillo entero frito en aderezo de cilantro, tomate y piña; Santaella arroz con pollo y amarillos fritos; mofongo relleno de langosta en crema criolla de vino blanco; filete de cartucho asado en salsa de acerola sobre puré de pana; pasteles de masa con cerdo servido con arroz con gandules y piñón de amarillos con carne molida.

Además, incluí otras recetas a las que el autor hace referencia y forman parte de las recetas principales. Estas son: sofrito, ajili mójili, mayonesa, aceite de achiote, adobo, tostones y plátanos maduros (amarillitos). Asimismo, traduje la descripción de viandas como el apio, batata, pana, calabaza, yuca, malanga, ñame y yautía y platos tradicionales

de la isla como el chicharrón, pegao, plátanos y pasteles. De esta manera, el público meta tendrá disponible todos los elementos que componen cada receta en español. Los títulos de cada receta aparecen tanto en español como en inglés en el libro. Por lo tanto, en la traducción se incluye el título de la receta en español creado por Santaella.

Autor

José Santaella nació y creció en San Juan, Puerto Rico, donde sus padres inspiraron su pasión por la cocina. Según menciona en *Cocina tropical*, él se siente afortunado de haber crecido junto a sus padres, quienes tenían distintos estilos y especialidades en el arte culinario, pero lo alentaron a explorar su propio estilo en la cocina. A pesar de haberse criado en el área metropolitana, también vivió la vida de campo gracias a sus abuelos, lo que le ayudó a exponerse a distintas realidades e influencias culturales. Estas experiencias lo ayudaron a aprender y diversificar sus conocimientos gastronómicos.

En la entrevista titulada “El paladar de Santaella” realizada por Camile Roldán del periódico *El Nuevo Día* el 15 de octubre de 2014, Santaella se describe como un autodidacta. Su educación fue y es la escuela de la vida, donde aprendió todo lo que sabe hoy en día. Por otro lado, indica que haber tenido una educación formal le hubiera evitado algunos contratiempos. En la introducción que se incluye en su libro, Santaella narra su travesía en este fascinante mundo de la cocina, donde comenzó su carrera al trabajar con el chef Alfredo Ayala en su restaurante *Ali Oli*. Ayala, según Santaella, es un innovador y fue responsable de transformar muchas de las recetas tradicionales de una manera sofisticada y moderna. Además, fue quien le recomendó que viajara para que ampliara sus conocimientos. Es así como conoce a otros chefs internacionales como Eric Ripert, Gilbert

Le Coze, Gary Danko y Ferran Adrià. Estos lazos de amistad con estos reconocidos chefs fueron indispensables en su desarrollo culinario.

Con el extenso bagaje que adquirió durante el tiempo que estuvo fuera de Puerto Rico en lugares como Nueva York, San Francisco y España, Santaella regresa a su país y abre con éxito el restaurante que lleva su nombre en la Placita de Santurce. Su exposición internacional enriqueció su conocimiento y esto lo ha ayudado a ser uno de los mejores chefs de Puerto Rico. Su libro es una joya culinaria que nos transporta a conocer en detalle los ingredientes frescos locales que forman parte de cada receta y la versatilidad que tiene cada uno de ellos para lograr un plato exquisito con su toque particular. Luego de estudiar su libro puedo mencionar que la manera en que están creadas las recetas invita al lector a confeccionarlas y disfrutarlas en su hogar. Su estilo culinario se desarrolla entre la cocina clásica y moderna. Estoy segura de que elegí un gran libro para este proyecto y es relevante la aportación que Santaella brinda a través de sus recetas a la cultura gastronómica puertorriqueña.

En diciembre 2019 tuve la oportunidad de visitar su restaurante y conversar brevemente con él. Esta experiencia fue muy amena y pudimos conversar sobre su libro y sus planes futuros entre los cuales está escribir su próximo libro.

Justificación y relevancia del proyecto

Cocina tropical es un libro de gran valor lleno de historias, viajes, cultura y buena comida. A través de las recetas que se incluyen en el libro, el lector se sumerge en la cultura de la isla degustando los platos más exquisitos, creados con ingredientes locales, que distinguen nuestra gastronomía.

Una de las razones que me motivó a escoger este libro para mi proyecto de tesis fue el que no existiera una traducción al español de un libro que recoge de una manera excepcional la esencia de lo que es la comida puertorriqueña. La primera edición fue publicada en Estados Unidos en el año 2014. Es curioso que el autor, quien domina el español, decidiera hacer un libro en inglés y a su vez actuara, en cierta manera, como un facilitador de su lengua vernácula. Entiendo que la razón por la cual se hizo de esta manera fue para llegar al mayor público posible que realmente ame la cocina puertorriqueña, pero por limitaciones lingüísticas, no pueda experimentar y disfrutar de los sabores de nuestra tierra.

Como parte de mi investigación, estudié otras fuentes en gastronomía para sustentar la importancia del proyecto. Por ende, cuando hablamos de gastronomía, no podemos dejar de mencionar al Dr. Cruz Miguel Ortiz Cuadra, profesor y catedrático retirado del Departamento de Humanidades de la Universidad de Puerto Rico en Humacao. Ortiz Cuadra es un historiador de la gastronomía puertorriqueña que se ha destacado por reseñar a través de sus obras, como el libro Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?, la historia de los principales alimentos que se sirven en nuestras mesas. Entre estos se encuentran: el arroz, habichuelas, viandas, carne de res y cerdo y el bacalao, los mismos alimentos que también incorpora Santaella en sus recetas, pero a los cuales él les imparte su peculiar estilo, lo que lo lleva a crear una receta única y diferente.

Ortiz Cuadra considera que el tema de la comida no ha recibido la atención que merece y no ha sido suficientemente investigado. Sin embargo, esto ha cambiado a través de los años y ahora más personas están interesadas en las artes culinarias. Tanto es así que chefs internacionales como Santaella y Wilo Benet, entre muchos otros, se han formado ya

sea en la universidad o como autodidactas y de esta manera han aprendido la historia de cada alimento, cómo llegó a formar parte de nuestra historia y su beneficio alimenticio. Eso sí, en cumplimiento con las exigencias del paladar puertorriqueño y de nuestros visitantes. Otro ejemplo del crecimiento de esta disciplina es que las universidades incluyen cursos básicos y currículos completos, como los grados en artes culinarias, con temas gastronómicos y alimentarios que antes solo se veían como parte del currículo educativo en las escuelas con los cursos de economía doméstica.

Por consiguiente, los proyectos de traducción en el área de la gastronomía son importantes para el crecimiento de esta área y a su vez crear interés por nuestra historia y raíces. Al traducir parte del libro *Cocina tropical* aprendí datos de la historia de nuestros alimentos que de otra manera quizás no lo hubiera hecho. Me parece sumamente interesante que Santaella introduzca técnicas innovadoras en sus recetas, pero a su vez mantenga viva la identidad nacional de los platos tradicionales con ingredientes distintivos de Puerto Rico. Este es el caso del Pastelón de lechón y batata con queso de bola en el que Santaella logra reinterpretar los elementos culinarios al presentarle al comensal el producto de una manera especial y diferente.

Particularidades como la antes mencionada hacen que este proyecto sea relevante para todos los amantes del buen comer. A su vez, que sea un método de divulgación en español para los puertorriqueños en la isla y en el exterior. De igual manera, será de gran beneficio para otros hispanoparlantes en el mundo. El traducir parte de la historia, recetas, descripciones de ingredientes y cultura me llena de mucha satisfacción y alegría porque durante el proceso aprendí de nuestras raíces, desde los indios taínos hasta la formación cultural que hoy en día nos caracteriza como pueblo. Puerto Rico goza de una gran cantidad

de cocineros de alto calibre que constantemente proliferan y traen consigo conocimiento gastronómico novel para las nuevas generaciones.

Otro aspecto relevante para el proyecto es fomentar y promover a través de la traducción el valor del traductor para hacer accesibles a los lectores obras gastronómicas como las recetas del libro *Cocina tropical*, así como otras obras de distintos campos. Los traductores podemos ser portavoces y vehículo para llevar conocimiento con los escritos traducidos al mundo. Especialmente, si estos escritos son o fueron de disciplinas poco comunes en la literatura.

Durante esta travesía, descubrí que existen libros de cocina fascinantes y, quizás, no han recibido el reconocimiento que merecen. Más fascinante aún es el hecho de que fueron escritos por autores puertorriqueños y que deben ser reconocidos por su gran aportación cultural a nuestra sociedad. Un ejemplo de nuestros textos culinarios es *Cocine a gusto*, escrito por Berta Cabanillas, Carmen Ginorio y Carmen Quirós, egresadas del programa de Economía Doméstica de la Universidad de Puerto Rico. Este recetario está dirigido a las amas de casa puertorriqueñas y fue traducido al inglés con gran acogida entre las amas de casa norteamericanas y mujeres puertorriqueñas que migraron a Estados Unidos. Así comienza la divulgación y el crecimiento de la cocina puertorriqueña.

Como se indica en el artículo *Cocine a gusto*, el recetario olvidado de la modernización, escrito por Ortiz Cuadra en *80grados.net*, tal vez los textos culinarios no han sido valorados como se merecen. Al comparar los libros de recetas con otros en el campo de la literatura, su valor cultural es menor.

Los libros *Cocine a gusto* y *Cocina criolla* fueron de los primeros recetarios de comidas puertorriqueñas y gracias a estos, aunque lentamente, este género ha avanzado en

la literatura con la incursión de más libros que continúan evolucionando y presentan las recetas tradicionales puertorriqueñas junto con otros elementos como fotos y descripciones que le imparten un estilo moderno y acogedor.

No podemos dejar de mencionar a Carmen Aboy Valdejuli quien con sus libros *Cocina criolla* y *Puerto Rican Cookery* se ganó el respeto y admiración de muchos por su gran trabajo en presentar las recetas autóctonas de la isla de una manera auténtica y escritas minuciosamente para que las personas las pueden preparar sin mayores dificultades. Además, lleva al lector a través de un interesante viaje culinario mientras degusta cada plato. Estos libros presentan el desarrollo de nuestra cocina puertorriqueña y nos revela los secretos culinarios que nos distinguen como pueblo.

Es interesante recalcar que en los comienzos de la cocina puertorriqueña a estos expertos como Cabanillas y Valdejuli, entre muchos otros, se les llamara cocineros o cocineras. En su edición de 2001, el Diccionario de la Real Academia Española (DRAE) incorporó la palabra francesa chef para designar al jefe de la cocina de un restaurante. Actualmente, podemos ver los términos de artes culinarias con la incorporación del título de chef para aquellas personas con preparación formal o con vastos conocimientos en esta disciplina a través de experiencias y años de formación trabajando en restaurantes en su país y en otros países alrededor del mundo.

Así comienza una nueva era de chefs puertorriqueños como Giovanna Huyke entre otros que han sobresalido en esta disciplina. Huyke es una líder culinaria con más de 40 años de historia culinaria y amante de la cocina variada. En sus recetas, usa los mejores ingredientes, pero de no tenerlos, nos invita a incorporar ingredientes parecidos y que tenemos accesibles en nuestra cocina. Cuando de innovación se trata, ella siempre está

presente. Ha publicado varios libros de cocina con diversas creaciones culinarias como La cocina de Giovanna, recetario #16 y tuvo su propio programa de televisión, La cocina de Giovanna. Asimismo, su trabajo se ha publicado en *New York Times*, *Bon Appetit* y *Food and Wine*.

Esta técnica de versatilidad e improvisación también la implementa Santaella en sus recetas. Ejemplo de ello es su receta Santaella arroz con pollo y amarillos fritos que nos invita a ser creativos a la hora de prepararla. En su libro *Cocina tropical* podemos inferir que sus recetas están presentadas de una manera particular como si el autor las estuviera recitando o dictando. Esta acción de transmitir las recetas nos lleva a pensar que el autor desea que su receta no pierda su sabor especial. El uso de oraciones coordinadas nos hace pensar que utilizó esta técnica innovadora y asertiva para captar la atención del lector. Por lo tanto, la traducción incluye oraciones coordinadas para mantener el estilo del autor.

Problemas de traducción

Al analizar las recetas y textos por traducir, detecté que entre los problemas de traducción que podía encontrar estaban la traducción al español de los cortes de carnes, los mariscos y los pescados. Asimismo, en algunos términos utilizados en las descripciones de las recetas como también en algunos tipos de viandas.

Como parte de la preparación para este proyecto, fue importante estudiar y conocer los distintos cortes de carnes, de qué parte del animal provienen y su función alimenticia al igual que los tipos de pescados y mariscos que forman parte de algunas recetas.

Carnes y pescados

Para comenzar, busqué información sobre las carnes de res y cerdo para conocer su procedencia y cómo se clasificaba cada parte del animal. De acuerdo con Alejandra Valdez del *U.S. Meat Export Federation*, la carne de res se divide en dos secciones: cuarto delantero y trasero. Las secciones que forman parte del cuarto delantero son: paleta (espaldilla), chuletón, pecho, costillar (agujas) y pata delantera, mientras que las del cuarto trasero son: lomo, pierda o *round*, falda y pata trasera. El cerdo, sin embargo, se divide en tercios: delantero, medio y trasero. El tercio delantero incluye la sección de la espaldilla o paleta completa (*shoulder*), el tercio medio contiene el grupo del lomo y el área de la panza (*belly*) y el trasero se compone de la parte de la pierna (*fresh ham*).

El pernil delantero y trasero tienen sus diferencias. El cerdo tiene dos patas delanteras y dos traseras. Las patas delanteras se conocen como paletilla o paleta, mientras que jamón es el nombre de las dos patas de atrás. Por su propia constitución, las patas traseras son más grandes y carnosas que las patas delanteras, que son más delgadas. Por lo tanto, en el jamón hay más carne que en la paleta o paletilla y en esta última el hueso ocupa más espacio. En cuanto a su sabor, la paleta tiene un sabor más intenso que el jamón, el cual suele ser más suave.

Por otro lado, investigué sobre los pescados y mariscos que forman parte de las recetas porque existen distintos términos de acuerdo con las regiones en distintos países. Un ejemplo de esto es el chillo. Este tipo de pescado se conoce en distintas partes de España como pargo. Pero en el Caribe y Centro América es más conocido como chillo y ese fue el término seleccionado para la traducción. A continuación, se desglosan los problemas de

traducción que encontré durante todo el proceso según el orden de las recetas que forman parte del proyecto.

Extra-large tiger shrimp. La receta de Camarones salteados en caldo de patitas de cerdo fue mi primera prueba en el proceso de traducción con el ingrediente *extra-large tiger shrimp*. A simple vista, puede parecer que es una traducción sencilla. Sin embargo, al buscar el nombre científico, *Penaeus monodo*, de este tipo de camarón en el *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO), su traducción puede ser camarones tigres jumbo o extragrandes o langostinos jumbo. En muchos países los camarones y langostinos son crustáceos que se clasifican como especies con propiedades distintas. No obstante, de acuerdo con un estudio realizado por Diego Roldan Luna y Marcela Salazar Soler titulado *La cadena de camarón de cultivo en Colombia*, los camarones y los langostinos son términos que se utilizan indistintamente para describir a los camarones grandes. Según el estudio, los llamados langostinos son en realidad camarones y de esta última forma son conocidos generalmente en el comercio internacional. En el argot local, se suelen llamar langostinos a los camarones de mayor tamaño. Por lo tanto, en la parte de los ingredientes en inglés que indica *18 extra-large tiger shrimp, peeled and deveined*, incluí ambas acepciones como parte de la traducción, 18 camarones tigres extragrandes o langostinos jumbo, pelados y limpios, (Cocina tropical, Camarones salteados en caldo de patitas de cerdo, 43).

Beef top round steak. En Puerto Rico se pueden identificar las carnes de res, cerdo y ternera con bastante facilidad, ya sea en los supermercados, carnicerías y alguna tienda especializada en cortes de carnes de alta calidad. Sin embargo, los cortes específicos de cada animal no se pueden identificar en la etiqueta del paquete con tanta facilidad. Una de

las recetas que seleccioné para este proyecto fue Carne guisada servida con arroz con tocino. Para que este guiso logre su cometido y satisfaga el paladar del comensal, es imperativo seleccionar el corte de carne preciso. Santalla utiliza el *beef top round steak* en su receta de carne guisada. Este corte de carne fue uno de los más difíciles para traducir. Generalmente, nosotros al buscar un corte de carne para preparar carne guisada visitamos el supermercado y buscamos el paquete identificado como carne guisada y no nos detenemos a pensar cuál es corte de carne específico.

Cada chef usa un corte distinto, pero similar en calidad, para la carne guisada. El chef Wilo Benet usa babilla de res, mientras que Carmen Aboy Valldejuli usa el corte de *beef top round* en su libro *Puerto Rican Cookery* y carne de res en su libro *Cocina criolla*. Berta Cabanillas en su libro *Cocine a gusto* lo define como masa de espalda. En la página www.lacompritapr.com usan babilla y masa redonda indistintamente mientras en www.supermaxonline.com están los dos cortes. Luego de una amplia búsqueda de cortes de carnes, encontré que la babilla y filete de res de masa redonda provienen de distintas partes del animal y ambos se utilizan para guisos. El *U.S. Meat Export Federation* incluye los cortes de carnes según se conocen en diferentes países y en Puerto Rico el *top round* se conoce como masa redonda.

De la misma manera, consulté a Javier Rivera Santana, agrónomo de la Cooperativa de Productores de Carne de Res de Puerto Rico y este a su vez consultó con la Dra. Katherine Domenech, UPR-RUM, quien coincide que la nomenclatura para este corte de carne es masa redonda. También tuve la oportunidad de entrevistar a la Chef Myrta Pérez dueña de los restaurantes *Pasión por el Fogón* y *el Yate* en Fajardo y comunicarme por

correo electrónico con Christopher Vega de la oficina de Wilo Benet. Ambos indican que filete de masa redonda es la mejor acepción para este corte.

Hice una visita por algunos supermercados en el área metropolitana donde en su mayoría encontré los paquetes de carnes identificados como carne para guisar o carne guisada. Sin embargo, traducir el corte de carne de esta manera es muy ambiguo. La traducción final para *2 pounds beef top round steak, trimmed and cut into 1-inch chunks* fue 2 libras de filete de res de masa redonda sin grasa y cortado en pedazos de 1", (Cocina tropical, Carne guisada servida con arroz con tocino, 4), según la recomendación del señor Vega, la Dra. Katherine Domenech y otros profesionales en esta área.

Pork shoulder. El próximo término por discutir es *pork shoulder*, el cual forma parte de la receta de Pastelón de lechón y batata con queso de bola. En el primer borrador de la traducción utilicé el término pernil porque el cerdo que se prepara desmenuzado se usa en nuestra isla para diversas recetas, entre estas para preparar el pastelón, así como para los pasteles y otros deliciosos platillos. Pero durante el proceso de investigación, encontré que en distintas recetas aparece como hombro de cerdo y paleta o paletilla de cerdo y en inglés también se conoce como *Boston butt* y *pulled pork*, cuando se usa desmenuzado. Tanto la doctora Domenech y la chef Giovanna Huyke utilizan el término hombro de cerdo. Al buscar en la base de datos de *Termium Plus*, *pork shoulder* se define en español como lacón, pero el lacón es un tipo de jamón salado. Así lo confirma la definición que lo acompaña paleta o pata delantera curada del cerdo.

En la página Recetas de Puerto Rico se indica que el pernil es la paleta o paletilla del cerdo, pero en Puerto Rico se usa indistintamente la paletilla o jamón del cerdo para asados. Esto es así porque aquí podemos encontrar dos tipos de cortes de cerdo, el pernil

delantero y el perrnil trasero. El perrnil delantero es la paletilla de cerdo y el perrnil trasero es el jamón o pata trasera del cerdo. En esta receta se requiere usar *bone-in pork shoulder* que es paleta o paletilla de cerdo. No obstante, según la investigación sobre este corte de carne, el perrnil y el *pork shoulder* son cortes que provienen de partes distintas del animal.

Por otro lado, la página de *U.S. Meat Export Federation* define *pork shoulder* como espaldilla con o sin hueso mientras en el libro *Cocine a gusto*, las recetas de perrnil usan como corte de carne perrnil sin especificar el corte. Al buscar en las páginas en líneas de los supermercados, en www.lacomprita.pr.com tiene el *pork shoulder picnic* identificado como perrnil y el perrnil trasero está como *pork leg*.

Finalmente, para la receta Pastelón de lechón y batata con queso de bola en la traducción de *(6-to-8 pound) bone-in pork shoulder* decidí traducirlo como (6 a 8 libras) de paleta o espaldilla de cerdo con hueso (*Cocina tropical, Pastelón de lechón y batata con queso de bola, 10*).

Veal shoulder. Continuamos con la próxima receta de Ternera guisada sobre funche de maíz. En esta receta el autor usa el corte de carne *veal shoulder*. Al igual que el *pork shoulder*, este corte de ternera se conoce en español como hombro de ternera, paleta o paletilla de ternera o espalda de ternera. En el libro *Cocine a gusto* identifican el corte como masa de ternera. En Puerto Rico sabor criollo, Wilo Benet, en su receta de Fricasé de ternera usa ternera de guisar. Al igual que Valldejuli en *Cocina criolla* usa carne de ternera en su receta de Ternera a la parmesana. Al igual que la carne para guisar, usualmente en los supermercados y carnicerías de Puerto Rico podemos encontrar la ternera identificada como Ternera para guisar. Cuando visité los supermercados, no vi que tuvieran disponible un empaque que dijera paleta de ternera, sino como mencioné

anteriormente, ternera para guisar. En estas instancias quizás como una recomendación, se puede preguntar al carnicero cuál es el corte de carne de ternera que estamos comprando. Este ejercicio era lo que hacían las personas hace años atrás como en la época de Valldejuli. Actualmente, es un ejercicio que nos ayuda a aprender más sobre los distintos cortes de carnes y pescados que tenemos disponibles en el mercado.

La traducción para *2 pounds veal shoulder, trimmed and cut into cubes* lo traduje como 2 libras de paleta de ternera, sin grasa y cortadas en trozos (Cocina tropical, Ternera guisada sobre funche de maíz, 14). Asimismo, es importante recalcar que el autor incluye una nota en su receta que indica que se puede usar cualquier corte de ternera con o sin hueso. Esta distinción es importante porque permite que la persona pueda hacer la receta sin restricciones en cuanto al corte de carne.

Beef tenderloin. En Puerto Rico uno de nuestros platos más emblemáticos es el bistec encebollado. Es bien común visitar cafeterías y restaurantes pequeños de comida criolla donde el bistec forma parte del menú de almuerzo o del menú regular. Santaella nos deleita con su receta de Bistec encebollado con arroz blanco y habichuelas rosadas. Para esta receta el corte de carne de res sugerido es el *beef tenderloin*. Este corte de carne proviene del solomillo de res y se conoce con distintos nombres de acuerdo con el país.

En mi investigación encontré que el solomillo de res se compone de varias partes: la cabeza, el centro y la punta. Según la página www.pilpiliando.com, gran parte de las denominaciones de la cocina internacional provienen del francés. La cabeza o *chateaubriand* es la parte más gruesa y usualmente se cocina entera. El centro o *tournedo* es la parte central y se obtienen los medallones o filetes que se sirven a la carta. La punta o *filet mignon* es la parte más fina y estrecha del solomillo. Como *beef tenderloin* en

restaurantes y carnicerías especializadas lo definen como filete miñón, me causó confusión porque nosotros para preparar el bistec no usamos un corte tan caro. Esto fue confirmado por la Chef Myrta, quien afirma que el filete miñón es corte muy fino para esta receta. Por lo tanto, fue reto para mí traducirlo.

Al consultar los libros gastronómicos encontré que en Cocine a gusto usan lomillo o babilla en sus recetas de bistec. Además, en la tabla de descripción de distintos cortes y equivalentes en cortes estadounidenses se incluye *tenderloin* para definir los cortes para bistec, rosbif y filete miñón. Wilo Benet en su receta de bistec encebollado usa medallones de lomillo de res, mientras que el chef Edgardo Noel en su segmento Cocina al día, en Telemundo, sugirió usar lomillo de res machacado. Según explicó el chef, este corte es un poco más caro, pero es mejor para preparar el bistec encebollado. En la carnicería El Ático Mercado de Carnes podemos ver que el *beef tenderloin* aparece como *filet mignon*.

Luego de una evaluación en distintas fuentes decidí traducir *8 ounces beef tenderloin* como 8 onzas de solomillo de res para la de la receta de Biftec encebollado con arroz blanco y habichuelas rosadas (Cocina tropical, Biftec encebollado con arroz blanco y habichuelas rosadas, 16).

Fresh Caribbean lobster tails, Rock lobster y Spiny lobster. Santaella menciona en la receta “Mofongo relleno de langosta en crema criolla de vino blanco” tres términos en inglés para definir la langosta. En la descripción del plato indica que en la receta se usará *rock lobster*, también conocida como *spiny lobster* o langosta común. Sin embargo, en los ingredientes hacen referencia a *fresh Caribbean lobster tails*. Investigué varias fuentes de información como en la página de la UPR-RUM y encontré un folleto del Programa Ecorregional Arrecife Mesoamericano (MAR) que describe la langosta espinosa. La

langosta espinosa (*Panulirus argus*) del Caribe es uno de los recursos naturales más importantes del arrecife Mesoamericano. La especie se ha convertido en una de las principales fuentes de ingresos para las comunidades costeras, ya que alcanza un alto valor comercial en mercados internacionales, según se indica.

Al hacer una búsqueda de su nombre científico (*Panulirus argus*) encontré que es el mismo tanto para la langosta espinosa como para la langosta de roca o langosta común, pero su nombre más conocido es langosta espinosa. La página NOAA *Fisheries* indica que el *Caribbean spiny lobster* también se conoce como *crawfish*, *rock lobster*, *bug*, *Florida lobster* y langosta espinosa.

El autor nos ofrece esta información para beneficio del lector, sin embargo, el ingrediente principal en la receta para complementar el mofongo son *fresh Caribbean lobster tails*. Por consiguiente, la traducción para *2 fresh Caribbean lobster tails, cut into 1-inch pieces* es 2 rabos frescos de langosta del Caribe, cortados en pedazos de 1 (Cocina tropical, Mofongo relleno de langosta en crema criolla de vino blanco, 30).

Santaella hace referencia a los rabos de langosta del Caribe para su receta. Sin embargo, existen otros tipos de langosta que se pueden usar en la receta como la langosta de Maine. Este tipo de langosta de agua fría se desarrolla a lo largo de la costa del océano Atlántico, pero su pesca se realiza principalmente cada año en las costas de Maine. Su carne es dulce, suave y sabrosa. El transporte, almacenaje y entrega de la langosta de Maine es más expedita que el de la langosta del Caribe. Por lo tanto, es más accesible en muchos lugares en Estados Unidos y es una gran alternativa para preparar esta deliciosa receta.

Queen snapper y Red snapper. La siguiente receta, Filete de cartucho asado en salsa de acerola sobre puré de pana, nos presenta el ingrediente *Queen snapper (Etelis*

oculatus) o cartucho. El libro de *Peces de Puerto Rico* indica que el cartucho es un pez de aguas oceánicas y de pesca deportiva.

A pesar de que el autor nos ofrece los nombres en español de *Red snapper*, chillo, y *Queen snapper*, cartucho, creo meritorio establecer la diferencia entre los dos tipos de pescados. Cuando investigué sobre las distintas variedades de chillos, encontré que en inglés está el *Silk snapper* (*Lutjanus vivanus*) y el *Red snapper* (*Lutjanus campechanus*) y son dos especies distintas, aunque bastante parecidas. La característica principal que los diferencia es el color de los ojos. El *Silk snapper* tiene los ojos amarillos y el *Red snapper* los tiene rojos, pero en tamaño y en el color de las escamas son similares, rojas, aunque en el *Silk snapper* las escamas también tienden a tener una tonalidad amarilla en los bordes al igual que el *Yellowtail snapper* que en Puerto Rico se conoce como colirrubia. En la traducción utilicé los términos provistos por el autor, chillo para *Red snapper* y cartucho para *Queen snapper* y de esta manera preservar la esencia del autor en cada receta.

Por tanto, traduje la frase *1 whole red snapper (1 to 1½ pounds), cleaned* como 1 chillo entero (1 a 1 ½ libras), limpio (Cocina tropical, Chillo entero frito en aderezo de cilantro, tomate y piña, 22). De la misma manera, luego de confirmar toda la información sobre los tipos de pescados y los términos correctos en español, opté por traducir *6 (6-to-8 ounces) skin-on queen snapper fillets* como 6 (6 a 8 onzas) filetes de cartucho con la piel (Cocina tropical, Filete de cartucho asado en salsa de acerola sobre puré de pana, 32).

Como mencioné anteriormente, existen distintos tipos de chillo (pargo). Por consiguiente, en las recetas se puede sustituir el chillo o cartucho por cualquiera de sus variedades o por otro pescado de carne magra y textura firme y delicada como el mero (*grouper*), el pez de roca (*rockfish*) o el rape (*monkfish*).

Otros términos

Riffing. El libro *Cocina tropical* está lleno de historia, paisajes e información indispensable para adentrarse y disfrutar de la gastronomía puertorriqueña. Muchas descripciones de las recetas que traduje para este proyecto están acompañadas de términos de otras áreas de especialidad que hicieron la investigación mucho más interesante y diversa. Este es el caso del término *riffing*, que forma parte de la oración *Cooking your own version is like riffing on a classic song* (*Cocina tropical*, 142). Para lograr la traducción correcta de esta oración, investigué cuál es el significado del término *riffing*. Encontré en el diccionario *Merriam-Webster* que este concepto musical se refiere a una frase rápida e improvisada. Por otro lado, el *Collins Dictionary* lo define como frase de dos o cuatro compases que se repite continuamente a lo largo de la canción.

Esta oración fue un poco difícil de traducir porque es importante llevar el verdadero mensaje del autor al texto en español. Mi primer intento fue una traducción apegada más al inglés, *Cocinar tu propia versión, es como hacer un riff de una canción clásica* porque la palabra aparece registrada en algunos diccionarios del español. No obstante, al investigar más sobre el término, esta traducción no me convenció. En español, el *riff* es un término de *jazz* o *rock*, que indica a los intérpretes que deben improvisar para “rellenar” el breve tiempo que haya entre las frases con letra, las líneas melódicas o entre dos secciones. También se suele confundir con “ostinato”, que es una frase o notas que se repiten durante una composición completa o parte de ella. Además, busqué asesoría de personas conocedoras del ambiente musical y luego de evaluar sus recomendaciones y con la ayuda de la profesora Torres, la traducción final fue: *Cocinar tu propia versión es como crear una*

variación de una obra clásica (Cocina tropical, descripción, Santaella arroz con pollo y amarillos fritos, 26).

Tipos de viandas

Apio. La última parte que se incluye en la traducción son las descripciones de las viandas. Santaella incluye en su libro una gran variedad de viandas que forman parte de los ingredientes primordiales en muchas de sus recetas. Una de estas viandas fue el apio y por ser una vianda poco común para mí, quise investigar un poco más sobre su procedencia y aporte alimenticio. El autor indica que el apio es similar al *celeriac* (*celery root*) (*Apium graveolens var. rapaceum*) o “apio nabo” y que nosotros conocemos como apio o apio criollo.

El apio que se cultiva en Puerto Rico tiende a tener una textura suave y similar a la de las papas, según indica Santaella. Su cultivo se centra en los pueblos de Naranjito, Orocovis, Cidra y Barranquitas. Es tan popular en la zona central de la isla que en Barranquitas se celebra anualmente el Festival del Apio. Es importante no confundirlo con el *celery* (*Apium graveolens*) o apio americano que se utiliza para comer como un vegetal crudo o en sopas y guisos. El autor ya nos provee con la traducción en español del apio, pero entendí meritorio el conocer bien las diferencias de la vianda que nosotros consumimos en la isla y las variantes que se cosechan en otros países (Cocina tropical, Apio, 47).

Cassava. Por último, otra vianda de la cual investigué su procedencia y nombres comunes fue la *cassava* o como la conocemos en Puerto Rico, la yuca, de la cual existen dos variedades, la yuca dulce y la amarga.

En la traducción de *cassava*, seleccioné “yuca” porque es el nombre que se conoce en Puerto Rico y el Caribe. En la sección que describen las viandas, el autor comienza con el nombre de la vianda que va a describir. En el caso de la yuca, Santaella usa como título *cassava*. Opté por sustituir *cassava* por yuca en el título de la sección. En la descripción de esta vianda, el autor hace referencia a los nombres por los cuales se conoce e incluye yuca, tapioca y mandioca. Al seleccionar yuca como título, en la oración del texto en inglés *It's incredible that the pre-Columbian Indians figured out how to use this root, otherwise known as yuca, tapioca, and manioc*, la traducción fue: Es increíble que los indios precolombinos descubrieran la manera de usar esta raíz, que también se conoce como *cassava*, tapioca y mandioca. (Cocina tropical, Yuca, 48).

Glosario

Los libros de cocina pueden ser un poco complejos para algunas personas, ya sea por los ingredientes que forman parte de la receta, los procedimientos o simplemente por el tiempo que toma prepararlas. Esto se debe a que los nombres de los ingredientes, los procedimientos, las medidas, entre otros factores pueden variar de acuerdo con cada país o región geográfica, y, tal vez, por el vocabulario propio de cada cocina. Por lo tanto, este glosario le ayudará a interpretar las recetas y a tener la facilidad de preparar las recetas que más les gusten.

Antes de presentar el glosario, deseo compartir algunos datos e información sobre ingredientes que Santaella usa en sus recetas y tienen una historia particular que vale la pena resaltar.

La gastronomía ha evolucionado según pasan los años. Esto es evidente en los ingredientes que usamos en la cocina, por ejemplo, la sal. En libros tradicionales como

Cocina a gusto y Cocina criolla usan en las recetas sal de mesa o sal regular y en libros modernos como Cocina tropical usan sal *kosher*. La sal *kosher* es un tipo de sal pura que se usa como parte de la tradición judía y su uso ha incrementado hoy en día en la cocina porque no posee aditivos artificiales.

La diferencia principal de esto dos tipos de sal es que la sal de mesa o sal común consiste en cristales finos de forma uniforme. Esta se compone de los elementos químicos de cloruro y sodio. La sal *kosher* es menos refinada y sus copos son más grandes y gruesos. La sal de mesa se puede usar tanto para cocinar como para usar en la mesa. La sal *kosher* es ideal para sazonar las comidas antes, durante y después de cocinarlas, en especial las carnes. No obstante, la sal de mesa es más utilizada y conocida en muchos países.

Otro ingrediente que Santaella usa en su receta de Pastelón de lechón y batata con queso de bola es la naranja agria y la naranja dulce. Esta fruta proviene de la región oriental de la India y zonas adyacentes en Birmania y China, pero en la actualidad se cultiva en gran parte de las zonas tropicales y templadas de todo el mundo. La fruta es conocida también por los nombres: naranja bigarade, naranja andaluza, naranja de Sevilla, naranja cajera, naranja cachorreña y en Paraguay como asepú. Se propaga a través de las semillas de una fruta bien madura y sus frutos los podemos ver luego del cuarto año de cultivo.

En Puerto Rico nosotros llamamos china a la naranja dulce y naranja a la naranja agria. Esto es así porque, según la historia, las naranjas se originaron en Asia suroriental y se extendieron al Mediterráneo Europeo y eventualmente a las Américas y el Caribe. Sin embargo, la variedad de naranja dulce o china que disfrutamos fue traída por los portugueses directamente de China. De ahí proviene el nombre de china por el cual la conocemos en Puerto Rico y en otros países.

Por último, recuerden que algunas veces las recetas no quedan como uno espera. Se recomienda consultar con libros de recetas y diccionarios gastronómicos fiables específicos de su país y así obtener una idea más clara de conceptos que le puedan causar dudas. Al final, lo importante es disfrutar de sus platos favoritos y durante el proceso aprender un poco más en cada intento.

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
<i>African yam, yam</i>	ñame	Planta herbácea de la familia de las dioscoreáceas, muy común en los países intertropicales, con tallos endebles, volubles, de tres a cuatro metros de largo, hojas grandes y acorazonadas, flores pequeñas y verdosas en espigas axilares, y raíz grande, tuberculosa, de corteza casi negra, áspera y rugosa. Su carne, cocida o asada, es comestible.
<i>annatto oil</i>	aceite de achiote	Se prepara a base de las semillas de achiote al sumergir las semillas en el aceite o grasa caliente. Se usa para dar color y sabor a las comidas.
<i>aromatic blend of vegetables, herbs, and spices</i>	sofrito	Preparación culinaria a base de distintos ingredientes y especias. Los ingredientes básicos del sofrito puertorriqueño son: cebollas, ajo, pasta de tomate, ají dulce, cilantro y culantro.
<i>bacon</i>	tocineta	Es un producto cárnico que se obtiene del cerdo principalmente y está compuesto de las capas de grasa y carne entreverada que se encuentran por debajo de la piel. En algunos países se conoce como beicon, tocineta o panceta.

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
<i>banana</i>	guineo maduro	El guineo proviene de una planta originaria de la India que luego se cultivó en otros lugares del mundo. Su nombre científico es <i>Musa acuminata</i> , pero se le conoce como banana, plátano, topocho o cambur. El guineo maduro es el guineo verde, pero cuando ha madurado y su cáscara es de color amarillo o amarillo con puntos negros. Al ser una fruta, se puede comer cruda.
<i>banana tree</i>	planta o mata de guineo	El banano o guineo no es un árbol, sino una megafobia, una hierba perenne de gran tamaño. Como las demás especies de <i>Musa</i> , carece de un tronco. En su lugar, posee vainas foliares que se desarrollan formando estructuras llamadas <i>pseudotallos</i> , similares a fustes verticales de hasta 30 cm de diámetro basal que no son leñosos, y alcanzan los 7 m de altura. Las hojas son de color verde intenso y son más fuertes que las hojas de la mata de plátano. Por lo tanto, son ideales para los pasteles. El tallo de la hoja es de color verde y es abierto.
<i>beef tenderloin</i>	solomillo de res	Corte de carne de res que se extiende entre las costillas y el lomo, muy tierno y magro. Es excelente para asados, bistecs, guisos y a la parrilla.
<i>beef top round steak</i>	filete de res masa redonda	Pieza de res que se corta de forma casi cilíndrica de la parte inmediata de la contratapa.
<i>bitter orange</i>	naranja agria	Fruto del naranjo, de forma globosa, de cáscara gruesa y rugosa, de color entre rojo y amarillo, como el de la pulpa. Está dividida en gajos, y es comestible, jugosa y de sabor agridulce. Cítrico originario de China. Fruto muy rico en vitamina C. En Puerto Rico la naranja duce se conoce como china y la naranja agria como naranja. La fruta es conocida también por los nombres: naranja bigarade, naranja andaluza, naranja de Sevilla, naranja cajera, naranja cachorreña y en Paraguay como apepú.
<i>breadfruit</i>	pana	La pana o panapén es una fruta tropical que se obtiene del árbol del pan. Se conoce por ese nombre porque su pulpa tiene un aspecto

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
		similar al pan. Se clasifica como una fruta, pero su sabor es como el de una vianda. Cuando se cocina, tiene una textura suave, pero con consistencia. Es una fruta grande y su pulpa es blanca con mucho almidón. Es ideal como acompañante para pescados y carnes, pero también se usa para preparar postres. Se conoce como fruto del pan, yaca, mazapán o vijahoó, según el país.
<i>bowl</i>	envase, bol, tazón	Recipiente redondo y hondo que se usa para servir sopas o mezclar ingredientes. También se conoce como cuenco.
<i>capers</i>	alcaparrado	Una mezcla de aceitunas verdes, alcaparras, pimentón, vinagre y aceite. Se venden en envases de cristal y se pueden conseguir en supermercados y en tiendas en línea.
<i>cassava</i>	yuca	Planta de América tropical, de la familia de las liliáceas, con tallo arborescente, cilíndrico, lleno de cicatrices, de hasta dos metros de altura, coronado por un penacho de hojas largas, gruesas, rígidas y ensiformes, que tiene flores blancas, casi globosas, colgantes de un escapo largo y central, y raíz gruesa, de la que se saca harina alimenticia (casabe). Conocida como <i>cassava</i> , mandioca o tapioca.
<i>celeriac (celery root)</i>	apio, apio criollo, apio nabo	Raíz comestible que proviene de una planta tropical. Su pulpa es de color amarillo intenso y su sabor es dulce. El apio que se cultiva en Puerto Rico tiende a tener una textura suave y similar a la de las papas y se conoce como apio criollo. En otros países se cultiva otra variedad conocida como apio nabo o apio rábano.
<i>chopped</i>	picado, picado en cubos	Método para cortar las verduras o vegetales en cubos, normalmente especificados en la receta.
<i>chunks</i>	picados en pedazos o trozos	Usualmente del tamaño especificado en la receta.
<i>cocoyam</i>	malanga	Planta aráceas, de hojas grandes acorazonadas, tallo muy corto y tubérculos comestibles, que se cultiva en terrenos bajos y húmedos. Se conoce también como cocoñame. Las más consumidas son la malanga lila y blanca.

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
<i>cod</i>	bacalao	Pez marino de la familia de los Gádidos y vive en aguas frías. Su carne es firme pero tierna y delicada al paladar. Se puede consumir fresco como filete o salado y se prepara en varias recetas como la serenata de bacalao. También recibe otros nombres como curadillo y abadejo.
<i>colander</i>	colador, escurridor	En la cocina se emplea un colador cuando se quiere separar un alimento líquido de su sólido, por ejemplo: al cocer pasta se emplea un colador para separar la pasta (sólida) de su salmuera de cocción (líquido), al cocer las legumbres, el arroz, etc. También conocido como escurridor, pero este tiene agujeros más grandes que el colador.
<i>cooking pot</i>	caldero	Es una olla con lados redondeados, una tapa bien ajustada y una distribución de calor superior. Se usa para cocinar arroz, habichuelas, para asar carnes, y cocinar a fuego lento guisos y sopas. Se usa mucho en la cocina tradicional hispana. Es similar en su tamaño y forma al <i>Dutch oven</i> , utilizado en Estados Unidos y otros países.
<i>coriander</i>	cilantro	Planta herbácea aromática de color verde oscuro; tallo fino y brillante de 30 a 60 cm de altura y hojas inferiores divididas en segmentos dentados. Hojas parecidas a las del perejil. También llamada coriandro, culantro europeo, perejil chino y colentro. Se usa como condimento para guisos y otras comidas.
<i>cracklings</i>	chicharrón	El chicharrón puertorriqueño no es igual al producto comercial (<i>puffy fried pork</i>) que se puede conseguir en las tiendas de conveniencia en Estados Unidos. Los cueros del cerdo que preparamos aquí se cortan de la panza del cerdo y a veces tienen un poco de carne magra. Se fríen hasta que queden crujientes.
<i>crushed</i>	triturado	En algunos países se conoce como machacado o molido. Las especies secas como el orégano y cilantro se pueden encontrar molidos o triturados.
<i>cubanelle pepper</i>	cubanela, cuabanero	Es un pimiento alargado y dulce de color verde claro. Su proceso de maduración es lento con un

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
		sabor parecido al pimiento rojo. En Puerto Rico se conoce como pimiento de cocinar.
<i>cut into rounds</i>	cortadas (os) en rodajas	Corte utilizado para las cebollas, zanahorias y otros vegetales e ingredientes.
<i>diced</i>	picado en cubitos	Se puede encontrar en algunas recetas como picado en cubos o dados
<i>double fried plantains</i>	tostones	Término que se usa para llamar a los trozos de plátano verde que se fríen, luego se aplastan y se vuelven a freír. Se conocen como patacón, tachinos, chatinos y plátano frito.
<i>Edam cheese</i>	queso de bola	Es un queso neerlandés que se ha elaborado tradicionalmente en forma de bolas o esferas recubiertas de parafina de color rojo o amarillo. En Puerto Rico usamos queso de bola en las recetas indistintamente de su marca.
<i>extra-large tiger shrimp</i>	camarones extragrandes o langostinos jumbo	Crustáceo decápodo parecido a la gamba, pero de mayor tamaño. También conocido como langostinos jumbo o camarones extragrandes.
<i>extra-virgin olive oil</i>	aceite de oliva virgen extra	Producto de la aceituna, extraído mediante presión. Virgen extra es de mayor calidad y con acidez no superior a 1°.
<i>fatty salt pork</i>	tocino	El tocino se extrae de la espalda del cerdo y se cura con sal, la que preserva y concentra su sabor. En algunos países se conoce como beicon, tocineta o panceta.
<i>green bananas</i>	guineos verde	Los guineos no deben confundirse con los plátanos, que son mucho más almidonados que el guineo y no pueden utilizarse de la misma manera. Los guineos se utilizan ampliamente en la cocina latinoamericana, ya que son versátiles y baratos. En Puerto Rico los guineos verdes se usan en la serenata de bacalao y como parte de las viandas. No se pueden comer crudos cuando están verdes.
<i>green plantains</i>	plátanos verdes	Planta, subespecie de la familia de la Músaceas. Su fruto se consume verde: hervido, frito en tostones, en puré, majado y otras comidas. También se conoce como plátano macho (no se consume como fruta), banano o plátano vianda.

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
<i>heavy cream</i>	crema espesa	Sustancia grasa contenida en la leche. Tiene un alto contenido de grasa que ayuda a estabilizar la crema cuando se bate y alcanzar un punto rígido para decorar. También se conoce como natilla espesa o nata para montar.
<i>heavy saucepan</i>	olla pesada	Es un tipo de olla con el fondo pesado y se usan para hervir o cocer alimentos de forma lenta y prolongada de manera uniforme.
<i>kosher salt</i>	sal <i>kosher</i>	La sal <i>kosher</i> es un tipo de sal pura que se procesa menos que la sal de mina y no tiene aditivos, como el yodo. Puede usarse para cocinar o en productos <i>kosher</i> , pero tradicionalmente se utiliza para absorber la sangre de la carne antes de cocinarla, como parte de las tradiciones judías.
<i>lobster tails</i>	rabos de langosta	Para las recetas se pueden usar rabos de langostas frescos, ya sean de langostas del Caribe o el de las langostas de Maine, por ejemplo.
<i>mashed plantains</i>	mofongo	Se hace con plátanos verdes fritos y luego majados en un pilón (mortero) con ajo y chicharrón. También se puede preparar con yuca y pana.
<i>mixture of green plantains and other ingredients wrapped in a banana leaf</i>	pasteles	Estos son la versión puertorriqueña de los tamales mexicanos o las hallacas venezolanas. Se preparan con masa de plátano o guineo verde, carne de cerdo y otros condimentos, se envuelven en una hoja de plátano, se amarran con hilo de carnicero y se hierven.
<i>mortar</i>	pilón, mortero	Recipiente de material duro (metal o madera) que se usa junto con la maceta o mano de mortero para machacar o reducir a pasta ciertos alimentos.
<i>oregano</i>	orégano	Planta aromática cuyas flores y hojas se usan como condimento. Hojas de la planta del mismo nombre que se emplean generalmente secas, enteras o en polvo con un sabor fuerte y particular.
<i>plantain tree</i>	planta o mata de plátano	Planta herbácea del género <i>Musa</i> con rizoma corto y tallo aparente, que resulta de la unión de las vainas foliares, cónico y de 3.5-7.5 m de altura, terminado en una corona de hojas. El

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
		tallo es color blanco-amarillento y compacto. Las hojas tienen manchas y son frágiles.
<i>polenta or grits</i>	funche	Crema a base de harina de maíz. Se le puede incorporar carnes o pescados como parte de una comida completa. Sus ingredientes principales son harina de maíz, leche, agua, sal y mantequilla. En Italia se conoce como polenta y en algunos países de América del Sur como <i>grits</i> . En Puerto Rico y Venezuela se conoce como funche.
<i>pork chop</i>	chuleta de cerdo	Costilla con su carne de ternera, carnero o cerdo. En Puerto Rico, las chuletas <i>cancán</i> son un estilo de chuletas con la costilla de carne, grasa y piel unidas. En Puerto Rico, las llamamos chuletas <i>cancán</i> porque la grasa en forma de volante, brillante y crujiente que recubre el borde exterior de la chuleta después de freírla se parece a la falda de una bailarina <i>cancán</i> .
<i>pork shoulder</i>	paleta o espaldilla de cerdo	Corte de cerdo que envuelve el omoplato, magro y tierno, usado para guisos, desmenuzado y rellenos.
<i>pot</i>	olla	Recipiente redondo de metal o barro, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, normalmente usado para calentar agua, cocinar alimentos, etc.
<i>Puerto Rican seasoning</i>	adobo	Preparado que sirve para sazonar carnes y otros alimentos. Se compone principalmente de sal, ajo, orégano, cebolla, pimienta y otros ingredientes.
<i>quartered</i>	picadas en cuartos	Método de picar alimentos en cuatro pedazos.
<i>Queen snapper</i>	cartucho	Es un pescado delicioso de color rojo brillante con una profunda cola bifurcada y enormes ojos. Es un pez de aguas profundas que suele estar en los arrecifes rocosos del Caribe. Su carne es suave, delicada y escamosa. Se puede comer asado, al horno, frito o a la parrilla.
<i>Red snapper</i>	chillo	Pez de la variedad del pargo y familia de los espáridos de carne blanca y sabrosa. Habita en

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
		aguas profundas. También se conoce como huachinango o guachinango.
<i>refrigerator</i>	refrigerador	Electrodoméstico para enfriar alimentos. También conocido como nevera o frigorífico
<i>rice crust stuck to the bottom of the pot</i>	pegao	Capa de arroz que se pega al fondo del caldero cuando se prepara el arroz cocido porque se queman los granos. También se conoce como cucayo, raspa, costra y concón.
<i>sauté</i>	sofreír, saltear, rehogar	La mayoría de las veces cuando se usa el término <i>sauté</i> , se refiere a sofreír con un poco de aceite ciertos ingredientes como las cebollas.
<i>sawtooth cilantro</i>	culantro, recaó	Variedad de cilantro de hoja ancha, típica de las Antillas, que crece de forma silvestre. Su sabor y aroma son más fuertes. En otros países se conoce como cilantro, culantro, chillangua, cilantro cimarrón, culantro coyote, sachaculantro y en Puerto Rico como recaó.
<i>skillet</i>	sartén	Recipiente de cocina, en metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo que sirve para freír.
<i>sweet potato</i>	batata	Tubérculo comestible de la raíz de la batata, de color pardo por fuera y amarillento o blanco por dentro, fusiforme y de unos doce centímetros de largo y cinco de diámetro. En Puerto Rico se conoce la batata mameya como <i>sweet potato</i> , de color rojizo-anaranjado, y se puede conseguir enlatada. Para la batata amarilla y blanca no hay un nombre específico en inglés.
<i>table salt</i>	sal de mesa o sal común	La sal de mesa se extrae generalmente de depósitos subterráneos de sal. La sal de mesa es más procesada para eliminar minerales y usualmente contiene un aditivo (yodo) para prevenir la aglomeración. Se puede usar para condimentar alimentos antes, durante y después de la cocción, pero se usa comúnmente como condimento de última hora.
<i>taro</i>	yautía	Tubérculo común en Cuba y Puerto Rico del que hay tres variedades: amarilla, blanca y morada. En algunos países se conoce como malanga y <i>dasheen</i> (taro).

Glosario		
Término		Descripción
Inglés	Español	
<i>two smooth wood-handled paddle hinged together</i>	tostonera	Instrumento de dos planchas de madera unidas en un extremo por una varilla de metal. Se usa para aplastar los trozos de plátanos o pana fritos.
<i>veal shoulder</i>	paleta de ternera	Parte que recubre el omoplato del cordero. Es una pieza magra y tierna. Se prepara en guisos, desmenuzada o asada.
<i>yellow plantains</i>	plátanos maduros o amarillos fritos	Plátano cuya cáscara ha llegado a un color amarillo, amarillo con puntos negros o negro completo. No se puede consumir crudo y se usa para preparar varios platos como el piñón de amarillos, amarillos fritos o plátanos asados. Es un buen acompañante de arroces y carnes.

Referencias

- Adrià, F., Adrià, A., Pérez, I., Sala, M., & Laporte, E. (2019). *Qué es cocinar* (1.ª ed., Vol. 1) [Libro electrónico]. Bullipedia.
https://www.elbullifoundation.com/doc/que_es_cocinar.pdf
- Apio nabo - Información general*. (2020). Frutas & Hortalizas. <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Apio-nabo.html>
- Benet, W. (2009). *Puerto Rico sabor criollo* (R. L. Chávez, Trad.; 3.ª ed.). HP Printing Co. Ltd.
- Bengoa, K. (2016). El cultivo del apio. *Sea del oeste tu revista de extensión agrícola*, 4, 35-36. <https://www.uprm.edu/cms/index.php?a=file&fid=14309>
- Berrios, N. (25 de febrero de 2017). *Cocina 101: Términos (definiciones) y Técnicas de cocina*. Ensalpicadas. <http://ensalpicadas.com/cocina-101-terminos-y-definiciones/>
- Butrón, G. (2008). *Diccionario gastronómico: España e Hispanoamérica*. Guaynabo, P.R: Ediciones Santillana
- Cabanillas, B., Rodríguez, B. C., Ginorio, C., Mercado, C. Q., de Rodríguez, B. C., & de Mercado, C. Q. (1989). *Cocine a gusto*. Alianza Editorial.
- Casas, A., Cianzio, D., & Rivera, A. (marzo de 2005). *Importancia del mercado consumidor de res*. La res informativa.
<http://agricultura.uprm.edu/inpe/resinformativa/res9n1.pdf>
- Concepción, F. J. (16 de diciembre de 2011). *Cocine a su gusto*. 80grados.Net.
<https://www.80grados.net/cocine-a-su-gusto-el-recetario-olvidado-de-la-modernizacion/>
- Consejos para tener una cocina cómoda y funcional en la que preparar deliciosos platos – Cocimaniacos*. (9 de junio de 2020). Cocimaniacos.

<https://cocimaniacos.com/consejos-para-tener-una-cocina-comoda-y-funcional-en-la-que-preparar-deliciosos-platos/>

Cortes de carne de vacuno. (18 de diciembre de 2018). Gastronomía & Cía.

<https://gastronomiaycia.republica.com/2008/12/03/cortes-de-carne-de-vacuno/>

Cortes de carne venezolanos y sus equivalencias en USA. (7 de julio de 2012).

Analítica.com. <https://www.analitica.com/entretenimiento/cortes-de-carne-venezolanos-y-sus-equivalencias-en-usa/>

Crespo, S. (2021). *Todo sobre la langosta de Maine: Tu manual básico acerca de este delicioso manjar.* Visit The USA. <https://www.visittheusa.mx/experience/todo-sobre-la-langosta-de-maine-tu-manual-basico-acerca-de-este-delicioso-manjar>

Cuadra, C. M. O. (2006). *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comíamos?* (1.a ed., Vol. 1). Ediciones Doce Calles.

Cultured Aquatic Species Information Program Penaeus Monodon (Fabricius, 1798). (29 de julio de 2005). © FAO, 2000-2020.

http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_monodon/en

Curbelo-Santiago, P. (2 de abril de 2014). *¡El apio del país!* Agrochic.

<https://agrochic.com/apio-verde-for-you/>

De Hernández, V. F., & University of Puerto Rico (Mayagüez Campus). Sea Grant College Program. (2011). *Fishes of Puerto Rico and the U.S. Virgin Islands* (5.^a ed.). Programa Sea Grant, Universidad de Puerto Rico.

De Santiago, J. (7 de abril de 2019). *La historia entra por la cocina con Cruz Miguel Ortiz Cuadra.* Excelencias Gourmet.

<https://www.excelenciasgourmet.com/en/node/11905>

- De Sterling, E. D. (2004). *Cocina artesanal puertorriqueña* (1.^a ed.). Editorial de la Universidad de Puerto Rico.
- Díaz Flores, I. (2017). *La terminología de la gastronomía puertorriqueña y su traducción al inglés*.
https://gredos.usal.es/bitstream/handle/10366/137525/DTI_DiazFloresI.pdf;jsessionid=9FE1A1D25E4B509355EF65A82A965378?sequence=1
- Diccionario gastronómico*. (s. f.). Diccionario gastronómico inglés, francés, alemán.
<https://www.vitoria-gasteiz.org/wb021/http/contenidosEstaticos/adjuntos/es/94/14/49414.pdf>
- E. (2015, 29 abril). *Double cream, crema doble, Whipping Cream, nata para montar, Single Cream, Creme fraiche, Buttermilk, leche evaporada... Qué son, diferencias entre todas las natas y cómo pastelear en el extranjero sin morir en el intento*. Chokolatisimo. <https://chokolatisimo.com/double-cream-crema-doble-whipping-cream-nata-para-montar-single-cream-creme-fraiche-buttermilk-leche-evaporada-que-son-diferencias-entre-todas-las-natas-y-como-pastelear-en-el-extranjero-sin/>
- EcuRed. (s. f.). *Naranja agria* - EcuRed. Recuperado 3 de enero de 2021, de https://www.ecured.cu/Naranja_agria
- EcuRed. (s. f.-b). *Pez linterna (Rape)* - EcuRed. Recuperado 3 de enero de 2021, de [https://www.ecured.cu/Pez_linterna_\(Rape\)#Alimentaci.C3.B3n](https://www.ecured.cu/Pez_linterna_(Rape)#Alimentaci.C3.B3n)
- Faber, P. (2006). Process-oriented terminology management in the domain of Coastal Engineering. *Terminology*, 12(2), 189-213. <https://doi.org/10.1075/term.12.2.03fab>

- Faber, P., & Vidal Claramonte, M. c. Á. (2017). Food Terminology as a System of Cultural Communication. *Food and Terminology*, 23(1), 155-179.
<https://doi.org/10.1075/term.23.1.07fab>
- Fish names in Spanish and English*. (30 de septiembre de 2018). Life in Progreso, Yucatán, México. <https://lifeinprogreso.com/fish-names-in-spanish-and-english/>
- Francis, J., Lowe, C., & Trabanino, S. Trad. (junio de 2000). *Bioecología de árboles nativos y exóticos de Puerto Rico y las Indias Occidentales*. USDA International Institute of Tropical Forestry.
https://data.fs.usda.gov/research/pubs/iitf/Bioecologia_gtr15.pdf
- Galindo, A. (s. f.). *Crustáceos de agua dulce del Caribe*. U.S. Fish & Wildlife Service.
<https://www.fws.gov/southeast/pdf/fact-sheet/caribbean-crustaceans-spanish.pdf>
- Garten, I. (2018). *Cook Like a Pro* (1.^a ed., Vol. 1). Clarkson Potter.
- Grace, E. (12 de mayo de 2017). *Santaella Restaurant, San Juan*. The Blonde Tonic.
<http://theblondetonic.com/2017/05/12/santaella-restaurant-san-juan/>
- Grupo de la pierna. (2013). *The Marbled Meat Club*. <https://www.usa-beef.org/es/chefs/cortes-principales-carne-vacuno/grupo-pierna/>
- Heras, J. D. L. (2020, 13 abril). *El rape, un voraz y sabroso rey del mar indispensable en fumet y cazuelas: cómo prepararlo y en qué recetas darle salida*. Directo al Paladar. <https://www.directoalpaladar.com/recetario/rape-voraz-sabroso-rey-mar-indispensable-fumet-cazuelas-como-prepararlo-que-recetas-darle-salida>
- Hernández Heredia, E. (julio de 2015). *Guía para la producción comercial de la calabaza tropical*. UPRM.edu Servicio Extensión Agrícola.
<https://www.uprm.edu/cms/index.php?a=file&fid=12631>

- Iglesias, P. (enero de 2015). *Camarones, gambas, langostinos y otros decápodos*.
Enciclopedia de Gastronomía.
<https://www.encyclopediadegastronomia.es/articulos/historias-de-los-alimentos/los-mariscos/camarones-gambas-langostinos-y-otros-decapodos.html>
- Huerta-Leidenz, N. (2013). *Guía de nomenclatura internacional de cortes de carne de res para EE.UU.* U.S. Meat Export Federation. http://www.northernbeef.com/wp-content/uploads/2018/05/1063.GUI%CC%81A_beef-cuts_espan%CC%83ol_09oct13.pdf
- Jordá, M. (27 de marzo de 2007). *Diccionario práctico de gastronomía y salud*. Díaz de Santos. <https://www.editdiazdesantos.com/wwwdat/pdf/9788479787714.pdf>
- Leyvz, L. (9 de marzo de 2020). *Malanga (taro) - Propiedades, beneficios, origen y más*. Tubérculos.org. <https://www.tuberculos.org/taro-malanga/>
- López, I. (21 de septiembre de 2018). *Melisma o riff: el recurso que todo buen cantante de soul o pop debería aprender a controlar*. Back to Music School.
<https://www.backtomusicschool.com/melisma-o-riff-el-recurso-que-todo-buen-cantante-de-soul-o-pop-deberia-aprender-a-controlar/>
- Marie, C. J. (23 de julio de 2015). *Lomo de cerdo relleno*. RecetasPuertoRico.com.
<https://www.recetaspuertorico.com/platosprincipales/lomo-de-cerdo-relleno/>
- Marmoleo, la grasa buena de la carne*. (16 de junio de 2016). Territorio gastronómico.
<http://territoriogastronomico.com/noticias/marmoleo-la-grasa-buena-de-la-carne>
- Martínez, A. G. (2010). *Técnicas Culinarias*. Akal.

- Medina, A. (2006). *Mejores prácticas de pesca langosta espinosa (Panulirus argus) del Caribe*. WWF Centroamérica. <http://www.bionica.info/Biblioteca/WWF2006Langosta.pdf>
- Millon, J. J. (30 de junio de 2011). *Glosario Culinario*.
<https://vocabularyofenglish.blogspot.com/2011/06/glosario-culinario.html>.
- Olmsted, L. (2016, 24 octubre). *5 Fish That Your Taste Buds, Your Wallet, And Mother Nature Will Thank You For Eating*. Forbes. <https://www.forbes.com/sites/larryolmsted/2016/10/22/5-fish-your-taste-buds-your-wallet-and-mother-nature-will-thank-you-for-eating/?sh=4da532ed44d4>
- Padín Sixto, E. (2010). *Cruz Miguel Ortiz: la historia entra por la cocina | Revistas Excelencias*. excelencias.com. <http://www.revistasexcelencias.com/en/excelencias-gourmet/almudena-alberca/entrevista/cruz-miguel-ortiz-la-historia-entra-por-la-cocina>
- Pork Cuts in Spanish*. (19 de febrero de 2017). Que rico.
<https://malorico.wordpress.com/2017/02/19/pork-cuts-in-spanish/>
- Real Academia Española*. (s. f.). Rae.es. Recuperado (10 de septiembre de 2019), de <https://www.rae.es/>
- Rivera, M. (21 de noviembre de 2017). *Pernil (Puerto Rican style Roast Pork Shoulder)*. Sense & Edibility. <https://senseandedibility.com/roast-pork-shoulder-pernil/>
- Rivera, M. (2019). *Slow cooker pernil (Puerto Rican Pork Shoulder)*. The Noshery.
<https://thenoshery.com/slow-cooked-puerto-rican-pork-pernil/>
- Robuchon, J. (2011). *Larousse Gastronomique en español / Larousse Gastronomic in Spanish* (J. M. Pinto & I. Estany, Trads.). Grupo Editorial Patria.

- Rodríguez, A. (26 de agosto de 2018). *La gastronomía caribeña, una caja de sorpresas de sabores variados*. Agencia EFE. <https://www.efe.com/efe/america/gente/la-gastronomia-caribena-una-caja-de-sorpresas-sabores-variados/20000014-3730417>
- Rodríguez, G. (8 de junio de 2020). *Cortes del solomillo*. pilpileando.com. <https://pilpileando.com/cortes-del-solomillo/trucos-y-tecnicas-culinarias/>
- Rodríguez Mella, S. (15 de septiembre de 2019). *Traducción gastronómica: 50 verbos de uso corriente en la cocina de un chef*. Traducciones de portugués. <https://www.traducirportugues.com.ar/2016/08/glosario-gastronomia-ingles-espanol-portugues.html>
- Rodríguez, S. (19 de octubre de 2017). *Glosario gastronómico: 50 hierbas y especias en inglés, español y portugués*. Traducciones de portugués. <https://www.traducirportugues.com.ar/2016/08/glossario-especiarias-ervas-ingles-portugues-espanhol.html>
- Roldán Luna, D., & Salazar Soler, M. (mayo de 2013). *La cadena de camarón de cultivo en Colombia*. Google Books. <https://books.google.com.pr/books?id=51xEMTVwZ3AC&pg=PP1&lpg=PP1&dq=Diego+Roldan+Luna+y+Marcela+Salazar+Soler&source=bl&ots=4AgPsO-8uD&sig=ACfU3U2oGJVpCgvUtgJ8PjK5eKjIRNI4ig&hl=en&sa=X&ved=2ahUKewj9odP26azrAhWlxFkKHV6YAIYQ6AEwDnoECAIQAQ#v=onepage&q=Diego%20Roldan%20Luna%20y%20Marcela%20Salazar%20Soler&f=false>
- Roldán Soto, C. (15 de octubre de 2014). *El paladar de Santaella*. Sal.pr. <https://www.sal.pr/2014/10/15/el-paladar-de-santaella/>

- Rosario, A. (noviembre de 2011). *Guía de especies marinas reglamentadas (No ornamentales)*. DRNA.
https://caribbeanfmc.com/DNER%20Folletos/4ta%20Edicion_Guia%20Vigilantes%202011.pdf
- Salas García, F. (2015). *Técnicas en cocina*. Editorial Síntesis, S. A.
<https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>
- Santaella, J. (2014). *Cocina Tropical; The Classic & Contemporary Flavors of Puerto Rico* (1.^a ed., Vol. 1). Rizzoli International Publications, Inc.
- Snappers, Fish Species - Your Fish Identification and Fishing Field Guide*. (s. f.). The Outdoor Lodge. <http://www.theoutdoorlodge.com/fishing/species/snappers.html>
- Tous, A. (28 de abril de 2020). *Receta de pernil asado de Puerto Rico*.
RecetasPuertoRico.com. <https://www.recetaspuertorico.com/recetas/receta-de-pernil-asado/>
- Tubérculos: significado, propiedades, valor nutricional y mucho más*. (s. f.).
Conozcamos todas las propiedades de cada alimento.
<http://hablemosdealimentos.com/c-tuberculos/>
- Valdez, A. (s. f.). *Equivalencias EE. UU. y México en nomenclatura de cortes de res y cerdo e inspección*. Comecarne.org. https://comecarne.org/wp-content/uploads/2019/05/Nomenclatura_2.pdf
- Valdejuli, C. A. (2018). *Puerto Rican Cookery* (Revisada 38 ed.). Pelican Publishing Company, Inc.
- Valdejuli, C. A. (2019). *Cocina criolla* (Revidada ed.). Pelican Publishing Company, Inc.

Viudas Camarasa, A. (1982). *El lenguaje técnico de un recetario de cocina*. Anuario de Estudios Filosóficos, 219-229.

http://dehesa.unex.es/bitstream/handle/10662/4468/0210-8178_5_219.pdf?sequence=4&isAllowed=y