



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Facultad de Traducción e
Interpretación

GRADO EN TRADUCCIÓN
E INTERPRETACIÓN

TRABAJO FIN DE GRADO
**ANÁLISIS DE REFERENCIAS
CULTURALES Y
ESTRATEGIAS APLICADAS
EN LA LOCALIZACIÓN DE
VIDEOJUEGOS DEL CHINO
AL ESPAÑOL: EL CASO DE
*GENSHIN IMPACT***

Presentado por:
D^a. Runjia Wang
Tutora:
Prof. Dra. Christina Lachat Leal

Curso académico 2022/2023



ugr

Universidad
de Granada

Declaración de Originalidad del TFG

(Este documento debe adjuntarse cuando el TFG sea depositado para su evaluación)

Dña. Runjia Wang, con pasaporte _____ ED1626603 _____, declaro que el presente Trabajo de Fin de Grado es original, no habiéndose utilizado fuente sin ser citadas debidamente. De no cumplir con este compromiso, soy consciente de que, de acuerdo con la [Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada](#) de 20 de mayo de 2013, esto *conllevará automáticamente la calificación numérica de cero [...]independientemente del resto de las calificaciones que el estudiante hubiera obtenido. Esta consecuencia debe entenderse sin perjuicio de las responsabilidades disciplinarias en las que pudieran incurrir los estudiantes que plagie.*

Para que conste así lo firmo el 15 de junio de 2023

Firma del alumno

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. <i>Genshin Impact</i>	1
1.2. Objeto de estudio y justificación	2
1.3. Objetivos	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos	3
2. MARCO TEÓRICO	4
2.1. Referencias culturales	4
2.1.1. Definición	4
2.1.2. Clasificación	4
2.2. Teoría del escopo	6
2.3. Extranjerización, domesticación y neutralización	7
2.3.1. Dilema de la extranjerización y la domesticación	7
2.3.2. Otra solución: neutralización	8
2.3.3. Técnicas específicas	9
3. METODOLOGÍA	11
3.1. Selección del corpus	11
3.2. Fases del proceso de trabajo	11
4. ANÁLISIS TEXTUAL	13
5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	42
6. CONCLUSIÓN	50
BIBLIOGRAFÍA	51
ANEXO	54

1. INTRODUCCIÓN

Los videojuegos remontan su nacimiento a alrededor de los años 60 del siglo pasado, y a partir de entonces han ido comercializándose paulatinamente hasta que hoy en día en la era de la globalización se han convertido en una forma popular de entretenimiento a nivel mundial. Con el aumento de la demanda de videojuegos, la industria ha experimentado un rápido crecimiento en los últimos años, con el surgimiento de una amplia tipología de videojuegos.

Pese a que la mayoría de los videojuegos se desarrollan en japonés e inglés, la globalización de la cultura popular y el deseo de expandirse a nuevos mercados han llevado a la mayoría de los productores a localizar sus videojuegos en versiones en diferentes lenguas meta. De ahí el surgimiento de un nuevo campo de la traducción: la localización de videojuegos (Mangiron y O'Hagan, 2006).

En cuanto al mercado chino de videojuegos, anteriormente dominado por los desarrollados en los Estados Unidos y Japón, está ahora en pleno auge con sus propios videojuegos locales y se ha intensificado así la competencia, por lo que cada vez más desarrolladores de videojuegos chinos se fijan en los mercados extranjeros con la vista puesta en la globalización. Entre ellos, el videojuego *Genshin Impact* es un ejemplo sobresaliente que ha atraído la atención mundial. En el proceso de exportación de videojuegos de fabricación china al extranjero, la localización desempeña un papel crucial, y la calidad de la traducción afecta directamente a la experiencia de videojuego de los jugadores extranjeros. Una traducción no calificada puede reducir en gran medida el disfrute del videojuego y es perjudicial para la difusión y el desarrollo de los videojuegos en los mercados de ultramar.

La localización de videojuegos chinos a otros idiomas y culturas es un proceso complejo que implica varios desafíos, entre los cuales se encuentra la adaptación de referencias culturales. Las referencias culturales son elementos que se relacionan con una cultura específica, como costumbres, creencias, tradiciones, historia y mitología. Estas referencias culturales pueden ser una parte integral del videojuego, y pueden ser muy importantes para la comprensión y la apreciación del videojuego por parte de los jugadores. Sin embargo, al mismo tiempo, las referencias culturales también pueden ser difíciles de traducir y adaptar para los jugadores de diferentes culturas.

A continuación, se presentará brevemente *Genshin Impact*, se describirá el objeto de este estudio y se justificará la elección de este tema en particular. Por último, también se tratarán los distintos objetivos de este estudio.

1.1. *Genshin Impact*

Genshin Impact es un videojuego de rol de acción de mundo abierto con un sistema de gachapón, desarrollado por la empresa china HoYoverse¹ (conocido como miHoYo en China). El videojuego ha sido muy popular desde su lanzamiento en 28 de septiembre de 2020 en múltiples plataformas como PC, PlayStation 4, PlayStation 5, iOS y Android, ganando más de

¹ <https://genshin.hoyoverse.com/en/game>

65 millones de jugadores activos en todo el mundo según los datos de ActivePlayer², incluyendo una gran cantidad de jugadores en países de habla hispana.

El videojuego se desarrolla en un mundo ficticio llamado Teyvat, donde el jugador al inicio puede elegir y controlar a un viajero (Aether) o viajera (Lumine) como el protagonista que llega al mundo y comienza a explorar sus diversas regiones. La historia principal del videojuego sigue al viajero o viajera en su búsqueda de su hermana o hermano perdido, pero también hay muchas misiones secundarias y eventos en el videojuego que ofrecen una amplia variedad de actividades para el jugador.

Una de las características más destacadas de *Genshin Impact* es su sistema de siete elementos: Anemo (viento), Cryo (hielo), Dendro (planta), Electro (trueno), Geo (roca), Hydro (agua) y Pyro (fuego). Cada personaje controla uno de ellos, lo que permite a los jugadores combinar diferentes habilidades y elementos causando reacciones elementales para luchar contra los enemigos y resolver los puzzles en el videojuego.

El mundo de Teyvat está dividido en ocho regiones: Mondstadt, Liyue, Inazuma, Sumeru, Natlan, Fontaine, Snezhnaya y Khaenri'ah. Hasta la última versión (versión 3.4), están abiertas las primeras cuatro para explorar. Merece la pena mencionar que cada región tiene su propia geografía, historia, personajes y culturas únicas que el jugador puede explorar y descubrir. Es curioso que las regiones están inspiradas en civilizaciones del mundo real, por ejemplo, Mondstadt (región de Anemo) que significa “Ciudad de la luna” en alemán, se basa en una región europea medieval (Alemania, Suiza y Austria) y se nota su característica tanto en la arquitectura y elementos de la geografía, como en los nombres de los NPC y de la gastronomía. Liyue (región de Geo) que significa en chino simplificado “Luna de Jade” está inspirada en la cultura y la arquitectura tradicional china. Mientras Inazuma, que tiene un significado de “Relámpago” en japonés, es la región de Electro inspirada en el Japón feudal y es un archipiélago ubicado al este de Liyue, igual al mundo real. Y desde la versión 3.0, está disponible la región de Dendro, Sumeru, que está dividida en dos partes: una de bosques y selvas, y la otra de desiertos. Esta región se basa tanto en Oriente próximo (Arabia Saudita e Irán) y Asia meridional (India), como de África septentrional (Egipto), en la que se puede encontrar un mixto de diferentes culturas.

Cabe destacar también su otra característica, el sistema de cocina, que permite a los jugadores crear platos de comida que pueden curar personajes, revivirlos, mejorar sus estadísticas o incluso mejorar al equipo completo. Los ingredientes necesarios se pueden obtener de varias maneras, como recolectarlos en el mundo, comprarlos a vendedores o como recompensas por completar misiones. Al igual que los nombres de personajes y estilos de arquitectura, los platos en *Genshin Impact* están inspirados en la cocina tradicional de varias culturas del mundo, como la cocina china, la cocina japonesa, la cocina francesa, entre otras. Cada plato también tiene su propio nombre y descripción en el videojuego, lo que agrega una capa adicional de inmersión en la cultura y la gastronomía del mundo de Teyvat. Además, también pueden ser una fuente de aprendizaje sobre la cocina de diferentes culturas para los jugadores que no están familiarizados con ella.

1.2. Objeto de estudio y justificación

El análisis tiene como objeto de estudio las referencias culturales y las estrategias

² <https://activeplayer.io/genshin-impact/>

aplicadas para su adaptación en el proceso de localización de videojuegos chino-español, a través del caso de estudio de *Genshin Impact*. Teniendo en cuenta la enorme cantidad de texto del videojuego, la presente tesis se centrará únicamente en los textos sobre la gastronomía en las regiones de Liyue e Inazuma, que cuentan con elementos relacionados con dos culturas más exóticas para los jugadores hispanohablantes, china y japonesa. La elección de este tema como objeto de estudio está motivada por la popularidad de *Genshin Impact* en España y América Latina y el vacío en el tema de referencias culturales en localización de videojuegos con la combinación lingüística chino-español a pesar de las numerosas investigaciones realizadas con la combinación inglés-español (Gil-Berrozpe, 2020; González, 2012; Pérez Fernández, 2010) o japonés-español (Almodóvar, 2016; Muñoz Ramón, 2018).

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

El principal objetivo del presente trabajo es analizar las referencias culturales y las estrategias aplicadas para su adaptación en el proceso de localización de videojuegos chino-español, en el caso de *Genshin Impact*.

1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar las referencias culturales relacionadas con la gastronomía presentes en *Genshin Impact* y su importancia para la comprensión y apreciación del juego por parte de los jugadores.
- Analizar las estrategias utilizadas en la localización de referencias culturales, utilizando un modelo de análisis basado en los elementos que se comentarán en el marco teórico.
- Evaluar la efectividad de las estrategias aplicadas.
- Proponer recomendaciones prácticas para mejorar la calidad de la localización de referencias culturales en videojuegos chino-español, basadas en los resultados del análisis.

En resumen, este estudio tiene como objetivo proporcionar una comprensión más profunda de los desafíos y soluciones en la localización de videojuegos chinos, y proponer recomendaciones prácticas para mejorar la calidad de la localización de referencias culturales en videojuegos chino-español. Al analizar el caso de *Genshin Impact*, se espera contribuir a una mejor comprensión y apreciación de la cultura china en la audiencia de habla hispana, y a la mejora de la calidad de la localización de videojuegos chinos en general, favoreciendo así la exportación de videojuegos chinos al extranjero sin problemas.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Referencias culturales

2.1.1. Definición

La traducción de las referencias culturales, siendo el tema principal que aborda el presente trabajo, es uno de los mayores desafíos que los traductores tienen que afrontar a la hora de traducir (Vlakhov y Florin, 1970; Nida, 1975; Nord, 1997; Newmark, 2004). Existen varias maneras de denominación para referirse a este concepto: elementos culturales, realia, culturema, referencias culturales, referentes culturales, etc. Según la definición propuesta por Mayoral (1994):

[...] los elementos del discurso que por hacer referencias a particularidades de la cultura de origen no son entendidos en absoluto o son entendidos en forma parcial o son entendidos de forma diferente por los miembros de la cultura de término. (p. 76)

Por tanto, las referencias culturales son elementos de carácter cultural como la gastronomía, la religión, las costumbres, etc., conocidos y compartidos por todos los miembros de una cultura, que al ser transferidos a otra cultura pueden causar dificultades de comprensión, pero también pueden ser un gran factor de atracción a la vez para el público meta en el caso de los videojuegos, lo que obligará a los traductores a adaptarlos mediante diversas estrategias de traducción para que resulten comprensibles en la cultura meta.

2.1.2 Clasificación

A lo largo de los estudios en las referencias culturales, se han propuesto diferentes categorizaciones por varios profesionales para clasificar estas referencias culturales y comprender mejor su naturaleza y variedad. A continuación, se presentan tres por orden cronológica.

La primera clasificación propuesta por Newmark (1988) se considera la más famosa, que divide las referencias culturales de la siguiente manera:

- Ecología
 - Flora, fauna
 - Vientos, llanuras, colinas
- Cultura material (artefactos)
 - Comida, ropa
 - Casas y ciudades
 - Transportes
- Cultura social
 - Trabajo y ocio
- Organizaciones, costumbres, actividades, procedimientos
 - Políticas y administrativas

- Religiosas
- Artísticas
- Gestos y hábitos (p. 94-95)

La siguiente clasificación se lleva a cabo por Díaz Cintas y Remael (2007), quienes dividen las referencias culturales en tres categorías diferentes con ejemplos específicos:

- Referencias geográficas
 - Objetos de geografía física: *savannah, mistral, tornado*.
 - Objetos geográficos: *downs*, plaza mayor.
 - Especies animales y vegetales endémicas: *sequoia, zebra*
- Referencias etnográficas
 - Objetos de la vida cotidiana: *tapas, trattoria, igloo*.
 - Referencias al trabajo: *farmer, gaucho, machete, ranch*.
 - Referencias al arte y la cultura: *blues, Thanksgiving, Romeo and Juliet*.
 - Referencias a la ascendencia: *gringo, Cockney, Parisienne*.
 - Medidas: *inch, ounce, euro, pound*.
- Referencias sociopolíticas
 - Referencias a unidades administrativas o territoriales: *county, bidonville, state*.
 - Referencias a instituciones y funciones: *Reichstag, sheriff, congress*.
 - Referencias a la vida sociocultural: *Ku Klux Klan, Prohibition, landed gentry*.
 - Referencias a instituciones y objetos militares: *Feldwebel, marines, Smith & Wesson*. (p. 201)

Y la última clasificación está planteada por Chiaro (2009), en la cual las referencias culturales están divididas en las siguientes diez categorías:

1. Instituciones (incluidos el poder judicial, la policía y el ejército)
 - a. Fórmulas legales: "*This court is now in session*", "*All rise*", "*Objection, your Honour*";
 - b. Fórmulas de tratamiento en los tribunales: "*Your Honour*", "*My Lord*", "*Members of the jury*";
 - c. Topografía jurídica: *Supreme Court, Grand Jury, Court*, etc;
 - d. Agentes: *lawyers, solicitors, attorneys, barristers*, etc; *hospital hierarchies* such as *consultants, interns, paramedics*; *military hierarchies*, etc.
2. Referencias educativas: "*high school*" *culture, tests, grading systems, sororities, cheer leaders*, etc.
3. Topónimos: *The District of Columbia, The Country Club, 42nd Street*, etc.
4. Unidades de medida: *Two ounces of meat, 150 pounds, twenty yards*, etc.
5. Sistemas monetarios: *Dollars, soles, pounds*, etc.
6. Deportes y pasatiempos nacionales: *American football, baseball, basketball teams: The Nicks, Boston, Brooklyn Dodgers*, etc.

7. Gastronomía: *Mississippi Mud Pie, pancakes, BLT, etc.*
8. Fiestas y festividades: *Halloween, St Patrick's, July 4th, Thanksgiving, Bar Mitzvah, Chinese New Year, The Festival of Light, etc.*
9. Libros, películas y programas de televisión: “*Did you watch the Brady Bunch?*”; “*Welcome to the road Dorothy*”.
10. Celebridades y personalidades: *Ringo Starr; Toppy; The Cookie Monster, etc.* (p. 156-157)

Aparte de las categorías mencionadas anteriormente, en el caso del chino, muchos autores consideran la lengua como un tipo de referencias culturales, por ejemplo, Chen (2006) afirma que:

La connotación cultural detrás del signo lingüístico constituye, en la mayoría de los casos, el alma de una lengua, el cual encontramos principalmente en las expresiones de estructura exocéntrica, tal como los modismos, refranes, proverbios, aforismos, aforismos, frases hechas, etc. (p. 9)

Estas clasificaciones proporcionan diferentes perspectivas para identificar y clasificar las referencias culturales, abarcando aspectos ecológicos, elementos de la cultura material, aspectos sociales, organizaciones, costumbres, gestos, hábitos, instituciones, referencias educativas, nombres de lugares, unidades de medida, sistemas monetarios, deportes, gastronomía, festividades, y figuras prominentes. Al comprender y categorizar adecuadamente estas referencias culturales, los traductores pueden abordar de manera más efectiva los desafíos de la traducción y garantizar una comunicación precisa y culturalmente adecuada.

2.2 Teoría del escopo

Los enfoques funcionalistas alemanes, que surgieron en la década de 1970, están representados principalmente por la teoría del escopo cuyo desarrollo incluye las etapas de la tipología textual de Katharina Reiss y su acercamiento funcional a la crítica de traducción, la teoría del escopo de Hans J. Vermeer, la teoría de la acción traslativa de Justa-Holz Manttari (Nord, 2017) y la teoría del “funcionalismo y lealtad” de Christiane Nord, de los cuales la de Vermeer es la teoría nuclear con mayor influencia.

La elección de la teoría del escopo para analizar y orientar la localización de videojuegos en este trabajo se justifica por dos motivos. Por un lado, la teoría del escopo rompe con la traductología lingüística tradicional, que según explica Nord (2017):

Vermeer denomina su teoría *Skopostheorie*, teoría del escopo, porque considera la traslación como una actividad con un propósito. En el marco de esta teoría, uno de los factores más importantes que determinan el propósito de una traducción es el destinatario, es decir, el receptor o público al que va dirigido el texto meta, con su bagaje general, sus expectativas y sus necesidades comunicativas específicas. (p. 16)

Por tanto, el traductor debe tener siempre en cuenta las necesidades y expectativas del destinatario de la lengua meta durante el proceso de traducción.

En el caso de la localización, González (2016) también afirma que la localización es "una práctica funcionalista de la traducción en el que se prioriza la función que el usuario espera

del texto traducido en vez de mantenerse extremadamente fieles al texto original” (p. 752). Lo mismo ocurre con la localización de videojuegos, en cuyo proceso resulta más importante la adaptación cultural que la mera equivalencia lingüística, ya que su escopo es, en realidad, garantizar que el producto mantenga su jugabilidad, entretenga y resulte aceptable para los jugadores de la lengua meta. En este sentido se coincide con las ideas de la teoría anteriormente citada.

Por otro lado, la localización de videojuegos consiste esencialmente en una compleja traducción multitextual que implica textos de géneros diferentes. Como menciona González (2016):

El mercado de los videojuegos es interdisciplinar, intertextual y multitextual. Además de la pareja texto/imagen con la que el profesional de la localización trabaja, existen numerosos paratextos (Genette, 1987) que rodean a la producción mostrada en pantalla, como manuales de instrucciones, carátulas, notas de prensa, guías de estrategia, cómics, novelas, publicidad... (p. 752)

Estos elementos adicionales enriquecen la experiencia del videojuego y plantean desafíos adicionales para la localización. Y en el caso de un juego de rol como *Genshin Impact*, los textos originales son más interesantes y característicos que en otros géneros. Si el traductor no goza de un alto grado de libertad de modificar, los textos así traducidos pueden suponer una gran barrera de comprensión para los jugadores meta, lo que a su vez debilitará gravemente el entretenimiento y la jugabilidad del videojuego, y no favorecerá su promoción. Esta idea también está en consonancia con la teoría del escopo, en la que “el texto de partida tiene un estatus claramente inferior al que tiene en las teorías basadas en la equivalencia” (Nord, 2017, p.16).

En resumen, la teoría del escopo sirve de guía importante para la práctica de la localización de videojuegos. Tras identificar la tipología y el escopo del texto, para satisfacer las necesidades y expectativas del destinatario, hace falta elegir a aplicar la estrategia más adecuada a la hora de localizar.

2.3. Extranjerización, domesticación y neutralización

2.3.1. Dilema de la extranjerización y la domesticación

A la hora de tratar textos que contienen referencias culturales, especialmente si la cultura de partida y la meta son considerablemente diferentes, surgen discrepancias entre los profesionales de la traducción, lo que se suele denominar el dilema de la extranjerización y la domesticación. Las dos estrategias representan enfoques opuestos: la primera defiende la fidelidad al texto de origen, mientras que la segunda busca adaptación a la lengua y público meta. Son términos acuñados por Lawrence Venuti, con su obra *The Translator's Invisibility: A History of Translation* publicada en 1995.

La extranjerización está orientada por la cultura de partida, manteniendo las particularidades del texto original, incluyendo modismos, referencias culturales y estructuras lingüísticas peculiares que, aunque pueden resultar extrañas o exóticas para el público objetivo. Esta estrategia tiene Venuti como su principal representante quien la considera como “an ethnodeviant pressure on those (target-language cultural) values to register the linguistic and

cultural difference of the foreign text, sending the reader abroad” (Venuti, 1995, p. 20). Al aplicarla en el proceso de localización de videojuegos, el objetivo principal de la extranjerización es brindar una experiencia auténtica y respetar la identidad cultural del juego.

Por otro lado, la domesticación es, según las palabras de Venuti, “an ethnocentric reduction of the foreign text to target-language cultural values, bringing the author back home” (Venuti, 1995, p. 20). Eugene Nida puede considerarse como el más famoso defensor de esta estrategia orientada por la cultura meta, que según su teoría es el concepto de “equivalencia funcional” y que “aims at a complete naturalness of expression and tries to relate the receptor to modes of behavior relevant within the context of his own culture” (Nida, 1964, p. 159). Es decir, la domesticación busca minimizar la sensación de extranjeridad y garantizar una mayor conexión emocional y comprensión por parte del público meta. En el caso de localización de videojuegos, se persigue hacer que el juego sea más accesible y comprensible para los jugadores, adaptando referencias culturales, modificando estructuras lingüísticas y reemplazando elementos específicos del idioma de origen con equivalentes en el idioma de destino.

Si se tienen en cuenta las cuatro variables siguientes: la intención del autor, la tipología del texto, el escopo de la traducción y las expectativas del receptor, se puede afirmar que tanto la extranjerización como la domesticación tienen sus propias aplicaciones y limitaciones. De hecho, el dilema mencionado anteriormente no es una elección binaria, sino que existe un espectro de posibilidades entre ambos extremos. Los traductores pueden optar por enfoques mixtos, combinando los dos según sea necesario para lograr un equilibrio adecuado entre autenticidad y comprensión en la experiencia de juego localizada. Además, merece la pena señalar que “estos dos enfoques son polos opuestos de un continuo en el cual se sitúan diferentes soluciones de traducción” (Martínez Sierra, 2004, p. 38), entre los cuales se destaca la neutralización.

2.3.2. Otra solución: neutralización

La neutralización es otra solución básica a la cual los traductores pueden acudir al tratar las referencias culturales, propuesta por Marcelo Winitzer (2012), quien la define como:

La neutralización es otra de las estrategias empleadas en la traducción de las referencias culturales y que hasta ahora no se había considerado en el ámbito teórico de la traducción de estos elementos. Consiste en trasladar un elemento marcado culturalmente en el TO y anular todo su contenido y su naturaleza cultural en ese traslado. De este modo llega al TM como un elemento no marcado culturalmente ni para la cultura original ni para la meta. (p. 62)

Y según el punto de vista de Marcelo Winitzer (2012), la neutralización se suele llevar a cabo:

cuando el traductor no consigue averiguar el significado o las connotaciones de esa referencia cultural en la cultura original, siendo consciente de que es una referencia cultural; en el caso de que pueda producir un efecto no deseado en la cultura meta, diferente de aquel conseguido en el TO; porque no es consciente de que se trata de una referencia cultural con unas connotaciones concretas o, simplemente, porque es imposible mantener esas referencias, como las formas dialectales. Para ello el traductor emplea algún procedimiento de traducción que neutraliza dicha referencia. (p. 62)

En el caso de la localización de videojuegos, la neutralización puede ser aplicada cuando se busca evitar posibles conflictos culturales, estereotipos ofensivos o referencias demasiado exóticas que podrían no ser comprendidas por el público objetivo. Se trata de adaptar el juego de manera que sea más fácilmente aceptado y entendido por una audiencia más amplia y diversa, implicando posiblemente la eliminación o reemplazo de elementos culturales específicos, como nombres de lugares, referencias históricas o culturales, chistes locales, entre otros. Estos elementos se sustituyen por otros más genéricos o universales, de modo que el juego pueda ser disfrutado por personas de diferentes culturas sin perder su esencia o narrativa central.

Es importante tener en cuenta que la neutralización puede generar cierta pérdida de autenticidad y extranjería en la experiencia de juego, ya que se eliminan elementos que pueden ser importantes para la ambientación o la comprensión de la trama. Por lo tanto, la decisión de utilizar la neutralización como estrategia de traducción y localización dependerá de los objetivos del juego y las preferencias de los desarrolladores y jugadores.

2.3.3. Técnicas específicas

Según González (2016), estas tres estrategias son las básicas que engloban para transferir los elementos culturales, sin embargo, también propone una serie de técnicas más específicas y adaptadas al caso de los videojuegos:

1. Transcripción: Consiste en copiar la pronunciación de una palabra del idioma original. Es común en topónimos y nombres propios de lenguas con sistemas de escritura diferentes. Se adapta la versión traducida a la fonética de la lengua original con el código ortográfico de la meta.
2. Transliteración: Consiste en adaptar letra por letra el original a un alfabeto diferente. Se utiliza cuando se traduce del griego, ruso, árabe o japonés a lenguas románicas, como el español. Un ejemplo es la romanización del japonés al rōmaji.
3. Domesticación o transposición: Tiene Nida como su defensor principal, se enfoca en lograr que el producto traducido provoque una reacción similar en los receptores de ambos idiomas. Se cambian frases hechas, refranes, chistes o modos de hablar para adaptarse mejor a la cultura del texto meta.
4. Traducción literal o calco: Consiste en traducir palabra por palabra y reproducir exactamente el mismo texto del original. Se utiliza cuando los personajes tienen nombres simbólicos o cuando una frase tiene un significado fundamental para el desarrollo del juego. Puede funcionar mejor o peor dependiendo del contexto.
5. Extranjerización o préstamo: Propuesta por Venuti, busca mantener los elementos culturales propios del texto original en la traducción. Permite a los receptores del texto disfrutar de una experiencia extranjera y conocer otras culturas.
6. Definición o explicitación: Se explica al receptor de qué se está hablando cuando una palabra o referente del original no tiene equivalencia lógica en el idioma receptor. Se añade información para facilitar la comprensión.

7. Neutralización: Consiste en trasladar un elemento cultural del original a la cultura del texto meta sin marcas culturales. Se pierde el elemento cultural, pero se logra que funcione en la lengua meta sin añadir elementos extraños.

8. Omisión: Se elimina completamente un elemento cultural del original. Se utiliza para evitar conflictos en la lengua receptora, para facilitar la comprensión del texto o debido a limitaciones de espacio.

9. Neologismo o recreación léxica: Se inventa una nueva palabra o se da un nuevo sentido a una palabra existente para traducir referentes culturales. Por ejemplo, coger una palabra que ya exista en español y añadirle algún prefijo o sufijo con el que crear una nueva palabra que pueda llegar a transmitir lo mismo que la palabra del idioma original. (p. 750)

3. METODOLOGÍA

En este apartado se explica detalladamente el proceso seguido a la hora de elaborar este trabajo, así como la justificación de las decisiones tomadas en la selección los contenidos.

El objetivo del presente trabajo consiste en analizar las referencias culturales y estrategias aplicadas en el proceso de localizar las referencias culturales en el videojuego *Genshin Impact* del chino al español. En este caso, se utilizan como el corpus principal los textos relacionados con las comidas de las regiones de Liyue e Inazuma que aparecen en el videojuego, tanto de la versión china como de la española.

A continuación, se detalla en primer lugar la selección del corpus y luego las fases del proceso de trabajo.

3.1. Selección del corpus

El corpus utilizado para el análisis consiste en un corpus paralelo bilingüe chino-español compuesto por los textos relacionados con las comidas de las regiones de Liyue e Inazuma que aparecen en el videojuego, tanto de la versión china como de la española. Se recopila un total de 79 platos: 43 pertenecientes a Liyue y 36 a Inazuma. Se utiliza también la versión inglesa como corpus secundario con el objetivo de comparar estrategias y confirmar si la traducción al español toma directamente como referencia la traducción de la versión inglesa cuando sea necesario. Se ha recopilado los textos necesarios gracias al sitio web Fandom y se comprueba que son correctos y están completos directamente desde el videojuego.

Como se ha mencionado anteriormente, las referencias culturales pueden ser elementos de carácter cultural como la gastronomía, la religión, las costumbres, etc., que son un gran reto de traducir, pero un factor de atracción para los jugadores. Y la razón de seleccionar las dos regiones es por un rasgo común que comparten, que cuentan con elementos relacionados con dos culturas más exóticas para los jugadores hispanohablantes, china y japonesa, y la mayoría de sus platos tienen correspondientes prototipos en el mundo real.

Tras recopilar los textos necesarios, se introduce a una tabla que incluye los siguientes campos: "Región", "Imagen", "Nombre de la comida en chino", "Nombre de la comida en español", "Nombre de la comida en inglés", "Descripción en chino de la comida de calidad normal", "Descripción en español de la comida de calidad normal", "Descripción en chino de la comida de calidad deliciosa", "Descripción en español de la comida de calidad deliciosa", "Descripción en chino de la comida de calidad sospechosa" y "Descripción en español de la comida de calidad sospechosa". Además, se obtuvieron las imágenes de las comidas para utilizarlas como apoyo en el análisis a través de la wiki de *Genshin Impact*³ en el sitio web de Fandom.

3.2. Fases del proceso de trabajo

Una vez obtenida todos los textos, se procede a realizar un análisis exhaustivo para

³ https://genshin-impact.fandom.com/es/wiki/Wiki_Genshin_Impact

detectar las referencias culturales, cada una de las cuales del corpus es clasificada siguiendo un criterio basado en la clasificación planteada por Chiaro (2009, p. 156-157) y la idea de Chen (2006) que se describe anteriormente en el apartado de teorías, aunque los resultados posiblemente no abarcan todas las categorías debido al corpus utilizado. La longitud de los fragmentos textuales detectados no está determinada, que pueden ser palabras, sintagmas e incluso párrafos enteros, y están marcados en rojo. Seguidamente, se analiza las técnicas aplicadas para la traducción de las referencias culturales en función de la propuesta para la clasificación de técnicas de traducción por González (2016, p. 750), usando diferentes colores para indicarlas en la tabla.

Finalmente, se elabora a través de Excel un gráfico de barras para calcular las estrategias aplicadas en total y dos gráficos circulares para las dos regiones aparte con el fin de hacer comparación. Así mismo, se extrae algunos ejemplos más representativos de los resultados del análisis y se introducen en una serie de tablas (una tabla para cada tipo de técnicas), incluyendo “Texto de origen”, “Texto de meta”, “Referencia cultural” “Estrategia” y “Técnica específica”. En base de los datos obtenido se saca las conclusiones.

4. ANÁLISIS TEXTUAL

A continuación, se procede a presentar los textos de origen y los de meta, y realizar un análisis de las referencias culturales y las estrategias aplicadas y así mismo las técnicas específicas que se pueden apreciar en los textos. Teniendo en cuenta la gran cantidad de textos que contiene el videojuego, el presente trabajo se limita a sus textos relacionados con la comida, en este caso, procedentes de las regiones de Liyue e Inazuma, dado que están basadas en dos culturas probablemente más ajenas para los jugadores hispanohablantes, la cultura china y la japonesa.

El análisis textual está basado en la clasificación planteada por Chiaro (2009, p. 156-157) y la idea de Chen (2006) para las referencias culturales, y la clasificación de técnicas de traducción propuesta por González (2016, p. 750). Para facilitar la comprensión del análisis las técnicas se resaltan con diferentes colores según el tipo que pertenezcan. Y para evitar confusión, no se marca las referencias culturales en función de las categorías, sino que todas en rojo. Cada tipo de técnicas está representado de la siguiente manera:

- Extranjerización o préstamo
- Transcripción
- Transliteración
- Traducción literal o calco
- Neutralización
- Definición o explicitación
- Omisión
- Neologismo o recreación léxica
- Domesticación o transposición

Las técnicas se clasifican en un continuo que va desde la estrategia de extranjerización hasta la de domesticación comenzando por la extranjerización o préstamo y acabando por la domesticación o transposición, y las técnicas situadas en el punto medio de este continuo, desde neutralización hasta omisión, se consideran como estrategias de neutralización.

Además, se coloca un asterisco (*) en los casos de errores de ortografía, gramática y puntuación y así como traducciones que tengan posibilidad de ocasionar confusiones.

Región	Imagen	Nombre de la comida en chino	Nombre de la comida en español	Nombre de la comida en inglés	Descripción en chino de la comida de calidad normal	Descripción en español de la comida de calidad normal	Descripción en chino de la comida de calidad deliciosa	Descripción en español de la comida de calidad deliciosa	Descripción en chino de la comida de calidad sospechosa	Descripción en español de la comida de calidad sospechosa
Liyue		仙跳墙	Tentación de Adeptus	Adeptus' Temptation	工艺复杂的璃月名菜。以高汤浸没精心挑选的食材，慢火熬煮而成。仅仅是凭着回忆抄写食谱，就引得仙人动了凡心，归复人间。	Un complejo y famoso plato de Liyue. Los ingredientes, seleccionados con gran exquisitez, se sumergen en el caldo y se hierven hasta que estén tiernos. Esta receta, que fue escrita de memoria, fue suficiente para instar a los Adeptus a volver al mundo de los mortales.	工艺复杂的璃月名菜。山珍海味聚一堂，佳肴美饌开坛香。浅尝一口，细化软嫩，细抿几分，回味无穷。从此魂牵梦萦自难忘。足以引诱仙人离开自己的仙家洞府。	Un complejo y famoso plato de Liyue. Este plato consiste en una extraordinaria y exquisita mezcla de sabores del mar y la montaña. Para hacerlo, se combinan innumerables delicias en una olla llena de sabor. Cada bocado que se le da es un momento digno de recordar, e incluso lo suficientemente irresistible como para hacer que los Adeptus desciendan de sus moradas celestiales.	工艺复杂的璃月名菜。没能掌握熬汤的工艺，致使乱炖出的产物口感腥咸。考虑到食材的珍贵...唉，着实令人骑虎难下。	Un complejo y famoso plato de Liyue. Si uno no domina el arte de cocinar a fuego lento, el plato resultante será muy salado y solo sabrá a pescado. Sin embargo, solo con pensar en lo valiosos que son sus ingredientes es suficiente para no querer desaprovecharlo.
Liyue		天枢肉	Carne estilo Eje Celestial	Tianshu Meat	焖制而成的兽肉。将肥瘦相间的兽肉佐以调料下锅慢炖，直至焖酥。成品色泽透亮，软糯不腻。据说是某代璃月七星中「天枢星」苦心研制的杰作。	Un plato de carne estofada. La carne magra y su grasa se saltean con las especias en una sartén* hasta que se vuelven tiernas. El resultado es un plato suave y ligero, de un color traslúcido. Se dice que es una obra maestra inventada tras mucha investigación por el Eje Celestial de las Siete Estrellas de Liyue de una época pasada.	焖制而成的兽肉。远闻浓香，细品绵长，形色兼备，可谓传承到了这道菜肴的精髓。即使摆在月海亭的盛宴宴席上也毫不逊色。	Un plato de carne estofada. El intenso aroma, el delicado sabor y la combinación de su forma y color son la esencia de esta delicia. No desentonaría ni en un banquete del Panellón Yuehai.	焖制而成的兽肉。长时间的焖制让口感过于软烂，肥肉的部分腻得令人心慌，包在围边的清心叶片里才姑且可以下咽。	Un plato de carne estofada. El largo tiempo de cocinado ha dejado la carne demasiado blanda y la parte con grasa es demasiado grasienta. Rodearla con hojas de Hoj. chingxin es la única forma de que sea comestible...
Liyue		碧玉什锦袋	Rollitos de jade	Jade Parcels	造型精致的菜肴。入口清爽的菜叶紧紧锁住了火腿的鲜味，淋上高汤，回味微辣鲜香，令人难忘。	Un plato de aspecto exquisito. La dulzura del jamón está encerrada dentro de las frescas verduras, rociadas con un caldo picante. ¡Delicioso es decir poco.	造型精致的菜肴。咬开白嫩菜叶，鲜香火腿融合脆爽莲子丝丝入味。浓厚高汤犹如暮光倾泻，而舌尖则悠然快哉泛舟湖上。	Un plato de aspecto exquisito. El aromático jamón y las crujientes semillas de loto forman una perfecta combinación cuasicelestial. El espeso caldo cae sobre los rollitos como los rayos del amanecer, acariciando tu lengua con un sabor delicioso y fuera de este mundo.	造型精致的菜肴。干瘪的菜叶勉强包裹住了生熟程度不一的食材，耷拉着的样子令人沮丧。	Un plato de aspecto exquisito. Los ingredientes, cada uno elaborado con un grado de cocción diferente, se han envuelto en unas verduras secas. El aspecto es verdaderamente deprimente.

Liyue		丰年有余	Pescado de la abundancia	Bountiful Year	<p>豪华精致的鱼生。将鱼肉切成薄片，摆放成花朵盛放的模式，再在四周围上一圈丰富的小菜。食用前通常会将配菜与鱼生根据口味捞匀，寓意着接下来的日子都会过的风生水起。</p>	<p>Lujoso y exquisito sashimi*. El pescado se corta en finas láminas, se coloca en forma de flor y se rodea con una abundante guarnición. Antes de comerlo, la guarnición y el pescado suelen mezclarse según los gustos de cada uno. Se dice que esto se hace para asegurar que las cosas vayan como la seda en el futuro.</p>	<p>豪华精致的鱼生。层层堆叠的鱼生，薄如蝉翼、轻若烟雾，淡淡的莹白纹理，仿佛冰霜降于大地留下的痕迹。迫不及待将鱼生放入口中，柔韧爽滑的鱼肉与五彩缤纷的配菜缠绕在一起，多重味道交织于舌尖，直教人连连赞叹——人间百味莫过于此。</p>	<p>Lujoso y exquisito sashimi. El pescado, apilado en láminas, tiene el grosor perfecto, es ligero como una nube y posee unas brillantes líneas blanquecinas que recuerdan a una nieve inmaculada. Tras esperar impacientemente para probarlo, sientes cómo la ternura y la suavidad del pescado se entrelaza con la colorida guarnición. Miles de sabores combinan armoniosamente en tu boca y te dejan absolutamente sin aliento. ¿Acaso existe una comida más sublime que esta?</p>	<p>豪华精致的鱼生。参差不齐的佐料和鱼肉，仿佛遭遇过滔天巨浪般，垂头丧气地贴在盘子上，无法勾起丝毫食欲。只是用料如此丰厚，不吃可就浪费了，真是骑虎难下呀...</p>	<p>Lujoso y exquisito sashimi. Los condimentos* y el pescado, mezclados sin orden ni concierto, parecen haber sido arrasados por una ola gigante y colocados tristemente en el plato, por lo que no resulta nada apetitoso. Sin embargo, tiene tantos ingredientes que sería una pena tirarlo a la basura, así que, ¿qué más remedio que comerlo?</p>
Liyue		鸡豆花	Pollo con textura de tofu	Chicken Tofu Pudding	<p>制作精细的菜肴。将鸡脯肉刺至细腻，搅至上劲，加入以多种肉茸扫过的清汤中，小火慢煲。成品清新淡雅，色泽洁白，吃起来有豆花的感觉。将荤料制成素形，「吃鸡不见鸡、但又胜似鸡」，也属璃月的一种烹饪美学。</p>	<p>Un plato exquisitamente elaborado. La pechuga de pollo se corta en trozos sumamente finos, se vuelve a mezclar, se pone en una sopa hecha con distintos tipos de carne y se cuece a fuego lento. El resultado es un plato fresco, simple, elegante, de un color blanco inmaculado y con un sabor que recuerda al tofu. La técnica culinaria por la que a los ingredientes cárnicos se les da aspecto vegetariano es muy característica de Liyue.</p>	<p>制作精细的菜肴。形似豆花，成团不散。用瓷勺舀起，入口轻抿，细嫩的触感已在舌尖化开。紧接着，鲜美的滋味百转千回，仿佛要将品尝者的灵魂带出躯壳。眼前所见不再是一道荤菜，而是一缕清风，一捧清泉，一缕神念。</p>	<p>Un plato exquisitamente elaborado. Su apariencia es como la del tofu y no se desmenuza. Con una cuchara de porcelana, pruebas un sorbo que te acaricia suavemente el paladar con una delicada sensación que se extiende por tus papilas gustativas. Entonces, inmediatamente sientes una explosión de sabores que llega directamente a tu alma. En ese instante, dejas de ver un simple plato de carne para sentir una suave brisa, el borboteo de una fuente y un gran anhelo.</p>	<p>制作精细的菜肴。底汤咸鲜味过重，鸡豆花口感不够细腻。技艺的缺失使这道菜空有形似，而缺乏神似。</p>	<p>Un plato exquisitamente elaborado. El caldo está demasiado salado y la textura de la carne no es tan fina como debería. Debido a la falta de técnica, el plato tiene el aspecto adecuado, pero no ha logrado capturar su esencia.</p>

Liyue		辣肉窝窝头	Panecillos de maíz con carne picante	Chili-Mince Cornbread Buns	<p>璃月民间流传的小菜。将新鲜面团转动塑形,醒面后放入完屉蒸熟,再将蔬菜与肉洗净切丁,下油锅爆炒。食用时,需将炒好的料填进中空的面团一同品尝。菜脆肉香,风味相宜。</p>	<p>Un aperitivo tradicional muy popular en Liyue. Para hacer este plato, se moldea la masa fresca para darle forma, se deja reposar y se hace al vapor. Después, la carne y las verduras se lavan, se cortan en dados y se sofrien. Al comerlo, el relleno ya cocinado se mete en la masa y se come todo junto. El resultado es una verdura crujiente, una carne deliciosa y un sabor muy bueno.</p>	<p>璃月民间流传的小菜。热烈的镗气附着在配菜之上,趁热填进松软的窝窝头,满口的芳香令人拍案叫绝。正如璃月人民以勤劳的双手建造起了闻名七国的繁华港口,平凡的食材经过汗水的「发酵」,亦能变成带来惊喜的美味。也难怪能吸引沉睡的魔神啊...</p>	<p>Un aperitivo tradicional muy popular en Liyue. El intenso aroma del wok en el que se cocina el relleno se ha adherido a las verduras, las cuales se meten en los tiernos panecillos para emitir una fragancia indescriptible. Igual que el diligente pueblo de Liyue creó el famoso y próspero puerto de la ciudad con sus propias manos, estos ingredientes tan comunes también pueden convertirse en un sorprendente manjar con el esfuerzo necesario. Un plato así podría despertar incluso a un dios dormido.</p>	<p>璃月民间流传的小菜。大把炒熟的绝云椒堆在正中,辣度令人难以承受。仅仅试了一小口,喉咙就仿佛被灼烧一般。多吃几口的话...说不定能和锅巴一样喷火?</p>	<p>Un aperitivo tradicional muy popular en Liyue. Una enorme cantidad de chiles de Jueyun salteados han sido metidos dentro de los panes, por lo que ahora tienen un picante insoportable. Si solo pruebas un pequeño trozo, sentirás como si la garganta se te prendiera en llamas. Y si pruebas varios bocados... echarás fuego por la boca como el Guoba de Xiangling.</p>
Liyue		黄金蟹	Cangrejo dorado	Golden Crab	<p>古法烹制的蟹肉料理。将螃蟹斩块后裹上面粉,宽油炸制后再佐调料翻炒,成菜色泽金黄,香气浓郁,无论是外型还是品质都不负黄金之名。</p>	<p>Un plato de cangrejo cocinado a la antigua usanza. Tras cortarlo en pedazos y cubrirlo con harina, el cangrejo se saltea hasta estar dorado y se condimenta. Debido a su dorado aspecto y su delicioso aroma, este plato hace honor a su nombre tanto en términos de emplatado como de sabor.</p>	<p>古法烹制的蟹肉料理。蟹肉出锅即飘香千里,浅尝一口,唇齿间便满是水乡渔村的万种风情,原来黄金的极度奢华,就藏于古朴隽永的文化之中。</p>	<p>Un plato de cangrejo cocinado a la antigua usanza. El aroma a cangrejo inunda la habitación al instante en el que sale del sartén. Un solo bocado es suficiente para sentir en el paladar la insondable y conmovedora belleza de un típico pueblo pesquero. Parece que la dorada opulencia de este plato se debe nada más y nada menos que a su sencillez.</p>	<p>古法烹制的蟹肉料理。面粉颗粒嚼起来像砂石一样,里面还混入了不少蟹壳。不过相比寡淡的蟹肉,蟹壳的滋味还是值得品一品的。</p>	<p>Un plato de cangrejo cocinado a la antigua usanza. En su interior hay grumos de harina que se han solidificado como una piedra y están mezclados con fragmentos de la cáscara. En comparación con el insípido sabor de la carne de cangrejo, su cáscara al menos sí vale la pena probarla.</p>

Liyue		兽肉薄荷卷	Rollitos de carne y menta	Minty Meat Rolls	酸辣爽口的菜肴。将卤制好的兽肉切成薄片，卷入薄荷叶，并浇上由绝云椒条制成的蘸水。独特的薄荷清香正是这道菜的点睛之笔，作为凉菜冷盘再合适不过。	Una deliciosa y refrescante comida con un sabor agripicante . Tras estofar la carne y cortarla en finas láminas, se envuelve en una hoja de menta y se adereza en una salsa hecha con chiles de Jueyun. La fragancia única de la menta es el toque final de este plato, insuperable para servir como aperitivo .	酸辣爽口的菜肴。兽肉与薄荷之间达成了绝妙的平衡，细嫩而不显绵腻，幽香而不显清苦。一丝鲜明的辣意则是将这平和诗意的两者彻底唤醒，在口中雀跃躁动，并以完美的叹号收官。	Una deliciosa y refrescante comida con un sabor agripicante. La carne y la menta forman un equilibrio perfecto; tierno sin resultar grasiento, delicado y sin amargor. El picante despierta esta armonía poética de un salto y se revuelve en tu boca, hasta que solo puedes exhalar un suspiro de satisfacción.	酸辣爽口的菜肴。蘸水过重的咸味完全掩盖了食材本身的鲜美，不想用水冲淡的话，只能就着米饭大口下咽。	Una deliciosa y refrescante comida con un sabor agripicante. La salsa está demasiado salada y enmascara por completo el sabor fresco del plato. Si no quieres diluirla con agua, tendrás que acompañarla con una gran cantidad de arroz.
Liyue		中原杂碎	Chop suey de Zhongyuan	Zhongyuan Chop Suey	调味后烤熟的肉料理。虽然原料主要取自动物内脏及边角料，但经过一番调味和加工，完全掩盖了原本的肉腥味。很多人吃了一辈子才知道原来菜名中的杂碎不是在骂人。	Un plato de carne asada sazonada. Aunque está hecho con vísceras y otros restos de animales, tras condimentarlo es posible tapar por completo el fuerte olor de la carne. Muchas personas han comido este plato durante toda su vida sin saber que "chop suey" es un insulto en la lengua local .	调味后烤熟的肉料理。馥郁肉香饱含地道的璃月味道，可能会让上了年纪的老人热泪盈眶。	Un plato de carne asada sazonada. La aromática carne tiene el auténtico sabor de Liyue, por lo que puede llegar a hacer llorar de nostalgia a los más ancianos.	调味后烤熟的肉料理。菜肴的卖相无情地出卖了掌厨者的技艺，大概放在路边最火爆的小吃摊也很难卖出去。	Un plato de carne asada sazonada. El aspecto del plato revela las habilidades del cocinero. Este plato sería difícil de vender incluso en el puesto más popular.
Liyue		金丝虾球	Albóndigas de camarón dorado	Golden Shrimp Balls	油炸而成的虾料理。乍一闻香气扑鼻，酥脆的土豆中透出虾肉的甘甜。配合小巧可爱的外形，令人食指大动。	Un plato de camarones fritos. El aroma del plato asalta tus sentidos mientras que las papas crujientes resaltan la ligera dulzura de la carne del camarón. Esto, junto con su linda y pequeña forma, lo hacen muy atractivo .	油炸而成的虾料理。金黄酥脆的土豆丝薯香浓郁，咔嚓一声，伴随着虾肉溢出的香甜汁水，满足感油然而生。一口一只，齿颊留香。	Un plato de camarones fritos. Desde el rico e indulgente aroma de las crujientes tiras de papa doradas hasta el gran final de los deliciosos camarones dulces, pasando por el satisfactorio crujido al dar el primer bocado... Este plato es placer puro.	油炸而成的虾料理。油炸过程中的手忙脚乱，导致成品不是半生不熟就是焦过了头。	Un plato de camarones fritos. Al haberlos frito con prisa y sin cuidado, el resultado es una desastrosa combinación de camarones crudos por dentro y quemados por fuera.

Liyue		明月蛋	Rollitos de luna llena	Fullmoon Egg	<p>璃月的传统点心之一。将蛋液混合面粉制成面皮，虾仁和鱼肉剁碎制成肉馅，包成茶盏形状，点缀完整虾仁上锅蒸熟。其造型如同云朵抱月，因此得名「明月蛋」。</p>	<p>Un aperitivo tradicional de Liyue. La yema de huevo se mezcla con harina para hacer una masa, y los camarones y el pescado se pican para hacer el relleno. Después, se le da la forma de una taza de té, se adorna con camarones y se cocina al vapor. El resultado parece una luna llena tapada por las nubes, de ahí el nombre "rollitos de luna llena".</p>	<p>璃月的传统点心之一。趁热轻咬，弹嫩肉馅伴随着鲜美汁水正中味蕾的软肋，虾肉的回甘更似画龙点睛的一笔。眼前仿佛一轮明月，一汪秋水，渔船泊靠岸边，渔歌唱遍丰年。</p>	<p>Un aperitivo tradicional de Liyue. Prueba un bocado cuando aún esté caliente y disfruta del sabor de la tierna y jugosa carne, complementada con la guinda final: un camarón de un dulce regusto. Frente a tus ojos aparecerá una luna llena sobre unas límpidas aguas en cuya orilla flota un bote de pesca, desde el que resonará una bella canción de pescadores.</p>	<p>璃月的传统点心之一。面皮以一种扭曲的姿态僵硬地包裹着肉馅，干涩的口感让人有种在吃一块面疙瘩的错觉。</p>	<p>Un aperitivo tradicional de Liyue. La masa, apretada y retorcida alrededor de la carne, le ha dejado una textura seca que, al masticarla, da la impresión de estar comiendo un hoqui demasiado grande.</p>
Liyue		文心豆腐	Tofu oncidium	Oncidium Tofu	<p>颇为考较刀工的菜肴。一气呵成将全部的食材切成细丝，过水后，入高汤煮沸。此番成品口味清润却不失鲜美，足以成为璃月饭馆里的招牌菜。</p>	<p>Un plato que requiere un excelente manejo del cuchillo. Todos los ingredientes han sido cortados en hilos muy finos, lavados y hervidos en un caldo. El sabor resultante es ligero y fresco. Perfectamente podría ser el plato insignia de un restaurante de Liyue.</p>	<p>颇为考较刀工的菜肴。细如秋毫的豆腐丝好似林间游雾般弥散于碗中，竹笋丝为这一画面擦上一抹清甜的亮色，高汤汇聚了禽肉和火腿的精华，散发着醇香。只须轻品一口，就能让食客不由自主地沉醉在这阵鲜香的雾气之中。</p>	<p>Un plato que requiere un excelente manejo del cuchillo. Los hilos extremadamente finos del tofu revolotean en el cuenco como la niebla de un bosque, mientras los brotes de bambú, también cortados en hilos, aportan un ligero y lustre brillo a este paisaje culinario. El sabor del caldo contiene la esencia de la carne de ave y el jamón, por lo que emite un delicioso aroma. Un simple bocado es suficiente para que el comensal se deleite con el sabor de una fresca bruma de ingredientes.</p>	<p>颇为考较刀工的菜肴。毫无章法的刀工将食材切得乱七八糟，细碎的口感令人绝望。只有豆腥味证明着这道菜肴的主要食材是豆腐。</p>	<p>Un plato que requiere un excelente manejo del cuchillo. Los ingredientes se han cortado sin ningún esmero, lo que arruina por completo la textura. La única señal de que el plato está hecho con tofu es su burdo sabor a semillas de soja.</p>

Liyue		米饭布丁	Pudin de arroz	Rice Pudding	<p>由稻米制成的甜点。将稻米提前煮熟后，与其他食材一并放入锅中，搅拌均匀后蒸熟。口感香甜绵软，作为一餐的收尾刚好合适。</p>	<p>Un postre hecho con arroz. El arroz se ha hervido primero, se ha metido en una olla junto al resto de los ingredientes, se ha mezclado todo bien y se ha hecho al vapor. El resultado es un postre dulce y blandito, perfecto como colofón para una comida.</p>	<p>由稻米制成的甜点。软糯的米饭和甘甜的牛奶均匀融合，味道相得益彰。趁热享用可以感受绵密的米粒，放冷后能品味柔滑的奶香，可谓是各有趣味。让人不禁好奇，如此完美的配比，究竟是实验过多少次才得出的呢？</p>	<p>Un postre hecho con arroz. La textura glutinosa del cereal combina a la perfección con el sabor dulce de la leche. Si lo comes cuando está caliente, sentirás la delicada textura de cada uno de los granos de arroz, y si lo dejas enfriar, degustarás el suave sabor de la leche. ¿Cuántas veces se habrá cocinado esto para conseguir que ambas cosas se puedan saborear?</p>	<p>由稻米制成的甜点。制作时误算了食材的用量，尝起来像是一碗甜过头的米饭。只能搭配清淡的饮料一起吃了...</p>	<p>Un postre hecho con arroz. Al hacerlo, se ha utilizado una proporción incorrecta de ingredientes, así que ahora no sabe más que a arroz empalagoso. Para comerlo, no te queda más remedio que acompañarlo con alguna bebida.</p>
Liyue		松鼠鱼	Pescado mandarin agridulce	Squirrel Fish	<p>工艺复杂的鱼料理。取整鱼剔骨，改菱形刀纹，裹上面粉后炸至金黄定型，装盘后浇上番茄汁。因其状似松鼠尾巴而得名，有着外脆内酥的独特口感。</p>	<p>Un plato de pescado muy complicado de elaborar. Se extraen las espinas de pescado y se hacen cortes en forma de rombo. Luego, se frie hasta que adquiere un aspecto dorado. A veces se le conoce como "pescado cola de ardilla" por su emplatado, y tiene una textura crujiente tanto por dentro como por fuera.</p>	<p>工艺复杂的鱼料理。纹路规整，造型雅致，恰如其分的酸甜更是画龙点睛之笔。多方面折射出令璃月大厨也拍手称绝的精湛手艺。</p>	<p>Un plato de pescado muy complicado de elaborar. Además de una textura uniforme y un aspecto elegante, también tiene la acidez y dulzura adecuadas. Es el reflejo de las exquisitas habilidades de los mejores chefs de Liyue.</p>	<p>工艺复杂的鱼料理。勉强能够看出鱼的形状，却实在难以与松鼠尾巴产生什么联系。事实证明复杂的烹饪流程的确会让出品变得更加困难。</p>	<p>Un plato de pescado muy complicado de elaborar. Apenas se distingue la forma de pez y, aunque este plato también es conocido como "pescado cola de ardilla", tampoco se puede ver dicha forma. Debido a su compleja técnica de elaboración, es muy difícil conseguir la forma del pecado deseada.</p>
Liyue		四方和平	Paz universal	Universal Peace	<p>色彩缤纷的主食。香软糯口的稻米间，紧紧地码放着各类甜味的食材。比起口味，更重视的是万事兴隆，天下太平的心意。而心意就是最好的调味料，所以口味一定不会差。</p>	<p>Un plato muy colorido. Entre los suaves y glutinosos granos de arroz hay todo tipo de ingredientes dulces. Más que el sabor, lo que se pretende resaltar con este plato es la idea de la paz y prosperidad. Con una intención tan buena puesta en él, este plato siempre estará delicioso.</p>	<p>色彩缤纷的主食。酸甜的果干如一缕看不见的丝线，与口感饱满的稻米交织。即使咽下，淡淡的香甜依然萦绕唇齿，令人幸福感倍增。</p>	<p>Un plato muy colorido. El sabor agridulce de la fruta desecada es como un hilo invisible que combina perfectamente con la fragancia del arroz. La ligera dulzura de cada bocado permanece en la lengua incluso después de tragar, y trae a quien lo prueba una placentera sensación de felicidad.</p>	<p>色彩缤纷的主食。制作过程中流失了过多的水分，需要靠些想象力和额外添加的水，才能还原应有的口感。</p>	<p>Una comida muy colorida. Si el agua se consume demasiado al cocinarla, se necesitará imaginación y más agua para conseguir la textura adecuada.</p>

Liyue		腌笃鲜	Sopa de brotes de bambú	Bamboo Shoot Soup	久经炖煮的汤羹。将鲜竹笋、鲜肉和火腿切成小块，小火慢炖直至汤色乳白。两种不同质地的肉煨发出不同的风味，而汤汁则尤为鲜美。	Un caldo hervido durante mucho tiempo. Los brotes de bambú frescos, la carne y el jamón se cortan en trozos pequeños y se cuecen hasta que la sopa adquiere un color blanco. Las dos texturas de la carne crean distintos sabores y el caldo es muy sabroso.	久经炖煮的汤羹。轻轻一闻已觉食欲大振，一勺高汤入口，浓缩至极的鲜味顷刻浸染周身。如同展开双翼拂晓直上，凌空漫步在由香气凝成的云端。	Un caldo hervido durante mucho tiempo. El mero hecho de olerlo ya abre el apetito y, al probar la primera cucharada, su intenso sabor se extiende por todo el cuerpo. Es como extender tus alas y volar hacia el alba entre nubes fragantes.	久经炖煮的汤羹。火候的掌握不当让鲜肉嚼起来有些柴硬，火腿的咸味也掩盖了应有的鲜味。这样看来，吸收了二者肉香的竹笋，算是勉强能被接受的一味食材了。	Un caldo hervido durante mucho tiempo. La carne se ha endurecido y su frescura es inapreciable debido a la sal del jamón. Los brotes de bambú, que han absorbido ambos sabores, son el único ingrediente aceptable.
Liyue		水煮黑背鲈	Estofado de perca de lomo negro	Black-Back Perch Stew	煮制而成的鱼料理。鱼片紧实饱满，鲜香入味。而这道菜品的秘诀在于热油中加入了磨成粉的琉璃袋，使得菜肴香气四溢，辣而不燥。	Un plato de pescado hervido. Los cortes son gruesos y tersos, con un delicioso y fresco sabor. El secreto de este plato consiste en agregar polvo de campanita de cristal para que los ingredientes desprendan su aroma. Es picante, pero no seco.	煮制而成的鱼料理。鱼片在唇舌间翻动，滑嫩得像是随时想要溜走一样。咽下又觉得嘴中空空，让人忍不住赶快补上下一片。	Un plato de pescado hervido. Cuando los pedazos de pescado se deslizan entre los labios y la lengua, es como si fueran a saltar en cualquier momento. Al tragarlo, genera una sensación de vacío en el paladar que hace querer probar un bocado más.	煮制而成的鱼料理。过重的辣味几乎覆盖了鱼肉本身的鲜味，只有极少数人才能接受这种对口腔的刺激。	Un plato de pescado hervido. Su sabor excesivamente picante cubre casi por completo el umami del pescado. Muy pocas personas pueden resistir esta tortura para el paladar.
Liyue		绝云锅巴	Guoba de Jueyun	Jueyun Guoba	璃月的特色小吃之一。将切片的火腿与绝云椒椒快炒，浇在稻米和马尾穗混合煎熟的锅巴上制成。混合着精制肉品与辛香的气息，四处可见的寻常稻米在此时也变成了炙手可热的美味菜品。	Uno de los aperitivos típicos de Liyue. Se frien los chiles de Jueyun y el jamón y se vierten encima de la mezcla de arroz crujiente y cola de caballo. La combinación de la carne y el sabor picante convierte a un ingrediente tan cotidiano como el arroz en una comida tan sabrosa que se disfruta a dos carrillos.	璃月的特色小吃之一。掰一片香脆的锅巴，放上冒着热气的火腿片一同嚼下。脆香鲜辣争先恐后般直奔鼻腔，这酣畅过瘾的滋味，让人连哪怕是舌尖的碎渣都不想放过。	Uno de los aperitivos típicos de Liyue. Se rompe un pedazo de la costra de arroz crujiente, se pone encima un pedazo caliente de jamón y se comen juntos. La textura crujiente y el picante va directo a la nariz son tan adictivos que te chuparás los dedos.	璃月的特色小吃之一。在勉强保留住香味的锅巴上，褐色的绝云椒椒和火腿黏作了一团，只能从口感来分辨两者。	Uno de los aperitivos típicos de Liyue. El arroz se ha chamuscado y apenas conserva su sabor. Los chiles de Jueyun y el jamón tienen un desagradable color marrón y solo se diferencian por la textura al comerlos.

Liyue		红烩兽肉	Carne estofada	Braised Meat	<p>炖煮而成的菜肴。先煎制大块的兽肉，再炒香配菜，混合后加汤焖煮，直至汤汁收浓。耐心等待后，兽肉的口感也变得松软，给人以实打实的满足感。</p>	<p>Un plato de carne guisada. Primero se marca la carne, se sofríen las verduras y, después, se le añade caldo a todo para que cueza hasta espesar. Tras esperar pacientemente, la carne se vuelve tierna, lo que aporta una satisfactoria sensación.</p>	<p>炖煮而成的菜肴。浓郁的汤汁和醇香的兽肉彼此交融，散发着让人无法拒绝的热烈香气，错落分布的蔬菜酥而不烂，也让菜肴的味道更加丰富...如此美味，就算是热气扑面，也让人不由大快朵颐，直到锅内只剩下汤汁...等等，这汤汁似乎蘸面包也不错？</p>	<p>Un plato de carne guisada. El espeso caldo y la deliciosa carne combinan a la perfección y emiten un intenso aroma al que es imposible no sucumbir. La verdura, distribuida por todo el plato, es crujiente por fuera y tierna por dentro, lo que aporta un toque exquisito. Su sabor es tan perfecto que, aunque esté ardiendo, no puedes evitar hincar el diente hasta que solo queda el caldo. Espera, espera... ¡puedo mojar pan en el caldo!</p>	<p>炖煮而成的菜肴。似乎没有掌握好炖煮的方法，只是单纯地将所有食材投入锅内一并煮制，导致蔬菜过于烂熟，几乎化入了汤里。整锅菜除了发腻的肉味之外再无其他...</p>	<p>Un plato de carne guisada. No parece que quien hizo este plato dominara la técnica del estofado, ya que solo metió los ingredientes en una olla y los coció juntos. Además, las verduras se han desintegrado y no hay ni rastro de ellas, por lo que el plato no sabe más que a carne y... a carne.</p>
Liyue		清炒虾仁	Salteado de camarones	Stir-Fried Shrimp	<p>清淡润口的菜肴。将虾仁上浆后快速炒熟勾薄芡。极其简单的调味方式，为的是衬托虾仁本身的鲜美。从家常小菜到宴请宾客，都有它的一席之地。</p>	<p>Una comida de sabor suave y delicioso. Los camarones se rebozan en harina y huevo y se fríen a fuego rápido hasta que queden bien dorados. El propósito de este sencillo cocinado es conservar el sabor original del camarón. Por ello, siempre tendrá lugar tanto en las casas de la gente como en los banquetes más distinguidos.</p>	<p>清淡润口的菜肴。外形饱满的虾仁将全部鲜味储存在体内，只等齿间轻咬的那一刻迸发而出。如同一颗颗水珠接连滴入原本平静的湖面，荡出无数鲜美的回旋。直到细腻的回甘隐约浮现，心醉神迷的感受才刚刚停止。</p>	<p>Una comida de un sabor suave y delicioso. Tiene tan buen aspecto y su sabor original parece estar tan bien conservado que solo puedes pensar en cuando llegará el momento de probar un bocado. Comer este plato es como si varias gotas de agua cayeran en las apacibles aguas de un lago y crearan ondas de sabor en tu paladar, un estado de éxtasis que solo cesa cuando el exquisito regusto de los camarones juguetea con tus papilas gustativas.</p>	<p>清淡润口的菜肴。为了防止糊底，手抖放入了过多的油。经过一番特殊的「油煎」烹调，虾仁弹性尚可，就是吃多了嗓子有些不舒服。</p>	<p>Una comida de un sabor suave y delicioso. Por temor a que los camarones se quemaran, al cocinero se la fue la mano con el aceite. Después de una fritura un tanto especial, los camarones han tenido la suerte de conservar algo de su consistencia. Pero si lo comes cuando aún están muy calientes, seguramente te dolerá la garganta.</p>

Liyue		扣三丝	Tiras de tres sabores	Triple-Layered Consommé	造型齐整的菜肴。火腿、禽肉、竹笋切成同样长短的细丝，旺火煮熟后倒扣在汤盘中，淋上高汤。口感咸鲜，层次分明。	Un plato muy bien presentado. El jamón, la carne de ave y los brotes de bambú se cortan en tiras finas de la misma longitud, se hierven a fuego rápido, se ponen en el centro de un plato para sopa y se sirven con el caldo. El resultado es muy sabroso.	造型齐整的菜肴。均匀的细丝衬出精湛的刀工，与其说是一道菜，更像是一件艺术品。而一旦下定决心筷品尝，鲜美的滋味会再次令人喜悦而感慨——只作为艺术品，就太可惜了。	Un plato muy bien presentado. La uniformidad de las tiras revela la impecable técnica de cuchillo; parece una obra de arte. Cuando al fin te decides a probarlo, el exquisito sabor te produce alegría y tristeza a la vez: sería un desperdicio conservarlo como obra de arte.	造型齐整的菜肴。乍一看模样尚可，仔细一尝就会发现入口寡淡得近乎白水余三丝。是高汤稀释得太多的关系吗？	Un plato muy bien presentado. A primera vista parece delicioso, pero al probarlo se descubre que no sabe a nada. ¿Tal vez prepararon el caldo con demasiada agua?
Liyue		轻策农家菜	Salteado de Chingtsé	Qingce Stir Fry	旺火炒制的菜肴。据说原本是轻策庄家家户户都会做的农家菜，但其辣脆的口味意外地受到了人们的认可，因而在璃月地区广泛地流传开来。	Un plato cocinado a fuego rápido. Dicen que originalmente era tan solo un plato casero que todo el mundo sabía hacer en la Aldea Chingtsé. Sin embargo, se ganó el reconocimiento de las personas de otros lugares gracias a su crujiente textura y pinte sabor. Así fue como empezó a extenderse por toda la región de Liyue.	旺火炒制的菜肴。光是闻到香气，便能让人食欲大开。过瘾的辣意调动出渴望刺激的感觉，有一种自己能一口气吃下十碗米饭的错觉。	Un plato cocinado a fuego rápido. Solo con olerlo es suficiente para abrirle el apetito a cualquiera. El sosquileo del chile activa las papilas gustativas, de modo que, querrás comer diez tazones de arroz de golpe.	旺火炒制的菜肴。这盘似乎是不幸的失败品。吃起来又苦又辣，如果不想让米饭变得更难吃的话，还是不要拿它拌进饭里比较好。	Un plato cocinado a fuego rápido. Este fue una prueba fallida, ya que es desagradablemente amargo y picante. Podrías intentar comerlo con un poco de arroz, o simplemente dejarlo y comer el arroz solo.
Liyue		龙须面	Fideos barba de dragón	Dragon Beard Noodles	细如龙须的面食。葱花炆锅后，加入高汤与配菜，最后下入面条，熟后捞出摆盘。面团须经历多次抻面，才能成为细如秋毫的龙须面，属于璃月面食中最为考究技艺的一品。	Unos fideos tan finos como la barba de un dragón. Tras saltar la cebolla, se añade el caldo y la guarnición, luego los fideos y, por último, se emplata cuando todo este hecho. Solo haciendo bien la masa de los fideos se puede conseguir ese grosor tan fino como el de un pelo. La técnica para hacer este plato es una de las más difíciles de toda la gastronomía de Liyue.	细如龙须的面食。纤细的面如同飞流直下的瀑布，三千细丝坠入凝聚山珍精华的高汤之中。比寻常面食更为柔软缠绵的口感，让人根本不愿停下筷子。	Unos fideos tan finos como la barba de un dragón. Los fideos que caen como una cascada, parecen miles de hilos al bañarse en un caldo hecho con los ingredientes más exquisitos de la tierra. Su textura es más tierna y agradable que la de los fideos normales, lo que hace imposible parar de comerlos.	细如龙须的面食。太过于追求细长的造型，导致面条煮过后断得四分五裂。看起来容易做起来难，看来要好练习才行...	Unos fideos tan finos como la barba de un dragón. Al obsesionarte con hacerlos finos, los fideos se han acabado desintegrando cuando se hirvieron. Parecen fáciles de hacer, pero se ve que en realidad no es así. Será mejor que practiques un poco más...

Liyue		干锅腊肉	Carne curada con matsutake	Cured Pork Dry Hotpot	旺火炒制的菜肴。将松茸火腿切片，翻炒后加入少许香辛料。火腿的干香配合松茸的脆嫩，在口中越嚼越香，十分过瘾。易于导热的锅体也让它能长时间保持热气腾腾的美味。	Un plato salteado a fuego rápido. Tras laminar y saltar la carne y los matsutakes, se añaden las especias. El sabor del jamón combina con la textura del matsutake y, cuanto más comes, más te gusta. Servirlo en la misma olla permite que se mantenga caliente durante mucho tiempo.	旺火炒制的菜肴。 腊肉炒出的油脂均匀地裹在配菜之上，鲜香的风味却早已沁入其中，亮丽的色泽更是激发着人的食欲。只需要小小的一口。足以让璃月人扬起对家乡和节庆时分的思念。	Un plato salteado a fuego fuerte. La grasa del jamón salteado cubre los demás ingredientes y los sabores se han combinado de forma perfecta. Solo con verlo ya se te abre el apetito. La gente de Liyue se acuerda de su casa y sus festividades con cada bocado.	旺火炒制的菜肴。腊肉质地虽好，咸味却过于明显。只要一块下肚，此后无论是金鱼草还是松茸，都只能嚼出盐的味道。	Un plato salteado a fuego fuerte. Aunque la carne es de buena calidad, está demasiado salada. Tras un bocado, no importará si después se come un poco de flor dorada o de matsutake: todo sabrá a sal.
Liyue		来来菜	¡Ven por ello!	Come and Get It	用料丰富的菜肴。配料与做法上并没有特别的讲究，经常在璃月的节庆时分登场。每当这道菜上来以后，为首的人会说「来来，吃」，招呼大家动筷子，因此而得名。	Un plato hecho con una lujosa variedad de ingredientes. No hay mucho refinamiento en la elaboración de este plato, muy común en Liyue durante las temporadas festivas. Cada vez que se sirve, la persona a la cabeza de la mesa invitará a todos a comenzar a comer diciendo "vengan a comer!*"". De ahí el nombre.	用料丰富的菜肴。不仅荤素搭配得当，摆盘也十分工整。鲜美的汤汁更是汇聚了食材的精华。不用主人招呼就已经少了一半。	Un plato hecho con una lujosa variedad de ingredientes. La mezcla de carne y verduras es perfecta, la presentación es impecable y la mezcla de sabores en el caldo lo hace increíble. Cuando haya que comerlo, desaparecerá en un abrir y cerrar de ojos.	用料丰富的菜肴。所有的食材被简单粗暴地熬成一大锅，各种食材混杂的味道实在说不上好。咦...怎么菜里还有沙子？	Un plato hecho con una lujosa variedad de ingredientes. Estos se han echado al agua para que se hiervan de cualquier manera. Sabe a todo y a nada al mismo tiempo. Espera... ¿esto de aquí es un grano de arena?!
Liyue		莲花酥	Estrellitas de loto	Lotus Flower Crisp	璃月的传统点心之一。以面粉制的水油皮包裹油酥，嵌入香甜内馅炸制而成。花瓣层层绽开，捧于掌心，美轮美奂。	Uno de los dulces típicos de Liyue. Su relleno dulce está recubierto de una masa de harina, agua y aceite que se frie hasta que quede crujiente. Los pétalos se abren de uno en uno cuando se sostiene en la palma de la mano.	璃月的传统点心之一。小心地吹一口气，看那花瓣轻动，仿佛有了自己的生命；闭上眼睛轻咬，甜香化满唇齿。仿佛风动，花开，笛扬，鸟起。	Uno de los dulces típicos de Liyue. Respira con cuidado y observa cómo los pétalos se mueven ligeramente, como si tuvieran vida propia. Al cerrar los ojos y probarlo, el dulce sabor inundará tu paladar. Es como si soplara el viento, las flores se abrieran y los pájaros alzarán el vuelo.	璃月的传统点心之一。花瓣褪去了色彩，变得焦黄干枯，哭诉着油温的无情。	Uno de los dulces típicos de Liyue. Los pétalos han perdido su color y se han vuelto amarillos debido a la temperatura demasiado alta del aceite.
Liyue		莲子禽蛋羹	Sopa de loto y huevo	Lotus Seed and Bird Egg Soup	蒸制而成的蛋料理。色渍澄澈金黄的禽蛋羹上点缀了几颗莲子。不管是作为早餐还是饭后点心，都能大量补充身体所需的优质营养。	Un plato de huevos al vapor. A la brillante y dorada sopa se le han añadido unas semillas de loto. Se coma como desayuno o como prostre, siempre aportará al cuerpo los ingredientes que necesita.	蒸制而成的蛋料理。弹嫩的禽蛋羹融化于口中，一不留神便滑入喉头。回过神来，唇齿之间留下的满是如莲花初绽般的清甜。	Un plato de huevos al vapor. Los succulentos huevos se derriten en la boca y, antes de que te des cuenta, la suave y sutil dulzura de las flores de loto recién abiertas inunda tus papilas gustativas.	蒸制而成的蛋料理。过长时间的蒸制让禽蛋羹的表面呈现出了奇怪的蜂窝状，相比之下，莲子的苦涩已经不值一提了。	Un plato de huevos al vapor. El largo proceso de cocción al vapor ha hecho que aparezca una inusual figura con forma de panal en la superficie. Por no hablar del intenso sabor amargo de las semillas de loto...

Liyue		素鲍鱼	Abulón vegetariano	Vegetarian Abalone	<p>滋味浓郁的素食。将松茸切成薄片，煎制焦黄后倒入酱汁。松茸肉质饱满，嚼上去有着鲍鱼般鲜香的滋味，是一道近乎能够以假乱真的菜肴。</p>	<p>Una comida vegetariana de sabor intenso. El matsutake se corta en láminas, se saltea hasta que esté dorado y se mete en la salsa. Debido a su carnosa textura, comer matsutake es como comer un abulón muy fresco. Así, al menos, podrás engañar un poco al estómago...</p>	<p>滋味浓郁的素食。在酱汁的提点下，松茸呈现出了上等而高级的口感，嫩如仙贝，鲜如鲍鱼，难以辨别真身。若是先由食客随意猜想，最后在揭晓答案，必然能赢得对方的惊羨。</p>	<p>Una comida vegetariana de sabor intenso. Colocado sobre la salsa, el matsutake presenta un sabor excelente, tierno como una ostra y fresco como un abulón. Si alguien lo prueba y, después, le revelas de qué está hecho, obtendrás sus alabanzas más entusiastas.</p>	<p>滋味浓郁的素食。过于稠厚的酱汁完全掩盖了食材应有的鲜味，感觉吃进肚子里的是无论喝多少水还嫌口干的调料味。</p>	<p>Una comida vegetariana de sabor intenso. La salsa es demasiado espesa y enmascara la frescura que deberían aportar los ingredientes. Te dejará la boca tan seca que no conseguirás hidratarla por mucho que bebas.</p>
Liyue		蟹黄豆腐	Tofu con huevas de cangrejo	Crab Roe Tofu	<p>口感细嫩的菜肴。将蟹黄煸炒出油，加入事先烫好的豆腐，并用高汤加以调制。用料简单，入口却极其鲜美。</p>	<p>Un plato con una textura suave. Las huevas de cangrejo se sofríen hasta que sueltan sus jugos y se mezclan con el tofu, previamente cocido, tras lo que se añade un sabroso caldo. Un plato hecho con ingredientes sencillos que resulta en un sabor incomparable.</p>	<p>口感细嫩的菜肴。勺子舀起的豆腐柔嫩得吹弹可破，蟹黄更是肥美到抿一口就会溢出蟹油沾在唇沿。几乎不需咀嚼就已经轻柔地滑入食道，唯有鲜美的味觉留在唇齿之间。</p>	<p>Un plato con una textura suave. El tofu está tan tierno que se puede partir con una cuchara, y las huevas de cangrejo son tan jugosas que su líquido se derrama en tu lengua en cuanto pruebas un bocado. Apenas necesitas masticar y el conjunto ya se está deslizando hacia tu estómago, dejando un delicioso sabor en tus labios.</p>	<p>口感细嫩的菜肴。即使是极鲜的蟹黄，也难以缓和豆腐过老的口感。只好用筷子捣碎之后，拌进白米饭里一起吃。</p>	<p>Un plato con una textura suave. Aunque las huevas de cangrejo son muy frescas, no logran enmascarar el mal sabor del tofu, que está demasiado pasado. Desmígalo con los palillos y mézclalo con arroz o no serás capaz de comerlo...</p>
Liyue		山珍热卤面	Fideos con delicias de montaña	Noodles with Mountain Delicacies	<p>荤素搭配的卤面。分量十足的配菜拌入卤面之中，酱味敦厚。虽然是普通家常的做法，却能孕育出无比浓郁的回味。</p>	<p>Fideos en salsa de carne con verduras. Al juntar su generosa guarnición con los fideos hervidos, se consigue resaltar el sabor de la salsa. Aunque es un plato muy común y casero, su sabor es realmente intenso.</p>	<p>荤素搭配的卤面。看似平凡的面条中吸收了山珍的精华，只须一口，舌尖便能领略到鲜味的极致。</p>	<p>Fideos en salsa de carne con verduras. Los fideos, aparentemente comunes y corrientes, han absorbido la esencia de las delicias de las montañas. Un solo bocado es suficiente para saborear su extrema frescura.</p>	<p>荤素搭配的卤面。似乎所有的水分都被热气带走了，面条的口感变得异常干涩。即使放慢下咽的速度还是很容易被噎到。</p>	<p>Fideos en salsa de carne con verduras. Parece como si todo* el agua del plato se hubiera evaporado, lo que lo deja con una extraña y seca sensación. Podrías ahogarte con estos fideos aunque los comieras muy lentamente.</p>
Liyue		松茸酿肉卷	Rollos de carne con matsutake	Matsutake Meat Rolls	<p>煎制而成的肉料理。肉泥裹上松茸细火慢煎，使松茸内吸满了香浓的肉汁，令人垂涎欲滴。</p>	<p>Un plato de carne salteada. El matsutake troceado se envuelve en la carne picada y se fríe a fuego lento, se manera que la seta absorbe los jugos aromáticos de la carne. A cualquiera se le hace agua a* la boca con este plato.</p>	<p>煎制而成的肉料理。山林的精华与日月的滋养在此汇聚融合，带给人的除了丰富营养，还有满溢而出的幸福感。</p>	<p>Un plato de carne salteada. La esencia de los bosques y montañas y los nutrientes que el sol y la luna proporcionan a la tierra convergen en este plato. Además de aportar una gran cantidad de nutrientes, también causa una felicidad desbordante.</p>	<p>煎制而成的肉料理。虽然干瘪的味道与想象中隔了一条碧水河，但鉴于松茸的营养价值，还是不要浪费为好。</p>	<p>Un plato de carne salteada. La diferencia entre este plato rancio y el ideal es abismal. Pero debido al alto valor nutricional del matsutake, sería un desperdicio no comerlo.</p>

Liyue		干炒鱼河	Tallarines fritos con pescado	Stir-Fried Fish Noodles	<p>滋味浓郁的主食。将河粉、半熟的鱼肉和若干配菜猛火快炒而成。充分吸收食材鲜味的河粉，以其柔韧爽滑的独特口感，受到很多食客喜欢。</p>	<p>Un plato principal con un sabor intenso. Los tallarines, el pescado y las verduras se saltean juntos. Los tallarines absorben el sabor de los demás ingredientes y su textura siempre agrada a los comensales.</p>	<p>滋味浓郁的主食。饱满而鲜亮的外形早已引人垂涎欲滴，入口后的香味更是让人欲罢不能。河粉的柔滑更衬鱼肉的鲜弹，虽无名贵食材或特殊烹饪技法，它的美味放在宴席之中也不会逊色。</p>	<p>Un plato principal con un sabor intenso. Su magnífica presentación es suficiente para que se te haga agua la boca y, una vez que empieces a comer, no podrás parar. Aunque los ingredientes son sencillos, los fragantes tallarines de arroz y el tierno pescado otorgan a este plato un lugar en la mesa de cualquier gourmet que se precie.</p>	<p>滋味浓郁的主食。河粉和鱼肉几乎糊在了一起，软塌塌的口感很难令人接受。看上去简单的道菜，原来那么考验厨师手艺吗？</p>	<p>Un plato principal con un sabor intenso. Los tallarines y el pescado han formado una papilla muy desagradable que dan ganas de escupir. ¿Quién diría que un plato en apariencia tan sencillo fuera tan complicado de hacer?</p>
Liyue		水晶虾	Camarones de cristal	Crystal Shrimp	<p>璃月的传统点心之一。馅料选取整颗鲜虾仁，盈亮的粉色在半透明的薄皮下隐约可见。轻嚼下去更是弹牙可口。</p>	<p>Uno de los aperitivos tradicionales de Liyue. El relleno se hace a partir de camarones frescos enteros, los cuales se envuelven en una brillante y traslúcida masa de harina. El resultado es una textura tierna y un sabor delicioso.</p>	<p>璃月的传统点心之一。外皮如水晶般晶莹剔透，送入口中，舌尖仿佛有鲜活的虾在蹦跳。直让人感叹一份四只的数量实在不够大快朵颐。</p>	<p>Uno de los aperitivos tradicionales de Liyue. La masa, brillante y translúcida, hace honor al nombre de este plato. Los camarones tienen un sabor tan fresco que uno puede hasta sentirse culpable comiéndolos. Quien deguste este plato de cuatro rollos siempre se quedará con ganas de más.</p>	<p>璃月的传统点心之一。黯淡的外皮有着黏着的口感，配合干瘪的内馅，让人只想尽快结束这场折磨。</p>	<p>Uno de los aperitivos tradicionales de Liyue. La opaca masa que envuelve a los camarones, que se han quedado un poco secos, deja una sensación pegajosa en la boca. Comerlo es como una tortura que solo quieres que acabe lo antes posible.</p>
Liyue		杏仁豆腐	Tofu de almendras	Almond Tofu	<p>杏仁磨浆制成的甜品。有着嫩滑香甜的独特口感和浓郁绵长的杏仁香味，因形似豆腐而得名。</p>	<p>Postre elaborado a base de almendras trituradas. Tiene una textura tierna, un dulzor distintivo y un fuerte aroma a almendras. Su nombre se debe a su consistencia.</p>	<p>杏仁磨浆制成的甜品。形态玲珑，色如凝脂，如同名匠打造的艺术臻品，令人只愿观赏，不忍下口。</p>	<p>Postre elaborado a base de almendras trituradas. La forma es exquisita y la textura, suave y lisa. Es como una obra maestra creada por un prestigioso artesano. Esto hace que uno solo se quiera admirar el plato y no se atreva a probar un bocado.</p>	<p>杏仁磨浆制成的甜品。未将杏仁奶浆磨细便草草冷冻，只能欺骗自己颗粒感也属于一大特色。</p>	<p>Postre elaborado a base de almendras trituradas. La leche de almendras se ha enfriado sin haber molido y colado las almendras adecuadamente. Con esa sensación grumosa no te podrás engañar ni a ti mismo.</p>

Liyue		凉拌薄荷	Ensalada de menta	Mint Salad	口味清香的凉拌菜。绝云椒椒切成细末，和调味酱汁混合并浇在薄荷上拌匀。看似不起眼的做法，却有着超乎人意料清爽提神之效，对去暑解腻也非常有帮助。	Un plato muy fresco y fragante. El chile de Jueyun se corta muy fino y se mezcla con el aderezo para aliñar la menta. Esta comida tan aparentemente poco atractiva tiene, en realidad, un sorprendente efecto refrescante y revitalizador. Muy útil para reducir el calor y la sensación de saciedad.	口味清香的凉拌菜。薄荷的清凉微苦不但没有掩盖绝云椒椒的炽热口感，反而使这份辛辣有了一层升华。二者仿佛一对互相博弈的舞者，在舌尖上演了一场令人酣畅淋漓而又拍手称快的激舞。	Un plato muy fresco y fragante. El sabor refrescante y ligeramente amargo de la menta no enmascara el picante de los chiles de Jueyun, sino que lo potencia. Los dos sabores danzan y hacen piruetas en tu lengua como un par de bailarines que, al terminar su número, reciben una cerrada ovación.	口味清香的凉拌菜。没有搭配好薄荷和绝云椒椒的比例也没有充分拌匀，辣到人吃了一口就说不出话。	Un plato muy fresco y fragante. La proporción de menta y chile de Jueyun no es la correcta y, además, no se ha mezclado bien, por lo que está tan picante que ni te salen las palabras.
Liyue		岩港三鲜	Delicias del Puerto de Piedra	Stone Harbor Delicacies	宽油炒制的素食。选取了璃月当地盛产的三种食材煎炸翻炒。虽然做法朴素，却充分调动了食材本身的浓郁鲜味，丝毫不输玉盘珍馐。	Plato de verduras salteadas en abundante aceite. Lleva tres ingredientes muy abundantes en Liyue, los cuales se fríen y se saltean. A pesar de su sencilla elaboración, el plato consigue realzar el intenso sabor de dichos ingredientes. Un manjar digno de servirse en un tazón de jade.	宽油炒制的素食。泥土的芬芳、树荫的沁凉与岚气的润泽，汇聚成盘中之鲜。配一碗简单的白米饭，就能收获令味蕾和心灵都倍感踏实的满足。	Un plato de verduras salteadas en abundante aceite. Su aroma a tierra fértil, su frescura, similar a la de la sombra de un árbol en un caluroso día de verano, y el vapor que desprende convergen en este plato. Al acompañarlo con un sencillo bol de arroz hervido, tu alma y tu paladar sentirán una gran satisfacción.	宽油炒制的素食。油温的控制不当让食材的口感泛起过重的油味，令人吃一口摇三次头，惋惜着来之不易的琉璃袋。	Plato de verduras salteadas en abundante aceite. Al no haber controlado bien la temperatura, el sabor del aceite ha impregnado al de toda la comida. La única razón para comer más de un bocado es por las pobres campanitas de cristal, tan difíciles de recolectar.
Liyue		香嫩椒椒鸡	Pollo al chile Jueyun	Jueyun Chili Chicken	凉拌的禽肉。凉拌的技法充分保留住了禽肉鲜美多汁的特点。金黄晶莹的外皮之下，有着微辣的回味。	Un plato de pollo frío. Su forma de elaboración permite que el sabor y el jugo del pollo se conserven a la perfección. Bajo su dorada piel se esconde un sabor ligeramente picante.	凉拌的禽肉。白嫩的禽肉仿佛吹弹可破，牙齿轻咬间汁水迸发，如至梦幻之境，让人忘却自己原本身在何方。	Un plato de pollo frío. La carne es tan tierna que casi se puede deshacer con un soplo de viento. Al darle un primer bocado, la carne desprende su jugo y el comensal se transporta a un lugar entre lo real y lo fantástico. Una auténtica experiencia astral.	凉拌的禽肉。可能是制作过程中没有让配料入味，使得这道外咸里淡的菜肴更像是水煮禽肉。	Un plato de pollo frío. Tal vez la carne no se marinó adecuadamente, ya que es salada por fuera e insípida por dentro. Su sabor más bien parece el de un pollo hervido.

Liyue		珍珠翡翠白玉汤	Estofado de gemas	Jewelry Soup	用料朴素的菜汤。热水烧开后，将金鱼草、豆腐和莲子下锅齐煮。因其造型寓意而被戏称为「珍珠翡翠白玉汤」，实质上是一道非常家常的菜品。	Una sencilla sopa de verduras. Cuando el agua empieza a hervir, se añade la flor dorada, el tofu y las semillas de loto y se deja cocer. Debido a su aspecto, la gente suele llamar a este plato "estofado de gemas", pero en realidad no es un plato lujoso, sino más bien bastante casero.	用料朴素的菜汤。温润的汤中扑鼻而来蔬菜的清新。这一碗自然甘甜，抵得过玉盘珍馐。	Una sencilla sopa de verduras. Una sopa caliente cuyo aroma penetra en las fosas nasales. Este manjar dulce es digno de servirse en un tazón de jade.	用料朴素的菜汤。汤汁有些寡淡无味，黯淡的菜叶让人想到闲置已久无人打理的荒地。	Una sencilla sopa de verduras. El caldo es un poco insípido y el lúgubre aspecto de las verduras evoca la imagen de una tierra desolada.
Liyue		摩拉肉	Carne de Mora	Mora Meat	包裹大块肉馅的饼食。将烧饼一分为二，夹入浓郁肉馅。既解去了肉的腻味，又烘托了饼的香甜。为图富贵如意的口彩，通常还会印上「摩拉」的图案。	Una gran ración de carne picada usada como relleno dentro de un pan. Si partes el pan en dos, la carne picada se desmorona. La carne no es grasienta y el pan, al homearse, se ha endulzado. En el pan se suele estampar la imagen del Mora lo que simboliza riqueza y fortuna.	包裹大块肉馅的饼食。饼酥肉嫩，饱满多汁。只一口便能陶醉，有着即使摩拉在眼前也让人不愿意分心拾取的传奇美味。	Una gran ración de carne picada usada como relleno dentro de un pan. Un solo bocado es suficiente para llegar al éxtasis. Debido a su glorioso sabor, el comensal no se distraerá ni aunque tenga un montón de Moras en frente de sí mismo.	包裹大块肉馅的饼食。过于扎实的饼皮甚至产生了磕牙的错觉，要是能忍着油腻只挖肉馅吃的话，倒是还能品味出一丝微弱的肉香。	Una gran ración de carne picada usada como relleno dentro de un pan. El hojaldre del pan se ha quedado tan duro que se atasca entre los dientes. Si logras ignorar la grasa y solo masticas la carne picada tal vez llegues a saborearla.
Liyue		爆炒肉片	Carne frita	Stir-Fried Filet	猛火快炒的兽肉。肉香混合着绝云椒椒的丝丝辣味，无论用来开胃还是下饭都是非常棒的选择。	Carne hecha a fuego rápido. El aroma de la carne se mezcla perfectamente con el ligero sabor picante del chile de Jueyun. Es una excelente opción como aperitivo o como plato principal.	猛火快炒的兽肉。辣意如同雪地里的一束火光，瞬间点亮味觉，令人食指大动，连呼过瘾。	Carne hecha a fuego rápido. El picante, en su punto perfecto, es como una reconfortante hoguera en un campo nevado capaz de despertar las papilas gustativas. Su sabor puede llegar a ser adictivo.	猛火快炒的兽肉。焦黄的肉片与绝云椒椒作一团，仅推荐拌在米饭里稀里糊涂地吃下去。	Carne hecha a fuego rápido. La carne, ahora chamuscada, se mezcló con chiles de Jueyun. Para ser comestible, haría falta comerla con mucho arroz.

Liyue		烤吃虎鱼	Pez tigre a la parrilla	Grilled Tiger Fish	<p>急火烤制的鱼串。将码头打捞上来的鱼略加腌制后迅速烤熟，香味能吸引街边的猫。而新鲜正是美味的秘诀。</p>	<p>Una brocheta de pescado a la brasa. El pescado, atrapado directamente en el puerto, se marina y se hace a la parrilla hasta que esté tierno, por lo que el aroma siempre atrae a los gatos callejeros. La frescura es el secreto de su sabor.</p>	<p>急火烤制的鱼串。金灿灿的表皮锁住鲜嫩嫩的鱼肉，是刚出炉时忍不住一边吹气一边咀嚼的美味。连最后黏在竹签上的那几丝鱼肉都不想放过。</p>	<p>Una brocheta de pescado a la brasa. La piel, dorada y brillante, cubre la fresca y tierna carne del pescado. No puedes evitar exhalar un suspiro de satisfacción al comerla. Ni un trozo de carne se librará de ser devorado, ni siquiera aquellos que se quedan pegados en la brocheta.</p>	<p>急火烤制的鱼串。勉强能从焦糊的形状上判断出是烤鱼，抿过之后可知判断正确，因为还有鱼鳞混在里面。</p>	<p>Una brocheta de pescado a la brasa. Apenas se puede distinguir que esta masa carbonizada es, en realidad, un pescado a la parrilla. Sin embargo, al inspeccionarlo más de cerca, se pueden ver unas escamas de pescado que lo confirman.</p>
Liyue		米窝窝	Bolitas de harina de arroz	Rice Buns	<p>松软弹牙的主食。稻米和马尾磨粉后揉成面团，做出造型后上笼屉蒸熟。除了直接食用以外还有夹菜馅的吃法。方便携带的同时又很能填饱肚子，是璃月地区一道备受欢迎的主食。</p>	<p>Una esponjosa comida con una agradable textura. El arroz y las colas de caballo se muelen para hacer una masa a la que se da forma de bola y se cocina en una vaporera de bambú. Aparte de comerla directamente, también se puede rellenar con ingredientes vegetales. Esta comida le gusta tanto a la gente de Liyue porque no solo es fácil de llevar a cualquier parte, sino que es muy saciante.</p>	<p>松软弹牙的主食。粗粮特有的香甜，伴随着咀嚼渗入唇齿之间。再不起眼的食材，在劳动的作用下，也能成为温暖身心的力量。这份属于老百姓的幸福，流汗后品尝才最为美味。</p>	<p>Una esponjosa comida con una agradable textura. El delicioso sabor de este sencillo cereal es acompañado por la fantástica consistencia de la masa. ¿Quién iba a decir que unos ingredientes tan simples podrían procesarse hasta convertirse en algo tan agradable y reconfortante? Comúnmente hecho por la gente de a pie, este plato sabe aún mejor tras un duro día de trabajo.</p>	<p>松软弹牙的主食。揉面完成后似乎并没有发酵到位，蒸制时也没有圆润地膨胀起来。粗糙而扎实的口感，与预想中有着不小差距。</p>	<p>Una esponjosa comida con una agradable textura. No le ha dado tiempo a fermentar tras haberla amasado y, al cocinarla al vapor, no ha crecido como debería y no tiene forma redonda. Sin duda alguna, esta textura tan burda no es la que imaginabas que tendría esta comida.</p>
Liyue		大碗茶	Tazón de té	Pop's Teas	<p>璃月特色的茶饮。在幅员辽阔的璃月旅行可是一件苦差事，所以当看到你看到卖大碗茶的茶摊时，只会期望它的茶碗越大越好。</p>	<p>Té típico de Liyue. Tras un agotador viaje por la vasta región de Liyue, no hay nada más revitalizador que un sorbo de este tazón de té.</p>				

Inazuma		刺身拼盘	Surtido de sashimi	Sashimi Platter	新鲜食材组成的水产料理。切成片状的鱼贝整齐排列，入口清雅柔润，能提供丰富而优质的营养。淡淡的回甘来自于食材本身的新鲜，每一口都是值得闭眼细品的享受。	Un plato hecho con ingredientes de mar frescos. El pescado, cortado en láminas, y el marisco están colocados muy ordenadamente en el plato. Además de un exquisito y delicioso sabor, también aporta todos los nutrientes que el cuerpo necesita. El ligero regusto que deja al comerlo procede del propio producto en sí. Prueba a cerrar los ojos cada vez que le des un bocadito para disfrutarlo aún más.	新鲜食材组成的水产料理。摆盘宛如精致的艺术品，让人不忍破坏。高超的刀工，赋予了食材最为巅峰的口感。细腻质感，极致的弹性，天然的回甘..仿佛某种生命力在唇齿间跳跃，从海面滑入心田。	Un plato hecho con ingredientes de mar frescos. Parece una maravillosa obra de arte que nadie se atrevería a estropear. La excelsa textura del sashimi le viene dada gracias a la suprema técnica de cuchillo utilizada. Esa delicada y sublime textura, junto con el sabor natural de los ingredientes, se siente como algo vivo que salta dentro de tu boca, algo que entra desde el mar a tu corazón.	新鲜食材组成的水产料理。似乎是一份练习作品，生疏的刀工破坏了食材本身的风味，鱼片上的鱼刺也没有完全处理干净。现在找一个专业师傅请教还来得及吗...	Un plato hecho con ingredientes de mar frescos. Parece un plato de prueba, ya que, al cortar mal el pescado, se ha estropeado su sabor. Además, no se le ha quitado todas las espinas. Vamos, llama a un chef profesional para que arregle este estropicio...
Inazuma		黄油蟹蟹	Cangrejo mantequilla	Butter Crab	烤制而成的蟹肉料理。得当的火候让蟹肉保持着水润与肥美，再加上丝丝渗入蟹肉之中的黄油，光是闻到香气便已经满口生津。	Un plato de cangrejo a la parrilla. Cocinarlo con la intensidad de fuego adecuada le ha permitido conservar su jugosidad y carnosidad. Además, como la mantequilla ha penetrado a la perfección en su carne, con solo olerlo ya se te hace la boca agua.	烤制而成的蟹肉料理。黄油浸润的蟹腿带着馥郁的香气，席卷味蕾，叫人无法抵抗这般鲜香的诱惑。恍惚间已经吃完了蟹肉，却想再抿一抿蟹壳上的黄油，来回味上一刻的美好。	Un plato de cangrejo a la parrilla. El exquisito aroma de sus patas se debe a que han absorbido a la perfección la mantequilla. Al probar el cangrejo, un irresistible sabor invade tus papilas gustativas. Sin darte cuenta, ya te has acabado toda la carne, pero sigues queriendo rebañar cada gota de mantequilla que hay en el caparazón para poder probar una vez más ese sublime regusto.	烤制而成的蟹肉料理。冷硬的蟹腿，带着咸腥味涌入口腔，让人难受得仿佛是呛了一大口海水。	Un plato de cangrejo a la parrilla. Sus patas aún están frías, crudas y demasiado saladas. Comerlo es como beber un vaso de agua de mar. ¡Puaj!
Inazuma		紫苑云霓	Margarita arcoiris	Rainbow Aster	别具一格的饮品。在著名小说《拜托了我的狐仙官司》中登场过的特别饮料，经远航之风与八重堂联合研发，还原了其神奇风味。由于不含豆制品，与容彩祭特别限定款相比，口味略有差别，不过，也就不用担心豆子过敏问题啦。	Una bebida muy especial. Su mágico sabor fue recreado en colaboración entre la tienda Brisa Marina y la Editorial Yae después de que la bebida hiciera su primera aparición en la novela «Se lo ruego, Suma Sacerdotisa». Como no contiene frijoles, su sabor es ligeramente diferente al de las margaritas arcoiris típicas del Festival Irodori. Sin embargo, así no hay que preocuparse por las alergias.	别具一格的饮品。蒙德生长的嘟嘟莲和稻妻特产的堇瓜，跨越了山海碰撞于一处，柔滑的牛奶与清新的瓜果香气交织相融，带给人耳目一新的享受。难怪书中的将军大人喝完也会打起精神，简直毫不夸张！	Una bebida muy especial. Tras cruzar mares y montañas, los lirios cala de Mondstadt y las calavandas de Inazuma se encuentran en esta bebida única. La cremosidad de la leche y la frescura de la fruta se entrelazan a la perfección para aportar una placentera sensación. No es de extrañar que la Shogun enferma del libro en el que aparece esta bebida se sintiera rejuvenecida tras beberla. ¡Desde luego que no es ninguna exageración!	别具一格的饮品。光看颜色的话还不错，如果能忽略堇瓜处理不当带来的涩味，还算是一杯能被人接受的饮品...	Una bebida muy especial. El resultado es pasable si solo te fijas en el color. Una lástima que sea imposible ignorar la astringente sensación de la calavanda, ya que en ese caso sería una bebida aceptable.

Inazuma		蛋包饭	Tortilla con arroz	Omelette Rice	蛋皮包裹的主食。将搅拌均匀的蛋液煎成半熟的蛋皮，倒入米饭，包起来装盘并淋上番茄酱。据说这道菜是由其他地区的菜肴改造而来，同时也有着更为复杂的做法	Arroz envuelto en una tortilla. El huevo se bate bien y se cocina hasta que esté en su punto. Luego, se coloca sobre el arroz, se emplata y se condimenta con un poco de salsa de tomate. Dicen que este plato deriva de otro de una región distinta, y que su elaboración es más complicada.	蛋皮包裹的主食。轻轻戳开蛋皮表层，细腻的半熟蛋皮包裹着紧实软糯的莹白米饭搭配上浓稠酸甜的酱汁，勾起食客的无限食欲。怀着享受的心情吃完，就连嘴角也会不自觉地挂起笑容。	Arroz envuelto en una tortilla. Al pinchar suavemente la capa exterior de la tortilla, la parte que no estaba totalmente hecha envuelve el arroz. Esto, unido a la agridulce salsa, sirve para abrir el apetito del comensal. Una sonrisa se esboza inconscientemente en el rostro al degustar placenteramente este plato.	蛋皮包裹的主食。勉强强盖住饭的蛋皮，因为煎得过于久而失去了流动性。干脆改名叫做煎蛋盖饭？	Arroz envuelto en una tortilla. Esta apenas sirve para cubrir el arroz porque, al haberla cocinado demasiado, ha perdido toda su maleabilidad. Mejor cámbiale el nombre a "arroz con tortilla"...
Inazuma		绯樱饼	Mochis de cerezo	Sakura Shrimp Crackers	细腻雅致的点心。暗绿的叶片为整体的暖色调添上层质感。单单是观赏，也别具安静之美。可惜品尝它美味的佳期却如花开一般短暂，不要不舍得下口哦。	Un dulce exquisito y elegante. La hoja de cerezo verde oscuro añade una mayor complejidad a la paleta de colores de los mochis. Solo con mirarlos, ya puedes apreciar su silenciosa belleza. Qué lástima que su maravilloso sabor sea tan efímero como el florecimiento de una planta... ¡Pero que eso no te detenga para probar uno!	细腻雅致的点心。周围萦绕着绯樱淡淡的香气，优美的外形，封存着稍纵即逝的美丽。万籁俱寂的时刻，品上一口，就仿佛回到了绯樱纷纷扬扬飘落的刹那。	Un dulce exquisito y elegante. Imbuido de la sutil fragancia del cerezo, su hermoso aspecto encierra una suerte de belleza transitoria. Si lo pruebas en un momento de absoluto silencio, te transportará a un campo de cerezos en flor donde está teniendo lugar una lluvia de pétalos.	细腻雅致的点心。外形尚可，但吃完一个后，过于甜腻的味道仿佛粘在喉头，让人没有胃口再吃下一个。	Un dulce exquisito y elegante. Su aspecto es aceptable, pero al comerlo es tan empalagoso que prácticamente se te queda pegado en la garganta. A ver quién se atreve a comer más de uno...
Inazuma		绀田煮	Estofado de Konda	Konda Cuisine	慢火炖煮的乡土料理。是绀田村家家户户都会做的菜肴。原本并没有名字，由于营养好吃而在稻妻地区流传开来，于是绀田村以外地方的人们便称其为「绀田煮」。	Un rústico estofado hecho a fuego lento. Todos los habitantes de la Aldea Konda saben cocinarlo. En un principio, este plato no tenía nombre, pero debido a lo delicioso y nutritivo que es, se extendió por toda Inazuma. Por esta razón, la gente de fuera de la Aldea Konda comenzó a llamarlo "estofado de Konda".	慢火炖煮的乡土料理。精妙的火候控制让每种食材都煮得恰到好处。傍晚时分在绀田村漫步，闻到的正是这种朴实而又胜过珍馐的香气。在外地漂泊的村民如果能吃到这么一份菜肴，说不定也会倍思家乡吧。	Un rústico estofado hecho a fuego lento. Los ingredientes están justo en su punto debido a que se han cocinado con la intensidad de fuego adecuada. Si uno pasea por la Aldea Konda al anochecer, seguramente olerá este sencillo plato, que no le tiene nada que envidiar a los más exquisitos manjares. Si uno de sus aldeanos come este estofado mientras está lejos de su casa, probablemente sentirá una gran nostalgia.	慢火炖煮的乡土料理。如果说没有预先煎过的禽肉尚且可以忍受的话，那么没有焯水的茼蒿简直如同灾难。它不仅口味发涩，还能把食客的舌头染得像是中毒了一般。	Un rústico estofado hecho a fuego lento. Si el pollo, que no se ha frito previamente, fuera mínimamente aceptable, entonces la calavanda cruda sería la razón de este desastroso plato. No solo tiene un sabor astringente, sino que tiñe toda la lengua de morado, lo que hace que parezca que quien la come ha tomado alguna clase de veneno.

Inazuma		五宝腌菜	Cinco tesoros marinados	Five Pickled Treasures	<p>腌制而成的素菜。经过发酵的食材，口感有所丰富，还能长时间保存。原本只有四宝，但为图吉利，在摆盘最后会将四种腌菜混合，再添一宝，由此得名五宝腌菜。</p>	<p>Verduras marinadas. La fermentación le otorga un sabor más pleno a los alimentos y también permite que se conserven durante más tiempo. Al principio solo había cuatro tesoros, pero para favorecer los buenos augurios, primero se mezclan en el plato las cuatro verduras encurtidas y luego se añade otro tesoro adicional. De ahí proviene el nombre "cinco tesoros marinados".</p>	<p>腌制而成的素菜。发酵的过程，为食材的自然甘香，增添出了另一番的风味。爽脆的口感也颇具亮点。配饭有滋有味，下酒能解闷，无愧五宝之名。</p>	<p>Verduras marinadas. El proceso de fermentación ha añadido más sabor al dulzor natural de los ingredientes. Este plato resulta refrescante en el paladar y combina de maravilla con el arroz y el vino. ¡Un verdadero tesoro!</p>	<p>腌制而成的素菜。不知道为什么成品散发着不同寻常的酸味。虽然微酸的口感能让人开胃，但这显然已经酸过了头。或许它更像是丘丘萨满会喜欢的食物？</p>	<p>Verduras marinadas. O eso dicen, pero el resultado no debería tener un olor tan ácido. El ligero sabor agrio sirve para abrir el apetito, pero esto es demasiado. Tal vez este plato le gustaría a un Samachurl!...</p>
Inazuma		三彩团子	Dango tricolor	Tricolor Dango	<p>软糯弹牙的点心。由磨成粉的糯米加水捏成球状，再蒸煮而成。绯樱绣球和金鱼草的颜色更是为团子带来了一丝活泼的气息。</p>	<p>Un suave y glutinoso aperitivo dulce. Unas esferas hechas con arroz glutinoso molido y agua, las cuales cuecen al vapor. El color de los pétalos de cerezo y la flor dorada dotan al dango de un aspecto más vivaz.</p>	<p>软糯弹牙的点心。团子上的光泽犹如晨露落于朝花之上，入口即是繁花满枝的情趣。在赏花的时候，吃上这么一份点心，不由便会让人心生幸福之感，仿佛接下来的一整年都将如眼前的一整年都将如眼前的飞花一般绚烂。</p>	<p>Un suave y glutinoso aperitivo dulce. El brillo del dango se semeja a unas gotas de rocío caídas sobre las flores de un jardín imperial, las cuales tienen una exuberancia que se puede degustar al probarlo. Al comer este dulce mientras se admira un paisaje florido, es inevitable experimentar una gran felicidad, como si de repente sintieras que te espera un año tan maravilloso como las flores que hay ante ti.</p>	<p>软糯弹牙的点心。或许是制作过程中水分不足，表面居然隐约有些裂纹。勉强吃下去的话，可能会被噎着...</p>	<p>Un suave y glutinoso aperitivo dulce. Su superficie está algo resquebrajada, tal vez debido a la falta de agua en el proceso de cocinado. Ten cuidado si te lo comes, podrías atragantarte...</p>

Inazuma		兽骨拉面	Ramen de carne	Tonkotsu Ramen	热气腾腾的面食。低温烹熟的兽肉铺于面上，咸香可口的汤汁，丝丝渗入面条之中。疲惫的时候吃上这么一碗，精神也能为之一振。	Un plato de fideos bien caliente. La carne, cocinada a fuego lento, se ha colocado sobre los fideos, en cada uno de los cuales ha penetrado el sabroso y aromático caldo. Si comes este plato cuando estés cansado, recuperarás tus fuerzas al instante.	热气腾腾的面食。柔韧的面条充分吸收了汤汁的精华，丰富的配菜赋予了口感上多样的变化。汤头则保留了兽骨的浓郁香气，入口柔和而不腻...不知不觉间，汤料居然已经见底，让人意犹未尽。	Un plato de fideos bien caliente. Los consistentes fideos han absorbido a la perfección el sabor del caldo, y el resto de ingredientes proporcionan toda una gama de texturas distintas. La sopa, que conserva el intenso aroma de los huesos que se utilizaron para hacerla, no es para nada grasienta. Sin darte cuenta, ya ves el fondo del cuenco, pero sientes la necesidad de comer otro más.	热气腾腾的面食。忙于加工配菜，使得被遗忘的面条在碗中已如面糊，似乎快和汤底融为一体了。一股脑喝下去的话，味道应该不会太差吧。	Un plato de fideos bien caliente. Al haber prestado demasiada atención a los demás ingredientes, los fideos han quedado como una masa pastosa que se deshace con el calor del plato. Prueba bebértelo de un trago, tal vez no sepa tan mal...
Inazuma		活力喵饭	Comida felina revitalizante	Invigorating Kitty Meal	外形可爱的的主食。在木南杏奈的帮助下，按照「代官司寝子」的口味制作而成，虽然无法还原当初「阿响」做出的味道，但是寝子大人似乎很满意的樣子。由于没有加入调味料，对于人类来说会有些寡淡。	Una comida de aspecto adorable. Hecha según los gustos de Neko, la Suma Sacerdotisa suplente, y con la ayuda de Kiminami Anna. Aunque no es igual que la que hizo Hibiki, parece que es suficiente para satisfacer a Neko. Como el plato no se ha condimentado, podría resultar un poco insípido para un humano.	外形可爱的的主食。简单的处理方法最大化保留住了食材的鲜美。就算是再不爱搭理人的小猫，闻到这样的鲜香也会忍不住跟上来吧。等等，怎么连小狗也被吸引过来了...?	Una comida de aspecto adorable. El sencillo método utilizado ha servido para conservar lo mejor posible el sabor de los ingredientes. Ni el gato más indiferente podría evitar sentirse atraído por este aroma. Espera, ¿que también atrae a los perros!	外形可爱的的主食。制作上缺乏经验，最终食材只是被胡乱地混合在了一起，不知道「代官司寝子」能不能接受这份食物...	Una comida de aspecto adorable. Se nota que a quien la hizo el faltaba experiencia, porque los ingredientes se han mezclado sin un orden ni concierto. Sería un milagro si Neko, la Suma Sacerdotisa suplente, la aceptase...
Inazuma		日落鲷鱼烧	Taiyak	Taiyaki	鲷鱼形状的点心。脆脆的外皮包裹着甜滋滋的内馅，深受稻妻人民喜爱。据说一开始只是普通的圆柱形，后来经过不断改良才逐渐变成了现在这般可爱的鱼形。	Un dulce con forma de pargo. Crujiente por fuera, dulce por dentro y muy popular entre la gente de Inazuma. Se dice que, en un principio, tenía una simple forma de cilindro, pero tras varias modificaciones, acabó teniendo la adorable forma de un pez.	鲷鱼形状的点心。刚出炉的时候微微烫手散发着令人精神振奋的甜香。一口咬下去，甜蜜感瞬间融化在口中。仿佛黄昏时分池中的一尾鱼，鳞片上闪烁着温暖的金色光芒。	Un dulce con forma de pargo. Cuando esté recién salido del horno, aún desprende un ligerísimo calor con un aroma que despierta los sentidos. Dale un bocado y siente cómo el dulce se derrite en tu paladar. Es como ver un pez cuyas escapan* irradian una dorada luz al ser bañado por el brillo del crepúsculo.	鲷鱼形状的点心。过分甜腻的内馅，仅仅尝上一小口，就需要猛喝一大杯水来缓和就算是狂热的甜食爱好者，也难以承受这份甜蜜的负担	Un dulce con forma de pargo. Por cada bocado que le des al empalagoso relleno, necesitarás beber un vaso entero de agua. Ni los mayores aficionados al dulce pueden soportar este horror.

Inazuma		多多烧	Más y más	More-and-More	<p>铁板烧制的小吃。将面粉加水搅拌成浆，再加入蔬菜与肉，在铁板上烤熟，最后撒上酱汁与鲑鱼干。不管加入多少食材都能做得很好吃，反倒让人觉得多多益善，因此得名多多烧。</p>	<p>Un aperitivo hecho a la plancha. La harina se disuelve en agua, se añaden las verduras y la carne y se hacen a la plancha. Por último, se agrega la salsa y las láminas de bonito seco. Por muchos ingredientes que pongas, seguirá estando delicioso, lo que evoca la idea de “cuanto más, mejor”. De ahí el nombre de este plato.</p>	<p>铁板烧制的小吃。丰富的食材层层堆叠，一口下去，外层酥脆，中间松软。香滑的酱汁像给馅料穿上一层丝质的外衣，从唇齿间一溜烟滑入腹中。连空中残留的香气，也已升华成难以忘怀的美味。</p>	<p>Un aperitivo hecho a la plancha. Los ingredientes están apilados unos sobre otros y tienen una textura crujiente por fuera y tierna por dentro. La cremosa salsa cubre los demás ingredientes a la perfección, los cuales se deslizan suavemente desde tu boca hacia tu estómago. Hasta el aroma que desprende es una parte inolvidable de este manjar.</p>	<p>铁板烧制的小吃。外表看上去似乎还有模有样，但第一口就尝到了面疙瘩。果然做菜是偷不得懒的啊。</p>	<p>Un aperitivo hecho a la plancha. El aspecto es más o menos aceptable, el problema es que solamente sabe harina. Cocinar no es para holgazanes...</p>
Inazuma		绯樱天妇罗	Tempura de cerezo	Sakura Tempura	<p>油炸而成的菜肴。将腌制好的绯樱花瓣拌入面浆中，再把新鲜的虾和蔬菜均匀裹上面衣，炸制沥干油分。看似简单，但想做出足够惊艳的天妇罗，却非一朝一夕就能练成。</p>	<p>Un plato frito en abundante en aceite. Añade los pétalos de cerezo marinados al rebozado antes de aplicar una capa uniforme sobre los langostinos frescos y verduras, freir y luego escurrir el aceite. Esto suena bastante sencillo, pero la tempura perfecta no es algo que se consiga en un solo día.</p>	<p>油炸而成的菜肴。面衣又薄又透，仿佛给食材穿上了一层华贵的纱衣。入口的酥脆与内里的鲜嫩形成了绝妙的层次，让人不禁探究这浑然天成的美味究竟是如何而生。</p>	<p>Un plato frito en abundante en aceite. El rebozado es fino y puro, como un conjunto de copas extravagantes sobre los ingredientes. El crujiente de fuera combinado con la frescura de dentro conforman texturas impresionantes, dejando maravillados a aquellos que lo comen por la delicadeza con la que fue cocinado.</p>	<p>油炸而成的菜肴。或许是对油温控制的生疏。食材刚入锅的时候，便冒出了刺鼻的烟。成品的面衣斑驳而焦黄，虽然很可惜...要不是别吃了吧。</p>	<p>Un plato frito en abundante en aceite. Quizá sea por la falta de experiencia en controlar la temperatura del aceite, pero los ingredientes comenzaron a emanar un humo quemado nada más introducirlos en la sartén. El rebozado ha quedado completamente marrón. Qué desperdicio... Quizá sea mejor no comérselo.</p>

Inazuma		串串三味	Brochetas de tres sabores	Tri-Flavored Skewer	<p>组合而成的串串。一次能尝到三种不同的做法，因而很受欢迎。如果在下酒时不知道搭配什么小菜的话，来一份串串三味肯定不会出错。</p>	<p>Unas brochetas compuestas por varios ingredientes. De una vez pueden degustarse tres sabores muy distintos, razón por la que este plato es tan popular. Si no sabes con qué maridar tu comida, la brocheta de tres sabores siempre es una excelente elección.</p>	<p>组合而成的串串。炉火纯青的温度控制，引动了滋滋作响的火花，多样的调料更是激发了食材的风味。少一分则淡，多一分则浓。而这一份不偏不倚的平衡之味，正是制作者所呈现出的匠心。</p>	<p>Unas brochetas compuestas por varios ingredientes. La intensidad del fuego, controlada a la perfección, ha creado unas pequeñas burbujas de aceite que, junto con la variedad de especias utilizadas, potencia el sabor de lo* ingredientes. Si se hubieran puesto menos condimentos, estaría muy soso, y si se hubieran puesto más, sabría demasiado fuerte. Es precisamente este perfecto equilibrio lo que demuestra las sublimes habilidades culinarias de quien creó este plato.</p>	<p>组合而成的串串。发黑的竹签串着黯淡的食材，散发着说不上来的古怪气味，在野外食用的话，说不定会吸引丘丘人...</p>	<p>Unas brochetas compuestas por varios ingredientes. En ellas, ahora carbonizadas, hay ingredientes de un color oscuro cuyo olor no sabes ni cómo describir. Ten cuidado si lo comes en el campo, podrías atraer a algún Hilichurl...</p>
Inazuma		渡来禽肉	Carne de ave importada (viajera)	Imported Poultry	<p>淋满酱汁的肉料理。将禽肉腌渍后，挂上面糊炸熟，最后浇上浓厚的酱汁作为蘸料。搭配的蔬菜是当地物产，但腌渍方法和酱汁却是从外国传来，由此得名「渡来禽肉」。</p>	<p>Un plato de carne con mucha salsa. La carne se marina antes de rebozarla en harina y freirla. Por último, se baña en salsa como toque final. Las verduras que lleva como guarnición son productos locales, pero la técnica para hacer el marinado y la salsa ha sido importada de fuera, de ahí el nombre del plato.</p>	<p>淋满酱汁的肉料理。事先的腌渍为禽肉添上了几许清爽的风味，使油腻感得以完美中和。一口咬下，厚薄适中的面皮酥脆得咔嚓作响，禽肉自唇齿间迸发出丰富的汁水，让人食欲大开。</p>	<p>Un plato de carne con mucha salsa. Marinar la carne previamente la ha dotado de mucho sabor y ha reducido su contenido grasa. Al comerlo, la gruesa capa de su superficie emite un gratificante crujido, al tiempo que desprende unos deliciosos jugos que te abren el apetito.</p>	<p>淋满酱汁的肉料理。外形似乎并无问题，但品尝时就会发现失败的端倪。没有滤过油分的禽肉嚼上去过于油腻，就算是搭配蔬菜也很难顺利下咽。</p>	<p>Un plato de carne con mucha salsa. Su aspecto no parece tener ningún problema, pero al probarlo, te das cuenta de dónde está el fallo. Es extremadamente grasiento porque no colaron bien el aceite sobrante, así que, por mucho que lo acompañes con verdura, te costará tragarlo.</p>

Inazuma		鳗肉茶泡饭	Arroz con anguila bañado en té	Unagi Chazuke	清淡可口的主食。往铺好鳗肉的米饭上倒入泡好的茶，短暂静置，等米粒吸饱了茶的香气，配上回味悠长略带回甘的鳗肉，眨眼间便能呼啦呼啦吃掉大半碗。	Un plato principal ligero y sabroso. El té se vierte sobre la anguila colocada en el arroz y se deja reposar hasta que este haya absorbido el aroma del té y la anguila tenga un regusto ligeramente dulce. Antes de que te des cuenta, ya habrás devorado la mitad.	清淡可口的主食。清茶与高汤混合出的香气静雅绵长，洁白的米饭颗粒分明，经过炭火洗礼的鳗肉则是软嫩细腻。交织于舌尖的鱼香与茶香，再加上清甜的米香，融合成一片曼妙滋味，大概没有人能够抵挡这样的三重诱惑吧。	Un plato principal ligero y sabroso. El aroma del té y del caldo despide una elegante fragancia en la que se distinguen los granos de arroz de un blanco immaculado y donde la anguila, marcada en un fuego de carbón, proporciona un contrapunto suave y delicado. Los aromas del té y el pescado, junto con la dulzura del arroz, se entremezclan en un sabor tan sublime que nadie puede resistirse. Una amenaza triple con la que es mejor no jugar.	清淡可口的主食。过于寡淡的茶汤，被鳗肉的咸味压过一头，几乎无法品出茶香，搅拌均匀当做粥来喝的话，还算可以下口。	Un plato principal ligero y sabroso. El caldo de té no sabe a nada y la anguila está demasiado salada, con lo que el sabor del té no se nota en absoluto. Si lo remueves y lo mezclas bien hasta formar una papilla, quizás puedas tragarlo.
Inazuma		真味茶泡饭	Chazuke auténtico	Shimi Chazuke	流浪者的特色料理。微苦的茶香与清甜的米饭浑然一体，吃上一口就停不下来。如此高超的厨艺，他是怎么做到的？似乎察觉到了你的内心想法，只见他脸色一沉：「还等什么？吃完了就赶快去洗碗。」	La especialidad del Trotamundos. El amargo regusto del té y el dulce paladar del arroz se combinan para dar lugar a un manjar que se volverá casi adictivo después del primer bocado. ¿Dónde habrá aprendido a dominar así las artes culinarias? Como si pudiera adivinar lo que estás pensando, el Trotamundos te dirige una mirada severa: "¿Qué esperas? Si has acabado, ve a lavar el cuenco".				
Inazuma		市井杂煮	Sopa de pastel de arroz	Rice Cake Soup	常见的市井料理。食材咕嘟咕嘟地吸饱了汤汁，让人迫不及待想要大快朵颐。据说最初食材只有简单几种，随着时代发展，添加进去的食材慢慢多了起来，才变成了如今的模样。	Una comida típica de los mercados callejeros. Los ingredientes han absorbido bien el caldo, lo que los hace muy apetitosos. Se dice que, en un principio, solo contenía unos pocos ingredientes, pero con el paso del tiempo se añadieron más y más hasta llegar al plato de hoy en día.	常见的市井料理。清淡汤汁提供的鲜味，凸显出了食材的本味，带有稻妻市井的古拙气息。在形单影只的雪夜，如果能吃上这么一份返璞归真的料理，大概会觉得身心俱暖吧。	Una comida típica de los mercados callejeros. El caldo resalta el sabor de los demás ingredientes, que adquieren el antiguo sabor de los mercados de Inazuma. Si comes este plato tan auténtico en una solitaria noche nevada, tendrás una reconfortante sensación.	常见的市井料理。过长时间的烹煮使得食材过于酥烂，只能用汤勺盛起混合物，靠小口分辨，进一步确定食材的种类。	Una comida típica de los mercados callejeros. Al haber hervido durante demasiado tiempo, los ingredientes se han quedado tan blandos que necesitas una cuchara para comer este menjunje... Toma una cuchara e inspéccionala de cerca, porque si no, no habrá manera de diferencia los ingredientes.

Inazuma		绯樱虾仙贝	Galletas de camarón y cerezo	Sakura Shrimp Crackers	<p>酥酥脆脆的薄饼。在土豆淀粉中加入虾与绯樱绣球，经烘烤制成。作为点心色香味俱全，老少咸宜，因此常常被选为赠予他人的礼品。</p>	<p>Unas galletas muy crujientes. Las papas se muelen y se mezclan con los camarones y los pétalos de cerezo, tras lo que se cuecen en el horno. Son un aperitivo con un sabor muy agradable del que disfrutan personas de todas las edades, por eso son un regalo muy popular.</p>	<p>酥酥脆脆的薄饼。完美保留了绯樱绣球的可爱颜色与虾优美流畅的形状。还没放入口中品尝，喷香的鲜味就已经扑鼻而来。入口后，脆爽的滋味随着咀嚼扩散于唇舌之间，每一口都如同尽享花与海交织而出的美妙。</p>	<p>Unas galletas muy crujientes. El hermoso color de los pétalos de cerezo se ha preservado perfectamente, así como la forma elegante del camarón. Antes de llevarte una a la boca, ya puedes saborearla gracias a los aromas que llegan a tus fosas nasales. La textura crujiente y refrescante se extiende por tu paladar mientras masticas, y cada bocado muestra más maravillas de la combinación del cerezo y el mar.</p>	<p>酥酥脆脆的薄饼。成品颜色略显黯淡，从圆圆的外形来看，确实是仙贝没错..但吃上去怎么只有虾的腥味?</p>	<p>Unas galletas muy crujientes. El color es un poco apagado, pero la forma redonda indica que realmente son galletas. ¿Por qué solo saben a camarón...?</p>
Inazuma		山家烧	Sangayaki	Sangayaki	<p>朴实无华的渔家小菜。将刚刚捞起的鱼去皮切块，与金鱼草一起剁碎，拌入味噌与盐调味成鱼饼，最后加以烤制。还未入口便已闻到扑鼻香气，三个吃完仍觉得意犹未尽。</p>	<p>Un aperitivo simple y sencillo típico de los pescadores. A un pescado fresco recién capturado se le quitan las escamas y se parte en trozos. Después, se machaca junto con flores doradas, se mezcla con sal y miso y a la masa resultante se le da forma de panqueques. Entonces, se hacen a la plancha. Incluso después de comer tres de estos, ¡querrás seguir comiendo sin parar!</p>	<p>朴实无华的渔家小菜。兼具了营养与美味。微焦酥黄的表面，包裹着柔滑的内里，单是一口便有双重享受。鱼茸生吃本不逊色，炭火的炙烤更是升华了这一份鲜美。</p>	<p>Un aperitivo simple y sencillo típico de los pescadores. Rebosante de nutrientes y crujiente por fuera y muy jugoso por dentro, cada bocado se disfruta el doble. Puede que el pescado machacado no sea un manjar al comerlo crudo, pero al tostarse al fuego del carbón se intensifica su fresco y delicioso sabor.</p>	<p>朴实无华的渔家小菜。过量的盐与鱼肉的腥气交杂着，仿佛风暴一般席卷了味蕾，下次可千万小心不要手抖呀...</p>	<p>Un aperitivo simple y sencillo típico de los pescadores. Con sal en exceso y un peculiar olor a pescado rancio, sabe como si una tormenta en la boca arrasase con las papilas gustativas. A la próxima, presta más atención a tu mano en la cocina...</p>

Inazuma		乌冬面	Udon	Udon Noodles	<p>韧劲十足的面食。面团经过多次醒发与拉长之后，变成了爽滑弹牙的面条。与风味浓郁的拉面不同，乌冬面以清淡的味道治愈着稻妻的人们。</p>	<p>Unos fideos muy tenaces. Después de esperar a que la masa fermentase y tras haberla estirado varias veces, se ha convertido en unos fideos al dente y de una suave textura. El udon se diferencia del ramen en que, incluso con sabor tan suave, es capaz de aliviar las preocupaciones de la gente de Inazuma.</p>	<p>韧劲十足的面食。雪白柔韧的乌冬，加上清雅的汤汁，简单的美味却足以慰藉人心。淡淡的麦香随着柔软甘甜的面条一起滑入胃中，温暖的回味却漾上心头。</p>	<p>Unos fideos muy tenaces. Los fideos udon, blancos y tiernos, junto con su caldo de tan cuidada preparación, logran reconfortar el ánimo de las personas con su exquisito sabor. Cuando el ligero regusto a a* trigo y el suave sabor de los fideos entran en el estómago, sentirás una cálida y embriagadora sensación.</p>	<p>韧劲十足的面食。过于寡淡的面条和汤水，令人不由心生无聊之感。看来在调味上真的不能掉以轻心。</p>	<p>Unos fideos muy tenaces. Insípidos y con más agua que sopa, hacen sentir como si se estuviera bebiendo de un charco. Parece que nunca hay que ser muy descuidado con los condimentos.</p>
Inazuma		什锦炒面	Yakisoba con verdura	Mixed Yakisoba	<p>稻妻的家常料理之一。只需要把面与配菜均匀炒熟就能出锅，做法便捷，又能带来充实的饱腹感，一直以来深受稻妻人民的追捧。</p>	<p>Un típico plato casero de Inazuma. Es muy sencillo de cocinar, ya que solo hay que saltar los fideos junto a las verduras hasta que estén hechos. Como también sacia el apetito, siempre ha sido muy popular entre los habitantes de Inazuma.</p>	<p>稻妻的家常料理之一。微卷的面条、寻常的配菜。仿佛被基础的调味料施加上了某种秘术。香滑、弹牙、浓郁...美味如魔法般呈现在了盘中，令人百吃不厌。</p>	<p>Un típico plato casero de Inazuma. Los fideos, de una perfecta forma, y la guarnición añaden un misterioso e increíble toque a la básica condimentación de este plato. Jugosos, tiernos, deliciosos... es imposible cansarse del mágico sabor de estos fideos.</p>	<p>稻妻的家常料理之一。面条与配菜上焦黑的痕迹，暗示着刚刚发生过的惨案。</p>	<p>Un típico plato casero de Inazuma. El color carbón de los fideos y la verdura es la prueba fehaciente de la masacre que ha ocurrido al cocinarlos.</p>
Inazuma		金枪鱼寿司	Sushi de atún	Tuna Sushi	<p>徒手捏制的传统食物。口感软糯而略带醋味的米饭，搭配上新鲜的鱼片。对当地人来说是一份略显奢侈的享受</p>	<p>Una comida tradicional que se hace con las manos. El arroz, de una textura glutinosa y muy ligeramente avinagrado, se acompaña de unas láminas de pescado fresco. Esta comida es casi considerada un lujo para la gente local.</p>	<p>徒手捏制的传统食物。细腻的脂肪纹路如同白霜轻轻落于鱼片表面，肥瘦比例恰到好处。毫无花哨的传统做法，却赋予了舌尖田野与海洋融汇而出的美妙滋味。</p>	<p>Una comida tradicional que se hace con las manos. La grasa del pescado, en una proporción perfectamente equilibrada con la carne, está conformada por unas finas líneas de un color níveo. Sin necesidad de un adorno exagerado, el delicioso sushi tradicional es una perfecta combinación entre el sabor del campo y el del mar.</p>	<p>徒手捏制的传统食物。鱼片的颜色看起来有些古怪，难以辨别米饭的酸味和鱼片的腥味哪个更重。</p>	<p>Una comida tradicional que se hace con las manos. El pescado tiene un color tan extraño que no sabes cuál es el problema, si la acidez del arroz o el fuerte sabor del pescado.</p>

Inazuma		蒲烧鳗肉	Anguila a la parrilla	Grilled Unagi Fillet	<p>烧烤而成的菜肴。切好的鳗肉，先通过蒸煮将多余的脂肪去除，再进行烤制后淋酱。关于这道菜的名字来由，在稻妻有着各种各样的说法，唯一得到一致认同的是：想要烤出完美的鳗肉，需要一生的专注。</p>	<p>Un plato hecho a la parrilla. La anguila, ya cortada, se hace primero al vapor para eliminar el exceso de grasa, y después se hace a la parrilla con un poco de salsa. Hay todo tipo de explicaciones en cuanto al nombre de este plato, pero lo único en lo que hay un consenso es que se necesitaría una vida entera para dominar su cocinado.</p>	<p>烧烤而成的菜肴。油花在肉身上滋滋作响，奏响了丰润的前奏。经历了炭火的洗礼与酱汁的润泽，鳗肉呈现出细腻又松软的口感。若是搭配上米饭，大概把酱汁也吃到一滴不剩也会意犹未尽吧。</p>	<p>Un plato hecho a la parrilla. El aceite aún borbotea en la carne de la anguila como si de una suave melodía se tratara. Tras ser "bautizada" con el fuego del carbón y bañada en salsa, su textura se ha vuelto delicada y tierna. Aunque lo acompañes con arroz y tomes hasta la última gota de salsa, seguirás ansiado otra ración.</p>	<p>烧烤而成的菜肴。鳗肉表面的颜色和火里的木炭简直一模一样，光从外表就知道是失败之作。即使想翻过来尝另一面，浓浓的焦味也让人却步。</p>	<p>Un plato hecho a la parrilla. La anguila tiene el mismo color que el carbón, por lo que solo con su aspecto, ya se puede ver que es un plato fallido. Aunque le des la vuelta para probar otro lado, no te librarás del sabor a cenizas.</p>
Inazuma		饭团	Onigiri	Onigiri	<p>由米饭捏成的便携食物。制作简单，常温食用也无损其美味，因此得到兵士和民众的普遍欢迎。</p>	<p>Una comida hecha con arroz y muy fácil de llevar. Como es muy sencillo de hacer y puede comerse a temperatura ambiente, el onigiri goza de gran popularidad tanto entre los soldados como entre la gente común.</p>	<p>由米饭捏成的便携食物。酥脆的海苔片带来一缕鲜味，粘糯的米饭则提供扎实的香甜。最后，暗藏饭团之中的鲜美鱼肉犹如一支奇兵，为身心的满足吹响胜利的号角。</p>	<p>Una comida hecha con arroz y muy fácil de llevar. El alga aporta una textura crujiente mientras te deleitas en el delicioso arroz glutinoso. Además, dentro del onigiri se esconde un exquisito relleno hecho de pescado, cuyo sabor es tan gratificante como la victoria anunciada por un cuerno de guerra.</p>	<p>由米饭捏成的便携食物。勉强维持着三角的形状，松垮得仿佛只要拿起就会散架一般，让食客期待的心情也散落一地。</p>	<p>Una comida hecha con arroz y muy fácil de llevar. Su forma triangular apenas se sostiene. Además, parece tan endeble que, en cuando lo agarres en tus manos, podría desmenuzarse por completo, igual que el apetito de quien tenga la mala suerte de probar este onigiri.</p>
Inazuma		树莓水馒头	Pastillitos de bayas azules	Berry Mizu Manjuu	<p>晶莹剔透的点心。透明的外皮包裹着黄澄澄的内馅。据说有的商贩会将其置于小陶碗，再浸入水中，以保证清凉的口感。透明似水，却又不会被流水冲走，大概就是它名字的来由吧。</p>	<p>Un postre de aspecto brillante y traslúcido. A través de su exterior transparente puede verse un dorado relleno. Se dice que algunos comerciantes los colocan en un cuenco de porcelana y los sumergen en agua para conservar su frescura. Su aspecto es transparente como el agua, pero esta nunca los deshace, lo cual podría explicar el motivo del nombre de este postre.</p>	<p>晶莹剔透的点心。规整的球型，如同流水凝形端坐于盘中，清澈的表皮下，透亮的内馅仿佛水中珠贝。在炎热的时节，单是看到这一幕光景就可谓是享受。入口后，唇齿间的微甜，让所有的焦躁都消失得无影无踪。</p>	<p>Un postre de aspecto brillante y traslúcido. Su perfecta forma redonda es como un arroyo solidificado acurrucado en un plato. Cubierto por una cristalina capa exterior se esconde un relleno brillante como una perla dentro del agua. En un caluroso día de verano, el simple hecho de ver esta hermosa creación ya te permite casi degustarla. Al comerlo, una sutil dulzura acaricia tus labios y hace que cualquier preocupación se desvanezca.</p>	<p>晶莹剔透的点心。看起来像水不假，吃起来却也像水一般，没什么味道。到底是哪里出了错呢？</p>	<p>Un postre de aspecto brillante y traslúcido. Parece incoloro e insípido como el agua. Mejor dicho, no lo parece, lo es. ¿Qué es lo que fue mal al prepararlo?</p>

Inazuma		团子牛奶	Leche de dango	Dango Milk	将粘稠的团子加入牛奶而制成的创意饮品，滋味甜美，口感绵密，尝过的客人都很喜爱。只不过毕竟加入了团子，喝得太多的话可能会影响食欲。	Un postre creativo que se hace añadiendo dango glutinoso a la leche. Es dulce y tiene una textura densa. Gusta a todo el que lo prueba. Pero al fin y al cabo, se trata de dango, así que no bebas mucho o te llenarás enseguida.				
Inazuma		蟹黄壳壳烧	Caparazón de cangrejo son huevas	Crab Roe Kourayaki	直火烤制的蟹肉料理。蟹肉与蟹黄混合均匀，缀以肥美的蟹腿肉。吃到嘴里时那一刻满溢而出的幸福感，为此前的耐心赋予了充足的意义。	Un plato de cangrejo cocinado directamente con fuego. La carne y las huevas se han mezclado bien y se han adornado con unas carnosas patas de cangrejo. Ha merecido la pena ser paciente para llevarte a la boca un pedacito de esta rebosante felicidad.	直火烤制的蟹肉料理。蟹腿肉略带漂亮的朱红色，肉质细腻多汁；蟹黄带着咸鲜的香气，入口浓郁醇厚。这一刻舌尖的曼妙，甚至让人好奇起了蟹壳的滋味。	Un plato de cangrejo cocinado directamente con fuego. La tierna y jugosa carne conserva un fabuloso color escarlata, y las huevas, que poseen un refrescante aroma, tienen un intenso sabor. Esta grácil delicia hace que incluso te preguntes a qué sabrá el caparazón.	直火烤制的蟹肉料理。蟹壳的碎屑和蟹黄混合在了一起，磕牙倒是小事，渴望享受美食的心情却难以复原。	Un plato de cangrejo cocinado directamente con fuego. Las huevas se han mezclado con fragmentos del caparazón. Lo peor no es masticar esos fragmentos, sino la decepción de no poder cumplir tu deseo de comer algo delicioso.
Inazuma		炸肉排三明治	Sándwich de milanesa	Katsu Sandwich	营养均衡的餐点。面包夹着厚厚的炸肉排，入口香酥，略带酸甜的酱汁则是避免口感生腻的精髓。可谓异国风情与当地美味的完美融合。	Una comida muy nutritiva. Entre el pan hay colocada una milanesa bien crujiente, acompañada de una salsa agrídulce que le da el toque perfecto. Se trata de una sublime combinación de un plato extranjero con sabores locales.	营养均衡的餐点。香甜松软的面包带来饱满感，酥脆多汁的炸肉挑起味蕾的兴致，一口下去，从舌尖到胃里都得到了满足。到底是谁第一个想出了如此出色的搭配呢？	Una comida muy nutritiva. El dulce y esponjoso pan aporta la sensación de saciedad justa, mientras que la carne, crujiente y jugosa, activa tus papilas gustativas. Con un solo bocado, tanto tu paladar como tu estómago encuentran una gran satisfacción. ¿Quién será la persona que inventó una combinación tan perfecta?	营养均衡的餐点。枯干的菜叶配上又干又柴的肉排，再加上过于扎实的面包片...算了，填饱肚子要紧，还是吃了吧...	Una comida muy nutritiva. Un filete de carne, más bien seca y magra, acompañado con hojas pochadas de verdura y rebanadas de pan demasiado duro. Olvidalo, hay que llenar el estómago, así que... habrá que comérselo.

Inazuma		鲜鱼炖萝卜	Guiso de pescado y rábano	Radish and Fish Stew	<p>荤素搭配的菜肴。将去皮切段的白萝卜先下锅煮，再放入处理好的一大块鱼肉，加入调味料，小火焖煮而成。大块的食物带给人大大的满足感，用来搭配米饭再合适不过。</p>	<p>Un plato de pescado y verduras. La piel del rábano se pela y se pone a hervir en una olla. Después, se añaden los trozos de pescado previamente cortados, se sazona y se guisa a fuego lento. Al probarlo, los grandes trozos dan una gustosa sensación. ¿El mejor acompañamiento? Un cuenco de arroz.</p>	<p>荤素搭配的菜肴。洄游的鱼经历了严寒、波涛与雷电的考验，跃上锅炉，与萝卜一起吸饱了鲜美的汤汁，落于餐盘。这一丝丝甜，宛若冰天雪地中摇曳的篝火一般，鼓舞人心。</p>	<p>Un plato de pescado y verduras. Al meterlo en la olla, el pez, que en su larga migración ha vivido el frío más gélido y ha sufrido la violencia de las olas y los truenos, absorbe junto con el rábano el delicioso sabor del caldo. Su sutil dulzura es como una antorcha que chispea en medio de un vasto campo nevado: un reconfortante placer para el corazón.</p>	<p>荤素搭配的菜肴。整体造型还算完整，但仔细一尝，萝卜里并没有鱼肉的鲜味...等等，萝卜里的鱼刺是怎么回事？</p>	<p>Un plato de pescado y verduras. A juzgar por su apariencia, no parece estar acabado y, al probarlo, se nota que al rábano no se le ha adherido el sabor del pescado. Un momento... ¡Este rábano tiene espinas!</p>
Inazuma		若竹煮	Brotos de bambú hervidos	Wakatakeni	<p>色泽淡雅的素菜。锅中先倒入高汤，放入竹笋，煮至将熟之时再下入裙带菜。成品造型雅致，口感清淡易于入口。无论是作为餐前小菜还是正餐配菜都很合适。</p>	<p>Un plato vegetariano de color claro. Primero se añade caldo en una olla y luego se agregan los brotes de bambú. Cuando están casi hervidos, se agrega el alga wakama. El resultado es una comida de aspecto elegante y textura suave. Perfecto tanto como aperitivo como para acompañar al plato principal.</p>	<p>色泽淡雅的素菜。新生于海洋的柔嫩，与冒芽在山间的爽脆，汇聚于高汤之中，清淡又柔和的滋味，让人品味到万物复苏与四时之始的美妙。</p>	<p>Un plato vegetariano de color claro. La tierna textura de las algas recién brotadas en el mar y los frescos y crujientes brotes de bambú de las montañas convergen en el caldo para crear un sabor suave y ligero. Al probarlo, entras en sintonía con todos los seres y con la belleza de las cuatro estaciones.</p>	<p>色泽淡雅的素菜。裙带菜需要咀嚼很久才能下咽，过硬的笋则给人一种会磨坏牙齿的错觉，也就看着比较养眼了。</p>	<p>Un plato vegetariano de color claro. Hay que masticar durante siglos el alga para poder tragarla, y los brotes de bambú están tan duros que parece que te van a romper los dientes. El único pro es que el plato es visualmente atractivo.</p>
Inazuma		甜虾寿司	Sushi de camarón	Sweet Shrimp Sushi	<p>口味鲜甜的传统食物。在开好背的虾上放上米饭，徒手捏制成形。饱满弹牙的虾肉配上可口的稻米，更显其回味无穷。</p>	<p>Una comida fresca y tradicional. El camarón, en cuyo lomo se ha hecho un corte, se ha colocado sobre el arroz y se le ha dado forma con las manos. Su fresco y dulce sabor le viene dado por el carnosos camarón y el delicioso arroz.</p>	<p>口味鲜甜的传统食物。晶莹剔透的虾身横卧在雪白的米团上。醋饭的酸味与虾肉的甜味在舌尖交融缠绕，轻柔得仿佛是海浪与白沙的嬉戏。</p>	<p>Una comida fresca y tradicional. Un brillante camarón descansa sobre el niveo arroz, mientras este, ligeramente avinagrado, forma una combinación perfecta con el frescor del marisco. Ambos acarician tu paladar igual que las oleadas del mar acarician la arena de una playa.</p>	<p>口味鲜甜的传统食物。虾肉看起来有些干瘪，咬下去的时候与米粒一起粘在了牙齿上。看来下次不能放这么久才吃...</p>	<p>Una comida fresca y tradicional. El camarón se ha quedado tieso como un palo y, al comerlo junto al arroz, todo se te queda pegado entre los dientes. Nota mental: no dejar que pase demasiado tiempo para comerlo...</p>

Inazuma		鸟蛋烧	Sushi de huevo	Bird Egg Sushi	煎制而成的蛋料理。将搅拌均匀的蛋液先行调味，倒入锅中小火慢煎，卷至一边定型，再次倒入蛋液继续...重复至一定厚度，便可摆盘作为成品。是稻妻地区平凡而又亲切的美味。	Una comida cotidiana de Inazuma. La forma de hacerla es muy sencilla, ya que solo hay que cortar en láminas el rollito de huevo y condimentar el arroz. Aun así, no por ello deja de tener un excelente sabor.*	煎制而成的蛋料理。规整的造型、金黄的色泽、松软的口感...小小一块，虽不及填饱肚子，却足以品出温馨。这一份唾手可得的香甜，惹人迷恋。	Una comida cotidiana de Inazuma. El rollito de huevo y el delicioso arroz danzan en tu paladar para traerte uno recuerdos de la infancia. No quieres dejar de saborear esa delicia, por lo que inconscientemente te sirves otra ración.*	煎制而成的蛋料理。看起来过于软嫩，用筷子轻轻一碰就会松散开来，或许用勺子挖着吃会更方便。	Una comida cotidiana de Inazuma. Los huevos no se han batido bien y el arroz avinagrado está sobre condimentado. Ay... ¡ni los platos más fáciles se pueden hacer sin cuidado!+
Inazuma		干烧香鱼	Pescado seco estofado	Dry-Braised Salted Fish	炭火慢烤的鱼干。风干了一夜的鱼，外皮浸润着海风的气息，经烤制后迸发出诱人的 咸香 ，是许多沿海而居的稻妻人最为熟悉的味道。	Pescado seco a la brasa hecho a fuego lento. Tras una noche entera secándose al aire, la piel del pescado se ha impregnado del olor de la brisa marina. Al cocinarlo a la brasa, emite un sabroso y tentador aroma . Todo habitante de la costa de Inazuma conoce el sabor de este plato.	炭火慢烤的鱼干。丰腴的油脂随着炭火烤制而渗出，在 滋滋 的声响中，为鱼身披上一层金灿灿的外衣。肉质紧实而鲜美，口感微润，大海的恩赐莫过于此。	Pescado seco a la brasa hecho a fuego lento. La grasa brota de él al cocinarse sobre el carbón, cuyo chisporroteo le otorga una dorada capa que lo recubre como un manto. Su carne, sin duda, consistente, exquisita y muy tierna. Un auténtico regalo del mar.	炭火慢烤的鱼干。鱼干内最后一丝水分已被毫不留情地卷走，如 嚼干柴 般的口感，恍惚间让人有些难以区分鱼肉和鱼骨。	Pescado seco a la brasa hecho a fuego lento. Al pescado no le queda una pizca de jugosidad, lo que hace que su textura sea como masticar leña . Ni siquiera se puede diferenciar la carne de las espinas...
Inazuma		荞麦面	Fideos soba	Soba Noodles	朴素简单的面食。将 荞麦 制成的面条水煮后晾凉，入口清爽，富有韧性。由于原料便宜、制作简单而广受稻妻人民欢迎。	Un plato de fideos muy sencillo. Tras hervirlos, estos fideos de trigo se dejan secar al sol, lo que les da frescura y flexibilidad. Su popularidad se debe a que sus ingredientes son baratos y fáciles de cocinar.	朴素简单的面食。荞麦独一无二的香味被发挥到了极致，柔韧的面条滑过喉间，留下淡淡的回味，仿佛素净的 回廊 中传来悠远的 古谣 。	Un plato de fideos muy sencillo. El sabor único del trigo se ha aprovechado al máximo, por lo que, al deslizarse por tu garganta, estos suaves fideos dejan un sutil regusto que se siente como si una bella melodía inundara una sala silenciosa.	朴素简单的面食。粗糙的口感刮过舌面，勉强咽下去后，舌根甚至微微发苦，这真的是 面食 吗？	Un plato de fideos muy sencillo. Su basta textura los hace prácticamente incomedibles, y hasta sientes cierto sabor amargo en la boca. No me puedo creer que esto sean fideos .
Inazuma		味噌汤	Sopa de miso	Miso Soup	朴实无华的汤料理。用料常见，制法简单，但在小小一碗味噌汤之中却蕴含着「 三里之力 」，让步行赶路都不在疲惫。	Una sopa simple y sencilla. Aunque hacerla es muy fácil y sus ingredientes son muy comunes, esta sopa tiene el poder de proporcionar las fuerzas suficientes para no cansarse durante un viaje , incluso aunque este se haga a pie.	朴实无华的汤料理。鲜香的汤水散发着袅袅的 醇香 ，吃饭的时候只许品上一口，整顿饭都会因此而变得圆满。	Una sopa simple y sencilla. Desprende un delicioso aroma a lavadura*. Solo necesitarás tomar una cuchara para hacer que tu comida sea de lo más completa.	朴实无华的汤料理。煮烂的海草、零碎的 豆腐 与过浓的味噌混为一体，如果早上来一碗的话，会有毁掉一整天心情的风险。	Una sopa simple y sencilla. Tanto las algas, que no estaban en muy buen estado, como el tofu , que se ha deshecho por completo, tienen un sabor demasiado fuerte. Tu día estará arruinado si decides de comer un cuenco de esta sopa por la mañana.

Tabla 1. Tabla del corpus

5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

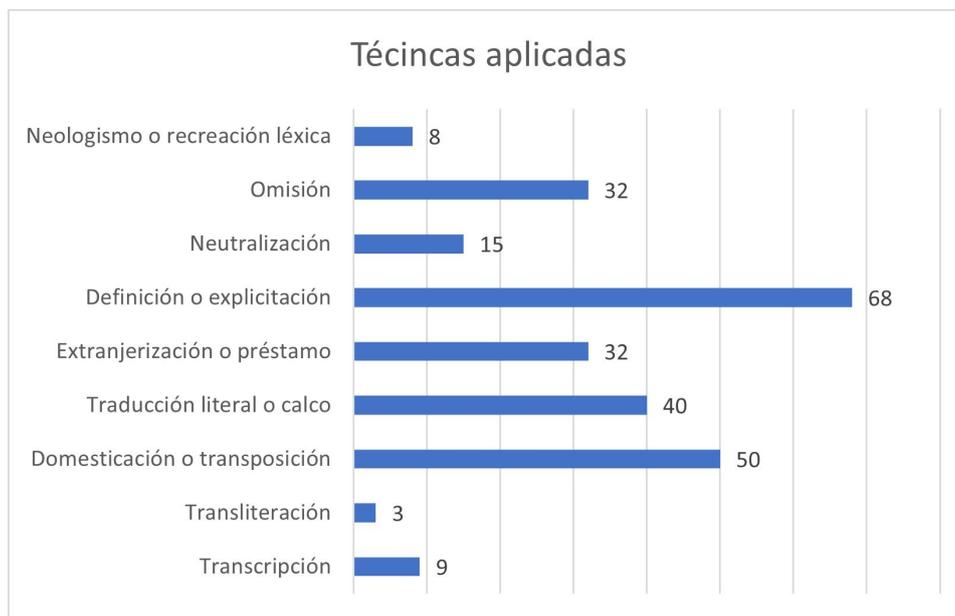


Gráfico 1. Técnicas aplicadas para las referencias culturales detectadas

En los 79 platos recopilados se han detectado un total de 230 referencias culturales, y para resolver las cuales se han aplicado 257 técnicas específicas de traducción (gráfico 1), dado que hay casos en los que se utiliza una combinación de dos o más técnicas. Y entre las técnicas la definición o explicación predomina con 68 casos. A continuación, para una mejor comprensión de cómo se ha puesto en prácticas estas técnicas, se pone un ejemplo de cada una más representativo presentado en una tabla para comentar.

Extranjerización o préstamo

Texto de origen: 将军大人	Texto de meta: La Shogun
Referencia cultural: Instituciones (Agentes)	
Estrategia: Extranjerización	Técnica específica: Extranjerización o préstamo

Tabla 2. Ejemplo de la técnica de extranjerización o préstamo

Se ha aplicado la técnica de extranjerización o préstamo en 32 casos. Como se ha mencionado anteriormente, esta técnica, buscando mantener los elementos culturales propios del texto original en la traducción, permite a los receptores del texto disfrutar de una experiencia extranjera y conocer otras culturas. En este ejemplo, 将军大人 se refiere a un personaje jugable en *Genshin Impact*, que pertenece a la región Inazuma. En realidad, 将军大人 en este caso proviene de un término japonés para tratar al gobernante de facto de todo el Japón feudal, en japonés 将軍 (*shogun*). En el videojuego al conservar el término original en su forma romanizada, se ha mantenido la autenticidad y el impacto cultural del término original. Esta técnica obviamente se puede situar en el ámbito de estrategia de extranjerización a lo largo del continuo extranjerización-domesticación.

Transcripción

Texto de origen: 璃月	Texto de meta: Liyue
Referencia cultural: Topónimos	
Estrategia: Extranjerización	Técnica específica: Transcripción

Tabla 3. Ejemplo de la técnica de transcripción

Se han utilizado 9 veces esta técnica, que consiste en copiar la pronunciación de una palabra del idioma original. Es común en topónimos y nombres propios de lenguas con sistemas de escritura diferentes. El ejemplo mostrado también es un topónimo dentro del videojuego que se pronuncia como *liyuè*. En este caso existen varias interpretaciones. La más famosa dice que la palabra 璃月 está compuesta por dos caracteres chinos 璃 y 月, el primero de los cuales puede asociarse con la palabra 琉璃 que en español es lapislázuli, una gema de color azul ultramar, y el segundo significa la luna. Otra interpretación cree que 璃月 es la palabra homófona de 礼乐, un sistema social de la antigua China. De todas formas, al ser un topónimo, no es apropiado añadir cualquiera información implícita a la hora de traducir a otro idioma debido a la limitación de espacio. Así que la técnica más ideal para este caso es la transcripción, ya que permite que el topónimo se asemeje fonéticamente al original y sea más fácilmente reconocible y pronunciable para los jugadores hispanohablantes. Esta técnica también se puede situar en el ámbito de estrategia de extranjerización.

Transliteración

Texto de origen: 轻策	Texto de meta: Chingtsé
Referencia cultural: Topónimos	
Estrategia: Extranjerización	Técnica específica: Transliteración

Tabla 3. Ejemplo de la técnica de transliteración

Esta técnica se ha utilizado solo en 3 ocasiones, dado que se utiliza más al traducir del griego, ruso, árabe o japonés a lenguas románicas, como el español. Consiste básicamente en adaptar letra por letra el original a un alfabeto diferente. Sin embargo, en el caso del ejemplo, aunque es un topónimo chino en el videojuego, no es adecuado utilizar la transcripción, porque en esta manera la palabra 轻策 (*qīngcè*) puede resultar difícil de pronunciar para los hispanohablantes y es diferente a la pronunciación original si sigue la fonética española. Por lo tanto, el uso de la transliteración en este caso específico, como "Chingtsé", sería una opción más adecuada para mantener una mayor similitud fonética con la pronunciación original y hacerla más accesible a los hispanohablantes. Esta técnica también se puede considerar como una estrategia de extranjerización.

Traducción literal o calco

Texto de origen: 鰻肉茶泡饭	Texto de meta: Arroz con anguila bañado en té
Referencia cultural: Gastronomía	

Estrategia: Extranjerización	Técnica específica: Traducción literal o calco
--	--

Tabla 4. Ejemplo de la técnica de traducción literal o calco

Se ha detectado en 40 ocasiones el uso de traducción literal o calco. Consiste en traducir palabra por palabra y reproducir exactamente el mismo texto del original. El ejemplo mostrado es una comida en el videojuego que hace alusión a un plato real popular en la cocina japonesa, que se llama *chazuke*, en chino 茶泡饭. En este caso, no hay un término más común o equivalente en español para describir esta preparación específica, entonces es válido utilizar la traducción literal, con la que 鰻肉 se ha traducido como “anguila” y 茶泡饭 como “arroz bañado en té”. Aunque suene poco común en español, refleja de manera precisa la idea de que el arroz está preparado utilizando té y que la anguila se acompaña puesta por encima. En casos como este, donde la traducción literal transmite adecuadamente el significado original, es aceptable utilizarla, incluso si el resultado suena un poco peculiar en el idioma de destino, por consiguiente, puede ubicarse la técnica en el espectro de la estrategia de extranjerización. Merece la pena mencionar que en la traducción inglesa se ha aplicado la técnica de extranjerización manteniendo totalmente el término japonés “*Unagi Chazuke*”, probablemente debido a la popularidad de la cultura japonesa en su público meta.

Sin embargo, es raro que no se ha mantenido la coherencia en la estrategia al traducir el nombre de otro plato posterior llamado 真味茶泡饭. Se ha traducido como “*chazuke* auténtico”, lo cual puede provocar confusión en el público meta.

Neutralización

Texto de origen: (绯樱虾)仙贝	Texto de meta: Galletas (de camarón y cerezo)
Referencia cultural: Gastronomía	
Estrategia: Neutralización	Técnica específica: Neutralización

Tabla 5. Ejemplo de la técnica de neutralización

La técnica de neutralización se ha empleado en 15 casos. Consiste en trasladar un elemento cultural del original a la cultura del texto meta sin marcas culturales. Se pierde el elemento cultural, pero se logra que funcione en la lengua meta sin añadir elementos extraños. En el ejemplo, 仙贝 es una transliteración del término japonés せんべい (*senbei*) al chino, que es un tipo de galleta habitualmente crujiente salada hecha de harina de arroz glutinoso y se toma como aperitivo. En este caso, al utilizar la palabra “galleta” en lugar de mantener el término japonés “*senbei*” o utilizar la palabra “tortita” que posiblemente tiene una marca cultural, se neutraliza el aspecto cultural y se proporciona una traducción más genérica que se ajusta al contexto y al público hispanohablante. Por lo tanto, la técnica puede considerarse situada en el punto medio de este continuo, como estrategia de neutralización.

Definición o explicitación

Texto de origen: 鸡豆花	Texto de meta: Pollo con textura de tofu
Referencia cultural: Gastronomía	
Estrategia:	Técnica específica:

Neutralización	Definición o explicitación
----------------	----------------------------

Tabla 6. Ejemplo de la técnica de definición o explicitación

La definición o explicitación es la técnica que predomina y ha sido utilizada en 68 ocasiones. Consiste en añadir información para facilitar la comprensión cuando una palabra o referente del original no tiene equivalencia lógica en el idioma receptor. El ejemplo más representativo es 鸡豆花, comida de la región Liyue, que es una alusión a un plato real chino: *jidouhua* (literalmente pollo pudín de tofu). Hay que tener en cuenta de que, aunque lleva la palabra “tofu” en su nombre, no existe este ingrediente en este plato. Recibe su nombre porque se elabora con pollo como materia prima, pero tiene el aspecto y la textura de *douhua*, un postre famoso de China (pudín de tofu).

En este caso, se nota una gran diferencia entre la traducción española e inglesa. La versión inglesa es "*Chicken Tofu Pudding*", que puede considerarse una traducción literal o calco que puede resultar confusa o incorrecta para los hablantes nativos de inglés. Mientras la traducción española utiliza “pollo con textura de tofu”, con la que se busca proporcionar una descripción más detallada y explícita del plato transmitiendo la idea de que el pollo tiene una consistencia similar a la del tofu, suave, delicado o ligeramente gelatinoso. Al utilizar esta definición, se busca brindar una referencia visual y sensorial para ayudar a los hispanohablantes a imaginar y comprender mejor su composición y apariencia. La técnica de definición o explicitación puede ubicarse en el espectro de la estrategia de neutralización.

Omisión

Texto de origen: 食材咕嘟咕嘟地吸饱了汤汁	Texto de meta: Los ingredientes han absorbido bien el caldo
Referencia cultural: Lengua (Expresión onomatopéyica)	
Estrategia: Neutralización	Técnica específica: Omisión (de 咕嘟咕嘟地)

Tabla 7. Ejemplo de la técnica de omisión

El uso de la técnica de omisión se ha detectado en 32 ocasiones. Consiste en eliminar completamente un elemento cultural del texto de origen. Se utiliza para evitar conflictos en la lengua receptora, para facilitar la comprensión del texto o debido a limitaciones de espacio. En el ejemplo dado se ha omitido la expresión 咕嘟咕嘟地, que es una expresión onomatopéyica que imita el sonido de los ingredientes hirviendo en el caldo. Aunque aporta una descripción sonora vívida en el texto original, se considera que su omisión en la traducción no afecta significativamente el sentido general de la frase y puede evitar ocupar más espacio. La decisión de omitir esta expresión se toma para simplificar y adaptar el texto al idioma de destino sin comprometer la comprensión del mensaje principal, que es “los ingredientes han absorbido bien el caldo”. Esta técnica también puede considerarse situada en el espectro de la estrategia de neutralización a lo largo del continuo extrajerización-domesticación.

Neologismo o recreación léxica

Texto de origen: 堇瓜	Texto de meta: Calavanza
Referencia cultural: Gastronomía	

Estrategia: Domesticación	Técnica específica: Neologismo o recreación léxica
-------------------------------------	--

Tabla 8. Ejemplo de la técnica de neologismo o recreación léxica

Esta técnica se ha aplicado en 8 casos. Consiste en inventar una nueva palabra o dar un nuevo sentido a una palabra existente para traducir referentes culturales. El ejemplo 茼瓜 es una fruta dulce exclusiva de la región de Inazuma, con una piel de color morado y forma ovalada alargada, y su prototipo en el mundo real podría ser los frutos de *Akebia quinata*. En este caso, 茼瓜 es un término que no tiene un equivalente directo en español, por lo que se ha optado por recrear léxicamente el término combinando "calabaza" o "calabacín", que representa su forma, con "lavanda", que posiblemente se asocie con su color. De esta manera, al crear el término "calavandas" para traducir 茼瓜, se ha logrado capturar la esencia de la fruta y transmitir una idea aproximada de significado original. Esta recreación léxica demuestra una aproximación creativa y comprensible para los hablantes de español, que puede clasificarse como una estrategia de domesticación.

Domesticación o transposición

Texto de origen: 炸肉排三明治	Texto de meta: Sándwich de milanesa
Referencia cultural: Gastronomía	
Estrategia: Domesticación	Técnica específica: Domesticación o transposición

Tabla 9. Ejemplo de la técnica de domesticación o transposición

Por último, ha sido detectado el uso de la técnica de domesticación o transposición en 50 casos. Es una estrategia que consiste en cambiar frases hechas, refranes, chistes o modos de hablar para adaptarse mejor a la cultura del texto meta, logrando que el producto traducido provoque una reacción similar en los receptores de ambos idiomas. El ejemplo 炸肉排三明治 (literalmente sándwich de chuleta de cerdo empanada y frita), es un plato de la región Inazuma. Diferente a la versión inglesa, que ha utilizado directamente el préstamo *Katsu* para referir a la carne, la versión española ha adoptado la técnica de domesticación con la traducción "sándwich de milanesa". Es un plato típico en la gastronomía argentina, por lo que al utilizar el término "milanesa" en la traducción, se logra transmitir la idea de la preparación de carne empanizada y frita entre panes, y es más reconocible para el público meta, ya que se adapta al contexto gastronómico y cultural de los países hispanohablantes y permite que los jugadores se relacionen con él en su propia cultura gastronómica. Y es evidente que esta técnica pertenece a la estrategia de domesticación.

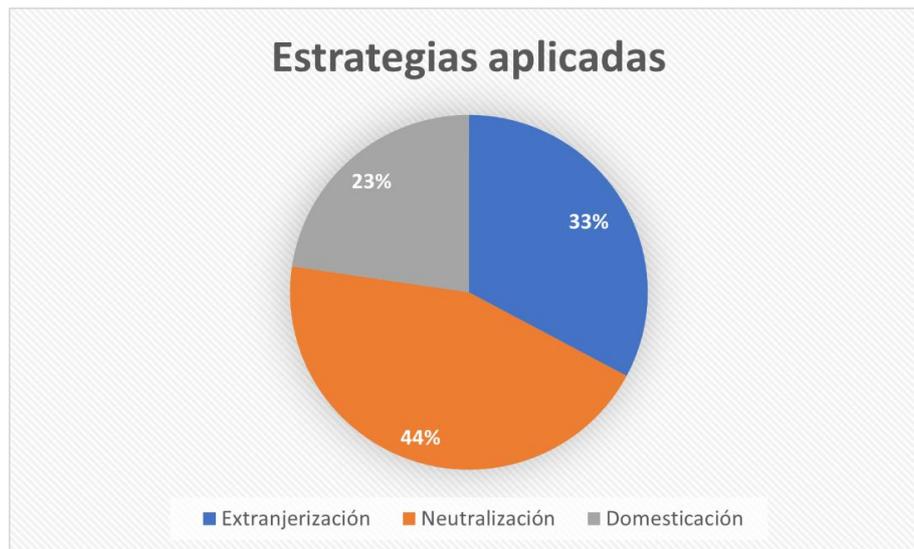


Gráfico 2. Estrategias básicas aplicadas para las referencias culturales detectadas

Una vez analizado todo el corpus, puesto todos los datos en tablas y comentado los ejemplos de cada técnica, se puede sacar la conclusión la estrategia de neutralización predomina en la localización de las referencias culturales del videojuego *Genshin Impact* del chino al español, con un porcentaje de 44 % (gráfico 2), de modo que sigue una orientación hacia la neutralización. Es decir, se busca un equilibrio entre la fidelidad al texto de origen y la adaptación al público hispanohablante. Sin embargo, las estrategias extranjerizante y domesticante las estrategias de extranjerización y domesticación no están infrarrepresentadas, y se observa que ambas se aplican principalmente a las referencias culturales gastronómicas, lo cual no resulta sorprendente, ya que son las partes más atractivas y exóticas de los textos recopilados.

En el transcurso del análisis textual, también se ha observado curiosamente una gran diferencia entre las estrategias aplicadas de traducción a la gastronomía de Liyue y a la de Inazuma, de manera más explícita, entre las estrategias para la gastronomía china y a la japonesa. Esto se ve relacionado a la globalización de la cultura japonesa. Como muestran los dos gráficos siguientes, se puede observar que, ignorando la estrategia predominante de definición o explicitación compartida por ambos, los términos relacionados con la cultura china se traducen con mayor frecuencia utilizando la estrategia de domesticación, frente a los términos relacionados con la cultura japonesa que se traducen utilizando la extranjerización. Incluso se ha detectado casos en que referencias culturales chinas han sido traducidos de manera extranjerizante utilizando palabras japonesas. La causa de tal divergencia entre las dos regiones en un mismo videojuego está evidentemente vinculada a la internacionalización de la cultura japonesa.

Técnicas aplicadas en el caso de Liyue (China)

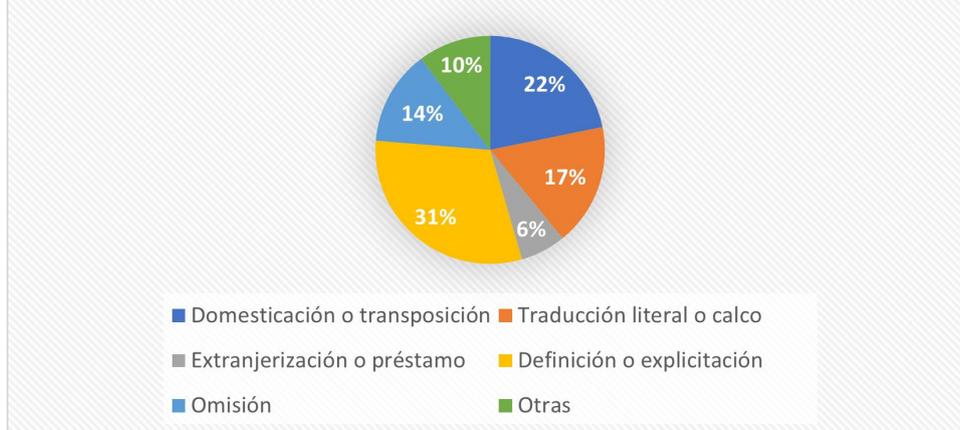


Gráfico 3. Técnicas aplicadas en el caso de Liyue (China)

Técnicas aplicadas en el caso de Inazuma (Japón)



Gráfico 4. Técnicas aplicadas en el caso de Inazuma (Japón)

Con respecto a este punto, el estudio coincide con la opinión de Trilla Tudela (2021):

La internacionalización de la información, internet, las redes sociales y el consumo creciente de productos de fuera de nuestros países ha hecho de la domesticación un enfoque que a veces puede resultar desfasado en el mundo moderno. El público cada vez está más informado sobre otras culturas y le interesa saber más sobre ellas, algo que es especialmente cierto en el caso de la japonesa gracias a su enorme popularidad internacional y a la estrategia de exportación de la cultura, lengua y sociedad japonesa del gobierno nipón. Ya no decimos “sopa de fideos”, decimos ramen. Ya no decimos “pescado crudo”, decimos sashimi. Ya no decimos “gamba rebozada”, decimos tempura. (p. 21)

Por otra parte, este resultado también demuestra que la cultura china no está suficientemente difundida en el mundo y que, para conseguir éxitos como los de Japón, tal vez el Gobierno chino deba mejorar su estrategia de exportación cultural y, también, que los

traductores asuman la responsabilidad de la difusión cultural, ampliando al máximo el alcance de la cultura china, pero sin afectar a la comprensión del público meta. Como afirma Venuti (1997) que “foreignization entails choosing a foreign text and developing a translation method along lines that are excluded by dominant cultural values in the target language”, lo mismo ocurre con la localización de videojuegos chinos.

Por último, cabe destacar que a lo largo del estudio también se identificaron algunos aspectos susceptibles de mejora. Uno de ellos ya se ha mencionado anteriormente, es evitar el uso de términos japoneses para trasladar elementos culturales chinos cuando se utilizan la estrategia de extranjerización. Por ejemplo, se ha utilizado “*sashimi*” para traducir 鱼生, que es un plato chino de pescado crudo. El segundo es el problema de la inconsistencia en las estrategias de traducción aplicadas a una misma referencia cultural. Un caso es la palabra 锅巴, en el que se encuentran en el texto técnicas tanto de extranjerización o préstamo (*guoba*) como de definición o explicitación (*arroz crujiente, la costra de arroz*), lo que puede causar confusión en el público meta. En tercer lugar, en el texto se observan ciertos errores de ortografía, gramática y género, algunos de los cuales pueden afectar a la comprensión del contenido por parte de los jugadores.

6. CONCLUSIÓN

En el panorama contemporáneo de la localización de videojuegos, *Genshin Impact* se presenta como un caso fascinante debido a su origen chino y su expansión global. La localización de las referencias culturales en este videojuego, en particular del chino al español, ha requerido una adaptación lingüística y cultural detallada para acomodar a los jugadores hispanohablantes.

El presente estudio se sitúa en el marco de los estudios de la traducción y la localización de videojuegos, considerando la localización de referencias culturales como el objeto de estudio principal. Se ha analizado con precisión cómo se han manejado las referencias culturales, principalmente las gastronómicas, y las estrategias de traducción y técnicas específicas utilizadas para ello.

En el contexto de la traducción, diferentes técnicas se asocian a distintas estrategias, principalmente la extranjerización, la domesticación y la neutralización. Estas técnicas pueden ubicarse a lo largo de un continuo donde los polos son precisamente las dos primeras. A través del análisis de las técnicas utilizadas en la localización de *Genshin Impact*, hemos podido determinar la tendencia predominante en este proceso.

Los resultados obtenidos tras la interpretación de los datos revelan que la estrategia de neutralización prevalece, es decir, se sigue una orientación hacia un equilibrio entre el respeto a la cultura original y la adaptación a la cultura meta. Sin embargo, se ha observado una discrepancia interesante entre el tratamiento de las referencias culturales chinas y japonesas dentro del juego, destacando la influencia de la globalización de la cultura japonesa.

Con base en estos hallazgos, para futuros trabajos y desarrollo de investigaciones en este ámbito, sería relevante ampliar el corpus de estudio a más videojuegos y verificar si comparten una orientación similar en la traducción de referencias culturales. Una limitación a considerar es la dificultad de acceso a las transcripciones completas de los videojuegos, tanto en su versión original como en la localizada.

Otro aspecto importante para considerar en futuras investigaciones es el examen más detallado de las estrategias de extranjerización, neutralización y domesticación y su aplicación a referencias culturales específicas. A pesar de que las gastronómicas fueron las más destacadas en este estudio, hay un abanico amplio de referencias culturales que merecen ser investigadas.

Aún queda un largo camino en el estudio sobre la localización de videojuegos, y es esencial una cooperación estrecha entre los estudios teóricos y prácticos para identificar las necesidades y brechas en este campo. La escasez de estudios comparables limita las posibilidades de comparación, pero también destaca la relevancia y la novedad de esta investigación.

Finalmente, se cree que este estudio puede despertar interés por su carácter innovador y su enfoque en un área poco explorada: la localización de videojuegos chinos. A pesar de su limitado ámbito de estudio, este análisis ha servido para formular una propuesta para el estudio de las técnicas de traducción en el ámbito de la localización de videojuegos.

BIBLIOGRAFÍA

Almodóvar, I. G. (2016). *La localización de videojuegos japoneses al español: análisis de las estrategias de traducción en los videojuegos de la saga «Final Fantasy»*. Universidad de Salamanca.

Casado Valenzuela, A. (2018). *La localización de videojuegos del japonés al español. Perspectivas traductológicas, lingüísticas y técnicas* [Universidad de Granada]. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=167227>

Chen, Zhi (2006). *Las connotaciones culturales en la traducción de las expresiones idiomáticas entre el español y el chino*. Almería: Arráez Editores.

Chiaro, D. C. (2009). Issues in audiovisual translation, en Jeremy Munday (ed.) *The Routledge Companion to Translation Studies*. London: Routledge, 141-165.

Recuperado desde:

https://www.academia.edu/32927855/9_ISSUES_IN_AUDIOVISUAL_TRANSLATION_DELIA_CHIARO. [1 de junio de 2023].

Díaz Cintas, J.& Remael, A. (2007). *Audiovisual Translation: Subtitling*. New York: Routledge. Recuperado desde:

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/ugr/reader.action?docID=1702387> [4 de junio de 2023].

Genshin Impact – Step Into a Vast Magical World of Adventure. (s. f.). Recuperado 13 de marzo de 2023, de <https://genshin.hoyoverse.com/en/game>

Gil-Berrozpe, J.C. (2020). La transcreación en la localización de videojuegos: la traducción del humor en Undertale y Deltarune. En: S. Martínez Martínez (ed.), *Nuevas tendencias en Traducción e Interpretación: Enseñar, aprender e investigar en la Revolución Digital*, Interlingua 260, 149-167. Granada: Comares. ISBN: 978-84-1369-021-6.

- González, R. M. (2012). *Traducción y paratraducción de videojuegos : textualidad y paratextualidad en la traducción audiovisual y multimedia* [Universidade de Vigo]. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=124705>
- González, R. M. (2016). LOCALIZACIÓN Y CULTURA: COMPRENDER LOS VIDEOJUEGOS COMO REFERENTES CULTURALES. *Entreculturas. Revista De Traducción Y Comunicación Intercultural*, (7-8), 741-759.
<https://doi.org/10.24310/Entreculturasertci.vi7-8.11365>
- Mangiron, C., & O'Hagan, M. (2006). Video Games Localisation: Unleashing Imagination with Restricted Translation. *Journal of Specialised Translation*, 6, 10-21. <https://ddd.uab.cat/record/143140>
- Martínez, S. M. (2020). *Nuevas tendencias en Traducción e Interpretación: Enseñar, aprender e investigar en la Revolución digital*.
- Martínez Sierra, J. J. (2004). Estudio descriptivo y discursivo de la traducción del humor en textos audiovisuales. El caso de Los Simpson. [Universitat Jaume I]. En *TDX (Tesis Doctorals en Xarxa)*.
<http://www.tdx.cat/bitstream/10803/10566/1/martinez.pdf>
- Mayoral, R. (1994). La explicitación de la información en la traducción intercultural. En: A. Hurtado Albir (ed.): *Estudis sobre la traducció*. Castelló: Universitat Jaume I, 73-96.
- Muñoz Ramón, J. (2018). *Aspectos culturales relacionados con la localización de videojuegos con énfasis en sus implicaciones técnicas* [Universitat Autònoma de Barcelona.]. <https://ddd.uab.cat/record/192797>
- Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. Prentice Hall.
- Newmark, P., & Moya, V. (2019). *Manual de traducción / Peter Newmark ; versión española de Virgilio Moya* (8a ed.). Cátedra.

- Nida, E. A. (1964). *Toward a Science of Translating: With Special Reference to Principles and Procedures Involved in Bible Translating*. Brill Archive.
- Nida, E. A. (1975 [1945]). Linguistics and ethnology in translation problems. En Nida, E. (Eds.), *Exploring Semantic Structures* (pp. 194-208). Munich: Wilhelm Fink Verlag.
- Nord, C. (1997). *Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome Publishing.
- Nord, C. (2017). *Traducir, una actividad con propósito: Introducción a los enfoques funcionalistas*. Frank & Timme GmbH.
- Pérez Fernández, L. M. (2010). *La localización de videojuegos (inglés-español): aspectos técnicos, metodológicos y profesionales* [Tesis doctoral]. Universidad de Málaga.
- Trilla Tudela, N. (2021). *La localización de la novela visual: localización comentada de un fragmento de Danganronpa 2: Goodbye Despair* [Trabajo de Fin de Máster]. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Venuti, L. (1995). *The Translator's Invisibility*. London and New York: Routledge.
- Vlakhov, S. & Florin, S. (1970). Neperevodimoye v perevode: realii. *Masterstvo perevoda*. Moscú: Sovetskii pisatel, 432-56.
- Wirnitzer, G. M. (2012). La traducción de referencias culturales: Christine Nöstlinger como ejemplo de LIJ. *Más allá del espejo: estudios culturales sobre traducción y literatura infantil en el nuevo milenio*, 53-70. <https://doi.org/10.1400/210184>
- Xoob, & Xoob. (2023, 21 marzo). Genshin Impact. *The Game Statistics Authority : ActivePlayer.io*. Recuperado 9 de abril de 2023, de <https://activeplayer.io/genshin-impact/>

ANEXO

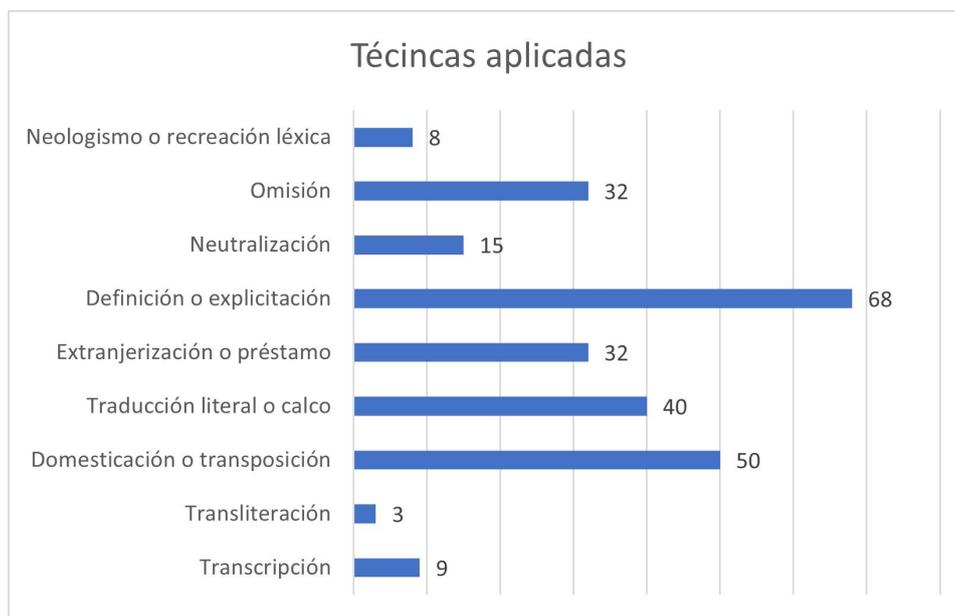


Gráfico 1. Técnicas aplicadas para las referencias culturales detectadas

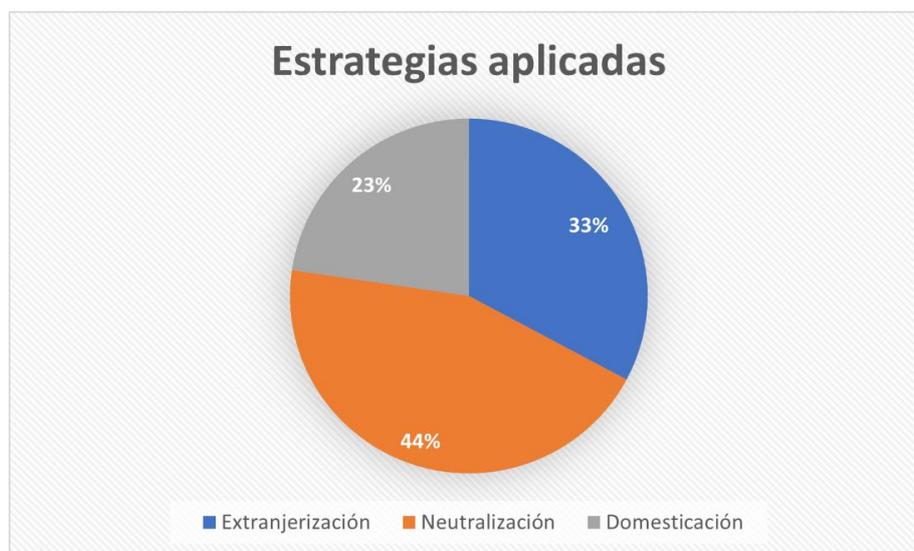


Gráfico 2. Estrategias básicas aplicadas para las referencias culturales detectadas

Técnicas aplicadas en el caso de Liyue (China)



Gráfico 3. Técnicas aplicadas en el caso de Liyue (China)

Técnicas aplicadas en el caso de Inazuma (Japón)



Gráfico 4. Técnicas aplicadas en el caso de Inazuma (Japón)