

Xiaoxiao Lyu (2021): *La fraseología de la alimentación y la gastronomía en español léxico y contenido metafórico*, Buenos Aires, Editorial Argus-a, 347 pp.

La obra de Lyu nos muestra la fraseología como un ámbito variado y amplio que implica distintas áreas de investigación, bien que la investigación se centra en el ámbito semántico de la alimentación y gastronomía.

El prólogo del libro está redactado por la profesora y directora de la tesis de máster y doctorado de la autora, Esther Forgas Berde, quien expresa muy claramente el significado y valor del estudio de los refranes: un valor que no solo es léxico sino también didáctico, cultural y social. Esther Forgas Berde destaca el hecho de que la autora ha sabido realzar el contenido de las paremias españolas contrastándolos con los proverbios y dichos chinos.

En la introducción del libro, la autora nos presenta el concepto de fraseología de manera deductiva y concreta. En definitiva, empieza con la introducción de la definición e interpretación de cultura, la cual se puede definir como «conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época o grupo social» (p. 1). Las expresiones y unidades fraseológicas (UFs) forman parte importante de la cultura y funcionan como herramienta de comunicación y trasmisión de información cultural. En dicha introducción la autora diseña muy claramente las principales hipótesis y objetivos del trabajo. El objetivo principal es recopilar los refranes relacionados con la gastronomía y la alimentación, al tiempo que se desvela la información cultural y social que tales refranes atesoran.

El libro se articula en cuatro capítulos: «Relación entre lengua y cultura», «Estudios de las UFs gastronómicas españolas», «Organización paremiológica según el contenido moral», «Recopilación y conclusión».

En el capítulo «Relación entre lengua y cultura», lo que más notable es su organización, ordenación y claridad de los conceptos expuestos. En este capítulo se sientan las bases teóricas del resto de capítulos.

Cuando la autora presenta la relación entre «la cultura, la lengua y los refranes», nos hace comprender de forma muy certera que los refranes son reflejo tanto de la cultura social como de la institucional. Así, la relación de estos tres elementos es patente y debe tenerse en cuenta en las investigaciones fraseológicas esa doble vertiente léxica y cultural cultura. En «Fraseología china» realiza un repaso histórico de la bibliografía sobre fraseología china dedicando un apartado a la equivalencia terminológica entre chino y español a pesar de su gran divergencia lingüística y cultural: dos lenguas y culturas (oriental y occidental) muy distintas. No obstante, el estudio contrastivo de UFs de este libro no solamente se enfoca en el análisis teórico sino también un enfoque didáctico. Respecto a la traducción de

las UFs entre diferentes lenguas, la autora analiza y expone aquellas que se pueden llevar a cabo en el aula de la enseñanza de español como lengua extranjera.

Seguidamente llegamos al capítulo «Estudios de las UFs gastronómicas españolas». Este capítulo supone principalmente la recopilación y clasificación de UFs basadas en el léxico de la gastronomía. A pesar de la abundancia de los datos coleccionados y analizados, está perfectamente ordenado, clasificado y explicado en función de la ordenación temática. La clasificación principal consiste en la alimentación básica, los utensilios de cocina, el arte de comer y cocinar, alimentaciones tradicionales y comunes (harina, masa, pasta, hortalizas, cereales y frutas), el origen de las proteínas (carne, huevo, pescado) y, por último, los dulces y postres. Durante el análisis y explicación de las UFs gastronómicas españolas, la característica principal ha sido mantener la correlación con las UFs en chino, tanto desde el punto de vista de la traducción literal como su sentido cultural. Cabe descartar que esta colección de UFs se ha centrado en «la aplicación didáctica para los estudios chinos y estudiosos chinos de español» (p. 45). En concreto, ha seleccionado las paremias españolas y chinas que tienen el mismo léxico, con lo cual «nos servirá de apoyo para la fijación de la fraseología y el vocabulario españoles a la vez que para conocer las semejanzas y diferencias entre las culturas gastronómicas de las dos sociedades» (p. 45). Por ende, esta forma de clasificación y análisis resulta tremendamente útil en la enseñanza y aprendizaje de español como lengua extranjera para los estudiantes chinos además de su gran valor para la investigación paremiológica en general.

Las metáforas de las UFs en la gastronomía tanto en el mundo occidental como oriental están presentes. En el siguiente capítulo «Organización paremiológica según el contenido moral», la autora nos presenta la comparación entre la fraseología española y china en su sentido metafórico en relación con los aspectos morales y sociales. Los valores morales de las personas y sus comportamientos, positivos y negativos, se ven reflejados en las UFs de la gastronomía. Concretamente se clasifican las relaciones entre personas y sus comportamientos, las situaciones de la vida, el paso del tiempo y la experiencia. Además de explorar contrastivamente tales unidades referidas a la gastronomía cotidiana, la autora procura explorar la forma de pensar y las costumbres que poseen ambos pueblos y cómo estas han ido cambiando en el devenir histórico.

La última parte del libro contiene las conclusiones a las que se han llegado en los capítulos precedentes, así como el corpus de UFs en la gastronomía.

Creemos que este libro cumple perfectamente los objetivos que plantea y promete desde el principio. En primer lugar, nos ofrece un corpus muy completo, amplio, organizado y sistemático procedente de diccionarios y obras recientes, así como clásicos en el ámbito de UFs de la gastronomía. En segundo lugar, nos gustaría subrayar de nuevo su valor cultural en el estudio contrastivo entre la lengua china y española en dicho ámbito. Desde este punto de vista, podemos decir que esta in-

vestigación nos ayuda a entender mejor, especialmente a los aprendientes chinos y a los españoles, no solo el uso de las UFs sino los aspectos culturales a los que tales unidades se asocian.

Xiaomin Wang
Universidad de Shandong (Weihai, China)

Fecha de recepción: 2 de octubre de 2021
Fecha de aceptación: 12 de diciembre de 2021