

## También de pan vive el traductor

### De química a fotógrafa y redactora culinaria, pasando por traductora

Miriam García



**Miriam García** se ve retratada cada vez que enciende su ordenador y abre el navegador: siempre hay montones de pestañas abiertas en su cabeza. Le gustan tantas cosas que su pensamiento suele ser un batiburrillo y no siempre para bien; en cada época de su vida han primado aficiones u obsesiones distintas: el encaje de bolillos, la pintura al óleo, el macramé, la fotografía y, ahora, la redacción y la cocina. Hoy combina la traducción técnica inglés-español con la redacción y fotografía culinarias, fruto de su rodaje con lo que empezó siendo un mero pasatiempo, su blog de recetas *El invitado de invierno*. Tiene una curiosidad insaciable por las oportunidades que brinda el mundo digi-

tal, como el *copywriting web*, la optimización de textos para motores de búsqueda en Internet o SEO (*Search Engine Optimization*) y el marketing digital, campos que le apasionan y en los que aprende algo nuevo cada día. Disfruta siendo siempre la más vieja del lugar cuando acude a conferencias y encuentros de estas materias: se dice que nunca es demasiado tarde para aprender algo nuevo.

Mi historia profesional no deja de ser algo chocante. Estudié Ciencias Químicas más por eliminación que por otra cosa; me gustaban las ciencias (nunca han dejado de gustarme), pero siempre supe que la química no era mi vocación. Me crié pensando que todo el mundo tiene una vocación y que yo la encontraría algún día. La vocación es esa actividad que te apasiona de tal manera que no te importa dedicarle todas las horas de la jornada que dejan libres el comer y el dormir, incluso en el fin de semana. Hasta no hace tanto pensaba que para apetecerme trabajar en algo el fin de semana me tendría que volver tarumba. Pues la hora de chiflar me llegó hará unos tres años.

Trabajé en el campo de la Ingeniería Química durante 15 años, pero lo abandoné hartita del machismo del ambiente ingenieril y segura de que no era lo mío. Ni una sola vez he vuelto la vista atrás; parafraseando

*Me crié pensando que todo el mundo tiene una vocación y que yo la encontraría algún día.*

a los clásicos: A Dios pongo por testigo de que nunca más volveré a trabajar en algo semejante.

Buscando un trabajo que pudiera desempeñar cómodamente desde mi casa y sin jefe di con la traducción gracias a mi gusto por la redacción y mi buen nivel de inglés. Estudié, aprobé el Diploma in Translation y me puse manos a la obra en el 2006, aunque carezco de una formación formal de traducción.

Con el advenimiento de la crisis mi boyante negocio de traducción técnica empezó a hacer aguas y, teniendo en mis manos bastante más tiempo libre del habitual hasta

aquel momento, empecé a dedicárselo a mi por entonces ridículo blog de recetas, que exhibía poco más que un flamante nombre: *El invitado de invierno*. Cuál no sería mi sorpresa cuando me empezaron a proponer trabajos de creación de contenidos digitales para webs, con redacción de recetas y disparo de sus correspondientes fotografías.

Aunque era felicísima traduciendo manuales de plantas químicas en pijama y sin salir de mi casa más que para hacer la compra y llevar y traer a mis churumbeles, disfruto aún más cocinando, fotografiando el resultado y reflejando en palabras el proceso. Esto no lo hago en pijama porque es más cómodo cocinar vestida; además, el delantal encima del pijama de felpilla te hace más gorda. El viraje profesional fue gradual; en algún momento, casi inadvertidamente, comencé a dedicar mis esfuerzos de marketing a mi actividad relacionada con la gastronomía y la fotografía en lugar de a la traducción. Me resultaba más fácil y, sobre todo, sentía que tenía mucho más que aportar que en la traducción.

En la actualidad podría decir que soy un 15 % traductora y un 85 % creadora de contenidos digitales culinarios y *copywriter web*. Sí, acostumbraos a estos nombres porque son de esos trabajos en los que dicen los políticos que trabajarán nuestros hijos. Casi recién inventados. Antes de que me echéis las cruces por usar el término *copywriter web*, os dejo la pildorita traductoril que me contestó la Fundéu sobre su uso:

«El término alternativo podría ser «redactor de contenidos» o, en determinados contextos, «redactor publicitario». En caso de usar el término inglés, deberá emplearse en cursiva.»

La mayor parte de mi labor como creadora de contenidos digitales culinarios consiste en elaborar platos, redactar las instrucciones de la receta y fotografiar la preparación



*Disfruto aún más cocinando, fotografiando el resultado y reflejando en palabras el proceso.*

y el resultado; como *copywriter web*, en revisar textos de webs relacionadas con la gastronomía para que sean más atractivos en Internet. Porque los códigos de redacción en Internet son distintos de los que aplicamos a un texto en papel, tal es el poder de Google. Según estudios recientes, disponemos de unos nueve segundos para captar la atención de un internauta y esto impone sin duda otra forma de redactar.

Cuando cocino, y particularmente cuando hago fotografías y las proceso digitalmente, el mundo exterior se esfuma. ¿Os acordáis de cuando siendo pequeños os llamaban a comer y estabais tan enfrascados en lo que hacíais que tenían que llevaros a la mesa casi de los pelos? Así me siento yo

*En la actualidad podría decir que soy un 15 % traductora y un 85 % creadora de contenidos digitales culinarios.*

cocinando y fotografiando. He vuelto a la infancia, lo que considero un triunfo. «Lleva tiempo llegar a ser joven», que dicen que dijo Picasso.

Estoy especializada vagamente en dulces y pan casero; la mayor parte de las recetas que preparo son de este género. En particular, elaborar pan en casa es una de las actividades más placenteras que pueda desarrollar el ser humano. No, no voy a discutir ninguna clasificación de placeres, pero hacer pan también te alisa el cutis y te relaja los músculos. En mi casa siempre huele a comida; solemos tener excedente de dulces, por lo que hay cola de voluntarios de la vecindad para llevarse restos. Estoy alimentando a toda una generación de vecinos. Mi cónyuge y churumbeles tienen la lección bien aprendida; cuando descubren algo recién hecho enfriándose en la cocina siempre me preguntan antes de darle un bocado: «¿Le has hecho ya la foto?».

Cuando no estoy trabajando en todas estas actividades estoy enfrascada en la lectura de libros de recetas o gastronomía, o de blogs de marketing digital, con una concentración digna de un monje de clausura... Yo, que en mi juventud era una lectora compulsiva de libros, he abandonado el papel casi por completo, con la salvedad de los recetarios, y he dejado las novelas para las vacaciones. Señal inequívoca del declive de la humanidad.

Como habéis sido tan imprudentes de cederme esta tribuna, para concluir voy a recomendaros algunas recetas de mi blog, de entre mis favoritas, que os harán triunfar con ese cuñado pejiquera. No me lo agradecáis:

**1. Passata de tomate casera:** este puré de tomate típico de la gastronomía italiana elevará vuestra pasta y vuestras pizzas a un nivel desconocido de excelencia y regocijo.

**2. Empanada gallega de atún:** un clásico con masa fermentada, de pan, que estirada bien finita y empapuzada de la grasa del atún y la *zaragallada* da un resultado incommensurable, que de algo hay que morir.

**3. Croquetas de bacalao:** esta receta es del maestro Martín Berasategui, de modo que es sencillamente perfecta bajo cualquier punto de vista, como Mary Poppins. Las croquetas son otro de los placeres de la vida.

**4. Cómo hacer masa madre para pan:** es el artículo más visitado del blog, por obra y gracia del señor Google. La de preguntas sobre masa madre que habré respondido... Si queréis experimentar algo de lo que sentían nuestros abuelos haciendo pan en casa, probad a preparar un pan con masa madre. Os enganchará e incluso puede que cambie vuestra vida, como me pasó a mí. ■

*Cuando cocino, y particularmente cuando hago fotografías y las proceso digitalmente, el mundo exterior se esfuma.*