DOI: https://doi.org/10.18485/beoiber.2024.8.1.23

Aleksandra Hasior[1]
Universidad de Bielsko-Biala
Polonia

CULTUREMAS DEL ÁMBITO CULINARIO : ¿UN PROBLEMA DURO DE PELAR? ALGUNAS CONSIDERACIONES ACERCA DE LA TRADUCCIÓN DE CULTUREMAS EN *COMO AGUA PARA CHOCOLATE* DE LAURA ESQUIVEL

Resumen

El arte culinario (Vidal 2023, pág. 22) es una de las formas de la realización cultural del hombre, que determina tanto la identidad de un individuo, como de una sociedad. El ámbito culinario, dada su fuerte relación con la cultura origen, es uno de los desafíos más difíciles en la traducción. El artículo pretende presentar la problemática de traducción de elementos culturales del ámbito culinario. Como base para un breve análisis se ha escogido un *corpus* extraído de la novela mexicana *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel y su traducción a la lengua polaca, elaborada por Elżbieta Komarnicka. El *corpus* (Vidal 2023) abarca una serie de formas lingüísticas (mexicanismos relacionados, sobre todo, con el mundo de la cocina, tales como el vocabulario de la flora o fauna mexicanas) que crean la realidad de la obra literaria, y por ello, son de suma importancia a la hora de trasvasar el contenido cultural. Se analizan los elementos culturalmente ligados, tales como léxico, nombres propios, medidas, locuciones o convenciones textuales, así como las técnicas escogidas por la traductora al polaco para poder observar tendencias y estrategias relativas a la conservación de la seña de identidad cultural.

Palabras clave: culturemas, traducción literaria, recepción literaria, mexicanismos, elementos culturales.

CULINARY CULTURE-BOND TERMS: A HARD NUT TO CRACK? SOME CONSIDERATIONS ABOUT THE TRANSLATION OF CULTURAL ELEMENTS IN *LIKE WATER FOR CHOCOLATE* BY LAURA ESQUIVEL

Abstract

Culinary art is one of the forms of man's cultural fulfilment that determines both the identity of an individual and a society. The culinary field, given its strong relationship with the culture of origin, is one of the most difficult challenges in translation. The article aims to present issues relating to the translation

[1] ahasior@ubb.edu.p

of cultural elements from the culinary field. A corpus extracted from the Mexican novel *Como agua para chocolate* (Like Water for Chocolate) by Laura Esquivel and its translation into Polish by Elżbieta Komarnicka was chosen as the basis for a brief analysis. The corpus encompasses a series of linguistic forms including Mexicanisms related, above all, to the world of cooking. These create the reality within the literary work and are, therefore, of great importance with regards to transferring cultural content. Culturally bond elements such as vocabulary, proper names, units of measurement, sayings or textual conventions and solutions found in Polish translation are analysed to observe any tendency or strategy in preserving the manifestations of cultural identity.

Keywords: culture-bon terms, literary translation, literary reception, Mexicanisms, cultural elements.

Introducción

Toda cultura tiene su cocina y, por consiguiente, un arsenal lingüístico que sirve para nombrar todos los conceptos de este ámbito cultural. Como puntualiza Jacek Stec (2009: 434), el arte culinario es una de las formas de la realización cultural del hombre, comparada con la danza o la pintura. Además, la manera de preparar la comida y el modo de consumirla determinan la identidad de un individuo, así como influye en la manera de convivir en la sociedad dados su papel socializador y las condiciones culturales de los hábitos alimenticios. Y lo que es más, el arte culinario combinado con otra representación de la cultura, es decir, con la literatura, se convierte en el buque estrella de la sociedad. Tal es el caso de la novela *Como agua para chocolate*, la primera obra de Laura Esquivel, que fue un éxito mundial publicado en 1989 y conquistó al público, se tradujo a 30 lenguas y permaneció más de un año en las listas de *best sellers* del *New York Times*. En el mercado polaco el libro fue publicado por primera vez en 1993 por Państwowy Instytut Wydawniczy y la última edición se publicó en 2013 por la editorial Znak. La única traducción a la lengua polaca fue realizada por Elżbieta Komarnicka. La obra tiene su adaptación cinematográfica, bajo el mismo título, con guion de la propia autora y dirección de Alfonso Arau (1992), que fue también un impresionante éxito de taquilla.

Sin lugar a dudas, el trasvase de los elementos culturalmente ligados es uno de los mayores problemas que tienen que afrontar los traductores y, al mismo tiempo, es también un interesante tema de investigación traductológica (cf. Hasior 2020). En el presente estudio se propone una breve revista de los elementos lingüísticos y extralingüísticos referentes a los culturemas gastronómicos encontrados en la novela. Más adelante se procede al análisis cualitativo de las técnicas empleadas en la

traducción a la lengua polaca[2] para poder observar algunas posibles tendencias relativas a la conservación de la seña de identidad cultural mexicana.

El argumento y el estilo narrativo de la obra

La novela narra la historia de un amor imposible. Tita, la hija menor de Mamá Elena, está destinada a permanecer soltera al lado de su madre para cuidarla. Su madre le impide casarse con Pedro, a quien ama apasionadamente. Aunque el propio Pedro le declara su amor a Tita, Mamá Elena solo le ofrece matrimonio con Rosaura, la hermana mayor de Tita. Pedro acepta solo para estar cerca de su amada. Tita se convierte en una extraordinaria conocedora de la comida mexicana, siendo criada por la cocinera de la casa, pasando toda la vida en la cocina. La novela muestra características propias del realismo mágico hispanoamericano, es decir, aunque se narran acciones cotidianas y comunes, en un momento aparece un hecho sorprendente e inexplicable desde el punto de vista de las leyes de la naturaleza (p. ej. la comida influye en las personas, según el estado de ánimo que tiene la protagonista al prepararla), compaginando así, en la trama, lo mágico con lo real que coexisten paralelamente. Los temas principales son, por supuesto, el amor prohibido, la infidelidad, el amor eterno, la crueldad, la tradición familiar y los aromas de la cocina. Así se describe el argumento en la portada de la primera edición de 1993:

> *Como agua para chocolate* es un exótico melodrama al último estilo. La historia del difícil amor de Tita y Pedro, que lleva veinte años esperando su realización se entreteje en una sugerente imagen de la vida de una familia de tradiciones conservadoras, casi feudales, aunque la trama de la novela tiene como telón de fondo los sangrientos acontecimientos de la Revolución Mexicana, entonces ya en este siglo[3]. La autora modela pérfidamente el esquema banal del triángulo matrimonial, condimenta su novela con un poco de fantasía y creencias indígenas, una pizca de humor y un puñado de recetas originales mexicanas. (traducción A. Hasior).[4]

[2] Tanto en la lengua española como en la polaca se han publicado varias ediciones de la novela de Laura Esquivel. El trabajo está basado en las ediciones enumeradas en las referencias bibliográficas, sin embargo, es posible que otras ediciones hayan sufrido ciertos cambios o hayan sido actualizadas.

[3] La cita se refiere al siglo de publicación del libro, es decir, al siglo XX.

[4] *Przepiórki w płatkach róży* to egzotyczny melodramat w najnowszym stylu. Historia trudnej, dwadzieścia lat czekającej na spełnienie miłości Tity i Pedra wpleciona jest w sugestywny obraz życia rodziny o konserwatywnych, niemal feudalnych tradycjach, chociaż akcja powieści rozgrywa się na tle krwawych wydarzeń rewolucji meksykańskiej, a więc już w obecnym stuleciu. Autorka przewrotnie modeluje banalny schemat małżeńskiego trójkąta, przyprawia swą powieść odrobiną fantastyki i indiańskich wierzeń, szczyptą humoru i garścią oryginalnych przepisów kuchni meksykańskiej.

La historia del amor está plasmada en los platos que elabora apasionadamente la protagonista de la obra dividida en doce capítulos que representan los doce meses del año. Cada uno de ellos empieza con una receta de cocina, es decir, el nombre del plato (que es al mismo tiempo el título del capítulo), una lista de ingredientes necesarios para su preparación e instrucciones para seguir, entrelazadas en la trama:

I Enero – Tortas de Navidad
II Febrero – Pastel Chabela
III Marzo – Codornices en pétalos de rosas
IV Abril – Mole de guajolote con almendra y ajonjolí
V Mayo – Chorizo norteño
VI Julio – Masa para hacer fósforos
VII Julio – Caldo de colita de res
VIII Agosto – Champandongo
IX Septiembre – Chocolate y rosca de Reyes
X Octubre – Torrejas de natas
XI Noviembre – Frijoles gordos con chile a la tezcucana
XII Diciembre – Chiles de nogada

Un rasgo destacado de la novela es la fusión de dos estilos narrativos distintos: una serie de recetas culinarias y un relato por episodios de una emotiva historia de amor de Tita y Pedro. Las recetas se entrelazan con la narración en tercera persona (Kastelic Vukadinovic 2013: 42-43). Cabe subrayar que estas dos formas están integradas en el texto de manera inseparable, ya que para conocer el destino de los personajes es imprescindible seguir el libro de cocina[5] (cf. Salkjelsvik 1999: 171).

En cuanto al género de la receta culinaria en sí, es importante observar que una receta culinaria es, sobre todo, un texto de utilidad que presenta ciertas informaciones. Independientemente de su definición, una receta culinaria es un elemento de la literatura que se orienta fuertemente hacia el destinatario y provoca cierta interacción. Su función primordial es la directiva – su objetivo reside en orientar a alguien, mediante instrucciones, a que actúe de un modo determinado. Sin embargo, este género textual puede cumplir otras funciones, como la descriptiva, ya que aparte de informar sobre la manera de preparar, a menudo cita la historia del plato, sus valores nutritivos, o la retórica, donde los elementos culinarios sirven para embellecer el texto (Piotrowska 2011: 39).

En *Como agua para chocolate*, las recetas se convierten en una herramienta que permite transmitir al lector unos conocimientos y le sugiere ciertas acciones. No lo hace

[5] Tal y como lo describe la misma autora en el texto de la obra, pág. 231.

de forma explícita – la narradora lo presenta como sabiduría colectiva. La retórica se basa en las recetas que se formulan con el *se* impersonal y se presentan como un conocimiento compartido por una colectividad. Además, como función expresiva, se emplea una serie de expresiones que representan la sensualidad por medio del léxico relacionado con la vista y el tacto, lo que permite expresar los sentimientos de la protagonista. Así que los alimentos desempeñan aquí un papel fundamental – permiten proyectar sobre ellos las emociones (Luque Janodet 2019: 55) que reinan en la novela. Sin embargo, son el lenguaje relacionado con la cocina y los mexicanismos los que resultan más difíciles a la hora de traducir la obra. Tanto para el lector polaco como para el lector hispanohablante que no conozca la realidad mexicana, le pueden resultar desconocidos algunos lexemas o ciertos conceptos que se encuentran en el texto en los niveles léxico (gran influencia de las distintas lenguas indígenas), morfosintáctico (diminutivos, cambios verbales o las fórmulas interrogativas) y en las formas de tratamiento.

Lidiar con culturemas

Tal como se ha señalado previamente, los problemas de transferir el contenido cultural resultan de ciertas características del texto del ámbito culinario. Ante todo, hay que tener en cuenta que este género textual tiene una forma fuertemente convencionalizada que puede diferir entre culturas. Por ejemplo, como se ha comentado más arriba, en la obra en cuestión, las recetas se formulan, en la mayoría, con el *se* impersonal, mientras que en la cultura polaca y en la traducción misma se emplean también otras formas, p. ej. la primera persona del plural. Tal diferencia resulta de distintas relaciones entre el autor y el destinatario del texto. Aparte de las convenciones, el problema traductológico más serio reside en los nombres de los platos y de los ingredientes. Otra cuestión es la nomenclatura de las unidades de medida que puede variar entre culturas. Los problemas de traducción pueden resultar también de las cuestiones de estilo y del registro lingüístico. Beata Piecychna (2013: 201) añade otro aspecto, esto es, los nombres de las acciones. Tal es el caso de la expresión «chascar patatas» (cortarlas en trozos con un cuchillo sin llegar al final y hacer palanca para arrancar los trozos[6]) del castellano peninsular para el que no existe un equivalente en la lengua polaca. Resumiendo, en algunos casos la receta puede resultar al lector un elemento completamente ajeno a su cultura, ya que representa el ámbito de la cultura no compartida.

La traducción de los culturemas puede ser un asunto complejo, incluso puede ser un procedimiento del que se habla en términos de intraducibilidad. Desde la perspectiva

[6] https://cocinandoconmarieta.com/2017/08/04/chascar-patatas/ [02.01.2021]

funcional y dinámica, a la hora de transferir los culturemas a la lengua meta se deben tener en cuenta factores como: **el género textual** (ya que las características del culturema determinan su función en el texto, p. ej. un culturema puede tener una función estética, aportando un colorido local, como es el caso de la novela), **la función del culturema en el texto original**, es decir, su relevancia (como se ha mencionado arriba, los culturemas culinarios forman la base de la trama y desempeñan un papel fundamental), **su naturaleza** (el registro al que pertenece o su grado de novedad – en la novela, los culturemas provienen de la sabiduría popular), las características del **destinatario** (entonces, sus conocimientos de la cultura fuente), la **finalidad de la traducción** misma (como en este caso se trata de traducción literaria, el método traductor elegido debe tomar en cuenta los aspectos adecuados), así como el tipo de **relación entre las dos culturas** (que determina el grado de acercamiento y las visiones del mundo, lo que puede facilitar u obstaculizar el trasvase de los elementos culturales y repercute en el grado de traducibilidad) (Hurtado Albir 2007: 615).

Existen varias clasificaciones de los procedimientos utilizadas para abarcar los problemas de traducción. Para el análisis que se realiza a continuación se recurrirá a la tipología de técnicas propuesta por Hurtado Albir y Molina (2002: 509-511), siendo esta el resultado de un enfoque dinámico y funcional hacia la equivalencia en la traducción.

Adaptación	*Creación discursiva*	*Préstamo*
Amplificación	*Descripción*	*Reducción*
Amplificación lingüística	*Equivalente acuñado*	*Sustitución*
Calco	*Generalización*	*Traducción literal*
Compensación	*Modulación*	*Transposición*
Compresión lingüística	*Particularización*	*Variación*

Cuadro 1. Clasificación de técnicas de traducción[7]

Dada la abundancia de mexicanismos en la obra, el texto puede resultar bastante opaco para el receptor polaco, y las expresiones mismas pueden impedir su pleno entendimiento. Tales expresiones, tan arraigadas en la cultura de origen, se definen como culturema, es decir:

> […] un fenómeno social de una cultura X que es entendido como relevante por los miembros de esta cultura y que, comparado con un fenómeno correspondiente de una cultura Y, es percibido como específico de la cultura X. [..] Un fenómeno culturalmente específico será, pues, un fenómeno que existe, en una forma o función determinada, sólo en una de las dos culturas que se están comparando. No significa que sea exclusivo de una sola cultura. El mismo fenómeno puede observarse en otras culturas aparte de las dos comparadas o enfrentadas en la comunicación traslativa. (Nord 2009: 216-217).

[7] Relación por orden alfabético.

Conviene subrayar que los culturemas no existen fuera de contexto y se ven como elementos ajenos únicamente desde la perspectiva de la cultura meta en el momento de la comunicación intercultural. Los ámbitos más susceptibles a ser vistos como ajenos son p. ej. las diferencias de la cultura lingüística, religiosa, social o material (Nida 1975: 66-78), siendo el último el ámbito más representado en la obra en cuestión.

En la novela comentada aparece un amplio abanico de culturemas culinarios relacionados con la cultura mexicana, como léxico, nombres propios, medidas, locuciones o convenciones textuales. Kastelic Vukadinovic (2013: 48) los clasifica en los siguientes grupos:

1. Vocabulario de flora (*elotes*, *chabacanos*, *ajonjolí*, etc.)
2. Vocabulario de fauna (*acosiles*, *jumiles*, *guajolotes*, etc.)
3. Platos y bebidas (*champandogo*, *champurrado*, *mole*, *torrejas*, *tamales, pastel chabela*, etc.)

Sin embargo, como argumenta la misma autora, los mexicanismos no hacen que el lector vea el texto incoherente, ya que cada capítulo está provisto de una lista de ingredientes, lo que hace que sea consciente de que se trata de una receta de un plato extranjero.

Análisis de traducción de los culturemas culinarios de la novela

Para presentar las posibles soluciones para trasvasar los elementos culturales en los que abunda el lenguaje utilizado en *Como agua para chocolate* entre las dos culturas en cuestión, es decir, la mexicana y la polaca, se citan abajo algunos ejemplos provistos de un breve comentario, agrupados en los culturemas representados por el léxico, incluidos los nombres propios, las medidas, las convenciones y las locuciones verbales o dichos.

El primer aspecto que merece la pena mencionar son las **medidas** empleadas en las recetas citadas al principio de cada capítulo. Parece interesante que la traductora de la versión polaca adaptó una parte de los conceptos a la realidad polaca, usando, en vez de gramos, los decagramos que se usan en la cultura meta (p. ej. es. 150 gramos (34)[8] > pl. 15 *dkg* [decagramos] (32) o calculó los kilogramos en litros, p. ej. es. ¼ kg de crema (138) > pl. 0,25 l *śmietany* [0,25 litro de nata] (128), mientras que las demás medidas, las del sistema anglosajón, las dejó en la forma original: es. 6 libras (156) > pl. 6 *funtów* [libras] (145), es. ½ onza (104) > ½ *uncji* [onza] (p. 94), es. 1 dracma (104) > pl. 1 *drachma* [dracma] (94). Por consiguiente, la traductora, en el primer caso, ha recurrido a la

[8] Todas las referencias a la obra aparecerán en el texto sólo con el número de página entre paréntesis, respectivamente a las entradas bibliográficas en español y polaco.

adaptación, sustituyendo el elemento cultural fuente por otro más cercano a la cultura meta, mientras que en el segundo caso ha usado la traducción literal, arriesgando la incomprensión de los conceptos comentados por el lector de la versión polaca. Cabe mencionar que la traductora aprovecha las medidas para estilizar el lenguaje de la traducción, posiblemente compensando algunas pérdidas de estilo, mediante la arcaización del lenguaje de la traducción y empleando formas que han caído en desuso (*onzas* o *dracmas*) y no adaptándolas a las utilizadas en el siglo XX, como es el caso de otras medidas empleadas.

Otro ámbito cultural que merece la pena mencionar son las **convenciones** del tipo textual, es decir, la forma de elaborar las recetas culinarias en ambas culturas y la manera de dirigirse al lector. Tanto en la obra como en su traducción al polaco se usan en este caso las formas impersonales que se pueden considerar equivalentes, ya que en la lengua polaca suenan más naturales, p. ej.

> es. Se ponen los chabacanos al fuego con muy poca agua, se dejan hervir y se pasan por un cedazo o tamiz; si no se tiene, se puede usar una vulgar coladera. Se pone esta pasta en una cacerola, se le agrega el azúcar y se pone al fuego sin dejar de moverla hasta que toma punto de mermelada. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco antes de ponerla en la parte de en medio del pastel, que por supuesto se ha partido con anterioridad (35).
> pl. Morele zagotowuje się w małej ilości wody i przeciera przez przetak lub sito, albo – gdy nie mamy nic innego – przez zwykły cedzak. Przecier wlewa się do garnka, dodaje się cukier i stawia na ogniu mieszając bez przerwy, aż uzyska on konsystencję marmolady. Garnek zdejmuje się z ognia i nieco przestudzoną masą smaruje się tort, oczywiście wcześniej przekrojony (32).

Sin embargo, de vez en cuando, la traductora ha optado por sustituir las formas impersonales en español por la primera persona del plural en polaco, p. ej.

> es. En una cacerola se ponen cinco yemas de huevo (29)
> pl. Do garnka wkładamy pięć białek. [En una cacerola ponemos cinco yemas de huevo] (27).

Los dos procedimientos resultan ser fiables, ya que se trata, en el primer caso, de una traducción literal, y en el segundo, de una adaptación.

Las **locuciones** son otros representantes de los mexicanismos empleados en la obra, por ejemplo, en el mismo título de la novela, es decir, *Como agua para chocolate*. La expresión puede resultar completamente opaca al lector polaco. La expresión aparece también en uno de los capítulos en el siguiente contexto:

> es. Tita literalmente estaba «como agua para chocolate». Se sentía de lo más irritable. Hasta el canturreo tan querido de las palomas, que ya se habían reinstalado en el techo

> de la casa y que el día de su regreso le había proporcionado tanto placer, en este momento la molestaba. Sentía que la cabeza le iba a estallar como roseta de maíz (145).
> pl. Tita była w takim stanie, jakby za chwilę miała się zagotować niby woda, którą wlewa się do czekolady [como si el agua que se usa para hacer chocolate estuviera a punto de hervir]. Była niezwykle rozdrażniona. Nawet gruchanie gołębi na dachu, które tak bardzo lubiła i które tak ją ucieszyło w dniu powrotu na ranczo, teraz jej przeszkadzało. Myślała, że głowa jej pęknie niby ziarnko kukurydzy (134).

El procedimiento empleado por la traductora supone una amplificación al introducir detalles descriptivos que no aparecen en el original, pero permiten entender el refrán mexicano cuyo sentido puede ser «estar furioso» o «estar en punto de ebullición»[9] (aludiendo al hecho de diluir el chocolate en agua hirviendo). Sin embargo, a diferencia de las traducciones realizadas a otros idiomas (p. ej. al inglés), en el título de la novela la primera editorial polaca ha optado por sustituir la expresión por el título de uno de los capítulos (*Codornices en pétalos de rosas*).

Como otro ejemplo de culturema del mundo culinario basado en un dicho, puede citarse una comparación empleada por la sirviente, Chencha:

> es. -¿Ay sí, no? ¡Su 'amá habla d'estar preparada para el matrimoño, como si juera un plato de enchiladas! ¡Y ni ansina, porque pos no es lo mismo que lo mesmo! ¡Uno no puede cambiar unos tacos por unas enchiladas así como así (19-20).
> pl. – Ojejku, jejku, pani gada, że ona gotowa do wydania, a bo to miska fasoli [un bol de judías], czy jak? Ktoś chce miskę soczewicy, to mu się furt fasolę wciska! [Uno quiere un bol de lentejas y recibe alubias] Jedno co inszego, a drugie co inszego! (17).

En este caso, dado que la comparación basada en los nombres de los platos mexicanos puede ser difícil de entender por el lector de la cultura polaca, la traductora ha decidido neutralizar la metáfora y emplear los nombres de productos con los que este está familiarizado (plato de enchiladas > un bol de judías (*miska fasoli*), tacos > lentejas (*soczewica*), enchiladas > judías (*fasola*). Sin embargo, en otro fragmento, donde se emplea un dicho mexicano, la autora de la versión polaca, al usar los nombres de los dos alimentos mencionados en el original, al contrario, lo neutraliza, perdiendo el verdadero sentido del dicho, apostando por el efecto estilístico.

[9] Fuentes: https://forum.wordreference.com/threads/como-agua-para-chocolate.267119/ [02.01.2021]; https://www.rae.es/tdhle/estar%20como%20agua%20para%20chocolate [09.06.2024]; https://dle.rae.es/agua?m=form2#DT3qnNY [09.06.2024];

es. —Nunca lo he necesitado para nada, sola he podido con el rancho y con mis hijas. Los hombres no son tan importantes para vivir padre —recalcó—. Ni la revolución es tan peligrosa como la pintan, ¡peor es el chile y el agua lejos! (82)
pl. Nigdy nie potrzebowałam mężczyzny do niczego, sama dawałam sobie radę z gospodarstwem i z córkami. Mężczyźni nie są tak ważni w życiu, ojcze — podkreśliła z naciskiem. — A i rewolucja nie jest tak straszna, jak ją malują. Żeby nam tylko chile i wody nie zabrakło, to wszystko będzie dobrze [si no nos falta chile ni agua, todo estará bien] (76).

No obstante, cabe destacar que el dicho empleado y su significado[10] representan la importancia del chile en la cultura culinaria mexicana[11], lo que se percibe también en el número de chiles entre los ingredientes de las recetas recopiladas en la novela.

El siguiente grupo de culturemas analizado, es decir, el **léxico**, incluidos los **nombres propios**, permite ver un amplio abanico de técnicas de traducción disponibles[12]. Veamos algunos ejemplos extraídos de la novela analizada:

Original	**Traducción**	**Traducción inversa**	**Comentario/Técnica**
Champandongo (137)	*champandongo* (127)	*champandongo*	préstamo señalizado en el texto mediante cursiva
Tamales (206)	*Tamales* (192)	*tamales*	préstamo señalizado en el texto mediante cursiva
chile mulato chile ancho chile pasilla chile serranos chile moritas (66)	chile *mulato* chile *ancho* chile *pasilla* chile *serranos* chile *moritas* (60)	chile *mulato* chile *ancho* chile *pasilla* chile *serranos* chile *moritas*	préstamo señalizado en el texto mediante cursiva
mole (66)	*Mole* (60)	*mole*	préstamo señalizado en el texto mediante cursiva

[10] Fuentes: https://forum.wordreference.com/threads/peor-es-el-chile-y-el-agua-lejos.1197027/ [02.01.2020]; https://www.academia.org.mx/consultas/obras-de-consulta-en-linea/refranero-mexicano/item/peor-es-chile-y-el-agua-lejos [09.06.2024]; https://www.asale.org/damer/chile [09.06.2024]

[11] Esta aseveración puede apoyarse en la afirmación de Susana Osorio-Mrożek (2014: 65) de que «En México, el chile fue, es y siempre será la reina de las especias. Los paladares mexicanos son tan aficionados al chile que hasta el mejor y más refinado plato se considera inacabado si le falta chile». (trad. A. Hasior).

[12] Cabe subrayar que los ejemplos extraídos tienen como objetivo únicamente ilustrar las técnicas empleadas por la traductora y no se realiza un análisis cuantitativo de los procedimientos en cuestión. Sin embargo, la selección permite observar cierta tendencia en la totalidad de la obra.

torrejas de natas (175)	Torrejas (161)	torrejas	reducción
pastel Chabela (27)	tort weselny „chabela" (25)	torta de boda chabela	préstamo + descripción
chicharrón (195)	chicharron (smażona skóra wieprzowa) (181)	chicharron (carne de cerdo con cuero frita)	préstamo + descripción
chilaquiles (200)	*chilaquiles*, suche tortille w ostrym sosie polanę śmietaną (186)	*chilaquiles*, tortillas simples en salsa picante con nata	préstamo + descripción
Tepezcuintle (34)	gryzonie *tepezcuintle* (31)	roedores *tepezcuintle*	préstamo + descripción
agua de azahar (160)	woda z kwiatów pomarańczy (148)	agua de azahar	traducción literal
rosca de Reyes (155)	kołacz na święto Trzech Króli (143)	pastel para el Día de Reyes	generalización + equivalente acuñado
piloncillo (181)	cukier nierafinowany (167)	azúcar bruto	descripción
guajolotes (68)	indyk (60)	pavo	generalización
jitomates (118)	pomidory (108)	tomates	generalización
chabacanos (35)	morela (32)	albaricoque	generalización
ejotes (118)	fasolka szparagowa (108)	judías verdes	generalización

Cuadro 2. Ejemplos de traducción de los nombres de platos y bebidas

Esta breve relación de la traducción de mexicanismos, que designan diferentes platos e ingredientes de la cocina, puede servir como muestra representativa de los procedimientos empleados a la hora de tratar con los culturemas culinarios del ámbito léxico. Como se puede observar, en varios casos la autora de la traducción ha recurrido a préstamos léxicos simples o acompañados por una descripción del plato o ingrediente. Tal situación es posible gracias al contexto lingüístico aportado, p. ej. el nombre del plato *champandongo* está provisto de expresiones como «preparar el champandongo», «empezar a cocinar champandongo» o incluso de una definición del plato: «El champandongo es un platillo de un sabor tan refinado que ningún mal temperamento puede ponerse a su altura y alterarle el gusto». Sin embargo, en algunas ocasiones la traductora no tiene más remedio que usar el único lexema posible para nombrar los ingredientes, empleando un sustantivo más generalizado, como es el caso de «jitomates», «ejotes» o «guajolotes», que tienen un tinte mexicano, reconocible únicamente por los hispanohablantes.

Resumiendo, aunque no se ha realizado un análisis cuantitativo de las técnicas de traducción empleadas, se puede llegar a ciertas conclusiones en cuanto a la estrategia global de la traductora hacia el texto. Distribuyendo las técnicas en una escala entre dos polos opuestos, denominados extranjerización y domesticación (cf. Venuti 1995), tal como propone Nathalie Ramière (2006), podemos observar que la traductora optó fuertemente por elegir los procedimientos que se inclinan hacia «lo extraño», eligiendo en la mayoría de los casos los préstamos puros o enriquecidos por una descripción. Tal estrategia nos orienta constantemente hacia la cultura de origen, permitiéndonos experimentar la cultura mexicana y conocerla. Es más, se debe enfatizar que, en la traducción polaca, la traductora no se vio obligada a realizar notas a pie de página ni explicaciones que es el caso de las traducciones realizadas a la lengua francesa (Luque Janodet 2019: 57), lo que puede ser justificado por la suposición de la traductora o de la editorial de que el lector dispone de suficiente contexto lingüístico para ser capaz de descifrar el significado de los conceptos empleados. Por supuesto, puede estar expuesto a la pérdida de algunas asociaciones o sensaciones, inevitable a la hora de tratar con culturemas. Sin embargo, los cambios culturales y la globalización del ámbito culinario permiten reconocer cada vez más fácilmente algunos conceptos que se esconden detrás de ellos.

Conclusiones

La traducción de elementos culturales es siempre un reto. El caso de los culturemas culinarios no es una excepción, ya que requiere que el traductor active todas sus habilidades y competencias traductoras, tomando en cuenta una multitud de factores. En *Como agua para chocolate* los culturemas abarcan tanto los nombres propios, las medidas, las convenciones y las locuciones verbales. La traductora de la única versión polaca disponible optó por soluciones que, en la mayoría de los casos, permiten preservar la carga cultural proyectada, ya que tomó en cuenta, tanto el género textual y su estilo (la narración entrelazada con las recetas culinarias), como la función del culturema en el texto, su naturaleza, los conocimientos y las habilidades cognitivas de los receptores, la finalidad de la traducción, no olvidando la relación entre las dos culturas y el grado de acercamiento entre ellas. Los procedimientos, tales como el uso de préstamos señalizados con cursiva, préstamos acompañados por descripción o incluso traducción literal, permiten mantener la identidad de la cultura fuente y no neutralizar sus rasgos distintivos. Además, la estrategia de extranjerización tiene otra ventaja, a saber: permite enriquecer los conocimientos enciclopédicos de los lectores, así como su lengua materna, ya que el léxico nuevo puede entrar en uso de la lengua polaca. Sumado a esto, el hecho de que en la traducción al polaco la traductora no recurrió al uso de notas al pie de página ni explicaciones, sugiere que confía en que el lector polaco

tiene suficiente contexto para entender los términos y las expresiones culturalmente ligadas.

BIBLIOGRAFÍA

Armelagos, George. «Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales». Janet Long (ed.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM, 1997. Impreso.

Brzozowska, Blanka. «Przepiórki w płatkach róży Alfonsa Araua: smakowanie świata». En: Helman A., Żyto K. (eds.) *Od Cervantesa do Péreza-Reverte'a. Adaptacje literatury hiszpańskiej i iberoamerykańskiej*, Varsovia: Fundacja KINO, 2011. 300-315. Impreso.

Esquivel, Laura. *Przepiórki w płatkach róży*. Varsovia: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1989. trad. Elżbieta Komarnicka. Impreso.

------ *Como agua para chocolate.* Barcelona: Grijalbo, 2004. Impreso.

Hasior, Aleksandra. «Te vistes de corto o de largo? Algunas consideraciones acerca de la traducción de elementos culturales y lenguaje arcaico en la traducción audiovisual». En: Edyta Waluch de la Torre, Katarzyna Popek-Bernat, Aleksandra Jackiewicz, Gerardo Beltrán-Cejudo (eds.), *Las lenguas ibéricas en la traducción y la interpretación*, Varsovia: Biblioteka Iberyjska, 2020. 135-151.

Hurtado Albir, Amparo. *Traducción y Traductología. Introducción a la Traductología*. Madrid: Ediciones Cátedra, 2007.

Luque Janodet, Francisco. «La traducción al francés de los mexicanismos: análisis traductológico de los culturemas gastronómicos en Como agua para chocolate de Laura Esquivel». En: *Estudios de Traducción 9, 51-66*, 2019. DOI: https://dx.doi.org/10.5209/estr.65701

Luque Nadal, Lucía. «Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?». En*: Language Design: Journal of Theoretical and Experimental Linguistics, Nº. 11,* 2009. 93-120.

Kastelic Vukadinovic, Ursula. «La magia de la cocina: algunas características del estilo en Como agua para chocolate». En: *Verba Hispanica XXI (2013)*, 41-45. https://revije.ff.uni-lj.si/VerbaHispanica/article/download/2571/2294/, DOI: https://doi.org/10.4312/vh.21.1.41-53 [05.01.2021]

Molina, Lucía; Hurtado Albir, Amparo. «Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach». *Meta. Volume 47, Número 4,* 2002. 498–512. DOI: https://doi.org/10.7202/008033ar.

Nord, Christiane. «El funcionalismo en la enseñanza de traducción». En: *Mutatis Mutandis. Vol. 2, No. 2,* 2009. 209-243.

Nida Eugene. *Exploring semantic structures*. Munich: Fink, 1975.

Osorio-Mrożek, Susana. *Meksyk od kuchni. Od Azteków do Adelity*. Cracovia: Universitas, 2014.

Piecychna, Beata. «Pyszne tłumaczenie, czyli jak uczyć przekładu przepisów kulinarnych z języka angielskiego na język polski». En: *Rocznik Przekładoznawczy,* 2013. 195-210, DOI: http://dx.doi.org/10.12775/RP.2013.012.

Piotrowska, Maria. *Learning Translation Learning the Impossible? A course of translation from English into Polish*. Cracovia: Universitas, 2011.

Ramiere, Nathalie. «Reaching a Foreign Audience: Cultural Transfers in Audiovisual Translation». En: *JosTrans 6*, 2006.

Salkjelsvik, Kari S. «El desvió como norma: la retórica de la receta en Como agua para chocolate». *Revista Iberoamericana, Vol. LXV, Núm. 186*, 1999. 171-182.

Stec, Jacek. «Kuchnia Latynoamerykańska». En: Marcin F. Gawrycki (ed) *Dzieje kultury latynoamerykańskiej*, Varsovia: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2009.

Venuti, Lawrence. *The Translator's Invisibility: A History of Translation*. London; New York: Routledge, 1995.

SITOGRAFÍA

https://cocinandoconmarieta.com/2017/08/04/chascar-patatas/
https://forum.wordreference.com
https://www.academia.org.mx/consultas/obras-de-consulta-en-linea/refranero-mexicano/item/peor-es-chile-y-el-agua-lejos
https://www.asale.org/damer/chile
https://www.rae.es/tdhle/estar%20como%20agua%20para%20chocolate
https://dle.rae.es/agua?m=form2#DT3qnN

Fecha de recepción: 1o de enero de 2024
Fecha de aceptación: 30 de mayo de 2024