

# CAPÍTULO 12

## Pasta matta, minestra di bomboline di farina, minestra di mattoncini di ricotta, donzelline aromatiche: el reto de traducir las recetas de Artusi en español

Gloria Bazzocchi, María del Pilar Capanaga

Università di Bologna

### 1. Introducción

Nuestro estudio nace de un trabajo anterior (2012) en el que analizamos las características generales de las traducciones al español de la obra maestra de Pellegrino Artusi: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, definido al mismo tiempo como “un testo tecnico-operativo” (Beccaria, 2012: 3) y como “il formidabile romanzo” de la cocina (Tellini, 2010: 48). En efecto, si por un lado, como sugiere Beccaria (2012: 4) “Impastando tradizioni locali sulla base toscana, Artusi collaborava a un gusto “medio” non solo del palato, ma in qualche piccola misura anche del parlato, della lingua italiana unitaria”, por el otro, según Montanari (2012: 10), “non ambisce a *codificare* la cucina nazionale. Semplicemente la vuole *descrivere*, raccontare”.

Publicado por primera vez en 1891, en mil ejemplares a cargo del mismo autor, llega a su edición décimoquinta de 1911 con 58.000 copias, y del fondo inicial de 475 recetas se pasa a las 790 actuales, gracias a la estrecha colaboración con sus lectores (que Montanari no duda en llamar directamente “co-autori”, 2012: 13):

[...] un libro scritto *con* i lettori e le lettrici, in un ininterrotto connubio epistolare [...]; è libro da consultare e da leggere, è libro della tavola di cucina e del tavolino da salotto, in quell'inscindibile connubio tra la *cucina* e lo *studio*, come termini insieme di spazi concreti e di dimensioni astratte [...] (Frosini, Montanari 2012: XV).

La estructura coral de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* hace que se mezclen muchas voces reflejadas inevitablemente en la lengua en la que Artusi escribe: “in particolare nella terminologia settoriale di cui essa è fitamente intessuta” (Maraschio, 2012: IX). Además, se trata de un texto que se presta a diferentes niveles de lectura: como manual de cocina con recetas muy variadas, salpicadas de referencias científicas, históricas, geográficas, literarias, filosóficas, mitológicas, inherentes al arte de la cocina; como apasionada e irónica autobiografía gastronómica que Artusi dedica a sus dos gatos; como libro antropológico y documento histórico de gran interés para la reconstrucción de la sociedad y de la lengua de la época.

Por estos aspectos polifacéticos y por su estrecha vinculación con la cultura y las tradiciones italianas en las que se formó, se puede deducir que la traducción a cualquier idioma supone un desafío muy grande, además de una labor de documentación previa enorme. Afortunadamente, en la actualidad se puede contar con dos ediciones críticas, la de Camporesi (1970) y la de Capatti (2010), que está preparando también una edición filológica, y con varios estudios que sobre todo a raíz del centenario de la muerte de Artusi en 2011, impulsados también por el Centro de cultura gastronómica Casa Artusi de Forlimpopoli, están profundizando en esta figura clave de la cultura italiana. Sin embargo, las traducciones, integrales o parciales, publicadas hasta la fecha, a partir de las seis en inglés (1944, 1975, 1996, 1997, 2003, 2011), dos en alemán (1982, 1998), la holandesa (1996), la francesa (2002), la portuguesa (2009), la rusa (2011) y las dos españolas (2004, 2010) han podido contar, fundamentalmente, sólo con la edición crítica de Camporesi.

La traducción en castellano de 2004 es fruto de la colaboración de cinco traductores que se concentraron cada uno en diversos capítulos, coordinados por Maurizio Fabbri, bajo la supervisión de un asesor gastronómico. La publicación forma parte de la colección *Un mare di sogni/Un mar de sueños*, un proyecto cuya finalidad es la difusión de la literatura y la cultura italiana en América Latina. La segunda, más reciente (2010), apareció en España, en la editorial Alba de Barcelona, en una colección de libros de cocina y con la traducción de Juana Barría Aguiló, de origen chileno, autora a su vez en ámbito gastronómico.

El análisis de ambas traducciones, fundamento de nuestro trabajo de 2012, fue llevado a cabo con el intento de observar métodos y estrategias

para traducir un ámbito complejo, como el gastronómico. En aquella ocasión decidimos seguir investigando sobre Artusi analizando el corpus formado por los 790 títulos de las recetas del original y las traducciones de los mismos en ambas versiones, de 2004 y 2010. Vamos a presentar a continuación las primeras reflexiones que este nuevo análisis nos ha proporcionado y que se refieren a las estrategias adoptadas en las dos traducciones con respecto a los títulos que presentan términos vernáculos o culturemas y las maneras de cocinar el plato típicas de una determinada zona geográfica<sup>1</sup>.

### **1. *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien: características generales de las ediciones de 2004 (Fabbri) y 2010 (Barria)***

La traducción de Fabbri, que tiene el mérito de ser la primera en castellano, se caracteriza por un corte más bien filológico, con una introducción que presenta la figura de Pellegrino Artusi y el significado de su obra en Italia, además de un apartado especial en el que se enumeran los criterios de traducción, la metodología adoptada y se señalan las dificultades de tipo lingüístico y estilístico. Se aclara, por ejemplo, el porqué de la elección de la forma de imperativo de segunda persona plural en lugar de la convencional pasiva refleja o el infinitivo del español de la tipología textual de la receta, para respetar el contacto directo que Artusi mantenía con sus lectores, expresado a través del *voi* italiano, al mismo tiempo formal y familiar, y de un imperativo que pretende ser más un consejo que un mandato. Sus recetas, de hecho, revelan una naturaleza experimental y no prescriptiva:

La ricetta *parlata* è, se non una sua invenzione, un sottogenere in cui riusciva a perfezione, in cui esprimeva sia la felicità domestica, fra gatti e servi, amici e corrispondenti, sia la meticolosa, pedantesca ripetizione degli ingredienti e dei piatti. Un modo efficace per far presa sui lettori, per andare dritto al cuore delle cuoche (Capatti, 2010: XXII).

---

<sup>1</sup> Nuestra intención es seguir en el análisis del corpus de los títulos de las recetas de Artusi, fijándonos en la traducción de la terminología que atañe a las carnes, los pescados, la tipología de los platos, las técnicas de cocción y los instrumentos empleados.

La decisión de respetar un aspecto como éste revela una sensibilidad traductora apreciable, que trata de establecer un diálogo con el autor del texto original, y reproducir su voz, en realidad formada por muchas voces, como hemos visto, de manera que llegue a su nuevo destinatario en español con esa calidez humana que le caracterizaba:

Del resto era stato l'Artusi stesso ad aprire la porta della sua cucina ai suoi lettori scegliendo, per la sua opera, una strategia enunciativa basata sull'uso della seconda persona plurale, quella che implica il coinvolgimento del destinatario, attraverso la quale aveva costruito nel tempo un vero e proprio "sentimento di gruppo" (Robustelli, 2012: 262).

Desde el punto de vista del léxico, se declara el intento de respetar los localismos, arcaísmos y neologismos de la época de Artusi, recurriendo al préstamo puro de muchos términos, como se puede ver en los títulos de las recetas (*tortellini*, *passatelli*, *migliaccio*), manteniendo la denominación italiana en cursiva y marcándolos con un asterisco que remite a un glosario que precede la traducción. Habría que añadir que el hecho de que la traducción se haya realizado a cinco manos muestra algunas discrepancias en la terminología de las recetas. Es necesario recordar, además, que en el momento de la redacción del libro no se contaba tanto como ahora con instrumentos fundamentales de traducción como los que actualmente tienen a disposición los profesionales, nos referimos a las memorias de traducción, a programas informáticos especializados, a la documentación existente y, si hablamos, por ejemplo, de algunas frutas o pescados, podemos valernos de Google imágenes, lo que con frecuencia disipa las dudas que se puedan tener.

La traducción de Barría, en cambio, ya a partir de algunos elementos paratextuales como el subtítulo que se añade en la portada "El primer recetario de la cocina italiana de la historia", o el prólogo a cargo de uno de los cocineros españoles más acreditados, como Juan Mari Arzak, manifiesta la finalidad de atraer a los amantes de una de las cocinas más famosas del mundo y no solo de la cocina: "A pesar de que en la actualidad disponemos de una riquísima bibliografía de cocina italiana, este libro sigue siendo vital para cualquier amante de la cultura italiana" (2010: 10). La edición es muy cuidada, con un proyecto gráfico que incluye un *layout* claro que favorece la lectura y se enriquece por la presencia, al comienzo de cada sección, de dibujos en blan-

co y negro que se refieren a utensilios, platos, etc. No se aportan criterios de traducción, y en las primeras páginas nos sorprende la antigua opción de “domesticar” los nombres propios citados en la introducción por Artusi (el liceo de Verona Escipión Maffei, el tipógrafo Salvador Landi, el profesor Pablo Mantegazza, etc.), práctica totalmente en desuso en la actualidad. Otro aspecto extraño tiene que ver con la traducción del glosario que el mismo Artusi antepuso a sus recetas, formado por aquellos términos “que siendo del vulgar toscano, no todos entenderían” (2010: 31). En la traducción de Fabbri se dejan los términos originales, se traduce la explicación de Artusi y, cuando es posible, se añade la traducción del término; Barría, en cambio, traduce directamente las entradas, excepto algunas, como *cotoletta* o *sauté*, creando cierto desconcierto en el lector, que se encontrará frente a la contradicción evidente de un título que dice “Explicación de los términos que, siendo del toscano vulgar, no todos entenderían” y entradas como ‘acelga’, ‘azúcar glas’, ‘bandeja’ o ‘chuleta’. Se observa, por lo tanto, desde el principio una actitud fundamentalmente domesticadora con respecto al destinatario meta: se traducen también, por ejemplo, todas las citas literarias presentes, dejadas en cambio, en italiano, en Fabbri. De modo que, aunque los culturemas gastronómicos permanezcan en italiano, se reproducen con un asterisco que remite a un aparato consistente de notas a pie de página, redactadas con mucho cuidado (en las notas se aclaran también citas culturales, nombres de personajes históricos, localidades), aunque no siempre necesarias: “*risotti*, plural de *risotto*” (pág. 101); “el lector debe recordar que en esa época, a finales del siglo XIX, no existían las neveras” (pág. 146); “Días de carne: días contrarios a los de vigilia en que no se puede comer carne” (pág. 65), etc.

Como se puede ver, las dos traducciones presuponen un destinatario y una finalidad diferentes, de manera que compararlas entre sí no tendría mucho sentido, si no fuera para subrayar cómo dichos elementos influyen en el traductor, en su metodología, sus estrategias traductivas, etc. En el estudio anterior lo hicimos con respecto a la traducción de la receta 194, *Crescente*, lo que confirmó una mayor atención filológica en la versión de Fabbri y una actitud domesticadora en Barría. Sin embargo, notamos también bastantes discrepancias en la transposición de términos puramente culinarios; de ahí surgió la idea de comparar la traducción de un segmento corto, pero muy significativo, como es el título de las recetas.

## 2. El corpus de análisis: los títulos de las recetas de Artusi

### 2.1 Tipologías

Para Rabadán (en Bugnot, 2006: 18), la receta se puede considerar como una tipología textual bastante convencional cuya estructura discursiva presenta como primer elemento el título “que se transfiere, naturalizado o no, si se trata de un plato de la LO [lengua original]”.

Analizando los 790 títulos en italiano de nuestro corpus, podemos distinguir entre las siguientes tipologías:

- a) los que indican directamente el plato, a secas: *Brodo, Gelatina, Gnocchi, Minestrone*;
- b) los que indican el/los ingrediente/s, a secas: *Risi e luganiche, Quaglie col riso, Oca domestica, Pavone*;
- c) los que indican el plato y el ingrediente básico: *Minestra di pangrattato, Taglierini di semolino, Minestra di carne passata, Minestra a base di ricotta, Zuppa di zucca gialla, Salsiccia coll'uva*;
- d) los que indican el plato y la referencia geográfica: *Cappelletti all'uso di Romagna, Tortellini all'italiana, Tortellini alla bolognese, Zuppa alla spagnuola, Triglie alla livornese*;
- e) los que indican el ingrediente básico y su tipo de cocción: *Fegato di maiale fritto, Uova stracciate, Carciofi in teglia, Triglie in gratella alla marinara*;
- f) los descriptivos: *Sugo di carne che i francesi chiamano salsa spagnuola, Salsa verde che i francesi chiamano “sauce ravigote”, Minestra di bomboline di farina, Minestra di mattoncini di ricotta*;
- g) los de fantasía: *Minestra del paradiso, Minestra di mille fanti, Crostini fioriti, Salsa del Papa, Pasta matta, Le tazzine, Budino Gabinetto*;
- h) los que hacen referencia al autor de la receta: *Zuppa alla Stefani, Sformato della Signora Adele, Torta Frangipane*;
- i) los que tienen una referencias históricas: *Pollo alla Marengo*;
- j) los que especifican si se trata de un plato para Cuaresma, días de vigilia o no: *Zuppa di purè di piselli, di grasso, Zuppa di purè di piselli di magro, Farinata gialla di magro, Semolino di magro, Spaghetti da Quaresima, Salsa di magro per paste asciutte*.

En Fabbri (2004: 25) se subraya que los títulos de las recetas y la mayoría de los ingredientes reflejan la atmósfera lingüístico-cultural de la época, y se centran sobre todo en la terminología toscano-emiliano-romañola, o en los neologismos, para describir los platos más representativos de la cocina italiana, así como otros de la cocina extranjera.

La elección lingüística de Artusi, en efecto, tenía como objetivo italianizar la “bizarra nomenclatura della cucina” (receta 118), evitando el “frasario” de los franceses, cuyos nombres “rimbombano e non dicono nulla” (receta 38), para ofrecer a sus paisanos un recetario nacional, como se declara en su receta 455, *Cacciucco*: “Dopo l’unità d’Italia mi sembrava logica conseguenza il pensare all’unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti” (2012: 453-454).

Por esta razón, nuestro gastrónomo acogió términos como *quenelles* y *vol-au-vent* (rechazando *chenelle* y *ventivola*) o palabras procedentes del francés como *scaloppe*, *cotolette* y *maionese*, pero tradujo *omelette soufflé* con “frittata a sgonfiotto ossia montata” (receta 698), *charlotte* con “Ciarlotta” (recetas 700 y 701) o *cotelettes en papillote* con “costolette nella carta” (receta 237). No siempre tuvo éxito, por el prestigio ya asentado de la cocina francesa, de manera que *sgonfiotto* no consiguió suplantar a *soufflé* o *ciarlotta* a *charlotte*, pero contribuyó a racionalizar un léxico caótico y sobre todo incomprendible para los no adictos (de hecho, su labor terminológica sirvió como guía para las voces gastronómicas del *Dizionario Moderno* de Alfredo Panzini de 1905 y siguientes ediciones).

### 2.2 Estrategias de traducción

Pasando al análisis de nuestro corpus, trataremos de identificar las principales estrategias que se han adoptado en las dos traducciones. Nos fijaremos, en esta ocasión, en dos aspectos entre los más recurrentes en los títulos de Artusi, es decir, la traducción de los culturemas, y la manera de cocinar un plato propia de una zona.

#### 2.2.1 Culturemas

“La comida es para muchos la expresión más delicada e importante de la cultura nacional; los términos alimentarios están expuestos a la gama más variada de procedimientos de traducción”: con este íncipt, Newmark (2004: 137) introduce el apartado “cultura material” en su clasificación de las pa-

labras culturales. Basándonos en el estudio de Molina (2006), adoptamos para estas palabras el término “culturema”, entendido como “un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta” (2006: 79). También según Molina (2006: 13), la técnica más empleada tanto por Fabbri como por Barría para traducir los culturemas que aparecen en los títulos de las recetas es la de préstamo puro. Fabbri, en efecto, afirma en su apartado “Criterios de la traducción”, que a la hora de traducir muchas voces italianas “ha habido no pocos casos en los que, por su singularidad, no ha sido posible una traslación al castellano (*risotto*, por ejemplo, que no es arroz sino un modo de preparación) o, más precisamente, por tratarse de platos típicamente italianos (*focaccia, passatelli, castagnaccio, migliaccio...*) sin equivalente en castellano” (2004: 25). Por lo tanto, para traducir los casos definidos como “irresolubles”, deja el texto en italiano, marcándolo con un asterisco que remite a un Glosario de voces escogidas: “De esta manera se ha evitado ‘vestir’ el texto con notas a pie de página que requerirían en las sucesivas menciones de tales voces una nueva anotación del tipo “véase n.º” (*ibid.*)<sup>2</sup>.

Barría también elige la técnica del préstamo puro (más asterisco), pero opta por la nota a pie de página, generando por la repetición de muchos términos, la proliferación de notas con la simple anotación “véase la nota de la receta n.º ..., pág.”, que contribuyen a aumentar un aparato paratextual ya bastante imponente<sup>3</sup>.

Pasamos a ver ahora algunos ejemplos al respecto:

Artusi	Fabbri (2004)	Barría (2010)
45. <i>Malfattini</i> (pág. 98)	<i>Malfattini</i> * (pág. 94)	<i>Malfattini</i> * (pág. 71)

<sup>2</sup> Se trata de 63 entradas en total que van de la página 27 a la 31.

<sup>3</sup> El término *amaretti*, por ejemplo, aparece en cuatro recetas (626, 627, 651 y 760) y se repite cuatro veces lo siguiente: Véase la nota de la receta n.º 193, pág. 172.

El español y su dinamismo: redes, irradiaciones y confluencias

*malfattini*. Forma dialectal emiliana con la que se indica una pasta cortada de forma irregular. (pág. 29)

\*Malfattini, de *malfatto*, “mal hecho”, en español, y designa a unas pastas caseras para sopa, que quedan en forma de trocitos irregulares. (*N. de la T.*)

193. *Amaretti fritti* (pág. 232)

*Amaretti*\* fritos

*Amaretti*\* fritos (pág. 172)

*Amaretti*. Galletitas con pasta de almendras. Especialidad de diferentes regiones de Italia. (pág. 27)

\**Amaretti*: Se trata de galletas dulces, pequeñas y redondas que llevan almendras dulces y una cierta proporción de almendras amargas o almendras de la semilla de albaricoque o melocotón, que le dan un sabor ligeramente amargo, *amaro*, en italiano, de donde deriva el nombre. (*N. de la T.*)

Como se puede observar, las explicaciones en Barría suelen ser más descriptivas, y a menudo incluyen la palabra italiana de la que procede el nombre, con su traducción (de *malfatto* > mal hecho; sabor amargo, *amaro* en italiano).

Hay casos en que Barría recurre a la nota y Fabbri, en cambio, no añade el término en su Glosario, porque como se puede ver en los siguientes ejemplos, es el propio Artusi quien explica, a lo largo de la receta, el significado del mismo:

Artusi

Fabbri (2004)

Barría (2010)

358. *Osso buco* (pág. 370-371)

*Osso buco* (pág. 296)

*Osso buco*\* (pág. 271)

Questo è un piatto che bisogna lasciarlo fare ai Milanesi, essendo una delle specialità della cucina lombarda [...] È l'*osso buco* un pezzo d'osso muscoloso e bucato dell'estremità della coscia o della spalla della vitella di latte, il quale si cuoce in umido in modo che riesca delicato e gustoso [...]

\**Oso buco*, viene del milanés *ós büs*, quiere decir “hueso agujereado” y el “agujero” contiene la médula, que el autor olvidó mencionar, pero que es muy importante en este plato. (N. de la T.)

455. *Caciucco I* (pág 453-454)

*Caciucco I* (pág. 355)

*Caciucco\* I* (pág. 330)

Caciucco! Lasciatemi fare due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla parola *brodetto*.

*Caciucco* es una especie de caldereta de pescado que se prepara con salsa de tomate. (N. de la T.)

A Firenze, invece, il *brodetto* è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate e agro di limone. La confusione di questi termini e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele.

\*\**Brodetto*, diminutivo de *brodo*, en español “caldo”. (N. de la T.)

Dopo l'unità della patria mi sembra logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per una lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti.

363. *Vitello tonnato* (pág. 377-378)

*Vitello tonnato* (pág. 300)

*Vitello tonnato\** (pág. 276)

## El español y su dinamismo: redes, irradiaciones y confluencias

[...] Pestate 100 grammi di tonno sott'olio e due acciughe; disfateli bene colla lama di un coltello o, meglio, passateli dallo staccio ag- giungendo olio fine in abbondanza a poco per volta e l'agro di un limone od anche più, in modo che la salsa riesca liquida; per ultimo mescolateci un pugne- llo di capperi spremuti dall'aceto. Servite il vitello tonnato con la sua salsa e con spicchi di limone [...]

[...] Servid la ternera con su salsa de atún y con unas rodajitas de limón.

[...] Sirva el *vitello tonnato* con su salsa y gajos de limón.

\**Vitello tonnato*, en español sería “ternera atunada”, o sea, con salsa de atún. (*N.de la T.*)

En los ejemplos a continuación podemos observar, en cambio, que las dos traducciones optan por soluciones poco coherentes con respecto a las estrategias adoptadas en la mayoría de los casos parecidos:

Artusi	Fabrizi (2004)	Barria (2010)
212. <i>Castagnole I</i> (pág. 245)	<i>Castagnole* I</i> (pág. 201)  <i>castagnole</i> . Buñuelos con forma de castaña. (pág. 28)	<i>Castagnole I</i> (pág. 181)
191. <i>Donzelline</i> (pág. 230)	<i>Doncellitas</i> (pág. 190)	<i>Donzelline*</i> (pág. 171)  * <i>Donzelline</i> : son un típico fruto de sartén toscano, de masa bastante fina y, podríamos decir, parientes de nuestros pestiños. ( <i>N.de la T.</i> )
153. <i>Pasta matta</i> (pág. 198)	<i>Pasta boba</i>	<i>Masa matta*</i> (pág. 145)

Si chiama *matta* non perché sia capace di qualche pazzia, ma per la semplicità colla quale si presta a far la parte di stival che manca in diversi piatti, come vedrete.

Se llama *boba* no porque no sea importante sino por la sencillez con la que se presta para completar varios platos, como veréis.

Esta masa se llama *matta* no porque sea capaz de alguna locura, sino por la simplicidad con que se presta a hacer la parte del comodín en diversos platos, como verá más adelante.

\**Matta*, significa “loca” en italiano. La traducción literal sería “masa loca”.(N.de la T.)

En el primer ejemplo, Barría evita la nota, a pesar de que Artusi en su receta en ningún momento explique el porqué del nombre, mientras que Fabbri recurre a explicitarlo en su Glosario.

El segundo es un ejemplo de título de fantasía, y Fabbri lo traduce con su equivalente en español, mientras que Barría deja el italiano con asterisco y una nota en la que especifica el origen toscano de la receta y su posible comparación con los pestiños. El título de Artusi es efectivamente curioso, y en su edición crítica Camporesi, en una nota a pie de página (2007: 200), da como posible origen del nombre, por analogía, una flor de campo popularmente conocida como *donzellina*, de ahí el acierto de Barría del préstamo puro.

En el caso de *Pasta matta*, Fabbri traduce el adjetivo con ‘boba’ mientras que Barría lo deja en italiano con nota explicativa. A pesar de la diferente estrategia adoptada, aquí lo interesante tiene que ver con la traducción de la receta, en particular, de la expresión de Artusi “si presta a far la parte di stival che manca”, entendida en ambos casos como complemento o comodín en varios platos. La edición de Capatti aclara, en cambio, el verdadero significado de *pasta matta*: “se *stivale* sta per *stiva*, nel senso di *mettere in stiva* riempire di cibo, *fa la parte dello stival che manca* significa che la *pasta matta* offre un involucro in assenza, o in attesa, del contenuto, farcia o altro. La pasta è già di per sé un ripieno”. Esto confirma que en caso de traducciones de una obra compleja como la de Artusi, resulta imprescindible para el traductor poder contar con una buena edición crítica.

El siguiente ejemplo nos parece aún más curioso. En el título de la receta 240, encontramos los términos *migliaccio* y su variante *castagnaccio*.

## El español y su dinamismo: redes, irradiaciones y confluencias

En las dos traducciones se reproduce el italiano *Migliaccio* con asterisco y la habitual voz en el Glosario para Fabbri y la nota a pie de página para Barría. Fabbri incluye en el Glosario también *castagnaccio*, matizando la información de Artusi que equipara los dos términos<sup>4</sup>.

Barría, en cambio, de forma bastante incoherente con su manera de actuar a lo largo de la traducción, opta por traducir *castagnaccio* con ‘pan de castañas’:

Artusi (pág. 270-271)	Fabbri (2004)	Barría (2010)
240. <i>Migliaccio di farina dolce volgarmente detto Castagnaccio</i> (pág. 270)	<i>Migliaccio*</i> de harina dulce o pan de castañas popularmente denominado <i>castagnaccio*</i> (pág. 216)	<i>Migliaccio*</i> de harina de castañas o pan de castañas (pág. 198)
[...] Prendete grammi 500 di farina di castagne e siccome questa farina si appasta facilmente passatela al setaccio prima di adoperarla per renderla soffice; poi mettetela in un recipiente e conditela con uno scarso pizzico di sale. Fatto questo, intridetela con 8 decilitri di acqua diaccia versata a poco per volta onde ridurla una liquida farinata, in cui getterete un pugno di pinoli interi. Alcuni aggiungono ai pinoli delle noci a pezzetti, altri anche dell'uva secca e, sopra, qualche fogliolina di ramerino.	<i>migliaccio</i> . Especialidad culinaria a la cazuela, preparada según las regiones, con sangre de cerdo, con gachas de harina de trigo o de maíz o de castañas, normalmente mezclada con otros ingredientes. (pág. 29)  <i>castagnaccio</i> . Focaccia de harina de castañas con piñones y pasas. (pag. 28)	<i>Migliaccio</i> , especialidad culinaria que consiste en unas gachas de harina de castañas o de maíz, que se cuece en un molde o fuente resistente al calor. ( <i>N.de la T.</i> )

Otro caso en el que las traducciones difieren es el siguiente, en el que Barría traduce el término *Farinata*, dejado en italiano por Fabbri que añade

---

<sup>4</sup> En efecto, según Capatti (2010: 270), “[...] il migliaccio è qualsiasi vivanda fatta di farina “spenta nell’acqua e messa in padella con olio e cotta in forno” mentre il castagnaccio ne è una varietà, “intriso di farina di castagne con acqua, mescolativi talora pinoli, noci o uva, e che condito con olio si cuoce in teglia” (Rigutini-Fanfani 1875).

una entrada en su Glosario cuya explicación, curiosamente, no refleja la receta de Artusi que prevé también ingredientes como alubias, repollo y berza:

Artusi	Fabbri (2004)	Barría (2010)
59. <i>Farinata gialla di magro</i> (pág. 114)	<i>Farinata*</i> de vigilia (pág. 107)	<i>Gachas amarillas de vigilia</i> (pág. 84)
[...] Mettete al fuoco con acqua proporzionata quattro decilitri di fagioli bianchi, che tanti bastano per quattro persone. Dopo cotti passateli dallo staccio e il passato mescolatelo nella broda degli stessi fagioli e nella medesima mettete a bollire, per due ore circa, mezza palla tritata di cavolo bianco e verzotto che condirete con sale, pepe e foglie di pepolino, detto altrimenti timo [...].	Sopa típica de Toscana hecha de harina cocida en el caldo y amalgamada con queso y aceite virgen extra de oliva.	

Por último, nos parecen significativos los dos ejemplos que proponemos, donde el análisis de la traducción de la receta *Marena* nos lleva a descubrir algunas significativas incoherencias de tipo terminológico:

727. <i>Marena</i> (pág. 734)	<i>Marena*</i>	<i>Marena</i>
Prendete ciliege marasche vere, le quali, benché mature, devono essere molto agre.	Tomad cerezas maraschas auténticas, las cuales, además de estar maduras, deben ser muy amargas. (pág. 559)	Utilice verdaderas guindas amargas, las cuales, aunque estén maduras, deben ser muy ácidas. (pág. 530)
	<i>marena</i> . Así figura en el recetario de Artusi, aunque hoy se conoce como <i>Amarena</i> . (pág 29)	* <i>Marena</i> , viene de <i>amarena</i> , “guinda” en español. ( <i>N.de la T.</i> )

Como se puede observar, ambas traducciones especifican, en su aparato de notas, que la *marena* corresponde a la actual *amarena*. Si pasamos al texto de la receta, podemos ver que para traducir el ingrediente básico de la misma, *ciliegie marasche*, Barría opta por ‘guindas amargas’, mientras que Fabbri por ‘cerezas marascas’. En su Glosario, el término *marasca* es el que se explica más detalladamente, a raíz de su aparición en el título de la receta 716. *Gelatina di marasche o di visciole in gelo*:

Marasca: Artusi alterna las voces *marasca*, *visciola* y *ciliegia* (cereza). La primera es conocida en español como ‘cereza marasca’, con la que se hace el licor “marrasquino”. La segunda es la ‘guinda’. Ambas son guindas, fruto amargo y ácido del guindo, que pertenece a la familia de las Rosáceas, como el cerezo que, propiamente dicho, es de fruto dulce (*Prunus avium*), el de la *ciliegia*, mientras que el guindo es el fruto agrio, más pequeño (*Prunus cerasus*). Se usa la voz “cereza marasca” para la primera y “guinda” para la segunda, con el fin de no recurrir sólo a esta última para ambas. Y se respeta “cereza” al traducir *ciliegia*, para que el lector no pueda confundirla con la guinda. (pág. 29)

Sin embargo, a tanta precisión, apreciable sin duda, no se corresponde una traducción que respete lo que se declara en el Glosario, seguramente por las muchas manos que trabajaron en la traducción, sin una rigurosa revisión final<sup>5</sup>. En efecto, el término *visciola*, presente en las recetas 678. *Zuppa di visciole* y 762. *Gelato di ciliegie visciole* se traduce, efectivamente, con ‘guindas’, mientras que en la 782. *Ciliegie visciole in guazzo* encontramos ‘Cerezas amargas en *guazzo*\*’. La incoherencia es aún más patente dentro de la misma receta, ya que entre los ingredientes originales aparece “Ciliegie visciole, chilogrammi 1” y se traduce con ‘cerezas marascas’. Y cuando en la receta 716. *Gelatina di marasche o di visciuole in gelo*, tanto en el título como en los ingredientes, Artusi distingue entre los dos frutos, en Fabbri ambos aparecen como ‘cerezas marascas’. En cambio, Barría simplifica la cuestión, optando por el único término genérico ‘guinda’, aplicándolo de

---

<sup>5</sup> Una observación al margen de la cuestión terminológica: comparando las dos traducciones se puede notar que Fabbri deja en italiano tanto *guazzo* como *zuppa*, que pasan a formar parte de su glosario: “licor para conservar frutas” el primero, y “dulce preparado con bizcochos empapados”, el segundo, mientras que Barría se ahorra las notas, traduciendo con ‘Guindas en alcohol’ y ‘Sopa de guindas’.

manera indiferente tanto a la traducción de *ciliegia marasca* como de *visciola* (Gelatina helada de guindas)<sup>6</sup>.

Barría, por su parte, nos ofrece un caso bastante evidente de incoherencia en la traducción de la receta 24. Aquí en el título del TO aparece el término *bomboline* que en el íncipit de la receta de Artusi que son “le bombe” de la receta 184”, es decir ‘bolitas’. Fabbri, de hecho, traduce en el título con ‘bolitas’, y en el texto reproduce la palabra *bomba* con la que traduce también el título de la receta 184. En Barría, *bomba* desaparece en la receta 24, para luego aparecer en el título de la 184, entre comillas latinas:

Artusi	Fabbri (2004)	Barría (2010)
24. Minestra di bomboline di farina (pág. 83)	Sopa de bolitas de harina (pág. 83)	<i>Sopa de buñuelos de harina</i> (pág. 59)
Sono le bombe composte del n. 184 meno la mortadella; per eseguirle guardate quindi quella ricetta [...]	Se trata de las <i>bombas</i> de la receta n° 184 excepto en lo que concierne al uso de la mortadela; por lo tanto, para hacerlas podéis ver esa receta [...]	Son los bollitos que se preparan según la receta n° 184, pero sin la mortadela. Por lo tanto, para hacerlos debe mirar la receta mencionada [...]
184. <i>Bombe composte</i> (pág. 224)	Bombas compuestas (pág. 185)	“ <i>Bombas</i> ” con tropezones (pág. 166)

### 2.2.2 Maneras de preparar el plato típicas de una zona

Muchos títulos de las recetas de Artusi hacen referencia a la manera de cocinar un plato según su procedencia geográfica: a la manera de un país (*alla francese, all’italiana, alla portoghese, all’inglese, alla spagnola, alla tedesca, all’ungherese*), de una región (*alla siciliana, all’uso di Romagna, all’uso toscano*) o de una ciudad (*all’aretina, alla bolognese, all’uso di Comacchio,*

<sup>6</sup> Hay que decir que en la actualidad, gracias a los avances tecnológicos aplicados a la traducción registrados en los últimos años, los problemas de coherencia a nivel terminológico se evitarían fácilmente.

## El español y su dinamismo: redes, irradiaciones y confluencias

*alla fiorentina, alla parmigiana, alla parigina, alla genovese, alla napoletana, alla pisana, alla milanese, alla romana, alla lodigiana, alla livornese, alla viareggina*). En los casos de los patronímicos más comunes, tanto Fabbri como Barría proponen siempre la traducción conocida en castellano: ‘a la napolitana’, ‘a la francesa’, ‘a la romana’, etc. En el caso más específico de las ciudades, en cambio, las traducciones muestran estrategias diferentes (en Fabbri incluso a nivel intratextual), según la ciudad a la que se hace referencia:

Artusi	Fabbri (2004)	Barría (2010)
302. <i>Scaloppine alla livornese</i> (pág. 325)	Escalopes a la manera de Liorna (pág. 259)	<i>Escalopines a la livornese</i> (pág. 237)
Perché si chiamino scaloppine non lo so, e non so nemmeno perché sia stato dato loro il battesimo a Livorno [...]	El motivo de que se llamen escalopes no lo sé, y no sé tan siquiera por qué se los ha bautizado en Liorna	Por qué se llaman escalopines no lo sé y tampoco sé por qué les hayan dado el bautismo en Livorno.
472. <i>Triglie alla viareggina</i> (pág. 468)	Salmonetes a la manera de Viareggio (pág. 367)	<i>Salmonetes a la viareggina</i> * (pág. 341)
		* <i>Viareggina</i> , de Viareggio, ciudad italiana del noroeste de la Toscana. (N.de la T.)
514. <i>Anguille alla pisana</i> (pág. 505)	Angulas a la pisana (pág. 392)	<i>Angulas a la pisana</i> *
		* <i>Pisana</i> , de Pisa, ciudad del noroeste de la Toscana, famosa por su torre inclinada. (N.de la T.)
172. <i>Frittelle di polenta alla lodigiana</i> (pág. 214)	Buñuelos de polenta a la lodigiana (p. 176)	Ø

En el primer ejemplo, *alla livornese* (que se encuentra en tres recetas más: 471, 499 y 598) se traduce con “a la manera de Liorna” (Fabbri) y “a la livornesa” (Barría), ambas colocaciones atestiguadas en español; en el segundo, *alla viareggina* con “a la manera de Viareggio” (Fabbri, repitiendo la estrategia anterior) y “a la viareggina” (Barría, con nota explicativa); *alla pisana*, del tercer ejemplo, se traduce en ambos casos con “a la pisana”, colocación habitual en español, pero con asterisco y nota para Barría que aprovecha para informar (quizás inútilmente) sobre el monumento más famoso de la ciudad de Pisa. Por último, registramos algo curioso con la receta 172: Fabbri traduce *alla lodigiana* con un poco probable “a la lodigiana” en lugar de “a la manera de Lodi”, que es lo que nos esperaríamos, mientras que en Barría la receta, misteriosamente, desaparece del todo<sup>7</sup>.

### 3. Conclusiones

En nuestro análisis de la traducción en castellano de los títulos de las recetas de Artusi en sus dos versiones de 2004 (Fabbri) y 2010 (Barría), nos hemos fijado en particular en las estrategias adoptadas en el caso de presencia de culturemas o términos vernáculos y de referencias geográficas con respecto a la manera de cocinar un plato.

En cuanto a los culturemas, las dos traducciones optan por la técnica del préstamo puro, recurriendo casi siempre a una explicación del término en un glosario o nota. Fabbri se limita normalmente a explicaciones breves y esenciales, mientras que Barría aprovecha a menudo para ampliar la información, añadiendo otros elementos propios de la lengua o cultura italiana. Esto como consecuencia de un destinatario y, sobre todo, de una finalidad diferente entre las dos traducciones, de corte más filológico la primera y de actitud fundamentalmente domesticadora la segunda. Hemos comprobado también que a veces las notas o voces del glosario acaban reproduciendo simplemente el contenido de la receta, resultando más bien prescindibles. Por último, hay que decir que algunos términos se perciben como culturemas culinarios en una traducción (y por lo tanto se reproducen como tales con asterisco y nota) mientras que en la otra se

---

<sup>7</sup> Pasa lo mismo con la receta 309. *Bracioline alla contadina*.

procede a la traducción, aunque se trata de casos bastante aislados.

El consistente número de términos marcados desde el punto de vista cultural presentes en la obra de Artusi genera también el riesgo para el traductor de caer en incoherencias o discrepancias incluso intratextuales, como hemos podido averiguar en ambas traducciones, sobre todo en Fabbri, por ser el fruto de diversas manos. En este sentido, incluso en un fragmento sencillo como la traducción de la manera de cocinar un plato según la zona geográfica, presenta estrategias diferentes.

Al final de nuestro estudio de 2012, considerada la complejidad de una obra como la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, y el gran reto lingüístico y cultural que su traducción supone, se subrayaba la necesidad de establecer claras y coherentes estrategias traductivas a partir de una rigurosa documentación previa sobre la obra y la figura de Artusi. El análisis del corpus de los títulos de las recetas nos sugiere ahora, también, que para garantizar esa coherencia intratextual que fácilmente se pierde en el maremágnum del texto de Artusi no se puede prescindir del auxilio de los nuevos instrumentos tecnológicos aplicados a la traducción, sobre todo a nivel terminológico. Para traducir un texto técnico-operativo, dotado al mismo tiempo de un fuerte componente narrativo como es la obra de Artusi, haría falta un profesional altamente especializado, dotado al mismo tiempo de la sensibilidad del traductor literario y el rigor del filólogo-terminólogo, capaz de manejar las nuevas herramientas y técnicas aplicadas a la traducción.

## Bibliografía citada

- ARTUSI, Pellegrino (2004), *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien*, ed. Maurizio Fabbri. Cesena, Arci.
- (2007), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ed. Piero Camporesi. Torino, Einaudi [1º ed. 1970].
- (2010a), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ed. Alberto Capatti. Milano, Bur Rizzoli.
- (2010b), *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien*, trad. Juana Barría. Barcelona, Alba.
- BARRÍA (2010) véase Artusi (2010b).

- BAZZOCCHI, Gloria; CAPANAGA, Pilar (2012), “La ciencia en la cocina y el arte de comer bien de Pellegrino Artusi: la difícil tarea de traducir la gastronomía”, *Vino y alimentación: Estudios humanísticos y científicos*, eds. María Jesús Salinero-Cascante; Elena González Fandos. Logroño, Universidad de La Rioja: 321-335.
- BECCARIA, Gian Luigi (2012), “Varietà e unità nella lingua di Artusi”, *Il secolo artusiano*, eds. Giovanna Frosini; Massimo Montanari. Firenze, Accademia della Crusca: 3-5.
- BUGNOT, Marie Ange (2006), “La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)”, *Trans*, 10: 9-22.
- CAMPORESI, Piero (1970) véase Artusi (2007).
- CAPATTI, Alberto (2010) véase Artusi (2010a).
- FABRI, Maurizio (2004) véase Artusi (2004).
- FROSINI, Giovanna; MONTANARI, Massimo (2012), “Il sapore di una nazione”, *Il secolo artusiano*, eds. Giovanna Frosini; Massimo Montanari. Firenze, Accademia della Crusca: XV-XX.
- MONTANARI, Massimo (2012), “Le ragioni di un successo”, *Il secolo artusiano*, eds. Giovanna Frosini; Massimo Montanari. Firenze, Accademia della Crusca: 7-15.
- MARASCHIO, Nicoletta (2012), “Un nuovo italiano per la cucina”, *Le varietà dell'italiano. Scienze Arti Professioni*, eds. Giovanna Frosini; Massimo Montanari. Firenze, Accademia della Crusca: VIII-IX.
- MOLINA, Lucía (2006), *El otoño del pingüino. Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*, Castellón, Universitat Jaume I.
- NEWMARK, Peter (2004), *Manual de traducción*, Madrid, Cátedra.
- ROBUSTELLI, Cecilia (2012), “La Scienza in cucina e la lingua unitaria”, *Le varietà dell'italiano. Scienze Arti Professioni*, eds. Giovanna Frosini; Massimo Montanari. Firenze, Accademia della Crusca: 255- 267.
- TELLINI, Gino (2010), *Letteratura a Firenze. Dall'unità alla grande guerra*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura.