

VI Congreso Internacional de Español para Fines Específicos (CIEFE)

Amsterdam
31 de marzo-1 de abril de 2017

**El ámbito de la gastronomía en el aula de EFE para el turismo:
dificultades y técnicas de traducción**



Raffaella Odicino
Università Cattolica de Milán

-
- En la actualidad el turismo se inclina cada vez más a la especialización y **va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas.**
- El ámbito de la **gastronomía** va adquiriendo un espacio cada vez más relevante en la oferta turística a nivel internacional y se va configurando como un atractivo capaz de motivar a un número considerable de visitantes en la elección de un destino turístico. Consiguientemente, es una constante que aparece en los textos turísticos promocionales (folletos, páginas web), donde los términos gastronómicos se cargan de **valores connotativos** (Calvi, 2009:204).

objetivos

- Considerando los términos gastronómicos como una dificultad de traducción de un texto turístico promocional (Ponce Márquez, 2006), el objetivo de este trabajo es el de analizar algunos ejemplos presentes en unas páginas web oficiales del turismo español (<http://www.spain.info> y <http://www.esmadrid.com>) así como las técnicas utilizadas en su traducción en las versiones italianas de las mismas páginas.
- Dichos ejemplos y su traducción constituyen un material útil y eficaz que se puede utilizar en el aula de EFE para el Turismo con estudiantes universitarios italianos, considerando la traducción una operación intercultural en la que muy a menudo deberán ponerse a prueba en su futuro entorno laboral.
- **Posibles aplicaciones en el aula:**
- A partir del análisis del texto original, se puede proponer un análisis de las dificultades de traducción y su resolución, la realización de la traducción (individual o en grupo), la confrontación con las traducciones “oficiales” y, como actividad final en común, la redacción de la “**traducción ideal**”.

El turismo gastronómico

- Según el gastrónomo Alfredo Saramago (2002: 17, citado en Oliveira 2011), en los últimos años se ha verificado el
 - *surgimiento de un turismo que busca restaurantes y lugares públicos, donde se pueda **comer bien**, con el mismo entusiasmo con que antes se buscaban **iglesias románicas**.*
- La **gastronomía local** se convierte entonces en un verdadero “**destino turístico**”, para turistas que “no se alimentan durante el viaje, sino que viajan para comer”.
- En esta perspectiva, los “**turistas gastronómicos**” son aquellos que buscan comida, que se convierte en el **principal atractivo**, en el **recurso primario del destino visitado**.

- Un importante elemento que hay que tener en cuenta es que la **motivación gastronómica** refleja también una **motivación cultural**, considerando la importancia de la comida en una determinada cultura.
- En este sentido, no es solo la degustación o la curiosidad de probar comidas diferentes lo que atrae a los turistas, sino también la posibilidad de entrar en contacto con los hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, conocer los productos locales o participar en ferias y manifestaciones populares relacionadas con la gastronomía.

▪

- Más allá de que sea un fenómeno relativamente reciente, el turismo gastronómico ha ido adquiriendo notable importancia en **Italia** (donde la comida es un elemento cultural muy marcado), así como en otros países, dinamizando un número considerable de visitantes que viajan motivados por la gastronomía tanto en el país como al extranjero.
- **España** puede ser considerado un destino con gran potencial para esta modalidad de turismo debido a la variedad de productos típicos de las diferentes zonas y a su relevante patrimonio gastronómico, fuertemente vinculado a la **historia y cultura** del país.

El lenguaje del turismo gastronómico

- En líneas generales, el discurso del turismo reúne las características de los textos de otras lenguas de especialidad, aunque presenta cierta “**indeterminación**” debido principalmente a los siguientes aspectos :
 1. existe una **gran variedad de segmentos** dentro de este ámbito que se clasifican según la tipología del destino (turismo de sol y playa, turismo de aventura, turismo rural, turismo cultural, entre otros);
 2. las temáticas procedentes de disciplinas relacionadas con el turismo, tales como la historia, la arquitectura, el deporte, la **gastronomía** y el arte;
 3. se puede definir “**multifuncional**”, ya que se observa una **jerarquía de funciones** según el tipo de texto y, por ello, cada texto turístico contará con una función prioritaria o predominante y otras funciones secundarias.

-
- El folleto y las páginas web destinadas al público en general (y potencial consumidor) se encuentran en esa amplia gama de textos turísticos que se producen para el público y se pueden inscribir en los **niveles 2-3** según la clasificación de Gómez de Enterría (2009: 49-50)-textos informativos/expositivos y divulgativos- y su objetivo es servir de mediación del "**producto**" turístico a partir de la **descripción** y transmisión de información de forma didáctica y **persuasiva**.

.La traducción en ámbito gastronómico

- El discurso gastronómico resulta fuertemente vinculado al territorio y a sus productos, a las tradiciones históricas y culturales. Debido a todo esto, la traducción de textos, segmentos o términos relacionados con este ámbito pueden presentar dificultades notables.
- En una tipología textual (**folleto / página web**) en la cual no caben notas al pie de página, encontramos principalmente un lenguaje salpicado de **términos culturales**.
- Consiguientemente, dado su carácter descriptivo-informativo, resulta a menudo imposible (y tampoco sería correcto) desligar estos textos de su **cultura de origen**. El resultado es, muy a menudo, una terminología en la **lengua meta** constituida por préstamos no naturalizados, acompañados de una explicitación no siempre esclarecedora.

Elementos culturales y traducción

- Esclarecedora es la definición de Mayoral Asensio (1994:76), que considera los **referentes culturales** (o *realia, culturemas, palabras / indicadores culturales...*)
 - [...] los elementos del discurso que, por hacer referencia a particularidades de la cultura origen,
 - *no son entendidos en absoluto o*
 - *son entendidos de forma parcial o*
 - *son entendidos de forma diferente por los miembros de la cultura término.*

- Los EC también han tenido diferentes propuestas de clasificación (Nida; Vlahov y Florin; Newmark; Katan).
- Integrando las propuestas de clasificación de estos autores, Molina (2001:97-98) indica cuatro grandes ámbitos culturales:
 - el *medio natural*;
 - el *patrimonio cultural*;
 - la **cultura social** y
 - la *cultura lingüística*, subdividiéndolos en varias subcategorías.

En particular, la autora incluye la “**gastronomía**” en el ámbito de la **cultura social**.

EC y traducción turística

- La mayor dificultad que constituyen los *realia / referentes culturales* para el **traductor** es la **ausencia** de un término equivalente en la lengua de llegada y el **desconocimiento** del significado del término original por parte del **lector meta**.

Técnicas de traducción

- Varios autores se han interesado por individuar las técnicas que conviene adoptar para traducir los realia (Vlakhov y Florin -6-, Newmark 12-, etc.).
- Más recientemente, Molina y Hurtado Albir (2002: 509-511), amplían el repertorio hasta incluir 18.
- Para este trabajo integramos las técnica enumeradas por estos autores (con algunas propuestas personales en lo que se refiere a los errores / imprecisiones de traducción).

Préstamo / transcripción

Se integra una palabra o expresión de la lengua original, tal cual. Puede ser **puro** (sin ningún cambio), naturalizado (transliteración de la lengua extranjera) o **innecesario**.

- El gazpacho, o mejor los innumerables gazpachos (**ajoblanco, salmorejo, porra antequerana, pipirrana...**)
- il gazpacho, o meglio gli innumerevoli tipi di gazpacho (**ajoblanco, salmorejo, porra antequerana, pipirrana...**)
- pescados del Cantábrico (el **besugo** a la madrileña, un plato con más de seis siglos de tradición, es una de sus joyas).
- pesci del Cantabrico (il **besugo alla madrilenà**, un piatto con più di sei secoli di tradizione, è uno dei suoi massimi rappresentanti).

Descripción

Se reemplaza un término o expresión por la descripción de su forma y/o función

Transcripción explicitada

Se mantiene el término o la expresión y se agrega una explicitación

- Los platos típicos esta época son el **cocido de tres vuelcos**, los **soldaditos de Pavía**, el besugo a la madrileña, el **potaje de vigilia**, los **bartolillos** (empanadillas de crema)...
- I piatti tipici di questa epoca sono il ***cocido de tres vuelcos (stufato servito in tre portate)*** – en este caso también hay que señalar el error de traducir «cocido» por «stufato»- , ***i soldaditos de Pavía (baccalà fritto)***, ***il besugo alla madrileña (pagello)***, ***il potaje de vigilia (zuppa di ceci e baccalà)***, ***i bartolillos (pasticcini alla crema)***...
- la popular **carne ó caldeiro**, o parte del **cocido gallego**.
- il popolare **carne ó caldeiro (manzo cucinato con aglio, olio e paprika)** e una parte del **cocido gallego (piatto locale a base di bollito misto)**.

Errores / imprecisiones en la traducción

Generalización

En algunos casos la generalización llega a ser una imprecisión de traducción

- El pescaíto frito
- Il *pescaíto frito* (frittura di pesce)

- Queso manchego
- Formaggio Manchego (formaggio tipico)

Deshomogeneidad

en un mismo fragmento, se usan técnicas diferentes para resolver un mismo problema

- La repostería madrileña mezcla la herencia sefardí y mozárabe (de la que toma el gusto por la almendra y la miel) con creaciones populares como el **barquillo** o el **bartolillo**. Los historiadores apuntan también que el **hojaldre** es un invento madrileño.
- La pasticceria madrileña fonde l'eredità sefardita e moresca (dalla quale prende il gusto per le mandorle e il miele) e le creazioni popolari come il *barquillo* (**cialda croccante**) o il *bartolillo* ~~###~~. Gli storici ritengono che anche l'*hojaldre* (**pasta sfoglia**) sia un'invenzione madrileña.

Explicitación / equivalente

En la lengua meta existe un equivalente, pero se utiliza una explicitación

- Chorizo picante y cecina son los entrantes que le preceden
- Il *chorizo* (salsiccia piccante) e la *cecina* (**carne di vacca stagionata, seccata e affumicata**) sono gli antipasti che precedono questo piatto

Transcripción no explicitada

no permite una plena comprensión del término

- **Empanada:** Para conjugar la tierra y el mar, los gallegos disponen de uno de los platos más versátiles que puedan existir, la **empanada**. Existen **empanadas** de costilla de cerdo, lomo de cerdo, lomo de ternera, sardinas, pulpo, bacalao con pasas, bonito...
- **Empanada:** Per coniugare terra e mare, i galiziani propongono uno dei piatti più versatili al mondo, la **empanada**. Esistono **empanadas** di costolette di maiale, lombo di maiale, lombata di vitello, sardine, polpo, baccalà con uva passa...
- el ritual de unos calçots (suerte de cebollas tiernas asadas en fuego de sarmientos) y la intensidad de un buen **alioli** no decepcionarán tampoco al que llegue a una villa tarraconense.
- il rituale dei **calçots** (cipolle tenere arrostate su brace di tralci di vite) e l'intensità di una buona **ali oli** non deluderanno neanche chi si recherà in qualunque località della provincia di Tarragona.

Conclusiones

- A pesar de las varias técnicas a disposición, en los textos analizados prevalecen tres: **transcripción explicitada, generalización y préstamo**, lo cual conlleva cierta imprecisión a nivel general y hace difícil encontrar ese equilibrio entre la **adecuación** a la lengua y cultura de origen y la **aceptabilidad** a la lengua y cultura meta ausplicable en toda traducción.
- Carencia, esa, que a veces dificulta, o impide, la **comprensión inmediata** de los **culturemas gastronómicos** que deberían ser un **atractivo** para el destinatario y, si por una parte puede estimular la curiosidad y el interés por lo “exótico”, por otra reduce la posibilidad de hacer hincapié en la “**motivación gastronómica**” del viajero.
- Por último cabe señalar que cierta **desuniformidad** en las elecciones traductivas presentes en un mismo segmento del texto no asegura una plena calidad del producto final.

- El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que han ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, y la comunicación social está dedicando creciente interés al fenómeno.
- Analizar traducciones “institucionales” es una actividad que se puede realizar en el aula para concientizar a los futuros profesionales del turismo acerca de la necesidad de **ir al encuentro de los nuevos deseos de los viajeros.**

¡Muchas gracias!

raffaella.odicino@unicatt.it

Bibliografía

- CALVI, M.V. "El lenguaje de turismo", en M.V. Calvi, C. Bordonaba Zabalza, G. Mapelli, J. Santos López, *Las lenguas de especialidad en español*, Roma: Carocci, 2009, pp. 199-224
- GÓMEZ DE ENTERRÍA. J., "El lugar que ocupan las lenguas de especialidad en la enseñanza y aprendizaje del Español como Lengua Extranjera", en *El español en contextos específicos: enseñanza e investigación*, XX Congreso Internacional de la Asociación para la Enseñanza del Español como Lengua Extranjera (ASELE), 2009, cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/asele_xx.htm
- MAYORAL ASENSIO, R., "La explicitación de información en la traducción intercultural", en A. Hurtado Albir (ed.), *Estudis sobre la traducció*, Castelló: Universitat Jaume I, 1994, pp. 73-96
- MOLINA MARTÍNEZ, L., *Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español*, Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona, 2001, <http://www.tdx.cat/handle/10803/5263>
- MOLINA L., HURTADO ALBIR, A., "Translation techniques revisited: a dynamic and functionalist approach", en *Meta* 47 (4), 2002, pp. 398-512
- PONCE MÁRQUEZ, N., "Metodología en la clase de traducción: dificultades pragmático-culturales en la traducción de textos turísticos" *Tonos digital: Revista electrónica de estudios filológicos* (12), 2006, <http://www.um.es/tonosdigital/znum12/secciones/tritonos%20B-textos%20turisticos.htm>
- OLIVEIRA, S., "La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino", en *Estudios y perspectivas en Turismo*, vol.20 no.3 Ciudad Autónoma de Buenos Aires, ene./jun. 2011, http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012