

## La traducción de textos gastronómicos (español-francés-árabe): análisis de culturemas y propuesta de traducción

Sabah El Herch Moumni  
Universidad de Córdoba  
[l32elmos@uco.es](mailto:l32elmos@uco.es)

Recibido: 30.12.2022

Revisado: 13.01.2023

Aceptado: 25.01.2023

**Resumen:** El presente artículo de carácter analítico-descriptivo tiene por objetivo estudiar los retos culturales, terminológicos y traductológicos que implica la traducción al francés de textos gastronómicos, más concretamente de cartas de restaurante. Para ello, abordaremos en primer lugar, desde un punto de vista teórico, el concepto de culturemas dentro de la traducción gastronómica y las diferentes estrategias y técnicas de traducción que el traductor deberá tener presente en este ámbito agroalimentario. Por otro lado, en segundo lugar, ejemplificaremos estas dificultades de la traducción de culturemas gastronómicos mediante el estudio y traducción al francés de las cartas del restaurante cordobés Noor.

**Palabras clave:** al-Ándalus, gastronomía, terminología, traducción agroalimentaria, culturemas, patrimonio.

## The Translation of Agri-Food Texts (Spanish-French-Arabic): Terminological Analysis and Translation Proposal

**Abstract:** This paper aim to study the cultural, terminological and translation challenges involved in translating gastronomic texts from Spanish to French, more specifically restaurant menus. To this end, firstly, from an analytical-descriptive point of view, we will address the concept of culturemes within gastronomic translation and the different translation strategies and techniques that the translator should consider in this agri-food field. On the other hand, secondly, we will exemplify the challenges of gastronomic translation through the case study of Noor Restaurant and the translation of its menus.

**Key words:** Al-Andalus, Gastronomic, Terminology, Agri-food Translation, Culturemes, Heritage.

**Sumario:** Introducción. 1. Lengua y cultura: el reto de los elementos culturales. 2. Traducción agroalimentaria: estrategias y técnicas de la traducción. 3. Traducción gastronómica y análisis de los referentes culturales. Conclusiones.

## 1. Introducción

La traducción gastronómica representa una de las traducciones especializadas más complejas dada la implicación cultural que conlleva. La gastronomía es parte esencial de la historia de la humanidad, pues evidencia el desarrollo y la capacidad creadora del ser humano.

El presente estudio, desde un marco descriptivo y analítico, tiene como fin la traducción al francés y el análisis traductológico y terminológico de las cartas del restaurante cordobés Noor que encontramos en su página web oficial y que corresponden a las siete temporadas que llevan ofreciendo sus menús de degustación. Este restaurante se caracteriza por recurrir a las fuentes gastronómicas árabes de los diferentes siglos de al-Ándalus para crear preparaciones culinarias vanguardistas.

Para llevar a cabo este trabajo, en primer lugar, partiremos de la afirmación de que «la historia del léxico evoluciona paralelamente a la historia y a la cultura» (Baldinger 1985: 225). Dada la relevancia terminológica y cultural que conllevan este tipo de estudios, consideramos primordial abordar el concepto de *culturema* dentro de la traducción gastronómica. Asimismo, estudiaremos las estrategias de traducción propuestas por Venuti (1995) y las técnicas traductológicas presentadas por Molina y Hurtado (2001: 269-271), esenciales como punto de partida para llevar a cabo una labor traductológica adecuada atendiendo a la realidad contextual del objeto de estudio.

### 1. Lengua y cultura: el reto de los elementos culturales

El estrecho vínculo entre el lenguaje y la cultura goza de gran notoriedad entre los teóricos de la traducción. Tanto es así que llevó a Nida (1945: 207) a la formulación temprana de una noción que se ha consolidado como base en la teoría de la traducción: «las palabras no pueden ser comprendidas correctamente, separadas de los fenómenos culturales localizados de los cuales son símbolos».

Asimismo, sabemos de primera mano que toda traducción conlleva una interacción entre dos culturas, en ocasiones, totalmente diferentes:

[...] la traducción es una actividad comunicativa que se efectúa entre dos culturas diferentes, y, por consiguiente, que el traductor ha de

conocer bien ambas culturas para ser capaz de resolver los elementos culturales que, implícita o explícitamente, traslucen en los textos. (Hurtado 2001: 608).

Al enfrentarnos a la traducción de textos cuyas culturas son tan diferentes y cuyas lenguas poseen orígenes tipológicos totalmente opuestos, como pasa con el árabe (lengua semítica) y el español y el francés (lenguas romances), el traductor debe tomar el papel de mediador cultural porque la presencia de elementos culturales estará muy acentuada. Las diferencias que se muestran en las corrientes ideológicas y culturales abordadas también se harán notar a nivel idiomático.

Los elementos culturales o culturemas presentes en un texto no se limitan únicamente a la terminología, sino que a otros aspectos como pueden ser las preferencias en cuanto a gusto por una sociedad frente a otra. Es bien sabida, por ejemplo, la preferencia que se tiene en Marruecos por los sabores dulces o agridulces. Por ello, a la hora de traducir un texto gastronómico, el traductor ha de ser consciente de la receptividad o choque cultural que pueda entrañar su traducción. Nordman (1996: 565) mencionaba este mismo ejemplo sobre la preferencia cultural o la tendencia de ciertas culturas al consumo de azúcar o de sal:

In some cultures there may be a partiality for salt, in some for sugar. Linguistically it is possible to translate recipes from the "salt" culture to the "sweet", but no matter how well the text may function linguistically and however uniform it may look structurally, the final outcome may be a fiasco from the point of view of taste. (Nordman 1996: 565).

En traductología se ha estudiado con exhaustividad los culturemas, dando lugar a múltiples aportaciones. No obstante, a pesar de ello, todavía no contamos con una definición para los culturemas que goce de un cierto consenso y que, por lo tanto, esté reconocida.

El artículo de Nida (1945) *Linguistic and Ethnology in Translation Problems* supone el inicio del estudio de los referentes culturales como uno de los retos clave de la traducción. Además, este estudio servirá como guía para la identificación de estos, ya que este autor distingue cinco elementos dentro de los que se pueden clasificar los culturemas: ecología, cultura material, cultura social, cultura religiosa, cultura lingüística. Por lo tanto, siguiendo esta clasificación, el tema tratado en nuestro estudio, la gastronomía, se agrupa dentro de la cultura material, social, religiosa y lingüística.

En el año 1970, Vlahov y Florin introducen el término *realia* que hace referencia a los elementos textuales que «denotan color local e histórico», y realizan una clasificación de categorías de *realia*: a) geográficos y

etnográficos, b) folklóricos y mitológicos, c) objetos cotidianos, y d) sociales e históricos.

Posteriormente, este término irá adquiriendo un sentido más amplio de la mano de autores como Bödeker y Freese (1987) que conciben los *realia* como «objetos o conceptos relacionados con actos culturales, instituciones políticas, económicas, sociales y culturales».

Por otra parte, House (1977) contribuyó a este campo con la acuñación de los términos *overt* y *covert translation*, que utilizaba para agrupar las traducciones según la distancia cultural existente entre las mismas y sus textos originales.

Newmark (1992), partiendo de la idea de Nida, propone una clasificación de *cultural word* (palabras culturales): 1) ecología; 2) cultura material; 3) cultura social; 4) organizaciones, hábitos, actividades, ideas y conceptos; 5) gestos y formas de actuar.

La adaptación de Newmark destaca por la introducción de los elementos paraverbales. Además, este autor introduce el término *foco cultural* para hacer referencia a la abundancia terminológica que encontramos en un campo léxico de una determinada lengua. Por ejemplo, esto sucede en la lengua árabe con el vocabulario relacionado con el desierto.

Vermeer (1983) fue el primero en acuñar el término «culturema» para hacer referencia a los elementos culturales. Este mismo término será definido más adelante por Nord (1996: 34) como «un fenómeno social de una cultura A que es considerado relevante por los miembros de esa cultura y que, cuando se compara como un fenómeno social correspondiente en la cultura B, se encuentra que es específico de la cultura A».

La concepción de los culturemas como elementos abstractos que pierden tanto validez como actualidad se atribuye a Luque (2009). Esta autora, en su artículo *Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?*, define el culturema como:

[...] cualquier elemento simbólico específico cultural, simple o complejo, que corresponda a un objeto, idea, actividad o hecho, que sea suficientemente conocido entre los miembros de una sociedad, que tenga valor simbólico y sirva de guía, referencia, o modelo de interpretación o acción para los miembros de dicha sociedad. Todo esto conlleva que pueda utilizarse como medio comunicativo y expresivo en la interacción comunicativa de los miembros de esa cultura. (Luque 2009: 97).

Por último, creemos importante mencionar la definición que realiza Molina Martínez (2001) del término «culturema» ya que es considerada, por diferentes autores, una de las más completas:

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. (Molina 2001: 79).

## 2. Traducción agroalimentaria: estrategias y técnicas de traducción

Los culturemas siempre serán unidades que conllevan grandes retos de traducción por su arraigo a la cultura origen y por las grandes particularidades que encierran. Esta implicación lingüística e intercultural que poseen, en muchas ocasiones, podremos superarla en nuestro proceso traductológico haciendo uso de diferentes métodos de traducción, estrategias de traducción y técnicas de traducción.

Hurtado (2001: 614-615), consciente de que «la traducción es una actividad comunicativa que se efectúa entre dos culturas diferentes» (*ibidem*: 608) y de la complejidad que entraña la traslación de culturemas, destaca seis elementos que condicionan la traducción de estos, a saber: 1) el contacto entre las dos culturas; 2) el género textual en que se inserta; 3) la función del culturema en el TO; 4) la naturaleza del culturema; 5) las características del destinatario y; 6) la finalidad de la traducción.

Estos elementos o condicionantes no hacen sino corroborar, tal y como hace la autora, que no existen soluciones unívocas para la traducción de los culturemas, sino que se baraja un abanico de posibilidades que atenderán a diferentes factores concernientes a la traducción que se va a llevar a cabo (*ibidem*: 615).

En el ámbito gastronómico, dada la riqueza de culturemas que encontramos, se hace imprescindible decidir el método traductológico que vamos a seguir, poniendo especial énfasis en la orientación que ha de tomar la traducción; podremos decidirnos por un proceso traductológico orientado por la cultura de la lengua de origen o, por el contrario, una traducción orientada por la cultura de la lengua meta.

Schleiermacher (1813), uno de los precursores en este ámbito, señalaba que solo existen dos vías a la hora de abordar una traducción: «[...] O bien el traductor deja al escritor lo más tranquilo posible y hace que el lector vaya a su encuentro, o bien deja lo más tranquilo posible al lector y hace que vaya a su encuentro el escritor» (Schleiermacher 2000: 47):

Pero, entonces, ¿qué caminos puede emprender el verdadero traductor, que quiere aproximar de verdad a estas dos personas tan separadas, su escritor original y el propio lector, y facilitar a este último, sin obligarle a salir del círculo de su lengua materna, el más exacto y completo entendimiento y goce del primero? A mi juicio, sólo hay dos. O bien el traductor deja al escritor lo más tranquilo posible y hace que el lector vaya a su encuentro, o bien deja lo más tranquilo posible al lector y hace que vaya a su encuentro el escritor. Ambos son tan por completo diferentes, que uno de ellos tiene que ser seguido con el mayor rigor, pues cualquier mezcla produce necesariamente un resultado muy insatisfactorio, y es de temer que el encuentro de escritor y lector falle del todo. (*ibidem*).

En 1995, Lawrence Venuti, en su obra *La invisibilidad del traductor* (*The translator's Invisibility*), retoma la idea que planteaba anteriormente el filósofo y traductor Friedrich Schleiermacher y establece una distinción entre lo que él denominará «*domestication*» (domesticación) y «*foreignisation*» (extranjerización). Según este autor, la domesticación es «an ethnocentric reduction of the foreign text to target-language cultural values, bringing the author back home» (Venuti 1995: 20), mientras que la extranjerización se basa en «an ethnodeviant pressure on those (cultural) values to register the linguistic and cultural difference of the foreign text, sending the reader abroad» (*ibidem*). Esta cuestión, sobre si la traducción debe abordarse atendiendo a cultura del TO o a la cultura del TM, ha sido muy debatida.

La domesticación hace alusión a un método de traducción que pone de relieve la cultura de la LM, siempre con el objetivo de eliminar los extranjerismos del TO y hacer más comprensible el TM para los lectores de la CM. Esta estrategia se basa en traducir de forma idiomática, fluida y transparente, minimizando las extrañezas de la cultura del TO y ajustándose de forma general a la CM. En palabras de Venuti (1992: 5):

[A] fluent strategy performs a labor of acculturation which domesticates the foreign text, making it intelligible and even familiar to the target-language reader, providing him or her with the narcissistic experience of recognizing his or her own culture in a cultural other, enacting an imperialism that extends the dominion of transparency with other ideological discourses over a different culture. (*ibidem*).

El lingüista Eugene A. Nida es uno de los más claros defensores del uso de la domesticación como método de traducción, pues considera esta estrategia como esencial a la hora de evitar conflictos lingüísticos y culturales. No obstante, debe tomarse en consideración que Nida dedicó mayormente sus estudios a la traducción de textos bíblicos, un contexto en el que se prima el mensaje por encima de la forma. Este autor, en su teoría traductológica, planteaba la noción de «equivalencia funcional». Según este,

una traducción que adapte esta concepción «aims at a complete naturalness of expression and tries to relate the receptor to modes of behavior relevant within the context of his own culture» (Nida 1964: 159).

Por otro lado, la extranjerización es un método que, al tratar de acercar al lector meta al TO, pone énfasis en la cultura de la LO. Esta estrategia de traducción está orientada por la cultura de la lengua origen e intenta retener las diferencias lingüísticas y culturales en el texto traducido (TM) (Venuti 1995). De este modo, se favorece una mayor comunicación cultural y se da visibilidad a la cultura del Otro.

Venuti defiende enormemente la extranjerización como método traductológico y resalta la connotación negativa que trae consigo la domesticación, pues esta última favorece a las culturas dominantes. Venuti señala que la extranjerización es «highly desirable [as a way] to restrain the ethnocentric violence of translation» (1995: 20) y es necesaria para hacer del texto traducido «a site where a cultural other is not erased but manifested» (Venuti 1998: 242).

Dada la naturaleza de la traducción que vamos a plantear posteriormente, creemos necesario recalcar que, si bien es obvio que siempre dominará un método traductológico concreto entre los dos expuestos anteriormente, no debemos concebir siempre como correcto el uso de un único método de traducción. Es decir, habrá que contemplar a qué niveles se hace correcto y adecuado el uso de un método u otro.

Por otro lado, también queremos incidir en que para un texto no existe una única respuesta traductológica válida, sino que, dependiendo de la técnica de traducción que se emplee, se puede ofrecer una multitud de propuestas de traducción. En todo momento, el traductor debe tener en mente las distintas técnicas de traducción.

A continuación, expondremos las propuestas Molina y Hurtado (2001). Estos autores proponen una clasificación con la que analizan la traducción de los elementos culturales al árabe en la obra de *Cien años de soledad*, de Gabriel García Márquez. Dicha propuesta de clasificación que ofrecen Molina y Hurtado (2001: 269-271) engloba dieciocho técnicas de traducción: adaptación; adaptación; calco; compensación; comprensión lingüística; creación discursiva; descripción; elisión; equivalente acuñado; generalización; modulación; particularización; préstamo; sustitución (lingüística o paralingüística); traducción literal; transposición; variación.

### 3. Traducción gastronómica y análisis de los referentes culturales

A continuación, dadas las limitaciones de espacio, hemos extraído solamente siete ejemplos de los menús culinarios del restaurante Noor cuya traducción y estudio consideramos relevante desde el punto de vista traductológico, terminológico, histórico y cultural:

Ejemplo 1	
Denominación del plato	Cuero de <i>kharouf</i>
Traducción al francés	Cuir de <i>kharouf</i>
Técnicas de traducción empleadas	Préstamo

El primer ejemplo que hemos extraído es «Cuero de *kharouf*». A través de esta preparación culinaria, se le presenta al comensal la reinterpretación de una piel de cordero (*kharouf*) que se pinta con un fondo elaborado a base de este mismo animal, cilantro y lima. La peculiar denominación que se le da a este plato nos remite directamente a los trampantojos, elaboraciones que pretenden jugar o engañar la vista del comensal creándole una imagen mental diferente a la realidad. La denominación de estas preparaciones intenta conseguir una «sustitución de la realidad».

La traducción de esta preparación gastronómica al francés no presenta ninguna dificultad (*Cuir d'agneau*), sin embargo, queríamos resaltar especialmente la transcripción del árabe que se hace de *kharouf* como término exotizante del texto. A través de una lectura inicial de las cartas del restaurante en español, hemos podido advertir que la transcripción que se sigue a lo largo del texto es una transcripción basada en un sistema de transcripción francés, hecho que dificulta la lectura correcta del término para un hispanohablante. Ello nos hace pensar, entre otras cosas, que las principales fuentes de documentación que han estado siguiendo los documentalistas de Noor Restaurant son francesas, lo cual no es de extrañar teniendo en cuenta que los trabajos pioneros sobre la temática de la alimentación andalusí en el orientalismo occidental encuentran su origen en la lengua francesa. En nuestra opinión, como traductores, se debe corregir la transcripción en el texto origen de modo que el hablante español la pueda pronunciar correctamente. Para transcribir el término *kharouf* ('cordero') al español, bastaría con escribir la palabra árabe de la forma más cercana posible a su sonido original mediante el uso del alfabeto español. Una de las propuestas de transcripción en nuestro caso



sería: *Jaruf*. A este respecto y sobre todo teniendo en cuenta la lengua árabe, conviene destacar la diferencia entre transcripción y transliteración. Si bien la Real Academia de la Lengua Española, en su diccionario, nos indica que transliterar y transcribir son prácticamente sinónimos, quienes estamos habituados a trabajar con la lengua árabe sí que distinguimos entre estos dos conceptos. A diferencia de transcribir (*Jaruf*) que ya mencionábamos anteriormente, transliterar (*Jarūf*) es hacer uso de alguno de los métodos o sistemas de transliteración existentes para representar con exactitud cada fonema del término árabe, de este modo, el lector puede pronunciar el término como si lo leyera en su lengua original. Existen diversos métodos de transliteración para la lengua árabe, y el más usado en España es el de la Escuela de Arabistas Españoles, que para representar los fonemas árabes que no existen en castellano (ع ,ط ,etc.) recurre a signos especiales (*Jarūf*).

<b>Ejemplo 2</b>	
Denominación del plato	Berenjena abunuelada con miel de caña
Traducción al francés	Beignet d'aubergine avec du miel de canne
Técnicas de traducción empleadas	Adaptación

El segundo ejemplo que hemos extraído es «Berenjena abunuelada con miel de caña». Esta preparación culinaria se presenta como una recreación minimalista de uno de los platos más significativos de la gastronomía cordobesa: las berenjenas con miel. La elección que hacen en Noor Restaurant del buñuelo para este plato no es para nada contradictoria, pues ya se conocía en el siglo décimo de al-Ándalus esta preparación gastronómica bajo el nombre de *safany*.

El reto de traducción que se nos presenta aquí es la del verbo activo transitivo «abunuelar». Por un lado, vemos que en francés la preparación culinaria que más se acerca a la del buñuelo es la del *beignet*, no obstante, la complejidad recae en transmitir al francés la acción que realiza el verbo «abunuelar». Teniendo en cuenta la definición que ofrece la RAE de este verbo, debemos conseguir transmitir en el TM «faire frire en forme de beignets» (Blanc Saint-Hilaire 1848: 9) de una forma menos descriptiva y atendiendo al plato en sí y los objetivos perseguidos por Noor Restaurant. Tras considerar diferentes propuestas de traducción, como por ejemplo «*aubergine émulant un beignet*», decidimos finalmente optar por «*beignet*

*d'aubergine*» una vez visualizamos y entendimos el plato que presenta Noor Restaurant a sus comensales.

<b>Ejemplo 3</b>	
Denominación del plato	Boquerón, anchoa y alcaparras
Traducción al francés	<i>Boqueron, anchois au sel et câpres</i>
Técnicas de traducción empleadas	Préstamo

El tercer ejemplo que hemos extraído es «Boquerón, anchoa y alcaparras». Una combinación de productos que se completan con elaboraciones como la «*colatura*», una salsa italiana elaborada a base del filtrado de anchoas. La primera dificultad que encontramos, previa a la traducción del plato, es la diferenciación en el propio español que se hace entre el boquerón y la anchoa, pues, a pesar de pertenecer a la misma especie de pescado, estos dos términos no remiten a lo mismo. Por una parte, el diccionario de la RAE define el «boquerón» como un «pez teleósteo, fisóstomo, semejante a la sardina, pero más pequeño, que abunda en el Mediterráneo y parte del océano Atlántico, con el cual se preparan las anchoas». Por otro lado, define la «anchoa» como «boquerón curado en salmuera con parte de su sangre».

A pesar de estas definiciones oficiales, vemos que el uso que se hace de estos dos términos en la sociedad española varía en función de la localización geográfica y del modo de elaboración de este pescado. No obstante, por lo general, se suele utilizar el término «boquerón» cuando se hace referencia al pescado fresco, marinado en vinagre o incluso frito, mientras que si ha sido sometido al proceso de salazón se le denomina anchoa. En Noor Restaurant, vemos que con «boquerón» hacen referencia al pescado fresco, mientras que con «anchoa» se refieren a la preparación de esta en salazón.

En cuanto a la traducción de estos términos, observamos que en francés no se produce esta diferenciación y se utiliza un único término para hacer referencia a este tipo de pescado: «*anchois*». Normalmente, para expresar el método de elaboración recurren a colocaciones como «*anchois au sel*», «*anchois à l'huile d'olive*» o «*anchois au vinaigre*».

Finalmente, atendiendo a la estrategia de traducción que establecíamos en un principio y al objetivo que persigue Noor Restaurant, hemos decidido introducir en la traducción final como préstamo «boquerón».

En nuestra traducción hemos concebido la traducción también como sinónimo de introducir al comensal léxico que no existe en su lengua materna, pues surge en una lengua concreta fruto de una necesidad y una lógica concreta<sup>1</sup>. Por otro lado, en lo que respecta a la traducción de «anchoa» (preparación en salazón), nos hemos decidido por la colocación «*anchois au sel*».

<b>Ejemplo 4</b>	
Denominación del plato	Royal de asafétida, gamba blanca con su fondo y aceite de calabaza
Traducción al francés	Royale d'ase fétide, crevette rose avec son fond et huile de courge
Técnicas de traducción empleadas	Equivalente acuñado

El cuarto ejemplo que hemos extraído es «Royal de asafétida, gamba blanca con su fondo y aceite de calabaza». En esta preparación, la gamba blanca se presenta como el ingrediente principal y se acompaña de la royal de asafétida y el aceite de calabaza. La gamba blanca, a pesar de no poseer una denominación de origen oficial, es reconocida por su gran calidad. Tras una documentación previa en textos paralelos de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), del Parlamento Europeo y otros textos oficiales relacionados con la pesca, hemos observado que la traducción equivalente en francés que se atribuye a este crustáceo marino es «*crevette rose*».

Por su parte, la «royal»<sup>2</sup>, en francés «*royale*», hace referencia a una elaboración culinaria a base de huevos enteros que se emulsionan con caldo concentrado, se aromatizan y colorean con puré de verduras y se cocinan a una temperatura baja al baño maría.

Por último, la asafétida es la resina seca de las raíces de una planta herbácea de la familia de las *Apiaceae* que se suele utilizar en las cocinas de Oriente Medio y la India para potenciar el sabor y aromatizar.

<sup>1</sup> «Traducir es, también, introducir. Introducir términos que no existen en la lengua de recepción porque nacieron en una lengua que los ha inventado de acuerdo con su propia lógica o sus propias carencias» (Pavis, 1998, p. 17).

<sup>2</sup> «Royale : préparation faite à partir d'œufs entiers et de consommé (ou de lait), aromatisée et colorée par une purée de légumes. Les royales sont pochées au four puis détaillées en morceaux de formes diverses et servent de garnitures pour certains potages et certains consommés» (Dumeige, 2018, p. 218).

<b>Ejemplo 5</b>	
Denominación del plato	Lomo de <i>arnab</i> , tuétano, <i>rafyul</i> de trompetas de los muertos
Traducción al francés	Longe de <i>arnab</i> , moelle, <i>rafyul</i> de trompettes de la mort
Técnicas de traducción empleadas	Préstamo, equivalente acuñado.

El quinto ejemplo que hemos extraído es «Lomo de *arnab*, tuétano, *rafyul* de trompetas de los muertos». Una preparación gastronómica cuyo ingrediente principal es el conejo (*arnab*) acompañado con tuétano y raviolis (*rafyul*) de trompetas de los muertos. En primer lugar, hay que destacar que el empleo que se hace de la transcripción «*arnab*» ('conejo') es meramente exotizante. Por otra parte, el uso de «*rafyul*» ('raviolis'), si bien pudiese parecer también exotizante, pues se transcribe la voz tomada del italiano *ravioli* tal y como se pronuncia en árabe, no lo es. Los raviolis como preparación culinaria ya figuraban en la literatura culinaria árabe de la época abasí, concretamente en el *Tratado de cocina* de Ibn Sayyar al-Warraq.

Finalmente, en cuanto a la colocación «trompetas de los muertos», esta hace referencia a una especie de hongos negros comestibles que poseen una forma realmente peculiar que se asemeja a aquella de las trompetas. El equivalente acuñado en francés de esta denominación es «*trompettes de la mort*».

<b>Ejemplo 6</b>	
Denominación del plato	Lubina con <i>alcuzcuz</i> especiado, ciruela y fondo de gallina al amontillado
Traducción al francés	Bar avec <i>alcuzcuz</i> aux épices, prune et fond de poule à l' <i>amontillado</i>
Técnicas de traducción empleadas	Préstamo, equivalente acuñado.

El sexto ejemplo que hemos extraído es «Lubina con *alcuzcuz* especiado, ciruela y fondo de gallina al amontillado». En esta preparación culinaria destaca el cuscús o *alcuzcuz*, esta última hace referencia a la

denominación que se le daba a este plato en el castellano antiguo. El origen de la receta del cuscús es todavía incierto, pues se han formulado bastantes tesis al respecto. La tesis más extendida y plausible es la que apunta a que su origen tuvo lugar en el Norte de África, donde las excavaciones arqueológicas relevaron la presencia de unos recipientes de cocina muy similares al utensilio principal que se utiliza para cocer el cuscús en la actualidad, la «cuscusera», que datan del siglo IX. Sin embargo, el cuscús no llegará a la Península Ibérica hasta el siglo XII con las invasiones de los almorávides y los almohades (Villagra Romero, 2018, p. 5). Encontramos en el siglo XIII una de las primeras referencias escritas sobre la receta del cuscús en el *Libro de la cocina en el Magreb y al-Ándalus*.

El cuscús fue muy apreciado en al-Ándalus y lo sigue siendo en la actualidad. Es un plato típico muy popular en todo el Magreb que se prepara sobre todo en ocasiones especiales y los viernes, el día de la semana más importante para los musulmanes. Esta preparación a base de pequeños granos de sémola de trigo cocinados al vapor que se ensopan y se sirven con verduras y carne, se presenta como un símbolo de reunión, de familia y de celebración en la cultura árabe. Hoy en día, este culturema gastronómico es conocido internacionalmente gracias a fenómenos como la globalización y vemos que lo recoge la RAE como «cuscús»: «comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras». Del mismo modo, se recoge en el CNRTL como «*couscous*»: «semoule de blé dur étuvée préparée à la vapeur»; «plat d'Afrique du Nord à base de cette semoule, accompagnée d'un bouillon préparé avec de la viande (mouton, poulet, jeune chameau, etc.), des légumes et des pois chiches, parfois des raisins secs, épicé et pimenté». A pesar de la existencia de este equivalente reconocido en la lengua francesa, hemos decidido dejar *alcuzcuz* en el TM.

Finalmente, debemos destacar el término «amontillado» que hemos dejado como préstamo en la traducción al francés, pues se refiere a una denominación de origen protegida. El amontillado, producido en Montilla-Moriles, Jerez y en el Condado de Huelva, es un vino generoso de color ámbar, seco y de sabor avellanado que posee una graduación alcohólica entre el 16 y el 22% vol. La RAE lo define del siguiente modo: «Dicho de un vino: Blanco y de alta graduación, semejante al vino de Montilla». Por otro lado, en el CNRTL se define como un: «Vin blanc andalou, proche du Xérès et récolté à Montilla».

<b>Ejemplo 7</b>	
Denominación del plato	Bizcocho ligero de <i>nенаe</i> , crema de <i>laymun</i> y pimienta larga con nieve de <i>alkzbara</i>
Traducción al francés	Gâteau léger de <i>nенаe</i> , crème de <i>laymun</i> et poivrier long avec une neige de <i>alkzbara</i>
Técnicas de traducción empleadas	Préstamo, traducción literal.

El séptimo ejemplo que hemos extraído es «Bizcocho ligero de *nенаe*, crema de *laymun* y pimienta larga con nieve de *alkzbara*». La hierbabuena (*nенаe*), el limón (*laymun*) y el cilantro (*alkzbara*) son ingredientes que se utilizan en esta receta por la gran importancia y presencia que tuvieron en al-Ándalus. El cilantro fresco era el ingrediente más utilizado en la cocina andalusí,preciado por su aroma y sus propiedades digestivas. Por su parte, la hierbabuena se utilizaba para guisar y hacer infusiones (Eléxpuru 1994: 52-53). Por lo tanto, el hecho de utilizar la transcripción de estos términos no es simplemente exotizante, sino que se pretende poner el foco de atención del lector en estos ingredientes, quien seguramente desconozca la gran importancia de estos en la época andalusí.

Por otra parte, a la hora de traducir la principal elaboración culinaria de este plato, el «bizcocho», hemos considerado que el término equivalente en francés es «*gâteau*». Esta decisión se ha tomado atendiendo tanto a los ingredientes utilizados para la preparación en sí que se realiza en Noor, como a las definiciones que ofrece la RAE y el CNRTL. Según la RAE, el «bizcocho» es un «dulce blando y esponjoso, hecho generalmente con harina, huevos y azúcar, que se cuece en el horno». Por otro lado, según el CNRTL «*gâteau*» es una «*préparation de pâte sucrée cuite au four, généralement dans un moule, et destinée à être consommée fraîche après avoir été éventuellement garnie d'une crème, d'un glaçage, etc.*».

Por último, he de destacar la «nieve de *alkzbara*», receta que recibe este nombre por su modo de elaboración y la textura final que adquiere. Se trata de una especie de granizado al que se le da sabor y se aromatiza con el cilantro. Dada la imagen mental que se tiene de la nieve por lo general y la colocación tan metafórica que se utiliza, hemos decidido optar por la traducción literal para el trasvase al francés.

## Conclusiones

El análisis realizado anteriormente de las cartas del restaurante cordobés Noor, conduce a las siguientes conclusiones:

1. La traducción de textos culinarios es una especialidad realmente compleja principalmente por el rico lenguaje gastronómico colmado de culturemas que encontramos y que representa el mayor reto traductológico.
2. Dado el objetivo que persiguen en Noor Restaurant, podemos observar que la presencia de culturemas en las cartas es prácticamente natural. Los elementos culturales son una parte esencial para la creación de la propia identidad del restaurante y, además, se utilizan como un instrumento de exotismo, exclusividad y distinción. Por ende, el traductor debe realizar una traducción conforme al objetivo del texto origen, es decir, utilizando la estrategia de la extranjerización y conservando ese exotismo que se pretende mediante el uso de los culturemas.
3. En nuestro objeto de trabajo, la inclusión de terminología transcrita en lengua árabe en estas cartas, así como la carga histórica y cultural que conciben dentro este restaurante hace que la labor traductológica sea aún mayor. En este sentido, la labor del traductor implica una profunda actividad de documentación, investigación, localización, transmisión y mediación a la hora de comunicar el mensaje.
4. Para llevar a cabo de forma adecuada la traducción de estas preparaciones culinarias es esencial el uso de técnicas de traducción. En nuestro caso, una de las técnicas que más hemos utilizado ha sido el préstamo. El uso mayoritario de esta técnica de traducción no responde simplemente a solventar el problema interlingüístico que supone un término sin equivalente formal, sino que nace de la necesidad de hacer al comensal partícipe de una experiencia no solamente gastronómica, sino también cultural e histórica. No obstante, también hemos hecho uso de otras técnicas como el equivalente acuñado, la adaptación, la traducción literal y la elisión.

## Referencias bibliográficas

BALDINGER, K. (1985). "Lengua y cultura: su relación en la lingüística histórica". *Revista Española de Lingüística*, 15 (2), 247-276.

- BLANC SAINT-HILAIRE, M. J. (1848): *Diccionario español-francés, conforme con los mejores diccionarios de las dos naciones*. Lyon / París: Saint Hilaire Blanc y Comp
- DUMEIGE, M. (2018). *Le Petit Volum - Techniques et pratiques en cuisine - L'essentiel en fiches - Révision entraînement*. París: Foucher.
- ELÉXPURU, I. (1994). *La cocina de al-Ándalus*. Madrid: Alianza.
- HOUSE, J. (1977). A model for translation quality assessment (Vol. 88). John Benjamins Pub Co.
- HURTADO ALBIR, A. (2001). *Traducción y Traductología. Introducción a la traductología*. 5ª ed. Madrid: Cátedra.
- LUQUE NADAL, L. (2009). "Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?". *LanguageDesign*, 11, pp. 93-120.
- MOLINA, L. (2001). Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español. Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona.
- NEWMARK, P. (1992). *About Translation: Multilingual Matters*. Clevedon, Philadelphia, Adelaide: Multilingual Matters Ltd.
- NIDA, E. (1964). *Toward a Science of Translating*. Leiden: E. J. Brill
- \_\_\_\_\_. (1945): "Linguistics and ethnology in Translation problems", *Word*, 2, 194-208.
- NORDMAN, M. (1996). "Cooking Recipes and Knitting Patterns: Two Minilects Representing Technical Writing". Hartwig Kalverkämper/Klaus-Dieter Baumann (eds.), *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*. Tübingen: Narr, pp. 554-575.
- PAVIS, P. (1998). *Diccionario del teatro*. Barcelona: Paidós.
- REISS, K. y J. VERMEER (1983). *Grundlegung einer Allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer.
- SCHLEIERMACHER, F. (2000). *Sobre los diferentes métodos de traducir*. Madrid: Gredos
- VENUTI, L. (1992). *Rethinking Translation: Discourse, Subjectivity, Ideology*. London y New York: Routledge.
- \_\_\_\_\_. (1995). "Translation and the formation of cultural identities". Schäffner, C. and H. Kelly-Holmes (eds.). *Cultural Functions of Translation. Multilingual Matters*, 9-25.
- \_\_\_\_\_. (1995). *The Translator's Invisibility: A History of Translation*. London y New York: Routledge.
- \_\_\_\_\_. (1998). "Strategies of translation", Baker, M. (ed.), *Encyclopedia of Translation Studies*. London y New York: Routledge, 240-244.
- VILLAGRA ROMERO, M. (2018). *La cocina en al-Ándalus, 800 años de tradición culinaria hispano-musulmana en tu mesa*. Almería: Diputación Provincial de Almería.