

Errores de traducción de *realia* en menús de Gran Canaria

[*Realia Translation Errors in Menus from Gran Canaria*]

María del Mar Santana Falcón

Ana María García Álvarez

maria.santana@bs-gc.net

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Resumen

La presencia de errores de traducción en cartas de platos traducidas en Gran Canaria es una realidad observable que plantea a la Traducción Turística una problemática pendiente de solución parecida a la que manifiestan otros géneros textuales más típicamente estudiados en dicho ámbito translatólogo, como la guía o el folleto turísticos. Concretamente, cuando estos errores se producen en la traducción de *realia gastronómicos canarios*, como *papas arrugadas con mojo picón*, cabe preguntarse si no sólo su peculiar forma lingüística sino además las representaciones imaginísticas que el traductor puede asociar equivocadamente al significado intrínseco que incorporan como referentes culturales estarán interviniendo en dicha tendencia al error en su traducción. De ahí que hayamos analizado los procedimientos utilizados en un corpus desde una perspectiva interdialectal que incorpora una descripción hipotética de los procesos cognitivos del traductor orientada a la discriminación, explicación y clasificación de dichos errores.

Palabras clave

traducción turística; errores de traducción; traducción de referentes culturales gastronómicos; procesos cognitivos

Abstract

As translation errors can actually be found in menus from Gran Canaria's tourist sector, Tourist Translation must face specific problems that we consider similar to those found in some other more typically studied text genres of this nature, such as tourist guides or brochures. Moreover, when these errors are observed in the translation of *Canarian gastronomic realia*, for example *papas arrugadas con mojo picón*, we wonder if not only their peculiar linguistic form but also the imaginistic representations that translators sometimes fail to associate with the intrinsic meaning they incorporate as cultural references are linked with these errors. Hence we have analyzed the translation procedures used in a sample incorporating the translator's cognitive processes in order to discriminate, explain and classify such errors.

Keywords

tourist translation; translation errors; translation of gastronomic cultural references; cognitive processes

1. Introducción

EN ESTE ARTÍCULO pretendemos abordar los errores en la traducción al inglés de los platos de la gastronomía típica regional en menús de restaurantes de Gran Canaria. A pesar de los acercamientos investigadores a la traducción en este sector económico, comprobamos que ni la traducción turística como traducción especializada ni la carta de platos traducida como paradigma de la traducción turístico-gastronómica quedan recogidas en clasificaciones como la propuesta por Hurtado Albir (2001:94) para los tipos de traducción. Dada su innegable importancia como vehículo de comunicación turística, al igual que Kelly (1997:34), creemos que se ha hecho escasa referencia a la traducción de este tipo de material en la literatura traductológica y que tanto el volumen de este mercado como la especificidad de la situación comunicativa en que funciona merecen una mayor consideración teórica. De ahí que se haga necesario explorar el producto y el proceso de la traducción de dichos referentes culturales gastronómicos. De este modo empezaremos a ahondar en una problemática específica cuyo análisis puede ayudarnos a evitar los errores observables en la traducción de estos platos en los menús que se ofrecen a sus usuarios en dicho sector turístico. Si partimos de la base de que debe ser entre los complejos procesos mentales del traductor donde se encuentran las selecciones de determinados procedimientos de traducción, más o menos acertados, que pueden manifestarse en la carta como producto en forma de errores, se impone la necesidad de comprender y sistematizar de manera cognitiva su dinamismo, sobre todo si pretendemos mejorar la calidad traslativa y, en consecuencia, también turística, de dicho tipo de texto.

En concreto, centraremos nuestra atención en los errores que se cometen al traducir aquellos platos de los menús que, según establecen los búlgaros Vlahov y Florin, pertenecen a la vida cotidiana, la historia o la cultura de un lugar determinado (a la gastronomía canaria, en nuestro caso), y que en su forma lingüística adoptan denominaciones aparentemente intraducibles de elementos que representan su patrimonio cultural tangible e intangible, lo que nos permite denominarlos *realia gastronómicos canarios* (en adelante, RGC). En primer lugar, para emprender el análisis teórico de su traducción, sabiendo que además de estos últimos autores (Vlahov y Florin 1969:432–456) han sido muchos otros los estudiosos que han propuesto diferentes denominaciones y estrategias discursivas para trasladar los referentes culturales, nos parece adecuado que este primer estudio se base en las categorías de corte estructuralista propuestas desde la estilística comparativa por Vinay y Darbelnet (1958:55), una visión que empieza a tener en cuenta la mente del traductor. Así, nos valdremos de esta clásica taxonomía como instrumento de análisis inicial para posteriormente aproximarnos a los procesos realmente cognitivos que intervienen en las decisiones de los traductores relacionados con los postulados de la percepción, la cognición y la imaginación. En segundo lugar, ya en la parte empírica de este estudio, nos ocuparemos del caso del RGC *papas arrugadas con mojo picón*. Partiendo de la hipótesis de que la aplicación metodológica de estos fundamentos teóricos nos dote de las herramientas instrumentales necesarias para ello, pretendemos describir hipotética y preliminarmente las interrelaciones entre los procedimientos técnicos que se pueden emplear para la traducción de los RGC y los aspectos cognitivos que intervienen en este proceso traslativo con el fin de discriminar, explicar y clasificar los errores de traducción que se observen en un corpus de un total de 25 ejemplos de traducciones de nuestro *realia* encontrados en restaurantes elegidos al azar en el sector turístico de Gran Canaria.

2. Problemática específica de los *realia* en las cartas de platos traducidas

De acuerdo con Kelly (1997:35), un texto turístico es aquel texto publicado por una iniciativa pública o privada de cualquier tipo para *a)* dar información a cualquier clase de visitante o *b)* promocionar un destino (ciudad, hotel, restaurante, etc.) y animar a los turistas a que lo visiten. Según nuestra visión, desde una perspectiva funcionalista, la carta de platos traducida como tipo de texto turístico y paradigma de la traducción turístico-gastronómica sería un texto creado para informar a turistas o habitantes locales extranjeros, en un lenguaje más o menos sugerente, de

los platos de la gastronomía internacional, nacional o local que pueden degustar en un establecimiento de restauración determinado situado en un destino turístico concreto. Observamos, pues, las primeras coincidencias entre las funciones predominantes de las cartas de platos traducidas y las funciones primordiales del texto turístico: la informativa y la apelativa (Newmark 1988; Reiss y Vermeer 1984). Asimismo, es un tipo de texto que normalmente no se traslada a la lengua materna del traductor, y cuya traducción requiere una profesionalización que se debe sumar a un cambio de actitud en el reconocimiento social de la actividad, ya que presenta una pobre calidad y reputación (Kelly 1997:34). De hecho, esta autora reconoce en las cartas de platos traducidas algunos de los principales problemas y desafíos con relación a este tipo de traducción turística, que debemos sumar a los anteriores, ya que son especialmente aplicables a la traducción de los referentes culturales o *realia* gastronómicos:

Similarly, texts on cuisine will normally maintain the source language terms in order [...] to permit the visitor to recognize in menus the dishes discussed in the guides. (Menus constitute, in fact, one of the most challenging translation tasks, given on the one hand the enormous cultural differences existing regarding eating habits, taboos and so on, and on the other the tremendous constraints (space) on just how much explanation can be included, not to mention the differences in text conventions from one culture to another.)¹

(Kelly 1997:37)

Sucede que también las traducciones de cartas de platos manifiestan especificidades culturales en sus convenciones textuales y restricciones parecidas a las de otras traducciones turísticas. Cuando presentan al receptor realidades culturales ajenas especialmente conectadas con los hábitos alimentarios de la región, como los RGC, contienen además una mayor carga de exotismo y un mayor riesgo de que, de ser traducidas erróneamente, originen o perpetúen estereotipos equivocados sobre la realidad en la que se incorporan. Vlahov y Florin se aproximan a estas últimas cuestiones al señalar que:

In every language, there are words that, without in any way distinguishing themselves in the original from the verbal co-text, nonetheless they are not easily transmissible into another language through the usual means and demand from the translator a peculiar attitude: some of these pass to the text of the translation in unaltered form (they are transcribed), others may only partially preserve in translation their morphological or phonetic structure, still others must sometimes be substituted for lexical units of a completely different value or even "composed". Among these words, we meet denominations of elements of everyday life, of history, of culture etc. of a given people, country, place that do not exist in other peoples, countries and places. Exactly these words have received in translation studies the name of "realia".²

(Vlahov y Florin 1969:432)

En consecuencia, la importancia de los *realia* en las cartas de platos traducidas no sólo reside en la dimensión lingüística de estos referentes culturales gastronómicos, sino además en el componente marcadamente cultural que incorporan, del que la cocina canaria ofrece buenos ejemplos, como *ropa vieja*, *sancocho* o *bienmesabe*; o el propio RGC del que nos ocuparemos en la segunda parte de este estudio: *papas arrugadas con mojo picón*. Pueden ser precisamente esta particular forma lingüística y su valor intrínseco cultural los factores que condicionan tanto los diferentes procedimientos técnicos que se pueden emplear para trasladarlos como los errores que se cometen en la traducción de los *realia*, razón por la que se hace necesario instrumentalizar su análisis.

Llegados a este punto, antes de considerar la selección de herramientas metodológicas para abordar el estudio de su traducción, no podemos obviar que autores como Mayoral Asensio (2000:79) ya han reconocido que para poder llegar a soluciones generalmente aceptables sobre la traducción de las referencias culturales, es necesario alcanzar acuerdos metalingüísticos previos sobre las debatidas denominaciones de *procedimientos de traducción*, *estrategias de traducción*, *técnicas de traducción*, *recursos* o *procedimientos expresivos*, listado al que aún podríamos añadir nomenclaturas de la epistemología traductológica aparentemente sinónimas,

como *procesos técnicos de traducción, métodos de traducción, procesos de traducción*, etc. Molina y Hurtado Albir (2002:499, 506) también advierten que la diversidad terminológica y el solapamiento de términos han dificultado su uso y comprensión. Otros autores, como Samaniego Fernández, en estudios específicos sobre los *realia* (1995:57), proponen *estrategias discursivas* para su traducción, como la *conservación*, la *sustitución*, la *omisión* o la *creación* de un nuevo elemento, en la misma dirección que apuntan Vlahov y Florin (1969:432), lo cual nos sitúa en una complicada situación de falta de consenso.

Por esto, aunque la taxonomía clásica de los lingüistas franceses Vinay y Darbelnet (1958) como instrumento de análisis pueda considerarse un criterio discutible, nos permitirá observar al menos preliminarmente la manera en que se materializan los procesos cognitivos del traductor en la traducción de cartas de platos como producto. Recordemos que sus principales *procedimientos técnicos de traducción* se pueden dividir en dos grandes grupos, según se trate de estrategias de traducción directa o literal (*préstamo, calco, traducción literal*) o de traducción indirecta u oblicua (*transposición, modulación, equivalencia, adaptación*). Dichas técnicas arrojan cierta luz sobre los procesos mentales del traductor cuando se definen como siete métodos o procedimientos técnicos cuyo nivel de complejidad aumenta en progresión desde que se opta por un *préstamo* hasta que se llega al «límite extremo» de la traducción con la *adaptación*, ya que, según su punto de vista, «going through these processes in their mind translators search for a solution» (Vinay y Darbelnet 1958/1995:31)³.

De este modo, al emprender estos procesos (si bien pueden solaparse), un traductor utilizará el procedimiento del *préstamo* cuando traslade directamente una unidad de traducción del TO al TM, como en el tradicional ejemplo planteado por los autores cuando *bulldozer* en inglés pasa a ser *bulldozer* en francés, mientras que al usar el *calco*, el traductor tomará prestada de la lengua extranjera la estructura sintagmática en la LM, pero luego traducirá literalmente cada uno de los elementos que la componen. Este calco puede ser estructural o léxico, como en el ejemplo *basketball* (en inglés), que da lugar a *baloncesto* (en español). En tercer lugar, todavía en un proceso de *traducción literal*, este homónimo procedimiento consistiría en lo que comúnmente conocemos como traducción palabra-por-palabra. A modo de ejemplo de este último caso se puede utilizar *the book is on the table* (inglés) por *el libro está sobre la mesa* (español).

Por otra parte, cuando sea preciso emplear un procedimiento de traducción oblicua (esto es, cuando la traducción palabra-por-palabra no pueda realizarse), el traductor podrá utilizar una *transposición*, es decir, un cambio en el tipo de palabra que no afecte al significado del mensaje. Por ejemplo: *défense de fumer* (francés) por *no smoking* (inglés). Mientras que en este último procedimiento el cambio se produciría entre categorías gramaticales, el cambio realizado por la *modulación* implicaría una focalización cognitiva distinta (como en *Lebensgefahr* en alemán por *peligro de muerte* en español). En sus más extremas manifestaciones podría dar lugar a una *equivalencia* o una *adaptación*, cuando el tipo de situación a la que se refiera el TO, por ser desconocida en la cultura del TM, obligue al traductor a crear una nueva situación que pueda considerarse equivalente, con una forma lingüística y un referente totalmente distinto al de la LO en la LM, como sustituir *fútbol* en la cultura española por *rugby* o *béisbol* en la cultura americana (Vinay y Darbelnet 1958/1995:31–41). En este sentido, sabemos que una de las características de los RGC es que no existen en la LM. Dado que la adaptación y la equivalencia no son procedimientos posibles en nuestra situación comunicativa, ya que dentro de una carta de platos traducida no procedería reemplazar un alimento típico de una gastronomía regional determinada por otro perteneciente a la cultura receptora, se impone la necesidad de analizar en la práctica los procedimientos técnicos de traducción utilizados en nuestro corpus, así como su eficacia, no sin antes considerar otras cuestiones cognitivas que puedan contribuir a una más amplia comprensión de estas decisiones.

3. El error en Traducción: acercamientos cognitivos a su fenomenología

3.1. Creencias, procedimientos de traducción y errores

La presencia de errores en la traducción de cartas de platos de restaurantes ubicados en sectores turísticos españoles como Gran Canaria, se debe principalmente a la *creencia implícita* del traductor en concebir el signo lingüístico como un contenedor que vierte significados invariables y universales de una cultura a otra. Esta metáfora conceptual e ideológica (Lakoff y Johnson 1980) es archiconocida, ya que ha determinado a lo largo de la historia —y aún sigue determinando— el método de traducción muy literal. A su vez, esta focalización epistemológica de la traducción se caracteriza por un marcado *principio estructuralista*, un pensamiento o creencia que concede excesiva importancia a la «estructura lingüística» como elemento de juicio relevante para traducir los referentes culturales gastronómicos. El procedimiento empleado para resolver el problema traslativo, ya sea mediante la verbalización de un pensamiento consciente o inconsciente del traductor a la hora de fundamentar la elección de una estrategia, se basa en este sentido en una visión extremadamente cerrada del signo lingüístico. De hecho, las traducciones caracterizadas por el procedimiento literal de la transcodificación lingüística suelen carecer de reflexiones conscientes por parte del traductor sobre el proceso basadas en el modo en que se activa la imaginación, la percepción y la cognición al traducir. Esta postura de pensamiento estructuralista suele caracterizar a aquellos traductores que no han adquirido buenos conocimientos declarativos ni procedimentales sobre la traducción, es decir, con escasa competencia traslativa. Son traductores que traducen meras palabras de un idioma a otro porque creen en la viabilidad de las entradas establecidas por los diccionarios bilingües o porque creen en la viabilidad de los programas de traducción automática. Y otro dato muy importante: suelen ser traductores que *traducen hacia la lengua inversa*, por lo que la incidencia de errores en la LM es alta, condicionados por la «influencia interlingüística» (*crosslinguistic influence*). Odlin (1989, en Martín 2005:11; 28–29) señala que se cometen a causa del *solapamiento mental de ambas lenguas*, y destaca en este sentido los errores producidos principalmente por la *transferencia*, la *interferencia* y la *omisión*. Así, la transferencia tiene que ver con trasvasar elementos, características y reglas lingüísticas de una lengua predominante, ya sea la lengua nativa o extranjera, a otra. A modo de ejemplo señalamos el problema de las colocaciones como tipo de error por transferencia. Asimismo, puede estar caracterizada por un error cometido por subproducción (cuando faltan elementos de la LM para que la unidad conceptual meta pueda ser entendida), por sobreproducción (la formulación compleja e incomprensible de elementos en la LM), por interpretación errónea (asociaciones conceptuales en la LM que nada tienen que ver con las que la lengua original evoca) o por producción textual (errores que se originan a causa de las similitudes y diferencias entre la LO y la LM). Por su parte, la interferencia se materializa en tres tipos de errores: errores por sustituciones (palabras de la lengua materna que interfieren en la traducción del término meta), por préstamos (cierto material léxico o ciertas construcciones gramaticales de la lengua materna que se trasvasan a la extranjera, con una marcada influencia de la lengua materna) y por cambios en la estructura textual (transferencia de estructuras sintácticas de una lengua a otra). Finalmente, el error por omisión guarda relación con la supresión injustificada de elementos del TO en el TM.

Esta creencia, de corte estructuralista, incide en parte en el tipo de procedimiento de traducción que se utiliza en la modalidad que nos ocupa. Basándonos en los trabajos de Vinay y Darbelnet (1958/1995), nos encontramos con que los traductores de referentes culturales gastronómicos canarios, al traducir al inglés, pueden emplear la mayoría de los procedimientos técnicos de traducción que recogíamos en § 2 para construir y establecer unidades microlingüísticas óptimas en la LM. Más adelante, retomaremos estos procedimientos para observar cómo ha sido traducida la unidad conceptual *papas arrugadas con mojo picón* de distintas maneras al inglés comprobando su incidencia estadística y veremos qué tipo de errores se han cometido en la traducción de este RGC para describir hipotéticamente sus causas desde un enfoque cognitivo.

Para ello, si estudiamos de una manera más profunda el proceso de traducción de las cartas de platos, el modelo taxonómico del error propuesto por Martin (2005:48–57) para la traducción económico-jurídica inversa, nos servirá de punto de partida para indagar acerca de las causas que conllevan al error traslativo de referentes gastronómicos de una manera más holística. Dado que dicha clasificación comprende un estudio del error más completo y complejo que el descrito en el presente artículo, nos centraremos solamente en aquellos errores de la taxonomía que inciden principalmente en la modalidad de traducción que nos compete, es decir, los *errores de estrategia*, los *errores de pragmática e informatividad*, los *errores de coherencia* y los *errores de cohesión*.

Los *errores de estrategia* guardan relación con el desconocimiento declarativo del traductor sobre su propio proceso, es decir, el desconocimiento teórico interdisciplinario necesario para encauzar una traducción de manera óptima; por ejemplo, los principios teóricos del funcionalismo o de la lexicografía. En el producto, puede darse el caso de una traducción *excesivamente exotizante o domesticada* (Venuti 1995). Asimismo, el TM puede *adolescer de la exotización o domesticación*, según sea la diferenciación cultural del referente (Hönig y Kussmaul 1980). Cuando no es posible una correspondencia, el traductor utiliza la *paráfrasis* como estrategia (Kussmaul 1995), pero el error se comete cuando es incompleta o inadecuada. A veces, el traductor inventa un *neologismo* en la LM, que se convierte en error si es también inadecuado en función de los receptores meta y su conocimiento del mundo. Por otro lado, la *fossilización de asociaciones* producida por la interlengua, así como la *fijación por el texto original* puede conducir a una *falta de cambio de perspectiva* en el análisis semántico contrastivo durante el proceso. La negligencia de *considerar el contexto o la cognición del receptor meta* como variables esenciales de la situación comunicativa interfiere en la operación mental de la *analogía*, mediante la cual el traductor realmente profesional analiza aquellos *inputs* de distinta índole que considera isomórficos entre las culturas respecto a un referente gastronómico, con objeto de encontrar similitudes y plasmarlas en la elección y producción de una unidad microlingüística. La operación de la analogía del traductor no profesional, en cambio, se caracteriza por un alto índice de interferencias de distinta índole entre lenguas. Por otro lado, Martin (2005:347) también destaca como error estratégico la consulta inadecuada del material documental, como los diccionarios bilingües, monolingües, textos paralelos u otro tipo de material intertextual.

Los *errores de pragmática e informatividad* se establecen en función de la relación entre emisor y receptor, con inclusión de sus intenciones y efectos en lo enunciado. Dentro de esta categoría, Martin (2005:50) destaca los fallos debidos a la interpretación inadecuada del TO con respecto a las variables del emisor y receptor en relación con sus factores cognitivos y presupositivos, y los errores ocasionados en el marco de las mismas variables en la producción del TM. Estos errores inciden considerablemente en la *informatividad* del TM. El hecho de que la traducción de un *realia* muestre una informatividad excesiva o lacónica en la unidad lingüística meta depende de los conocimientos relativos a la cultura de la LM por parte del traductor, a la interpretación de la semántica del léxico del TO y del TM, o a los conocimientos del tipo de TM y sus convenciones (a modo de ejemplo, el espacio textual permitido en cada carta para la traducción de cada unidad conceptual constituye una variable determinante para saber qué longitud se puede establecer para expresar una paráfrasis en la LM). Los *errores de coherencia* son los fallos cometidos en el nivel macroestructural, es decir, la visión del texto que se traduce en su conjunto: estructura textual, estilo e isotopías. Aunque el proceso de traducción en las cartas de platos suele ser lineal, en el que cada *realia* se traduce como unidad independiente, el traductor no puede perder de vista la macroestructura textual y la relación conceptual que guardan todos los *realia*. Los *errores de cohesión* constituyen, quizás, el tipo de errores más numeroso en la traducción de cartas de platos. Con ello aludimos a la interpretación inadecuada de relaciones cohesivas en el TO con respecto a la interpretación semántica de la gramática (morfosintaxis, preposiciones, adjetivos, adverbios, etc.), puntuación, ortografía, deixis, colocaciones, composición de palabras y otras posibilidades gramaticales. Todos estos errores inciden considerablemente en la producción de las unidades microlingüísticas meta.

3.2. Los procesos cognitivos en la traducción de menús: ¿a qué se debe esta marcada literalidad?

La creencia anteriormente descrita y condicionante del método literal de la traducción debe dar paso a una creencia sobre el proceso que comprenda la importancia de la *percepción*, *imaginación* y *cognición* al traducir las cartas de platos. De hecho, la lingüística cognitiva supera la metáfora del contenedor anteriormente descrita al estudiar que el signo lingüístico es todo lo contrario: *abierto*, *enciclopédico*, *situado* y *emergente* (Langacker 1987). Una de las operaciones básicas que tiene lugar en la mente del traductor profesional cuando traduce referentes culturales consiste en la *analogía*. Su función consiste en establecer lo que los *inputs* que componen los referentes de distintas culturas tienen en común, sus diferencias y su función, lo cual depende a su vez de la *percepción sensorial* del traductor al configurar y valorar los atributos o características salientes (Langacker 1987) de cada concepto y de lo que estructura como efectos de prototipicidad en la representación mental de una categoría. Cuando se desconoce el referente de la cultura original, el traductor profesional busca imágenes y proposiciones sobre el concepto en textos paralelos y fuentes electrónicas como internet. El papel que desempeña la conciencia humana en estos procesos cognitivos de la traducción es de suma importancia, por lo que merece una breve consideración.

La conciencia humana, y en concreto la estructura del pensamiento, está fuertemente condicionada por los cinco sentidos. La imagería mental, es decir, la manera en cómo percibimos y representamos las imágenes en la mente, procede de nuestra experiencia cuasi-perceptual (Thomas 2005) en relación estrecha con los procesamientos de la memoria y del pensamiento. En la traducción de cartas de platos, la incidencia de los procesos perceptuales con los mentales constituye una variable constante y repetitiva, que Langacker denomina dominio cognitivo (1987:63): cuando representamos un plato en la mente, coemerge una *captura más o menos pictórica* (Tye 1991) del objeto en cuestión, cuya configuración es siempre gestáltica, y en la que focalizamos mediante el ojo mental ciertas características del objeto cuyo origen procede del registro coemergente de percepciones de nuestros cinco sentidos y el funcionamiento incidente de la memoria. Imaginemos un plato canario muy típico: *las papas arrugadas con mojo picón*. Al activar una imagen en nuestra mente, y dependiendo de la intención por la cual la activamos, podemos focalizar *características de su estado*, como la forma que tiene, el color, o su posición en el tiempo y en el espacio. También podemos activar *características que guardan relación con datos u otros conceptos*, como puede ser su procedencia, su elaboración, su comparación y valoración con otros alimentos o su situación en el espacio respecto a estos conceptos. Por último cabe destacar la representación de ciertas *características funcionales* como su uso o empleo (Arntz y Picht 1995).

Asimismo, la unidad microlingüística que el traductor elija en el TM para la traducción de un determinado *realia* es el resultado específico de la estructura emergente de significado que se produce al integrarse y solaparse diferentes espacios mentales del traductor (Fauconnier y Turner 2002) relacionados con estadios específicos del proceso traslativo que actúan en la mente humana. Esta estructura emergente está condicionada previamente por la pragmática textual y el contexto en el que funcionará. La unidad lingüística meta es producto a su vez del carácter situado en que tiene lugar el proceso de traducción y su práctica profesional, mediada por tres circunstancias: *a*) por un determinado *contexto histórico-social* (el cual condiciona los espacios mentales del traductor que a su vez se configuran por *inputs* relacionados con las normas de traducción y variables comunicativas de la situación meta); *b*) por determinados *artefactos* (el uso del ordenador, los diccionarios, la documentación específica en textos paralelos, las consultas a informantes, etc.) y *c*) por el *cuero* y la *imaginación* del traductor (su percepción sobre los conceptos, sus efectos de prototipicidad a la hora de integrar la información de dichos conceptos en sus espacios mentales o lo que considera como perfil-base en el análisis de los conceptos y que se refleja en la calidad traslativa de sus operaciones mentales).

3.3. Sensación, percepción e imaginación: condicionantes cognitivos de la calidad traslativa

La *percepción* es el estadio mental que interpreta las *sensaciones* como experiencias inmediatas básicas o respuesta de los órganos de los sentidos frente a un estímulo (Feldman 1999), dándoles significado y organización (Matlin y Foley 1996). La organización, interpretación, análisis e integración de estímulos implica la actividad de los órganos sensoriales y del cerebro/mente dirigida por relaciones de causa-efecto. Por otro lado, la *cognición* involucra la adquisición, el almacenamiento, la recuperación y el uso del conocimiento tanto semántico como episódico, lo cual condiciona la interpretación y los juicios que emitimos acerca de un objeto percibido a través de los pensamientos intuitivos y discursivos. Por lo tanto, si el traductor comprende y maneja la información documental y lexicográfica de una manera adecuada, ello incidirá en la calidad de sus imágenes mentales y en sus procesos de razonamiento.

La percepción viene determinada siempre por principios gestálticos de atención y organización selectiva al igual que la expresión lingüística. Langacker (1987) señala cómo una expresión lingüística adquiere su significado en un texto imponiendo un perfil a una base. El *perfil* es la subestructura destacada sobre la base que la expresión en cuestión designa conceptualmente. La *base* es la matriz subyacente de dominios cognitivos relevantes que se requiere o evoca para comprender la expresión determinada. En los ejemplos *el hombre levantó el piano*, *el hombre destrozó el piano* y *el hombre afinó el piano* se activan *distintos planos de saliencia de características* del mismo objeto material: en el primero la *forma* (pesado); en el segundo, el *material* (madera) y en el tercero, su *empleo* (sonar). Los estímulos de las imágenes que registramos a través de los órganos de los sentidos, guiados a su vez por la percepción y la cognición, conducen a la activación de determinadas características de estado del objeto, características relacionales de comparación o valoración con otros objetos y conceptos o características de función del objeto, como hemos señalado anteriormente (Arnzt y Picht 1995).

Otro de los aspectos claves en la percepción de un objeto lo constituyen sus *efectos de prototipicidad* (Rosch 1978; Kleiber 1993) procedentes de la memoria a largo plazo y relacionados con el conocimiento semántico y episódico del traductor acerca de su realidad circundante. En la representación mental de una categoría existen ejemplares más representativos que otros. En nuestra cultura, dentro de la categoría *pájaro* serían más representativos el canario o el periquito que el kiwi o el pingüino; estos últimos pertenecerían más a la periferia de la categoría. Por lo tanto, los atributos o características de un concepto se caracterizan por su inestabilidad y prominencia psicológica en la configuración gestáltica de dicho concepto, condicionada por factores ideológicos, emocionales, culturales y circunstanciales del traductor. No existe un valor fijo en este sentido sino que se modifica según el contexto (De Vega 1984). Las distintas imágenes ofrecidas en internet sobre un concepto normalmente son el reflejo de los efectos de prototipicidad de una determinada categoría a nivel visual y convencionalizada por su cultura. Para ello, el traductor busca objetos maternos que muestren cierta similitud con los extranjeros a nivel de sus características o atributos. ¿A qué se parecen por ejemplo las *Printen* de Aquisgrán como referente cultural gastronómico alemán? Las proposiciones en los textos documentales de la web española tienden a parafrasearlas como «una mezcla de pan de jengibre y de especias o una mezcla de galletas dulces y pan de especias, entre otras posibilidades» (García Álvarez 2011). Estas paráfrasis son estructuras de pensamiento resultantes de aplicar asimismo los efectos de prototipicidad de un concepto materno y contrastarlos en similitud y diferencia con los extranjeros, activando en ese sentido los que los *inputs* tienen en común en un «espacio mental genérico» (Fauconnier y Turner 2002). Sobre estos fundamentos teóricos, pasamos a explorar empíricamente el caso del referente cultural gastronómico *papas arrugadas con mojo picón*.

4. Propuesta metodológica para el análisis de errores en la traducción de RGC en menús del sector turístico de Gran Canaria

4.1. Fase documental: el RGC y sus peculiaridades

Antes de pasar a analizar detenidamente los procedimientos de traducción y las cuestiones cognitivas sobre los errores en la práctica, se impone la necesidad de explorar el origen de los ingredientes y la elaboración del RGC que nos ocupa (*papas arrugadas con mojo picón*), puesto que están estrechamente vinculados con las cuestiones cognitivas anteriores. La documentación del *realia* en los textos paralelos tiene lugar a través de dos tipos de conocimiento: *a*) mediante imágenes que conforman un determinado dominio cognitivo visual y *b*) mediante información proposicional. Las proposiciones, cuando tratan de describir información sobre objetos materiales, suelen caracterizarse por transmitir información relacionada con las *propiedades* o *características* de un objeto, señalando su relación con otros objetos, objeto-contenido u objeto-partes. También pueden indicar aspectos relacionados con el tiempo y el espacio (objeto/situación-tiempo; objeto/situación-lugar), y la clase-parte (Hulst 1995). Todo ello se encuadra en un dominio cognitivo activado por la mente del traductor que contribuye a representar mentalmente el objeto de manera epistémica, a completar la información previa del concepto que posee el traductor o activarla si este desconoce el concepto (véase Fig. 1).

El *realia* objeto de nuestro estudio, *papas arrugadas con mojo picón*, constituye la contracción de un significado determinado resultante de la activación de dos esquemas mentales básicos: *a*) un dominio cognitivo que describe características de un objeto (papas arrugadas) y *b*) otro dominio cognitivo que describe el mojo en función de su color y textura como planos de saliencia semántica (mojo rojo picón).

La Figura 1 muestra una de las tantas posibilidades sobre documentación acerca de las distintas relaciones de contenido y relación del objeto con otros (sal gruesa, agua), así como las partes que posee el objeto (piel). También en ella se describe su elaboración, lo cual expresa propiedades relacionadas con su funcionalidad y su relación indirecta con más objetos (olla, fuego). La Figura 2 establece las partes del objeto (distintas pimentas, pimentón, comino, ajo, aceite de oliva, etc.), su relación con otros objetos (mortero, piedra, mazo de madera, etc.) así como su funcionalidad (modo de preparación).

Papas Arrugadas	
Ingredientes	
3 Kg. de papas pequeñas	
1/2 Kg. de sal gruesa (o sal marina)	
Preparación	
1.	Lavar bien las papas, sin quitarles la piel.
2.	Se ponen las papas en una olla bien cubiertas de agua, con ½ kg de sal y se dejan hervir.
3.	Cuando comienza a hervir, se deja a fuego lento hasta que las papas estén blancas, aproximadamente 30 minutos.
(Moreno Méndez 2011:30)	

Figura 1. Receta del RGC

<p style="text-align: center;">Mojo Rojo Picón</p> <p>Ingredientes Para elaborar 1 taza, aprox. 250 ml</p> <p>2 pimientos palmeras (frescos o secos) 2 pimientos piconas (frescos o secos) 1 pimienta ñora (para espesar) 1 cucharadita de pimentón dulce molido 2 cucharaditas de comino molido 4 dientes de ajo 1 tacita (de las de café) de aceite de oliva ½ tacita de vinagre de vino 1 cucharadita de sal gruesa</p> <p>Preparación</p> <ol style="list-style-type: none">1. Si las pimientos a utilizar son secos hay que hervirlas durante 5-10 minutos o ponerlas en remojo 4-10 horas.2. Pelar los ajos y cortarlos en trocitos.3. Se corta la pimienta en trozos y se le quitan las semillas.4. Poner todos los ingredientes (excepto el aceite y el vinagre) en el mortero y machacarlo todo bien con la piedra o mazo de madera.5. Posteriormente, al majado se le añade el aceite poco a poco y se sigue machacando con la piedra del mortero y, de último, se le incorpora el vinagre. <p style="text-align: right;">(Moreno Méndez 2011:4)</p>

Figura 2. Receta de un RGC secundario

4.2. Fase de recogida de RGC originales y traducidos

Para el presente estudio hemos empleado un total de veinticinco cartas de platos traducidas elegidas al azar en establecimientos de restauración del sector turístico de Gran Canaria. De ellas hemos extraído hasta *cuatro bloques lingüísticos diferenciados* en relación con las distintas maneras formales en que se incluye el plato que nos ocupa en los menús de restaurantes en español. Convencionalmente, nuestro *realia* se representa lingüísticamente con las siguientes formas: 1) *papas arrugadas*, 2) *papas arrugadas con mojo* y 3) *papas arrugadas con mojo picón*. Respecto a la documentación, no hemos encontrado en nuestro corpus alusiones a la alternativa *rojo* que observábamos en la Figura 2 para *mojo*, lo que descarta cuestiones relacionadas con dominios cognitivos conectados con el color de esta salsa. En la Tabla 1 se recogen los veinticinco ejemplos del *realia* en LO con los que realizaremos este estudio (primero, entre paréntesis, se incluye el nombre del establecimiento de restauración de donde se ha recogido cada caso). En la Tabla 2 se señalan las respectivas traducciones al inglés.

1.	(La Oliva) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
2.	(Martel House) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
3.	(Miramar Yumbo) <i>Papas arrugadas con mojo picón</i>
4.	(Tropicana) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
5.	(El Duke) <i>Papas arrugadas</i>
6.	(Las Brasas) <i>Papas arrugadas</i>
7.	(Las Tapas) <i>Papas arrugadas</i>
8.	(Churrasco Argentino) <i>Papas arrugadas con mojo picón</i>
9.	(Skansen) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
10.	(Too Rico) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
11.	(Peñafiel) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
12.	(El Herreño) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
13.	(Silos) <i>Papas arrugadas con mojo picón</i>
14.	(El Rincón) <i>Papas arrugadas</i>
15.	(Silos) <i>Papas arrugadas con mojo picón</i>
16.	(Klamotte) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
17.	(Klamotte) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
18.	(El Velero) <i>Papas arrugadas</i>
19.	(La Sirena) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
20.	(Cactus) <i>Papas arrugadas con mojo</i>
21.	(Munich II) <i>Papas arrugadas</i>
22.	(Gorro Blanco) <i>Papas arrugadas con mojo picón</i>
23.	(Costa Canaria) <i>Papas arrugadas con mojo picón</i>
24.	(Escaleritas) <i>Papas arrugadas</i>
25.	(El Velero) <i>Papas arrugadas</i>

Tabla 1. Corpus: ejemplos del RGC en LO

1.	<i>Boiled potatoes with “Mojo”</i>
2.	<i>Small unskinned potatoes y spicy Mojo sauce</i>
3.	<i>Small unskinned potatoes, mojo sauce</i>
4.	<i>Canarian potatoes with “mojo” sauce</i>
5.	<i>Canarian potatoes</i>
6.	<i>Small unskined potatoes and spicy mojo sauce</i>
7.	<i>Jacked potatoes Canarian style</i>
8.	<i>Small unskineed potatoes, spicy Mojo sauce</i>
9.	<i>Canarian potatoes</i>
10.	<i>Small unskinned potatoes with Spicy “Mojo” sauce</i>
11.	<i>Canarian style roast potatoes with mojo sauce</i>
12.	<i>Canarian potatoes with Spicy Sauce</i>
13.	<i>“Wrinkled” small unskinned potatoes with spicy Mojo sauce</i>
14.	<i>Canary style potatoes</i>
15.	<i>Papas con Mojo: “wrinkled” small unskinned potatoes with spicy Mojo sauce</i>
16.	<i>Small jacket potatoes with mojo</i>
17.	<i>Small unskinned potatoes spicy sauce</i>
18.	<i>Canarian potatoes</i>
19.	<i>Small unskinned potatoes y spicy Mojo sauce</i>
20.	<i>Small jacket potatoes with sauce “mojo”</i>
21.	<i>Canarian potatoes</i>
22.	<i>Papas arrugadas: Wrinkled small unskinned potatoes with spicy Mojo sauce</i>
23.	<i>Canarian potatoes with spicy sauce</i>
24.	<i>Baked potatoes with hot sauce</i>
25.	<i>Jacked potatoes Canarian style with spicy sauce</i>

Tabla 2. Corpus: ejemplos del RGC en LM

4.3. Análisis cuantitativo: primeras aproximaciones cognitivas

Según los datos incluidos en la Figura 4, tal y como anticipábamos, observamos en nuestro corpus una más marcada tendencia a la traducción literal que a la traducción oblicua, directamente relacionada con las creencias implícitas del significado como contenedor invariable y universal a las que nos referíamos en § 3.1. A continuación procedemos a analizar preliminar y cuantitativamente los procedimientos técnicos de traducción utilizados en nuestros ejemplos, como primer paso metodológico hacia la sistematización y descripción cognitiva del proceso y del producto de la traducción en la modalidad que nos ocupa. A medida que vayamos comprobando cuánto y cómo se utiliza cada procedimiento, valoraremos asimismo su eficacia, en conexión con las hipotéticas decisiones que han tomado los traductores desde un enfoque en el que empezaremos a incluir consideraciones cognitivas que nos permitan ir discriminando, explicando y clasificando los errores que puedan haberse cometido en la traducción de *papas arrugadas con mojo picón*. Ahora bien, antes de pasar a la descripción de los resultados observados, los presentaremos a continuación resumidos porcentualmente. Señalamos en la Figura 5 no sólo los procedimientos empleados en el corpus, sino además su incidencia estadística en la muestra. Conviene notar que los siguientes porcentajes reflejan el total de ocasiones en que se utilizan los procedimientos incluidos en la clasificación de Vinay y

Darbelnet (1958) que recogíamos en § 2, y que, como preveíamos, hemos encontrado casos de solapamiento, en los que se emplea más de un procedimiento por ejemplo.

<i>Procedimientos de traducción literal</i>	Préstamo	60 %
	Calco	76 %
	Traducción Literal	12 %
<i>Procedimientos de traducción oblicua</i>	Transposición	12 %
	Modulación	68 %
	Equivalencia	0 %
	Adaptación	0 %

Tabla 3. Procedimientos de traducción empleados en el corpus (incidencia estadística)

Para empezar, en 15 de los 25 casos (un 60 %) en que se emplea el *préstamo* (incluso en combinación con otros procedimientos), esta técnica se aplica constantemente cuando se traslada el vocablo *mojo* (de origen portugués) al inglés, y no a otras partes del *realia*, como podría ser *papas* (aún cuando en Canarias se realiza un uso diferenciado del vocablo en oposición al más extendido en el contexto geográfico ibérico, *patatas*). Observamos que el traductor generalmente opta por exotizar la forma lingüística a través de la información que encuentra en sus esquemas mentales conectada con la salsa. La incorporación de la exotización *papas con mojo* al inglés (ejemplo 15) no va acompañada de otras características de estado como *arrugadas*, la cual constituye el dominio cognitivo de la forma de elaboración (típicamente heredada de los antiguos canarios, que cocían o *arrugaban* este alimento sin pelarlo, con agua del mar, dando lugar a su forma final tan peculiar). En consecuencia, el traductor elige no trasladar su valor intrínseco cultural al TM desconsiderando cuestiones de orden etnográfico, excepto en el ejemplo 22. Además, en estos dos mismos ejemplos, las denominaciones *papas con mojo* y *papas arrugadas* figuran respectivamente acompañadas de una paráfrasis o aclaración de su elaboración. Estas opciones, si bien entran en conflicto con las potenciales restricciones de espacio textual propias del tipo de texto, son acertadas como solución traslativa, ya que en ellas el traductor tiene en cuenta probablemente el perfil-base de los *inputs* del *realia* y las analogías entre determinados elementos que conforman las imágenes mentales materna y extranjera, lo cual incide en la calidad de su traducción.

En nuestra opinión, al utilizar el préstamo y la paráfrasis en combinación (ejemplos 15 y 22), el traductor acierta en su estrategia cuando traslada mediante la exotización la peculiar forma lingüística del *realia*, puesto que así hace partícipe al receptor de la forma original del vocablo, por la peculiaridad y aparente intraducibilidad que incorpora; también consigue que su significado y su valor etnográfico-cultural se transporten al TM. Además, mediante la paráfrasis, trata de incluir una descripción de las características de estado principales que ayude al receptor a comprenderlas. De esta manera, traslada los esquemas mentales de los dos dominios cognitivos que describen las características de los objetos del *realia*, las papas y el *mojo*, manteniendo un equilibrio que no le induce a cometer errores de estrategia, ya que la exotización consecuente del préstamo estaría compensada por una adecuada domesticación de la traducción (Martin 2005). Por el contrario, el uso del préstamo por sí solo sería equivalente a presentarle al turista la carta en LO, sin mayor intención de facilitar su comprensión de lo que puede pedir para comer, o a darle a entender que no se dispone de la traducción de la carta de platos. En el extremo opuesto, la carta de platos traducida al inglés mediante una domesticación radical cumpliría la función de un recetario de cocina, al incluir una detallada enumeración y pormenorizada descripción de los ingredientes y la elaboración del plato, además de su posible contenido histórico y origen, lo cual sobrepasaría los cánones convencionales de informatividad requerida en este texto turístico. Teniendo en cuenta que las restricciones de espacio propias de la carta de platos pueden dar lugar a errores de pragmática e informatividad si el préstamo y la paráfrasis en conjunto diesen como resultado una traducción demasiado extensa, debemos considerar la incidencia y eficacia del siguiente procedimiento técnico de traducción: el *calco*. Esta técnica puede ser de tipo *estructural* o *léxico* y da lugar a otras soluciones traslativas que

tal vez se adapten mejor a las exigencias de estrategia o las convenciones de espacio textual de nuestro tipo de texto.

Así, de entre los 25 ejemplos de nuestra muestra, comprobamos que el *calco estructural* se realiza en 19 de los casos, un 76 %, en los que se recogen los dos bloques sintagmáticos que componen el *realia* («papas» + «mojo»). En estos ejemplos, el traductor opta por domesticar primero el dominio cognitivo «papas arrugadas» mediante la focalización de ciertas características de estado y procedencia (*boiled potatoes, small unskinned potatoes, wrinkled potatoes, Canarian style potatoes*) seguidas de la información referida al esquema mental de la salsa, «mojo picón» (*mojo sauce, spicy sauce, hot sauce*), prestando una especial focalización al dato de que se trata de una salsa picante. Sin embargo, este segundo bloque conceptual del *realia* no se ha traducido en 6 casos (ejemplos 5, 7, 9, 14, 18 y 21), en los que no se menciona la salsa, por lo que se deduce hipotéticamente que el traductor pueda perseguir el objetivo de que sus receptores presupongan como él su inclusión en el plato, con lo que ha fusionado las características de dos dominios cognitivos en una sola transcodificación lingüística. Tal vez prestó demasiada atención a cómo traducir el dominio «papas arrugadas» olvidándose de la incorporación del esquema mental de la salsa. Remitiéndonos a los ejemplos en LO, como nuestro *realia* también es conocido simplemente como *papas arrugadas*, podemos inferir que probablemente el traductor haya simplificado la unidad conceptual en su traducción al inglés. Además, en cuatro de las traducciones en que se ha descartado la referencia a esta importante parte del *realia*, el mojo, el traductor ha utilizado sólo la aparente denominación de origen *Canarian* antepuesta a *papas* (véanse ejemplos 5, 9, 18, 21, *Canarian potatoes*), la característica de procedencia más utilizada como alternativa para *arrugadas*, tal vez por la complejidad cognitiva y perceptual de este adjetivo y su aparente intraducibilidad. Quizás por restricciones de espacio y por cuestiones cognitivas complejas para traducir el concepto «arrugadas» al inglés, quizás el traductor haya querido utilizar una traducción más segura, sin saber que no existen papas originariamente canarias. De hecho, aunque en las Islas se encuentran ciertas variedades tradicionales de cultivo heredadas de las primeras especies americanas, estas no pueden considerarse estrictamente de Canarias. Son precisamente estas variedades, recientemente reconocidas legislativamente con denominación de origen protegida (concretamente, el 1 de noviembre de 2012), las que típicamente se utilizan para este plato, aunque no siempre se sirvan en los restaurantes del sector turístico de Gran Canaria. Por ello, se acabaría cometiendo un error de traducción de tipo informativo si al consumidor potencial de unas *papas arrugadas con mojo* se le indica que va a degustar unas *Canarian potatoes*. Este procedimiento también se aprecia en los ejemplos 4, 12 y 23.

En conclusión, cuando el calco es el procedimiento utilizado, el traductor a veces concibe el signo lingüístico como un mero contenedor que vierte significados invariables y universales, con lo que la traducibilidad de los RGC se ve vulnerada una vez más por procesos mentales que identifican *inputs* de forma y significado de manera equivalente sin considerar las cuestiones perceptuales y cognitivas. En otros casos, el traductor sí acierta en la manera en que establece las características del *realia* de manera cognitiva y sintagmática. Todo ello depende de su competencia traslativa. Finalmente, cabe destacar que tan sólo en un caso (ejemplo 20), se ha cometido un error de traducción por calco estructural, debido al error de colocación semántica **sauce mojo*, el cual, según la taxonomía de Martin (2005:363–366), se aproximaría más a un error de cohesión textual producido por interferencia del español, ya que surge del desconocimiento del traductor de las normas gramaticales de la LM.

Dejando a un lado este único error gramatical del corpus, podemos observar el uso del procedimiento de la *traducción literal* cuando el elemento «arrugadas» es traducido por el inglés *wrinkled*, si bien esta opción sólo figura en tres de los 25 ejemplos (13, 15 y 22). El objetivo de esta solución traslativa es precisamente hacerle entender al receptor meta cuál es el significado culinario y cultural del proceso de arrugar las papas, con la finalidad de hacer la traducción lo más explícita posible, con lo que observamos un intento del traductor por conservar el valor histórico-etnográfico del *realia*. Sin embargo, en el resto de traducciones se

opta por soluciones más parciales como el uso de otros adjetivos que se refieren únicamente a partes del proceso o de la imagen del objeto «papas arrugadas», como *small*, *unskinned* o *boiled*, que se refieren sólo a algunos segmentos de este dominio cognitivo, como el tamaño, la piel o parte de la forma de elaboración.

Respecto al uso de conectores que, como estructura lingüística, representan la contracción emergente de significado producida por solapamientos mentales de los dominios cognitivos que nos ocupan, observamos que el conector *con*, que une los dos dominios cognitivos principales del plato («papas» + «mojo»), ha sido traducido mediante diferentes procedimientos, como la traducción literal por la preposición inglesa *with* en 13 de los casos, la transposición por la conjunción *and* (en el ejemplo 6) o por la tal vez más exótica versión para el traductor, el nexa *y* (en los ejemplos 2 y 19) o incluso las marcas de oralidad representadas a través del uso de una coma (ejemplos 3 y 8) o de la yuxtaposición directa de estos esquemas mentales (ejemplo 17). Finalmente, cabe destacar el uso de los dos puntos en los ejemplos 15 y 22. Como comentábamos anteriormente, en estos dos últimos casos el traductor se vale de un préstamo que acompaña de una paráfrasis aclarativa. Cognitivamente, en esta estructura lingüística se aprecia que el traductor está visualizando por un lado el dominio cognitivo español al mismo tiempo que visualiza la imagen traducida al inglés.

En cuanto a los procedimientos de traducción oblicua, encontramos tres casos de *transposición* (un 12 %, observados en los ejemplos 7, 11 y 14) en los que el traductor emplea una característica de elaboración del *realia*, al intentar explicitar que las papas se han elaborado mediante un procedimiento típico regional, aunque en un caso (el ejemplo 14, **Canary style potatoes*) aparece con un error de tipo cohesivo (gramatical). En el resto de los ejemplos, el adjetivo *arrugadas* se traslada por la construcción nominal *Canarian style*, característica lo suficientemente neutral en su significado, que es adecuada para la traducción de esta parte del *realia*. No obstante, consideramos que sería conveniente complementar esta opción nominal con algún adjetivo que señalase una característica más concreta del *realia*, como *wrinkled*, al objeto de que el receptor meta imagine un esquema cognitivo más próximo a la realidad cultural de partida.

Por último, los procesos de *modulación* atañen al resto de los ejemplos de nuestra muestra, en un total de 17 casos, el 68 % de la muestra. En particular, el primer bloque de contenido del *realia*, en concreto el adjetivo *arrugadas* (ya que el sustantivo *papas* ha sido traducido por *potatoes* en la totalidad de los ejemplos), se ha traducido de las siguientes maneras: como *boiled (potatoes)* en un caso (ejemplo 1); como *small unskin(*n)e(*e)d (potatoes)* en diez casos, incluyendo los errores ortográficos precedidos de asterisco entre paréntesis (ejemplos 2, 3, 6, 8, 10, 13, 15, 17, 19, 22); como *jacke(t/*d) (potatoes)* en cuatro casos (ejemplos 7, 16, 20, 25); como *baked (potatoes)* (ejemplo 24) o como *roast (potatoes)* (ejemplo 11). Al margen de los errores de cohesión de tipo ortográfico, será el análisis cognitivo de estas modulaciones lo que constituirá un indicio para explicar los aciertos y errores cometidos en nuestro corpus. Esto sucederá cuando comprobemos en qué ocasiones se ha traducido adecuadamente esta primera parte del *realia*, si los adjetivos utilizados en la LM para describir las características del dominio cognitivo «papas arrugadas» se corresponden —al menos parcialmente— con las del *realia*, tal y como se concibe en la cultura original.

4.4. Análisis cualitativo: errores y aciertos en el uso de la adjetivación en inglés

Aunque ya nos hemos servido de los procedimientos de traducción para comentar algunos errores en § 4.3, a continuación describiremos los procesos cognitivos específicos implicados en algunos de los ejemplos del corpus, en particular aquellos que incorporan adjetivos relevantes para visionar el *realia* de una manera apropiada. En este sentido, la modulación *boiled potatoes* para traducir *papas arrugadas* (ejemplo 1) remite a un cambio perceptual del traductor en la imagen mental del dominio cognitivo, focalizada en la idea parcial de que las papas son hervidas en agua, por lo que el resto de posibles características mencionadas, como el hecho de

que el agua lleva mucha sal (*heavily salted*), de que las papas son una variedad típicamente pequeña (*baby*), son arrugadas (*wrinkled*) o se cuecen con piel (*unskinned*), no se han considerado como posibles soluciones en este ejemplo. Del esquema mental de la salsa solo se recoge el préstamo *mojo*, sin mencionar de qué se trata. A este respecto, algunos traductores recogen que se trata de una salsa, y otros añaden además que es picante (*hot; spicy*). En ninguna de las variantes analizadas aparecen menciones al color o la incorporación del pimentón (*red pepper sauce*), si bien esta expresión inglesa aparece en recetarios de cocina cuando se parafrasea la salsa canaria. En varios casos incluso se prescinde del préstamo *mojo* (ejemplos 12, 17, 23, 24 y 25) en las referencias a la salsa; y en otros, tal y como hemos señalado anteriormente, el dominio cognitivo «mojo» se ha obviado completamente.

Diez traductores eligen la paráfrasis *small unskinned potatoes*, aunque se aprecian frecuentes errores de ortografía en algunos ejemplos, como ya se ha señalado. Parece convencionalmente adecuado recoger al menos dos características del objeto en cuestión en la paráfrasis, si bien continúa adoleciendo de matices relevantes de significado que pueden mejorar la evocación de la imagen del objeto. En algunas variantes de esta modulación, especialmente al usar el adjetivo *small*, no se tienen en cuenta cuestiones de estilo directamente relacionadas con la función apelativa del lenguaje turístico, al descartarse el uso de adjetivos mucho más expresivos como *baby (potatoes)* para referirse al tamaño de las papas, característica de estado que se debería evocar en este dominio cognitivo si se considera la importancia del tamaño y textura de la papa canaria en comparación con los prototipos del concepto en otros contextos y dominios cognitivos tanto españoles como ingleses.

En el caso de la modulación *jacket potatoes* o **jacked potatoes*, representada en los ejemplos 7 y 8, nos encontramos con un problema perceptual en la configuración del dominio cognitivo por parte del traductor: en el dominio cognitivo inglés, hacer una *jacket potato* significa hornear la patata (de tamaño mediano-grande) con su piel durante unas dos horas en un horno hasta que se ablanda. Además, se unta con mantequilla o queso, por lo que estas características no corresponden a las propias del dominio cognitivo canario. La papa arrugada es más pequeña, se hierve o cuece, pero no se hornea. No va tampoco acompañada de mantequilla y/o queso. El error perceptual consiste en visionar la textura de la piel en la captura pictórica del objeto como *input* común de ambos dominios cognitivos, lo cual es incorrecto.

Baked potatoes (ejemplo 24) también constituye un error de traducción, puesto que el modo de elaboración consiste igualmente en hornearla con la piel, envuelta en papel de aluminio. Asimismo, la paráfrasis *roast potatoes* (ejemplo 11) resultaría incorrecta si el traductor la empleara en algún caso (son patatas que se cocinan en el horno, aunque generalmente ya peladas y troceadas). La causa de dicho error se basa en focalizar de nuevo la textura de la piel en *baked potatoes* y la blandura en *roast potatoes* como *inputs* comunes que comparten los dominios cognitivos españoles e ingleses, percepciones incorrectas.

En cuanto a los aciertos óptimos del corpus, tan sólo el ejemplo 15 alude al adjetivo *wrinkled* como *input* analógico de los dos dominios cognitivos. Si observamos las primeras imágenes y textos paralelos que aparecen al hacer una búsqueda en el buscador Google, observamos que el adjetivo se emplea regularmente para designar la textura y modo de elaboración de la papa canaria. Una de las hipótesis que establecemos acerca del motivo del escaso uso de esta forma lingüística sería que el traductor tenga miedo a las falsas correspondencias de significado que suelen darse regularmente entre los idiomas español e inglés. Sin embargo, en este caso concreto, el adjetivo inglés evoca una característica de estado que corresponde adecuadamente a la del adjetivo español, por lo que no se produce un falso amigo en la traducción. Por otro lado, los ejemplos 13, 15 y 22, por cuestiones de espacio textual, pueden resultar excesivamente largos en su paráfrasis, lo cual apelmazaría la representación imaginística del objeto. Aunque a nuestro parecer es el ejemplo 13 el que mejor representa perceptual y cognitivamente nuestro *realia*, si *wrinkled* ya incorpora que la piel acompaña a la papa, *unskinned* constituye un adjetivo redundante. La paráfrasis, en ese sentido, puede contraerse aún más y mejorar incluso

su estilística y apelatividad, dando como resultado una traducción más correcta que surgiría de la óptima competencia cognitiva del traductor: *wrinkled baby potatoes with spicy Mojo sauce*.

5. Conclusiones y futuras investigaciones

Este estudio preliminar constituye un comienzo modesto para sistematizar en el futuro el análisis traslativo de los errores que se cometen en la traducción de los platos que podrían conformar el conjunto de los referentes culturales gastronómicos o RGC, abordando inicialmente ejemplos encontrados en el sector turístico de Gran Canaria, en aras de la calidad traslativa y turística del servicio de la carta de platos traducida. Con él, hemos pretendido dar también un primer paso hacia una futura propuesta metodológica para la creación de un *Realario Gastronómico Canario*, un corpus textual mucho más amplio, que incorpore el estudio tanto del proceso como del producto de la traducción de estos *realia*, incluyendo no sólo sus aspectos cognitivos, sino también los sociales, a través de la interpretación de los datos que pueda arrojar el análisis de mercado, entrevistas a los traductores, entrevistas con los propietarios, clientes potenciales o turistas, así como cuestiones de normalización lingüística, calidad alimentaria, excelencia turística, análisis de patrones y normas de calidad de los textos traducidos. Así, este *Realario* podrá velar por el adecuado tratamiento de los productos, el dialecto y los modos de hacer y cocinar de nuestra tierra, con el objetivo de aplicar los procedimientos más adecuados en este especial tipo de traducción turístico-gastronómica para eliminar, evitar y prevenir no sólo estos errores sino además las negativas consecuencias que puedan conllevar en la proyección de una imagen turística peyorativa de las Islas Canarias. En relación con estas futuras investigaciones, planteamos la posibilidad de abordar los mecanismos cognitivos que subyacen en las distintas traducciones del que consideramos aún limitado e inventariable corpus de los RGC, no sólo en inglés sino en cualquier otro idioma, y no sólo de nuestra gastronomía típica regional, sino de la de todos aquellos destinos donde el interés investigador por la problemática de este sector ya es una realidad que debe seguir buscando estrategias de calidad traslativa y turística desde los Estudios de Traducción, ahora auxiliados por las Ciencias Cognitivas, acercándonos a una visión de nuestra disciplina cada vez más holística desde el punto de vista interdialectico e interinstitucional.

Referencias bibliográficas

- Arntz, Reiner y Heribert Picht. 1995. *Introducción a la terminología*. Madrid: Pirámide.
- De Vega, Manuel. 1984. *Introducción a la psicología cognitiva*. Madrid: Alianza Psicología.
- Fauconnier, Gile y Mark Turner. 2002. *Conceptual Blending and the Mind's Hidden Complexities*. New York: Basic Books. ISBN 9780465087860.
- Feldman, Robert. 1999. *Psicología*. México DF: McGraw Hill.
- García Álvarez, Ana María. 2011. Aprendiendo a agudizar la percepción para la comprensión y traducción de referentes culturales gastronómicos alemanes: un enfoque cognitivo en el aula. @ S. Roiss et al., eds. *En las vertientes de la traducción e interpretación del/al alemán. Transüd. Arbeiten zur Theorie und Praxis des Übersetzens und Dolmetschens Band 42*. Berlin: Frank y Timme, pp. 25–37.
- Hulst, Jacqueline. 1995. *De doeltekst centraal. Naar een functioneel model voor vertaalkritiek*. Amsterdam: Perspectieven op taalgebruik. Thesis Publishers Amsterdam.
- Hurtado Albir, Amparo. 2001. *Traducción y traductología: Introducción a la traductología*. Madrid: Cátedra. ISBN 9788437627588.
- Kelly, Dorothy. 1997. The translation of texts from the tourist sector: textual conventions, cultural distance and other constraints. @ *Trans 2*: 33–42.
- Kleiber, George, 1993. *Prototypensemantik. Eine Einführung*. Tübingen; Narr.
- Lakoff, George y Mark Johnson. 1980. *Metaphors We Live By*. Chicago: University of Chicago University Press. ISBN 9780226468013.
- Langacker, Ronald W. 1987. *Foundations of Cognitive Grammar. Vol. I. Theoretical Prerequisites*. Standford: Standford University Press. ISBN 9780804738514.

- Martin, Silke Anne. 2005. *Fehler in der juristischen Fachübersetzung. Der Immobilienkaufsvertrag als Fallstudie*. Tesis doctoral. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Matlin, Margaret W. y Hugh J. Foley. 1996. *Sensación y percepción*. México DF: McGraw Hill. ISBN 9789688806777.
- Mayoral Asensio, Roberto. 2000. La traducción de referencias culturales. @ *Sendebarr* 10-11: 67–88. ISSN 1130-5509.
- Molina, Lucía y Amparo Hurtado Albir. 2002. Translation techniques revisited: a dynamic and functionalist approach. @ *Meta* 47/4: 498–512. ISSN 0026-0452.
- Moreno Méndez, Blanca. 2011. *El libro de los mojos de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Publicaciones Turquesa. ISBN 9788492648979.
- Newmark, Peter. 1988. *A textbook of translation*. Hemel Hempstead: Prentice Hall. ISBN 9780139125935.
- Reiss, Katherina y Hans J. Vermeer. 1984. *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer.
- Rosch, Eleanor. 1978. Principles of Categorization. @ E. Rosch y B.B. Lloyd, eds. *Cognition and Categorization*. Hillsdale, NJ.: Lawrence Erlbaum, pp. 27–48. ISBN 9780470263778.
- Samaniego Fernández, Eva. 1995. Las referencias culturales como áreas de inequivalencia interlingüística @ C. Valero Garcés, ed. *Cultura sin fronteras. Encuentros en torno a la traducción*. Alcalá: Universidad de Alcalá de Henares, pp. 55–73.
- Thomas, Nigel. 2005. Mental Imagery, Philosophical Issues About. @ L. Nadel, ed. *Encyclopedia of Cognitive Science, Vol. 2*. London/Hoboken, NJ: Nature Publishing, pp. 1147–1153.
- Tye, Michael. 1991. *The Imagery Debate*. Cambridge, MA: MIT Press. ISBN 9780262200868.
- Venuti, Lawrence. 1995. *The Translator's Invisibility: A History of Translation*. London and New York: Routledge. ISBN 0203360060.
- Vinay, Jean Paul y Jean. 1958. *Stylistique comparée du français et de l'anglais*. Paris: Didier. Darbelnet ISBN 2278008943.
- Vinay, Jean Paul y Jean Darbelnet. 1995. *Comparative stylistics of French and English*. Amsterdam: Benjamins. ISBN 9027216118.
- Vlahov, Sergej y Sider Florin. 1969 Neperovodimoe v perevode. Realii. @ *Masterstvo perevoda*, 6. Moskvà: Sovetskij pisatel, pp. 432–456

Notas

¹ Del mismo modo, normalmente en los textos gastronómicos se mantendrá el orden de los términos de la lengua de origen [...] para permitir al visitante reconocer los platos que aparecen las guías. (De hecho, los menús son uno de los encargos de traducción que plantean más desafíos debido a, por un lado, las enormes diferencias culturales con respecto a hábitos alimenticios, tabús, etc.; y por otro, a las tremendas limitaciones —de espacio— sobre la extensión de las explicaciones que han de incluirse... por no mencionar las diferencias en convenciones textuales entre culturas). (Kelly 1997:37, traducción propia).

² En cada lengua hay palabras que, sin distinguirse de ninguna manera en el original del co-texto verbal, no son fáciles de transmitir en otra lengua por los medios más comunes y exigen una actitud peculiar por parte del traductor: algunas se transfieren al texto traducido sin ninguna modificación (se transcriben), otras pueden mantener su estructura morfológica o fonética de forma parcial, otros incluso deben sustituirse por unidades léxicas de valor completamente diferente o se «componen». Entre estas palabras, se encuentran denominaciones de elementos de la vida diaria, historia, cultura, etc. que pertenecen a un grupo de personas, a un país o a un lugar y que no existen en otros grupos humanos, países y lugares. Exactamente estas palabras reciben el nombre de *realia* en los estudios de traducción (Vlahov y Florin 1969:432, traducción propia).

³ Llevando a cabo estos procesos en su mente, los traductores buscan soluciones (Vinay y Darbelnet 1958/1995:31, traducción propia).