



Americanismos de la gastronomía en la lexicografía italoespañola actual

Americanisms of gastronomy in recent Spanish-Italian lexicography

ROSANA ARIOLFO
rariolfo@units.it
Università di Trieste

Resumen: El presente estudio analiza cuantitativa y cualitativamente el tratamiento de los cultuemas gastronómicos de América lematizados en los tres diccionarios bilingües italiano-español más recientes y de gran tamaño, es decir, el Garzanti (2018), el Zanichelli (2020) y el Hoepli (2021). Específicamente, y tras definir terminológicamente los cultuemas en el ámbito de la lexicografía bilingüe, este trabajo tiene por objeto, en primer lugar, cuantificar y clasificar por tipología y zona de origen los americanismos pertenecientes al ámbito de la alimentación que se recogen en las obras mencionadas. En segundo lugar, se analizará qué tratamiento metalexigráfico se ha dado a dichos cultuemas en los tres diccionarios mencionados, esto es, si ofrecen equivalentes de traducción, o si aportan definiciones culturales o explicaciones enciclopédicas, con el fin de determinar qué tipo de actividades comunicativas podrán ayudar a resolver las soluciones adoptadas.

Palabras clave: americanismos, cultuemas, léxico gastronómico, lexicografía italoespañola, diccionarios bilingües.

Abstract: The present study analyzes quantitatively and qualitatively the treatment of American gastronomic cultural words lemmatized in the three most recent and large Italian-Spanish bilingual dictionaries, i.e. Garzanti (2018), Zanichelli (2020) and Hoepli (2021). Specifically, and after terminologically defining cultural words in the field of bilingual lexicography, this paper aims, first, to quantify and classify by typology and area of origin the Americanisms belonging to the field of food that are collected in the mentioned works. Secondly, we will analyze what metalexigraphical treatment has been given to these cultural words in the three mentioned dictionaries, that is, if they offer translation equivalents, or if they provide cultural definitions or encyclopedic explanations, in order to determine what kind of communicative activities the adopted solutions can help to solve.

Keywords: Americanisms, cultural words, gastronomic lexicon, Italian-Spanish lexicography, bilingual dictionaries.

DATA PRESENTACIÓ: 14/11/2021 ACCEPTACIÓ: 30/11/2021 · PUBLICACIÓ: 24/12/2021

1. Palabras culturales y diccionarios bilingües

Si bien los diccionarios bilingües representan un nexo entre dos lenguas y dos culturas, el tratamiento de las palabras culturales, que atañen a realidades peculiares, ha sido una cuestión de la que tradicionalmente se ha ocupado la lexicografía monolingüe, aunque no siempre con la debida profundidad, sobre todo, en lo que respecta al valor connotativo de dichas voces (San Vicente 2017: 90). De todos modos, un diccionario monolingüe (DM) puede ofrecer definiciones de cierta extensión -incluso enciclopédicas-, lo cual no es usual en un diccionario bilingüe (DB), cuya función primordial no es la de definir, sino la de aportar equivalentes de traducción de la manera más adecuada y sintética posible, por las consabidas restricciones de espacio que caracteriza a este tipo de obras. La limitación de espacio y el significado connotativo que encierran las palabras culturales en una lengua se vuelve el principal obstáculo para el lexicógrafo cuando se trata de encontrar una equivalencia en otra lengua. Si bien la conocida afinidad lingüística y cultural que comparten el italiano y el español debería facilitar la tarea del lexicógrafo, suele suceder, como veremos, que en la lexicografía bilingüe italoespañola se verifiquen pérdidas de información, simplificaciones y carencias en el tratamiento de las palabras culturales (Sanmarco Bande 2017: 290).

Dichas palabras, que corroboran el vínculo estrecho que existe entre lengua y cultura, han sido estudiadas ampliamente, sobre todo en el campo de la traductología. Efectivamente, en este ámbito, y a partir del trabajo pionero de Nida (1945), que señala la existencia de *elementos culturales* particularmente difíciles de traducir, comenzaron a acuñarse diversos términos para denominar los elementos textuales peculiares de una cultura. Vermeer introduce la noción de *culturema* para referirse a un fenómeno social de una determinada cultura, cuyos miembros consideran relevante, y que solo puede considerarse específico de esta cuando se compara con un fenómeno social correspondiente en otra cultura (Vermeer 1983: 8). Newmark utiliza la expresión *cultural words* (1988), denominación muy frecuente en los estudios de lexicografía, para aludir a elementos pertenecientes a la ecología, la cultura material y social, las organizaciones, costumbres, ideas, procedimientos y conceptos, así como también a elementos de la comunicación paraverbal como, por ejemplo, los gestos. Florin (1993) utiliza, en cambio, el término *realia* por lo que se refiere a aspectos geográficos y etnográficos, folklóricos y mitológicos, a objetos cotidianos, sociales e históricos. El término *culturema* fue empleado también por Nord (1997), Hurtado Albir (2001), Molina Martínez (2006), Luque Nadal (2009), Medina Montero (2005), entre otros. Se trata de unidades léxicas que, independientemente de cómo se las denomine, se actualizan como palabras culturales solo cuando están implicadas en el proceso de traducción entre dos culturas concretas, es decir, según el contexto en el que aparezcan y durante el proceso de trasvase cultural (Molina Martínez, 2006: 79). Esta visión dinámica del concepto de culturema, es la que se adopta también en la metalexicografía bilingüe, por tratarse de un sector en el que, tal como ocurre en la traducción, es igualmente necesario el traslado del significado de este tipo de palabras de una lengua a otra, operación cuya dificultad depende, en buena medida, de la distancia lingüística e intercultural que exista entre las lenguas implicadas en este proceso. Por otro lado, y para subrayar el mencionado carácter dinámico de este tipo de voces, puede ocurrir, como señala Sanmarco Bande, que una palabra intercultural, que antes era incomprensible para otra cultura, acabe siendo conocida sin perder su carácter cultural, como es

el caso de muchos productos de la gastronomía italiana (*mascarpone, mozzarella, ricotta*, etc.), casi desconocidos en el pasado y que hoy se encuentran fácilmente en la mayoría de los supermercados (Sanmarco Bande 2017: 291).

Sobre la base de los estudios llevados a cabo por diversos autores en el campo de la traductología (Molina Martínez 2006; Luque Durán 2007; Luque Nadal 2009), Sanmarco Bande define el culturema, específicamente en el ámbito de la lexicografía contrastiva, bilingüe o multilingüe, como «el término o expresión susceptible de figurar en un artículo lexicográfico, cuyo contenido cultural, semántico o pragmático es propio de una lengua determinada y cuyo tratamiento está supeditado a la relación intercultural de las lenguas puestas en contacto» (Sanmarco Bande 2015: 423). La misma autora propone específicamente para el ámbito lexicográfico una categorización compuesta de doce sectores de conflicto en los que es posible encontrar palabras culturales con más frecuencia: instituciones y terminología económica, jurídica y política; literatura, mitología e historia; elementos de la naturaleza; gastronomía; folclore; costumbres y normas de comportamiento verbal; vestimenta; instrumentos de trabajo; unidades de tiempo, peso y medida; religión; relaciones de parentesco; festividades (2017: 292-293).

2. Tratamiento lexicográfico de las palabras culturales

Los estudios sobre los culturemas se están difundiendo cada vez más en el ámbito de la metalexicografía bilingüe pues, como se decía anteriormente, los elementos que están íntimamente ligados a las peculiaridades de una cultura por lo general carecen de correspondencia inmediata en la lengua de llegada y representan un problema para los lexicógrafos, quienes deben describir este tipo de voces o encontrar un término o una expresión de significado equivalente en otra lengua.

Si bien el tratamiento que el lexicógrafo adopta para estas voces debería depender de la finalidad del diccionario y los destinatarios a los que está dirigido, lo habitual es que, por conveniencia comercial, en este tipo de obras se opte (a menudo sin declararlo en los prólogos) por una vía intermedia y se trate de cubrir todo tipo de necesidades. El problema es que estas divergen mucho unas de otras. En efecto, los usuarios que emplean el diccionario bilingüe de manera activa, es decir, que traducen hacia la L2 o que producen un texto en una lengua en la que tienen escasas o nulas competencias, dependen de la solución que les ofrezca el diccionario. Para ellos, la precisión en el tratamiento de las palabras culturales es lo principal, por lo cual las equivalencias y la información sobre el empleo de estas en su contexto son fundamentales (Sanmarco Bande 2006: 617-618). Por el contrario, el diccionario elaborado para un uso pasivo, deberá aportar suficiente información referida a las palabras lema y a todas sus acepciones (Sanmarco Bande 2006: 617-618), normalmente utilizando definiciones de variada extensión o equivalentes descriptivos. Por lo tanto, será importante «que las equivalencias representen el uso habitual del receptor de la información y, al mismo tiempo, recojan el valor de la voz de la lengua de partida» (Sanmarco Bande 2015: 426). A pesar de las diferencias descritas, en ambos tipos de diccionario es necesario recurrir a un etiquetaje metalingüístico bien preciso y sistemático, que reduzca la ambigüedad e informe al usuario en el caso de que la solución adoptada por el lexicógrafo no sea exacta, sino más bien aproximada. Por otro lado, esta deberá

apuntar a lograr una correspondencia desde el punto de vista denotativo y connotativo entre el lema y el equivalente de traducción, es decir que, para encontrar un equivalente adecuado, será necesario conjugar dos parámetros: la denotación o remisión a un mismo referente o elemento de la realidad y la connotación análoga entre el lema y su equivalente de traducción. Pero la equivalencia total es poco frecuente y difícil de lograr, sobre todo cuando no se trata de lenguaje técnico o científico. En efecto, en la mayoría de los casos, los equivalentes son parciales: comparten con el lema de origen alguna característica (semántica, morfológica, etc.) y la información que se pierde se recupera, por lo general, con explicaciones entre paréntesis, útiles para que el usuario comprenda que el equivalente de traducción es incompleto o aproximado (Marello 1989: 53).

A la hora de tratar las palabras culturales, el lexicógrafo «percibe inmediatamente la condición de la peculiaridad que está designando y del transvase cultural que está intentando, por lo que resultan fácilmente perceptibles las dificultades a la hora de hallar un equivalente» (San Vicente 2017: 92) y, en tal caso, puede optar por varias estrategias, combinables entre sí, que deben apuntar a concentrar en un espacio relativamente reducido toda la información cultural posible contenida en el lema.

Entre las distintas estrategias a disposición, explica Marello (1989: 53-54), el lexicógrafo puede adoptar las siguientes: a) la palabra extranjera (préstamo) como equivalencia, si se trata de un término que ya se conoce en la lengua meta; b) introducir un neologismo; c) proponer un equivalente explicativo, es decir, un término en la lengua de llegada, cuyo referente sea afín al del lema, con una explicación introducida por fórmulas como: *especie de*, *similar a*, etc.; d) optar por la traducción genérica de la voz lema a través de un hiperónimo, seguida de una definición o de una especificación.

Maria Vittoria Calvi vuelve a proponer el modelo de Marello, pero subraya la importancia de la definición enciclopédica para el tratamiento de palabras culturales en los diccionarios bilingües, que considera determinantes junto a otras estrategias, como las observaciones contrastivas de tipo pragmático, semántico y cultural, o las advertencias sobre los falsos amigos (Calvi 2006: 83-99). Otra posibilidad es introducir, fuera de la entrada, textos que complementan el artículo lexicográfico y que Calvo Rigual denomina cuadros culturales, es decir «textos de longitud variable que aportan información, generalmente de carácter enciclopédico, sobre un elemento privativo de una lengua y su cultura (culturema)» (2018: 131). Se trata de una estrategia bastante reciente en el ámbito de la lexicografía bilingüe italoespañola, utilizada en la tercera edición del *Diccionario Avanzado Italiano*, publicado por Herder en 2011, así como también en dos de los diccionarios examinados en el presente estudio.

3. Objetivos

Estudios recientes (Calvo Rigual 2018; Ariolfo 2020) muestran que la presencia de americanismos en la lexicografía bilingüe italoespañola es aún reducida, los elementos culturales propios de Hispanoamérica están poco representados y se sigue dando más espacio a la variedad (o variedades) del español europeo, a pesar de que el español es la lengua de más de 400 millones de personas, con

una mayoría originaria de algún país americano (Calvo Rigual 2018: 137-138). Por otro lado, como destaca Marelló (1989: 53-54), uno de los grupos de palabras culturales que con más frecuencia presentan problemas para encontrar un equivalente en la lengua de llegada es el de las comidas tradicionales, ya que estas no tienen necesariamente correspondencia entre distintos pueblos o comunidades.

Por tales razones, en el presente estudio se analizan cuantitativa y cualitativamente, por tipología y zona de origen, los americanismos pertenecientes al ámbito de la alimentación que se recogen en los tres diccionarios bilingües italiano-español más recientes y de características semejantes entre sí, ya que son de gran tamaño, fueron publicados en Italia y pueden consultarse en versión electrónica. Estos son:

1. el *Grande dizionario di spagnolo: dizionario spagnolo-italiano, italiano-español*, Zanichelli (2020), de Rossend Arqués y Adriana Padoan (ZAN);
2. el *Grande dizionario spagnolo Garzanti*, Garzanti (2018), al cuidado de Paola di Cataldo (GARZ);
3. el *Dizionario spagnolo-italiano. Dizionario italiano-español*, Hoepli (2021), de Laura Tam (HOE).

El objetivo es precisamente detectar si hay zonas de América representadas a través de palabras culturales de la gastronomía, cuáles lo están más que otras y a qué aspectos de la gastronomía se da mayor relevancia. Por otro lado, se analiza qué tratamiento metalexigráfico se ha dado a las palabras culturales en los tres diccionarios, tomando como paradigma aquellas que llevan la marca relativa al ámbito de la gastronomía, para determinar qué problemas implica su tratamiento para el lexicógrafo y para los usuarios.

4. Tratamiento de los americanismos de la gastronomía en los DDBB italiano-español más actuales

4.1. Americanismos de la gastronomía y sus países de difusión

Los tres diccionarios analizados contienen americanismos en sus lematarios y tratan los aspectos culturales de distinta manera. En GARZ se registran 141 americanismos con doble marca, ya sea diatópica que de gastronomía; le sigue ZAN con 80 y HOE con 47. El ZAN, tal como se declara en la contratapa de su nueva edición, cuenta más de 3400 americanismos e introduce 95 notas de cultura española sobre historia, arte, tradiciones y costumbres, al igual que el GARZ, en cuya microestructura (esp-ital) se incluyen notas culturales que «proporcionan interesantes informaciones históricas y sobre las costumbres españolas» (p. IX). El HOE, por su parte, si bien contiene americanismos, no alude a ellos en sus prólogos, mientras que se advierte al usuario, aunque exclusivamente en el prólogo a la primera edición, de que las palabras culturales sin equivalente de traducción cuentan con una breve explicación. Como queda claro, ninguno de los tres diccionarios alude a la cultura de Hispanoamérica.

En cuanto a los países de difusión del léxico de la gastronomía presentes en los tres diccionarios, GARZ cuenta 21 localizaciones geográficas y ZAN, 19, mientras que HOE, solo una. Los americanismos gastronómicos lematizados en ZAN están distribuidos de manera equilibrada en las distintas áreas de

uso (gráfico 1), mientras que las que se recogen en GARZ se emplean mayormente en México (46 lemas) y, en menor medida, en Chile, Cuba, Perú, Argentina y otros países (gráfico 2).

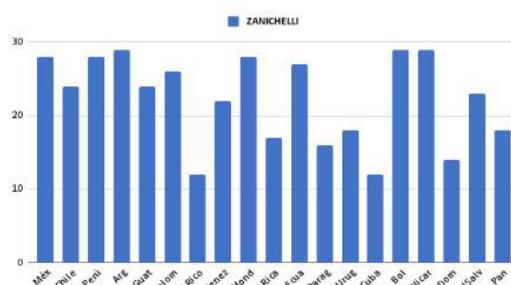


Gráfico 1

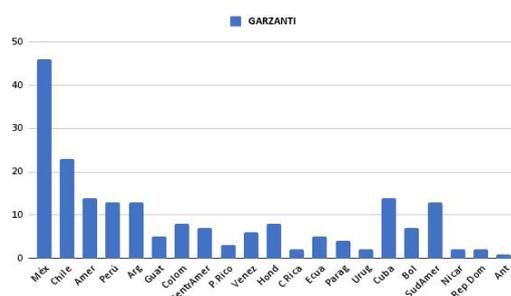


Gráfico 2

Cabe aclarar que tanto el GARZ como el ZAN utilizan una marcación combinada, es decir, simple (cuando se señala un solo país o región) o múltiple (si el lema lleva varias marcas según los países o regiones en los que se utilice). En este último diccionario, tal como se explica en su presentación, no se ha podido indicar el país de procedencia de los americanismos gastronómicos en la versión impresa, por cuestiones gráficas y editoriales, por lo cual, dicha información está presente exclusivamente en la versión digital.

4.2. Sectores de la gastronomía de los americanismos lematizados

Los americanismos gastronómicos lematizados en los tres diccionarios son en su mayoría denominaciones de platos (*cebiche, chupe, tamal, mole, frangollo, chilaquil*, etc.), aunque también se registran nombres de postres y alimentos dulces (*cajeta, jamoncillo, alfajor, panqueque, cantúa, arequipe*, etc.) y, en menor medida, de ingredientes (*panela, yare, jocoque*, etc.), formas de preparación y cocción de los alimentos (*abrillantar, apanar, enchilar, saltón, empanizar, amelcochar*, etc.), salsas y condimentos (*guacamole, ajiaco, soconusco, chilmole*, etc.), cortes de carne y embutidos (*chinchulín, chorizo, salamín, achuras, tocineta*, etc.) y guarniciones y tentempiés (*bocadito, grampa, jacú*, etc.).

4.3. Problemas de marcación

La marcación diatópica (*Amer., Méx, R. Dom, etc.*) y de especialidad (*gastr./coc.*) de las voces de nuestro corpus lematizadas en los tres DDBB analizados no está falta de problemas. En primer lugar, algunas de las voces lematizadas en ZAN, que deberían llevar marca dialectal, solo están marcadas como productos de la gastronomía, por ejemplo, *tamal*, *mazamorra*, *niños envueltos* (imágenes 3, 4 y 5), etc.



Imagen 3 ZAN-*tamal*



Imagen 4 ZAN-*mazamorra*

- ♦ *niños envueltos* (Gastr.) (de carne) messicani; (de repollo) involtini di foglie di cavolo
- ♦ *¡qué + s. + ni qué niño muerto!* (fam.) → *che + s. + d'Egitto!*; *¡qué perro ni qué niño muerto!*
¡tú has salido para no hacer los deberes! che cane d'Egitto! sei uscito per non fare i compiti!
- ♦ *tener un niño* (dar a luz) avere un bambino.

Imagen 5 ZAN-*niños envueltos*

El tamal es un alimento de origen precolombino, que se prepara generalmente con una masa de maíz rellena de carnes, vegetales y otros ingredientes, y envuelta en hojas de mazorca o de plátano. Su denominación hace referencia a distintos platos característicos de varios países de Hispanoamérica, tal como se describe en la definición aportada por el DAM (imagen 6), por lo que correspondería que su entrada lexicográfica llevara las marcas geográficas correspondientes.

tamal. (Del nahua *tamalli*).

- I. 1. m. *Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa, Cu, Co, Ec, Pe, Bo: C, E, S, Ar: NO.*
Alimento típico, hecho con masa de maíz adobada con diversas carnes y otros ingredientes, según la zona, que se envuelve en hojas de mazorca o de **plátano**, y se cocina en agua, al vapor o al horno.
◆ **guardia; hallaca.**

Imagen 6 DAM-*tamal*

Mazamorra es un término que hace referencia a una serie de platos populares en más de diez países hispanoamericanos y en España (especialmente en Córdoba), lo cual, podría justificar la falta de marca diatópica, por tratarse de un alimento tradicional en ambos continentes. El problema es que se trata de un producto que se utiliza para elaborar platos diferentes (hay 12 acepciones gastronómicas en el DAM), dulces y salados, según los países en donde se preparen, cuyas características comunes son su consistencia, cremosa y espesa, y algunos ingredientes que se emplean para su elaboración (imagen 7). No marcar diatópicamente el lema *mazamorra* le proporciona al usuario una información demasiado limitada e incluso incorrecta.

nazamorra.

- I. 1. f. *PR, Co, Vē, Bo.* Alimento, de consistencia espesa, que se prepara con maíz, leche y **panela**.
2. *Bo, Py, Ar, Ur.* Comida elaborada con maíz blanco triturado y cocido al que, una vez frío, *generalmente se añaden leche y azúcar*.
3. *Co: C.* Sopa espesa de harina de maíz y legumbres.
4. *Pe.* Alimento de consistencia suave, dulce, que se prepara con harina de maíz y frutas secas o frescas.
5. *Vē.* Alimento de consistencia amazacotada por exceso de cocción.
6. *Ch.* Guiso dulce o salado hecho a base de harina de maíz o trigo a la que se añade otro ingrediente.
7. *Ec.* Comida elaborada con maíz, leche, agua, azúcar y otro ingrediente, *preferentemente un cereal*.
8. *Bo: E.* Comida que se sirve en el desayuno y que consiste en una masa casi líquida de harina de maíz tostado cocida en agua con azúcar.
9. *Bo: O.* Masa blanda hecha con harina de cualquier clase cocida con agua, sal y otros condimentos.
10. *RD.* Alimento de consistencia espesa que se prepara con **auyama**, cebolla y mantequilla o aceite. (**masamorra**).
11. *CR.* Alimento de consistencia espesa, preparado con harina del maíz azucarada, disuelta en agua, colada y ligeramente fermentada.
12. *Pa.* Plato dulce de consistencia espesa hecho de maíz nuevo molido y **nance**, sobre el que se espolvorea queso blanco del país. pop + cult → espon.

Imagen 7 DAM-*mazamorra*

La unidad léxica *niños envueltos* no está marcada diatópicamente, aunque el equivalente de traducción propuesto por ZAN (*mexicani*) orienta erróneamente la delimitación geográfica, pues, tal como se deduce de las 6 acepciones que introduce el DAM (imagen 8), los *niños envueltos* son característicos de la gastronomía de varios países de América, no solo de México, como el usuario del ZAN podría pensar.

e. I - envuelto.

- i. *m. Mx.* Pastel enrollado en forma de cilindro, relleno de crema pastelera y mermelada y recubierto de azúcar glas.
- ii. *Ec, Bo, Ch, Py, Ar, Ur.* Comida elaborada con carne picada envuelta en una hoja de col, que se cocina a fuego lento.
- iii. *Bo, Ar, Ur.* Comida elaborada con una lonja de carne enrollada y rellena de panceta y huevo duro picado, que se cocina a fuego lento.
- iv. *RD, Py.* Comida elaborada con una hoja de repollo cocido, rellena de carne picada, arroz y verduras, y servida con una salsa de tomate por encima.
- v. *Ni.* Pastel enrollado en forma de cilindro, relleno de carne, chorizo y queso.
- vi. *Pa.* Rollo de carne relleno con picadillo de diferentes carnes y vegetales condimentados con especias, que se cocina en salsa de vino tinto, hongos, tomates, cebolla y pimentón verde. *pop.*

Imagen 8 DAM-*niño envuelto*

Por otro lado, según el DAM, el *niño envuelto* en México designa un plato dulce («Pastel enrollado en forma de cilindro, relleno de crema pastelera y mermelada y recubierto de azúcar y glas») y no salado, como indica la definición de *messicano*, aportada por el diccionario *Treccani on-line* (imagen 9): «grosso involtino di carne di vitello o di maiale ripieno di un composto della stessa carne, tritata insieme con prosciutto, aglio, prezzemolo, mollica di pane condita con sale, pepe, noce moscata e parmigiano, cotto nel tegame dopo essere stato infarinato». Por lo tanto, no se trata solo de un defecto de marcación, sino también de información.

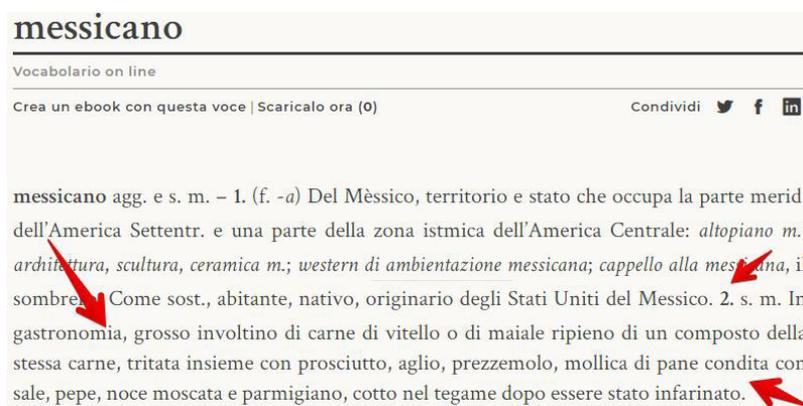


Imagen 9 Treccani- *messicano*

El GARZ, por su parte, presenta defectos de sistematización en la marcación de los culturemas de la gastronomía. Por ejemplo, el lema *poroto* está marcado diatópicamente solo en su primera acepción, mientras que la segunda, *stufato a base di fagioli*, lleva solo la marca *gastr.* y carece de delimitación geográfica (imagen 10), a pesar de que esa misma acepción aparece en el DAM marcada diatópicamente (*Pe., Ch.*) (imagen 11).

poroto

[poróto] s.m.

- 1 (Sud Amer) **fagiolo**
- 2 (gastr.) **stufato a base di fagioli**.

Imagen 10 GARZ-*poroto*

poroto. (Del quech. *purutu*).

- I. 1. m. *Pa, Co:SO, Ec, Bo, Ch, Py, Ar, Ur*: **frijol**, planta.
2. *Pa, Co:SO, Ec, Ch, Ar, Ur*: **frijol**, fruto.
3. *Ec, Pe, Bo, Ch, Py, Ar, Ur*: **frijol**, semilla.
4. pl. *Pe, Ch*. Guiso hecho con porotos.
5. m. *Ch*. metáf. Bulto o excrecencia que sale en una parte del cuerpo. pop + cult → espon.
6. pl. *Pa*. Comida, alimento que se toma para subsistir.
- II. 1. m. *Ec, Ch*. Acierto o logro importante. pop + cult → espon.
- III. 1. m. *Ur*: Persona, cosa o acción de escaso valor o relevancia, especialmente en comparación con otra. pop + cult → espon.

Imagen 11 DAM-*poroto*

Otro ejemplo es el del lema *calalú*, cuya primera acepción aparece marcada diatópicamente en GARZ (imagen 12), como planta leguminosa de Cuba y Puerto Rico. Sin embargo, la segunda acepción, «minestrone a base di foglie di *calalú*», si bien lleva la marca *gastr.*, por tratarse de una sopa, carece de la correspondiente delimitación geográfica, presente, en cambio, en el DAM (imagen 13).

calalú

[kalalú] s.m.

- 1 (Cuba, Puerto R) (bot.) **pianta (f.) leguminosa**
- 2 (gastr.) **minestrone a base di foglie di calalú**.

Imagen 12 GARZ-*calalú*

calalú.

- I. 1. m. *Cu: E, PR*. Sopa espesa de vegetales picados y cocidos con sal, especias, vinagre y manteca.
- II. 1. m. *Ni*. **mazorquilla**, planta herbácea.
2. *PR*. Arbusto de hasta 3 m de altura, de hoja perenne y copa densa. (*Araceae*; *Xanthosoma brasiliense*).

Imagen 13 DAM-*calalú*

Asimismo, en GARZ hay otras palabras que solo están marcadas dialectalmente, como, por ejemplo, *memela*, lema que lleva la marca *gastr.* en su primera acepción, mientras que, en la segunda, «grossa tortilla di mais», no la lleva (imagen 14). Otros ejemplos análogos son *marquesote*, *tortilla*, *pozol*, *pebre*, *chunño*, *caldillo*, entre otras.



Imagen 14 GARZ-*memela*

Si bien podría pensarse que este problema se verifica cuando las acepciones son menos de dos, lo cierto es que hay lemas que cuentan con varias acepciones, todas correctamente marcadas, como ocurre con *mollete*, que en su tercera y cuarta acepción lleva la marca *gastr.*, así como también su correspondiente delimitación geográfica (imagen 15).

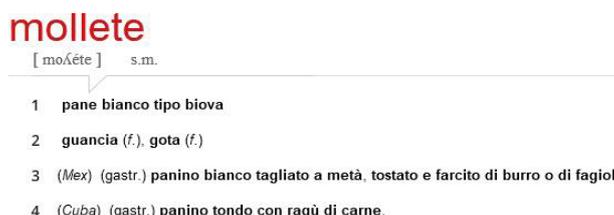


Imagen 15 GARZ-*mollete*

Para marcar toda una entrada, GARZ podría introducir la marca deseada antes del número de las acepciones, como lo hace ZAN en las entradas correspondientes a *capirotada* y *guacamole* (imágenes 16 y 17).



Imagen 16 ZAN-*capirotada*

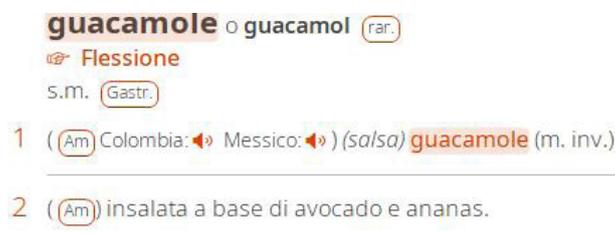


Imagen 17 ZAN-*guacamole*

Por lo que respecta a HOE, el problema más importante se produce en relación con la marcación diatópica, pues, para señalar los americanismos de la gastronomía lematizados en la obra, recurre a una única marca genérica, *Amer*, sin explicar su alcance, es decir, independientemente de cuál sea la extensión geográfica de uso de la palabra, ya sea si se trata de un único país, de un grupo de países o de toda Hispanoamérica.

4.4 Estrategias adoptadas para el tratamiento de los americanismos gastronómicos

El empleo de estrategias en el tratamiento de los americanismos de la gastronomía varía según cada diccionario, aunque los tres coinciden en que ninguno recurre a los cuadros culturales para resolver términos de la gastronomía de América de difícil traducción o para introducir información complementaria a la que aparece en el artículo lexicográfico (gráfico 3).

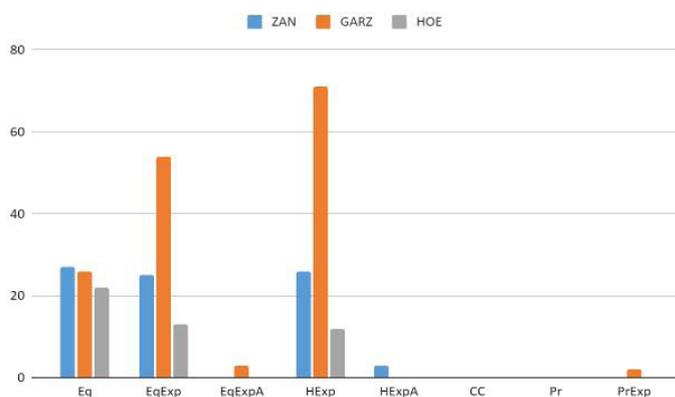


Gráfico 3 - Estrategias adoptadas

Como se deduce del gráfico 3, HOE tiende a utilizar prevalentemente equivalentes de traducción (Eq) sin añadir explicaciones. Dicha estrategia es muy utilizada también en ZAN, que recurre, además, en muchas ocasiones, a la definición hiperonímica explicativa (HExp) y al equivalente explicado (EqExp), estrategias, estas dos últimas, predominantes en GARZ.

Los problemas que conlleva el tratamiento lexicográfico de los americanismos de la gastronomía, en relación con las estrategias adoptadas para hallar equivalentes de traducción en las tres obras analizadas, se pueden sintetizar en cuatro puntos:

- 1) equivalencias demasiado genéricas o demasiado escuetas, que aportan información insuficiente;
- 2) falta de exactitud y de rigurosidad en los contenidos de las explicaciones;
- 3) pérdida de la dimensión cultural del culturema;
- 4) uso limitado de estrategias de traducción.

Veamos cómo resuelve Zanichelli la búsqueda del equivalente del lema *tamal*, alimento típico de muchos países de América (imagen 18).



Imagen 18 DAM-*tamal*

La definición hiperonímica explicativa que se aporta, además de carecer de marcación diatópica, resulta demasiado escueta, pues no advierte al consultante de que se trata de un plato que puede variar según el país en el que se cocine, como se deduce de la definición que ofrece el DAM (imagen 19).

tamal. (Del nahua *tamalli*).

- I. 1. m. *Mx, Gu, Ho, ES, Ni, CR, Pa, Cu, Co, Ec, Pe, Bo:C,E,S, Ar:NO*. Alimento típico, hecho con masa de maíz adobada con diversas carnes y otros ingredientes, según la zona, que se envuelve en hojas de mazorca o de **plátano**, se cocina en agua, al vapor o al horno.
♦ **guardia; hallaca**.
2. *Mx, Gu, Ho, ES, Ni, Pa, Cu, Co:SO*. metáf. Lío, embrollo, intriga.
3. adj. *Gu*. metáf. Referido a persona, gorda, de abundantes carnes.

Imagen 19 DAM-*tamal*

En efecto, el tamal, de origen precolombino, es un alimento difundido en distintos países de América Latina y se prepara de distintas formas y con diversos ingredientes, según cada país (existen alrededor de 400 tipos de tamales), incluido el Brasil. En Venezuela, por ejemplo, se los denomina *hallaca* y se comen sobre todo en diciembre, durante las festividades navideñas. En este caso, una definición más completa, o el recurso a un cuadro cultural podría haber resuelto el culturema de manera más eficaz.

Otro ejemplo tomado de ZAN es el del lema *mazamorra*, que, como se señalaba anteriormente, es un plato tradicional también en varios países de América, como Argentina, Chile, Colombia, Costa

Rica, Panamá, Paraguay, Perú, Puerto Rico, Venezuela. ZAN resuelve este culturema aportando una definición hiperonímica explicativa demasiado reductiva y escueta («dolce a base di mais nero») y no le proporciona al usuario la información que necesita para enterarse de la diversidad de preparación del alimento lematizado, que puede ser ya sea dulce que salado. Por otro lado, se pierde totalmente lo connotativo del término. Por ejemplo, en Argentina la mazamorra es un postre tradicional de raíces indígenas y es típico consumirlo en las fiestas patrias, sobre todo el 25 de mayo, día en que se conmemora la independencia respecto de España y el inicio del Estado nacional argentino. Dado que la mazamorra era vendida en la época virreinal por vendedoras ambulantes de origen afroargentino, en todas las celebraciones escolares realizadas en conmemoración del Día de la Independencia, siempre están presentes los personajes prototípicos característicos de aquella época, entre ellos, la negra mazamorrera (a la que se añaden la negra pastelera, el negrito farolero, el aguatero, el vendedor de velas, etc.).

Un ejemplo tomado de HOE es el de *guacamole*. Este diccionario resuelve el culturema adoptando una equivalencia con explicación, solución acertada, pues si bien se trata de un término conocido por su gran difusión en Italia, la información complementaria, cuando se trata de palabras culturales, siempre es útil o, incluso, imprescindible (imagen 20).

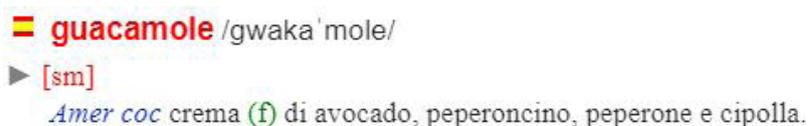


Imagen 20 HOE-*guacamole*

El problema, en este caso, radica en que la definición aportada es imprecisa e incompleta. En principio, porque, como se deduce de la definición que ofrece el DAM (imagen 21), la palabra lematizada puede designar platos diferentes, con distintos tipos de ingredientes, según el país en el que se preparen. Por otro lado, y específicamente en relación con la acepción recogida en HOE, entre los ingredientes podría incluirse el tomate y debería aclararse que el pimiento está por *chile jalapeño*, o *chile pimiento* (pimiento picante), similar en su forma al pimiento, aunque más pequeño y con un sabor picante que el pimiento no tiene.

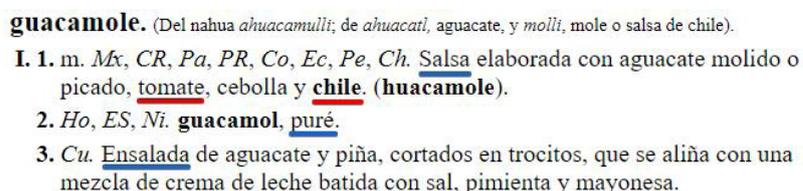


Imagen 21 DAM-*guacamole*

Es posible que la elección esté motivada por el aspecto similar entre ambos ingredientes, pero el usuario debería de alguna manera encontrar dicha información dentro o fuera del artículo lexicográfico.

Otro ejemplo interesante es el del lema chorizo, que HOE traduce con el equivalente filetto, seguido de una unidad fraseológica, bife de chorizo, traducida como filetto alla griglia (imagen 22).



Imagen 22 HOE-*chorizo*

La solución adoptada por HOE, basada probablemente en una de las definiciones aportadas por el DAM («Corte de carne del lomo vacuno, situada a cada lado del espinazo»), es muy limitada y excluye uno de los significados del término más difundidos en ciertas zonas de América, como Argentina, Uruguay, Bolivia o Chile, es decir, el de *chorizo criollo* o *parrillero*, un embutido fresco de carne porcina y carne vacuna, picadas y aderezadas, que se suele preparar a la parrilla, significado que extrañamente tampoco recoge el DAM.

Con respecto a *bife de chorizo*, HOE ofrece como traducción *filetto alla griglia*, pues el *filetto* en Italia es el corte de carne cuyas características más se acercan a las del corte argentino, esto es, la parte de la res de la que se extrae, el lomo, y su ternura. Sin embargo, no se advierte al usuario de las divergencias entre ambos cortes, ni siquiera a través de alguna indicación tipográfica. Se trata, pues, de un infralema cuya traducción merecía ser comentada.

Conclusiones

Como es sabido, en los DDBB la correspondencia biunívoca entre los lemas y sus respectivos equivalentes de traducción suele darse con relativa facilidad cuando se trata de encontrar equivalentes en la L2 de términos científico-técnicos, pero no sucede lo mismo cuando se trata de traducir palabras culturales. En este caso, ante la falta de equivalente, se tiene, pues, que recurrir a soluciones intermedias, basadas en la proximidad de significado y en la frecuencia de uso. Dicha elección, como se ha podido constatar a través de los ejemplos proporcionados, obliga a perder parte de la información cultural contenida en cada lema, pues, frente a la limitación del espacio que caracteriza este tipo de obras, se recurre a definiciones que suelen ser reductivas y poco atentas a lo que el término connota en la L1.

Para subsanar dicha pérdida, habría que advertir al usuario de las diferencias entre el lema y la solución equivalente aportada, pues, de lo contrario, se corre el riesgo de incurrir en una banal simplificación o inexactitud y ocultar los aspectos peculiares del culturema.

Por lo que respecta a los diccionarios analizados, sería conveniente, en primer lugar, revisar y completar la marcación de los americanismos gastronómicos y reformular las definiciones aportadas, atendiendo a la rigurosidad de sus contenidos. En segundo lugar, habría que potenciar el empleo de cuadros culturales, incluso fuera del espacio destinado al artículo lexicográfico, pues

resulta insensato seguir escatimando espacio cuando se trata de trasvasar aspectos culturales, sobre todo si los tres diccionarios disponen de un formato electrónico que libera al lexicógrafo de las restricciones de espacio y le ofrece la posibilidad de aprovechar de una variedad de recursos que la versión impresa no permite, como la más banal introducción de enlaces a ilustraciones e informaciones complementarias.

La lexicografía bilingüe italoespañola, concebida como lo está actualmente, no ofrece siempre soluciones satisfactorias en relación con las palabras culturales. Dada la dificultad que implica el tratamiento de este tipo de unidades léxicas en los DDBB, es de esperar que en sucesivas ediciones el formato electrónico sea lo suficientemente explotado como para evitar que el usuario se vea obligado a recurrir constantemente a otras fuentes para resolver sus necesidades. De lo contrario, cabría reflexionar, a mi entender, acerca de la utilidad o inutilidad de incluir en los lemmarios de los DDBB palabras culturales de la gastronomía o, por lo menos, redefinir los criterios sobre los cuales basarse para su selección, delegando el tratamiento de los cultuemas más complejos a herramientas lexicográficas específicas que ayuden a resolver mejor las necesidades de los usuarios.

Bibliografía

- Ariolfo, R. (2020) «Los americanismos en la lexicografía bilingüe italoespañola actual», *Artifara* 20.2, pp. 93-118.
- Arqués, R.; Padoan, A. (2020) *Il grande dizionario di spagnolo: dizionario spagnolo-italiano, italiano-español*, Bologna, Zanichelli.
- Asociación de Academias de la Lengua Española (2010) *Diccionario de americanismos [en línea]*
- Calvi, M. V. (2006) «Il componente culturale del dizionario Ambruzzi di spagnolo e italiano», in *Lessicografia bilingue e traduzione. Metodi, strumenti e approcci attuali*, a cura di San Vicente, F., Monza, Polimetrica, pp. 83-100.
- Calvo Rigual, C. (2018) «Los «cuadros culturales» en los diccionarios italiano-español actuales», *Ricognizioni*, 9-2018 (v), pp. 129-149.
- Di Cataldo, P. (coord.) (2018) *Il grande dizionario spagnolo Garzanti*, Milano, Garzanti Linguistica.
- Florin, S (1993) «Realia in translation», *Translation in social action: Russian and Bulgarian Perspectives*, London, Routledge, pp. 122-128.
- Hurtado Albir, A. (2001) *Traducción y traductología. Introducción a la traductología*, Madrid, Cátedra.
- Luque Durán, J.d.D. (2007) «La codificación de la información lingüístico-cultural en los diccionarios (inter)culturales», en Luque Durán, J.d.D. y Pamies Beltrán, A. (coords.), *Interculturalidad y lenguaje I. El significado como corolario cultural*, Granada, Método, pp. 329-374.

- Luque Nadal, L. (2009) «Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?», disponible en http://elies.rediris.es/Language_Design/LD11/LD11-05-Lucia.pdf [consultado el 22/10/2021].
- Marello, C. (1989) *Dizionario bilingui, con schede sui dizionari italiani per francese, inglese, spagnolo, tedesco*, Bologna, Zanichelli.
- Medina Montero, J. F. (2005) «La lexicografía bilingüe italoespañola: traducción de algunos elementos culturales», en Castillo Carballo, M. A. & al. (coords.), *Las gramáticas y los diccionarios en la enseñanza del español como segunda lengua: deseo y realidad. Actas del XV Congreso Internacional de ASELE*, Sevilla, 22-25 de septiembre de 2004, Sevilla, Universidad de Sevilla, pp. 580-589.
- Molina Martínez, L. (2006) *El otoño del pingüino: análisis descriptivo de la traducción de culturemas*, Castellón, Universitat Jaume I.
- Newmark, P. (1988) *A textbook of translation*, New York, Prentice Hall.
- Nida, E. (1945) «Linguistics and Ethnology in Translation Problems», *World 2*, pp. 194-208.
- Nord, C. (1997) *Translating as a purposeful activity. Functionalist approaches explained*, Manchester, St Jerome.
- Sanmarco Bande, M. T. (2006) «Las palabras culturales en el diccionario bilingüe», en Marello, C. (a cura di) *Atti del XII Congresso Internazionale di lessicografia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, pp. 617-622.
- (2017) «Le parole culturali della gastronomia nella lessicografia italoispanola odierna», in Bajini I., Calvi, M. V., Garzone, G., Sergio, G. (a cura di), *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, Milano, LED, pp. 289-306.
- (2015) «Tratamiento de los culturemas en la lexicografía italoespañola actual», en Domínguez, M^a.J., Gómez, X., Valcárcel, C., *Lexicografía de las lenguas románicas. Aproximaciones a la lexicografía moderna y contrastiva*, Berlín, De Gruyter, pp. 421-437.
- San Vicente, F. (2017) «El diccionario bilingüe: contenidos y finalidad», en Domínguez Vázquez M^a José y Sanmarco Bande, M^a Teresa (eds.) *Lexicografía y didáctica Diccionarios y otros recursos lexicográficos en el aula*, New York, Peter Lang, pp. 81-103.
- Tam, L. (2021) *Dizionario spagnolo-italiano. Dizionario italiano-spagnolo*, Milano, Hoepli.
- Treccani: *Vocabolario Treccani online*, <http://www.treccani.it/vocabolario/>.
- Vermeer, H. (1983) *Translation theory and linguistics*, Roinila, P.; Orfanos, R.; Tirkkonen-Condit, S. (eds.), Joensuu, Joensuu University, 1-10.