El español y su dinamismo: redes, irradiaciones y confluencias, 2017 pp. 279-296
Edición de Maria Vittoria Calvi, Beatriz Hernán-Gómez Prieto y Elena Landone

CAPÍTULO 13

Gastronomía y traducción: el lenguaje de la cocina de vanguardia en *Quique Dacosta*

Sara Bani
Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti – Pescara

1. Introducción

La cocina española ha ganado gran notoriedad desde finales del siglo XX. Sus principales protagonistas, empezando por Ferran Adrià, han combinado desde el principio la actividad culinaria con una intensa actividad editorial. Sería difícil deslindar la eclosión creativa que ha marcado la cocina española de las últimas décadas de su vertiente escrita, que ha ido recogiendo en libros y revistas las obras y la filosofía gastronómica y estética de sus principales representantes.

Las obras de los cocineros españoles más destacados han tenido éxito internacional y han sido traducidas a muchos idiomas, marcando un punto de inflexión en la historia de la traducción de la literatura gastronómica de lengua española. A partir de las primeras publicaciones del siglo XVI y hasta finales del siglo XX, efectivamente, contamos con muchas obras culinarias traducidas al español (sobre todo del francés y del italiano), pero hasta la aparición de la cocina de vanguardia española era poca la literatura gastronómica que se traducía del español a otras lenguas.

En este trabajo intentaremos esbozar, aunque muy brevemente, la trayectoria de la literatura gastronómica traducida en el ámbito de la lengua española en el curso de los siglos, para luego centrarnos en las denominaciones y el lenguaje de la cocina de vanguardia española y reflexionar sobre algunas

AISPI Edizioni, 2017
ISBN: 978-88-907897-2-4

dificultades y estrategias de su traducción al italiano a través del análisis de una obra específica, *Quique Dacosta,* del cocinero homónimo.

Si la historia de la alimentación y de la gastronomía está estrechamente vinculada a la cultura escrita (Moyano Andrés 2010: 17), la literatura gastronómica publicada en lengua española empieza con una traducción: el primer recetario editado en España fue una adaptación del catalán del *Llibre de coch* de Robert de Nola, también conocido como mestre Robert, que se presenta como cocinero del rey Fernando I de Nápoles. Su obra fue publicada en castellano en 1525, en Toledo, con el título *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina.* Incluía recetas de la cocina catalana de la época y algunas extraídas del *Llibre de Sent Soví,* del siglo XIV, el primer recetario conocido de España, de autor anónimo. La traducción al español presenta cierta manipulación, al haberse introducido numerosos cambios tanto en las formas de elaboración como en el paratexto (Peyrebonne 2009).

En 1599, Diego Granado Maldonado publicó el *Libro del arte de cocina,* una recopilación del libro de mestre Robert y de la obra del italiano Bartolomeo Scappi, al que el autor añadió recetas personales, con la pretensión de resumir lo mejor de la cocina europea del momento. Con una actitud muy difundida en el sector que dura hasta la fecha de hoy, lo hizo sin mencionar a sus fuentes y sin hablar de traducción. En el ancho mundo de la literatura gastronómica, la línea de demarcación entre la traducción, la manipulación o el plagio no siempre es fácil de establecer. Efectivamente, y sin entrar en las diferencias de legislación entre un país y otro, hasta hoy las recetas no están sujetas al derecho de autor, por tratarse de instrucciones; por eso, la decisión de mencionar o no mencionar las fuentes en el caso de una traducción-manipulación depende exclusivamente del autor de la nueva obra. El derecho de autor protege únicamente la expresión literaria de la receta o, como mucho, las imágenes y las ilustraciones que las acompañan[1].

[1] Por ejemplo en cuanto a Italia, en el ámbito de una demanda por supuesta violación del derecho de autor de unas recetas de embutidos publicadas en Internet, el tribunal de Milán dictaminó que el derecho de autor no cubre los contenidos de las recetas, pero sí su forma expresiva: "Ritiene il Collegio che ai testi pubblicati dall'attore sul suo sito web debba essere assicurata la tutela del diritto d'autore. Essa si appunta, invero, non sui contenuti delle ricette dei vari tipi di salumi o delle istruzioni per l'esecuzione delle varie fasi di preparazione degli stessi, quanto piuttosto sulla forma espressiva delle stesse" (fallo n. 9763 del 10 de julio de 2013).

A partir del siglo XVIII, el incontrovertible protagonista del alta gastronomía europea –tanto a nivel culinario como a nivel editorial– fue Francia. En 1885, otra traducción (del francés) marcó una notable influencia en la gastronomía española: el *Libro de cocina* de Jules Gouffé, jefe de cocina del Jockey Club en París (editado en francés en 1867 con el título *Le livre de cuisine).* Era un compendio de todas las novedades gastronómica de la época, acompañado por una revisión crítica de mucha de la literatura gastronómica preexistente (Moyano Andrés 2010: 30).

Ya entrados en el siglo XX, contamos con otro ejemplo de traducción-manipulación al español: *El Práctico* de Ramón Rabasó, publicado en 1920. Era una adaptación de *Le répertoire de la cuisine,* de Gringoire y Saulnier, ambos discípulos de Escoffier, el mayor protagonista de la gastronomía europea de principios del siglo al que debemos la sistematización de los menús y de las tareas de la cocina.

A partir de mediados de los años 70, con el nacimiento de la *Nouvelle Cuisine,* el trabajo del cocinero alcanzó naturaleza intelectual. El fenómeno de los cocineros estrella que se lanzan al mercado editorial empezó en Francia a mediados de los años 70 con Michel Guérard *(La Grande Cuisine minceur,* de 1976) y Paul Bocuse *(La Cuisine du marché,* del mismo año). Entre 1973 y 1985, aparecieron cerca de cuarenta títulos de cocineros de primer nivel. Como indican Massanés y Guitián (2010: 172), "el cocinero ya no aparece relegado a los fogones, sino que opina, propone y en algunos casos se convierte en prescriptor". En sus obras, los chefs empezaron a describir con lujo de detalles su filosofía gastronómica, sin limitarse a presentar sus recetas, que pasaron a ser solo una parte de la obra editorial.

En cuanto a España, la revolución gastronómica de la *Nouvelle Cuisine* llegó de la mano de dos grandes figuras de la cocina española, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, pero la primera obra de alta cocina contemporánea, que se remonta a 1978, fue, una vez más, una traducción: *La nueva cocina de la esbeltez,* traducción de *La cuisine minceur,* de Michel Guérard. Habrá que esperar hasta la década de los noventa para que los cocineros españoles de alta cocina se lancen al mercado editorial con sus obras, marcando su huella en la trayectoria de la cocina de autor, que imprime a las elaboraciones un marcado carácter personal.

A finales de los años 90 del siglo pasado, el foco de la atención gastronómica europea e internacional se desplazó a España, gracias a una nueva generación de cocineros encabezada por Ferran Adrià, y las traducciones del español a otras lenguas se multiplicaron.

El primer libro de cocina de vanguardia española fue publicado por la editorial Empuries en 1993: era *El sabor del Mediterráneo,* de Ferrán Adriá, y pretendía codificar los ejes teóricos de la producción del cocinero catalán. En España ya habían salido a la venta obras que exponían concepciones personales de algunos autores sobre la cocina, pero eran pocos los que se centraban en las fuentes de inspiración, el análisis de estilos o los métodos creativos utilizados, en la línea inaugurada por la *Nouvelle Cuisine.*

Por ejemplo, apenas un año antes de publicarse *El Sabor del Mediterranéo,* en 1992, había salido a la venta quizás el primer libro de cocina en el que un cocinero español reconocido se asomaba directamente al mundo editorial, *El menú de cada día,* de Karlos Arguiñano, indiscutible protagonista de la cocina televisada de la época. Sin embargo, la obra seguía respetando la estructura tradicional de un recetario de cocina, con un tipo textual directivo, informativo e instructivo (Navarro 2008: 305). El prólogo y una presentación del autor y de su equipo ocupaban apenas un par de páginas; las recetas estaban divididas en ensaladas, primeros platos, pescados, carnes y caza y postres, y la obra se cerraba con tres páginas escasas dedicadas a los trucos de cocina.

En cambio, a partir de *El Sabor del Mediterráneo,* los libros de cocina de la vanguardia española se caracterizan por referencias constantes al proceso de creación, el uso repetido de palabras como *idea* o *concepto,* secciones específicas que presentan los ingredientes o las técnicas y sus características, con un lenguaje que utiliza términos de diferentes campos de especialidad y con reflexiones más personales y hasta íntimas del cocinero sobre el proceso de creación. Las recetas dejan de seguir la división tradicional entre primeros platos, segundos platos y postres, sino que se reparten en base al concepto o a los conceptos que las inspiran. En E*l sabor del Mediterráneo,* por ejemplo, Adrià habla de *inspiración, adaptación, asociación.*

En el caso de la cocina de autor, por tanto, resulta mucho más fácil seguir el rastro de las obras traducidas. El público al que se dirigen los cocineros de vanguardia es internacional y, en algunos casos, una misma editorial se encarga de publicar la obra original y las traducciones a varias lenguas.

La obra que analizaremos en nuestro trabajo, *Quique Dacosta,* es un ejemplo de este fenómeno. Fue publicada en 2008 directamente en dos versiones bilingües: una en español y en italiano, otra en inglés y en francés. Dacosta divide en *Quique Dacosta* sus creaciones en *universos* (conocimiento, ecosistema culinario e investigación) y según los conceptos de revisión del *gusto, esencialidad, provocación, radicalidad y precisión.* Este último eje, el de la precisión, desempeñará un papel fundamental a la hora de traducir el texto para un público especializado, como es el al que se dirige la obra de Dacosta. Además, cada receta va acompañada del año de su creación.

2. La cocina de vanguardia: denominaciones y estilo lingüístico

La cocina de vanguardia que ha caracterizado las últimas tres décadas, y en la que se inserta la obra gastronómica y editorial de Quique Dacosta, ha recibido diferentes denominaciones. Una de las más difundidas, al ser la más utilizada en los medios de comunicación, es quizás la de *gastronomía molecular.* Esta definición fue acuñada en 1992 por el científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti, que aplicaron los conocimientos científicos a la práctica culinaria: su trabajo se insertaba en la línea marcada por el francés Jean Anthelme Brillat-Savarin que más de un siglo antes, en 1825, definió la gastronomía como el conocimiento racional de todo lo que concierne la alimentación humana en su *Physiologie du goût* (traducido al español por el conde de Rodalquilar en 1869).

En el ámbito gastronómico más especializado, sin embargo, la definición *gastronomía* o *cocina molecular* no ha tenido el mismo éxito. En 2006 fue rechazada en un documento publicado en diferentes periódicos y firmado por algunos de sus protagonistas, como Heston Blumental y el mismo Ferran Adrià, que declaraban que la expresión gastronomía molecular solo era "un término de moda" que no describía su estilo de cocina ni ningún otro (Adriá, Blumenthal, Keller, McGee, 2006). El mismo Adrià propuso otra denominación que, sin embargo, no arraigó: *gastronomía científica* (que se refleja en nombre de otro libro publicado por Alícia y elBullitaller, *Léxico científico gastronómico).* Se la denomina también *cocina moderna, modernista, experimental, contemporánea, de autor.*

A partir del surgimiento de la *Nouvelle Cuisine,* los críticos y periodistas

especializados se encargaron de definir y sistematizar los principios de las nuevas expresiones culinarias, como en el caso de los diez mandamientos del crítico gastronómico francés Millau Henri Gault. En 2006, el equipo de El Bulli, liderado por Ferran Adrià, publicó un documento llamado "Síntesis de la cocina de El Bulli", una suerte de manifiesto programático en 23 puntos de las ideas que orientan su trabajo de creación. Asimismo, en 2007, en un intento de sistematizar la historia de la gastronomía más reciente, el crítico gastronómico Pau Arenós propuso en la revista *Apicius* (publicada por Montagud editores y definida por Adrià "el notario de la cocina contemporanéa") una taxonomía de las principales corrientes gastronómicas del siglo XX y XXI, identificando en el año 1994 el principio de la influencia española, marcado por la creación de las espumas de Ferrán Adriá.

En esa misma taxonomía, para definir la cocina de vanguardia española, Arenós propuso la definición *cocina tecnoemocional:*

> […] es un movimiento culinario mundial de principios del siglo XXI liderado por Ferrán y Albert Adrià. Está formado por cocineros de distinta edad y tradición.
> El objetivo de sus platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevas técnicas y tecnologías, siendo ellos los descubridores o simplemente los intérpretes, recurriendo a sistemas y conceptos desarrollados por otros.
> Con la actitud y las preparaciones, los cocineros asumen riesgos. Prestan atención a los cinco sentidos y no sólo al gusto y al olfato. Además de crear platos, el objetivo es abrir caminos. No plantean ningún enfrentamiento con la tradición, puesto que muchos de los platos son evolutivos, sino al contrario, muestran deuda y respeto por ella.
> Han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas plásticos, novelistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos… Colaboran, en busca de la supervivencia del producto, con los agricultores, los ganaderos y los pescadores.

La definición de cocina tecnoemocional ha arraigado en las publicaciones gastronómicas más especializadas de España como El club de Gourmets, 7 caníbales o la misma *Apicius*. El adjetivo tecnoemocional es un neologismo basado en un oxímoron que yuxtapone el aspecto técnico (científico, en palabras de Adrià) al aspecto artístico, que apela a los cinco sentidos.

En cuanto al aspecto emocional, las obras publicadas por los cocineros de la nueva vanguardia combinan reflexiones personales y hasta íntimas con constantes apelaciones en primer lugar a la vista, pero también el oído,

el tacto, el gusto o el olfato. La experiencia culinaria se convierte en una puesta en escena total.

La gastronomía se compara con otras artes: ante todo con las artes visuales, como la pintura o la arquitectura, pero incluso con la música: en *El Sabor del Mediterráneo,* por ejemplo, la cocina es *swing,* y al cocinero se atribuye la libertad de crear su propia partitura. No es un fenómeno exclusivamente español: en Italia el mayor exponente de la *nouvelle cuisine,* Gualtiero Marchesi, divide su cocina en *cocina tímbrica* y *cocina tonal* (1998).

El aspecto *tecno,* en cambio, se refleja en el uso de un lenguaje que remite a diferentes campos de especialización, desde la botánica hasta la química, la física o la medicina.

Detrás de muchas publicaciones de los nuevos chefs españoles se esconde una empresa de edición y traducción con sede en Zaragoza, la Cillero y De Motta, especializada en libros de cocina. Dicha empresa no solo traduce al español las principales obras gastronómicas europeas y extraeuropeas, sino que en muchos casos se encarga de editar los libros de los cocineros españoles antes de traducirlos a otras lenguas (de ahí que sea posible experimentar, al leer diferentes obras de la cocina de vanguardia, cierto sentido de *déjà vu).* En palabras de Enrique Cillero (Salas 2014): "[los cocineros] son geniales, gente creativa, aunque muchos no saben idiomas y no escriben muy bien. Nosotros, además de traducir, reescribimos muchas recetas y corregimos su estilo".

La empresa Cillero y De Motta colabora tanto con El Bulli, que publica muchas de las obras de Ferran Adrià, como con Montagud editores, la editorial gastronómica más antigua de Europa, fundada en 1906, responsable, entre otras cosas, de la publicación multilingüe de *Quique Dacosta* que analizaremos a continuación.

3. Análisis de *Quique Dacosta*

En la taxonomía de Arenós, entre los cocineros representantes de la cocina tecnoemocional aparece también el nombre del cocinero Quique Dacosta.

Según el New York Times, su restaurante, ubicado en Denia, en la Comunidad Valenciana, sería uno de los que rellenan el vacío dejado por el restaurante El Bulli, de Ferran Adrià, que cerró en 2011. En 2012 su establecimiento fue galardonado con las tercera estrella de la guía Michelin y

hoy figura entre los cincuenta mejores restaurantes de la lista de la revista británica *Restaurant.*

Para dar una idea de hasta qué punto la gastronomía se considera ya a pleno título una expresión de creatividad artística, mencionamos solo dos de los reconocimientos al arte gastronómico de Dacosta: el doctorado Honoris causa en Bellas Artes (otorgado por la Universidad Miguel Hernández de Elche en 2013), y la exposición dedicada a su obra en el Museo de la Ilustración y Modernidad de Valencia, titulada *Paisajes transformados* (del 30 de julio de 2015 al 6 de enero de 2016).

El texto que analizamos se titula *Quique Dacosta* y es un trabajo retrospectivo sobre las principales creaciones gastronómicas del cocinero, denominadas *hitos,* de 2000 a 2006. Se compone de dos partes: una en soporte papel y otra en soporte digital (que indicaremos a continuación como *web),* accesible a través de una web reservada a los compradores de la publicación, que ilustra noventa elaboraciones más del chef, además de la historia del restaurante. El público destinatario de este libro es el profesional de la cocina.

La obra ganó los Gourmand World Cookbook Awards 2009, los denominados "Óscars de los libros culinarios", y ese mismo año la Real Academia Española de Gastronomía otorgó a *Quique Dacosta* el Premio Nacional de Gastronomía como la mejor publicación del año.

3.1 Lo emocional

Para explicar su filosofía gastronómica, Dacosta utiliza un lenguaje que apela a la mitología o a la religión:

(1) El aporte del Montgó a la cocina de El Poblet posee además un componente espiritual (p. 114)
(2) […] caer en esta tentación frutal nunca debería ser considerado un pecado (p. 125)
(3) ...[¿]cómo podía una planta tener tanta mitología a su alrededor? (p. 180)
(4) Siempre desde la esencia entendido como un Todo (p. 284)
(5) Interpretar un liquen, para un amante del reino vegetal como yo, era como para un cristiano interpretar a su manera un Texto Sagrado...prácticamente una herejía (p. 284)

Dacosta trabaja en la Comunidad Valenciana, y como era de esperarse abundan las referencias religiosas y filosóficas al arroz. De hecho, después de *agua* (460 ocurrencias), *aceite* (353 ocurrencias) y *sal* (318 ocurrencias), *arroz* es el ingrediente que más se repite (241 ocurrencias en forma singular, más 23 ocurrencias en forma plural):

(6) Dejarlo [el arroz] crudo es uno de los sacrilegios culinarios, a mi modo de entender el arroz (p. 300)
(7) El mismo arroz nos envía un mensaje cargado de pluralidad y libertad. (p. 300)

Todas las recetas del libro presentan, después de los ingredientes y la elaboración de los mismos, un apartado específico dedicado al acabado, es decir a la presentación y a las modalidades de pase del plato, que se convierten en una parte imprescindible de la receta, hasta figurar en algunos casos en su título, como en la receta "Ostra dejada caer con alga Iceberg y emulsión de gin" (p. 242).

El aspecto teatral de la experiencia gastronómica se refleja en la atención prestada no solo a la presentación de los platos, sino al ambiente en el que se degustan. Dacosta es el único cocinero galardonado con las tres estrellas Michelin que ha dejado de usar manteles, explicando su decisión con otro oxímoron: "La mesa valenciana, tanto burguesa como payesa, no tenía mantel. Quería trabajar la tradición y hacer vanguardia desde la tradición" (Guadaño 2015).

El menú, además, se divide en actos, como en una representación teatral. En 2015, el restaurante de Dacosta ofrecía dos menús: el primero llamado "estados de ánimo", donde, según el cocinero, "los platos reflejan desazón, alegría, optimismo, esperanza y tragedias, con ideas grises y verdes", y el segundo llamado "universo local" (otro oxímoron).

La figura retórica del oxímoron se repite a lo largo de la obra con expresiones como *casero en lo universal, sana obsesión, un plato especialmente complejo dentro de su sencillez.*

Si las emociones se traducen en tonos grises y verdes, no menos importante parece ser la forma que se da a una elaboración o a un ingrediente. Las metáforas basadas en un parecido formal, comunes en los platos de la cocina de vanguardia (Estornell Pons, Soto Nieto 2016):

12) proyectan rasgos semánticos sobre el alimento para describir el modo en que se presenta: así encontramos *nubes* (de vainilla, de tuétanos, de coco), pañuelos (de arroz con parmesano), *bolindres* (de parmesano, de cereza), *perlas* (de aceituna negra, de fécula de patata, de algas, de vieira), *rocas* (de sal, de granito, de piña, de algas), *rejillas* (de rábano negro y eucalipto), *bastoncillos* (de hojaldre de cacao, de huevas de atún, de borraja), *cuñas* (de tomate verde Raff, de chirivía, de nabos, de remolacha, de calabacines, de yogur liofilizado), *escamas* (de sal, de atún), *virutas* (de jamón, de foie, de chocolate), *papel* (de coco, de setas, de cacao, de oro, de plata y aloe vera, de pulpa de cereza, de regaliz y zanahoria, de regaliz, de remolacha, de salvado de arroz), *láminas* (de gelatina, de hinojo, de huevas de sepia, de nabo, de oro, de pasta, de ajo, de atún, de celulosa, de foie, de hígado, de kombu, de pan, de trufa), *cordones* (de reducción de mandarina, de aceite, de jugo de pollo, de pasta de compota de limón), *tacos* (de bacalao, de ventresca de atún), *lascas* (de parmesano, de papel de oro).

3.2 Lo "tecno"

El texto que analizamos abarca una gran diversidad de referencias a ámbitos que van más allá de la gastronomía. Nos centramos ahora en la parte *tecno-* de la definición *tecnoemocional,* tomando en consideración los diferentes lenguajes especializados presentes en el texto, los mecanismos más productivos de formación de las palabras, las expresiones o términos neológicos que se refieren a métodos, elaboraciones o utensilios, y los extranjerismos.

3.2.1 Lenguajes especializados

Notamos en primer lugar la presencia de fórmulas matemáticas y siglas, reinterpretadas de forma creativa, que pretenden dar un toque científico a la obra. Un ejemplo de ello es la fórmula *U1 + U2 + U3 = Hi > HS,* en la que la *U* indica el universo, *Hi* los hitos y *HS* la transcendencia histórica. Asimismo, la fórmula *I + D + I* (investigación, desarrollo e innovación) se convierte en *I + d + a:* investigación, desarrollo, arroces.

Junto a siglas más tradicionales y de fácil interpretación, como *c.s.* (por cantidad suficiente) o *g/u* (gramos por unidad), encontramos siglaciones neológicas ocasionales que indican las elaboraciones o los ingredientes paradigmáticos de la cocina de Dacosta como *cdD,* chuletón de Denia, o *SrB,* Stevia rebaudiana Bertoni.

Tanto en las recetas como en el paratexto, detectamos términos procedentes de diferentes ámbitos, como:

- la botánica o la zoología, con un amplio uso de nombres científicos en latín *(Tremella fuciformis, Ulva rigida, Beta vulgaris, Laminaria ochroleuca, Boletus edulis, Undaria pinnatifida, Coccus cacti)* y de términos y expresiones como: *liliáceas, tallos, bohordos, ramilletes, pistilo, estambres, hojas lanceoladas, especies endémicas, embrión, cefalópodos, cotiledones.*
- la medicina, sobre todo en referencia a las propiedades de los ingredientes: *antimicótica, hipotensora, vasodilatadora, analgésica, antiinflamatoria, antioxidante, anticancerígenos, sistema inmunitario.*
- la química, una referencia imprescindible de la cocina de vanguardia. Aparecen métodos de elaboración *(oxidación, coagulación, expulsión, precipitación, ósmosis),* enzimas *(fosfatasas, amilasas, bradoquinasas, catalasas, celulasas, lipasas),* ácidos *(ascórbico, aspártico, caprílico, carmínico, clorhídrico, glutámico, paracumárico),* extractos *(esteviósidos, glucósidos),* compuestos *(aloína, pectina, betanina, antocianina, albúmina, amilopectina, cistina, cianocobalamina, creatina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, valina),* y, por supuesto, elementos químicos *(hierro, fósforo, magnesio, calcio, azufre, yodo, cinc),* que en ocasiones van acompañados de sus correspondientes símbolos *(óxido de calcio, CaO)*
- el lenguaje del arte, que tiene un valor más metafórico:

(1) Pintar la base del plato con un brochazo de granito (p. 289)
(2) También, por qué no, intento construir mi propia paleta gustativa (p. 292)
(3) Pintar el vuelo de un plato caliente con un brochazo de hierbas (web)
(4) Se amplía la paleta gustativa, las connotaciones de amargos, ácidos, dulces y salados (web)
(5) Buscamos nuevas armonías del gusto analizando pantones gustativos y evoluciones gustativas fruto de la unión inédita de varios elementos (web)
(6) Construimos un mensaje en torno a ella que intentamos transmitir desde el expresionismo abstracto (web)
(7) En este sentido se impone la idea de un minimalismo y un barroquismo abrazados en el plato: minimalismo en la forma y en la percepción del comensal, que se traduce en pureza de sabores y respeto por la belleza de los propios productos (web)
(8) En un plato blanco, trazar un cordón con la reducción de mandarina (web)

3.2.2 Formación de palabras

En el vocabulario de la gastronomía se manifiestan los diversos procedimientos lexicogenéticos de los que dispone la lengua como la sufijación, las for-

maciones parasintéticas, la prefijación, la composición, los acortamientos, el préstamo y el calco (Navarro 2008: 306). En el nuevo panorama de la cocina de vanguardia o de autor, en el que la creatividad y la experimentación desempeñan un papel fundamental, las áreas en las que se manifiestan los procesos neológicos más relevantes son las técnicas de elaboración, los utensilios y los aparatos de cocina (Navarro 2011: 88).

El sufijo *-ar* o *-ear,* que se combina con bases nominales, parece ser el más productivo en la obra en cuanto a las técnicas de elaboración. Al lado de los más familiares *espolvorear, filetear, flambear,* encontramos términos como *texturizar, mineralizar, airear* e incluso *infusionar* o *salsear.* En diferentes ocasiones dicho sufijo se combina con términos que son trasvases de otros ámbitos de especialidad, dando como resultado neologismos semánticos, con ampliaciones, restricciones o cambios del significado de la unidad original (Cabré 2006: 240). En el prólogo de su obra *Sferificaciones y macarrones,* el ingeniero químico Claudi Mans destaca, en una conversación con Ferran Adrià, que no siempre el uso que se hace de términos de otros ámbitos en la gastronomía coincide con el original:

> Ambos campos de actividad [gastronomía y ciencia] han desarrollado su propio lenguaje, pero a veces han usado la misma palabra para representar conceptos distintos. Por ejemplo, cuando un cocinero dice que está emulsionando cierto plato, puede ser que un químico le diga que ni hablar, que en absoluto está emulsionando, sino que está preparando una suspensión, y en cambio esta palabra tiene otro valor para el cocinero. O que cuando un científico dice que determinada sustancia es un gel, para un cocinero quizá no lo sea en absoluto (Mans 2010: 17).

Aparecen además muchas formaciones parasintéticas en las que se produce la aplicación conjunta de prefijo y sufijo sobre una base nominal con una estructura trimembre: prefijo - base - sufijo. Un prefijo especialmente productivo y muy presente en el texto es *des-,* con valor privativo o reversivo del significado. Una vez más, al lado de términos ya propios del ámbito culinario como *desalar, desangrar, descongelar, desglasar* (este último de derivación francesa), encontramos otros que proceden sobre todo del lenguaje especializado de la química como *deshidratar.*

En cuanto a los utensilios y a las herramientas utilizadas en la elaboración, el sufijo más productivo es *-or* o *-ora,* que se combina con bases

verbales dando lugar a derivados femeninos o masculinos. Junto a los más tradicionales c*oladores, dosificadores, vaciadores, licuadoras* encontramos *ralladores* (de piel de tiburón), *germinadoras o deshidratadoras.*

Entre los utensilios más *tecno* procedentes de ámbitos diferentes del culinario también encontramos el *soplete,* la *probeta,* el *sifón,* o, con formaciones sintagmáticas, la *bomba de pecera,* la *pipa de humo,* la *bolsa de vacío.* Tampoco faltan los utensilios indicados con el nombre de la marca como *PacoJet, Roner* o *Microplane.*

3.2.3 Préstamos y extranjerismos

Los préstamos identificados proceden de diferentes lenguas: el francés, el inglés y el italiano.

Buena parte de los galicismos se refiere a los tipos de corte: *noisette, quenelle, mirepoix, brunoise.* El único caso de préstamo adaptado del francés es *juliana.* El número de los anglicismos en más reducido *(crispies* y *light),* y uno se presenta en forma híbrida *(papel film).*

Tampoco faltan los préstamos procedentes del italiano, algunos adaptados (RAVIOLI, usado tanto para el singular como el plural), adaptados ortográficamente y afirmados (como *parmesano* o *ñoquis)* y no adaptados (como *mozzarella).* A propósito de la mozzarella, la obra recoge una anécdota que confirma los posibles malentendidos que surgen a la hora de utilizar un préstamo de forma creativa. La historia concierne una de las recetas presentadas en la obra, titulada "Mozzarella di bufala", que en su elaboración prevé, entre otras cosas, el uso del queso Camembert. Cuenta Dacosta: "Como dato curioso, un cocinero italiano preguntó asustado qué mozzarella era. Respiró tranquilo cuando le explicamos que no sólo era mozzarella... (web)".

Por último, abundan los préstamos procedentes de una lengua extraeuropea como el japonés, una muestra del proceso de incorporación de ingredientes de otras culturas y etnias típico de la nueva gastronomía y muy difundido en el mundo de la cocina de autor: algunos ejemplos son *wasabi, kumbu, mizuna, katsuo bushi, kuzu.*

4. Traducir *Quique Dacosta*

Según Newmark (2004: 137), "la comida es para muchos la expresión más delicada e importante de la cultura nacional" y, por consiguiente, "los términos alimentarios están expuestos a la gama más variada de procedimientos de traducción". Considerando que el público destinatario de la obra es el profesional de la cocina, la precisión terminológica se vuelve imprescindible para vehicular correctamente el mensaje del texto original: por esta razón, en el texto traducido no se detectan inserciones analógicas o hiperónimos, comunes en otras tipologías de textos gastronómicos como los folletos o los menús (Bugnot 2006).

En la traducción al italiano permanecen términos típicos de la gastronomía española que se han impuesto internacionalmente como *gazpacho* (de cereza o de tomate) o *paella* (con arroz, de habas y alcachofas), préstamos más que asimilados en la lengua italiana.

Por otro lado, al fin de garantizar la precisión terminológica, algunos ingredientes de procedencia italiana experimentaron un proceso de especificación (o una corrección) en cuanto al origen geográfico, en consideración de los destinatarios de la obra: así por ejemplo la achicoria veneciana se tradujo por *radicchio trevigiano;* el tomate italiano por *pomodoro San Marzano;* el vinagre balsámico italiano por *aceto balsamico di Modena.*

En cuanto a las elaboraciones, mencionamos el ejemplo de la *sal glas.* Se trata de una elaboración especial de la sal que se tritura en un vaso americano, creada para aquellas recetas en las que, según las palabras del cocinero, el objetivo es "salar sin que la sal se note entre los dientes" (web). La expresión neológica retoma la de azúcar glas, que a su vez procede del galicismo *sucre glace,* literalmente azúcar hielo, por el aspecto del acabado que este azúcar permite dar a muchas preparaciones de repostería: en italiano, dos posibles traducciones son *sale a velo* o *sale impalpabile.* La traducción se inclina por *sale impalpabile* para evitar confusiones debidas a la existencia de otra creación de Dacosta, los *velos* (traducida por *velature).*

Con el término *velo* Dacosta se refiere a una elaboración frágil y transparente, preparada a partir de una gelatina hidratada, que además de su aspecto escenográfico impide la oxidación de algunos productos: en la obra encontramos velos de 6 albahacas, de azafrán, de azúcar mascabado, de

cubalibre (un velo de coca cola y ron), de infusión de tomillo.

El texto, además, presenta una fluctuación denominativa –*velos* o *cristales*– que se refleja en los títulos de algunas recetas para indicar el mismo tipo de elaboración. Dicha fluctuación se debe a un proceso de especialización terminológica *in fieri,* explicado en el texto:

> En el primer plato lo llamamos "cristal", precisamente por ser un componente frágil y transparente, pero con la llegada de los caramelos y los crujientes a la alta cocina decidimos cambiarle el nombre por "velo" para evitar confusiones (web)

En este caso, la fluctuación denominativa forma parte del proceso de evolución creativa del cocinero y permaneció en la versión final del texto.

Por lo que se refiere a la traducción de los ingredientes, presentamos dos muestras de la colaboración entre traductores y editores en la línea de lo que Nord (2006) define la primacía de la lealtad sobre la fidelidad textual, entendiendo como lealtad la relación que vincula los participantes en el proceso de edición y de traducción (en otras palabras, el cliente y el traductor) para conseguir los objetivos perseguidos por el autor –en el caso específico, el respeto del eje de la precisión–. El ejemplo concierne otra fluctuación denominativa en relación con un ingrediente: *napicol, colinabo* o *rutabaga.*

Dacosta escribía, en la primera versión de la obra: "Es necesario hacer la presentación del napicol, ingrediente muy habitual en mi cocina y no exento de debate en torno a su nomenclatura y es que, por extraño que parezca, no es exactamente lo mismo que el colinabo".

La afirmación de Dacosta llevó a una búsqueda que dio como resultado que, en realidad, napicol es el término utilizado para indicar la misma planta del colinabo *(Brassica napus var. Napobrassica)* en la Comunidad Valenciana. Después de averiguar la situación, la directora de ediciones dio la indicación de sustituir por *rutabaga* los términos *napicol* y *colinabo,* llegando a la siguiente versión final de la obra: "La rutabaga *(Brassica napus var. Napobrassica),* conocida como napicol en la Comunidad Valenciana, es un ingrediente muy habitual en mi cocina y está presente en muchos platos tradicionales de esta zona del Levante español". Por último, mencionamos el caso de la alternancia cebolla tierna/cebolleta. Entre los ingredientes de una receta de 2002, titulada "Base gelificada de Albariño, ostra, granizado de manzana y caviar

de kalix", Dacosta menciona la cebolla tierna (variedad tierna del *Allium cepa),* pero en el procedimiento habla de cebolleta *(Allium fistulosum:* en italiano, *cipolla* d'inverno o *cipolletta;* en español también se la conoce como cebolla de verdeo, cebolla fresca o verde). Estrictamente no son lo mismo, aunque ambos términos se utilizan de manera errónea como sinónimos. En acuerdo con la directora de ediciones, en la traducción se consideró cebolla tierna en los dos casos.

5. Conclusiones

El surgimiento de la nueva cocina de autor en la segunda mitad del siglo XX ha marcado un punto de inflexión en la historia de la literatura gastronómica en lengua española: los textos de los nuevos cocineros españoles se traducen a varias lenguas y son una demostración de la gran vitalidad de la gastronomía del país. La clásica estructura de los libros de cocina va dejando espacio a soluciones más personalizadas, en las que la creatividad, la personalidad y la filosofía del cocinero desempeñan un papel fundamental.

En el texto que hemos analizado aparecen lenguajes de diversos ámbitos de especialización, términos producto de diferentes procesos lexicogenéticos y un buen número de extranjerismos que dan fe de la creciente internacionalización del alta gastronomía. En la traducción resulta imprescindible mantener la precisión terminológica, sin utilizar hiperónimos o analogías que podrían resultar demasiado vagas en consideración del tipo de público al que se dirige la obra.

Bibliografía citada

Adriá, Ferran; Blumenthal, Heston; Keller, Thomas; McGee, Harold (2006), "Statement on the 'new cookery'", *The Guardian* [18/04/2017] <http://www.theguardian.com/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly>

Alícia & elBullitaller (2006), *Léxico científico gastronómico,* Barcelona, Planeta.

Arenós, Pau (2007), "Periodos, movimientos, vanguardias y estilos del siglo XX y XXI de la alta cocina en occidente", *Apicius,* 3.

Bugnot, Marie Ange (2006), "La traducción de la gastronomía: textos y

contextos (francés-español)", *Trans,* 10: 9-21.
Cabré Castellví, Maria Teresa (2006), "La clasificación de neologismos: una tarea compleja", *Alfa, São Paulo,* 50 (2): 229-50.
Dacosta, Quique (2008), *Quique Dacosta,* Barcelona, Montagud editores.
Estornell Pons, María; Soto Nieto, Almudena (2016), "La metáfora y la metonimia como procedimientos de creación neológica en el discurso gastronómico actual", *Tonos digital: revista electrónica de estudios filológicos,* 30: 1-24.
"Filling the void left by El Bulli", *The New York Times* [18/04/2017] <http://www.nytimes.com/interactive/2011/06/15/dining/20110615spain.html?_r=0#13>
Fernández Guadaño, Marta (2015), "Quique Dacosta lanza su libro '3' y el menú 2015 'Estados de Ánimo'", *Gastroeconomy,* [18/04/2017] <http://www.gastroeconomy.com/2015/03/quique-dacosta-su-libro-3-y-el-avance-de-su-menu-2015-estados-de-animo/>
Mans, Claudi (2010), *Esferificaciones y macarrones. La ciencia en la cocina tradicional y moderna,* Barcelona, Ariel.
Marchesi, Gualtiero (1998), "Il futuro della ristorazione", *Atti del convegno di studio Cucina globale, cucina del territorio* [18/04/2017] <www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2011/02/Atti-convegno-1998.doc>
Massanés, Toni; Guitián, Jorge (2010), "Libertad en los fogones", *La cocina en su tinta,* Madrid, Biblioteca Nacional de España:159-95.
Moyano Andrés, Isabela (2010), "La cocina escrita", *La cocina en su tinta,* Madrid, Biblioteca Nacional de España: 17-59.
Navarro, Carmen (2008), "Neología y formación de las palabras en el lenguaje de la gastronomía", *La comunicación especializada,* eds. Carmen Navarro; Rosa María Rodríguez Abella; Francesca Dalle Pezze; Renzo Miotti. Bern, Peter Lang: 297-318.
– (2011), "Creación neológica en el vocabulario de la gestión del turismo gastronómico", *Turismo ed enogastronomia tra Italia e Spagna. Linguaggi e territori da esplorare,* eds. Gloria Bazzocchi; Pilar Capanaga; Sara Piccioni. Milano, FrancoAngeli: 87-97.
Newmark, Peter (2004), *Manual de traducción,* Madrid, Cátedra.
Nord, Christiane (2006), "Loyalty and Fidelity in Specialized Translation",

Confluências, Revista de Tradução Científica e Técnica, 4: 29-41.

Peyrebonne, Nathalie (2009), "El paratexto de los libros de cocina en la España del siglo XVI", *Paratextos en la literatura española (siglos XV-XVI-II),* eds. María Soledad Arredondo; Pierre Civil; Michel Moner. Madrid, Casa de Velázquez: 485-96.

Salas, Pilar (2014), "Los grandes chefs del mundo confían la traducción de sus libros a un español", *La Vanguardia* [18/04/2017] <http://www.lavanguardia.com/cultura/20141109/54419096254/los-grandes-chefs-del-mundo-confian-la-traduccion-de-sus-libros-a-un-espanol.html>

Síntesis de la cocina de El Bulli [18/04/2017] <http://www.elbulli.com/sintesis/>