

¿A qué sabe la cocina cubana traducida?

Stefano Tedeschi

Sapienza Università di Roma

[Abstract] La gastronomia ha avuto un ruolo centrale nella narrativa cubana fin dalle sue origini, considerando la ricchezza interculturale della sua storia. In questo articolo si vuole analizzare la funzione delle traduzioni quando si vuole trasferire questo tema in altre lingue, a partire dai romanzi di José Lezama Lima, Senel Paz e Leonardo Padura Fuentes.

Parole chiave: Letteratura cubana; Gastrocritica; Lezama Lima; Senel Paz; Padura Fuentes; Teoría della traduzione.

La gastronomía reviste un papel relevante en la narrativa cubana desde sus orígenes, dada la riqueza intercultural de su historia. En este artículo se quiere investigar sobre la función de las traducciones al momento de traspasar este motivo a otras lenguas, a partir de las novelas de José Lezama Lima, Senel Paz y Leonardo Padura Fuentes.

Palabras clave: Literatura cubana; Gastrocrítica; Lezama Lima; Senel Paz; Padura Fuentes; Teoría de la traducción.

Cookery has played a relevant function in the Cuban narrative from its origins, considering the intercultural richness of its history. In this article I will analyse the function of translations at the moment to transfer this theme to other languages, starting from the novels of José Lezama Lima, Senel Paz and Leonardo Padura Fuentes.

Key Words: Cuban Literature; Gastrocritics; Lezama Lima; Senel Paz; Padura Fuentes; Translation Theory.

¿Cómo traducir la comida?

Según la teoría de la traducción los términos culinarios pertenecen a la categoría de los «términos culturales no institucionales» (Newmark, 1988, p. 148), que en general no se traducen, adoptando la simple transcripción como norma básica. Afirma Peter Newmark a este propósito: «Cada zona tiene sus vientos, lagos, llanuras, tipos de construcción, y también sus productos alimenticios, naturales y parados, invenciones, utensilios, costumbres etc. que conservan sus nombres, a veces con un cambio de sentido inicial» (Newmark, 1988, p. 149).

En apariencia esta norma no presenta grandes inconvenientes y los traductores modernos la siguen sin demasiadas variantes. No obstante cuando se aplica en concreto al mundo de la gastronomía – en especial de la americana – nacen dilemas que demuestran, una que otra vez, cómo en la práctica los preceptos teóricos sirven para delimitar un campo y proporcionar un marco compartido: cada experiencia de traducción se mide después con situaciones diferentes donde las normas se tienen que ajustar a los casos específicos. Resulta evidente, por ejemplo, que todos los ingredientes básicos (pollo, ajo, aceite, cebollas, limón, sal etc.) encontrarán su correspondencia en las lenguas de llegada. En el caso que nos interesa el hecho que estos sean compartidos por gran parte de las gastronomías europeas y americanas es una señal evidente de la relación entre las dos tradiciones, tanto que resulta imposible hoy señalar incluso el origen americano de productos como los tomates, las patatas o el maíz. Además, si el

libro que se está traduciendo es una colección de recetas, su función eminentemente práctica requiere la mayor claridad posible sea en la indicación de los ingredientes que en las fases de la preparación. La misma norma general presenta otro problema cuando nos encontramos frente a productos que tienen nombres definidos en los diccionarios de uso corriente, que sin embargo cambian sus características en las diferentes regiones, sobre todo cuando existen muchas variantes del mismo producto.

Limitándonos solo al universo de la cocina cubana (con situaciones parecidas en todo el continente), será muy complicado definir con precisión en la traducción qué tipo de *ají* se usa nell'*Ajiaco Bayamés* y si es el mismo que se pone en las pulpetas de pescado *Macabí*, ya que en las recetas originales aparece la misma palabra. ¿Cómo explicar, por ejemplo, la preparación del *Fufú de plátanos*, si en la lengua italiana tenemos solo una palabra para designar a lo que en América, y en especial en Cuba, se pueden denominar como bananas, plátanos machos, plátanos hembras, plátanos burros, plátanos pintones, plátanos guinea etc.? La teoría se puede aplicar sin vacilaciones en casos como el de aquellos frutos, definidos como *tropicales*, que hoy en día ya se han vuelto familiares en nuestros mercados, como la guayaba, el mango, la guanábana: en estos casos ya no se podrá hablar de traducciones, sino de préstamos integrales, ya que las denominaciones locales han pasado sin cambios en otras lenguas. Quedan fuera por supuesto algunos productos o platos más raros, que resulta imposible traducir – y quizás también preparar – fuera de la isla: el *Quimbombó*, el *Calalú*, el *ñame*, o explicar cómo usar el *bejuco ubí* para preparar el *Pru oriental*, y como añadir el *jaboncillo* y la *raíz china* para volverlo más sabroso. Si la traducción de los ingredientes lleva semejantes problemas, menos complicado parece reproducir el nombre de los platos, ya que aquí se puede aplicar la norma sin dudas excesivas: ningún cocinero – o propietario de restaurante cubano – pensaría traducir nombres tan evocativos como *Moros y Cristianos*, *Congrí Oriental*, *Calalú placeteño*, *Matajibaro*, *Mondongo criollo*, *Alegría de Coco*, *Cusubé* o el inevitable *Mojito*. Se perdería todo el color exótico de los menús: a lo máximo se podrá añadir una breve explicación para que los clientes puedan elegir sabiendo lo que van a comer, dejando en todo caso siempre algo no totalmente explicado, para que no falte un toque de sorpresa. Si esto puede ocurrir en los restaurantes de cocina cubana fuera de la isla, o en aquellos dentro de Cuba pero destinados a los turistas, las cosas se complican cuando la cocina entra en las páginas de las novelas: aquí el lector no puede probar el plato que ha pedido, tiene que saborearlo para comprender porque los protagonistas comen aquellos platos en algunos momentos especiales, o porque entran en un bar o en un restaurante pidiendo una receta especial.

El análisis de las traducciones se cruza aquí con la que se ha definido como *gastrocrítica*, según las palabras de Rita de Maeseneer:

«[La] aproximación gastrocrítica consistía en estudiar las múltiples connotaciones de la comida en lo social, racial, geográfico, histórico, sexual, político, filosófico, médico, cultural, ideológico, político, genérico [...] y en reflexionar sobre su funcionalidad en determinados textos literarios. La gastrocrítica, término que puede parecer algo indigesto, se podría considerar una rama de los *Food Studies*.» (De Maeseneer, 2010, p. 9).

Siguiendo esta sugerencia y pensando en el papel jugado por la gastronomía en las novelas, habrá entonces que preguntarse si la labor de los traductores no solo consigue trasladar los *sabores* de los platos y de los ingredientes, sino también los *saberes* que estos quieren

“Pensando en el papel jugado por la gastronomía en las novelas, habrá entonces que preguntarse si la labor de los traductores no solo consigue trasladar los sabores de los platos y de los ingredientes, sino también los saberes que estos quieren difundir a través de sus páginas.”

difundir a través de sus páginas¹. Si el lector no comparte la tradición culinaria del narrador y de sus personajes, la función del traductor se vuelve indispensable, y en las páginas siguientes analizaré este papel en tres novelas de autores cubanos traducidas en momentos diferentes al italiano: *Paradiso* (1966) de José Lezama Lima, *Fresa y chocolate* (1994) de Senel Paz, y *Pasado Perfecto* (1991) de Leonardo Padura Fuentes.

La cena lezamiana

En toda la obra narrativa de José Lezama Lima la presencia de la comida es un elemento fundamental, como testimonia la antología preparada por Alejandro Montesinos Larrosa y Madeleine Vázquez Gálvez (2011) y las numerosas contribuciones críticas al respecto (Teja 1994; Martín, 2005; Ingenschay 2007; De Maeseneer 2012). Para examinar de cerca la relación entre el texto original y sus traducciones tomaremos en examen la famosa cena que Doña Augusta ofrece para su familia en el capítulo séptimo de *Paradiso*, descrita con todo detalle en páginas que según Ada Teja son representativas de toda la poética del autor, como nos recuerda Rita de Maeseneer:

«Ada Teja ve este banquete como representativo de la poética del autor, que procede mediante analogías, resonancias, símiles, los famosos puentes lezamianos. Todo el fragmento está construido sobre la tensión entre celebración de la vida y presencia de la muerte que va cobrando una dimensión sublime y cósmica. [...] Teja llega a calificar la escritura barroca de Lezama de bulímica, llena de meandros que siempre incorporan más que la línea recta y, entre otras cosas, reflejan la voracidad del Lezama-lector.» (De Maeseneer 2012, p. 158).

La novela de Lezama ha sido traducida dos veces al italiano: en 1971 por Valerio Riva² y suce-

¹ La referencia a los sabores y los saberes retoma el título de la colección de ensayos publicados por De Maeseneer y Collard (2010), además de numerosos congresos y seminarios llevados a cabo en varias universidades del mundo.

² Valerio Riva (1929-2004) fue un periodista e intelectual italiano que en los años sesenta trabajó como puente entre la literatura hispanoamericana del *boom* y la editorial Feltrinelli. Gracias a él entraron en el catálogo de la editorial todos los grandes autores de este periodo. A partir de los años setenta se alejó de las posiciones políticas de Feltrinelli, continuando a interesarse en todo caso al mundo latinoamericano. Su labor de traductor se limita al libro de Lezama, un trabajo del cual habla en la introducción a la edición Rizzoli de 1990.

sivamente se volvió a publicar en una nueva edición de 1995, por Glauco Felici³, ésta última reimpressa varias veces hasta 2016⁴. Estas dos traducciones de la obra maestra del cubano difieren bastante en su resultado final, pero justo en estas páginas no difieren demasiado, con soluciones relevantes para nuestro análisis. Para apreciar las estrategias de los dos traductores se cotejarán también las traducciones al francés de Didier Coste⁵ (1971) y al inglés de Gregory Rabassa⁶ (2000).

La descripción de la cena procede por orden de entrada de los platos: el primero es una humeante «sopa de plátanos»:

«Doña Augusta destapó la sopera, donde humeaba una cuajada sopa de plátanos. – Los he querido rejuvenecer a todos – dijo – transportándolos a su primera niñez y para eso le he añadido a la sopa un poco de tapioca. [...] He puesto a sobrenadar unas rositas de maíz, pues hay tantas cosas que nos gustaron de niños y que sin embargo no volveremos a disfrutar.» (Lezama Lima 1988, p. 181).

Las dos traducciones italianas proponen una misma «*zuppa di banane*» donde «*gallegiano*» «*confetti di mais*» para Riva y «*qualche chicco di mais*» para Felici. Ambas traducciones, aparentemente correctas del punto de vista lexical, no consiguen transmitir al lector toda la información necesaria para entender la esencia del plato. Por un lado los plátanos de la sopa original no son las *bananas*, sino unos *plátanos* de color verde, más pequeños y menos dulces (que Rabassa traduce correctamente al inglés con *plantain*) y por otro lado las «rositas de maíz» son en realidad maíz tostado, apenas salado, como se aprecia en la traducción francesa («*grains de mais rotis*») y en la inglesa («*popcorn*»). De esta manera un plato de sabor ligeramente salado se ha vuelto en una sopa dulzona e improbable. El efecto más trascendental de esta estrategia es el de eliminar toda referencia a los placeres de la infancia de que habla Doña Augusta (el maíz tostado), uno de esos puentes temporales que sirven a Lezama para transformar la cena en una celebración de la memoria familiar.

El segundo plato es un «pulverizado *soufflé* de mariscos»:

«Hizo su entrada el segundo plato en un pulverizado *soufflé* de mariscos, ornado en la superficie por una cuadrilla de langostinos, dispuestos en coro, unidos por parejas, distribuyendo sus pinzas el humo brotante de la masa apretada como un coral blanco. Una pasta de camarones gigantomas, aportados por nuestros pescadores [...] Formaba parte también del *soufflé* el pescado llamado emperador que Doña Augusta sólo empleaba en el cansancio del pargo, cuya masa se había extraído primero por círculos y después por hebras; langostas que mostraban el asombro cárdeno con que sus carapachos habían recibido la interrogación de la linterna al quemarles los ojos saltones.» (Lezama Lima 1988, p. 182).

³ Glauco Felici (1946-2012) fue uno de los más importantes traductores italianos de autores españoles e hispanoamericanos: ganó en 1992 el Premio IILA para su traducción del libro de Octavio Paz, *Sor Juana y las trampas de la fe*.

⁴ Sobre estas dos traducciones y en general sobre las traducciones italianas de la narrativa cubana escribí ya en Tedeschi (2013).

⁵ Didier Coste (1946) ha sido profesor de Literatura Comparada de la Universidad de Bordeaux y traductor del español.

⁶ Gregory Rabassa (1922-2016) fue probablemente el más destacado traductor del español al inglés en Estados Unidos en la segunda mitad del siglo XX. Su experiencia de traductor se recoge en el libro *If This Be Treason: Translation and Its Discontents, A Memoir* (2005).

En este pasaje Lezama utiliza una técnica narrativa muy representativa de su novela: la acumulación de elementos del mismo campo semántico (el de la gastronomía marina) para producir en el lector la sensación de la abundancia y la riqueza del plato. La lista de los vocablos usados comprende una gran variedad de ingredientes: mariscos, langostinos, camarones, pescado emperador, pargo, langostas, a los que se podrían añadir el coral y los carapachos como partes del mismo paisaje, y la repetición del término camarones en el fragmento que hemos omitido. Si observamos la misma serie en las traducciones italianas nos encontramos con: *frutti di mare, gamberi, mazzancolle, pesce imperatore, pagro, aragoste* en la de Riva, mientras Felici sustituye *mazzancolle* con *squille* y *pesce imperatore* con *pesce emperador*, renunciando a la traducción del denominativo, y complicando un poco la vida del lector con este vocablo *squille*, tan poco usual en italiano. Las traducciones al francés y al inglés son en este caso muy parecidas, con la usual atención de Rabassa a la precisión terminológica, y consiguen reproducir el efecto que Lezama quiere transmitir. No obstante desde el punto de vista gastronómico, en la descripción lezamiana hay algo difícil de imaginar y que puede ser interpretado como uno de estos “errores creativos” tan típicos de su prosa. Se trata de la presencia de las langostas al final de la explicación, separadas además por un punto y coma que las aleja del plato en sí, ya que no entran en la preparación del *soufflé* de mariscos. La evocación al final de este crustáceo tan imponente sirve en realidad a Lezama para construir un círculo cromático en blanco y rojo que empieza con los langostinos que ornaban la masa «apretada como un coral blanco», sigue con el dúo pez emperador-langosta, para terminar en el plato siguiente con la remolacha y sus manchas sobre el mantel blanco. La receta muestra en este fragmento una función dentro de un plan narrativo en el cual la cena contiene el presagio de la muerte del tío Alberto: las traducciones no pueden que seguir el juego del autor, tan hábilmente llevado a cabo.

Al segundo plato le sigue un «remanso» constituido por «una ensalada de remolacha que recibía el espatulazo amarillo de la mayonesa, cruzada con espárragos de Lubeck» (Lezama Lima 1988, 182). Este pasaje, caracterizado también por su fuerte colorismo, no presenta grandes problemas de traducción, ya que incluye ingredientes de larga difusión: la única variante es la *spatolata* de Riva, que traduce literalmente el «espatulazo» original, confirmando la tendencia de este traductor a la inventiva lexical, no siempre con resultados bien acabados.

Después de este intervalo, llega otro plato fuerte:

«La llegada del pavón sobredorado, suavizadas por la mantequilla las asperezas de sus extremidades, pero con una pechuga capaz de ceñir todo el apetito de la familia y guardarlo abrigado como en un arca de la alianza. [...] Los mayores sólo probaron algunas lascas del pavo, pero no perdonaron el relleno que estaba elaborado con unas almendras que se deshacían y con unas ciruelas que parecían crecer de nuevo con la provocada segregación del paladar.» (Lezama Lima 1988, pp. 183, 184).

Reproducir este plato ha creado un problema para dos traductores en la trasposición del relleno, donde Riva y Coste traducen «ciruelas» con *ciliegie* (*cerises* en francés) equivocándose claramente de fruta. El error determina que la frase siguiente resulte incomprensible: en la receta original del pavo relleno de ciruelas – y manzanas en las fórmulas tradicionales, que Lezama sustituye con las almendras – se habla en efecto de ciruelas pasas, y esta calidad explica el nuevo crecimiento en la boca gracias a las secreciones del paladar, operación que no puede realizarse con las cerezas. Si Riva no se pierde en explicaciones del extraño fenómeno («*con ciliegie che sembravano rivivere nella secrezione provocata dal palato*», Lezama Lima / Riva 216),

Didier Coste ve el problema, y cambia la frase de la manera siguiente: «*cerises qui semblaient recommencer leur maturation, grace au palais qui volontairement les isolait*» (Lezama Lima / Coste 1971, 265). Esta modificación hace entrever una posible explicación del error, originado quizás por una falta de imprenta de la primera edición cubana, repleta – como es notorio – de este tipo de faltas y que fue la fuente de esas primeras traducciones. En todo caso el error cambia de manera evidente el sabor del plato, que los lectores italianos y franceses no pueden así apreciar como lo merecería⁷.

La cena se concluye con un postre, una crema helada, presentada por Doña Augusta con la receta completa:

«Doña Augusta regaló la receta: – Son las cosas sencillas – dijo –, que podemos hacer en la cocina cubana, la repostería más fácil y que en seguida el paladar declara incomparables. Un coco rallado en conserva, más otra conserva de piña rallada, unidas a la mitad de otra lata de leche condensada, y llega entonces el hada, es decir, la viejita Marie Brizard, para rociar con su anisete la crema olorosa. Al refrigerador, se sirve cuando está bien fría.» (Lezama Lima 1988, p. 184).

Con el postre los traductores llevan a cabo su tarea de manera impecable, y en los cuatro casos analizados todos los componentes encuentran su sitio en las diferentes lenguas. Se puede observar en todo caso un detalle que posiblemente no aparezca tan claro para un lector contemporáneo. La referencia a la «viejita Marie Brizard» alude a las antiguas botellas de este licor francés, que mostraban una simpática anciana, inventora del licor de anís en 1755. Las botellas modernas ya no reproducen ese retrato y los lectores más jóvenes no podrán apreciar el juego lezamiano entre la hada y la viejita de la botella: un caso evidente de como los cambios sociales y culturales pueden influir en la apreciación y comprensión de los textos (y de sus traducciones).

Si quisiéramos contestar a la pregunta que abre este artículo, con respecto a *Paradiso* podemos afirmar que por lo menos en dos momentos de la cena de Doña Augusta no todas las traducciones permiten saborear los platos y las recetas originales, una vez por errores de interpretación, otras por una dificultad objetiva de reproducir todos los ingredientes. Sin embargo en los otros pasajes el trabajo atento de los traductores consigue reconstruir todos los detalles de la cocina lezamiana: la función de la cena como rito familiar que precede uno de los momentos clave de la novela aparece en general bien visible en las versiones analizadas, a pesar de la desaparición de algunos detalles que deslizan – de manera quizás no tan evidente – algunas versiones hacia una banalización del texto lezamiano.

Una reescritura gastronómica: *Fresa y chocolate* de Senel Paz

La formidable cena lezamiana cobra nueva vida unos años más tarde en un cuento largo de Senel Paz, *El lobo, el bosque y el hombre nuevo* (1990), del cual nace la película *Fresa y chocolate* de Tomás Gutiérrez Alea y Juan Carlos Tabío (1993), cuyo éxito causará el cambio del título del cuento, que a partir de esa fecha se llamará también *Fresa y chocolate*.

La escena es uno de los momentos clave del cuento: Diego, el homosexual que está intentando seducir al joven David, lo invita a almorzar en su casa y lo sorprende con la repro-

⁷ Resulta bastante curiosa la traducción de Gregory Rabassa de la frase conclusiva («*prunes that seemed to swell under the palate*»). Lezama / Rabassa, 183) donde la operación del paladar parece muy simplificada.

ducción filológica de aquella comida. David desconoce totalmente aquella referencia: no ha leído la novela de Lezama, que a finales de los setenta – la época en que está ambientado el cuento – era una lectura casi clandestina.

El almuerzo literario funciona, como ha evidenciado Eloy E. Merino, en tres posibles niveles de lectura:

«[...] se fundamenta en la explicación del almuerzo en otras tres vertientes, que se figuran por parte de Diego en el propósito político, el lucimiento esteticista y el vehículo de revelación cultural. Aunque podrían aislarse cada uno de los objetivos mencionados, estas tres coordenadas se presentan vinculadas en la ceremonia del convite, en un acto múltiple de asalto por parte de Diego contra y frente el sentir social e ideológico de David, en su afán de desafiarlo, deslumbrarlo y conquistarlo. En conjunto, son los demás fines que Diego persigue más o menos de manera consciente con su banquete, justificándolo. La empresa es de éxito parcial: no llegan a intimar sexualmente, pero se afianza la amistad y confianza entre los dos hombres.» (Merino 2004, pp. 42, 43).

El almuerzo lezamiano ofrecido por Diego es entonces al mismo tiempo un espectáculo barroco para deslumbrar a David, una lección de literatura y cultura cubana disidente, y una ofrenda amorosa para conquistar al joven militante de la Juventud Comunista. Todo esto a partir de una lectura en voz alta, casi una interpretación teatral, de las páginas antes recordadas de *Paradiso*. El juego intertextual se puede apreciar en las citas siguientes:

«Diego destapó la sopera, donde humeaba una cuajada sopa de plátanos. “Te he querido rejuvenecer”, dijo con una sonrisa misteriosa, “transportándote a la primera niñez, y para eso le he añadido a la sopa un poco de tapioca...”. “¿Eso qué es?”. “Yuca niño, no me interrumpas. He puesto a sobrenadar unas rositas de maíz, pues hay tantas cosas que nos gustaron de niño y que sin embargo nunca volvemos a disfrutar. [...]” “Troquemos”, dijo recogiendo los platos una vez que tomamos la estupenda sopa, “el canario centella por el langostino remolón; y hace su entrada el segundo plato en un pulverizado soufflé de mariscos, ornado en la superficie por una cuadrilla de langostinos, dispuestos en coro, unidos por pareja, con sus pinzas distribuyendo el humo brotante de la masa apretada como un coral blanco. Forma parte también del soufflé el pescado llamado emperador y langostas que muestran el asombro cárdeno con que sus carpachos recibieron la interrogación de la linterna al quemarles los ojos saltones.»

«Después de ese plato de tan lograda apariencia de colores abiertos, semejantes a un flamígero muy cerca ya de un barroco, y que sin embargo continúa siendo gótico por el horneado de la masa y por alegorías esbozadas por el langostino, remanemos la comida con una ensalada de remolacha embarrada de mayonesa con espárragos de Lübeck; [...] A continuación comimos pavo asado, seguido de crema helada también lezamiana, de la que me ofreció la receta para que yo a mi vez la trasladara a mi madre. “Ahora Baldovina tendría que traer el frutero, pero a falta suya iré por él. Me disculparás las manzanas y las peras, que he sustituidos por mangos y guayabas, lo que no está del todo mal al lado de mandarinas y uvas.”» (Paz 2002, p. 45-47).

La traducción italiana se publicó en 1994, después del éxito internacional de la película, en una edición al cuidado de Alessandra Riccio⁸, que proponía junto con la traducción del cuento,

⁸ Alessandra Riccio ha sido profesora de Literatura Hispanoamericana en la Universidad de Nápoles, y una de las mayores expertas italianas de literatura y cultura cubanas.

una breve introducción, la traducción de una versión del guión del filme, firmada por el mismo Paz, y una breve conversación con el autor⁹. La labor de la traductora en este caso hubiera podido pasar por la recuperación de la traducción de *Paradiso* hecha por Riva, en aquel entonces la única disponible, pero Alessandra Riccio decide seguir las huellas del autor, que en su texto va modificando ligeramente el original. De esta manera propone al mismo tiempo la traducción del cuento de Senel Paz y una nueva versión al italiano de la comida lezamiana (en el original una cena, y en el cuento un almuerzo). Podemos así notar que la «sopa de plátanos» repite en italiano «*una spessa e fumante zuppa di banane*» pero las «rositas de maíz» ya son «*granturco soffiato*» (Paz / Riccio 1994, p. 36) mientras los nombres de los mariscos se acumulan con el mismo efecto: «*soufflé di crostacei, gamberoni, corallo, pesce chiamato imperatore, aragoste*». Paz no reproduce en realidad toda la cena: el pavo y la crema helada son apenas evocados en el cuento, mientras «las manzanas y las peras» se sustituyen con «mangos y guayabas», pero este compendio no crea problemas en la versión italiana, ya que los «*manghi e guayabe*», en los años noventa no eran ya tan desconocidos para el público italiano.

La reescritura cinematográfica que se puede leer en el guión traducido al italiano resume aún más todo esto, ya que la imagen de los platos servidos a la mesa sustituye casi completamente la descripción, como se afirma en la acotación previa a la escena:

«La scena ha due obiettivi: il pranzo come esperienza di David, la sua presentazione, il suo aspetto appetitoso, il piacere con cui i commensali vi si abbandonano; [...] Diego si rende conto di tutto con gioia, senza fare commenti. I discorsi (semplici chiacchiere che fanno parte del cerimoniale) appartengono, reinventati, al romanzo Paradiso di José Lezama Lima, e saranno adattati alla messa in scena.» (Paz / Riccio 1994, p. 128).

El libro italiano en su conjunto se propone así como un producto cultural completo donde se consigue reproducir de forma satisfactoria por lo menos dos de las funciones que Merino había evidenciado en el ensayo antes recordado, «el propósito político» y «el lucimiento esteticista». Solo la revelación cultural no puede evidenciarse de la misma manera, ya que el público italiano no conoce tan bien el hipotexto lezamiano, y la sola traducción de *Fresa y chocolate* no logra imponer el grande autor cubano a la atención de los lectores de la península.

Las comidas del teniente Conde

Las conocidas novelas policiales de Leonardo Padura Fuentes que tienen como protagonista al teniente Mario Conde presentan considerables referencias a la gastronomía cubana, como subraya Patrick Collard:

«La comida y su carencia son un verdadero leitmotiv con alusiones de contenido a veces dramático, [...] Pero es un leitmotiv tratado en general, precisémoslo, con sarcasmo e ironía. Véase por ejemplo la reflexión filosófica que al Conde le inspira una conversación entre dos mujeres “que habían cambiado el tema de los huevos por el del pollo, que seguía sin venir a la carnicería. Lo mismo de siempre: ¿El huevo o la gallina?” O el panorama desolador ofrecido por el fri-

⁹ Por lo que he podido averiguar, es justamente esta versión italiana la que propone por primera vez utilizar el título de *Fragola e cioccolato* también para el cuento, un cambio que se impondrá sucesivamente a las ediciones españolas e internacionales.

gorífico del Conde: “abrió el refrigerador y descubrió la dramática soledad de dos huevos posiblemente prehistóricos y un pedazo de pan que bien pudo haber asistido al sitio de Stalingrado. En una manteca con sabor heterodoxo de fritadas excluyentes dejó caer los dos huevos, mientras con la punta del tenedor tostaba sobre la llama las dos rebanadas que logró arrancarle al corazón de acero del pan. Puro realismo socialista, se dijo.” La cita es una buena muestra de la acumulación de guiños al lector. Se habrá observado la presencia – frecuentísima en Padura – de referencias intertextuales en plan humorístico.» (Collard 2010, p. 338).

Estas referencias se encuentran en la cocina de Josefina, la madre del *Flaco*, uno de los amigos del teniente: allí se cita periódicamente un grupo de compañeros de juventud para celebrar una amistad que resiste a los ataques del tiempo. Estas escenas empiezan ya en la primera novela de la tetralogía, *Pasado perfecto* (1995), para definir un espacio que no cambiará a lo largo de las entregas sucesivas. Como recuerda Collard:

«La escena contiene tres elementos recurrentes en las escenas similares de las distintas novelas, que contribuyen a la creación de ese universo familiar y reconocible al que he aludido al principio: la insistencia en la insaciabilidad de los comensales, el asombro de los presentes y la pregunta por la procedencia de tantos productos culinarios.» (Collard 2010, p. 344).

En las novelas de Padura las recetas de Josefina juegan entonces un papel múltiple: por un lado subrayan la carencia alimentar que sufre la isla y la necesidad de sus habitantes de una lucha cotidiana para conseguir la comida básica, mientras por otro lado la capacidad de la cocinera de lograr productos inalcanzables para la mayoría de los cubanos revela la existencia de un mercado negro fuera del control estatal. En esta situación los banquetes en casa del Flaco muestran la ambigüedad cubana en toda su virulencia, y los protagonistas oscilan entre la añoranza hacia un pasado perdido y la voluntad de resistir la tentación de la fuga, de mantenerse firmes en una romántica fidelidad a la isla. La abundancia barroca de las recetas de Josefina, descritas con todo detalle, propone también uno de los muchos guiños intertextuales de Padura, evocando las páginas de Lezama y de Alejo Carpentier para invitar a la mesa toda una tradición cubana de citas culinarias. Para alcanzar este resultado el escritor cubano emplea en estos párrafos una precisión léxica y una estrategia de adjetivación que requieren de parte del traductor una atención especial, para reproducir las mismas sensaciones de los personajes. Las novelas policíacas de Padura Fuentes han sido traducidas al italiano por Roberta Bovaia¹⁰ entre 1999 y 2002 y se han reimpresso varias veces, testimoniando el éxito conseguido por Padura en Italia, y de su difusión en un público más vasto del que normalmente lee novelas latinoamericanas. Su labor de traductora se puede observar ya en una escena de *Pasado Perfecto* donde el menú de una fiesta de cumpleaños viene anticipado por Josefina en una llamada telefónica al Conde:

«No, *nothing special* pero muy rico. Oye bien: las malangas que tú trajiste, hervidas, con mojo y les eché bastante ajo y naranja agria; unos bistecitos de puerco que quedaron de ayer, imagínate que están casi cocinados por el adobo y alcanzan a dos por cabeza; los frijoles negros me están quedando dormiditos, como a ustedes les gusta, porque están cuajando sabroso y ahora

¹⁰ Roberta Bovaia ha traducido al italiano importantes autores de lengua española, como Almudena Grandes, Arturo Pérez Reverte, Paco Ignacio Taibo II y otros.

voy a echarle un chorrito de aceite de oliva argentino que compré en la bodega; el arroz ya le bajé la llama, que también le eché ajo, como te dijo el nicaragüense amigo tuyo. Y la ensalada: lechuga, tomate y rabanitos. Ah, bueno, y el dulce de coco rayado con queso [...]» (Padura Fuentes 2000, pp. 30, 31).

La traducción italiana no se aleja mucho del original, resolviendo con habilidad un par de cuestiones que ya observamos al principio:

«No, nothing special, solo un piatto molto gustoso. Sta' bene attento: ho lessato i tuberi di malangas che mi hai portato, con tanto di sugo, e ci ho messo molto aglio e arance agre; e poi le bistecchine di maiale che sono avanzate da ieri, pensa, sono già quasi pronte nel loro intingolo e ce ne sono due a testa. I fagioli neri mi stanno venendo belli densi, proprio come piacciono a voi due, perché si sono insaporiti per benino, e adesso ci aggiungo un bel po' d'olio d'oliva argentino che ho comprato giù alla bottega; ho già abbassato la cottura del riso, e anche lì ho aggiunto aglio in abbondanza, come ti ha consigliato di fare quel tuo amico nicaraguense. E poi l'insalata: lattuga, pomodoro e ravanelli. Ah, si poi c'è il dolce di cocco con il mascarpone. ...» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, pp. 24, 25).

Las *malangas* del original no resultan tan conocidas por un lector italiano medio y Bovaia añade *i tuberi di malangas*, una especificación necesaria para aclarar el tipo de ingrediente. Al final del menú, hay otra especificación, la del *mascarpone* en el dulce de coco que suena más familiar y que respeta también la receta original. Si los ingredientes resultan bien traducidos y el almuerzo tiene en la página casi el mismo sabor, una cuestión suplementar concierne las acciones del cocinar y los adjetivos, que en conjunto construyen aquella atmósfera casera y acogedora de la cocina de Josefina. Las acciones, expresadas por la serie de verbos – hervir / echar (repetido tres veces) / cocinar / quedar / cuajar / bajar (la llama) – se reflejan bastante en la versión italiana, con la serie correspondiente: *lessare / mettere-aggiungere / essere pronte / venire* (en el sentido coloquial de quedar bien) / *insaporirsi / abbassare (la cottura)*. La serie de los adjetivos y de los adverbios presenta en cambio más dificultades, y allí se asoma una tentación difusa en las traducciones italianas, la de elevar el registro del hablante. De hecho la serie: bastante (ajo) / (naranjas) agrias / unos (bistecitos) / dormiditos / sabroso / cambia bastante en italiano: *molto (aglio) / (arance) agre / le (bistecchine) / belli densi / per benino*. Si en efecto las expresiones «dormiditos» y «cuajar sabroso» con el uso adverbial del adjetivo son un desafío casi imposible para la traductora, las otras soluciones no consiguen reproducir el habla coloquial de Josefina: *molto aglio* en lugar de *un bel po' di aglio*, *arance agre* en vez de *arance amare* e *le* en lugar de *quelle*, junto con otras palabras de registro más elevado (*molto gustoso, intingolo*) hacen que todo el menú aparezca como leído de un manual de cocina, más que narrado por una cocinera con su habla popular.

Este juego entre el arte de la cocina de Josefina y su presentación se vuelve a apreciar cuando por fin Conde consigue llegar a casa de ella y admira extasiado la mesa preparada:

«[...] Se acercaron a la mesa y el Conde analizó las ofertas de Josefina: los frijoles negros, clásicos, espesos; los bistecs de puerco empanizados bien tostados y sin embargo jugosos, como pedía la regla de oro del escalope; el arroz desgranándose en la fuente, blanquísimo y tierno como una novia virginal; la ensalada de verduras, montada con arte y combinación esmerada de los colores verdes, rojos y el dorado de los tomates pintones; y los plátanos verdes a puñetazos, fritos y sencillamente rotundos. Sobre la mesa otra botella de vino rumano, tinto, seco, casi perfecto entre los peleones.» (Padura Fuentes, 2000, p. 75).

Aquí Padura sigue las huellas de los clásicos cubanos antes citados, utilizando la riqueza lexical. La compleja construcción sintáctica y la profusión de adjetivos de Lezama y Carpentier. En este caso la traducción italiana resulta bien acabada:

«[...] *Si avvicinarono al tavolo e il Conde esaminò la proposta di Josefina: i fagioli neri, classici, belli sodi; le cotolette di maiale impanate, ben croccanti e tuttavia succulente, come richiedeva la regola d'oro della scaloppina; il riso che si sgranava sul vassoio, bianchissimo e tenero come una sposa verginale; l'insalata di verdure confezionata con arte e accurata combinazione di diverse tonalità di verdi, rossi e il dorato dei pomodori ancora acerbi; e banane verdi a volontà, fritte e semplicemente rotonde. Sul tavolo, una bottiglia di vino rumeno, rosso, secco, quasi perfetto tra i vini economici.*» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, p. 64).

A veces la abundancia de la cocina de Josefina se traslada en otros ambientes, incluso en el comedor de la Central de Policía, para los menús especiales del domingo:

«Aquel domingo habían preparado un arroz con pollo tratado con consistencia de paella, caldoso y pesado, de un amarillo leve y perfumado. Además, los plátanos maduros y fritos y la ensalada de lechuga y rábanos completaban una oferta que cerraba el arroz con leche bien rociado con canela para el postre. Incluso el yogur era de sabor y había para escoger: fresa o piña.» (Padura Fuentes, 2000, p. 95).

El juego intertextual aquí se hace más refinado, ya que la evocación lezamiana se da en un comedor de trabajo donde normalmente no se cuida la calidad de las preparaciones, y los diálogos que siguen confirman el salto del paraíso de la comida al infierno de la calle. La traducción italiana confirma la calidad general del trabajo de Roberta Bovaia:

«*Quel giorno avevano preparato un riso con pollo che aveva la consistenza di una paella, sugoso e nutriente, di un giallo leggero e profumato. Le banane mature fritte e l'insalata di lattuga e ravanelli completavano un'offerta che si concludeva con un budino di riso annaffiato di cannella come dolce. C'era anche lo yogurt alla frutta: si poteva scegliere gusto alla fragola o all'ananas.*» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, p. 83).

La alternancia de los estilos continúa a lo largo de toda la novela, siguiendo las voces de los protagonistas y la focalización de la narración, como en este último ejemplo, que sintetiza las cuestiones traductológicas. Conde vuelve a visitar su amigo y percibe desde la entrada un perfume peculiar:

«La puerta de la casa estaba tan abierta como siempre, y al entrar descubrió el perfume de un mojo esencial: en una sartén se debatían el zumo de naranjas agrias, los ajos desvestidos, la cebolla, la pimienta y el aceite de oliva, que bañarían las viandas que ese día Josefina le regalaría al hijo cuyos contados placeres cultivaba con más esmero que el jardín.» (Padura Fuentes, 2000, p. 123).

En esta sencilla descripción de un sofrito Padura concentra no solo su precisión terminológica, sino los papeles múltiples que la gastronomía juega en sus novelas: el placer que puede otorgar a los que se acercan a ella, y que puede vencer a los desastres de la existencia (El Flaco está inválido por las consecuencias de la guerra de Angola), pero también la capacidad de difundir y de compartir este placer, por esta puerta «abierta como siempre».

Del mismo modo en la traducción italiana se resumen todos los problemas que ya se han señalado:

«La porta di casa era aperta come al solito ed entrando lo investì il profumo di un sughetto essenziale: in una padella si dibattevano succo di arance asprigne, le teste d'aglio pelate, la cipolla, pepe e l'olio d'oliva destinati a irrorare le pietanze che Josefina avrebbe servito al figlio, i cui piaceri ormai contati coltivava con molto più zelo del giardino.» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, p. 102).

El buen resultado general tropieza aquí en los adjetivos (*asprigne, pelate*) y en los verbos (*investí, dibattevano, irrorare*) que reproducen un léxico y un registro más “literarios” con respecto al original. A pesar de esta tendencia, compartida con gran parte de los traductores de literatura hispanoamericana en Italia, la labor de Roberta Bovaia consigue trasponer los sabores y los saberes de las novelas de Padura Fuentes, permitiendo que las recetas de Josefina y la pasión culinaria del teniente Conde contagien los lectores italianos.

Consideraciones para la sobremesa

Volviendo a la pregunta de la primera sección de este artículo, se pueden subrayar dos asuntos que ayudan a formular una respuesta, sin duda parcial y abierta a otras investigaciones. En primer lugar se confirma la relevancia de la gastronomía en la narrativa cubana no tanto como elemento decorativo o exótico, sino como componente estructural¹¹. Las referencias a la comida y a las recetas desempeñan una función esencial en la reproducción de la riqueza intercultural de la isla y en el diseño de las andanzas de los personajes. Por este motivo la tarea de la traducción adquiere una trascendencia aun mayor justamente cuando se enfrenta con los episodios culinarios. Los tres ejemplos estudiados han confirmado esta importancia: un error o un deslice en una receta no sólo provoca la pérdida del *sabor* originario, sino que no permite comprender las ideas que se esconden dentro y detrás de los platos. ■

Referencias bibliográficas

- Collard, Patrick. “El Conde en la cocina de Jose”. *Saberes y sabores en México y el Caribe*, editado por R. De Maeseneer y P. Collard. Amsterdam/New York, Rodopi, 2010, pp. 335-349.
- De Maeseneer, Rita. “Cuando la gastrocrítica se hace carne... y papel”. *Saberes y sabores en México y el Caribe*, editado por Rita De Maeseneer y Patrick Collard. Amsterdam/New York, Rodopi, 2010, pp. 9-19.
- De Maeseneer, Rita. *Devorando a lo cubano: Una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*. Madrid/Frankfurt, Iberoamericana, 2012.
- Ingenschay, Dieter. “Festines neobarrocos. El menú literario entre el exceso y el populismo (José Lezama, Laura Esquivel, Juan José Saer)”. *Revista de filología románica*, no. 5, 2007, pp. 305-321.
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Editado por Cintio Vitier. Poitiers – México, Colección Archivos, 1988 (*Paradiso*, La Habana, Unión, 1966).
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Traduzione di Valerio Riva. Milano, Il Saggiatore, 1971 (reimpresión Milano, Rizzoli, 1991, con introducción del traductor).

¹¹ Esta relevancia se confirma también en otras literaturas del continente, como testimonia la colección de ensayos editada por De Maeseneer y Collard antes citada.

- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Traduzione di Glauco Felici. Torino, Einaudi, 1995.
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Traduction de Didier Coste. Paris, Seuil, 1971.
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Translation by Gregory Rabassa, Champaign, Ill., Dalkey Archive Press, 2000 (Secker and Warburg, 1974).
- Martín, Rita. "Las comidas cubanas entre el gesto de lo imposible y el reino de la metáfora." *Habana Elegante*, segunda época, 31, 2005.
- Merino, Eloy E. "Los usos del almuerzo lezamiano en *El lobo, el bosque y el hombre nuevo*, de Senel Paz". *Chasqui*, 33.1, 2004, pp. 42-55.
- Montesinos Larrosa, Alejandro y Vázquez Gálvez, Madelaine. *Comer con Lezama*. La Habana, Ediciones Oriente, 2010.
- Newmark, Peter. *La traduzione, Problemi e metodi*. Milano, Garzanti, 1988 (*Approaches to Translation*, London, Prentice Hall, 1981).
- Padura Fuentes, Leonardo. *Pasado perfecto*. Barcelona, Tusquets, 2000 (La Habana, 1991).
- Padura Fuentes, Leonardo. *Passato remoto*. Traduzione di Roberta Bovaia, Milano, Marco Tropea, 2011 (1999).
- Paz, Senel. *Fresa y chocolate*. Tafalla, Txalaparta, 2002 (La Habana, Unión, 1990).
- Paz, Senel, *Fragola e cioccolato*. Traduzione di Alessandra Riccio. Firenze, Giunti, 1994.
- Tedeschi, Stefano. "Un decennio di narrativa cubana nelle traduzioni italiane: gli anni sessanta". *Tradurre un continente*, a cura di Francesco Fava. Palermo, Sellerio, 2013, pp. 145-170.
- Teja, Ada María. "Bajtín y los banquetes de Lezama." *Nuevo Texto Crítico*, 7.1, 1994, pp. 211-228.

