"**Transfer**" IX: 1-2 (mayo 2014), pp. 18-31. ISSN: 1886-5542

TRADUCCIÓN CULINARIA.
El caso de la traducción entre el polaco y el castellano

Bożena Anna Zaboklicka Zakwaska, Universitat de Barcelona

Traducir referentes culinarios contenidos en una obra literaria procedente de una cultura lejana respecto a la de destino siempre ha sido problemático y no parece tener una solución fácil. La cocina y los sabores pertenecen a la esfera de la percepción sensorial, la cual es prácticamente imposible transmitir en palabras. Los usuarios de una lengua concreta que pertenecen a la cultura usuaria de dicha lengua no necesitan descripciones de los ingredientes ni de las sensaciones gustativas que causa un plato a sus comensales, tienen suficiente con su nombre propio para experimentar todo un abanico de sensaciones, desde recordar su sabor y su olor, hasta relacionarlo con situaciones vitales concretas y situarlo en la realidad sociocultural de su propio ámbito. No es así en una traducción. Si consideramos como válida la afirmación de que su finalidad es producir en el lector extranjero la misma reacción que ocasiona el original en sus lectores en su propia lengua, debemos reconocer que hay ciertas parcelas de la realidad que hacen que a veces este objetivo resulte inalcanzable.

En literatura la comida es a menudo portadora de información, es un componente connotativo que sitúa al lector en una época o en un entorno sociocultural determinado. Pero si una determinada comida no tiene equivalente en el idioma de destino, la connotación se pierde.

La idea del presente artículo ha surgido al analizar la traducción del polaco al castellano de *Ferdydurke* de Witold Gombrowicz que el mismo autor realizó con ayuda de unos amigos

latinoamericanos.[1] En la traducción de Gombrowicz, o mejor dicho, en su versión castellana de la novela, llama la atención la eliminación de varios elementos de la cultura polaca que podrían entorpecer la lectura a los lectores argentinos a los que iba dirigida dicha traducción, publicada en Buenos Aires en 1947. Entre otras cosas, Gombrowicz eliminó en su auto-traducción el nombre de uno de los platos polacos más tradicionales, el *bigos*, y lo sustituyó por *mayonesa*, perfectamente conocida en la realidad no solo argentina, sino occidental en general.

Puesto que *Ferdydurke* no es una novela realista ni costumbrista y no se propone proporcionar al lector conocimientos sobre la realidad material de Polonia, se puede suponer que lo que pretendía el autor al sustituir un plato ultra tradicional polaco por la mayonesa era conseguir un efecto grotesco, y no informar a los lectores argentinos sobre la cocina tradicional polaca. Efectivamente, la mayonesa servida como entrante de una comida en una casa noble resulta más grotesca que un plato polaco cuyo nombre y carácter son totalmente desconocidos en Argentina. Los autores de la segunda versión castellana de *Ferdydurke* conservaron en su traducción el nombre original de *bigos* y explicaron en una nota que se trata de un "plato típico polaco a base de varias carnes, en especial de caza, y chucrut" (Gombrowicz 2005: 303).

Es obvio que el autor que traduce su propio texto a otra lengua dispone de una total libertad para introducir en él todos los cambios que considere oportunos. Por otra parte, es una práctica que Gombrowicz aplicó en su traducción de *Ferdydurke* al

[1] Sobre el tema de la auto-traducción de *Fredydurke* al castellano existen varias publicaciones en castellano y en polaco, referidas en las Referencias bibliográficas del presente artículo. Entre ellas, mencionaremos, por ejemplo Zaboklicka 2002: 567-573, Kurek: 2004, 13-20, Zaboklicka: 2005: 375-390, Zaboklicka: 2006: 2-9, Zaboklicka 2006: 273-281.

castellano en una proporción tan importante que hay que considerar su traducción no como tal, sino como una segunda versión de la misma novela escrita en otra lengua. Pero para un traductor, no autor, que se enfrenta con la tarea de verter una obra ajena a otra lengua, los elementos de la realidad intraducibles representan siempre un gran reto. Sabemos que la tendencia en la manera de tratar este problema ha sufrido en las últimas décadas un cambio radical. Mientras que lo que imperaba cuando Gombrowicz traducía *Ferdydurke* al castellano con sus amigos latinoamericanos era la domesticación del texto extranjero, que consistía en adaptarlo a la realidad de la cultura de destino, actualmente la tendencia dominante es la contraria y se considera que la traducción debe proporcionar al lector de otras culturas elementos del conocimiento de la realidad ajena; debe incluso sorprenderlo y obligarlo a reflexionar sobre las diferencias culturales, ya que solo de esta manera el lector se puede enriquecer con la lectura de una obra traducida. Es por eso por lo que los traductores de la segunda versión castellana de *Ferdydurke* consideraron que hay que conservar el nombre de un plato desconocido para el lector extranjero y describirlo en una nota. Evidentemente, este procedimiento de traducción quita al texto la ligereza y el carácter lúdico que caracterizan al original, al tiempo que entorpece la lectura obligando a leer la nota a pie de página si se quiere comprender el sentido de una palabra desconocida. Por otra parte es la única manera de introducir a otra lengua un culturema[2] que solo al ser repetido en diferentes textos por varios traductores tiene la oportunidad de establecerse en la cultura de llegada. En la esfera culinaria, este fenómeno se ha producido "desde siempre"; gracias

[2] El culturema es un concepto utilizado a menudo en la traductología, pero que aún está por definir. Una de las aportaciones importantes para definirlo es la publicación de Luque Nadal 2009. No obstante, en el presente trabajo se utiliza la noción de culturema en el sentido de un elemento de la cultura de origen que no tiene equivalente en la de destino.

a la literatura muchos elementos de las cocinas locales han sido introducidos por los traductores en el ámbito de su propia cultura. Por descontado, las literaturas "fuertes", siempre presentes en los mercados editoriales extranjeros, han tenido más posibilidades de convertir algunos de sus culturemas en elementos fijos de otros sistemas culturales. En España, por ejemplo, las *bliny* rusas o el *samovar* han tenido más posibilidades de existir en la conciencia de los lectores que el *bigos* polaco.

En la época de la globalización, cuando viajar desde una parte de nuestro planeta a otra no representa ningún problema, la realidad culinaria también se vuelve cada vez más "global". No solo porque en el mundo occidental están de moda los restaurantes exóticos, sino también porque cada vez hay más gente que viaja, que conoce cocinas extranjeras y que después trata de reproducir esos platos nuevos en su propio país. Y esto a su vez es posible, porque cada vez hay más productos exóticos accesibles en los mercados de los países occidentales, y también porque los editores editan libros de cocina de diferentes partes del mundo. Y llegados a este punto habría que plantearse unas cuantas preguntas: ¿hasta qué punto las traducciones de recetas culinarias exóticas equivalen al original? ¿Cómo debería ser en este caso el trabajo de un traductor? ¿Es suficiente que el traductor sepa bien las dos lenguas entre las que ejerce de mediador o debería conocer también ambas realidades culinarias? ¿Qué debería hacer en el caso de que no existan ingredientes culinarios equivalentes?

Todas estas preguntas han sido sugeridas justamente por el mencionado caso del *bigos* de Gombrowicz, que el autor-traductor trató tan a la ligera y que los traductores de la segunda versión de *Ferdydurke* decidieron conservar. Y de aquí ha surgido también la idea de traducir con los estudiantes hispanohablantes de Filología Eslava de la Universitat de Barcelona la receta de este plato que en la realidad española resulta sumamente exótico.

Podríamos plantearnos si realmente vale la pena estudiar una receta culinaria desde el punto de vista de la traducción. En mi opinión, desde el momento en que entendemos el papel del traductor no como un simple mediador lingüístico, sino también como un mediador cultural, el texto de una receta culinaria nos permite definir su actitud igual o incluso mejor que un texto de otro tipo. Y en este caso, igual que en el caso de los textos literarios, se pueden aplicar las mismas normas que ha formulado Anthony Pym:

> Les processus traductifs ne doivent pas être réduits à l'opposition entre deux cultures. […] Autant dire que le traducteur n'est pas un héraut partisan, que son éthique doit être rigoureusement interculturelle, et qu'il est faux de vouloir soumettre ses actions aux critères de cultures singulières (Pym 1997: 136).

La cocina es uno de esos elementos de la cultura que determinan una identidad concreta y al mismo tiempo diferencian de una manera evidente al hombre del animal. Basta con citar las famosas palabras de James Boswell:

> Man is "a Cooking Animal". The beasts have memory, judgement, and all the faculties and passions of our mind, I certain degree; but no beast is cook. […] Man alone can dress a good dish; and every man whatever is more or less a cook, in seasoning what he himself eats (Boswell 2013).

En el contexto de la definición del hombre como "animal que cocina" no debe extrañarnos el interés de los antropólogos por la cocina y por las traducciones culinarias. En el prólogo del volumen colectivo editado por Jessika Kuper *The Anthropologists' Cook-book*, la editora justifica el objetivo de su empresa con las siguientes palabras:

> […] this is not only a cookbook. I have aimed to produce a sourcebook for a variety of different dishes, and to see food in its cultural setting, to

> add to the growing body of culinary anthropological literature (Kuper 1977: 8).

Sin embargo, resulta que la editora tuvo problemas para completar el volumen que estaba preparando, ya que algunos antropólogos se negaron a participar en él "faced the problem that there were no adecuate substitutes for fundamental ingredients and cooking techniques" (Kuper 1977: 9).

Sabiendo, pues, que unos antropólogos consideraron como imposible la tarea de traducir recetas de cocina, observemos ahora como se enfrentó a semejante reto un grupo de estudiantes de Filología Eslava de la Universitat de Barcelona a los que se les encomendó traducir al español la receta del *bigos polski* del conocido libro de cocina *Kuchnia polska* [*La cocina polaca*].[3]

Antes de emprender la traducción, los estudiantes recibieron una preparación teórica básica, por lo que eran conscientes de que, siguiendo la máxima de San Jerónimo, *verbum e verbo sed pensum exprimere de sensu*, la tarea del traductor no consiste en traducir las palabras, sino el sentido del texto, que debería ser tan comprensible en la traducción como lo es en el original. También sabían que una receta culinaria es un texto muy sencillo desde el punto de vista estilístico y que los problemas con que se enfrentarían no tendrían que ver con el estilo, sino con las diferencias culturales.

El primer problema a solucionar resultó ser el mismo nombre del plato. El dilema fue si era preferible dejar el nombre original, que no dice nada al lector hispanohablante, o bien añadirle una breve explicación que por lo menos definiría aproximadamente el tipo de plato de que se trata. La mayoría de los estudiantes hispanohablantes decidió añadir al nombre polaco una breve definición al estilo de "guiso de col fermentada con carne". En

[3] LIBROWSKA, Maria (ed.). (1985). *Kuchnia polska.* Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne

cambio los estudiantes polacos que participaron en el taller de la traducción en su mayoría dejaron el nombre del plato sin ninguna explicación considerando, al parecer, que el lector se enteraría de qué es el *bigos* leyendo el texto completo de la receta. No obstante, parece que en este caso entra en juego cierto mecanismo psicológico frecuente entre traductores incipientes. Para los polacos el *bigos* forma parte de su realidad, es una evidencia que no necesita explicaciones y es por eso por lo que les cuesta imaginarse que para un lector extranjero es una palabra totalmente incomprensible y que no le provoca ningún tipo de asociación. Como se ha dicho, esta es una actitud frecuente entre los traductores sin experiencia, sobre todo entre los que traducen de su propia lengua a una lengua extranjera. Puesto que el traductor comprende perfectamente el original, le parece que su traducción también resulta comprensible, porque él la comprende. No es consciente, sin embargo, de que su competencia lingüística sobrepasa la competencia de la mayoría de los lectores que conocen únicamente la lengua de destino y no son capaces de confrontar la traducción con el original. Es la actitud del traductor que no pretende desempeñar el papel de mediador intercultural y que se limita a ser el portavoz solamente de una de las dos realidades entre las cuales transcurre el proceso de la traducción, en este caso de la propia.

El siguiente problema en la traducción de la receta del *bigos* resultó ser la falta de equivalentes de algunos de los ingredientes del plato, algunos desconocidos por completo, otros poco conocidos en España e ignorados por los jóvenes traductores hispanohablantes que desconocen la realidad polaca. El primero de de estos ingredientes problemáticos es la misma base del *bigos*, que es la *kapusta kiszona* (*chucrut*). En un primer momento, la mayoría de los estudiantes utilizó para traducirlo el término que figura en el diccionario polaco-español, es decir, *col fermentada*, que a los hispanohablantes les connota (más bien de forma desagradable) el

proceso de putrefacción. Y aunque, según la conocida teoría de Claude Lévi-Strauss, el proceso de putrefacción controlado es uno de los métodos para preparar la comida: "La nourriture s'offre en effet à l'homme dans trois états principaux: elle peut être crue, cuiteo u pourrie" (Lévi-Strauss 1968: 396), justamente las verduras sometidas al proceso de fermentación no están presentes en la cocina de ninguna de las regiones de la Península Ibérica. Los estudiantes interesados en el arte culinario (una clara minoría) sabían que en el mercado español es accesible un producto llamado *chucrut* (o *chucrú*), producido por empresas alemanas pero distribuido en España bajo el nombre adaptado del francés (*choucroute*). En el diccionario de la lengua de la Real Academia Española, el vocablo *chucrut* figura como una palabra aceptada. Al conocerla, la mayoría de los estudiantes decidió utilizar la palabra *chucrut* como más exótica y que al mismo tiempo suena mejor en español que *col fermentada*.

El término *kapusta cukrowa* también despertó dudas entre los traductores de la receta, en primer lugar porque no sabían qué es y a qué clase de col española corresponde. Algunos cometieron el error de traducir el término polaco literalmente. *col de azúcar* o *col dulce;* otros, ante la falta de un equivalente unívoco se decidieron por el término *col blanca*, que *de facto* corresponde a la *kapusta cukrowa* polaca, o bien *col fresca,* en oposición a *col fermentada*.

No obstante, el dilema más importante se produjo al traducir el vocablo *kiełbasa*. En este caso, todos cometieron el error que consiste en buscar la similitud visual en lugar de la gustativa. Es por eso por lo que la mayoría sustituyó *kiełbasa* por *salchicha,* que es un producto crudo que antes de consumir hay que cocer, freír, asar o curar. Algunos asociaron *kiełbasa* con el *chorizo*, un típico embutido español, curado, generalmente picante y condimentado con pimentón, cuyo sabor no tiene nada que ver con el de la *kiełbasa* polaca, que es un embutido ahumado. La lectura del libro *The Anthropologist' Cookbook* permite observar que semejante

actitud ante la realidad culinaria ajena, que consiste en "domesticar" platos inexistentes en la propia cultura y sustituirlos por platos propios, de aspecto similar sin prestar atención al gusto, es un fenómeno universal. Uno de los artículos del citado libro dice al respecto lo siguiente:

> English or American books usually substitute *prosciutto* or Virginia ham for *jamón serrano* (lit. "mountain ham"), bacon for *tocino* (back fat, dried and salted), and *salami* or smoked sausage for *chorizo* sausage; these substitutions seriously disminish the Spanishness of any dish (Tax Freeman 1977: 37-38).

En el caso que aquí se comenta, los alumnos, después de haber recibido la información de que la *kiełbasa* polaca no es ni cruda, ni curada, sino ahumada, y ante la falta de un equivalente exacto en la propia realidad culinaria, decidieron sustituirla por la expresión *embutido ahumado*. Aunque los embutidos ahumados accesibles en el mercado español (por ejemplo, lomo ahumado alemán) por su aspecto no recuerden en nada la *kiełbasa* polaca, como el proceso de su producción es semejante, también resulta algo parecido su sabor.

En comparación con el caso que se acaba de relatar, resultó fácil trasladar al terreno español el término polaco de *boczek wędzony*, que la mayoría de los alumnos sustituyó por el término inglés *beicon*. *Beicon* es un vocablo que se ha instalado en la lengua española junto con el producto que hoy en día es accesible en cualquier supermercado español. No obstante, algunos, para evitar un término extranjero, lo sustituyeron por la expresión *panceta ahumada*, que se utiliza más en las recetas culinarias que en el lenguaje hablado y que es la traducción exacta de *boczek wędzony*. En este caso, nos ha servido de ayuda la cocina anglosajona, más conocida y presente en España que la polaca, con su producto más típico, que es justamente el *beicon*.

Desgraciadamente, nuestros alumnos no pudieron buscar ayuda en ninguna otra cocina extranjera al interpretar otro ingrediente más del *bigos*, que es, según la receta, la *słonina* (*tocino*). La *słonina* que se utiliza en la cocina española es salada, mientras que de la *słonina* cruda los estudiantes no habían oído hablar nunca. De modo que tradujeron la palabra *słonina* de maneras muy distintas, como *tocino*, *tocino crudo* o bien *grasa de tocino crudo*, aunque es difícil saber cómo lo interpretaría un posible usuario de la receta (lo más seguro es que lo interpretara como "tocino salado", que es un elemento de la realidad culinaria española conocido por todos). Con la *słonina* está relacionado también el problema interpretativo más importante en el fragmento del texto que dice: "Słoninę pokrajać w kostkę, stopić. Skwarki dodać do bigosu." Ninguno de los jóvenes traductores hispano-hablantes sabía qué quería decir la palabra *skwarki* (el plural de *skwarek*). Aunque *El Gran Diccionario polaco-español* de Oscar Perlin[4] ofrece el equivalente de *skwarek* como *torrezno*, ninguno de los estudiantes lo conocía. Además, la definición de *torrezno* que ofrece la Real Academia Española de la Lengua: "pedazo de tocino frito o para freir", no despierta la asociación con el *skwarek* polaco. Algunos de los alumnos, al saber qué proceso culinario da como resultado *skwarki*, propusieron como aproximación española el vocablo *chicharrones*. Efectivamente, *chicharrón*, según el *Diccionario de uso del español*[5] es: "residuo muy frito que queda al derretir las pellas de manteca de cerdo".[6] No obstante, tanto el tamaño como la utilización de *chicharrones* los diferencia de manera determinante de los *skwarki* polacos. En España, el

[4] *Wielki Słownik polsko-hiszpański*, O. Perlin, Warszawa, 2002.

[5] *Diccionario de uso del español,* M. Moliner, Madrid 1977.

[6] En la citada definición de *chicharrones* aparece la expresión "pellas de manteca de cerdo" que podría equivaler a "surowa słonina" en polaco. Desgraciadamente, es una expresión que seguramente ha caído en desuso y a los jóvenes traductores ya no les sugiere nada.

concepto y el uso de los *chicharrones* es diferente en cada región, pero ninguno se corresponde exactamente con el término polaco.[7]

Ante esta situación, los estudiantes decidieron en su mayoría traducir el citado fragmento de forma descriptiva: "Cortar el tocino crudo a dados y derretir. Añadir los trozos que quedan al *bigos*".

Asimismo resultó necesario corregir el texto de la traducción en el fragmento donde la palabra *kiełbasa* fue sustituida por la expresión *embutido ahumado*. En la frase donde la receta original decía que hay que cortar la *kiełbasa* a rodajas, los estudiantes consideraron que un embutido ahumado como jamón o lomo es preferible cortarlo a dados.

La receta original contiene también dos consejos que causaron sorpresa en los traductores hispanohablantes por las diferencias en las costumbres relacionadas tanto con la comercialización de los productos alimenticios como con la preparación de la comida en general. Los consejos en cuestión decían lo siguiente: "Quitar las hojas podridas de la col fresca"[8] y "Lavar la carne de cerdo y ternera, escurrirla".[9] Hay que tener en cuenta que la receta proviene de un libro de cocina editado en tiempos en que ni las verduras ni la carne que estaban en venta se servían de un modo que permitiera la inmediata preparación de un plato. Era necesario preparar y limpiar los ingredientes. En España hace mucho que los productos alimentarios se venden de un modo que permite omitir acciones preparatorias, por ejemplo, no es costumbre lavar la carne antes de cocinarla. Es por este motivo por lo que los estudiantes-traductores consideraron que los men-

[7] Como la traducción se llevó a cabo en Barcelona, los estudiantes tenían en mente los *chicharrones* de Cataluña, llamados *llardons*, que se consiguen friendo los trocitos de cerdo que quedan después de haberles extraído la grasa, quedando en forma de láminas doradas y crujientes. Se pueden consumir solos, como aperitivo, aunque también se usan para preparar cocas dulces y saladas y como ingrediente de algunas butifarras.

[8] "Kapustę świeżą obrać z zepsutych liści"

[9] "Mięso wieprzowe i cielęcinę opłukać, odcisnąć z wody"

cionados fragmentos podrían eliminarse de la receta, consiguiendo de esta manera un texto más claro y conciso.

Teniendo en cuenta las experiencias relacionadas con un intento de traducir la receta de un plato tan especial, por no decir exótico, desde el punto de vista del receptor español, nos podríamos preguntar si la traducción de los culturemas es posible y si tiene sentido. En el caso de una receta culinaria exótica, que es posiblemente el caso más drástico de la imposibilidad de "traducir" algo que en la cultura meta simplemente no existe, el traductor dispone sin embargo de más libertad para adaptar el texto a su propia realidad, ya que lo que importa es transmitir el contenido y no trasladar a otra lengua los valores artísticos del texto.

Traducir la receta polaca de manera que permita preparar un auténtico *bigos* polaco, de hecho obliga al traductor a adoptar la actitud de un antropólogo que, ante la falta de equivalentes lingüísticos, trata de describir todo aquello que no tiene correspondencia en la lengua meta y al mismo tiempo intenta explicar el proceso de producción de los ingredientes que no existen en su propia cultura. Por descontado, un antropólogo no traduce una cultura ajena a la propia, sino que la describe para conseguir su máxima comprensión, es decir, *de facto* escribe sobre la propia recepción de la realidad ajena. Un traductor que encuentra en un texto un culturema intraducible, de hecho también está obligado a describirlo (dentro del texto o en una nota) si no quiere privar al lector de la traducción de la posibilidad de conocer otra cultura. Y es justamente eso lo que hicieron los traductores de *Ferdydurke* al poner una nota que explica el significado de la palabra *bigos*.

Estas reflexiones llevan a la conclusión de que es imposible traducir de forma rigurosa una receta culinaria sin conocer perfectamente las dos culturas, la original y la de destino. No es suficiente saber perfectamente ambas lenguas, no basta con los diccionarios (que ofrecen unos "equivalentes" lingüísticos aproxi-

mados allí donde faltan equivalencias entre las culturas), ya que el papel del traductor no consiste en traducir palabras, sino en ejercer de mediador intercultural.

La traducción de una receta culinaria, que a primera vista podría parecer una tarea sencilla, como ejercicio de un taller en que los estudiantes aprenden a traducir, es un pretexto para reflexionar sobre el papel y la actitud del traductor que, al encontrarse entre dos culturas, es responsable de crear la imagen de una de ellas en la otra y también de introducir elementos de la cultura de origen a la cultura de destino.

Referencias bibliográficas

BOSWELL, James (1785). *The Journal of a Tour to the Hebrides with Samuel Johnson, Sunday, 15th August.* http://ebooks.adelaide.edu.au/b/boswell/james/b74t/chapter1.html [28.08.2013].

GOMBROWICZ, Witold (1947). *Ferdydurke*. Traducido por el autor, asesorado por un Comité de traducción. Buenos Aires: Argos.

—-. (2005). *Ferdydurke*. Traducción de Rubió, Anna y Sławomirski, Jerzy, Barcelona: Círculo de Lectores, 303.

KUPER, Jessica (1977) (ed.). *The Anthropologists' Cookbook*, New York: Universe Books, p. 8.

KUREK, Marcin (2004). "Ferdydurke po hiszpańsku (kilka uwag o autorskim przekładzie Gombrowicza)". En S k i b i ń s k a, Elżbieta (ed.) *Gombrowicz i tłumacze*. Łask: Oficyna Wydawnicza Leksem, 13-20.

LÉVI-STRAUSS, Claude (1968). *L'origine de manières de table*, Paris: Plon, p. 396.

LIBROWSKA, Maria (ed.) (1985). *Kuchnia polska*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne.

LUQUE NADAL, Lucía (2009). *Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales ?*. Language Design 11. http://elies.rediris.es/Language_Design/LD11/LD11-05-Lucia.pdf [3.09.2013].

PYM, Anthony (1997). *Pour une éthique du traducteur.* Ottawa: Presses de l'Université d'Ottawa, p.136.

TAX FREEMAN, S. (1977). "The Spanish Pig Preserved: the 'Olla' and the Ham". En: KUPER, Jessica (ed.), *The Anthropologists' Cookbook*, New York: Universe Books, pp. 37-38.

ZABOKLICKA, Bożena (2002). "Ferdydurke' de Witold Gombrowicz en España: ¿traducciones o versiones?". En: PRESA GONZÁLEZ, Fernando (ed.). *España y el mundo eslavo. Relaciones culturales, literarias y lingüísticas.* Madrid: Gram Ediciones, pp. 567-573.

—-. (2005) "Historia de las traducciones de 'Ferdydurke' de Witold Gombrowicz en España, o cómo el contexto de destino puede influir en la existencia de versiones diferentes de una misma obra". En: CAMPS, Assumpta, HURTLEY, Jacqueline A. & MOYA, Anna (eds.). *Traducción, (sub)versión, transcreación.* Barcelona: PPU, pp. 375-390.

—-. (2006). "El lenguaje 'visible' de Witold Gombrowicz en las traducciones al castellano". *Traduic*, revista de traducción literaria de la Universidad Intercontinental de México núm. 21, México: 2-9.

—-. (2006). "Dwukrotne odkrycie 'Ferdydurke' Witolda Gombrowicz w Katalonii, czyli dwie różne wersje powieści po katalońsku". En: FILIPOWICZ– RUDEK, Maria & KONIECZNA– T WARDZIKOWA, Jadwiga (eds.). *Między oryginałem a przekładem* tom XI. *Nieznane w przekładzie.* Kraków: Księgarnia Akademicka, pp. 273-281.