

Algunos culturemas de alimentación en *Pedro Páramo* y su traducción al árabe

Some food culturemes in *Pedro Páramo* and their Arabic translations

Najlaa Kounitrate

Escuela Superior Rey Fahd de Traducción

koun_najlaa@hotmail.fr

Resumen: Este artículo analiza los culturemas referentes a la alimentación en la novela *Pedro Páramo* de Juan Rulfo y su traducción al árabe, mediante el análisis de las técnicas de traducción usadas por tres traductores árabes.

Palabras clave: culturema, traducción, árabe, comida, *Pedro Páramo*, Juan Rulfo

Abstract: This article examines some food culturemes in Juan Rulfo's novel *Pedro Páramo* and their Arabic translation, through an analysis of the translation techniques applied by three Arabic translators.

Keywords: cultureme, translation, Arabic, food, *Pedro Páramo*, Juan Rulfo

1. Introducción

Uno de los problemas que enfrenta el traductor literario es cómo traducir los culturemas que encuentra en el texto origen a un público que desconoce la lengua y la cultura de partida. En nuestro caso, cómo el traductor ha traducido al árabe los elementos culturales relativos al subámbito de la alimentación mexicana, identificados en la obra *Pedro Páramo* (1955) de Juan Rulfo.

El presente trabajo tiene como objetivo analizar la traducción al árabe de culturemas que aluden a la comida y la bebida en la novela de Rulfo, desde la perspectiva de los estudios descriptivos de la traducción. Asimismo, estudia las técnicas de traducción utilizadas por tres traductores árabes en trasladar este tipo de elementos culturales específicos.

Para llevar a cabo este análisis, seguimos una metodología comparativa de tres fases:

1. Identificar los culturemas de la comida y de la bebida.
2. Analizar las soluciones de los tres traductores árabes.
3. Identificar, comparar, analizar y clasificar las técnicas de traducción utilizadas por los tres traductores, siguiendo la clasificación de las técnicas de traducción de Lucía Molina (2006).

La novela *Pedro Páramo* (1955) es un objeto de análisis muy adecuado, porque es una de las obras fundamentales en la narrativa mexicana, y constituye un buen terreno de estudio, ya que incluye los culturemas más representativos de la alimentación mexicana.

2. Culturemas y técnicas de traducción

Para referirse a las unidades lingüísticas marcadas culturalmente encontramos una amplia gama de denominación como: *palabras culturales extranjeras; referencias culturales; puntos ricos; realia; culturemas...*

El primero en tratar este tipo de elementos fue Nida en su artículo "Linguistics and Ethnology in Translation Problems" (1945), posteriormente, los investigadores búlgaros Vlahov y Florin (1970) siguieron sus pasos y propusieron su propio término *realia*, después el inglés Newmark (1988) adoptó otra denominación *palabras culturales extranjeras*. En 1983, Vermeer creó un nuevo término *culturema*, un concepto recogido por Nord (1997) y por Molina (2006).

Según Vermeer (1983: 8) un culturema es "un fenómeno social de una cultura A que es considerado relevante por los miembros de esta cultura y que, cuando se compara con un fenómeno social correspondiente en la cultura B, se encuentra que es específico de la Cultura A".

Por su parte, Lucía Molina (2006) expone una definición que nos parece sencilla y completa: "un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta" (Molina, 2006: 79).

Como se sabe, en este análisis comparativo seguimos la clasificación de los culturemas de Lucía Molina (2006) quien divide los elementos culturales en cuatro ámbitos culturales: 1) Medio natural; 2) Patrimonio cultural; 3) Cultura social, y 4) Cultura lingüística.

Lo que nos interesa en su clasificación es el segundo ámbito, que es el patrimonio cultural, porque incluye el subámbito la alimentación.

En cuanto a las técnicas de traducción, seguimos en este estudio las 18 técnicas propuestas por la misma traductora (2006): adaptación, ampliación lingüística, amplificación, calco, compensación, comprensión lingüística, creación discursiva, descripción, equivalente acuñado, generalización, modulación, particularización, préstamo, reducción, substitución, traducción literal, transposición y variación.

3. *Pedro Páramo* al árabe

La novela mexicana se caracteriza por la presencia de un léxico regional estrechamente relacionado con la cultura de su lugar de origen, lo que dificulta considerablemente su traducción.

En el texto objeto de análisis, encontramos elementos culturales cuya traducción a la lengua meta es muy difícil, porque a veces esta lengua no dispone de equivalentes o referentes extralingüísticos al mismo elemento, como es el caso de las bebidas mexicanas “atole” y “pulque”.

Al leer la traducción árabe de *Pedro Páramo*, nos ha llamado la atención las soluciones propuestas por los tres traductores para cultuemas que ya tienen equivalentes acuñados en árabe, como es el caso de “chocolate” o de “tortilla”; por lo cual, nuestro propósito es observar y analizar cómo los tres traductores han introducido en el texto meta este tipo de vocabulario extranjero.

4. Análisis de los cultuemas y de sus técnicas de traducción

La traducción de los cultuemas relativos a la alimentación mexicana se caracteriza por su gran dificultad de transmisión, porque el público árabe no está familiarizado con el léxico gastronómico mexicano, debido a la lejanía de las zonas geográficas, y la especificidad de los platos del país hispanoamericano, preparados con ingredientes, en su mayoría, desconocidos por el público meta.

En el texto original *Pedro Páramo* hemos identificado seis cultuemas perteneciente a la alimentación: *chocolate* (Figura 1), *tortilla* (Figura 2, Figura 3), *gorda* (Figura 4), *frijoles* (Figura 5), *atole* (Figura 6) y *pulque* (Figura 7).

A continuación, se presentan los cultuemas en español, sus tres traducciones árabes, su retraducción al español y las técnicas de traducción aplicadas.

Cabe señalar que, para llevar a cabo el presente estudio, hemos comparado la obra original *Pedro Páramo* de Juan Rulfo editada en Cátedra y publicada en 1986, con las traducciones árabes *Bīdrū Bārāmū* (Pedro Páramo) realizadas por Sāleḥ Almāni (2013) [TM1], Sherīn ‘Smat (2013) [TM2], y Maruān Ibrāhīm (1990) [TM3].

- Chocolate

TO: 76		
- Ya terminamos; pero vamos a hacer chocolate .		
TM1: 31 <i>Equivalente acuñado</i>	- لقد انتهينا؛ ولكننا سنصنع شوكولاته.	- Ya terminamos; pero vamos a hacer chocolate .
TM2: 45 <i>Equivalente acuñado</i>	- لقد انتهينا، لكننا سنصنع شوكولاته.	- Ya terminamos; pero vamos a hacer chocolate .
TM3: 72 <i>Generalización</i>	- ها قد انتهينا، ولكن لنصنع الحلوى.	- Ya terminamos; pero vamos a hacer dulces .

Fig. 1: Tres traducciones al árabe del cultuema español chocolate

Según el Diccionario de Americanismos (2010: 558) el término chocolate proviene del náhuatl *xocoatl*, y significa agua amarga (*xoco* “amargo” y “*atl*” “agua”).

En este microtexto, **chocolate** desempeña el papel de culturema porque es un alimento común y muy popular en México, sin embargo, no es una comida esencial en la cultura meta árabe.

Los TM1 y TM2 lo han traducido por su *equivalente acuñado* “شوكولاته”, mientras que el TM3 lo ha traducido por un término más general “الحلوى” (**dulces**).

Probablemente, el traductor del TM3 ha elegido la *generalización* porque desconoce que en México el chocolate se consume como bebida, que se prepara a partir de una mezcla de la pasta de manteca de la semilla del cacao con agua, hierba y especias.

- Tortilla

TO: 124 Encontré un trozo de cecina y encima de las brasas unas tortillas (*) (*Tortilla: Amer., pan en forma de disco como del diámetro de un plato, por lo común de masa de maíz, cocida en comal, que constituye la base de la alimentación de la gente pobre, del campesinado y del indígena, usando mucho también en la mesa de cualquier categoría social.		
TM1: 90 <i>Reducción</i>	وجدت قطعة من اللحم المقدد وبعض أقراص العجة على الموقد.	Encontré un trozo de cecina y unas tortillas encima de las brasas.
TM2: 115 <i>Reducción</i>	وجدت قطعة من لحم مقدد وعجة فوق الموقد.	Encontré un trozo de cecina y una tortilla encima de las brasas.
TM3: 125 <i>Reducción</i>	وجدت قطعة من اللحم المقدد وقليلاً من العجة على النار.	Encontré un trozo de cecina y un poco de tortilla encima de las brasas.

Fig. 2: Tres traducciones al árabe del culturema español tortilla

TO : 166 Sólo se les oyó sorber el chocolate cuando les trajeron el chocolate, y masticar tortilla tras tortilla cuando les arrimaron los frijoles.		
TM1: 145 <i>Reducción</i>	سُمِعُوا فقط وهم يرشفون الشوكولاتة عندما قدموا لهم الشوكولاتة، وهم يمضغون قرص عجة بعد آخر عندما قدموا لهم عجة اللوبياء.	Sólo se les oyó sorber el chocolate cuando les trajeron el chocolate, y masticar tortilla tras otra cuando les dieron tortillas de frijoles
TM2: 178 <i>Reducción</i>	ولم يُسمع سوى ارتشافهم للشوكولاتة عندما قدموا لهم الشوكولاتة، ومضغهم لِعِجَّة بعد أخرى عندما ضايفوهم بعجة الفاصوليا.	Sólo se les oyó sorber el chocolate cuando les trajeron el chocolate, y masticar tortilla tras otra cuando les dieron tortilla de frijoles.
TM3: 175 <i>Reducción</i>	وكان من المستطاع سماع صوت ارتشافهم عصير الشوكولاتة عندما قدم لهم وسماع اصوات مضغهم الفطائر تلو الفطائر حين قربوا منهم صحن الفاصوليا.	Era posible oír sorber el zumo de chocolate cuando se lo presentaron, y oír masticar pasteles tras pasteles cuando se les acercaron platos de frijoles

Fig. 3: Otros ejemplos de la traducción del culturema español *tortilla*

La **tortilla** es un término polisémico. Hay varios tipos de tortillas: la española hecha a base de huevos y patatas; la mexicana, a la que se refiere Juan Rulfo, que es un tipo de pan preparado con harina de maíz y a veces de trigo; la ecuatoriana elaborada con puré de patatas y queso... (Diccionario de Americanismos, 2010: 2077).

En este contexto y teniendo en cuenta que la novela transcurre en México, **tortilla** alude a “رقاقة من الذرة” o “قرص من الذرة”.

Los tres textos meta han traducido el culturema por “عجة” (**tortilla española**), y “فطائر” (**pasteles**). Se trata de dos soluciones, que nos parecen, extrañas dado el contexto del fragmento, por eso, clasificamos las técnicas empleadas como una *reducción*, porque podrían provocar un malentendido en la comprensión y recepción del culturema.

Opinamos que el uso de dichas soluciones se debe a un lapsus o descuido por parte de los traductores árabes.

- Gorda

TO: 177-178 Total, es dinero lo que necesitamos para mercar aunque sea una gorda ^(*) con chile. (*) <i>Gorda</i> : tortilla de maíz mucho más gruesa que la común.		
TM1: 161 <i>Descripción</i>	نحن نحتاج هذه النقود لنشتري ولو بعض عجة الذرة مع الشطة.	Necesitamos este dinero para mercar aunque sea algo de tortilla de maíz con chile.
TM2: 196 <i>Traducción literal</i>	المهم، النقود التي نحتاج إليها هي للشراء حتى لو دهن مع فلفل حار.	Total, el dinero que necesitamos es para mercar aunque sea gordo con chile.
TM3: 188 <i>Reducción</i>	على كل ما نحتاج اليه هو النقود لكي نشتري أي شيء حتى لو كان فطيرة مليئة بالفلفل الحار.	Total, lo que necesitamos es dinero para para mercar aunque sea un pastel lleno de chile.

Fig. 4: Tres traducciones al árabe del culturema español gorda

Según el DRAE (2018), **gorda** significa “una tortilla de maíz más gruesa que la común” y de acuerdo con el Diccionario de Hispanoamericanismos (2010:1054), en México el término alude a “una bola de masa ligeramente aplastada con las manos”.

Los traductores han usado diferentes técnicas para la traducción del culturema. El TM1 ha recurrido a la *descripción* y ha explicado en qué consiste “عجة الذرة” (**tortilla de maíz**). El TM2 ha optado por una *traducción literal* “دهن” (**gordo**), una propuesta inadecuada, porque alude a otro significado del término que en nuestro contexto no encaja. Por su parte, el TM3 ha usado un término más general que no se refiere al sentido requerido “فطيرة” (**pastel**), por lo cual clasificamos su solución como una *reducción*.

Las soluciones propuestas por los tres traductores son tan extensas, y no es posible especificar el tipo de comida o bien tortilla a la que alude Rulfo.

- Frijoles

<p>TO : 166 Sólo se les oyó sorber el chocolate cuando les trajeron el chocolate, y masticar tortilla tras tortilla cuando les arrimaron los frijoles^(*). (*)Frijol: Amér., frejol. En México se pronuncia siempre así. Es uno de sus principales alimentos y aparece como remate obligado del almuerzo y de la cena.</p>		
<p>TM1: 145 <i>Traducción literal</i></p>	<p>سُمِعُوا فقط وهم يرشفون الشوكولاتة عندما قدموا لهم الشوكولاتة، وهم يمضغون قرص عجة بعد آخر عندما قدموا لهم عجة اللوبياء.</p>	<p>Sólo se les oyó sorber el chocolate cuando les trajeron el chocolate, y masticar tortilla tras otra cuando les dieron tortillas de frijoles.</p>
<p>TM2: 178 <i>Traducción literal</i></p>	<p>ولم يُسمع سوى ارتشافهم للشوكولاتة عندما قدموا إليهم الشوكولاتة، ومضغهم لعجة بعد أخرى عندما ضايفوهم بعجة الفاصوليا.</p>	<p>Sólo se les oyó sorber el chocolate cuando les trajeron el chocolate, y masticar tortilla tras otra cuando les dieron tortilla de frijoles.</p>
<p>TM3: 175 <i>Traducción literal</i></p>	<p>وكان من المستطاع سماع صوت ارتشافهم عصير الشوكولاتة عندما قدم لهم وسماع اصوات مضغهم الفطائر تلو الفطائر حين قربوا منهم صحن الفاصوليا.</p>	<p>Era posible oír sorber el zumo de chocolate cuando se lo presentaron, y oír masticar pasteles tras pasteles cuando se les acercaron platos de frijoles.</p>

Fig. 5: Tres traducciones al árabe del culturema español frijoles

Al igual que el maíz, el frijol es un alimento muy importante en la mesa mexicana, y forma parte de la cultura gastronómica de México.

Según el DRAE (2018), en México, el término frijol en su forma plural equivale a alimento. El mismo significado lo confirma el Diccionario Breve de Mexicanismos (2001:94), en el que figura que la palabra frijol en su forma plural hace referencia a comida.

Los tres textos meta han traducido el culturema literalmente “عجة اللوبياء” y “عجة الفاصوليا”, sin embargo, dichas soluciones no reflejan el significado del término, por eso, catalogamos las soluciones como *traducción literal*.

• Atole

TO : 155 Un cedazo para colar el atole ^(*) . ^(*) Atole: (del nahua <i>atolli</i>) <i>Méx.</i> , bebida con maíz cocido y disuelto en agua hervida; también se hace con leche. Es un alimento muy usado en México.		
TM1: 131 <i>Préstamo + Amplificación</i>	منخل لتصفية الأتولي ^(*) . ^(*) الأتولي: مشروب مكسيكي يُقَطَّر من الذرة.	Un cedazo para colar el atole ^(*) . ^(*) Atole: bebida mexicana hecha a base de maíz.
TM2: 161 <i>Préstamo</i>	ومنخل لتصفية الأتولي.	Un cedazo para colar el atole.
TM3: 161 <i>Préstamo + Amplificación</i>	منخلًا لتصفية الاتوله ^(*) . ^(*) الاتوله: شراب مصنوع من الشعير المطبوخ يذاب في ماء مغلي ويمكن استعماله مع الحليب وهو نوع من انواع الغذاء المستعمل بكثرة في المكسيك.	Un cedazo para colar el atole ^(*) . ^(*) Atole: bebida hecha con cebada cocida y disuelta en agua hervida; también se hace con leche. Es un alimento muy usado en México.

Fig. 6: Tres traducciones al árabe del culturema español atole

En este microtexto, los traductores han decidido traducir el culturema por el *préstamo* “الأتولي”. El atole es una bebida espesa que se hace con maíz cocido y disuelto en agua hervida (Diccionario del Español de México: 2019). En México, es bastante popular, sin embargo, en la cultura árabe no es conocida, y creemos que el lector árabe no está familiarizado con el término.

En este ejemplo, opinamos que el *préstamo* y la *amplificación* (nota a pie de página) son técnicas aceptables, porque acercan más la idea del culturema al lector, aunque en árabe ya existe un equivalente acuñado propuesto por el diccionario Español – Árabe Al-Muín (1993:79) “عصيدة من دقيق الذرة”.

• Pulque

<p>TO: 156 “Si al menos hubiéramos traído tantito pulque^(*), no importaría; pero el cogollo de los magueyes^(*) está hecho un mar de agua” ^(*)<i>Pulque: Amér. Méx.</i>, bebida embriagante, que se obtiene haciendo fermentar el aguamiel o jugo producido por el maguey. Es bebida característica de las gentes pobres.</p>		
<p>TM1: 131 <i>Reducción + Amplificación</i></p>	<p>“لو أننا أحضرنا معنا على الأقل عرق سيزال^(*)، لما كان مهماً. ولكن قلب نباتات السيزال صار بحراً من الماء” ^(*)عرق سيزال: مشروب مكسيكي رخيص، يقطره فقراء الفلاحين من نبات السيزال البري.</p>	<p>“Si al menos hubiéramos traído tantito Sisal^(*), no importaría; pero el cogollo de los sisales está hecho un mar de agua” ^(*)Sisal: una bebida mexicana barata, hecha por los pobres campesinos a base de la planta de sisal silvestre.</p>
<p>TM2: 162 <i>Reducción</i></p>	<p>“لو قد كنا أحضرنا على الأقل القليل من العرق، فما كان مهماً، لكن لب الصبّار غرق في بحر من المياه.”</p>	<p>“Si hubiéramos traído al menos tantito sisal, no importaría, pero el cogollo del agave está hecho un mar de agua”.</p>
<p>TM3: 162 <i>Préstamo + Amplificación</i></p>	<p>“لو اننا كنا قد جلبنا معنا قليلاً من شراب البولكه^(*) لكان للأمر شأن آخر. لكن محصول الصبار غارق في بحر من المياه.” ^(*) شراب البولكه: شراب قوي مسكر.</p>	<p>“Si al menos hubiéramos traído tantito de la bebida de pulque^(*), habría sido otra cosa; pero la cosecha del agave está hecho un mar de agua” ^(*) Bebida de pulque: es una bebida embriagante fuerte.</p>

Fig. 7: Tres traducciones al árabe del culturrema español pulque

En este fragmento, los textos meta 1 y 2 han usado el término “عرق سيزال”, una propuesta que no transmite adecuadamente el sentido del culturrema original **pulque**, por eso, clasificamos la técnica como *reducción*.

Sisal es un tipo de maguey que sirve para elaborar fibras textiles, también es una bebida alcohólica embriagante de origen mexicano parecida al pulque (Diccionario del Español de México, 2019).

En cambio, el TM3 ha decidido mantener la bebida tradicional transliterándola al árabe y añadiendo la precisión “شراب” (**bebida**) y una nota al pie de página en la que explica el elemento cultural. El traductor ha usado un doblete *préstamo* y *amplificación*.

Creemos que el uso de la *reducción*, el *préstamo* y la *amplificación* se debe, probablemente, al desconocimiento de la bebida puramente mexicana por parte de los traductores árabes.

5. Resultados

Tras identificar y analizar los culturemas de la alimentación y sus correspondientes técnicas de traducción, pasamos al estudio de los resultados obtenidos.

En las siguientes dos figuras (Figura 8 y Figura 9) se muestran detalladamente los resultados del análisis de los seis culturemas.

Técnica de traducción	Cantidad	Porcentaje
Reducción	8	38%
Traducción literal	4	19%
Préstamo + Amplificación	3	14%
Equivalente acuñado	2	9%
Reducción + Amplificación	1	5%
Préstamo	1	5%
Generalización	1	5%
Descripción	1	5%
Total	21	100%

Fig. 8: Inventario de las técnicas de traducción de los culturemas de alimentación

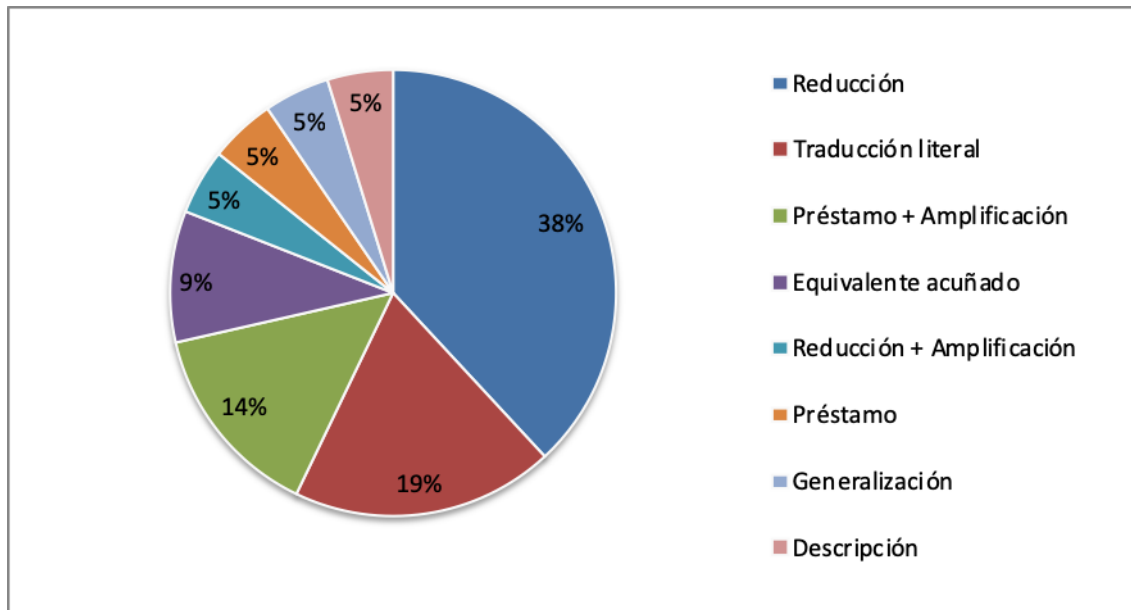


Fig. 9: Inventario de las técnicas de traducción de los cultuemas de alimentación

De los datos proporcionados por el inventario de las técnicas empleadas en la traducción de cultuemas de comida y bebida, deducimos que los tres traductores árabes han empleado ocho técnicas diferentes, divididas en seis técnicas simples y dos tipos de dobles.

De ello, notamos que la técnica usada con más frecuencia es la *reducción* que en nuestro caso consiste en la traducción inadecuada y equivocada de la palabra origen (8 veces, lo que equivale al 38%), seguida por la *traducción literal* (4 veces, 19%) y por el doblete formado por el *préstamo* y la *amplificación* (3 veces, 14%).

6. Conclusión

Como se sabe, los cultuemas se usan para dar belleza al texto, marcar el color local de la cultura origen, y acercar el lector al contexto en el que se desarrolla la historia.

El presente análisis de los cultuemas pertenecientes al subámbito cultural de la alimentación mexicana nos ha permitido resaltar la importancia de este tipo de elementos culturales, y estudiar de cerca la comida y bebida de la gente rural protagonista de esta novela.

Asimismo, con este estudio comparativo, hemos demostrado la dificultad que sobrelleva el traductor árabe para transmitir los cultuemas pertenecientes a esta subcategoría cultural, que están estrechamente relacionados con la cultura rural mexicana.

Además, hemos comprobado que los traductores han usado, en la mayoría de las veces, la técnica de reducción, un método extranjerizante que deja perder las características y peculiaridades del texto origen.

El uso de una técnica que corta todo tipo de “puentes” con el texto origen, se debe, probablemente, al desconocimiento de los cultuemas, la poca

preparación y familiaridad de los traductores con este tipo de términos arraigados en la cultura mexicana, y la falta de uso de los libros de referencia como los diccionarios monolingües, sobre todo, los diccionarios mexicanos e hispanoamericanos que seguramente engloban las definiciones de las referencias culturales que encontramos en la novela origen, como en el caso de los culturemas “tortilla” y frijoles”.

Bibliografía

- ŞMAT, Sherīn (2013): *Bīdrū Bārāmū* [Pedro Páramo]. El Cairo: Al haya al ‘āma li qoşūr ataqaāfa.
- ALMĀNIY, Sāleḥ (2013): *Bīdrū Bārāmū* [Pedro Páramo]. Dammam: Dār Āṭar.
- ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA (2010): *Diccionario de americanismos*. Madrid: Santillana.
- EL COLEGIO DE MÉXICO (2019): *Diccionario del Español de México*. Consultado en <https://dem.colmex.mx>.
- GÓMEZ DE SILVA, Guido (2001): *Diccionario breve de mexicanismos*. México: Fondo de Cultura Económica.
- IBRĀHĪM, Maruān (1990): *Bīdrū Bārāmū* [Pedro Páramo]. Bagdad: Dār al māmūn li taryama wa nashr.
- MOLINA, Lucía (2006): *El otoño del pingüino. Análisis descriptivo de la traducción de los cultuemas*. Castellón de la Plana: Universitat Jaume I.
- NEWMARK, Peter (1988): *A Textbook of Translation*. New York: Prentice Hall.
- NIDA, Eugene (1945): “Linguistics and Ethnology in Translation Problems”. *Word*, 1 (2), 194-208.
- NORD, Christiane (1997): *Translating as a Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2018): *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed.). Consultado en <https://dle.rae.es/?w=diccionario>.
- REDA, Yussof (1996): *Al-Muin. Diccionario Español-Árabe*. Líbano: Librairie du Liban.
- RULFO, Juan (1986): *Pedro Páramo*. Madrid: Cátedra.
- VERMEER, Hans (1983): “Translation theory and linguistics”, en Sonja Tirkkonen-Kondit, Pauli Roinila y Ritua Orfanos (eds.): *Häkökohtia käännämisen tutkimuksesta*. Joensuu: University, 1-10.
- VLAKHOV, Sergei y Sider FLORIN (1970): “Neperevodimoe v perevode: realii”, en *Masterstvo perevoda*. Moscow: Sovetskii pisatel, 432-456.

Fecha de recepción: 15/04/2019
Fecha de aceptación: 00/07/2019