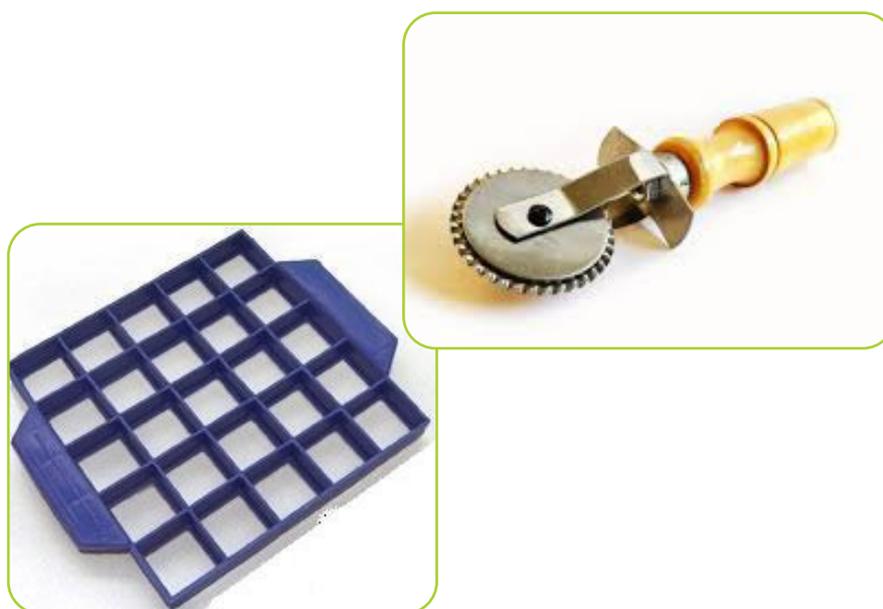


## EL MOLDE DE HACER RAVIOLES

Por Pablo Ingberg

Imágenes y sensaciones de la infancia resurgen a veces con aplicaciones muy diversas. A Marcel Proust el sabor de un trozo de magdalena disolviéndose dentro de la boca en un sorbo de té de tilo (si no me falla la memoria) le sirvió de disparador central para la ciclópea novela *En busca del tiempo perdido*. A mí, mucho más modestamente, ciertas tendencias de aprendices de traducción literaria me recuerdan el molde de hacer ravioles que usaba mi abuela.

Viví con mis abuelos maternos de los nueve a los diecisiete años (desde la muerte de mis padres hasta que me vine a estudiar a Buenos Aires). Entre mis mejores recuerdos de esa época está sin duda el de observar a mi abuela cocinando, y entre esas contemplaciones, la de verla hacer ravioles: la abuela Sofía preparaba la masa y la estiraba sobre la mesa, ponía el relleno de verdura (listo desde antes) sobre la mitad de esa masa, doblaba y ponía encima de esa mitad con relleno la otra mitad de masa sin relleno, aplicaba sobre el resultante gran sándwich informe (masa por ambos lados con relleno de verdura en el medio) el molde cuadrado de hacer ravioles cuadrados a lo largo de toda la superficie imperfectamente cuadrada y, por último, separaba los ravioles con un rodillo, primero en tiras y luego uno por uno. Aquí un molde y un rodillo semejantes a los que usaba ella:



El resultado era una impactante cantidad de raviolos, de los más deliciosos que he comido en mi vida, todos iguales: cuadrados, cuadrados, cuadrados, como escribió Alfonsina Storni en referencia a las manzanas de casas en las que vivimos y que, según allí se lamentaba ella, terminan por volver cuadrada nuestra alma y hasta nuestras lágrimas.

Mi compañera de vida, Jorgelina, hace unos riquísimos *malfatti* al horno, según una receta de nuestro amigo Roberto García (por coincidencia, egresado del Lenguas, entre otras cosas): hace todo el mazacote en que se mezclan masa y relleno en una única sustancia y luego la separa en una especie de albondiguitas, una por una, todas distintas porque no usa molde, que se cocinan al horno.

Lo que hace literario a un texto, dirían los formalistas rusos traducidos por mí (que por lamentable coincidencia no sé ruso), es lo que se sale del molde: del molde de los usos comunes, comunicativos, burocráticos del lenguaje, tan imprescindibles en sus ámbitos como potencialmente nocivos en el arte de la escritura. Un raviol es indiferenciable de otro cortado por el mismo molde: la única diferencia puede estar en el sabor que comunican, que difícilmente sea muy diverso porque comparten todos el mismo relleno y la misma masa en idéntica proporción. Los *malfatti*, en cambio, tienen todos formatos distintos y hasta un sabor un poco distinto, porque alguno recibe un pedazo de queso más grande que otros y se gratina más, o uno más chato se seca más en el horno que otro más grueso. Una traducción literaria empobrecedora, empobrecedora de la literatura del texto original, agarra *malfatti* multiformes, con personalidad individual, los pasa por el molde de hacer raviolos y los convierte en cuadrados todos iguales, sin personalidad propia.

Tengo para mí, vaya a saber con cuánto margen de error hipotético, que resultados de ese cariz empobrecedor, cuando los hay, se producen en buena parte por atribuir a la claridad, la sensatez, el decoro y, sobre todo, a la corrección normativa (lo considerado correcto por norma, lo "normal"), mucha más preponderancia de la que tienen en literatura, donde la norma es la anormalidad. Y también que esas tendencias son más habituales en gente que está en formación traductora y tiene todavía poco recorrido literario (de lecturas, traducción, escritura varia), porque, naturalmente, los moldes siempre son algo en apariencia sólido de donde agarrarse (aunque en literatura también se aplica esta

famosa frase del *Manifiesto comunista*: todo lo sólido se disuelve en el aire... como la magdalena en la boca del personaje de Proust). Pero, evidentemente, algo similar sucederá entre gente con mayor recorrido, porque, de lo contrario, Antoine Berman no habría elaborado su catálogo de “tendencias deformantes”, no inspirado sólo en estudiantes sino acaso más en practicantes de la traducción literaria. Por supuesto, si hiciera falta aclararlo, no postulo que la literatura consista en escribir incorrecto, sino que consiste en escribir distinto, distinto cada vez, en no repetir moldes.

Mucha gente escritora contemporánea de Roberto Arlt, que lo acusaba de “escribir mal”, hoy yace sepultada en el olvido, mientras que la peculiar escritura de Arlt sigue siendo uno de los hitos cumbre de nuestra literatura. Ergo, Arlt (traducido al francés por Berman, por feliz coincidencia) no escribía mal, escribía distinto, extraordinariamente bien a su manera propia. Si una traducción a otra lengua le aplicara el molde de hacer ravioles, lo transformaría en algo fácil de digerir y de olvidar.



**Pablo Ingberg**, Licenciado en Letras (UBA), publicó cinco libros de poesía, una novela, dos para la infancia, uno de ensayos sobre traducción (*Escribir palabras ajenas*) y cerca de 120 de traducciones del griego antiguo, el latín, el inglés y el italiano (clásicos como Safo, Sófocles, Virgilio, Catulo, Austen, Melville, Whitman, Joyce, Eliot, Woolf, Fitzgerald, Pirandello, contemporáneos como Chinelo Okparanta, Shrutí Swamy, Francesco Tonucci, Matteo Terzaghi). Para Editorial Losada dirigió unas *Obras completas* de Shakespeare (tradujo la mitad) y dirige la Colección Griegos y Latinos (88 títulos). Por sus traducciones recibió los premios Teatro del Mundo, Konex-Diploma al Mérito y Aurora Borealis-Honourable Mention, como también becas y subsidios de Argentina, Irlanda, Italia y Suiza. Dictó conferencias, seminarios, cursos y talleres sobre traducción y literatura en instituciones de varios países, y publicó poemas, narraciones, artículos, ensayos y traducciones en revistas y suplementos literarios de América y Europa. Tiene a cargo una Residencia en traducción literaria en el Lenguas Vivas Spangenberg.