

Diccionari de procediments culinaris

Introducció

El *Diccionari de procediments culinaris* conté 343 termes catalans amb el seu número d'ordre, la categoria gramatical corresponent, equivalències en castellà, francès i anglès i definició en català. A més, inclou també les relacions de sinonímia entre els termes catalans i, quan s'ha considerat necessari, notes de tipus conceptual que completen la informació de les definicions (per exemple, a *clarificar* o a *purgar*) o bé remetent a altres articles per ajudar a establir el concepte mitjançant la comparació (és el cas de *banyar*, *napar* i *regar*).

Els termes es presenten, tant al cos del diccionari com als índexs, segons l'ordre seqüencial (*tallar a la juliana* i no *juliana*, *tallar a la*) i segueixen l'ordenació alfabètica discontinua, que evita interrupcions en els termes d'una sèrie i segons la qual els espais en blanc precedeixen els signes no alfabètics (principalment apòstrofs i guionets), i els signes no alfabètics precedeixen els signes alfabètics:

Ex. *coure*
coure a foc lent
coure al bany maria
coure al vapor
coure en blanc

Els substantius es presenten en singular, llevat dels casos de plurals lexicalitzats (*finas herbes*), i els adjectius, també en singular, amb la terminació femenina quan en tenen (*culinari -ària*). Pel que fa als verbs, que contràriament al que sol passar en els diccionaris terminològics, aquí representen el gruix de la nomenclatura, s'entren en infinitiu (*gebrar*, *sobtar-se*).

Quan una mateixa forma lingüística té més d'un significat, com és el cas de *caramel·litzar* o de *fumar*, s'ha tractat cada acepció en un article independent, ja que es consideren unitats terminològiques diferents perquè designen conceptes diferents.

Les equivalències en castellà, francès i anglès, quan n'hi ha més d'una, apareixen en ordre alfabètic. Per facilitar-ne la consulta, al final del diccionari s'inclouen tres índexs alfabètics numerats, un per a cada llengua d'equivalència, que permeten d'accedir al terme català i a la resta d'informacions a partir de la denominació castellana, la francesa o l'anglesa.

Pel que fa a la sinonímia, els termes catalans considerats sinònims absoluts es remetent l'un a l'altre amb l'indicatiu *sin*. El sinònim que per ordre alfabètic apareix en primer lloc agrupa la definició, les equivalències i la nota (per exemple, *brou de peix* i *fumet*). En

canvi, quan un dels sinònims s'ha considerat preferent, els sinònims complementaris hi remetent amb l'abreviatura *veg.* En aquest segon cas, el sinònim principal és el que duu totes les informacions, inclosa la indicació dels seus sinònims complementaris (per exemple, *enrossir* i *daurar*).

Revisió i normalització

El TERMCAT ha vetllat per la coherència dels criteris metodològics aplicats, ha revisat l'adequació terminològica i lingüística del termes catalans i de les equivalències i ha sistematitzat la informació de les definicions i les notes. En les diferents etapes de revisió d'aquest diccionari hi han intervingut els terminòlegs Marina Ortuño, Jordi García, Jordi Bover i Montserrat Serra.

Com una part del procés de revisió del diccionari es van seleccionar les formes neològiques que requerien un estudi més aprofundit de caràcter conceptual o formal. Per tal de garantir el consens en la resolució de les propostes, el TERMCAT va organitzar i convocar una sessió de normalització a la qual assistiren especialistes de l'àrea de prestigi reconegut.

Hem d'agrair la participació en aquesta sessió de normalització de Josep Garcia i Fortuny en representació del Casal del Cuiner; Josep Lladonosa i Giró, autor de diversos llibres de cuina; Joan Melchor i Deulonder, en representació del Gremi de Restauració de Barcelona; Joan Roca i Fontané, en representació de l'Escola d'Hosteleria i Serveis Sant Narcís de Girona; i Francesc Papió, director de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils i un dels autors de l'obra.

També volem agrair a Joan Fradera, de l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona; Llorenç i Xavier Torrado, professionals de prestigi reconegut; i Glòria Torra, del Departament d'Assessorament Lingüístic de Televisió de Catalunya, les observacions que ens van fer arribar sobre els casos terminològics estudiats a la sessió de normalització.

Finalment, va ser de molta utilitat l'assessorament puntual en termes de pastisseria d'Antoni Escribà i de Francesc Mauri.

Els acords de la sessió de normalització van ser presentats posteriorment al Consell Supervisor del TERMCAT, organisme que s'ocupa de la normalització formal de la terminologia catalana i que està integrat per membres designats per la Secció Filològica de l'Institut d'Estudis Catalans i per membres del TERMCAT, el qual va tractar els termes d'aquest àmbit d'especialitat en diverses reunions. El resultat de tot això són els més de quaranta termes sancionats pel Consell Supervisor que conté el *Diccionari de procediments culinaris*.

Es van normalitzar neologismes que, tot i ser àmpliament utilitzats en l'àrea, no es documentaven en els diccionaris catalans de referència, com ara les parelles *glaça* i *desglaçar* o *glaça* i *glaçar*. Igualment, es van normalitzar les distincions semàntiques en termes propers de l'àrea establertes pels especialistes, com ara entre *batre* (remenar enèrgicament fins a aconseguir una determinada textura) i *muntar* (batre fent augmentar de

volum), o entre les parelles *marinar* i *marinada* (procediment aplicat a carns i peixos) i *macerar* i *maceració* (procediment aplicat a fruites).

Pel que fa al tractament dels manlleus, pràcticament tots procedents del francès, que és la llengua de prestigi en l'àmbit de la gastronomia, en alguns casos es van proposar alternatives catalanes quan es van considerar prou vàlides i motivades, com és el cas, per exemple, de *manat d'herbes* per *bouquet garni* o de *bresa* per *mirepoix*. En altres casos, es va optar per adoptar el manlleu i fer-ne una adaptació gràfica al català. En són exemples: *bresera* (*braisière*), *brunesa* (*brunoise*), *cocota* (*cocotte*), *napar* (*napper*) o *polpeta* (*paupiette*).

Finalment, es va fixar l'ús de preposicions en diversos sintagmes travats, com ara *tallar a la brunesa*, *tallar a la juliana*, *coure a la cocota*, *coure a la papillota*, *coure al blau*, *coure al blanc* i *coure en blanc*. En aquests dos últims casos s'estableix la distinció entre dos conceptes diferents mitjançant l'ús de dues construccions preposicionals diferents: *al blanc* (en un brou curt d'aigua i farina o en un fons blanc) i *en blanc* (en un motlle fondejat amb llegums secs).

Amb aquesta tasca de normalització el TERMCAT ha volgut contribuir a la fixació d'una terminologia adequada i sistematitzada dels procediments culinaris en llengua catalana. Esperem que la nomenclatura resultant serveixi per a facilitar la comunicació en català entre els especialistes d'aquest àmbit i alhora sigui un estímul per a la difusió i la implantació de la llengua catalana dins la nostra societat.

TERMCAT