

Diccionari de procediments culinaris

Presentació

Aquest *Diccionari de procediments culinaris* que ara us presentem ha estat concebut com a eina de consulta al servei dels professionals de la restauració i com a instrument d'ajuda i de suport, dins dels estudis d'hoteleria, per als alumnes de l'àrea tecnològica pràctica de cuina.

En aquest sentit té dos objectius primordials que el caracteritzen: per una banda, cerca una finalitat lingüística, en tant que vol contribuir a normalitzar una terminologia específica en llengua catalana; per una altra, constitueix un element didàctic que pot concórrer a millorar els coneixements de qui la utilitzi.

L'objectiu normalitzador s'aconsegueix si fem que quedessin esbandits del nostre idioma els barbarismes i els manlleus innecessaris de les altres llengües en incorporar termes específics en català a l'hora de parlar de receptes de cuina o de l'elaboració i de la preparació d'una menja. Aquesta, però, no ha estat una feina fàcil, sobretot quan ens hem trobat amb algun terme manllevat que era més utilitzat que l'expressió o el mot corresponent normatiu.

Els termes objecte d'estudi d'aquesta recerca han estat, sobretot, els que feien referència als procediments culinaris i a les accions que tenen lloc mentre es duen a terme, com poden ser les que afecten el tractament dels productes abans, durant i després de cuinar-los; les que al·ludeixen als procediments per a la seva cocció o a les intervencions dins d'aquest mateix procés; i, per últim, les que es relacionen amb l'acabament d'aquests productes i amb les operacions finals que s'hi realitzen.

Els procediments culinaris, doncs, abraçarien els passos necessaris per a l'elaboració d'un plat, des de la preparació de la primera matèria en el moment que entra a la cuina, fins que queda llesta per a ser servida a taula i ser menjada o consumida.

De totes les parts en què s'ha dividit la matèria i que queden reflectides en el corresponent arbre de camp, s'ha fet un buidatge terminològic exhaustiu d'obres en català, en castellà i en francès que ha donat com a resultat una relació, amb la definició corresponent, d'aquells termes que manquen en català i que sovint es manleven de les altres llengües - especialment de la castellana i de la francesa-, i també un llistat d'aquells altres que ja figuren a les obres lexicogràfiques i especialitzades en català.

Igualment s'ha dut a terme un recull de termes que no figuraven en aquestes obres, i que s'ha obtingut de la informació rebuda de fonts orals procedents d'especialistes en la matèria o de professionals de solvència.

En altres ocasions hem consultat els experts, abans de fer la proposta corresponent, principalment per tal de completar dades referents a termes no normatius o neològics, l'ús dels quals està molt introduït entre els usuaris. En un àmbit com aquest en el qual sovint no

es disposa d'un terme en català per a algun concepte o noció, es fan indispensables determinades propostes de neologisme si el seu ús està molt estès. En darrer terme, però, ha estat el TERMCAT, Centre de Terminologia, qui ha estudiat l'adequació lingüística d'aquests neologismes, alguns dels quals van ser presentats a l'aprovació del seu Consell Supervisor.

Confiem que el recull de termes que constitueix aquest breu *Diccionari de procediments culinaris* pugui servir per a ajudar a aclarir i a desbrossar el camp de la lexicologia, en un àmbit cultural i tradicional tan nostre com és el de la cuina catalana.

Els autors