

Petit viatge per la terminologia de l'alimentació i la gastronomia: trenta anys de neologismes

MONTSERRAT SERRA FIGUERAS
TERMCAT
mserra@termcat.cat

Montserrat Serra Figueras és

llicenciada en Filologia Catalana per la Universitat de Barcelona i màster en Lingüística Aplicada per la mateixa universitat. Ha treballat a l'Institut d'Estudis Catalans en el projecte del *Diccionari del català contemporani* i en la primera edició del diccionari normatiu DIEC. Des de 1994 treballa al Centre de Terminologia TERMCAT, on ha coordinat un gran nombre de projectes terminològics i s'ha especialitzat en la terminologia de l'àmbit de les ciències socials i també de l'alimentació i la gastronomia. És autora d'articles i comunicacions sobre diversos aspectes del treball terminològic. També és membre del Consell de Redacció de la *Revista de Llengua i Dret*.



Resum

En aquest article es posa en relació l'evolució de la terminologia amb la dinàmica de la societat catalana, a partir de l'anàlisi dels manlleus incorporats al català de l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia, continguts en un corpus de termes normalitzats.

PARAULES CLAU: terminologia; neologia; manlleus; normalització; alimentació; gastronomia

Abstract

A brief insight into the terminology of food and gastronomy: 30 years of neologisms

In this paper we deal with the relationship between terminology and the dynamics of Catalan society from the standpoint of the analysis of a corpus of loan words in the subject field of food and gastronomy. The corpus is one that contains standardized Catalan terms.

KEYWORDS: terminology; neology; loan words; standardization; food; gastronomy

TERMINÀLIA 15 (2017): 7-14 · DOI: 10.2436/20.2503.01.101
Data de recepció: 11/10/16. Data d'acceptació: 14/11/16
ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica) · <http://terminalia.iec.cat>

1 Introducció

Menjar és una necessitat bàsica dels éssers humans, com ho és dels animals. Però a diferència d'ells, els éssers humans van aprendre el conreu de la terra i la cria i explotació dels animals per assegurar-se la provisió d'aliment. I des del Neolític fins avui, l'evolució de l'alimentació i la de la societat van paral·leles. Alimentació i societats s'han anat fent més complexes, s'han diversificat, s'han distingit, s'han apartat i s'han tornat a trobar.

L'alimentació va lligada a la composició de les societats, a les relacions entre espais socials diversos, entre societats diverses. El tipus d'alimentació en una societat determinada en un moment donat ens il·lustra sobre els intercanvis, les relacions, les migracions humanes d'aquell moment i també de tots els moments anteriors.

L'alimentació és a més un acte social i cultural. El calendari de l'any no és més que un seguit de dates assenyalades per a menjar un aliment determinat que la natura ens proporciona en aquell moment o una elaboració gastronòmica determinada, totes les celebracions (aniversaris, rituals de pas diversos) comencen o acaben al voltant d'una taula ben parada, els assumptes importants es tracten amb menjar i beure davant, els problemes es comparteixen compartint un plat i es veuen més petits a mesura que el plat es va buidant, les decisions rellevants de la vida no es prenen mai abans de menjar, els passos importants els fem amb la panxa plena.

A través del menjar podem conèixer l'altre. Tastar els aliments de l'altre, els que no són propis de la nostra cuina, discernir-ne el procediment culinari, és un acte de curiositat intel·lectual, i a partir del coneixement mutu es pot intercanviar, es pot donar i rebre, i enriquir-se mútuament, la cuina i el coneixement, de les persones i de les societats.

En aquest article ens proposem fer un repàs diacrònic a una mostra de la terminologia de l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia, concretament la terminologia normalitzada. Amb dades i exemples veurem, d'una banda, el treball que s'ha fet en aquest domini temàtic al llarg de trenta anys de vida del TERMCAT, i de l'altra, relacionarem aquestes dades amb els canvis que s'han produït en la societat catalana en aquest període de temps, tant en la seva composició com en la seva dinàmica.

2 Què és la terminologia normalitzada

Si això fos un àpat, primer vindrien els entrants. Intentarem respondre què és la terminologia normalitzada, què és normalitzar, qui normalitza i per què.

La normalització terminològica és una de les potes sobre les quals s'assenta l'activitat del TERMCAT: una de les línies de treball principals i una de les seves raons

de ser. La podem definir com un procés d'estudi aprofundit de caire lingüístic, terminològic i conceptual al qual se sotmeten determinats neologismes terminològics amb l'objectiu d'arribar a una denominació adequada per a un concepte concret.

Els neologismes terminològics que passen per aquest procés són en realitat una molt petita part de tots els neologismes que surten del TERMCAT en forma de diccionaris o en formats diversos de difusió de la terminologia. I, al seu torn, els neologismes terminològics que difon el TERMCAT fruit del treball terminològic sistemàtic o puntual són una petita part dels neologismes que es creen i circulen en els múltiples contextos de comunicació especialitzada.

Els neologismes que es normalitzen són conceptes que es designen amb un manlleu o amb un calc inadequat, que es designen amb diverses denominacions, amb denominacions que presenten vacil·lacions gràfiques o morfològiques (d'accentuació, de gènere), noms comercials o, en general, denominacions que lingüísticament, terminològicament o semànticament són inadequades.

Tot el procés culmina en una de les reunions del Consell Supervisor del TERMCAT, un organisme col·legiat encarregat de la fixació de la terminologia catalana i dels criteris lingüístics i terminològics que facilitin el treball terminològic i el desenvolupament dels llenguatges d'especialitat en català. La participació en el Consell Supervisor de diversos membres de l'Institut d'Estudis Catalans i la presidència d'un membre de la seva Secció Filològica garanteixen l'encaix de la seva tasca en el conjunt de l'activitat codificadora en llengua catalana.

En les reunions del Consell Supervisor s'exposen, per a cada cas terminològic que es tracta, diverses alternatives denominatives raonades, es discuteixen i s'acorda per consens la denominació més adequada per a designar un concepte determinat. En altres paraules, es fixa un terme, denominació més concepte, s'aprova, es normalitza. En cada reunió es tracten diversos termes, generalment un conjunt de termes del mateix àmbit temàtic, però també poden ser casos puntuals de diversos àmbits.

Els termes normalitzats es publiquen en un diccionari consultable en línia des del web del TERMCAT, la Neoloteca. Des que els termes són aprovats definitivament pel Consell Supervisor fins que es publiquen a la Neoloteca passa un cert temps en què s'han de polir les fitxes, etiquetar-les, gestionar-les... perquè la informació sigui recuperable i tractable des de diferents perspectives.¹

3 El corpus d'estudi

El nostre corpus d'estudi el formen 316 termes normalitzats dels àmbits de l'alimentació i la gastronomia publicats a la Neoloteca del TERMCAT el setembre de 2016.

Dues petites precisions. La primera, la delimitació temàtica. Els termes triats pertanyen solament a les àrees d'alimentació (els productes) i gastronomia (les elaboracions). S'han descartat, d'una banda, doncs, els termes que tenen més d'una adscripció temàtica, com és el cas de termes com ara *biodinàmic* o *ecològic*, que es poden aplicar tant a l'agricultura o la ramaderia com als aliments obtinguts amb aquestes activitats. Igualment no s'hi han inclòs els termes pròpiament de la indústria alimentària. Per exemple, *licor de tiratge*, *cervesificació*, *susceptor de microones*, *apertització* o *crumb*.

La segona precisió és que dir que incloem els termes publicats el setembre d'aquest any, vol dir els termes normalitzats des del minut u (no gosem dir «zero») fins a l'actualitat. Això ens dona una perspectiva de trenta anys d'història, que, tot i que no és un període molt llarg, sí que ens permet observar alguns aspectes interessants.

Així doncs, tenim un corpus format per 316 termes, que ja hem definit. D'aquests, 263 termes, el 83,2 %, han arribat al català procedents d'altres llengües, és a dir, conceptes que es van incorporar a la societat catalana designats per les paraules de les llengües que els van crear, i doncs, van arribar al català com a manlleus. El 16,8 % restant correspon a termes en què s'han hagut de resoldre altres problemes, com ara la delimitació conceptual entre diversos termes molt propers (*aliment funcional*, *nutricèutic*), o una gran variabilitat denominativa (*aliment ecològic*, *biològic*, *orgànic*, *verd*), o la relació amb termes propers (*marinar* i *macerar*).

Davant dels manlleus, les llengües reaccionen posant en marxa unes estratègies d'incorporació i encaix en el sistema lingüístic general —i en el subsistema propi de l'àrea d'especialitat, en el cas de la terminologia. Aquestes estratègies són les mateixes que s'apliquen en la normalització.² L'estratègia més recomanable és trobar una forma alternativa en la llengua d'arribada, el català. En el nostre corpus, hi trobem exemples com ara *esmorzar-dinar* (alternativa a l'anglès *brunch*) o *auxiliar de cuina* (alternativa a la denominació castellana *pinche de cocina*). Una segona opció és l'adaptació del manlleu al sistema lingüístic del català, és a dir, l'adequació de la denominació a la fonètica i l'ortografia del català. L'adaptació es fa a partir de la pronúncia de la denominació en la llengua originària i sol ser viable si la grafia en català no varia excessivament de la grafia original. Per exemple, *tallar a la juliana* (*couper en julienne*), *pròvola* (*provola*), *nyoqui* (*gnocchi*), *raclet* (*raclette*). Una altra opció és el calc, la traducció literal d'un mot d'una altra llengua. No és un mecanisme gaire freqüent, però podem trobar al nostre corpus *glaçonera* (del castellà *cupitera*) o *menjar ràpid* (de l'anglès *fast food*). L'última estratègia possible davant d'un manlleu és l'adopció directa de la forma original. El terme, aleshores, conserva amb més força els trets originals i manté un caràcter aliè a la llengua d'arribada. En trobem molts exemples: *orujo*, *roux*, *kirsch*, *mousse*,

vol-au-vent, *bergkäse*... Tanmateix, cal tenir en compte que l'adopció sol comportar un cert grau d'adaptació en alguns casos, especialment quan la llengua original utilitza un alfabet diferent del llatí i l'adopció necessita el pas intermedi de la transliteració o la transcripció a l'alfabet llatí. És el cas de manlleus de l'àrab com ara *hummus*, *harira* o *baclaua*, o del japonès com ara *sake*, *teriyaki*, *shoyu* o *sushi*.

4 L'anàlisi del corpus

Evidentment un corpus com a objecte d'estudi es pot mirar des de moltes perspectives. Per a aquest article ens proposem analitzar-lo des de dos punts de vista: atenent les llengües de procedència dels termes que van entrar al català com a manlleus, i els conjunts temàticament homogenis de termes, tots dos punts de vista tenint en compte la variable temps (moment i evolució).

4.1 Del veïnatge geogràfic al veïnatge universal

Una llengua i la societat que la parla formen un tot indescrutable, l'una conforma l'altra. El contacte entre llengües no és sinó el contacte entre dos sistemes socials. Les llengües es van afaiçonant, es van modificant o transformant a partir dels contactes, els intercanvis, les relacions entre els seus propis parlants, i entre els seus parlants i els parlants d'altres llengües. Els intercanvis culturals, comercials, tecnològics entre llengües deixen la seva empremta al sistema lèxic d'una llengua, en primer lloc. Per això, el lèxic, i la terminologia n'és un subconjunt, és un punt privilegiat d'observació.

Si observem el nostre corpus des d'aquesta perspectiva i resseguim el fil històric d'aquests termes per la llengua de procedència del manlleu, no tenim cap gran sorpresa. Les primeres llengües que aporten termes nous al català són veïnes nostres: el castellà, el francès i l'italià. Tanmateix, tenim altres veïns amb els quals els catalans han tingut al llarg de la història i tenen moltes relacions de tota mena que no aporten (gaires) termes: l'occità o l'aragonès. Procedent de l'occità, no trobem un terme normalitzat en l'àmbit de l'alimentació fins a 2002, setze anys després de la primera reunió de Consell Supervisor, en què es normalitza el nom de dos formatges, el *cantal* i el *santnectari*. Però al mateix temps es normalitzen denominacions de formatges danesos o noruecs.

I doncs què passa? Totes cinc llengües esmentades són llengües romàniques, de la mateixa família que el català. Les tres primeres (castellà, francès i italià) són llengües grans i fortes, les altres dues són llengües minoritzades i si «exporten» termes, segurament ho fan a través del sedàs de les llengües dominants. De la mateixa manera, el català exporta i importa termes sovint amb la interposició del castellà.

El francès, a més de ser veïna nostra, és la llengua de prestigi per antonomàsia en aquest àmbit. Només cal

resseguir la terminologia gastronòmica en anglès, la llengua més internacional de totes, per adonar-se que està farcida de gal·licismes. Per això, en el nostre corpus veiem que, a banda de ser la primera llengua d'on el català manlleua neologismes (*broqueta, crep, bullabessa, paté*), és una llengua sempre present, sempre creadora de neologismes en l'àmbit de l'alimentació. Dels últims anys, trobem, per exemple, *macarró, bistronomia* o *xifonada*. És la llengua de la qual procedeixen més neologismes gastronòmics: 60 al nostre corpus.

L'italià és un cas bastant paral·lel. Es tracta també d'una llengua de prestigi, internacional en aquest àmbit. Els primers manlleus de l'italià normalitzats en català són *espagueti* i *pizza*. Són denominacions absolutament internacionals, com ho són les elaboracions que designen. Dels últims termes italians normalitzats tenim dolços com la *pannacotta* o el *pannettone*, de fa uns anys company dels torrons en època de Nadal. En el nostre corpus tenim 42 termes nascuts en italià.

Pel que fa al castellà, la seva influència abassegadorra en la nostra llengua no necessita aclariments. En l'àmbit de la terminologia alimentària que ens ocupa, s'han normalitzat també 42 termes, des de la *glaçonera*, el *verdurer* o el *polvoró* de la primera època. Curiosament observem que, a partir d'un moment donat, els manlleus que cal normalitzar són noms d'aliments i d'elaboracions procedents de l'Amèrica Llatina, no de la Península. El primer terme normalitzat de l'espanyol americà és *xili*, l'adaptació de *chile*, l'any 2001. Però és a partir de 2009 quan la presència a Catalunya de la gastronomia americana és tan forta que entra a les reunions del Consell Supervisor: *mojito, fajita, burrito, guacamole, tortilla*...

Més enllà del veïnatge geogràfic més pròxim, ens fixem en l'anglès. L'anglès és una llengua present des de sempre. Les relacions entre catalans i anglesos es remunten, si més no, a l'època del Tirant, en què es parla de la «fèrtil, rica e delitosa illa d'Anglaterra». En el nostre corpus trobem 35 manlleus de l'anglès que s'han normalitzat. Seguint el fil diacrònic, podem agrupar-los en tres conjunts. A la primera època (final dels anys vuitanta i principi dels noranta del segle XX) els manlleus de l'anglès són noms clàssics de begudes (*whisky, bíter* i *gínger*), acompanyats d'un condiment de procedència asiàtica, adoptat a la cuina britànica i vehiculat a través de l'anglès: el *curri*. Més endavant, hi ha un grup de termes que podríem qualificar d'«organització» de la cultura del menjar: l'àpat *fred* (*lunch*), l'esmorzar-dinar (*brunch*), el servei d'àpats (*catering*) o el menjar ràpid (*fast food*). Més recentment, a partir de 2009, s'han normalitzat unes quantes delícies americanes carregades de calories: *brownie, cookie, muffin* o *cupcake*.

Hem vist fins ara que les primeres llengües que ens han alimentat són les llengües veïnes, perquè les relacions i els intercanvis més estrets i permanents són entre cultures veïnes. Quan hem parlat del castellà n'hem seguit una mica la branca i hem travessat l'At-

làntic, fins a Amèrica. El mateix ens ha passat amb l'anglès; si bé el *whisky* és escocès —europeu— i el *curri* va arribar a Barcelona procedent de Londres, no de Nova Delhi, hem anat de seguida als Estats Units a buscar novetats. Tanmateix, abans d'incorporar la gastronomia del continent americà, els catalans hem conegut i tastat cuines més properes: la de la resta d'Europa i la de la resta de la Mediterrània.

Si estem considerant que les llengües de procedència dels manlleus del nostre corpus ens reflecteixen la diversitat de relacions de la societat catalana, doncs observem quines llengües ens presten termes, més enllà de les llengües veïnes i de l'anglès. Ben aviat trobem un manlleu del basc (*patxaran*) i un de l'alemany (*kirsch*) com a part d'un petit grup de termes de begudes alcohòliques. Resseguint el fil del temps, fem troballes puntuals, com ara un manlleu del grec el 1994 (*mus-saca*) i dos de l'alemany (el *musli* i el *brètzl*) el 1998 i el 2000. Però no és fins a l'any 2002 que ens enfrontem a una part de la diversitat lingüística d'Europa; a més del francès, l'italià, l'anglès, l'alemany i el grec, es tracten manlleus de llengües com el noruec, el danès o el neerlandès, amb motiu de la normalització de denominacions de formatges. En parlarem més endavant.

Fins ara els termes que estem analitzant ens han mostrat que Catalunya mirava cap al nord. Un any després, el 2003, es normalitzen tot un conjunt de termes de la gastronomia de les ribes sud i est de la Mediterrània. Feia més de vint anys que a Barcelona, per exemple, es podia anar a un restaurant a menjar xix kebab, falàfel, xauarma, tabule o babaganuix. Feia també uns quants anys que aquests plats formaven part de la cuina tradicional de moltes famílies catalanes. Però és que incorporar al sistema lingüístic del català manlleus de l'àrab, amb un alfabet diferent i amb una gran varietat dialectal, era un repte majúscul. L'opció en la major part dels casos va ser fer una adaptació fonico-gràfica del terme original àrab al català d'acord amb els criteris de transcripció de l'Institut d'Estudis Catalans, tenint en compte que aquests termes han arribat al català, i a la resta de llengües occidentals, amb la pronúncia col·loquial, i que han de poder ser utilitzats en contextos no especialitzats, com són les cartes dels restaurants. Tenim 22 termes al nostre corpus.

Com que l'experiència va ser molt positiva, el TERMCAT es va engrescar i tot seguit va decidir normalitzar termes de gastronomia japonesa, un total de 16 termes: *mirín, dashi, sashimi, tempura, kombu, wakame*, etc. La cuina japonesa, com la cuina àrab, feia molts anys que estava introduïda a Catalunya, però, a diferència de la cultura àrab, la cultura japonesa és molt llunyana, molt desconeguda fins fa pocs anys. El japonès, una llengua sense filiació coneguda, molt llunyana del català, feia més complicat el treball d'adaptació i incorporació dels termes al català. La solució va ser la transcripció dels termes originals segons el sistema internacional de romanització Hepburn. Ha prevalgut, doncs, el criteri d'internacionalitat malgrat que

això pugui donar lloc a formes lingüísticament estranyes en català (el manteniment de les grafies *sh*, *k* i *y*, per exemple).

És així com les paraules del menjar ens han portat dels veïns del costat fins a l'Extrem Orient. Som en un món gastronòmicament globalitzat, el català té paraules dels orígens més diversos perquè, entre altres raons, ara els catalans tenim orígens ben diversos. Termes normalitzats en els darrers anys com ara els manlleus de l'espanyol d'Amèrica que hem esmentat abans i d'altres de més recents com *lulo* o *xarop de canya*; els noms de les verdures utilitzades a la cuina xinesa com *api de fulla*, *col xinesa*, *cogombre tropical*, *enciam espàrrec*, i *longan* o *ull de drac*, ens parlen de com és la nostra societat.

4.2 Del plat de macarrons al macarró: el refinament del gust

Hem vist fins ara com les relacions dels catalans amb altres pobles ens han omplert el rebost i ens han fet més variades les opcions gastronòmiques, les quals deixen de ser exòtiques i acaben formant part de la nostra experiència habitual, no solament fora de casa sinó també a la taula de casa.

L'evolució de la nostra societat, com a societat occidental, implica un augment de la mobilitat de les persones i les mercaderies, una intensificació dels intercanvis econòmics i culturals, que fan cada vegada més complexa la xarxa de relacions, i també implica un increment del nivell cultural de la societat per la possibilitat d'accés general a tots els nivells educatius. Amb relació al menjar, més relacions i intercanvis i més nivell cultural porten al refinament del gust. Només cal entrar en qualsevol establiment d'alimentació per adonar-se'n: la varietat de fruites, per exemple, d'aquí, d'aquí al costat i de l'altra punta del món, la varietat d'olis, de sals, de vins. Volem exemplificar-vos això amb dos casos de normalització de conjunts de termes.

Si abans la pasta era la meravella, els pistons, els galets, les llavors de meló i tota la gran varietat de formes de pasta per a sopa, ara la pasta —sense complement— és la pasta de múltiples formes que hem après d'Itàlia, fideus a part. El diccionari general de Fabra ja recollia els macarrons, i ja hem dit que *espagueti* va ser un dels primers termes normalitzats i el primer procedent de l'italià. Però el refinament de què parlàvem es reflecteix quan, uns anys després, el 1996, es normalitza un conjunt de vuit termes de tipus de pastes alimentàries, més endavant cinc més, i encara n'hi ha hagut algun altre posteriorment. Ara el ventall d'opcions s'ha eixamplat i depenent de l'acompanyament o de la salsa que hi posem, hem après a decidir si bullim *espirals*, *nyoquis*, *raviolis de cresta*, *tirabuixons*, *tortel·linis*, *espaguetis fins* o *llacets*.

L'altre conjunt de termes que ens serveix per exemplificar aquest refinament és la denominació de for-

matges. L'hem esmentat més amunt en considerar aquest moment com el salt entre els manlleus de llengües veïnes als manlleus de llengües europees d'altres famílies. En efecte, els noms de formatges ens fan viatjar per la geografia europea: Suïssa i els Alps (*appenzell*, *finlàndia suís*, *bergkässe*), Occitània (*cantal*, *santnectari*), Anglaterra (*gloucester*, *doble gloucester*, *doble worcester*, *cheshire*, *wensleydale*), Itàlia (*montasio*, *caciocavallo*, *pecorino*, *ragusà*, *fontina*, *itàlic*), Sardenya (*fiore sard*), Irlanda (*blarney*), França (*brie*, *saint-paulin*, *vacherin*), Rússia (*tilsit*), Dinamarca (*samso*, *danbo*, *fynbo*, *maribo*, *esrom*), Noruega (*jarlsberg*), Alemanya (*butterkässe*), els Països Baixos (*kernhem*) i Grècia (*feta*, *graviera*, *kasseri*, *kefalograviera*, *kefalotiri*). I també una mica per l'Amèrica del Nord: Wisconsin (*colby*) i Califòrnia (*monterey*).³

Hem comentat dos conjunts de termes com a exemples de la nostra hipòtesi, però no hem parlat del macarró que surt al títol de l'apartat. El macarró és una galeta doble de forma rodona, cruixent per fora i suau per dins, que s'elabora amb una pasta feta de sucre, ametlles i clara d'ou, i es farceix amb una crema espessa, típica de la pastisseria francesa. De macarrons similars als francesos se n'han menjat a Menorca, per exemple, des de sempre, segons ens explica el diccionari Alcover-Moll. Però amb relació al nostre tema el macarró és un indicatiu de tota una diversificació dels dolços que s'ha donat els últims anys. No hi havia prou pastes i pastissos a la gastronomia catalana que encara n'hem incorporat molts més, necessitem més sucre refinat. Al nostre corpus, des del 2009 ençà, trobem normalitzats *brownie*, *pannettone*, *panacotta*, *pandoro*, *coulant*, *cookie*, *muffin* o *cupcake*. Tota una extensió de la refinació del sucre, del refinament del gust.

5 Properes novetats

A punt de ser difosos en línia, aquest any 2016 s'han normalitzat 23 delícies de la cuina xinesa, que responen a la necessitat dels catalanoparlants de poder expressar en català el nom dels productes, en el nostre cas alimentaris, procedents de la Xina, una cultura que té un pes creixent a la societat catalana, a causa tant del seu dinamisme econòmic com de l'establiment a Catalunya de ciutadans d'aquest país.

Com en el cas de qualsevol altre manlleu, a l'hora d'incorporar referents xinesos al català s'ha donat prioritat a la recerca d'una alternativa catalana a les denominacions xineses, com a forma única (*ou mil·lenari*, *te amb perles*, *pastisset de lluna*) o com a sinònim de l'original xinès (*vi de cereal xinès* o *huangjiu*, *panet al vapor xinès* o *mantou*). En els altres casos s'ha optat per l'adaptació del manlleu, és a dir, la reproducció de la pronúncia original segons l'ortografia catalana (*cumquat*, *xopsuei*). Els manlleus xinesos es transcriuen mitjançant el sistema pinyin, el sistema oficial de transcripció del xinès a l'alfabet llatí i l'únic acceptat com a estàndard internacional.

6 Conclusions

Hem intentat mostrar, a través d'un petit corpus terminològic, que hi ha un paral·lelisme entre l'evolució, la composició i el funcionament d'una societat i l'evolució, la composició i el funcionament de la terminologia en la llengua d'aquesta societat, perquè una societat necessita anomenar les coses que li van passant i la seva llengua ha d'anar evolucionant, elaborant-se i enriquint-se per no deixar de ser una eina útil per a aquesta societat.

Analitzant aquest corpus terminològic hem vist que la societat catalana forma part del món globalitzat, que ha manllevat paraules de moltes llengües, començant per les més properes i continuant per les més llunyanes, perquè ha incorporat aliments i preparacions gastronòmiques d'arreu. Hem vist també que és una societat desenvolupada, que el desenvolupament econòmic ha permès un increment del nivell cultural i

això, juntament amb la intensificació dels intercanvis i de la mobilitat, l'ha convertit en una societat de gust educat i refinat que ha necessitat eixamplar la varietat de productes a la seva disposició, més enllà de cobrir una necessitat bàsica com menjar.

Tanmateix, tot plegat ho podríem mirar del revés. Si la societat catalana és tan dinàmica com hem intuït, si es fa seus aliments procedents des de Noruega fins a Sud-àfrica, des del Perú fins al Japó, i els termes que ho requereixen es van estudiant i es van fixant —tractant amb una gran diversitat lingüística, primer llengües veïnes i germanes, després parentes més llunyanes, més endavant llengües d'altres famílies—, seguint el ritme d'aquesta dinàmica, vol dir que no va mal encaminat el TERMCAT a l'hora de dur a terme un dels seus objectius principals, la normalització de la terminologia i, sobretot, vol dir que el català és una llengua viva, prou forta i equilibrada per continuar caminant pel món molts anys més. ✿

Bibliografia

- ALCOVER, Antoni Maria; MOLL, Frances de Borja (2001-2002). *Diccionari català-valencià-balear* [en línia]. Palma de Mallorca: Moll; Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. <<http://dcvb.iecat.net/>>.
- BLANCO GONZÁLEZ, Juli; PAPIÓ AZNAR, Francesc; VILÀ MIQUEL, Lluís Ignasi (2006). *Diccionari de procediments culinaris* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/20/>.
- CASTELLANOS, Carles; LLOBET, Anna (2010). «Compartint taula: El lèxic *Tastets de cuina amaziga*, un exemple de la terminologia al servei de la integració en una societat multicultural» [en línia]. *Llengua i Ús*, núm. 49, p. 27-38. <<http://www.raco.cat/index.php/LlenguaUs/article/view/234299>>.
- FONTOVA, Glòria; ESTRADA, Aïda (2007). «Plats a la carta, una eina multilingüe per al sector de la restauració». A: *Nous reptes dels professionals en la comunicació especialitzada: Actes de la II Jornada de Terminologia i Serveis Lingüístics* (Palma, 25 de maig de 2007). Palma: Universitat de les Illes Balears. Servei Lingüístic, p. 87-92.
- FONTOVA, Glòria; ROMAGOSA, Montserrat (2005). «Plats a la carta, una aplicació informàtica per a la confecció de cartes de restaurant en català» [en línia]. *Llengua i Ús*, núm. 34, p. 54-57. <<http://www.raco.cat/index.php/LlenguaUs/article/view/128228>>.
- Full de Difusió de Neologismes*. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, 1988-1994.
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS (2016). *Diccionari de la llengua catalana* [en línia]. 2a ed. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. <<http://dlc.iec.cat/>>.
- LLOBET SOLÉ, Anna (2010). «Alrededor de la mesa: La terminología al servicio de la integración en una sociedad multicultural: El proyecto “*Tastets de cuina amaziga*”». A: *Actes de GLAT-Lisboa 2010: 17-19 mai: «Le multiculturalisme et le rôle des langues spécialisées»*. [S. l.]: Groupe de Linguistique Appliquée des Télécommunications, p. 169-180.
- MURTRA, Pilar; FONTOVA, Glòria (2008). «“Plats a la carta”: La terminologie gastronomique à la portée de toutes les tables». A: *Actes de GLAT-Brest 2008: «Terminologie: Discours, technologie et acteurs sociaux: 22-24 mai 2008»*. [S. l.]: Groupe de Linguistique Appliquée des Télécommunications, p. 197-205.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2005). *Manlleus i calcs lingüístics en terminologia*. Vic: Eumo Editorial; Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. També disponible en línia: <<http://www.termcat.cat/docs/docs/ManlleusCalcs.pdf>>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *Gastronomia del Pròxim Orient* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/32/>.

- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *Gastronomia japonesa* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/33/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *La normalització terminològica en català: Criteris i termes 1986-2004*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat: TERMCAT, Centre de Terminologia.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2009). *Mozzarella i altres delícies italianes* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/34/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2010). *El wok: una nova manera de cuinar* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/52/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2010). *Es diu bròcoli o bròquil?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/58/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA; CATALUNYA. DIRECCIÓ GENERAL DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA (2010). *Plats a la carta* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/116/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2012). *Rooibos o roibos?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/125/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2012). *Sucré glace o sucre de llustre?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/150/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2013). *És adequada la forma naranjilla?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/169/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). «Criteris d'especialitat > Alimentació. Gastronomia» [en línia]. A: TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). *Diccionari de criteris terminològics*. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/187/Fitxes/Acces_Tematic/Criteris%20d'especialitat%3EAlimentaci%3%B3.%20Gastronomia/0/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). *Fem cervesa en català* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/224/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). *Què és la bottarga? Quin és el terme català corresponent?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/226/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *Com diem en català food truck i street food?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/246/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *Com es diu en català masa madre?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/249/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). «Com s'escriu en català aquest formatge: Idiazabal, idiazábal o idiazàbal?» [en línia]. A: *El blog del TERMCAT*. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <<https://termcat.blog.gencat.cat/2015/10/15/com-sescriu-en-catala-aquest-formatge-idiazabal-o-idiazabal/>>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *La terminologia dels whiskys: tot un món* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/233/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *Tallem en julienne, en brunoise o en chiffonade?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/258/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). *El carpaccio i els macarrons combinen? Per què alguns manlleus s'adaptin i d'altres no?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/266/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). *Glossari de sabors del món* [en línia]. 2a ed. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/201/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). «I tu, com demanes el teu mojito?» [en línia]. A: *El blog del TERMCAT*. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <<https://termcat.blog.gencat.cat/2016/07/28/i-tu-com-demanas-el-teu-mojito/>>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). *Neoloteca* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <<http://www.termcat.cat/ca/Neoloteca/>>.

Petit viatge per la terminologia de l'alimentació i la gastronomia: trenta anys de neologismes

Montserrat Serra Figueras

Notes

1. Els termes normalitzats es poden consultar també a través del Cercaterm (http://www.termcat.cat/ca/Com_Funciona_Cerca/Cercaterm), el servei de consultes terminològiques en línia del TERMCAT. La Neoloteca és una de les fonts de consulta del servei. Les fitxes corresponents a termes normalitzats estan etiquetades amb aquesta informació.
2. Per aprofundir en el tractament dels manlleus i dels calcs vegeu el document: TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2005). *Manlleus i calcs lingüístics en terminologia*. Vic: Eumo Editorial; Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/docs/docs/ManlleusCalcs.pdf>.
3. Vegeu els criteris aplicats pel Consell Supervisor en la normalització de les varietats de formatges.