

Alimentació i gastronomia al diccionari normatiu

MERCÈ LORENTE I CASAFONT
Universitat Pompeu Fabra
merce.lorente@upf.edu

JOAN MARIA ROMANÍ OLIVÉ
Societat Catalana de Terminologia
joanromer@gmail.com

Mercè Lorente Casafont és doctora en Filologia Catalana per la Universitat de Barcelona. Professora titular de lingüística i terminologia de la Universitat Pompeu Fabra, on dirigeix l'Institut de Lingüística Aplicada (IULA) i coordina el grup de recerca IULATERM. Des de 2016 és membre de la Secció Filològica de l'Institut d'Estudis Catalans.



Llicenciat en Filologia Catalana per la UB (1980), ha treballat molts anys a la Direcció General de Política Lingüística. Membre de la Societat Catalana de Terminologia. Autor del *Diccionari del vi i del beure*. Des de gener del 2016, jubilat actiu al Montsià.



Resum

El menjar és un referent ben present en els diccionaris. Tanmateix, el tractament lexicogràfic que se'n fa no és sempre homogeni. La raó cal cercar-la en el caràcter difús i cultural d'aquest lèxic. D'una banda, no és clara la distinció entre lèxic especialitzat i lèxic quotidià; de l'altra, la càrrega cultural d'aquests mots du els lexicògrafs a introduir-hi valoracions. En aquest treball fem una primera revisió dels articles referits al menjar del Diccionari de la llengua catalana (2007), per tal d'identificar els punts conflictius del tractament lexicogràfic d'aquesta mena de mots.

PARAULES CLAU: alimentació, gastronomia, cultura, diccionari

Abstract

Food and gastronomy in the normative dictionary

Culinary terms are very present references in dictionaries. However, the lexicographical process carried out to present them is not always homogeneous. The reason for this can be attributed to the vague and cultural nature of this lexicon. On the one hand, the distinction between specialised lexicon and everyday lexicon in this domain is not clear; on the other hand, the cultural weight of these words leads lexicographers to insert values. In this article, we make a preliminary revision of the entries referring to food in the Diccionari de la llengua catalana (2007) to identify the inconsistent aspects of the lexicographical process of this class of words.

KEYWORDS: food, gastronomy, culture, dictionary

TERMINÀLIA 19 (2019): 7-16 · DOI: 10.2436/20.2503.01.129
Data de recepció: 16/04/2019. Data d'acceptació: 31/05/2019
ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica) · <http://terminalia.iec.cat>

1. Introducció

Un diccionari és un producte cultural d'una societat en un moment determinat de la seva història. Com a conseqüència, reflecteix múltiples aspectes de la societat en què apareix, no només la ideologia de qui l'ha dirigit i redactat, sinó també les assumpcions culturals predominants del context. Serveixi d'exemple, el camp de la botànica, tan àmpliament tractada en el *Diccionari de la llengua catalana* de l'Institut d'Estudis Catalans (en endavant, DIEC), que representa una bona conjunció entre terminologia científica i referents culturals i de l'entorn.

En canvi, una de les característiques de la societat catalana més feblement reflectides en el DIEC, tant en les seves edicions primera i segona com en l'electrònica, és el món de l'alimentació i la gastronomia. No en sabem la raó i, per això, proposem tres hipòtesis que guien la nostra recerca:

- a) L'atribució d'un camp d'especialitat és una cosa difícil quan el lèxic a què ens referim conté unitats pròpies dels usos professionals (*esferificació, glaça*) i altres que sempre hem considerat lèxic comú (*fricandó, anxova, pollastre*).
- b) Aquesta mena d'unitats lèxiques concentren la història cultural de la comunitat (*pa amb tomàquet, coca de recapte, mar i muntanya*) i, per tant, es tracta d'un lèxic connotat.
- c) La diversitat del lèxic relacionat amb el menjar (estris, atuells, matèria primera, condiments, plats preparats, tècniques, etc.) és tot un repte, en la pràctica lexicogràfica, per a trobar «especialistes» que puguin vetllar per les entrades i les informacions que hi són atribuïdes.

En el marc d'elaboració d'un futur *Diccionari de l'alimentació i la gastronomia* (Romani, en preparació), ha calgut fer nombroses consultes al DIEC.¹ Una primera impressió, després d'hores de lectura i comparació, és que aquest camp semàntic ha merescut, fins ara, poc interès per part dels lexicògrafs de la Secció Filològica, ja que a l'obra hi ha vacil·lacions en l'estructura de les entrades, algunes definicions desuètes o incompletes i algunes errades o mancances. No deixa de ser força curiós que, en consultar aquesta obra bàsica de referència, hom pugui aprendre-hi molt més vocabulari altament especialitzat que no pas d'alimentació i de cuina, un camp d'activitat amb el qual gairebé tothom es relaciona tres vegades cada dia o més.

L'objectiu d'aquest article és fer una primera revisió del tractament lèxic que rep una part del lèxic de l'alimentació i la gastronomia a la versió electrònica i actualitzada del DIEC. Concretament, ens fixem en una selecció d'unitats lèxiques referides a la matèria primera o als productes elaborats. Deixem per a treballs futurs la referència als comerços, els obradors, les professions, les tècniques, els estris i la maquinària. Hi analitzem les marques temàtiques i les definicions, inclosos els descriptors i les valoracions explícites.

Per acabar, proposem noves entrades que, en aquest apartat d'alimentació i gastronomia, podrien ajudar a reforçar la funció de referència cultural del diccionari i, alhora, garantir la representació del lèxic quotidià.

2. Cultura i subjectivitat en els diccionaris

En els estudis de lexicografia hi ha, de vegades, una certa confusió entre la petjada de la ideologia i la incorporació de referents culturals en els articles de diccionari.

El concepto de ideología se utiliza a veces de forma banal e imprecisa como sinónimo de idiosincrasia, de creencias o incluso de cultura. (Rodríguez Barcia, 2016, p. 274)

De fet, aquesta confusió prové d'un estadi anterior del concepte d'ideologia, usat en metalexicografia i pres de l'anàlisi del discurs, com un «sistema d'idees bàsiques compartides per un grup social» (Van Dijk, 1999, p. 27). Actualment, els treballs sobre ideologia en els diccionaris (com Fishman, 1995; Forgas Berdet, 1996 i 2007; San Vicente, Garriga i Lombardini, 2011, o Gutiérrez Cuadrado, 2011) solen delimitar l'anàlisi crítica de la ideologia al tractament lexicogràfic del lèxic polític i religiós, la referència a les minories ètniques i socials, la selecció del llenguatge considerat tabú (el sexe, les paraules malsonants) o la perspectiva de gènere. De tota manera, considerem preocupant la utilització, poc adient a parer nostre, de la denominació *etnolexicografia* (Rodríguez Barcia, 2016, p. 277) per a referir-se als estudis sobre ideologia, perquè aquesta denominació torna a incloure altres aspectes culturals que necessàriament van lligats a la definició de moltes entrades del diccionari, com el menjar, la música, les tradicions, etc.

Fem un incís en aquest punt per a recordar la famosa definició de la paraula anglesa *oats* (*civada*) en el diccionari de Samuel Johnson de 1755, un exemple de barreja de la ideologia de l'autor amb la inclusió de referències culturals: «**oats**. A grain which in England is generally given to horses but in Scotland supports the people» (Manganelli, 2017, p. 63).

Fora d'exemples rebutjats per la pràctica lexicogràfica actual com l'anterior, i encara que distingim molt bé la ideologia, com el reflex en el diccionari de certes representacions socials, de la cultura, com el conjunt de costums i creences d'una comunitat, hem de preveure que són nocions que sovint són a tocar:

Es reciente la diferente valoración de las lenguas en cuanto a bienes inmateriales (propios de museos), aptos para vehicular una identidad que depende de valores culturales menos ideologizados y que pueden variar, desde la gastronomía a la música, al cine o a la danza y obviamente a la literatura en sus múltiples variedades. (San Vicente, Garriga i Lombardini, 2011, p. 13).

Per tal d'orientar les nostres anàlisis partim de les nocions de la lexicografia teòrica següents:

- a) El sistema lingüístic col·lectiu (Haensch et al., 1982, p. 80-81), entès com la intersecció de sistemes individuals que reflecteixen els elements comuns o compartits que garanteixen la intercomprensió. El lèxic comú referit al menjar, malgrat que també s'utilitzi en contextos professionals i acadèmics, reflecteix aspectes compartits per comunitats de parlants. En aquest sentit, és rellevant que la representació lexicogràfica d'unitats lèxiques com *caragol* o *conill* inclogui la informació que són «comestibles» o «menges apreciades», perquè són elements diferencials amb altres sistemes lingüístics col·lectius.
- b) La cultura quotidiana (Galisson, 1989, p. 114), concepte referit a la cultura no apresada a l'escola sinó a la pràctica social. El reflex de la cultura quotidiana als diccionaris és important per als usuaris estrangers i, fins i tot, per a les noves generacions, ja que els usos i els costums són canviants amb el temps.
- c) L'estereotip (Lara, 1997, p. 201), definit com una categoria superior al prototip, construïda per la comunitat de parlants, en què hi ha una generalització que no prové de la impressió cognitiva sinó dels interessos de la societat.
- d) Les marques afectives (Casares, 1992, p. 105-124). Entre els elements que aquest autor identifica com a estilística lexicogràfica, cal destacar el paper de certes etiquetes, com les que expressen usos nous o anacrònics, i de certes expressions incloses en la definició, com la indicació de les dimensions aproximades (quan es comparen amb altres estereotips), les remissions internes parcials o unidireccionals, o les valoracions mitjançant adjectius.

3. Les marques temàtiques

Si hom consulta la llista d'abreviatures i símbols del DIEC (en línia a <http://dlc.iec.cat/abreviaturesA.html>), observarà que el camp temàtic de primer nivell (en majúscules) amb què s'etiqueten les entrades analitzades és gairebé sempre HO (hoteleria), un àmbit massa ampli que aplega moltes altres activitats a més de les relacionades amb el menjar. També hi ha alguns articles amb la marca ED (economia domèstica).

hoteleria

- 1 f. [HO] Ofici d'hoteler.
- 2 f. [HO] Sector d'activitats econòmiques que comprèn els restaurants, els hotels, els hostals, les pensions, els bars, etc.

D'entre les setanta-sis etiquetes temàtiques de segon nivell (en minúscules), no n'hi ha cap que cobreixi

específicament el camp que ara ens ocupa. En canvi, sí que apareixen etiquetes una mica més específiques en altres recursos lexicogràfics:

- Al *Gran diccionari de la llengua catalana* (GDLC), d'Enciclopèdia Catalana, hi ha l'abreviatura ALIM (alimentació, indústries alimentàries).
- Al *Cercaterm*, del TERMCAT, hi ha el camp «Alimentació, gastronomia».
- A la primera edició del DIEC (1995) hi ha l'etiqueta «gastr.» (gastronomia) (DIEC1, p. LVI).

Com indicàvem abans, la dificultat d'establir una frontera entre els usos generals i els especialitzats fa que la majoria d'entrades analitzades duguin la doble marca LC, HO (lèxic comú, hoteleria) o que només en duguin una, sense un criteri clar.

sopa

- 1 f. [LC] [HO] Tros de pa xopat de brou o altre líquid. *Mullar-se algú com una sopa. Borratxo com una sopa.*
- 2 1 f. [LC] [HO] Plat fet amb pa tallat a llesquetes fines, a trossets, bullit o escaldat amb brou o altre líquid, com aigua assaonada, llet, etc. *Sopes d'all.*
- 2 2 f. [LC] [HO] Plat anàleg en què el pa és substituït per arròs, tapioca, fideus o altres pastes. *Pastes per a sopa.*
- 2 3 [HO] **sopa juliana** Sopa feta amb diverses verdures tallades a la juliana.

coca¹

- 1 1 f. [LC] [HO] Pastís de farina a la qual solen afegir-se diferents ingredients, com oli, mantega, ous, ametlles, etc., aplatat, de forma generalment ovalada. *Coques d'Arenys, de Valls. Coca ensucrada.*
- 1 2 [LC] **coca amb recapte** [o **coca enramada**] Coca que es fa amb pasta de farina amb oli, arengada, talls de botifarra, cansalada, ceba, pebrot, etc.
- 1 3 [LC] [HO] **coca bamba** Coca feta amb pasta bamba.

Amb els exemples anteriors, hom podria pensar que la *sopa juliana* només es fa en restaurants o que l'elaboració de la *coca de recapte* no ha entrat encara en el món professional.

Hi ha, a més, molts articles del diccionari que es refereixen a menges ben tradicionals i apreciades, i de gran valor comercial i que, en canvi, no reben cap marca temàtica que indiqui que és un producte gastronòmic o que, simplement, és comestible.

seitó

- m. [LC] [ZOP] Peix de la família dels engraulids, de 20 centímetres de llargada màxima, de dors blau verdós, costats i ventre argentats, amb el musell prominent i la boca molt grossa situada a la part inferior, escates fines i molt caduques, una sola aleta dorsal en posició central, el qual és de vida pelàgica i forma moles (*Engraulis encrasicolus*).

conill'

1 m. [LC] [AGR] [ZOM] Mamífer lagomorf de la família dels lepòrids, més petit que la llebre, d'orelles llargues, potes posteriors més llargues que les anteriors, del qual es coneixen nombroses varietats domèstiques (*Oryctolagus cuniculus*). Un conill de bosc. Un conill blanc.

4. Anàlisi de les definicions

Pendents encara d'estendre aquest estudi a la totalitat del vocabulari del DIEC2 marcat amb l'etiqueta temàtica HO (hoteleria) i a la resta del vocabulari no marcat però susceptible de dur una marca més específica com GASTR (gastronomia), en aquest apartat analitzem i comparem les definicions d'una selecció d'entrades. Organitzem les dades en els apartats següents a partir de les observacions sobre estructura de la definició i els trets diferencials inclosos, la variació de descriptors i la manca de remissions, les remissions internes i les definicions obsoletes o incompletes.

4.1. Estructura de la definició i trets diferencials

Comencem amb alguns parells d'exemples que presenten diferències d'estructura i contingut:

ànec

1 m. [ZOO] [AGR] Ocell de la família dels anàtids, de cos feixuc i bec aplanat, que pot ésser de superfície o nedador, o bé capbussador.

oca

1 f. [ZOO] [AGR] Ocell de la família dels anàtids, que ateny uns 90 centímetres de llargada, de plomatge gris cendrós amb les parts inferiors blanques, de potes rosades, propi del nord d'Europa, d'on a l'hivern sol emigrar als països temperats, domesticable, i del qual s'aprofita la carn, el fetge i les plomes (*Anser anser*).

En el cas de la parella ànec i oca veiem que les dues definicions només coincideixen en el descriptor comú «ocell de la família dels anàtids» i en la inclusió final del nom científic de cada espècie a les accepcions específiques. Però, com és el cos de l'oca? És de cos feixuc com l'ànec? És irrellevant saber que l'oca és de mida més grossa que l'ànec i que el coll de l'oca és força més llarg que el de l'ànec? No s'hi diu de quina mida és l'ànec ni com té les potes. Tampoc no s'indica que l'ànec sigui mengívol, ni que també se n'aprofiti el fetge hipertrofiat per a obtenir-ne el *foie gras de canard*, com es fa amb l'oca. Recordem, per acabar, que l'oca grisa és la salvatge i, en canvi, la domèstica habitu-

alment és blanca, especialment, a casa nostra, la de l'Empordà (Francesch Vidal, 2010).

ostra

1 f. [LC] [ZOI] Mol·lusc marí, de conquilla bivalva irregular, aspra de fora i llisa i nacrada per dins, que es posa al fons del mar o s'adhereix a les roques, de gust exquisit (*Ostrea edulis*).

2 f. [LC] [ZOI] Mol·lusc bivalve semblant a l'ostra, que produeix les perles (*Avicula margaritifera*).

catxel

m. [ZOI] Mol·lusc lamel·libranqui bivalve, de 3 a 5 centímetres de diàmetre, de perímetre arrodonit i d'un color blanc groguenc, comestible (*Cerastoderma edule*).

A banda de la distinció formal del mateix tret distintiu (l'ostra és «de conquilla bivalva», i el catxel, «bivalve»), la mida de l'ostra no s'inclou en la definició, però s'indica que és «de gust exquisit», mentre que el catxel és merament «comestible». Per altra banda, no se'n diu si la segona espècie d'ostra (accepció 2) és comestible o no.

A partir d'aquests dos parells d'exemples, podem extreure un esquema de definició només compartit parcialment i amb molta variació:

—Descriptor: gènere i/o família taxonòmica.

—Tret 1: aparença externa (i interna).

—Tret 2: dimensions.

—Tret 3: etologia.

—Tret 4: qualitat de comestible i/o valoració gastronòmica.

Considerem ara com són tractats alguns dels fruiters que produeixen fruita dolça de la més usual en els nostres mercats, tot limitant la nostra recerca a una dotzena. No considerem aquí la descripció del tronc, de les fulles o de les flors, sinó només els trets que fan referència al fet que es cultiven per a menjar-ne els fruits.

a) A *perera*, *presseguer* i *prunera* se'n diu que és un «arbre [...] cultivat pels seus fruits», i els noms d'aquests. La definició de *figuera* segueix, a grans trets, el mateix esquema, però amb canvi de verb (*conrear* en comptes de *cultivar*), tot i que hi ha una errada, ja que la figa no és un fruit sinó una infructescència, com es diu en l'entrada corresponent. De la figa no es diu que sigui comestible, com sí que es diu a les altres entrades de fruites.

b) A les definicions d'*albercoquer* i *pomera* s'indica directament que els fruits són comestibles.

c) A la definició d'*alvocater* s'afegeix la valoració gastronòmica del fruit, «molt apreciat».

d) A les de *círerer* i *bananer* s'afegeix una nova informació, la d'on es fan («boscos frescals» i «climes

càlids», respectivament). A la de *magraner* hi ha un canvi d'ordre, ja que primer es diu que el fruit és comestible i després que és «cultivat i de vegades naturalitzat a casa nostra».

- e) Les definicions de *mandariner* i *taronger* inclouen també el tret referit a la qualitat de «carnós» (o «en hesperidi»).

Així, en les definicions dels arbres fruiters podem identificar l'esquema següent, que és parcialment compartit:

- Descriptor: gènere i/o família taxonòmica.
- Bloc de trets 1: tronc, fulles i flors.
- Bloc de trets 2: lloc d'origen i/o condicions per al creu.
- Bloc de trets 3: fruita (caràcter de comestible, característiques i valoració gastronòmica).

El fet que el darrer tret dels esquemes de definició que hem exposat (qualitat de comestible de les menses d'origen animal o de les fruites dels arbres, i valoració gastronòmica) sigui opcional i que els articles d'animals o plantes no duguin una marca temàtica específica per a la gastronomia són dues mancances rellevants per a la representació dels aspectes culturals en el diccionari.

4.2 Descriptors diferents i manca de remissions

Hi ha casos, com el parell següent, en què la variació dels descriptors usats suposa un obstacle per a la remissió necessària entre aquests mots.

botifarra

1 f. [LC] [HO] Embotit elaborat farcint un budell amb carn trinxada, generalment de porc, espècies i sal. *Botifarra blanca, negra. Botifarra de sang. Botifarra catalana. Botifarra dolça. Botifarra d'ou.*

1 2 [HO] **botifarra culana** Botifarra feta amb budell culà.

llonganissa

f. [LC] [HO] Tros de budell llarg i prim ple de carn de porc picada i adobada.

Si comparem les definicions anteriors, observem que de la botifarra es diu que és un embotit, i de la llonganissa, no. La carn de la botifarra és trinxada i s'hi afegeixen espècies i sal, i en canvi la carn de la llonganissa és picada i adobada. De la botifarra se'n posen exemples, però no de la llonganissa. Molta feina per a no dir que es tracta estrictament del mateix producte i que l'única diferència és dialectal. El fet que tots els exemples de botifarra siguin de botifarres cuites i que en la definició no s'esmenti que n'hi ha de crues i de cuites és també una incompleció de la definició, semblant al fet de no esmentar que la llonganissa

més coneguda és la que ha sofert un procés d'asseccament i maduració: la *llonganissa de pagès*, que en la *llonganissa de Vic*, ha assolit tipicitat i empara amb una indicació geogràfica protegida (IGP) reconeguda arreu del mercat de la Unió Europea. Tot plegat és el resultat de no voler fer servir indicacions territorials en el diccionari? Encara podríem afegir-hi que aquest embotit, en algunes zones, és conegut com a *xoriç*, encara que no es faci únicament amb carn del llom.

Si afegim altres mots de la mateixa família, resulta que al DIEC2 una *salsitxa* és un «tros d'embotit», la *sobrassada* i el *botifarró* són un «embotit», el *fuet* és una «llonganissa llarga i prima», i el pobre *xoriço*, «un tros curt de budell farcit».

gelat -ada

2 m. [LC] [HO] [ED] Beguda o crema congelada, feta a base de llet i aromatitzada amb substàncies emprades en confiteria.

sorbet

m. [LC] [HO] Menja gelada poc consistent, aromatitzada amb licors, amb suc de fruita, etc.

El *gelat* és una «beguda o crema congelada», i el *sorbet*, una «menja gelada, poc consistent». El *gelat* és aromatitzat «amb substàncies emprades en confiteria», el *sorbet* ho és «amb licors, amb suc de fruita, etc.». La consistència del *gelat* no es defineix. Tècnicament, l'única diferència entre un *gelat* i un *sorbet* és el fet que el *gelat* pot portar llet i greixos, i el *sorbet* mai no en porta. Hi trobem a faltar l'esment que el *sorbet* sol ser d'un sol gust, i el *gelat* admet complexitat de gustos, textures i sabors, però sobretot el més pertinent seria posar en relació ambdues unitats, ja que, tot i la definició incompleta, el *gelat* podria considerar-se l'hiperònim del *sorbet*.

També seria un exemple de manca de remissió el cas de *crema*, una mena de *sopa* més densa, que costa diferenciar d'un *puré*:

crema^t

3 1 f. [ED] [HO] Preparació culinària força espessa feta a base de farina de cereals, llegums o verdures amb una mica de llet. *Crema de xampinyons.*

4.3 Remissions internes unidireccionals

A diferència dels de l'apartat anterior, hi ha casos en què la definició d'un mot remet a una altra entrada, per comparació d'algun tret específic, però sense que hi hagi una remissió funcional.

alatxa

f. [LC] [ZOP] Peix de la família dels clupeids, semblant a la sardina però de qualitat inferior, de fins a 30 centímetres de llargada, amb una taqueta negra a l'angle superior de l'opercle, de color blau verdós, propi d'aigües més aviat càlides (*Sardinella aurita*).

sardina

1 f. [LC] [ZOP] Peix de la família dels clupeids, d'uns 20 o 25 centímetres de llargada màxima, amb l'esquena de color verd blavós, els costats i el ventre argentats, amb estries divergents sobre l'opercle, i el cos cobert d'escates grosses molt caduques, que és de vida pelàgica i forma moles (*Sardina pilchardus*).

De la lectura de la primera definició podem deduir que l'alatxa té una qualitat inferior a la de la sardina, la carn de la qual és més saborosa i melosa, informació no inclosa en l'article corresponent. Des del punt de vista de la descripció física d'ambdós peixos, no s'hi fa referència al color de l'esquena i del ventre de l'alatxa, ni a l'aparença de les escates, pel que podem suposar que són «semblants als de la sardina». Podríem pensar que aquest desequilibri informatiu és degut a l'escàs interès comercial i gastronòmic de l'alatxa, però fixem-nos que tampoc no s'hi diu res de l'interès econòmic o alimentari de la mateixa sardina.

bròquil

m. [LC] [AGA] [BOS] Hortalissa de la família de les crucíferes, derivada mitjançant el cultiu selectiu de la col silvestre, amb la inflorescència hipertrofiada, densa i de branques carnosos, que hom menja quan les flors encara són poncelles (*Brassica oleracea* var. *botrytis*).

coliflor

1 f. [LC] [AGA] [BOS] Col d'una raça cultivada, molt propera del bròquil, d'inflorescència extraordinàriament desenvolupada que es menja quan encara és poncella i presenta una massa carnosa gairebé sempre blanca (*Brassica oleracea* var. *botrytis* subvar. *cauliflora*).

Observem ara un parell d'entrades de verdures. L'una és una hortalissa, i l'altra, una col; l'una té la inflorescència «hipertrofiada», l'altra «extraordinàriament desenvolupada». És curiós que s'indiqui el color de la coliflor i que no es digui res del color verd del bròquil. Ambdues definicions parlen del caràcter mengívol d'ambdues entitats (l'una es menja «quan les flors encara són poncelles», l'altra «quan encara és poncella»). Tanmateix, en aquest apartat ens inte-

ressa destacar que la coliflor és «molt propera al bròquil», sense precisar, i a la definició de bròquil no se'n diu res, de la coliflor.

4.4 Definicions anacròniques

Afortunadament, la versió digital del DIEC ja ha actualitzat la primera accepció de *galeta*, com a «Pa que es cou una segona vegada perquè s'endureixi i es conservi millor», però anteriorment hi trobàvem l'article tal com constava a la primera edició, de 1995:

galeta 1 f. [LC] [HO] Pa de munició sense llevat, cuit dues vegades.

2 1 f. [LC] [HO] Tros petit de formes diverses d'una pasta feta de farina, sucre, ous, mantega, etc., que es cou al forn.

2 2 f. [MD]² per ext. *Galetes salades per a l'aperitiu.*

Qui no hagi llegit llibres de pirates o sobre la navegació transatlàntica a vela no sabrà que la primera accepció parla d'un producte que es menjava en els vaixells fins ben entrat el segle XIX, ja que s'hi feia servir aquesta mena de pa per la seva llarga conservació (tot i que es corcava). A l'entrada *munició*, *pa de munició* hi apareix només com a exemple. La subentrada *pa de munició* sí que apareix al *Diccionari català-valencià-balear* (DCVB): «el que es fa en els forns militars per a alimentació de la tropa». En resum, hom podria concloure que, en aquesta accepció en desús, una *galeta* és «una mena de bescuit que menjava la tropa».

sopa

1 f. [LC] [HO] Tros de pa xopat de brou o altre líquid. *Mullar-se algú com una sopa. Borratxo com una sopa.*

2 1 f. [LC] [HO] Plat fet amb pa tallat a llesquetes fines, a trossets, bullit o escaldat amb brou o altre líquid, com aigua assaonada, llet, etc. *Sopes d'all.*

2 2 f. [LC] [HO] Plat anàleg en què el pa és substituït per arròs, tapioca, fideus o altres pastes. *Pastes per a sopa.*

2 3 [HO] **sopa juliana** Sopa feta amb diverses verdures tallades a la juliana.

3 f. [LC] **estar a la sopa** Estar arruïnat o mancat accidentalment de diners.

Ben pocs catalans deuen ser conscients que, en la societat preindustrial, i especialment entre les classes baixes, les sopes definides a les accepcions 1 i 2.1 eren una manera d'aprofitar les restes de pa i obtenir-ne un plat calent. Josep Lladonosa (1993) i Jaume Fàbrega (2008) en donen força exemples. Des de fa força temps, però, les sopes es fan majoritàriament amb un brou salat en el qual es bull pasta, generalment emmotllada i, de vegades, arròs. La sèmola i la tapioca han retrocedit fins a esdevenir anecdòtiques. A més, hi ha sopes crues, d'hortalisses (com el gaspatxo) o de fruita (de síndria, de maduixes), que es

mengen fredes, cosa que faria recomanable per a un diccionari general un canvi d'ordre de les accepcions i l'actualització del contingut.

4.5 Definicions incompletes

Si comparem les definicions de *petxina de pelegrí* o *vieira*, *cloïssa* i *tellerina*, per exemple, resulta que com que tots tres són animals marins, bivalves, acèfals, lamel·libranquis i comestibles, podem concloure, com a mínim, que les definicions són intercanviables, ja que no es tenen en compte les diferències de mida, forma i perfil de la conquilla, que són notables, ni les relacions amb les propietats organolèptiques.

petxina

2 2 [ZOI] **petxina de pelegrí** Mol·lusc de la classe dels lamel·libranquis, de valves desiguals, que habita als fons de sorra, comestible (*Pecten jacobaeus*).

cloïssa

f. [ZOI] [LC] Mol·lusc acèfal bivalve, generalment comestible.

tellerina

f. [LC] [ZOI] Mol·lusc marí bivalve del gènere *Donax*.

Passa semblantment amb les definicions de l'*escamarlà* i el *llagostí*. Un lector innocent podria pensar que l'*escamarlà* és com un *llagostí*, però una mica més gros. Si afegíssim a la definició que l'*escamarlà* té «un parell de pinces robustes, cobertes de protuberàncies», la diferència quedaria més clara.

escamarlà

m. [LC] [ZOI] Crustaci de l'ordre dels decàpodes, de 15 a 20 centímetres de llarg, de closca rosada, molt apreciat culinàriament (*Nephrops norvegicus*).

llagostí

m. [LC] [ZOI] Crustaci marí de l'ordre dels decàpodes, de 10 a 14 centímetres de llarg, que té deu potes primes i llargues antenes, l'abdomen llarg i comprimit, les vores de les mandíbules fibroses i la closca poc consistent (*Penaeus kerathurus*).

Altres exemples de definicions incompletes de productes gastronòmics ens els ofereixen articles com els següents:

beixamel

f. [LC] [HO] Salsa feta a base de mantega, llet i farina.

brou

1 1 m. [LC] [HO] Líquid alimentós que resulta de l'ebullició en aigua de certes substàncies. El *brou de la sopa de Nadal*. *Brou de cebes*. *Brou de carn*.

De la *beixamel*, no es dona informació sobre com es prepara, i coure la *beixamel* és absolutament necessari, si no, no lliga, no es fa, i és immenjable. En el cas de *brou*, la referència a «certes substàncies» és excessivament inconcreta. Hom podria substituir aquesta expressió per «hortalisses, carn o peix».

5. Les valoracions gastronòmiques

En l'apartat anterior, hem pogut copsar que la valoració gastronòmica és un tret que apareix només en algunes definicions. No sembla que hi hagi un criteri sistemàtic de valoració professional o transmesa per la tradició. Hem vist que al DIEC s'indica explícitament que l'oca, els fruits de la perera, el presseguer, la prunera o l'albercoquer, entre d'altres, l'alatxa, el bròquil i la coliflor, el catxel, la petxina i la cloïssa són productes comestibles. En canvi, no hi ha cap referència explícita a la propietat de comestible de la sardina, el seitó, l'ànec, el conill o la tellerina. En els plats elaborats, no hi fa res que el tret «comestible» no hi sigui, ja que els descriptors principals, encara que presentin problemes de variació o de manca de remissió, hi fan referència: *plat*, *pastís*, *embotit*, *preparació culinària*, *menja*, etc., i, a més, hi sol haver la marca temàtica general HO (hoteleria).

També hem observat que les definicions introdueixen algunes vegades certes valoracions de la qualitat gastronòmica d'alguns productes. Així sabem que l'ostra és «de gust exquisit», que l'alvocat és «molt apreciat» o que l'*escamarlà* és «molt apreciat culinàriament». També hem vist que l'alatxa té una qualitat inferior a la sardina.

gamba²

1 f. [ZOI] [LC] Crustaci del gènere *Palaemon*, de l'ordre dels decàpodes macrurs, de colors rosats o vermells i de carn molt saborosa.

2 [ZOI] [LC] **gamba vermella** Gamba de color vermell intens, molt apreciada en gastronomia (*Aristaeomorpha foliacea*).

Podem afegir altres exemples amb valoració positiva com les incloses a *gamba* o a diversos peixos d'interès comercial, com mostrem a la taula següent:

anfós	de carn molt apreciada
bacallà	és molt apreciat com a aliment
bonítol	de carn excel·lent
emperador	de carn molt apreciada
llobarro	de carn molt apreciada
lluç	de carn molt apreciada
moll	de carn molt apreciada
rap	de carn molt apreciada
salmó	de carn molt saborosa de color rosat
tonyina	de carn molt apreciada
xanguet	molt apreciat gastronòmicament

En aquesta línia, i sense sortir del camp dels peixos, aprofitem l'avinentsa per a proposar que siguin valorats com a aliment alguns peixos presents de molt de temps en els nostres mercats, com per exemple: *besuc*, *bruixa*, *corball*, *escórpora*, *llenguado*, *lluerna*, *maire*, *orada*, *pagell*, *palaia*, *sardina*, *seitó*, *truita*, *rèmol* i *verat*.

Si bé les valoracions, majoritàriament positives, no tenen una presència sistemàtica al diccionari, cal comentar que la manca de valoracions gastronòmiques en alguns productes gastronòmics és, com a mínim, sorprenent. Fixem-nos en l'entrada *pernil*:

pernil

1 m. [LC] [HO] Cuixa d'un animal, especialment del porc.

1 2 m. [LC] PER EXT. Tenir una persona bons pernils.

2 1 m. [LC] [HO] Cuixa o espatlla de porc o de senglar salada per a ésser conservada. *Pernil del país*.

2 2 [HO] **pernil dolç** Pernil de porc, desossat, assaonat i cuit.

Quina poca alegria traspua una de les glòries de la indústria cansaladera mediterrània! Certament, la intenció primordial dels ceretans en temps dels romans (Fàbrega, 1996, p. 16 i 143) era conservar la carn sense que es malmetés, però ja es van adonar que el procés de maduració que experimenta la carn transforma el que era al principi una conserva merament utilitària en una delícia gastronòmica. Cal no esmentar-ho en absolut? Podem aprofitar el comentari per a afegir que, per a elaborar pernil dolç o pernil cuit, no cal salar-lo més del que recomana la prudència; fins i tot s'elabora pernil cuit sense sal, la conservació del qual deriva del fet de ser enllaunat i esterilitzat un cop elaborat, i no pas de la salaó. Però, ja entràriem en la qüestió dels valors nutritius i saludables dels aliments, que deixem de banda en aquest treball.

6. Mancances al diccionari

Un complement de la recerca que hem realitzat és la detecció d'unitats lèxiques relacionades amb els productes que encara no són al DIEC i que hi podrien ser acollides en actualitzacions futures o en un nou diccionari. Som conscients que al diccionari mai no hi haurà tot el cabal lèxic de la llengua, ni tampoc tot el vocabulari relacionat amb el menjar. Tenint en compte això, en aquest apartat només pretenem proposar algunes possibles incorporacions:

- Productes de cansaladeria que no apareixen al DIEC. No hi trobem l'entrada nominal de *secallona* (sí com a adjectiu, «a mig assecar»); ni les subentrades *llonganissa seca/de pagès/de Vic*; ni la *llonganisseta seca* ni la *cigala de gat* (en tots dos casos, *salsitxa seca*, curta i llarga, respectivament), ni el *xolís*, glòria de la cansaladeria pallesega, tècnicament una *secallona* ampla de secció aplanada. Dels diferents tipus de pernil curat (*serrà*, *del país*, *ibèric*), del *pernil de cabra* del Maestrat, o del *pernil canari* (cuit amb os), tampoc no se'n diu res, com tampoc no s'esmenta el *pernil d'ànec*. De manera similar, tampoc no apareix *magret* (meitat d'un pit d'ànec gras o d'oca embocats, sense os, amb pell i sense l'agulleta, que ha madurat de manera semblant al pernil de porc).
- En el món dels dolços (confiteria, brioixeria i pastisseria) no apareixen al DIEC els termes següents, ni com a entrades ni com a accepcions: *ametllat* (gelat de pal recobert de xocolata amb ametlla filetejada), *brioixeria* (conjunt de pastes individuals per a esmorzar o berenar), *brunyol* (bunyol de l'Empordà fet amb pasta fermentada amb llevat), *crema* (de sant Josep), *cubà* (1. Orxata amb una bola de xocolata. 2. Galeta feta de pasta de neula, amb forma de tub curt i gruixut), *diplomàtic* (un tipus de pasta seca), *financer* (pasta semblant a la magdalena, llarguera), *garlanda* (tortell gruixut de pasta de brioix), *fartó* (pasta llarguera valenciana que es pren amb l'orxata), *ferradura* (peça de pasta de full amb la vora exterior dentada, farcida de cabell d'àngel), *llaç* (peça de pasta de full retorçada), *llengua de gat* (de pasta i de xocolata negra, amb llet o blanca), *mató de monja*, *mató de Pedralbes*, *mil fulles*, *mostillo*, *palmera/ulleres*, *pasta brisa*, *pasta morta* (la que no porta llevat, usada per a les pastes seques), *pasta salada*, *teula* (galeta rodona plegada), *tortada*, *trena* (pastís fet amb 3 o més tires de pasta de brioix farcit de nata) i *valenciana* (magdalena llarguera).
- Posats en orientació diacrònica, esmentem que les *sopes de llet* o *sopes dolces* no apareixen a l'entrada *sopa* del DIEC, però sí al DCVB). Eren una manera d'alimentar els infants quan no hi havia les farinetes industrials, tot fent bullir pa en llet endolcida amb sucre o mel. Les unitats *sopa de sobre*, *sopa*

deshidratada o sopa liofilitzada i la sopa de fruita per a les postres també esperen la seva incorporació en un futur immediat.

7. Conclusions

Després d'haver presentat l'anàlisi de dades, encara que limitada, considerem que, a tall de conclusions, podem afirmar que:

- El lèxic referit al menjar forma part de la cultura quotidiana, que cal reflectir, en certa mesura, en els diccionaris per a l'aprofitament d'usuaris aprenents de la llengua i per a tothom en general quan aquests aspectes culturals pateixen canvis amb el temps.
- L'explicitació del caràcter comestible d'alguns animals o d'algunes plantes i fruits és pertinent per a poder enriquir definicions lexicogràfiques, que tendeixen a preferir continguts descriptius de

caràcter científic, amb els trets de caràcter cultural que tant pertanyen al sistema lingüístic col·lectiu (lèxic comú) com al vocabulari professional de la gastronomia (terminologia).

- Cal introduir en el tractament lexicogràfic d'unitats lèxiques relacionades amb el menjar la noció d'estereotip, de manera que es puguin preveure les informacions que reflecteixen necessitats socials (producció, comercialització, qualitat gastronòmica o qualitat nutritiva).
- La representació de les unitats lèxiques de caràcter cultural, deslliurada de càrrega ideològica social, no és exempta de càrrega afectiva, de connotació, i per tant és lògic, i fins i tot recomanable, que inclogui elements de valoració.

Tot i les limitacions d'aquest treball, volem manifestar el nostre interès perquè la presència del lèxic gastronòmic vagi millorant en el diccionari normatiu de referència, amb la finalitat que pugui acomplir la funció d'identificació cultural que mereix. ✿

Bibliografia

- ALCOVER, Antoni; MOLL, Francesc de B. (1962). *Diccionari català-valencià-balear*. Palma: Moll. També disponible en línia a: <<http://dcvb.iec.cat>> [Consulta: 15 maig 2019].
- CASARES, Julio (1992). *Introducción a la lexicografía moderna*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- FABREGA, Jaume (1996). *El llibre del porc*. Barcelona: La Magrana.
- FABREGA, Jaume (2008). *Totes les sopes: Brous, escudelles i sopes d'arreu*. Valls: Cossetània.
- FISHMAN, Joshua A. (1995). «Dictionaries as culturally constructed and as culture-constructing artifacts: the reciprocity view as seen from Yiddish». A: KAHANE, Henry; KACHRU, Braj B. (ed.). *Cultures, ideologies and the dictionary studies in honor of Ladislav Zgusta*. Tübingen: Max Niemeyer, p. 29-35.
- FORGAS BERDET, Esther (1996). «Lengua, sociedad y diccionario: la ideología». A: FORGAS, Esther (coord.). *Léxico y diccionarios*. Tarragona: Departament de Filologies Romàniques de la Universitat Rovira i Virgili, p. 71-89.
- FORGAS BERDET, Esther (2007). «Diccionarios e ideología». *Interlingüística*, núm. 17, p. 2-16.
- FRANCESCH VIDAL, Amadeu (2010). «Oca empordanesa». *Dossier tècnic*, núm. 44. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, p. 22-23.
- GALISSON, Robert (1989). «La culture partagée: une monnaie d'échange interculturelle». A: IBRAHIM, Amr Helmy (coord.). *Lexiques*. París: Hachette, p. 113-117.
- GUTIÉRREZ CUADRADO, Juan (2011). «Ideología y lexicografía». A: SAN VICENTE, Félix; GARRIGA, Cecilio; LOMBARINI, Hugo E. (coord.). *Ideolex: Estudios de lexicografía e ideología*. Monza: Polimetrica, p. 25-66.
- HAENSCH, Günter; WOLF, Lothar; ETTINGER, Stefan; WERNER, Reinhold (1982). *La lexicografía: de la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Madrid: Gredos.
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS (1995). *Diccionari de la llengua catalana*. 1a edició. Barcelona: Edicions 62; Enciclopèdia Catalana: Publicacions de l'Abadia de Montserrat; Palma: Moll; València: Edicions 3 i 4.
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS (2007). *Diccionari de la llengua catalana*. 2a edició. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. També disponible en línia a: <<http://dlc.iec.cat/>> [Consulta: 15 maig 2019].
- LARA, Luís Fernando (1996). *Teoría del diccionario monolingüe*. México: El Colegio de México.
- LLADONOSA, Josep (1993). *El llibre de les sopes: Qui menja sopes se les pensa totes*. Barcelona: Empúries.
- MANGANELLI, Giorgio (2017). *Vida de Samuel Johnson*. Barcelona: Gatopardo.
- RODRÍGUEZ BARCIA, Susana (2016). *Introducción a la lexicografía*. Madrid: Síntesis.

SAN VICENTE, Félix; GARRIGA, Cecilio; LOMBARDINI, Hugo E. (coord.) (2011). *Ideolex: Estudios de lexicografía e ideología*. Monza: Polimetrica.

VAN DIJK, Teun A. (1999). «Un estudio lingüístico de la ideología». A: PARODI, Giovanni (ed.). *Discurso, cognición e educación*. Valparaiso: Ediciones Universitarias de Valparaiso, p. 27-42.

Notas

1. Hi ha disponibles en llengua catalana alguns vocabularis terminològics sobre alimentació, però òbviament no s'ocupen del lèxic més tradicional de l'àmbit ni dels aspectes culturals vinculats: *Diccionari de procediments culinàris*, *Plats a la carta*, *Glossari dels sabors del món*, *Lèxic d'additius alimentaris* (TERMCAT).

2. L'accepció 2.2. de *galeta* du una marca temàtica que sembla un error (MD, medicina i farmàcia) per l'exemple que l'acompanya.